Deutschland's Obstsorten

Bearbeitet von

Müller-Diemitz

Grau-Körbelitz

Bismann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender

Fachmänner

Eckstein & Stähle Königl. Hofkunstanstalt

Stuttgart

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten mit den zugehörigen.

1905

Heft 1

Deutschland's Obstsorten

bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Golba

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.



Dieses Heft enthält:
Kranzäpfel.
Prinzenapfel.
Goldparmäne.
Schöner von Boskoop.

Preis des ganzen Jahrganges, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbengetreuen Tafeln und 4 Textbildern in einer Mappe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Bezahlt den ganzen Jahrgang
12 Obstsorten.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrganges. Einzelne Hefte eines Jahrg. werden nicht abgegeben.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Rara 1903
H. 12/33 c ma/12b
12 Obs 102

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1910

Heft 17 M.

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Pastorenbirne,
Jakobi,
Rheinischer Bohnapfel,
Rote Sternrenette.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbengetreuen Tafeln und 4 Textbildern in einer Mappe mit begleitendem Text M. 5.50.

Anstatt des ganzen Jahrgangs 12 Einzelhefte.

Ein Inhaltsverzeichnis erscheint je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Echtermeyer und Stahle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Deutschlands

Obstsorten

Rara
1493

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1905

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 1
(1. Heft des I. Jahrganges)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Gravensteiner,
Prinzenapfel,
Goldparmäne,
Schöner von Boskoop.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang 1908 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Kardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang 1909 wird voraussichtlich enthalten:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Carassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Louise	Winter-Nelis

Univ.-Bibl. Giessen

Gravensteiner

Gravensteiner.

Reifezeit: Anfang Oktober bis Ende Dezember-Januar.

Name und Heimat: Der Gravensteiner ist nach seinem wahrscheinlichen Entstehungsort, dem Flecken „Gravenstein", im Kreise Apenrade der Provinz Schleswig-Holstein, benannt. Unter diesem Namen ist er sehr viel in allen Ostsee-Küstenländern und auch sonst in Norddeutschland, weniger in Mittel- und Süddeutschland verbreitet. Auch wird er als Grafenapfel in Württemberg, Sommerblumen-Calvill in Hannover, Blumen-Calvill in Bayern, Haferapfel, Sommer-Calvill in Baden, Ernte-Apfel im Elsaß geführt.

In Dänemark, in Schweden und Norwegen werden Gravensteiner und die aus Sämlingen hervorgegangenen Spielarten desselben viel angetroffen. Amerika führt Gravensteiner zu uns ein, die schwerer sind, aber alle Eigenschaften unseres Gravensteiner besitzen.

Gestalt: Gut ausgebildete Früchte von Hoch- und Halbhochstämmen haben, selbst von alten 50- und mehrjährigen Bäumen, die Grösse von 65—75 mm. Die Frucht ist von abgestumpfter, calvillartiger Gestalt, aber immer mehr hoch als breit. Einzelne Rippen und Wölbungen treten stark hervor, die Stielwölbung ist breiter als die Kelchwölbung.

Kelch: Halb offen, an reifen Früchten geschlossen. Groß, in leicht wolliger, tiefer und enger Einsenkung, eingefaßt von dicht zusammenlaufenden, sehr ausgeprägten Rippen.

Stiel: Braungrün, kräftig, kurz, etwas wollig, in einer tiefen und engen Höhlung.

Schale: Anfangs leicht hell grüngelb, dann glänzend lebhaft-gelb. An Sonnenfrüchten wenige, kurze, karmesinrote, ziemlich breite Streifen und Tüpfchen. Die Röte fehlt auch häufig ganz. Die Frucht welkt nicht und ist von prächtigem, nur dem Gravensteiner eigenen Geruch. Reife Früchte sind mit einem Fetthauch überzogen.

Fleisch: Hellgelb, fast weiß. Unter der Schale und in der Grenzlinie des Kernhauses mehr gelb gefärbt. Sehr mürbe und saftig. Fein weinig, edelgewürzt. Starkes, herrliches Aroma.

Kernhaus: Groß, geräumig, ei- oder zwiebelförmig. Kerne groß, lang, scharf zugespitzt, hellbraun, meist unvollkommen entwickelt.

Kelchhöhle: Kegelförmig, tief.

Eigenschaften der Frucht.

Der Gravensteiner ist unbestritten die kostbarste aller deutschen Apfelsorten. Das zarte Wachsgelb der Schale mit den karmesinroten Tupfen und Strichen, das saftige, fein gewürzte, weinige, zart gelbe Fleisch, machen ihn, auch nach den Berichten unserer Mitarbeiter in allen Teilen Deutschlands zu einem der gesuchtesten und am höchsten bezahlten Handelsäpfel. Die Absatzfähigkeit des Gravensteiner, auch in Früchten zweiter Wahl, ist eine unbegrenzte, nicht zuletzt aus dem Grunde, weil deutschen Hausfrauen kein anderer Apfel nach Namen und Wert besser bekannt ist. Je näher den Küstenländern der Ostsee, seiner Heimat, ein um so köstlicheres Aroma erlangen seine Früchte. Er will Seeluft atmen. Die Sorte wirft verhältnismäßig viel unreife Früchte ab, besonders, wenn der Baum auf sandigem, trockenem Boden steht. Auch dieses Fallobst entwickelt von Ende Juli an, zu Apfelmus verarbeitet, das dem Gravensteiner eigene Aroma. Anfangs September hat die Frucht ihre volle Ausbildung erreicht. Sie sollte dann


Gravensteiner.





Gravensteiner.

gepflückt werden, weil sie zur Zeit der vollen Reife gegen Winde wenig widerstandsfähig ist. Bei der Ernte und bei dem Versand verlangen die Früchte eine besonders vorsichtige Behandlung, weil sie durch jeden Druck leicht fleckig werden. Dies ist weniger bei frühzeitig im September geernteten, als bei reiferen Früchten der Fall. In ihrer Heimat gibt es eine große Zahl von Spielarten dieser Sorte, die sich durch größere und schnellere Fruchtbarkeit, durch spätere Reife und durch längere Haltbarkeit auszeichnen. Die Frucht des „geflammten Kardinal" wird vielfach fälschlich als Gravensteiner verkauft.

Eigenschaften des Baumes.

Der Gravensteiner fällt von seiner Jugend an, schon in der Baumschule, durch seinen kräftigen Wuchs, durch sein starkes, braunrotes Holz und durch sein großes, glänzend dunkelgrünes Blatt auf. Auf ihm zusagendem Boden behält er diese Eigenschaften und bleibt auch in späteren Jahren einer der am stärksten wachsenden Apfelsorten. Aeltere Bäume erreichen einen gewaltigen Umfang. Man kennt in Deutschland gesunde, mehr als hundertjährige Bäume. Der Gravensteiner ist ein Baum der norddeutschen Tiefebene. Je näher der Seeküste, umso prächtiger gedeiht er. Alle Berichte unserer Mitarbeiter bestätigen dies. In Mittel- und Süddeutschland gedeiht er weniger gut und nur unter besonders günstigen Verhältnissen; z. B. findet man ihn am Bodensee in vielen älteren, gesunden Bäumen, die reiche Ernten liefern.

Der Baum hat einen aufstrebenden Wuchs und trotzdem eine breite Krone. Er liebt es, einzelnen Seitenzweigen das Uebergewicht über die Krone zu geben. Die beigegebene Abbildung nach einer photographischen Aufnahme auf dem Klostergute in Adersleben lässt dies deutlich erkennen. Diese Eigentümlichkeit zeigt sich auch schon am jungen Baume. Die Sorte darf nur in den ersten 2 bis 3 Jahren zurückgeschnitten werden. Sobald sich kräftige Holztriebe entwickeln, muss jeder Rückschnitt, durch welchen nur die Fruchtbarkeit verzögert wird, aufhören. Im besonderen gilt dies von allen auf Wildling veredelten Gravensteinern.

Die Sorte beansprucht zu ihrem Gedeihen und für ihre Fruchtbarkeit einen ausgesprochen feuchten Boden, der auch im Sommer nicht trocken wird. Sie bevorzugt Wiesengelände und die Nähe von Wasserläufen, Teichrändern und feucht gelegenen Straßen. Zu hoher Grundwasserstand, saure Wiesen wirken ungünstig und erzeugen Frostschäden und Krebs. Ein milder, feuchter Lehmboden ist der ihr zusagendste.

Mit Rücksicht auf den starken Wuchs müssen Gravensteiner auf einen Abstand von 12 m gepflanzt werden. Zur Spalierform eignet er sich nicht, weil er, auch auf Zwergunterlage veredelt, zu starktriebig bleibt und zu spät mit dem Tragen beginnt. Bei dem regelmäßigen Schneiden wachsen die Augen fast immer zu Holztrieben durch. Die Endknospen der 15 cm und längeren Seitentriebe sind meistens keine Blütenknospen.

Ueber eine lohnende Verwendung der Sorte für Pyramiden- und Buschform liegen nur wenige Erfahrungen vor. Von verschiedenen Seiten ist eine reiche Fruchtbarkeit bei Veredelungen auf Doucin, von anderen solche auf Paradies beobachtet. Auch Pyramiden und Buschbäume müssen auf 4—5 m Entfernung gepflanzt und wenig geschnitten werden.

Die Blätter werden oft und sehr stark vom Fusicladium befallen, die Früchte seltener. Gegen Frostschäden und gegen Krebs ist der Gravensteiner nicht unempfindlich. Infolge seines starken Wachstums heilen die Wunden aber sehr bald aus und schädigen ihn nicht.

Der Gravensteiner ist eine der am frühesten blühenden Sorten. Die Blüte ist sehr groß und schneeweiß. Die Fruchtbarkeit des Baumes beginnt sehr spät, 15 bis 20 Jahre nach der Anpflanzung. Es sind sehr seltene Ausnahmen, daß jüngere Bäume schon früher regelmäßig und reich zu tragen beginnen. Aber auch dann wird der Gravensteiner nie ein Massenträger,

und nach einem guten Erntejahr ruht seine Fruchtbarkeit fast immer mehrere Jahre. Er ist deshalb durchaus nicht zu den Sorten, welche schnell das Anlagekapital verzinsen, sondern zu denen zu zählen, die der Vater für seine Nachkommen pflanzt. Diese werden freilich durch die Schönheit des Baumes und seiner Früchte, sowie durch den hohen Wert der letzteren, reich entschädigt. Sobald dem Gravensteiner die ihm behagenden Lebensbedingungen erfüllt werden, trägt er viele große Schaufrüchte, dazu einen Teil solcher von Mittelgröße und nur wenig kleine.

Schlechte Eigenschaften.

Der späte Eintritt einer regelmäßigen Fruchtbarkeit und das ausgesprochene Verlangen nach dem ihm zusagenden Klima und nach einem guten, gleichmäßig feuchten Boden verbieten die Empfehlung der Gravensteiner für den allgemeinen Anbau. Er leidet unter einer Anzahl von Feinden, von denen das Fusicladium voransteht, welches mit Vorliebe seine Blätter befällt. Auch der Schmetterling der Obstmade sucht gern die Gravensteiner Früchte zur Eierablage auf. In trockenen Sommern und auf trockenem Standort läßt der Baum zu früh die Früchte fallen. Um befriedigende Ernten zu liefern, verlangt er gegen Wind geschützte Lage.

Prinzenapfel

Prinzenapfel.

Reifezeit: Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Der Prinzenapfel ist eine deutsche Sorte und überall, vornehmlich in Norddeutschland in großer Zahl verbreitet. Er trägt auch folgende Namen: Hasenkopf und Berliner in ganz Norddeutschland, Melonen- und Glockenapfel in Bayern, am Rhein, in Nassau, Hannover, Schleswig-Holstein, Mecklenburg und Pommern. Schlotterapfel in Baden, Provinz Sachsen, Württemberg, Bayern und am Rhein. Walzenapfel in Baden und im Gothaischen, Ananasapfel in Württemberg, Königreich Sachsen, Provinz Sachsen und Mecklenburg; Klapperapfel in der Provinz Sachsen; Haferapfel in Westfalen, Oldenburg, Lippe-Detmold und Hannover; Langapfel in Westfalen, Schleswig-Holstein und Mecklenburg; Jerusalemapfel in Lippe-Detmold, Nonnentitte in Schleswig-Holstein und Hannover; Flaschenapfel, Immerträger in Mecklenburg, Schafsnase, Hasenschnäuzchen und Katzenkopf im Gothaischen.

Gestalt: Walzenförmig, meist länglich, 70—80 mm hoch und 60—70 mm breit, oft ebenso breit wie lang. Stärkere Wölbung stielwärts.

Kelch: Geschlossen oder halboffen, grün. Kelchblätter am Grunde getrennt stehend, in mitteltiefer weiter Einsenkung, deren glatte Wölbung oft von flachen Rippen umgeben ist.

Stiel: Lang und dünn, hellbräunlich, von der Farbe des Fruchtholzes, in nicht tiefer, immer etwas berosteter Höhle.

Schale: Glatt, mattglänzend, gelblich grün, später hell zitronengelb. Einseitig sehr lebhaft karmesinrot, breit und kurz gestreift, verwaschen und marmoriert. Geruch merklich, an Ananas erinnernd.

Fleisch: Weiß mit gelblichem Hauch, fein, locker, mürbe, von eigenartigem, fein säuerlich gewürztem, nur dem Prinzenapfel eigenem Wohlgeschmack.

Kernhaus: Weit offen, eiförmig, ziemlich flach. Kerne zu 1 bis 2, klein, lang zugespitzt.

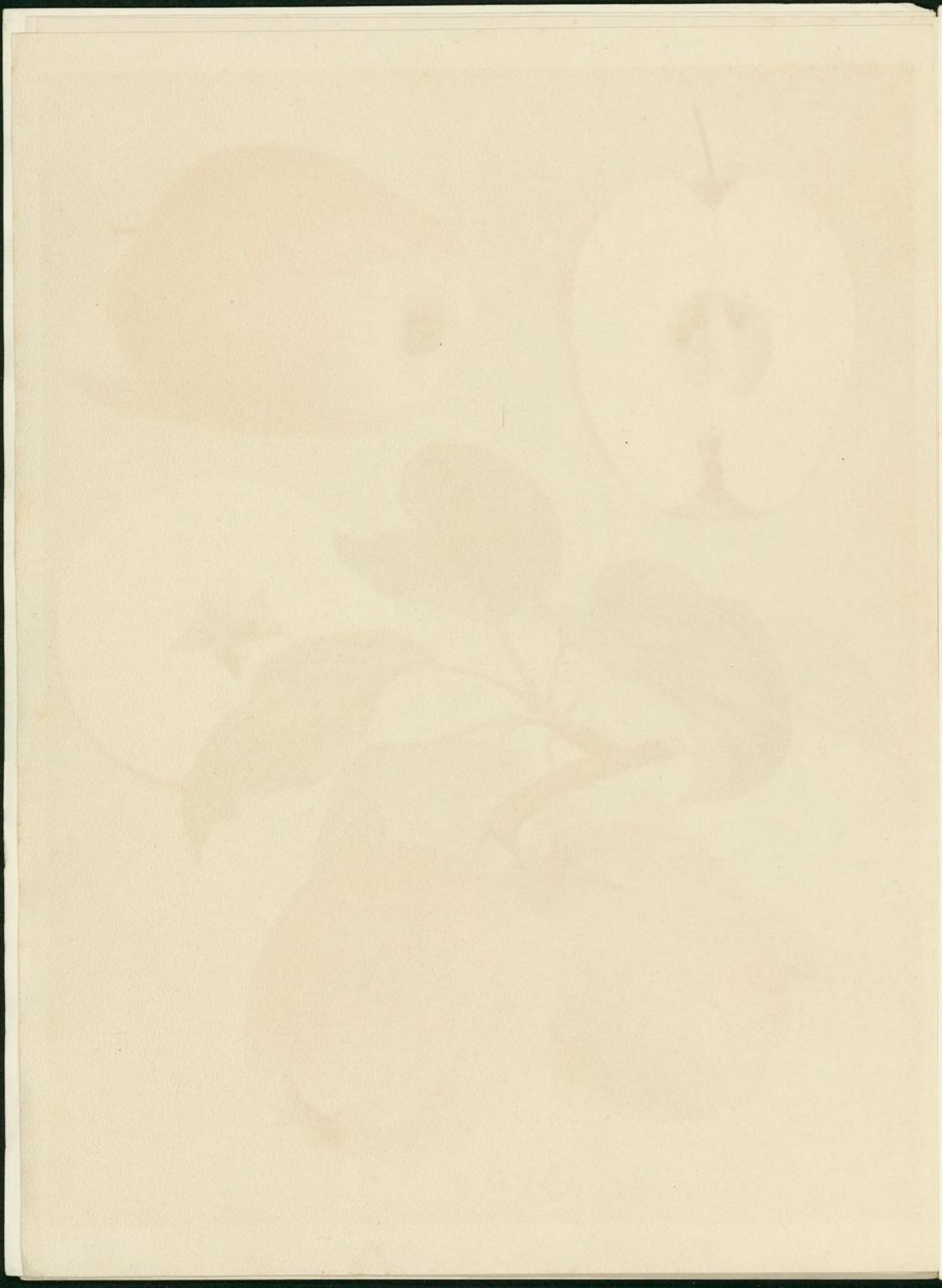
Kelchhöhle: Kegelförmig abgestumpft.

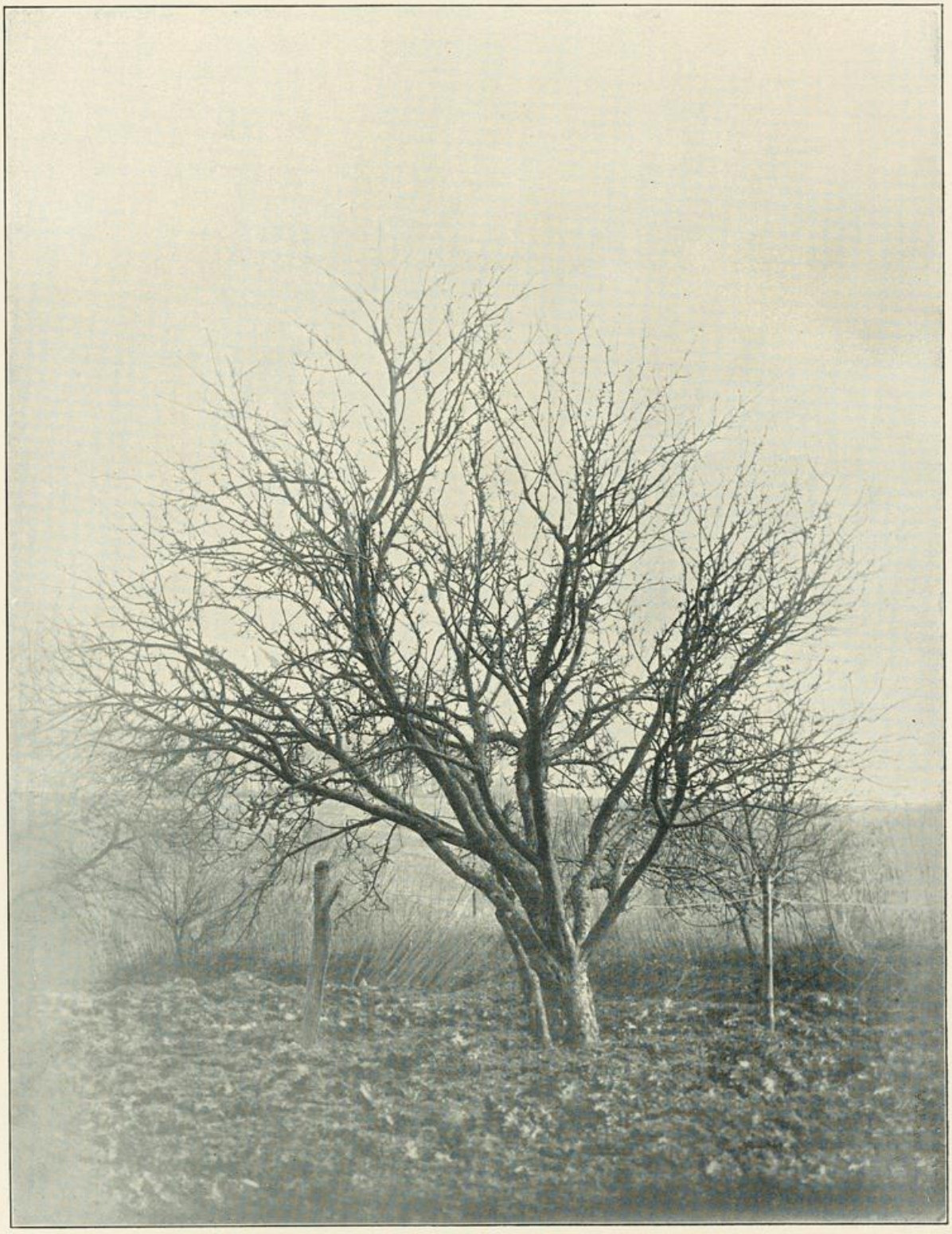
Eigenschaften der Frucht.

Der Prinzenapfel gilt mit Recht als eine der besten Apfelsorten. An den Küstenländern der Ostsee, aber auch in Hannover, Brandenburg, Westfalen, Provinz Sachsen und Herzogtum Gotha ist er sehr viel verbreitet. Das obstreiche Schleswig-Holstein zählt ihn zu seinen besten Marktsorten. Die walzenförmigen, immer sehr gleichmäßig mittelgroßen und großen Früchte mit den zahlreichen, leuchtend roten Streifen und Schattierungen auf zartem, mattgoldgelbem Grunde haben in der Reife ein sehr lockendes Aussehen. Der Apfel besitzt einen angenehm gewürzten, fein säuerlichen Geschmack, ohne daß ihm Süße und Aroma abgingen. Sein



Prinzenapfel.





Prinzenapfel.

lockeres, sehr mürbes Fleisch wird allgemein hochgeschätzt. Ohne an seinem Wohlgeschmack einzubüßen, hält er sich von Oktober bis Weihnachten und oft darüber hinaus. Aus diesem Grunde und weil er deutschen Hausfrauen eine gut bekannte Sorte ist, wird der Prinzenapfel sehr begehrt und hoch bezahlt. Er zählt ferner zu den Sorten, welche bald und regelmäßig tragen, deren Früchte, trotz des langen und dünnen Stieles ziemlich sturmsicher und wenig empfindlich beim Versand sind. Die Sorte liefert bei der Ernte nur wenig Obst zweiter und dritter Wahl und wird besonders als Dörrapfel geschätzt. Die Frucht welkt leicht.

Im Laufe der Zeit sind eine Anzahl von Spielarten des Prinzenapfels entstanden, deren Früchte in Form und Farbe mancherlei Abweichungen von der Muttersorte zeigen, durchweg aber nicht so gut und schön wie diese sind. Von verschiedenen Seiten wird allerdings behauptet, daß manche dieser Spielarten die guten Eigenschaften der Stammsorte besitzen, dabei aber gesunder sind, und größere Ernten und Früchte liefern. Eine in Schleswig-Holstein als „Goldprinz" geführte Abart des Prinzenapfels zeichnet sich durch leuchtendere Farbe und durch frühere und reichere Fruchtbarkeit aus.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum verlangt in der Baumschule einen durchlässigen, feuchten, nahrhaften Boden, sonst ist er oft so schwachwüchsig, daß man die Kronenveredlung auf anderer Unterlage anwendet. Nach mehrjährigem Rückschnitt der Leittriebe, den diese Sorte wegen schlechten Austreibens der Seitenaugen und auch wegen des einseitigen Wuchses der Kronenzweige unter allen Umständen verlangt, bildet der Prinzenapfel eine gleichmäßige Krone, die allerdings dazu neigt, zu schlank in die Höhe zu wachsen und damit der Gewalt der Stürme einen bequemen Angriffspunkt zu bieten. Trotzdem kann die Sorte zu den für Straßenpflanzung geeigneten gezählt werden. Der Prinzenapfel liebt Gebirgs- und Seeklima; je näher der Küste, um so besser gedeiht er, um so schöner sind seine Früchte. In Nord- und Mitteldeutschland gibt es heute noch eine große Zahl von Prinzenapfelbäumen bis zu einer Stammstärke von 2 m Umfang, die nachweislich gegen Ende des 18. Jahrhunderts gepflanzt sind.

Alte Bäume dieser Sorte zeigen an Stamm und Aesten die eigenartige Erscheinung zahlreicher, beulenartiger Wucherungen, welche oft Sitz des knolligen Krebses sind. Eine Folge dieser Krebserscheinungen ist der starke Austrieb zahlreicher Wasserschosse aus dem alten Holze, die dem Baume ein besenartiges Aussehen geben. Die schiefe Stellung seiner Stämme ist für den Prinzenapfel charakteristisch. Die beigegebene Abbildung eines Holsteiner Veteranen verdanken wir Herrn Lesser-Kiel.

Die Sorte ist nicht anspruchsvoll und für Norddeutschland zum allgemeinen Anbau zu empfehlen.

Die Blütezeit fällt spät. Die Blüte entwickelt sich langsam, währt lange Zeit und ist wenig empfindlich. In solchen Lagen, welche erfahrungsgemäß unter späten Frühlingsfrösten leiden, selbst in Gebirgslagen bis zu 1800 m Höhe, hat sich die Sorte als besonders widerstandsfähig erwiesen.

Zur Formobstzucht ist der Prinzenapfel nicht gut geeignet, da er zu unregelmäßig wächst, sein Fruchtholz zu fein- und langtriebig ist und auch die Holzaugen trotz kurzen Schnittes nicht willig genug austreiben. Die bisher mit Buschobstkulturen angestellten Versuche haben nicht befriedigt. Die Früchte hängen zu vereinzelt und die Erträge sind zu gering.

Schlechte Eigenschaften.

Aus Ost- und Westpreußen hört man darüber klagen, daß die Sorte sich auf trockenem Boden leicht erschöpft. Man sollte bestrebt sein, ihre vorerwähnten jüngeren und lebenskräftigeren Spielarten, besonders den „Goldprinz", zu verbreiten. Aeltere Bäume neigen sehr zu Krebs. Auf zu trockenem Boden zeigt der Baum kein gesundes Wachstum, seine Früchte erreichen dort kaum Mittelgröße und fallen zahlreich vor der Ernte. Die Früchte welken sehr leicht und sind deshalb besonders kühl zu lagern.

Goldparmäne

Goldparmäne.

Reifezeit: Oktober bis Februar.

Name und Heimat: Die Goldparmäne ist englischer Herkunft. Sie wurde vor mehr als 100 Jahren in Deutschland eingeführt und ist seitdem in allen Teilen unseres Vaterlandes wie keine zweite Apfelsorte verbreitet. Man nennt sie auch Goldrenette im Elsass, in Baden, Bayern, Westfalen, am Rhein und Taunus, in Hannover, Landshut und Berlin, auch wird sie als Wintergoldparmäne, englische Wintergoldparmäne und Königin der Renetten bezeichnet.

Gestalt: Gut ausgebildete Früchte erreichen 60—65 mm Durchmesser. Die Frucht ist hochgebaut, stumpfkegelförmig, regelmäßig, zuweilen auch rundlich und abgeplattet.

Kelch: Weit offen, Kelchblätter weit zurückgeschlagen, am Grunde auffallend grün und fein wollig, Einsenkung weit, geräumig.

Stiel: Dünn, holzig, 10—12 mm, in mitteltiefer, grünlicher, fein berosteter Höhle.

Schale: Glänzend, grünlich und goldgelb, mit orange- und karmesinfarbenen längeren und kürzeren Streifen. Dazwischen auch rot verwaschen, zuweilen mit einzelnen Warzen versehen und leicht berostet. Wenig Geruch. Welkt nicht.

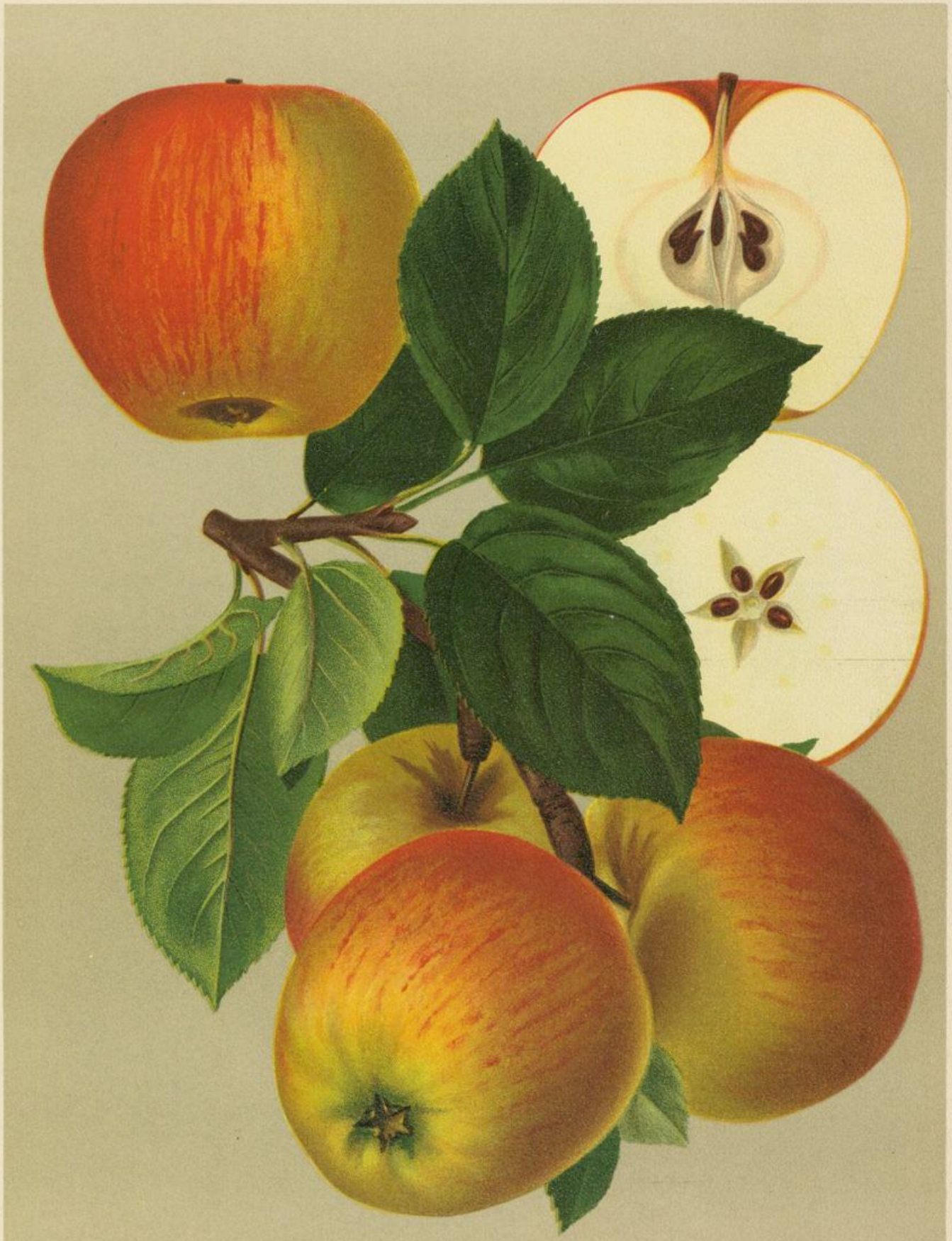
Fleisch: Weiß ins Gelbliche spielend, fein abknackend, renettenartig gewürzt und süß, nicht sehr saftreich, in der Vollreife mürbe.

Kernhaus: Offen, zwiebelförmig. Kerne klein bis mittelgroß, braun, kurz zugespitzt.

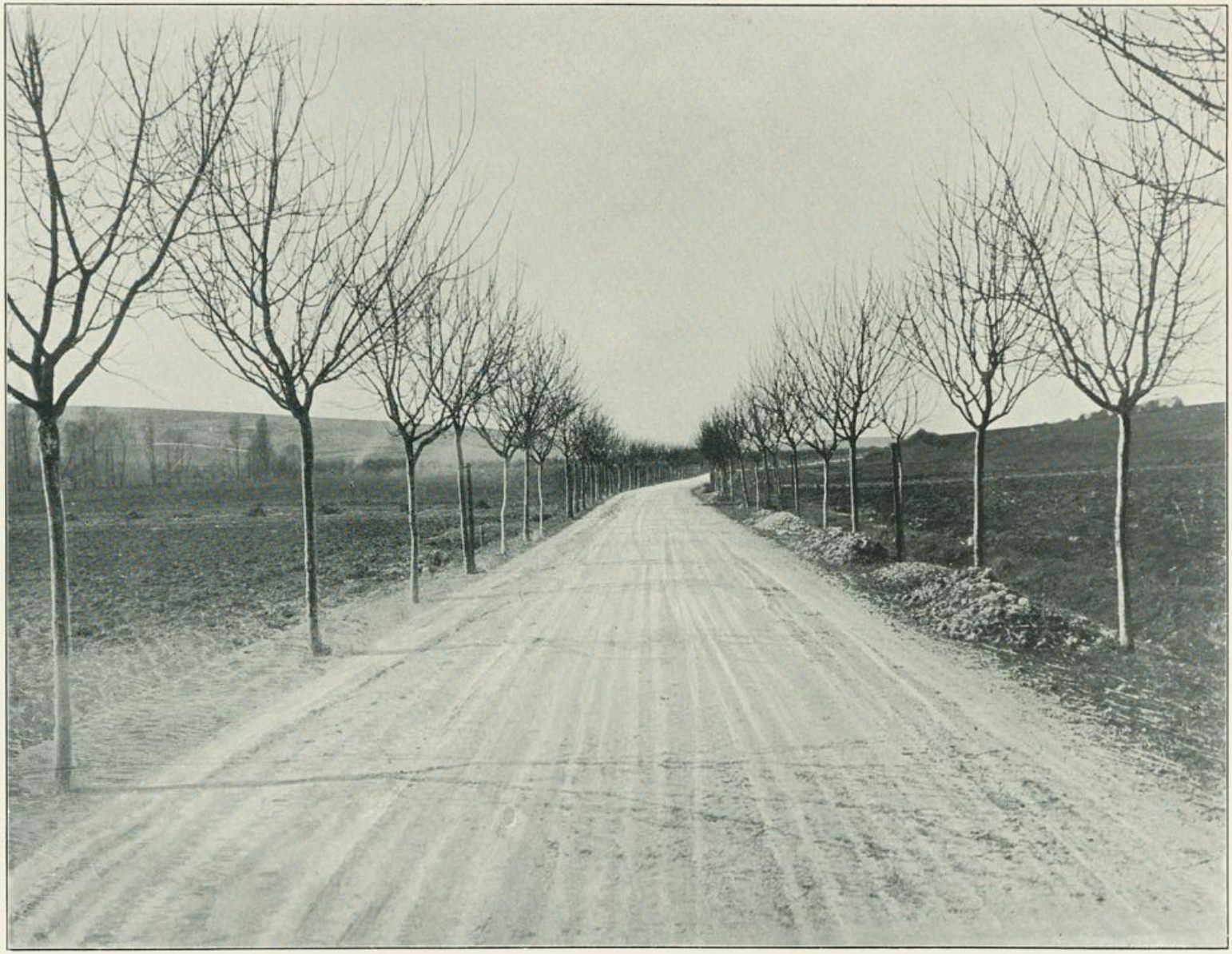
Kelchhöhle: Trichterförmig, abgestumpft.

Eigenschaften der Frucht.

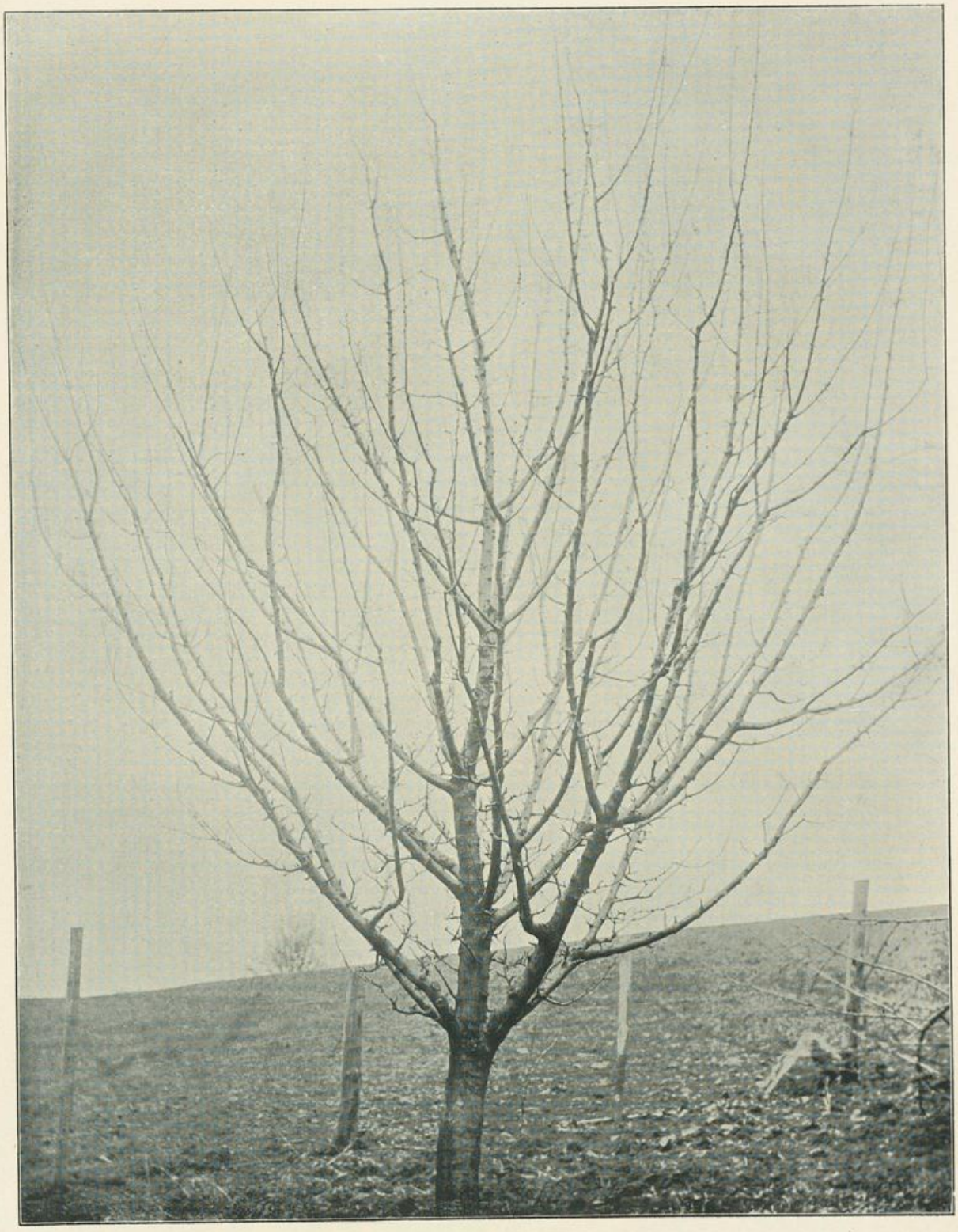
Die Goldparmäne gehört zu den verbreitetsten und bekanntesten Apfelsorten. Ihre schön gold- und orangegelbe, mit lebhaft karmesinfarbenen Streifen versehene Schale macht sie zu einer der ansprechendsten und begehrtesten Marktfrüchte. Von ihr kann man wohl sagen, daß sie auf allen deutschen Märkten in großen Mengen vorhanden ist und daß das Angebot der Nachfrage entspricht. Der angenehm würzige und süße Geschmack, den dieser Apfel in vollem Maße schon zu Ende Oktober besitzt und bei rechtzeitiger Ernte auch bis zum Februar beibehält, ist ein Vorzug, welcher der Goldparmäne ihre vielen Freunde erworben hat und sie ihr erhalten wird. Schon im Spätsommer erlangen die Früchte ihre prächtige Färbung, und Anfang bis Mitte September sind sie vollentwickelt und pflückreif. Sobald sie zu lange am Baume bleiben, werden sie auf dem Lager mehlig. Bei trockenem, armem Boden neigt die Goldparmäne infolge ihres übermäßigen Fruchtansatzes sehr dazu, sehr viel kleine, unansehnliche Früchte zu liefern und einen großen Teil derselben frühzeitig abzuwerfen. Sie ist wenig empfindlich beim Versand und welkt nicht auf dem Lager.



Goldparmäne



Strasse mit Winter-Goldparmänen bepflanzt, im Kreise Sangerhausen.



Winter-Goldparmäne.

Eigenschaften des Baumes.

Bis zum Beginn ihrer Tragfähigkeit wächst die Goldparmäne sehr kräftig. In der Baumschule liebt sie keinen Rückschnitt. Junge Kronen müssen aber der besseren Astbildung wegen einige Jahre geschnitten werden. Die Sorte hat die Eigentümlichkeit, die Gipfelknospe zu einem starken Triebe auszubilden, die unter ihr befindlichen Knospen jedoch zu kurzen Fruchtspießen zu entwickeln. Sehr zum Schaden einer wünschenswerten stärkeren Kronenausbildung beginnt die Fruchtbarkeit sehr früh, und mit deren Eintritt hört das anfänglich sehr lebhafte Wachstum des Baumes auf. Es ist deshalb ratsam, dem jungen Baume die Blüten auszuschneiden und ihn durch richtigen Schnitt und durch Düngung zu zwingen, in den ersten 6—8 Jahren möglichst kräftig ins Holz zu wachsen. Die Kronenform ist eine hochkugel- oder stumpfpyramidenförmige. Die sehr kräftigen, seitlich nur wenig abstehenden Aeste sind immer mit regelmäßigem, kurzem Fruchtholz besetzt.

Die Blüte erscheint mittelfrüh, verläuft ziemlich langsam und ist widerstandsfähig. Die Blätter sind ziemlich groß, eiförmig, von dunkelgrüner Färbung.

Ihre außerordentlich große, schon zeitig und früher als bei allen anderen Sorten eintretende und alljährlich wiederkehrende Fruchtbarkeit, sowie die Schönheit ihrer für jede Verwendung geeigneten Früchte, haben der Goldparmäne zu der weiten Verbreitung über ganz Deutschland verholfen. Erst nach manchen Mißerfolgen ist man zu der Einsicht gelangt, daß die Goldparmäne durchaus keine Sorte ist, welche zum Massenanbau für alle und jede Bodenart und Lage empfohlen werden darf. Sie verlangt zu ihrem Gedeihen und zur Erzeugung guter Verkaufsfrüchte einen nahrhaften Boden, welcher auch einigermaßen Feuchtigkeit hält. Sie versagt auf sehr schwerem und dabei feuchtem, tonhaltigem und ebenso auf jedem zu trockenen, sandigen, armen Boden. In dem letzteren Falle erschöpft sie sich durch ihre übergroße Fruchtbarkeit zu früh in ihrem Wachstum. Das hohe Alter anderer Apfelsorten erreicht sie nicht. Gesunde, kräftige, ältere Bäume der Goldparmäne findet man sehr selten und dann nur unter Verhältnissen, die ihr ganz besonders zusagen, z. B. in Hausgärten bei richtiger Pflege und reichlicher Düngung.

Um älteren, erschöpften Bäumen zu neuem Wachstum zu verhelfen, ist eine kräftige Verjüngung angebracht. Vielfache Erfahrungen lehren, daß solche Verjüngung je nach der Beschaffenheit des Baumes nach 10—16, auch nach 20—25 Jahren mit Erfolg vorgenommen werden kann. Allerdings kehrt in den Berichten unserer Mitarbeiter öfters die Mahnung wieder, das Verjüngen zu unterlassen, weil oft ein Absterben der Bäume damit verknüpft ist, und statt dessen lieber der Goldparmäne reichlich Dünger zuzuführen. Ganz besonders eignet sich die Goldparmäne zum Pfropfen auf ältere Bäume anderer Sorten.

Vermöge ihres pyramidenförmigen Wuchses ist die Goldparmäne der gegebene Straßenbaum. Man sollte sie aber nur dort anpflanzen, wo der Boden genügenden Reichtum an Nährstoffen besitzt, da eine Düngung der Straßenbäume immer mit Schwierigkeiten verknüpft ist.

Das verlockende Aussehen der Frucht am Baume sollte niemanden veranlassen, diese Sorte von der Straßenpflanzung auszuschließen, ebensowenig der Umstand, daß sie bei ihrem schwach ausgebildeten Wurzelvermögen lange eines Pfahles bedarf.

Die beigefügten Abbildungen zeigen eine mustergültige Straßenpflanzung der Goldparmäne im Kreise Sangerhausen und einen einzelnen Baum aus der Anlage des Herrn Demelius-Sangerhausen.

Für Formbäume aller Art ist die Goldparmäne bei ihrer Eigenschaft, kurzes Fruchtholz zu bilden, wie geschaffen und auch für Buschobstkultur gibt es keine geeignetere Sorte. Um bei

Formbäumen alle Augen zwecks gleichmäßiger Bekleidung der Aeste zum Austriebe zu zwingen, ist ein kurzer Rückschnitt der Leittriebe erforderlich.

Schlechte Eigenschaften.

Die Bäume der Goldparmäne haben infolge ihrer übergroßen Tragbarkeit, sobald sie auf ärmerem Boden stehen und nicht genügend gedüngt werden, eine zu kurze Lebensdauer. Sie erschöpfen sich zu schnell, bilden dann nur kleine Früchte aus und liefern zu viel frühes Fallobst. Auf ihr nicht zusagendem Boden krankt die Sorte leicht an Spitzendürre, Krebs- und Frostschäden. Blut- und Blattläuse, Schorf, Mehltau, Obstwickler und Blütenstecher suchen sie mit Vorliebe heim. Deshalb wird sie nur in besserem Boden ihrem Ruhme Ehre machen. Bei ihren mancherlei Schattenseiten sollte man mit ihrer Empfehlung als Hauptapfelsorte für jeden Boden, für alle Lagen, für jeden Standort, für Massen- und Straßenbau vorsichtig sein.

Schöner von Boskoop

Schöner von Boskoop.

Reifezeit: Ende November bis April.

Name und Heimat: Der Züchter und erste Verbreiter des Schönen von Boskoop war der holländische Pomologe und Baumzüchter K. J. W. Ottolander in Boskoop, welcher den Apfel nach eigener Aussage zu Anfang der 50er Jahre des vorigen Jahrhunderts aus einem Nebentriebe der Unterlage eines Apfelbaumes gewann. Im Jahre 1863 lernte ihn Oberdieck auf einer Ausstellung in Görlitz in einer dort ausgestellten Boskooper Obstsammlung kennen. Von dieser Zeit an beginnt seine Wertschätzung, seine fortlaufende Empfehlung und Verbreitung in Deutschland.

Viel und lange ist darüber gestritten worden, ob der Schöne von Boskoop und die Renette von Montfort die gleiche Sorte sei. Nach dem Urteil aller maßgebenden Sortenkenner sind beide ein und dieselbe Sorte. Nur in einzelnen Teilen Bayerns und Westfalens hat man für den Boskoop noch die Bezeichnung Renette von Montfort beibehalten. Man nennt sie hier und dort auch Graue Winterrenette, sonst ist sie aber in ganz Deutschland nur als Schöner von Boskoop, oder kurz „Boskoop" bekannt.

Gestalt: Mittel bis groß, oft sehr groß, 85—95 mm breit und 65—70 mm hoch, flachkugelförmig, mittelbauchig.

Kelch: Meist geschlossen, grünlich, Kelchblätter nach außen gebogen. Tiefe, enge Einsenkung mit flachen, zur Mitte hinziehenden Falten.

Stiel: Mitteldick, holzig, mittellang bis lang, in tiefer, ziemlich enger, trichterförmiger, gleichmäßig berosteter Höhle.

Schale: Fein rauh, mattglänzend, sonst ganz mit Rostflächen, Roststrahlen und Rostflecken überzogen, zwischen welchen die hellgrüne, später grünlichgelbe bis gelbe Grundfarbe hervorblickt, dazwischen viele, breite, dunkle, bräunliche Streifen. Gut ausgebildete Sonnenfrüchte zeigen einzelne, kurz abgesetzte Streifen und Tüpfel von karmesinroter und teils ziegelroter Farbe. In Norddeutschland und auf ungünstigerem Standort fehlen den Früchten diese lebhaften Schattierungen. Die Frucht hat sehr wenig Geruch und welkt nicht leicht.

Fleisch: Hellgelblich oder gelblich, weiß oder grünlichgelb, saftreich, von vorzüglichem, renettenartig gewürztem, kräftigem, weinsäuerlichem Geschmack. Bis November noch ziemlich fest, später schön mürbe.

Kernhaus: Zwiebelförmig, ziemlich geräumig, halb bis weit geöffnet, 1 bis 2 kaum mittelgroße, wenig gespitzte, oft unvollkommene Kerne.

Kelchhöhle: Kegelförmig, am Grunde ziemlich breit.

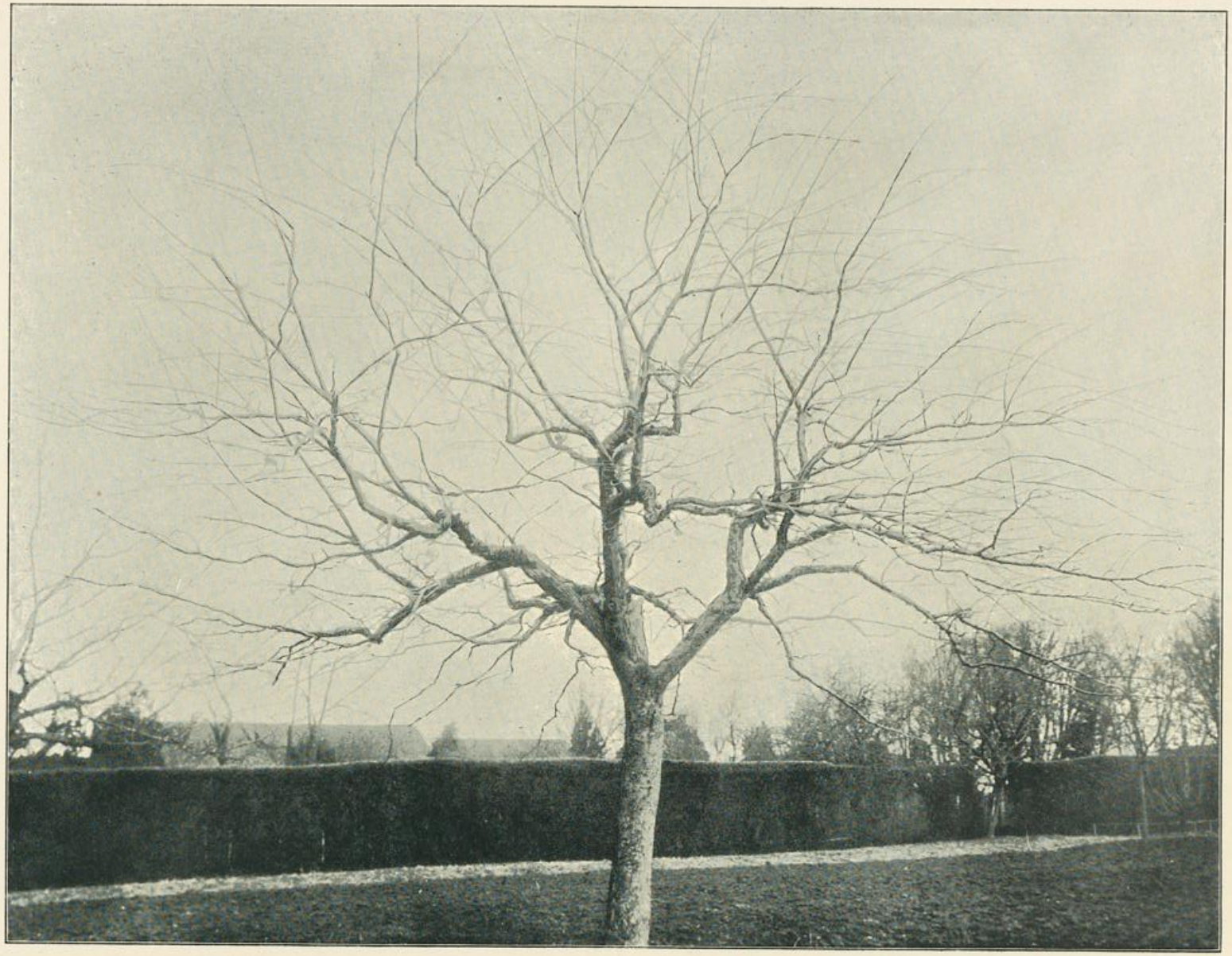
Eigenschaften der Frucht.

Alle Kenner des Schönen von Boskoop nennen ihn den Apfel der Zukunft. Selten ist wohl einer Sorte, wenn man von der Goldparmäne absieht, ein größeres, uneingeschränkteres Lob zuteil geworden, wie dieser Obstsorte, und sie verdient diese Anerkennung mit Recht. Nach dem Urteil aller unserer Mitarbeiter und nach unseren eigenen Erfahrungen besitzt sie alle die



Schöner von Boscoop.





Schöner von Boskoop.

guten Eigenschaften, welche an ihr gerühmt werden, ohne daß sich bisher auch nur eine der vielen leidigen Krankheiten, Fehler und Feinde, die an vielen anderen Sorten beobachtet sind, zeigten. Ihr vorzüglicher, angenehm gewürzter Geschmack, das feine, mürbe Fleisch, die Größe und die Formenschönheit ihrer Früchte, ihre Verwendbarkeit für alle Zwecke, ihre reiche Tragbarkeit und ihre Anspruchslosigkeit an Lage und Boden werden sie sicher zu dem „Apfel der Zukunft" machen. Der Boskoop wird an der Spitze der wenigen deutschen Apfelsorten stehen, welche zur Erzielung eines Reingewinnes für Straßen und geschlossene Anpflanzungen und für den Großhandel an erster Stelle bevorzugt werden müssen. Es ist wunderbar genug, daß er trotz der langjährigen Empfehlung aller Führer des deutschen Obstbaues nicht schon viel mehr verbreitet ist.

Die großen Früchte erreichen ihre Ausbildung in bevorzugter Lage Ende September. Mit der Ernte darf man nicht vor Anfang Oktober beginnen. Nur dann erreichen die Früchte die gelbe, braune und rötliche Farbe, durch welche der Boskoop auch in seinem Aeußeren das vornehme Kleid anlegt, welches den echten Goldrenetten ihre Wertschätzung von Seiten der Käufer verschafft hat. Der Schöne von Boskoop hat den weiteren Vorzug, fast nur gleichmäßig große Früchte auszubilden. Nach allen Erfahrungen wirft er, sobald seine Früchte im Frühsommer Wallnußgröße erreichen, die überzähligen ab, sodaß nur 1—2 Aepfel an einem Stande zurückbleiben, welche fast immer zu vollkommener Ausbildung gelangen.

Er ist eine der am besten zum Versand geeigneten Sorten. Die Früchte sitzen sehr fest am Baume und welken nicht leicht auf dem Lager. Auf allen Märkten erzielt der Boskoop bei starker Nachfrage die höchsten Preise.

Eigenschaften des Baumes.

Schöner von Boskoop ist und bleibt von seiner Jugend bis zum Alter ein Baum von besonders gesundem und kräftigem Wachstum. Er bildet in der Regel keinen schlanken geraden Stamm, indem die seitwärts abstehenden Augen trotz Anheftens der Triebe nicht senkrecht in die Höhe wachsen. Nach mehrjährigem, mittellangem Rückschnitt breitet sich die Krone schön gleichmäßig aus, mehr breit als hoch. Durch den Schnitt muß deßhalb auch nachgeholfen werden, damit der Baum in die Höhe getrieben und für Straßenpflanzung geeigneter wird. Wuchs und Holz bleiben bis zum Alter gesund, sodaß ein Verjüngen nach den bisherigen Erfahrungen nicht nötig ist. Er gedeiht auf jedem nahrhaften, nicht zu trockenen Boden vorzüglich, verträgt andererseits ziemlich viel Feuchtigkeit und eignet sich deshalb auch besonders gut zur Bepflanzung nicht zu schmaler Straßen.

Auch für Form- und Buschobstkultur ist der Boskoop sehr geeignet. Als Unterlage dient in kräftigem Boden am besten der Johannisapfel (Paradies), in ärmerem Boden der Splittapfel (Doucin). Im übrigen ist der Boskoop, weil er den Schnitt gut verträgt, für alle Formen geeignet. Die Augen treiben, auch selbst bei langem Schnitt, sehr willig aus. Für Krankheiten und Feinde ist der Boskoop nicht empfänglich, in einigen wenigen Fällen ist das Fusicladium aufgetreten.

Die Tragbarkeit ist eine regelmäßige. Sie beginnt an Hochstämmen oft schon nach 5—6 Jahren, am Formobst sehr bald nach der Pflanzung.

Von vielen Seiten wird der Boskoop als „die Canada-Renette des Nordens" und als der beste Ersatz für die Casseler Renette dort, wo diese am Schorf leidet, bezeichnet. Er gedeiht und liefert gute Ernten auch in höheren und rauhen Lagen.

Besonders zum Umpfropfen älterer Bäume von geringen und unfruchtbaren Sorten empfehlen wir den Boskoop als eine stark wachsende und bald tragende Sorte.

Die große Blüte erscheint spät, sie entwickelt sich langsam und währt dementsprechend lange. Sie ist weder gegen Frühlingsfröste, noch gegen Regen, Schnee und Sturm sehr empfindlich.

Der Boskoop hat ein sehr kräftiges, fast lederartiges Blatt, welches sich bis jetzt als beinahe krankheitsfrei erwiesen hat. Die Sorte bildet viel und starkes Fruchtholz, meist Fruchtruten. Trotz sehr kräftigen Wachstums verwandeln sich viele Augen der Jahrestriebe in demselben Jahre in Blütenknospen, d. h. der Schöne von Boskoop trägt oft am einjährigen Holze.

Schlechte Eigenschaften.

Er besitzt solche nach allen bisher gemachten Erfahrungen nicht. Nur einmal ist die Klage ausgesprochen worden, daß die Früchte auf sehr kaltem Boden nicht genügend ausreifen und sauer bleiben. Dieser Fehler wird jedoch unter sehr ungünstigen Verhältnissen auch an allen anderen Apfelsorten eintreten. Es ist dies weniger ein Fehler des Boskoop, als der eines für Obstpflanzungen überhaupt ungeeigneten Bodens.

Neueste Liste Herbst 1907.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Stadtgärtner, Emmerich a. Rh., Wallstr. 607¼.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Bühl (Baden).
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Schwimbach bei Thalmässing, Mittelfranken.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Friedrichstrasse 31.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Roll, E., Schultheiss und Baumschulenbesitzer in Amlishagen bei Gerabronn.
Rosenthal, Obergärtner, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, Eisenach, Domstrasse 10.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.)
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
Silex, Garteninspektor, Tamsel b. Küstrin.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Namedy b. Andernach a. Rh.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Wohlfromm, Forstmeister, Königsberg i. Pr., Mittelhufen.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1905

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 2
(2. Heft des I. Jahrganges)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Canada-Renette,
Cox's Orangen-Renette,
Muskat-Renette,
Ribstons Pepping.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang 1908 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Kardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang 1909 wird voraussichtlich enthalten:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Carassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Louise	Winter-Nelis

Univ.-Bibl. Giessen

Muskat-Renette

Muskat-Renette.

Reifezeit: Mitte November bis März.

Name und Heimat: Die Muskatrenette ist wohl eine der ältesten nach Deutschland eingeführten Apfelsorten. Sie soll schon 1670 von Frankreich nach England in die Baumschule von Brompton Park eingeführt, und von da nach Holland gebracht worden sein. Von Holland soll sie ihren Weg nach Deutschland genommen haben. In allen Teilen Deutschlands ist sie verbreitet und bei den Kennern geschätzt. Das sehr gewürzte Aroma hat ihr zu verschiedenen Bezeichnungen verholfen: Renette musquée, Gewürz-Renette, Würzapfel, Zimmetapfel, Muskateller-Renette, muskierte Renette, Margil, gezuckerte Bisam-Renette u. s. f. In Osnabrück wird sie auch Small Ribston, in Baden-Baden Rote Badener Renette, an der Mosel Pfeffer-Renette genannt.

Gestalt: Klein bis mittelgroß, gegen den Kelch hin zugespitzt. Der Bauch der Frucht befindet sich unter der Mitte nach dem Stiele zu, die Frucht erhält dadurch eine breitere Stielfläche und hat tiefe Stieleinsenkung. Nach dem Kelche hin unterbrechen oft flache Rippen die sonst rundliche Form der Frucht und lassen diese als unregelmäßig zugespitzt erscheinen.

Kelch: Geschlossen, Kelchblätter spitz, stark behaart, in fast calvillartiger Einsenkung sitzend, meist mit einem Kreis zimmetbraunen Rostes umgeben.

Stiel: Ganz verschieden lang, oft nur $^1/_2$ cm, manchmal $2^3/_4$ cm lang, holzig, in trichterförmiger, tiefer, glatter, oft auch berosteter Höhle.

Schale: In der Baumreife düster grün oder grünlichgelb, mit zunehmender Reife erhält die Grundfarbe ein trübes Zitronengelb, welches bis zu $^2/_3$ der Frucht mit schönen dunkelkarmesinroten Streifen überzogen ist. Dazwischen treten glänzend karminrote Punkte und Rostflecken sehr häufig hervor, welche der Frucht einen verwaschen oder verschwommen bronzenen Ueberzug verleihen.

Fleisch: Zur Zeit der Baumreife grünlich, später gelblich-weiß, zart, sehr stark gewürzt und besonders in gutem Boden und passender Lage von ganz vorzüglichem, weinigem, aromatischem, muskiertem Zuckergeschmack.

Kernhaus: Geschlossen, die einzelnen Kammern meist mit zugespitzten Kernen vollgefüllt.

Kelchröhre: Meist bis zum Kernhaus tief herabgehend und beim Zerschneiden der Frucht gut sichtbar.

Eigenschaften der Frucht.

Die Frucht hält sich, besonders die im Norden gewachsene bis ins späte Frühjahr hinein und bewahrt bis dahin ihren reichgewürzten, säurearmen, sonst aber vorzüglichen, oft sehr süßen Geschmack. Leider welkt die an älteren Bäumen meist sehr kleine Frucht, besonders wenn zu früh gepflückt, leicht auf dem Lager. In trockenem, nährstoffarmem Boden gewachsen, ist das Fleisch trocken und im Geschmack ausdruckslos.

Infolge der überreichen Tragbarkeit bleiben die Früchte in manchen Jahren sehr klein und unscheinbar. Die geringe Beachtung, welche sie deshalb auf den Herbstmärkten fanden, hat vielfach die Veranlassung gegeben, die Muskatrenette aus manchen Anbausortimenten zu streichen. Von Kennern und Freunden späten feinen Winterobstes wird sie hoch geschätzt und teuer bezahlt.



Muskat Renette.





Muskat-Renette.

Eigenschaften des Baumes.

Der in der Baumschule schwach wachsende Baum bildet eine flachkugelige, kleine Krone. In kräftigem, nahrhaftem, feuchtem Boden ist die Muskatrenette meist gesund und bringt befriedigende Ernten. In dürftigem und trockenem Boden dagegen wächst sie kümmerlich, blüht zwar fast jährlich überreich, doch entspricht die Tragbarkeit nicht immer ihrer Blütenfülle. Der Baum wird leicht gipfeldürr, krebsig und erschöpft sich sehr schnell. Ein Auslichten ist notwendig zum Zweck der vollkommeneren Entwicklung. Dagegen ist von einem Verjüngen des Baumes Abstand zu nehmen. Kräftige Düngung ist das beste Mittel, die Muskatrenette saftig zu halten und die Früchte größer werden zu lassen.

An den wolligen, schlanken Sommertrieben mit lanzettförmigen weidenähnlichen Blättern ist der Baum in belaubtem Zustande erkenntlich. Die Blätter sind wie die der Cox' Orangen-Renette nach innen gebogen. Im Winter sind die zahlreichen wolligen Blütenknospen an dem über den ganzen Baum verteilten, dicht gedrängten Fruchtholze ein charakteristisches Erkennungszeichen der Sorte.

Die kleine mit schmalen Blütenblättern ausgestattete Blüte erscheint mittelfrüh und ist nicht empfindlich, selbst wenn dieselbe von einem verspätet eintretenden Schneefall betroffen wird.

Die Sorte eignet sich infolge der leichten Fruchtholzbildung für alle Formen, die keinen zu großen Platz auszufüllen haben. Für Hochstammzucht ist die Muskatrenette weniger, wohl aber für Halbstammzucht zu empfehlen. Die Abbildung des Baumes stammt aus den Anlagen des Herrn Brendtke-Gerwisch bei Magdeburg und zeigt einen ausnahmsweise üppigen Wuchs.

Die Muskatrenette ist vor allen Dingen noch eine Sorte für die trockenen Böden Norddeutschlands. Gegen Sturm sind die Früchte unempfindlich und lassen sich gut versenden.

Schlechte Eigenschaften.

Der Baum leidet, wie sehr viele unserer feinsten Sorten, an Krebs, ohne aber daran zu grunde zu gehen, wächst langsam und schlecht, verlangt guten nahrungsreichen Boden, erschöpft sich sehr schnell. Die Früchte einer Ernte sind sehr verschieden, sehr viele von ihnen klein und unverkäuflich, höchstens zur Herstellung von Apfelwein verwendbar. Der Baum wirft viel unentwickelte Früchte ab und verdient daher zum allgemeinen Anbau keine Empfehlung.

Cox' Orangen-Renette

Cox' Orangen-Renette.

Reifezeit: November bis April.

Namen und Heimat: Nach den Angaben des III. Handbuches soll die Cox' Orangen-Renette durch M. R. Cox aus Colnbrook-Lawn in England gleichzeitig mit Cox Pomona aus einem Samenkorn des Ribston Pepping gezogen sein. Verbreitet wurde sie seit 1858. In Deutschland hat man ihren hohen Wert in den letzten Jahrzehnten erkannt und sie seitdem überall sehr viel verbreitet. Neben der obigen Bezeichnung nennt man sie auch noch Cox's Orangen-Pippin, Renette Orange de Cox, Russet Pippin, verbesserte Muskat-Renette.

Gestalt: Mittelgroß, mehr breit (65 mm) als hoch (50 mm), stumpfkegelförmig, meist regelmäßig, tiefbauchig, an der Stielhöhle oft mit einem Höcker versehen.

Kelch: Halboffen bis geschlossen, mit langen, grünlich-braunen, auswärts gebogenen Kelchblättern, die stark wollig überzogen sind. Kelchhöhle sehr tief, am Grunde weit, oft von kleinen Fältchen umgeben, oft auch ganz glatt.

Stiel: Holzig, dünn bis mitteldick, meist 10—20 mm lang, oft auch sehr kurz, braun mit wolligem Ueberzug. Höhle flach, mit strahligem Rost versehen.

Schale: Glatt, am Baume unansehnlich, grüngelb, später goldgelb, sonnenwärts ziemlich lebhaft gerötet. Stark abgesetzte karmesinrote Streifen treten deutlich hervor, ebenso vereinzelte Punkte. Stellenweise, mehr auf der Sonnenseite, und vor allem in der Umgebung des Kelches zeigen sich auch hellbraune Rostfiguren. Geruch unmerklich, welkt nicht.

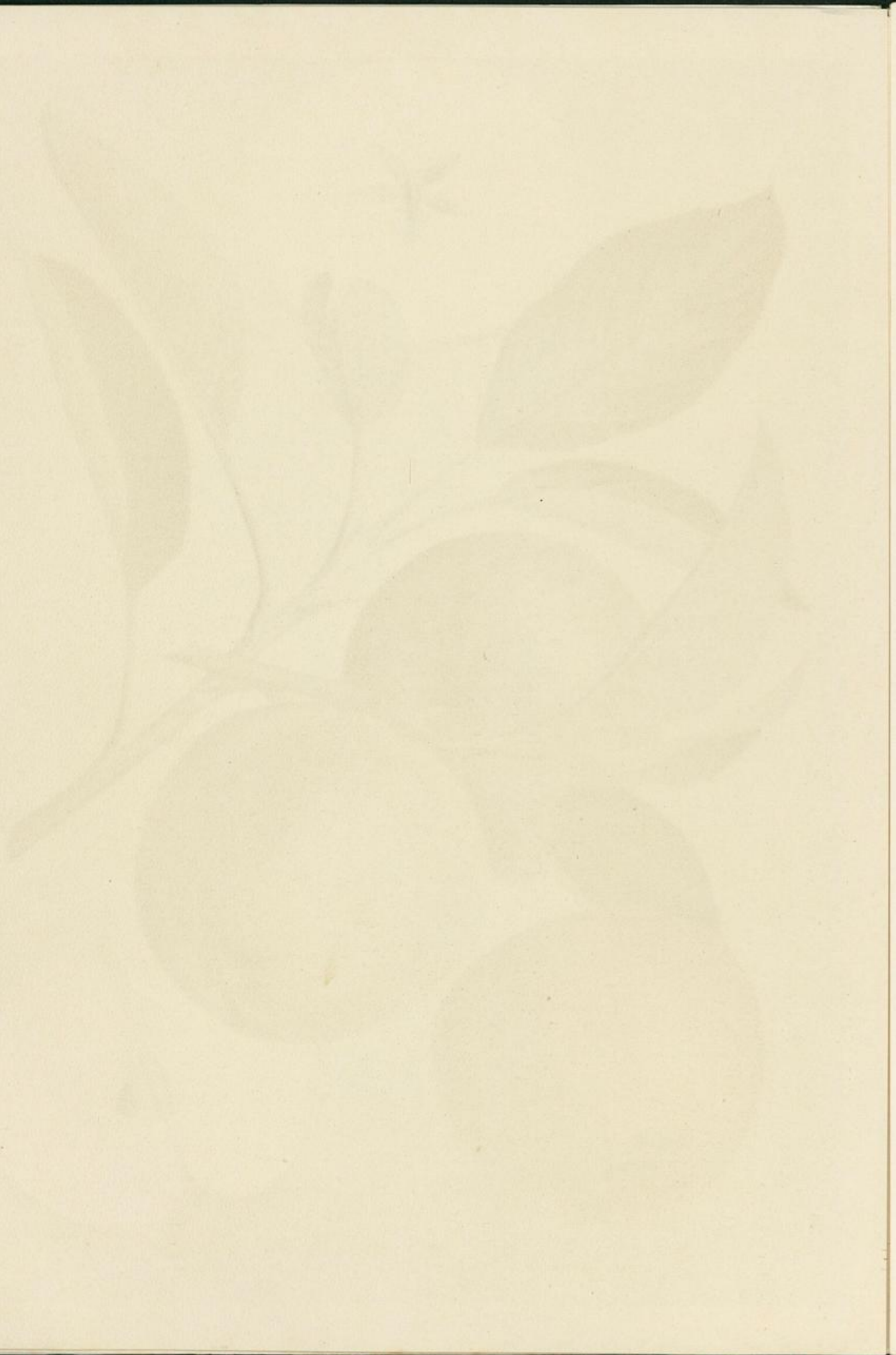
Fleisch: Gelblich, renettenartig, mürbe, äußerst saftig und reich gewürzt, süßweinig, von ganz eigenem Aroma. Die Süße tritt mitunter fast zu stark in den Vordergrund.

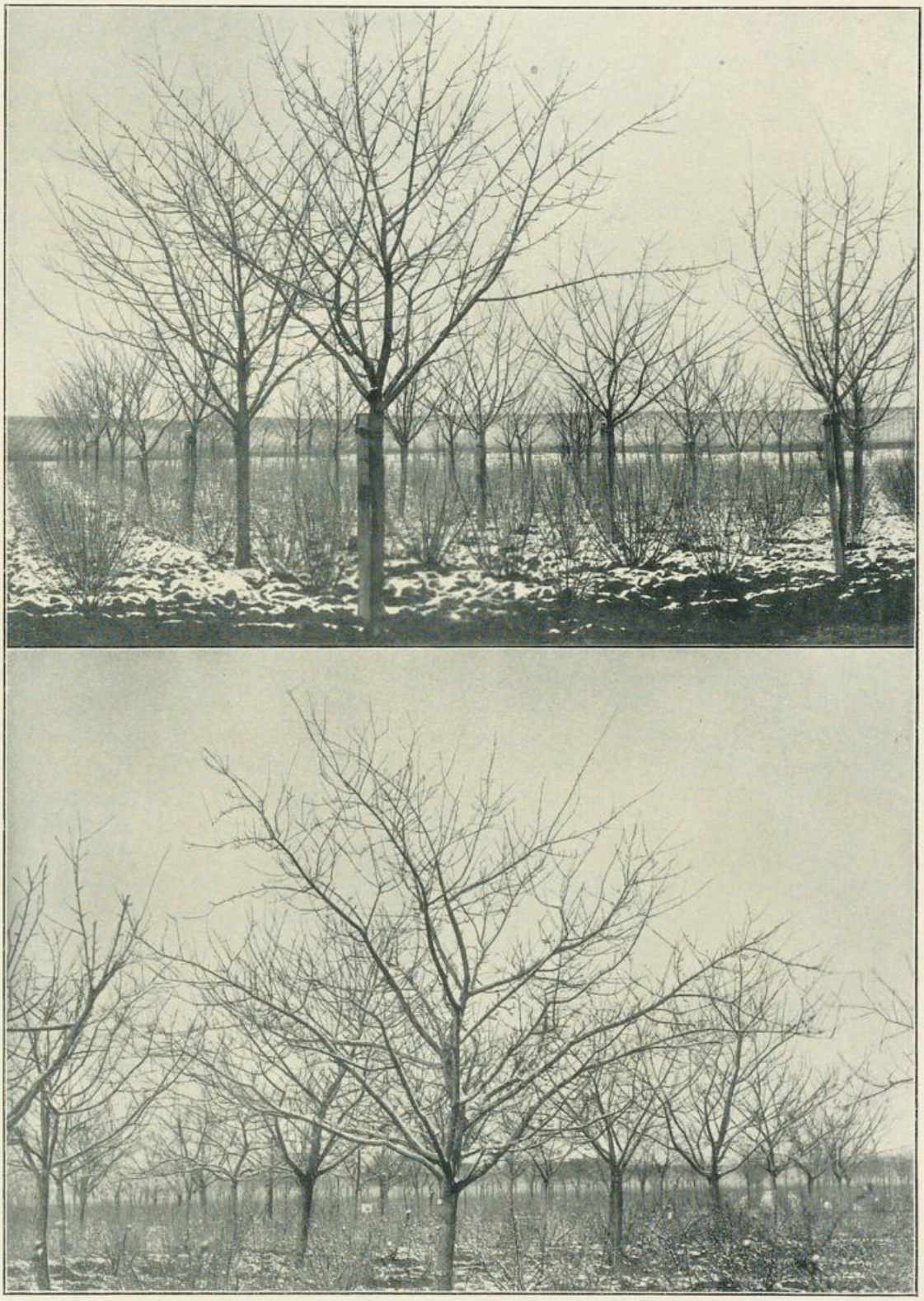
Kernhaus: Zwiebelförmig, halboffen, Kerne zahlreich, vollkommen, eiförmig zugespitzt, braun.

Kelchhöhle: Kurz, trichterförmig, nicht sehr tief, meist flach.



Cox' Orangen Renette.





Cox' Orangen-Renette.

Eigenschaften der Frucht.

Geraumer Zeit hat es bedurft, ehe die Cox' Orangen-Renette den würdigen Platz erhielt, den sie ob ihres vortrefflichen Geschmackes verdient. Wer die Frucht kennt, wird sie mit Gravensteiner und weißem Wintercalvill als einen äußerst würzigen, im zeitigen Herbst schon genießbaren und bis ins späte Frühjahr hinein durch Vollsaftigkeit und Frische ausgezeichneten Apfel hochschätzen. Der Kenner zahlt die höchsten Preise, aber den großen Markt muß sich die Sorte noch erobern, da sie vor allem zur Zeit der Baumreife kein so lachendes Äußere hat, wie manche andere Früchte. In letzter Zeit hat sich die Zahl der Anhänger gewaltig vermehrt, und es gibt unter diesen fast nur das eine Urteil über die Cox': „Ein herrlicher Apfel." Die Früchte erlangen, wenn die Bäume in einem ihnen zusagenden Boden stehen, meist eine gleichmäßige, vollkommene Entwicklung und zwar ebenso an Halb- und Hochstämmen, wie am Formbaum. Wie die Zwiebeln sitzen sie oft an einzelnen Zweigen aneinander gereiht und sind dabei doch ziemlich sturmsicher. Die Früchte welken nicht auf dem Lager und lassen sich, wenn ihre Reife nicht zu stark vorgeschritten ist, gut versenden. Mitunter wird darüber geklagt, daß die Früchte rissig werden und auch glasige, wie von Sonnenbrand herrührende Flecken bekommen. Bisher sind diese Beobachtungen sehr vereinzelte geblieben.

Eigenschaften des Baumes.

Wenn Cox' Orangen-Renette auch nicht starkwachsend genannt werden kann, so bildet sie in der Jugend doch recht bald kräftige, buschige Kronen mit langen, dünnen Seitenzweigen. Der Austrieb der Seitenaugen ist auch ohne Rückschnitt der Leittriebe ungemein stark. Trotzdem empfiehlt es sich, den Rückschnitt einige Jahre hindurch vorzunehmen. Die langen Ruten würden anderenfalls unter der Last ihrer Früchte zu sehr herunterhängen. Zur Kultur von freistehenden Bäumen jeder Art ist Cox' ebenso geeignet wie für strenge Formenzucht. Der Fruchtansatz ist auch bei kurzem Schnitt befriedigend, wenngleich sich die Cox' dort wohler zu fühlen scheint, wo sie sich frei und zwanglos entwickeln kann.

Die Blüte erscheint ziemlich spät und dauert verhältnismäßig lange.

Die Fruchtbarkeit setzt auffallend früh ein, ist überaus groß und regelmäßig. Eine baldige Erschöpfung ist die natürliche Folge, sobald nicht Reichtum an Nährstoffen vorhanden ist. Cox' sollte daher in kräftigen, nahrhaften, nicht zu trockenen Boden gepflanzt oder regelmäßig und stark gedüngt werden. Ebenso wie bei den Goldparmänen wird ein Verjüngen der Kronen frühzeitig, das heißt sobald der Trieb ganz stockt und die Früchte klein bleiben, vorgenommen werden müssen. In kalkhaltigem und verwittertem Gebirgsboden erhalten die Früchte eine prächtige Farbe.

Die Blätter erinnern an die Muskat-Renette, mit der die Cox' auch verwandt ist. Die farbige Beilage gibt in ganz vorzüglicher Weise den Charakter eines jungen Triebes und des Laubes wieder.

Die photographischen Aufnahmen stammen aus dem Diemitzer Prov.-Obstgarten und geben einen Blick in eine Halbstammpflanzung auf Doucin- und Wildlingsunterlage. In der Provinz Sachsen sind Tausende von Bäumen dieser Sorte gepflanzt, auch in Holstein und in der Mark Brandenburg ist sie schon zahlreich verbreitet. In dem holsteinschen Marschboden gedeiht sie besonders gut.

Schlechte Eigenschaften.

In trockenen Jahren und auf zu trockenem Boden wirft Cox' oft schon im August oder Anfang September das Laub ab, ohne daß Fusicladium aufgetreten wäre. Das Rissigwerden einzelner Früchte war bei den Eigenschaften der Frucht bereits hervorgehoben. Auch Krebs ist öfters aufgetreten, besonders wurde der durch Hellers Markschabe (Blastodacna hellerella) hervorgerufene Krebs beobachtet. Größtenteils können bei Cox' die gleichen Mängel aufgeführt werden, die den Anbau der Goldparmäne fraglich erscheinen lassen. Der Cox' Orangen-Renette, einer so viel edleren Frucht, muß man die bevorzugten Plätze des Obstgeländes einräumen, dann wird man über das Ausbleiben eines hohen Reinertrages nicht zu klagen haben.

Canada-Renette

Canada-Renette.

Reifezeit: September bis Mai.

Name und Heimat: Die Canada-Renette ist englischen Ursprungs, trotzdem sie zu uns schon vor 1800 als Pariser Rambour-Reinette aus Frankreich eingeführt wurde. Sie ist über ganz Deutschland weit verbreitet, wenn auch vielfach unter anderen Namen, z. B. Reinette du Canada, Reinette gris du Canada. Große englische Renette am Rhein und in Württemberg, Rabau im Elsaß, Sternrenette im Elsaß und Provinz Sachsen, Große Goldrenette in Baden, am Taunus und in Württemberg, Kaiserrenette in Rheinhessen und Württemberg, Holländische Renette in Bayern. Weitere lokale Namen sind: Butter-, Schmalz-, Rost-, Leder-Apfel, englischer Kurzstiel.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 90—100 mm breit, 70—80 mm hoch, plattrund, nach oben schmäler. Breite Kanten und Rippen ziehen sich von der Kelch- bis zur Stielhöhle.

Kelch: Groß, ziemlich lang, in tiefer, mäßig weiter Einsenkung, von stark ausgebildeten Rippen und zahlreichen, regelmäßig angeordneten Rostpunkten umgeben.

Stiel: Kurz, dick, holzig, in tiefer, berosteter Höhle.

Schale: Rauh, teilweise auch glatt. Am Baum hellgrün mit leicht gelblichem Anflug. Dann hellgrün bis weißlichgelb, oft bis zur Hälfte rostbraun verwaschen. Zahlreiche scharf eckige, braune, auch schwärzliche Punkte. Selten und dann nur wenig gerötet. Fusicladiumflecken treten nur vereinzelt auf. Die Früchte unserer Abbildung stammen von einer Spalierwand. Man beachte indessen, daß ihre schöne Färbung nur in bevorzugter Lage auftritt.

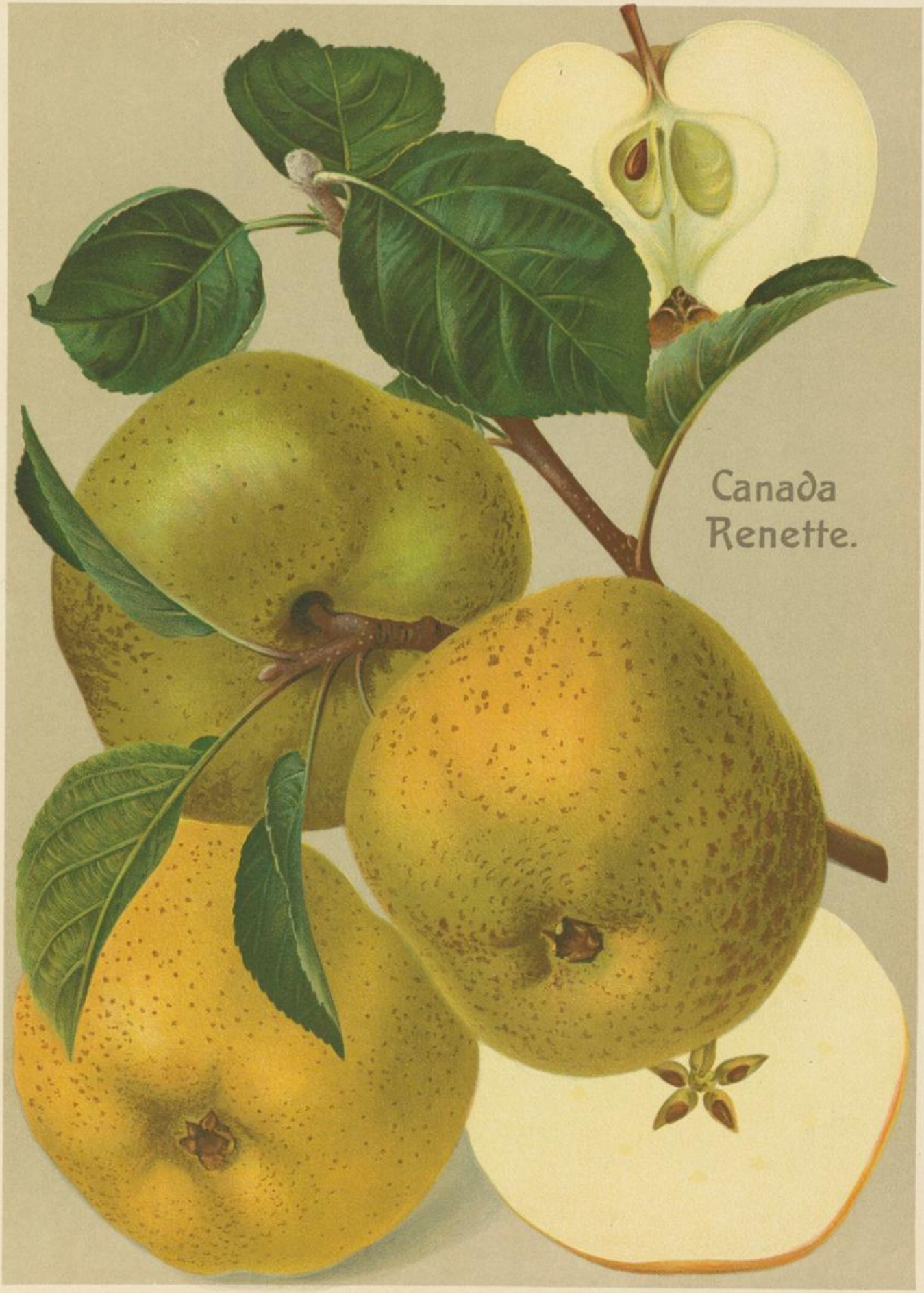
Fleisch: Gelblichweiß, auch wohl leicht grünlich, fest, später mürber, saftig, von edlem weinigem, gewürztem, süßem Renettengeschmack. Geruch schwach.

Kernhaus: Ei- bis zwiebelförmig, geräumig, wenig geöffnet, Kerne im Verhältnis zur Frucht klein, lang zugespitzt.

Kelchhöhle: Kegelförmig, oft zugespitzt.

Eigenschaften der Frucht.

Die besonderen Vorzüge beruhen auf ihrem vorzüglichen, wirklich edlen Geschmack und ferner auf ihrer rühmlichen Eigenschaft, diesen Geschmack bis Ende April, bei guter Aufbewahrung selbst noch während des Mai, unverändert beizubehalten. Rechnet man ihre ansehnliche Größe hinzu, so ist die Canada-Renette in der Tat ein Apfel allererster Güte. Das hat man in Frankreich schon seit langem erkannt, und die Franzosen sind es, welche die auserlesenen deutschen


Canada
Renette.



Canada-Renette.

Canada-Renetten am Rhein, in Hessen und Süddeutschland regelmäßig aufkaufen. Als französische Kabinettfrüchte werden sie dann zu den höchsten Preisen in der sorgfältigen und geschmackvollen, den Franzosen eigenen, Packung weiter verkauft, häufig genug auch an deutsche Delikatessengeschäfte. Ueberall auf deutschen Märkten gilt dieser Apfel als Handels- und Tafelfrucht allerersten Ranges und erzielt als solche bei großer Nachfrage stets die höchsten Preise. Es gibt Obstkenner, welche ihren Geschmack noch über den des Weißen Winter-Calvill stellen. Die Canada-Renette muß, um nicht zu welken, spät — in der Regel nicht vor Mitte Oktober — geerntet und gut gelagert werden. Sie ist an ihr zusagendem Standort eine sehr dankbare, fast alljährlich tragende Sorte, welche nur sehr wenig Ausfall an Früchten zweiter und geringerer Qualität liefert. Auch sind die Früchte fast sturmsicher und wiegen, im Verhältnis zu anderen, gleich großen Aepfeln, schwer.

Eine sehr schöne Abart ist die gestreifte Canada-Renette. Ihre Früchte zeigen über den ganzen Apfel verlaufende, schön gelbe und an der Sonnenseite herrlich rosa gefärbte Streifen, eine Färbung, welche den Verkaufswert der Frucht ganz bedeutend erhöht.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum zeigt in der Baumschule wohl einen kräftigen Wuchs, aber er bildet selten einen geraden Stamm und eine regelmäßige Krone. Bei dem notwendigen mehrjährigen Rückschnitt treiben die Augen kräftig aus, die Kronenbildung bleibt aber sehr unregelmäßig und bedarf der Nachhilfe durch Formieren. Für Straßenpflanzungen eignet sich die Sorte mit ihrer breitgehenden flachen Krone und den sehr hängenden Aesten nicht (siehe die Abbildung). Sie liebt tiefgründigen nahrhaften Boden und warme geschützte Lage. Nur für diese kann sie zum größeren Anbau empfohlen werden. Das gilt im besonderen für Norddeutschland. Man findet aber auch dort unter geeigneten Verhältnissen oft alte prächtige Bäume der Canada-Renette, welche ihren Besitzern regelmäßig hohe Erträge liefern. Auf leichtem, ungedüngtem, zu trockenem Boden und in rauher Lage leidet der Baum ebensowohl durch Frost, als auch an Gipfeldürre. Eine Verjüngung der Kronen älterer Bäume ist bei der Sorte nicht angebracht. Der Baum auf unserer Beilage hat seinen Standort in einer Obstallee des Herrn Domänenrat Meyer-Friedrichswerth, im Herzogtum Gotha.

Für Formbäume jeder Art ist die Canada-Renette sehr geeignet, weil sie kurzes Fruchtholz bildet und in allen Formen, wenn auch nicht reich, so doch regelmäßig trägt und schöne Früchte liefert. Sie verlangt jedoch immer Raum für ihre Ausbreitung.

Die Blüte erscheint mittelspät bis spät. Sie blüht langsam auf und dauert mitunter mehrere Wochen. Sie ist besonders widerstandsfähig gegen alle Unbilden der Witterung, so daß man auch bei ungünstigem Frühjahrswetter auf Ernten rechnen kann. Ein Ausbrechen von Früchten an Formobstbäumen bald nach dem Fruchtansatz ist nicht nötig, weil der Baum an jedem Fruchtstand alle bis auf eine oder zwei Früchte abwirft.

Das Blatt ist sehr groß, lederartig, fusicladiumfrei, glänzend-dunkelgrün, rund bis eiförmig. Der Baum fällt schon durch seine dichte Belaubung auf.

Von Blattkrankheiten wird die Canada-Renette wenig heimgesucht.

Schlechte Eigenschaften.

Die Canada-Renette beansprucht nahrhaften, milden, durchlässigen Boden und geschützten, warmen Standort. Nur wenn diese Bedingungen erfüllt sind, eignet sie sich vorzüglich zur Großkultur. Bei ungünstigen Verhältnissen sind junge und alte Bäume der Sorte sehr frostempfindlich und leiden an den Folgeerscheinungen der Frostschäden, an Gipfeldürre und Krebs. In norddeutschen Baumschulen frieren die Veredlungen im strengen Winter oft und stark zurück. Sobald bei feuchter, warmer Witterung das Wachsen zu lange anhält, erfrieren auch in der Krone die Triebe weit bis ins mehrjährige Holz hinein. Die norddeutsche Frucht welkt auch leicht, besonders bei der Aufbewahrung in trockenen und luftigen Räumen.

Ribston Pepping

Ribston Pepping.

Reifezeit: Dezember bis April.

Namen und Heimat: Wie so manche unserer viel in Deutschland verbreiteten Apfelsorten ist auch diese englischer Herkunft. Schon vor 1800 galt sie in England als einer der dortigen besten Tafeläpfel. Der Mutterstamm stand nach den übereinstimmenden Nachrichten des illustrierten Handbuches von Diel und anderen zu Ribston-Hall bei Knaresborought. Diel beschrieb diese Sorte auch als englische Granatrenette und als Travers Renette und unter diesen beiden Namen ist der Ribston Pepping noch, namentlich im Süden und Westen verbreitet. Auch in Thüringen geht er unter ersterem Namen. Weitere Namen, die aber nur sehr vereinzelt angewendet werden, sind: Goldmohr, Goldrenette, Kaiserrenette, Lederapfel, gestreifte Goldrenette, Muskatrenette, Goldrabau, Glory of York, Formosa-Pippin.

Gestalt: 65—70 : 55—60 mm und breiter, abgestumpft, oft kugelförmig und wenig stielbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch: Klein, geschlossen oder wenig offen, bräunlich, etwas wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, aufrecht. Einsenkung mitteltief, aus welcher sich flache Falten bis zur Mitte der Frucht hinziehen.

Stiel: Holzig, mittelstark, bräunlich, etwas flaumig, nicht über die Höhle hinausragend. Letztere ziemlich tief und weit, häufig durch Wülste verengt, leicht berostet.

Schale: Glatt, vom Baume gelblichgrün, später goldgelb, leicht punktiert, karmesinrot, auch dunkelrot gestreift und verwaschen. Punkte weitläufig verteilt, wenig in die Augen fallend, graubraun, Geruch gewürzt, wenig merklich. Am Stil und Kelch finden sich häufig Rostanflüge.

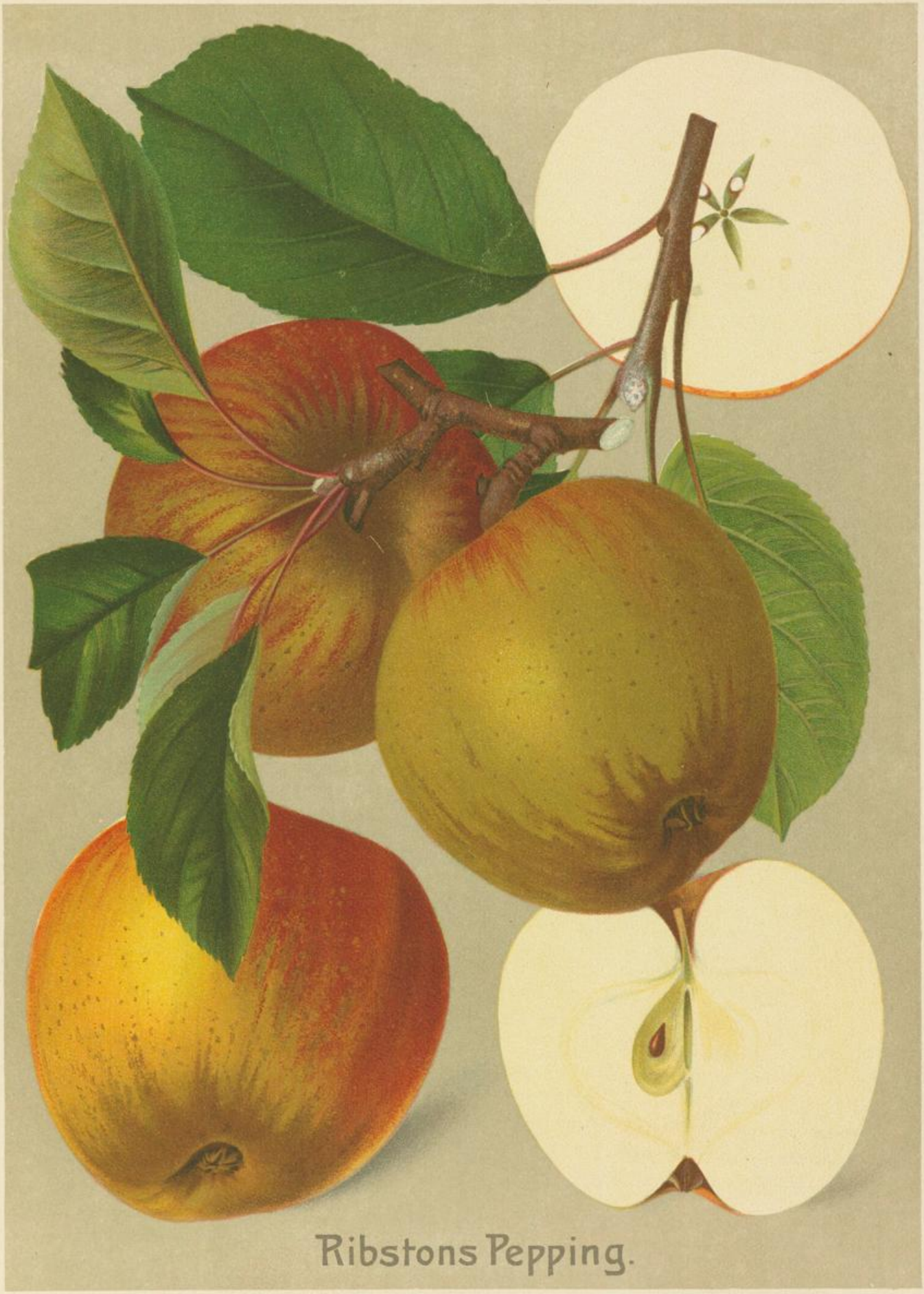
Fleisch: Gelblich weiß, fein, fest, später mürbe, saftreich, schön, muskatrenettenartig gewürzt, jedoch von reichlicher, weiniger Säure.

Kernhaus: Geschlossen, zwiebelförmig, Kammern eng, spitz, zum Kelche etwas abgestumpft. Kerne mittelgroß, lang gespitzt, braun, teilweise unvollkommen.

Kelchhöhle: Kegelförmig geräumig.

Eigenschaften der Frucht.

Der Ribston Pepping gehört zu den am köstlichsten schmeckenden Tafeläpfeln. Die Frucht besitzt so viele gute Eigenschaften, daß er ein überall gern gekaufter Apfel auf dem Markt sein würde, wenn er nur in größeren Mengen zu haben wäre. Der Apfel gehört zu den mittel- bis großfrüchtigen Sorten. Der besonders um den Kelch herum fein verteilte Rost, die bereits am Baume etwas ins gelbliche spielende Farbe, die verwaschene, zart abgestumpfte Röte auf der Sonnenseite geben diesem köstlich gewürzten Apfel mit seinem abknackenden saftigen, gelben Fleische ein anlockendes Aeußeres. Bald nach der Baumreife tritt auf dem Lager die Genußreife ein. Trotzdem hält sich diese Sorte bei guter Aufbewahrung bis März—April. Den herrlich gewürzten Geschmack erhalten indessen nur die Früchte, deren Bäume auf einem ihnen zusagenden Boden wachsen. Andernfalls bleibt der Apfel oft fade und säuerlich im Geschmack. Auf den englischen Obstmärkten ist die Sorte sehr beliebt und könnte dorthin eine sehr vorzügliche Exportsorte werden, sobald von ihr nennenswerte Mengen auf unseren Märkten erscheinen. Die Früchte sind beim Versand nicht empfindlich und erzielen hohe Preise.

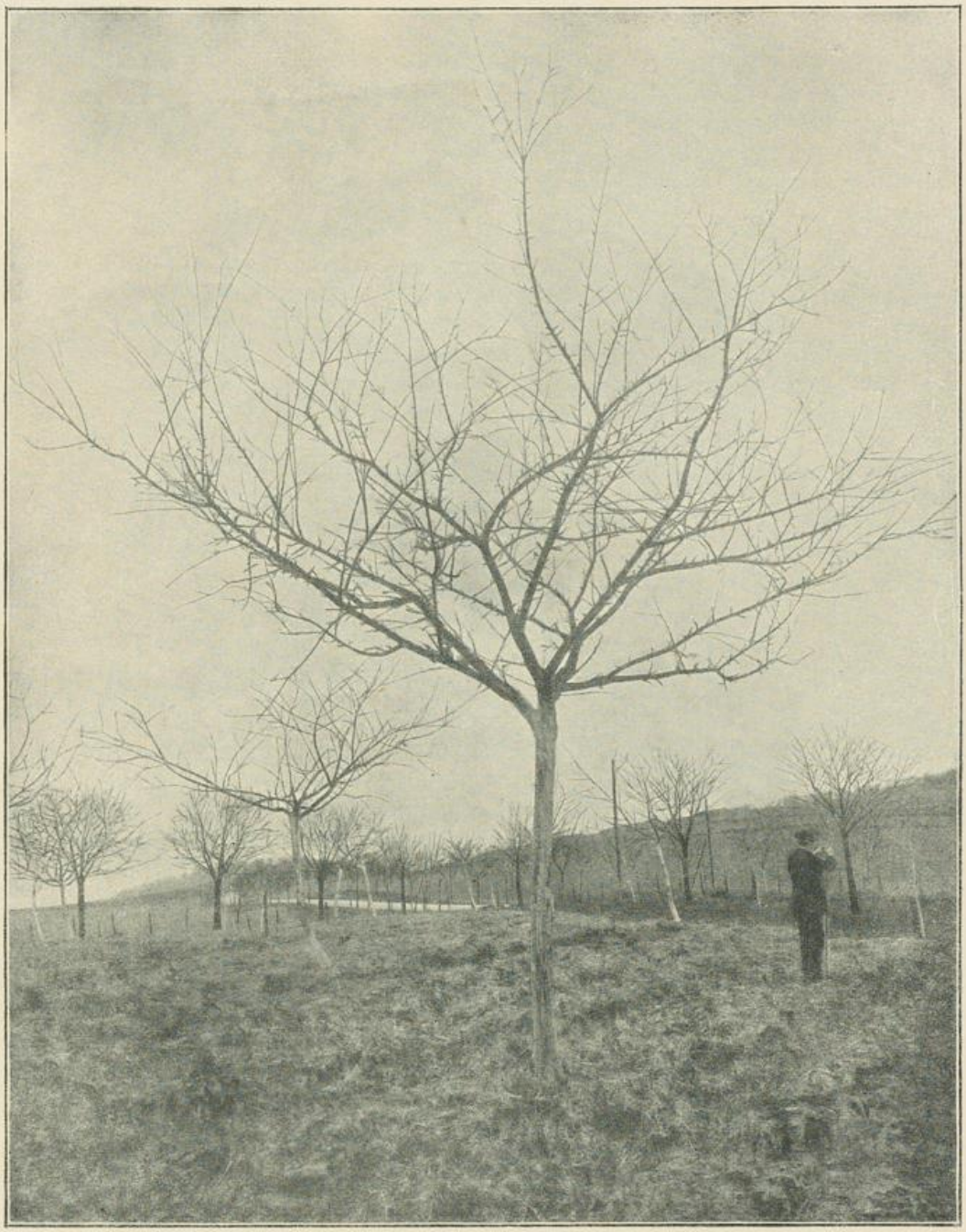


Ribstons Pepping.



Ribston Pepping.

Druck Berlin



Eigenschaften des Baumes.

Ribston Pepping ist ein naher Verwandter der Muskat- und Cox' Orangen-Renette. Die Aehnlichkeiten, welche die Früchte aufweisen, sind auch in dem Wachstume des Baumes, sowie in der Knospen- und Fruchtholzbildung vorhanden. Ribston Pepping ist unter ihnen die am stärksten wachsende Sorte. Er gehört überhaupt zu den kräftiges Holz bildenden Apfelsorten.

Die Krone wächst bereits in der Jugend breit. In der Baumschule liefert der Baum starke, aber keine geraden Stämme, deshalb wird diese Sorte vielfach auf stammbildenden Zwischenveredlungen in Kronenhöhe gepfropft. Der Baum behält bis in sein spätes Alter sein starkes Wachstum. Halb- und Hochstämme verlangen in Baumgütern einen Abstand von 10 m. Nur auf breiten Straßen kann der Baum zur Wegepflanzung Verwendung finden, was in manchen Teilen Deutschlands auch schon der Fall ist. Die junge Krone verlangt nur so lange einen mäßigen Rückschnitt, als die Jahrestriebe eine zu große Länge erreichen. Weniger stark wachsende Kronen brauchen nicht geschnitten zu werden, da die Holzaugen der jungen Triebe auch ohne Rückschnitt willig austreiben.

Ribston Pepping ist in bezug auf den Boden sehr anspruchsvoll. In schwerem nassem Boden bekommt der Baum sehr leicht Krebs, in leichtem trockenem wächst die Sorte überhaupt nicht, oder die Fruchtbildung ist nur eine kümmerliche. Sie verlangt einen tiefgründigen, milden, etwas feuchten Lehmboden, also einen erstklassigen Apfelboden, dabei eine freie Lage. Besonders im Seeklima befindet sich der Baum äußerst wohl. In heißen Lagen, d. h. in eng geschlossenen windstillen Obstgärten ist die Sorte an manchen Stellen in Deutschland völlig unfruchtbar. Ribston Pepping gibt uns in bezug auf seine Fruchtbarkeit sehr oft Rätsel auf. Je näher zur Küste hin, um so regelmäßiger wird seine Tragbarkeit, aber ein Massenträger ist er an keiner Stelle. Die Bäume blühen wohl sehr voll, weil das Holz starke Neigung hat, Blütenknospen oft schon an einjährigem Holz anzusetzen, aber der Fruchtansatz steht hierzu in keinem Verhältnis. Der Baum stößt eine große Zahl von Früchten ab, so daß er niemals mit Früchten reich beladen ist. Da, wo er trägt, ist seine Fruchtbarkeit regelmäßig. Die Früchte hängen meist fest, wenn der Boden feucht genug ist.

Ribston gehört zu den mittelfrühen Blühern, die Dauer der Blüte zieht sich oft auffallend lange hin, er gehört zu den Frühträgern.

Für Formobst und Buschkultur eignet sich die Sorte vorzüglich. Bei letzterer sind 4 m gegenseitige Entfernung Mindestmaß. Beim Schnitt des Fruchtholzes müssen die oft langen Fruchtruten geschont, also nicht geschnitten werden. Ribston trägt nämlich gern an den Spitzen dieser Ruten und dabei bilden sich oft sämtliche Holzaugen derselben im gleichen Jahre in Blütenknospen um, während beim Zurückschneiden der Fruchtruten starke Holztriebe aus den verbleibenden Augen hervorgehen. Die außerordentlich stark entwickelten Blütenknospen, die wie mit weißem Filz überzogen erscheinen, sind ein Erkennungszeichen der Sorte im laublosen Zustande.

Vorstehend ist der Wuchs eines jungen Ribston-Baumes aus den Obstanlagen in Feldbrunnen bei Osterode a. Harz wiedergegeben. Die Beilage zeigt uns einen alten Stamm des Ribston Pepping aus Ostpreußen, den Herr Forstmeister Wohlfromm in Kukowen bei Marggrabowa gütigst photographierte.

Schlechte Eigenschaften.

Die Sorte gehört zu denjenigen, die in manchen Jahren leicht stippig werden, während in anderen die Früchte völlig tadellos sind, eine Erscheinung, wofür bisher eine bestimmte Erklärung noch fehlt. Die Bäume liefern bei reicherem Fruchtansatz oft sehr viele Früchte 2. und 3. Güte. Der Hauptfehler der Sorte ist der, daß sie sehr wählerisch in bezug auf den Boden ist, weshalb man bei größeren Anpflanzungen vorerst Versuchsbäume setzen sollte. In trockenem Boden und dabei sehr warmer Lage ist die Anpflanzung ausgeschlossen, umsomehr, da hier leicht Spitzendürre eintritt. Auf nassem Boden erscheint bald der Krebs.

So vorzüglich die Früchte sind, so hohen Verkaufswert dieselben auch haben, ist Ribston Pepping doch keine Sorte, die in den Anbausortimenten für größere Bezirke ohne jede Beschränkung, d. h. ohne Aufzählung ihrer Fehler Aufnahme finden darf. Er verlangt gute Pflege, Bewässerung und Düngung. Die Früchte welken leicht auf dem Lager trotz später Ernte.

Neueste Liste Herbst 1907.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Stadtgärtner, Emmerich a. Rh., Wallstr. 607¼.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Bühl (Baden).
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Schwimbach bei Thalmässing, Mittelfranken.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Friedrichstrasse 31.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Roll, E., Schultheiss und Baumschulenbesitzer in Amlishagen bei Gerabronn.
Rosenthal, Obergärtner, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, Eisenach, Domstrasse 10.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.)
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
Silex, Garteninspektor, Tamsel b. Küstrin.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Namedy b. Andernach a. Rh.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Wohlfromm, Forstmeister, Königsberg i. Pr., Mittelhufen.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1905

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 3
(3. Heft des I. Jahrganges)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Gelber Bellefleur,
Roter holländischer Bellefleur,
Adersleber Kalvill,
Casseler Renette.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

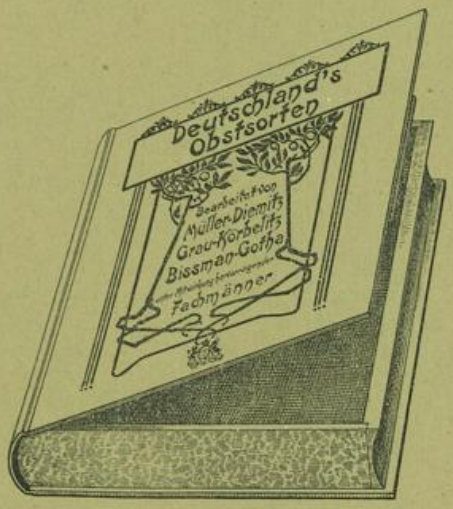
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang 1908 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Kardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang 1909 wird voraussichtlich enthalten:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Carassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Louise	Winter-Nelis

Univ.-Bibl. Giessen

Gelber Bellefleur

Gelber Bellefleur.

Reifezeit: November bis März.

Namen und Heimat: Alle Mitteilungen aus der Literatur des gelben Bellefleur stimmen darin überein, daß er aus Amerika und zwar aus dem Staate New-Jersey, unter dem Namen „Jellow belle flower" zu uns eingeführt worden ist. Später hat ihn der Gartendirektor Metzger, der ihn aus England bezog, sehr viel in Baden verbreitet und er erhielt dort die neue Bezeichnung „Metzgers Calvill", unter welcher er noch heute verbreitet ist in: Brandenburg, Westfalen, Rheinland, Sachsen, Bayern und Württemberg. Aber auch aus Frankreich ist die Sorte zu uns unter anderer Benennung, und zwar als Linnoeus Pippin eingeführt worden und ist noch heute unter dieser bekannt in: Württemberg, Rheinland, Sachsen, Westfalen, Brandenburg und Mecklenburg. Man nennt ihn ferner: Blumen-Calvill im Königreich Sachsen, Thüringer Gravensteiner in Thüringen und Provinz Sachsen, Weidenapfel und Schafnase im Elsaß.

Gestalt: Immer etwas höher als breit, an der größten Breite der Frucht fast rund. Eikegelförmig, mit vorgezogener stumpfer Spitze nach dem Kelche zu. Stielbauchig. Beide Hälften stets verschieden.

Kelch: Wenig offen, fast geschlossen, grünlich, kurz wollig. Einsenkung mitteltief bis tief, mäßig weit, mit flachen aber deutlichen, über die ganze Frucht verlaufenden Rippen.

Stiel: Grünlichbraun, etwas behaart, mitteldick, holzig, Höhle tief, eng, sehr wenig berostet.

Schale: Fein glatt, glänzend, geschmeidig, grünlichgelb, später schön hell zitronengelb, oft leicht rötlich angehaucht. Zahlreiche hellbraune und weißliche Punkte. Rostspuren finden sich nur selten. Frucht welkt nicht. Geruch fehlt fast ganz.

Fleisch: Gelblichweiß, oft mit grünlichen Adern durchzogen, mürbe, fein, angenehm, renettenartig, aber selten und dann nur wenig aromatisch.

Kernhaus: Groß, unregelmäßig zwiebelförmig, ziemlich geräumig, weit offen. Kerne zu 1—2, ziemlich groß, eiförmig gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle: Trichterförmig, Pistille ziemlich kurz, verwachsen und nur wenig behaart.

Eigenschaften der Frucht.

Unter der großen Zahl unserer Apfelsorten darf der gelbe Bellefleur im Ansehen und Geschmack auf einen ersten Platz Anspruch machen. Von vielen Seiten als ein gleichwertiger Ersatz für den weißen Wintercalvill empfohlen, kann er zwar diesem edelsten der Winteräpfel nicht gleichgestellt, wohl aber als eine äußerst wertvolle Wintersorte von gleich schönem Aussehen und Wohlgeschmack den besten Tafelapfelsorten zugezählt werden. Vom November an gehört er zu



Gelber Bellefleur.



Gelber Bellefleur.

den Sorten, welche durch ihr Aeußeres geradezu bestricken. Die glänzende zitronengelbe Schale zeigt die eigenartigen hell schimmernden, teils auch hellbräunlichen, an vielen Früchten leicht rosa gefärbten Punkte. Das feine gelblich weiße Fleisch ist mürbe und von renettenartigem Geschmack. Im Dezember und Januar hat der Apfel die Höhe seines Wohlgeschmackes erreicht, er hält sich freilich noch gut bis in den März, er ist dann aber schon zu mürbe. Unter günstigen Verhältnissen aufgewachsen, liefern Bäume der Sorte sowohl an Hoch- und Halbstämmen als an Formenbäumen fast nur gleichmäßig vollkommene Früchte, welche auch nicht sehr empfindlich beim Versand sind, so lange die volle Lagerreife noch nicht eingetreten ist.

Nach Eintritt der letzteren sind die Früchte allerdings sehr empfindlich. Ein Vorzug des gelben Bellefleur ist es, daß seine Früchte, wie nur wenige andere edler Tafeläpfel, sturmsicher sind. Der Schönheit der Früchte entsprechend werden diese überall gefragt und hoch bezahlt.

Eigenschaften des Baumes.

Der gelbe Bellefleur ist in den Baumschulquartieren schön, aber doch nicht stark wachsend. Er liebt es, sehr schlank in die Höhe zu wachsen und dünne Stämme zu bilden. Die Knospen sitzen dicht zusammen, treiben willig aus, infolgedessen ist der Stamm mit zahlreichen dünnen Ruten besetzt. Nach der Pflanzung an seinen Standplatz sollte man ihn mehrere Jahre zur Erzielung eines kräftigen Kronenaufbaues zurückschneiden. Sobald die Tragbarkeit einsetzt, verträgt die Sorte einen starken Rückschnitt nicht mehr, weil sie besonders an den Endknospen reichlich blüht und trägt. Die Augen treiben nach dem Schnitt gut aus und geben fast zu zahlreiche lange Fruchtruten. Schon nach wenigen Jahren erhält man überaus buschige, dichte Kronen mit ausgesprochen hängendem Charakter. Die vielen im Inneren entstehenden langen dünnen Ruten, die kreuz und quer durcheinander wachsen, machen ein wiederholtes Auslichten erforderlich.

Der Baum verlangt feuchten Boden; nur in einem solchen ist die Tragbarkeit regelmäßig, und dann oft sogar reich. Wenn der Boden nur feucht ist, nimmt die Sorte auch mit weniger gehaltvollem Boden, sogar mit feuchtem Sandboden fürlieb. Auf trockenem und dabei gar leichtem Boden ist ein dauernd gesundes Wachstum sowie regelmäßige Tragbarkeit ausgeschlossen. Gelber Bellefleur verlangt ähnlich feuchten Standort wie der Gravensteiner.

Die Blüte gehört zu den mittelfrühen und ist von nur kurzer Dauer.

Die Tragbarkeit ist wohl eine regelmäßige, aber keine reiche. Der Bellefleur trägt im allgemeinen zu wenig und sollte nur da in das Sortiment für Massenanbau aufgenommen werden, wo ausreichende Erfahrung über befriedigende Tragbarkeit vorliegt. Für Straßenpflanzungen eignet er sich wegen seines hängenden Wuchses durchaus nicht. Ein Vorzug des gelben Bellefleur ist es, daß er fast nur gleichmäßig vollkommene Früchte ausbildet. Die Früchte sitzen fest, aber trotzdem gehört diese Sorte nicht in windige Lagen, weil die an der Spitze der dünnen schwankenden Fruchtruten sitzenden Früchte vielfach durch Anschlagen und gegenseitiges Reiben leiden.

Für regelmäßige Formen ist die Sorte nicht geeignet, sie liebt weder den regelmäßigen Schnitt, noch ist sie für Formenobstbäume dankbar genug. Dagegen liegen zahlreiche Erfahrungen vor, welche sie für Buschobstkultur brauchbar erscheinen lassen.

Eine Verjüngung ist bei dieser Sorte gut angebracht, sobald ein Baum Zeichen von Erschöpfung zeigt. Je nach dem Standorte, den Bodenverhältnissen und nach seiner Ernährung

wird die Verjüngung nach 10 bis 20 Jahren ausgeführt werden müssen. Die Blätter sind auffallend lang und schmal, was auf der farbigen Abbildung zu erkennen ist. Die Fruchtknospen sind sehr schwach entwickelt, so daß man erst spät im Frühjahr kurz vor Aufbruch derselben den reichlichen Blütenansatz erkennen kann. In dieser Beziehung überrascht der Bellefleur den Obstzüchter sehr angenehm dadurch, daß die Blüte meist viel reicher ist als man erwartete.

Die Beilage gibt einen in voller Blütenpracht stehenden Halbhochstamm aus dem Diemitzer Obstgarten wieder. Der schirmartige Kronenbau mit den herabhängenden dünnen Zweigen ist daraus deutlich zu erkennen.

Schlechte Eigenschaften.

Der gelbe Bellefleur macht große Ansprüche auf besten nahrhaften und feuchten Boden. Im Verhältnis zu diesen Ansprüchen ist seine Fruchtbarkeit meist nicht groß genug. In nassen Jahren leidet er sehr unter Fusicladium und auf kälterem und nassem Boden sehr stark unter Krebs.

Roter Bellefleur

Roter Bellefleur.

Reifezeit: Dezember bis April, Mai.

Namen und Heimat: Die ältere und auch noch viel gebrauchte Bezeichnung „Holländischer Bellefleur" läßt darauf schließen, daß die Heimat unseres roten Bellefleur Holland ist. Die Familie des Bellefleur war dort in ihren Varietäten in ähnlicher Weise verbreitet, wie es heute die verschiedenen Spielarten der Schafsnase in Hessen sind.

Auch heute noch findet man die Sorte in Holland, vornehmlich im Kreise Limburg und weiter in den angrenzenden Teilen Belgiens viel angebaut. In Deutschland ist es der Mittelrhein, wo sie sich derart verbreitet, daß sie in vielen Orten die hauptsächlichste Marktsorte geworden ist. Als Malmedyer und roter holländischer Bellefleur kennt sie dort jedermann. Andere Bezeichnungen sind: Siebenschläfer (infolge ihrer Eigenschaft, sehr spät auszutreiben), Pfingstapfel, Kronenbaum, St. Wendeler und Eisenacher. Am Niederrhein nennt man den roten Bellefleur auch wohl „Koulmännekes", eine Bezeichnung, welche darauf zurückzuführen ist, daß er in Belgien in Gruben — Koulen — eingemietet wird.

Gestalt: Mittelgroß, gut entwickelte Früchte erreichen einen Durchmesser von 65—70 mm. Die Frucht ist abgestumpft, flachrund, unregelmäßig, die Hälften sind meistens etwas verschieden.

Kelch: Offen, grün, feinwollig. Die Kelchblättchen stehen aufrecht und sind nach außen gebogen. Die Einsenkung ist ziemlich tief, mit Rippen umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: Dick, etwas fleischig, nicht über die Stielwölbung hinausgehend, 6—8 mm lang, in mitteltiefer, berosteter Höhle.

Schale: Glatt, glänzend, am Baum gelblichgrün, später gelb, sonnenwärts stark gerötet und dunkelkarmesin gestreift und verwaschen. Geruch schwach, welkt nicht.

Fleisch: Gelblichweiß, knackend, saftig, etwas süß gewürzt.

Kernhaus: Flachrund, glattwandig, geräumig, ziemlich weit offen. Kerne meist zu zwei, mittelgroß, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle: Kegelförmig.

Eigenschaften der Frucht.

Der Rote Bellefleur gehört zu denjenigen Sorten, die bisher noch sehr wenig verbreitet und nur in gewissen Bezirken in größerem Maßstabe angepflanzt sind. Wenn seine guten Eigenschaften allgemeiner erkannt sein werden, wird er gewiß eine größere Verbreitung finden. Die Frucht sitzt sehr fest am Baume, hält starke Stürme aus und welkt nicht auf dem Lager. Trotz reicher Tragbarkeit ist der Ausfall an kleinen Früchten nur sehr gering, zumeist werden mittlere Durchschnittsfrüchte geerntet. Die Frucht ist beim Versand nicht empfindlich. Sie läßt sich leicht und lange ohne große Verluste lagern. In Holland und Belgien wird diese Sorte in Gruben



Roter Bellefleur.



Roter Bellefleur.

eingemietet, der beste Beweis, daß sie sehr unempfindlich ist und eine lange Lagerung leicht übersteht. Die Haltbarkeit dauert sehr lange, die Lagerreife tritt gewöhnlich erst im November oder Dezember ein. Die Frucht hält sich bis April — Mai. Auf den Märkten der Rheinprovinz erzielt der Rote Bellefleur durch seine bestechende Farbe und die bekannte Haltbarkeit höhere Preise als viele andere Sorten. Die Nachfrage nach Rotem Bellefleur nimmt ständig zu. Alle diese Eigenschaften haben ihn sehr beliebt gemacht, sie tragen dazu bei, daß er heute sehr viel angepflanzt wird.

Eigenschaften des Baumes.

Der rote Bellefleur wächst in der Baumschule sehr langsam und bildet keine guten Stämme. Er wird daher zweckmäßig auf Zwischenveredlungen guter stammbildender Sorten veredelt. Er zeichnet sich durch eine außerordentlich gesunde Belaubung aus und bleibt fast in jedem Boden gesund. Die vielen herrlichen Kronen des Roten Bellefleur mit ihrer gesunden, vollen Belaubung bilden eine charakteristische und schöne Erscheinung rheinischer Obstanlagen. In trockenem Boden bleiben die Früchte etwas klein; mäßig feuchter Boden verdient zur Anpflanzung entschieden den Vorzug. Sowohl in Höhenlagen als auch in Tälern gedeiht der rote Bellefleur vorzüglich. Baumwiesen, die nur bei sehr wenigen Sorten lohnende Erträge liefern, und Täler, die vom Nebel durchstrichen werden, ganz besonders aber Lagen, die unter Spätfrösten zu leiden haben, bilden für diese Sorte noch geeignete Pflanzstätten. Infolge der spät eintretenden Blüte, die fast keine andere Sorte in gleichem Maße zeigt, sind die Erträge auffallend regelmäßig.

In den ersten Jahren nach der Pflanzung verlangt der Rote Bellefleur wiederholten, nicht zu kurzen Rückschnitt und bildet darauf eine schöne, gleichmäßige Krone. Die Zweige sind dünn und leicht und verleihen der Sorte in der Jugend einen etwas hängenden Charakter. Ein Verjüngen ist nicht notwendig. Aus den herunterhängenden Zweigen entstehen an den Biegungsstellen wieder aufwärts stehende Triebe, die für eine Verjüngung des Baumes ohne Nachhülfe sorgen. Die Form der Krone ist eine breite, kugelförmige und für Straßenpflanzung nicht geeignet.

Die Beilage gibt dies zu erkennen. Der abgebildete Baum ist 53 Jahre alt, er steht in Fremersdorf, Kreis Saarlouis.

Zur Zwergbaumzucht und Buschobstkultur ist diese Sorte nicht zu empfehlen, da ihre Frucht nicht edel genug ist. Die Tragbarkeit beginnt spät, ist dann aber eine sehr regelmäßige und setzt selten aus.

Der Rote Bellefleur ist ein Spätblüher; wenn andere Sorten bereits verblüht haben, beginnt er erst seine Blüten zu entfalten, am Rhein Ende Mai, Anfang Juni. Die Blütezeit dauert sehr lange. Infolge des langsamen Verblühens liefert diese Sorte auch in ungünstigen Jahren noch ganz gute Erträge. Die Fruchtholzbildung ist kurz.

Der Rote Bellefleur hat durch seine gesunde Belaubung sehr wenig von Ungeziefer und Krankheiten zu leiden. In der Rheinprovinz zählt er zu den widerstandsfähigsten Sorten. Fusicladium und Blutlaus sind an ihm nicht beobachtet worden. Für den landwirtschaftlichen Obstbau, für Massenkulturen ist der Rote Bellefleur von großem Werte. Seine Verwendung in hohen Lagen, in tiefen Tälern mit Spätfrösten, die große Unempfindlichkeit und Haltbarkeit der Frucht, verschaffen ihm in der Rheinprovinz ein immer größer werdendes Ansehen.

Schlechte Eigenschaften.

Von einzelnen Züchtern wird die Neigung zur Krebsbildung beklagt. Dies dürfte jedoch nicht der Sorte zuzuschreiben sein, sondern einem Standort, der überhaupt ungeeignet für Obstkultur ist.

Die hängenden Kronenzweige bedingen, daß auf Aeckern und Viehtriften die Stammhöhe bis zur Krone etwas höher gehalten wird. Der späte Abschluß des Triebes führt in einem nachfolgenden strengen Winter mitunter das Erfrieren des einjährigen Holzes herbei.

Die Gefahr liegt nahe, daß diese Sorte, welche in fast allen Böden und Lagen noch mit gutem Erfolge angepflanzt werden kann, auch da zu verwenden, wo die Anpflanzung überhaupt aufhören sollte.

Adersleber Calvill

Adersleber Calvill.

Reifezeit: November bis März, April.

Namen und Heimat: Auf dem Klostergute Adersleben, im Kreise Oschersleben, wurden nach stattgefundener Befruchtung eines Calvillhochstammes mit dem Gravensteiner, welche Amtsrat Meyer, der Pächter des Gutes, Ende der dreissiger Jahre des vorigen Jahrhunderts durch seinen Gärtner ausführen liess, drei Sämlinge gezogen, weiche als Aderslebener Calvill Sämlinge Nr. I, II und III bezeichnet wurden. Die Verbreitung dieser Sämlinge in größerem Maße erfolgte erst gegen Ende des vorigen Jahrhunderts und hat von da ab rasch zugenommen. Da es sich um drei wesentlich verschiedene Sorten handelt, so wird die Bezeichnung I, II und III in der nachfolgenden Beschreibung auseinander gehalten werden.

Gestalt: Die Früchte von I und III haben eine mehr breite als hohe Gestalt und erreichen als Hochstammfrüchte 60—65 mm Durchmesser. Merklich hervortretende Rippen ziehen sich vom Kelch aus über die halbe Frucht hin. Nr. II hat ausgesprochene Calvillform mit den bekannten, stark ausgeprägten Rippen. Die Stielwölbung bei I und II ist tief und eng, bei III flacher und weiter.

Kelch: Bei allen drei Sorten halboffen bis geschlossen. Tief, meist in leichter wolliger Einsenkung. Kelchblätter hellbraun, gut ausgebildet, nach außen gebogen, eingefaßt von zahlreichen Rippen und Falten.

Stiel: Lang, mittelstark, holzig, braun, etwas wollig, in einer tiefen Einsenkung. Nr. III hat etwas kürzeren Stiel in flacher Höhle.

Schale: Bei I und III mattglänzend gelb, sonnenwärts mit verwaschenem Rot überzogen, das Rot hat aber eine wesentlich mattere Färbung als die beiliegende farbige Abbildung. Starke braune Punkte treten auf der Sonnenseite und nach dem Kelche hin, namentlich bei III, hervor. Feine Spuren von Rost, besonders in der Umgebung des Kelches, sind bei vielen Früchten vorhanden.

Die Schale von II ist mattgelb und läßt die Calvillabstammung recht deutlich erkennen. Röte und Rostspuren sind äußerst selten.

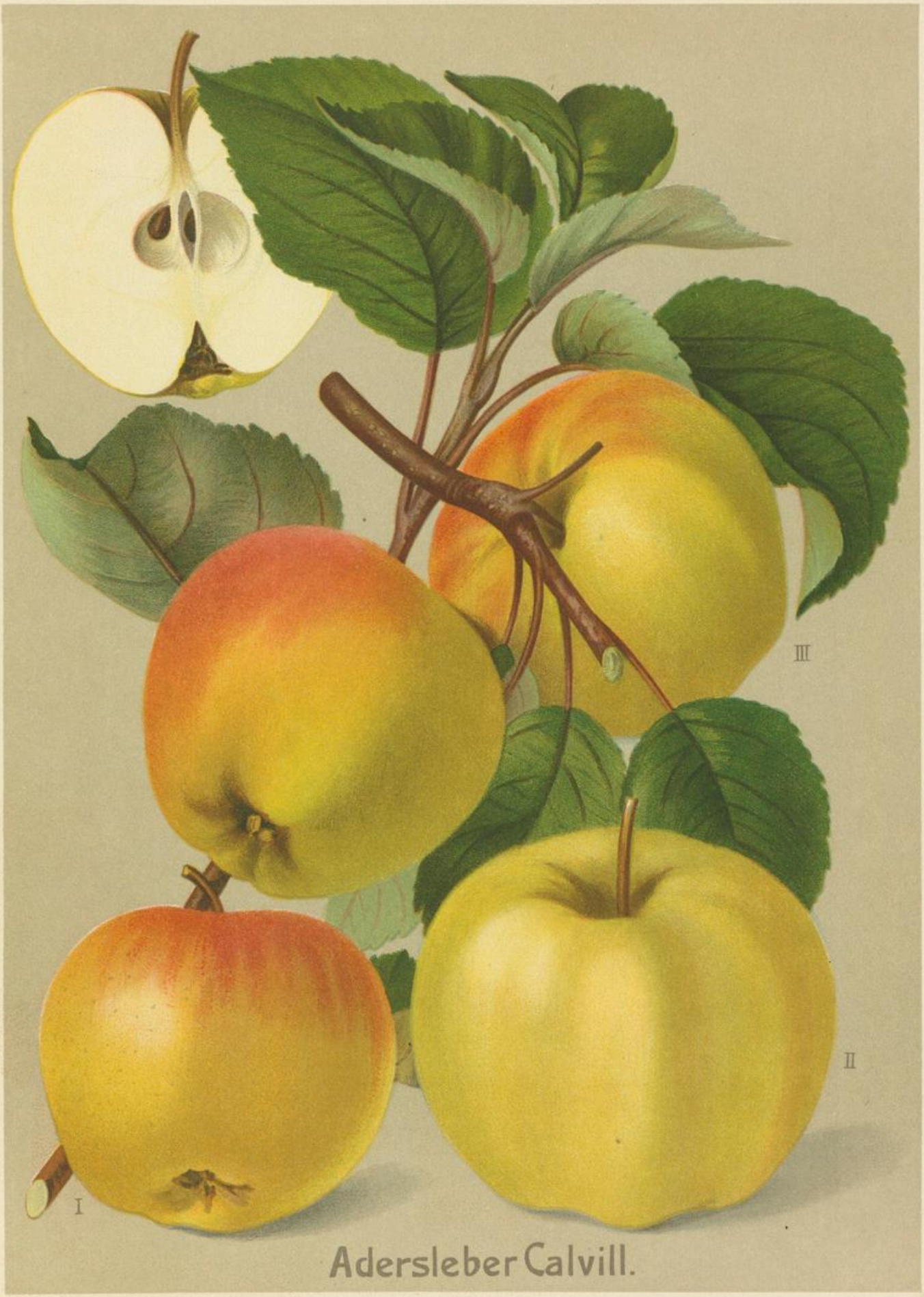
Fleisch: Hellgelblich, saftig, sehr mürbe, fein gewürzt. Am zartesten ist das Fleisch von Nr. II, es erinnert auch im Geschmack am meisten an den Calvill, während dasjenige von I und III fester ist.

Kernhaus: Zwiebelförmig, offen, Kerne mittelgroß, dunkelbraun, lang zugespitzt, zahlreich.

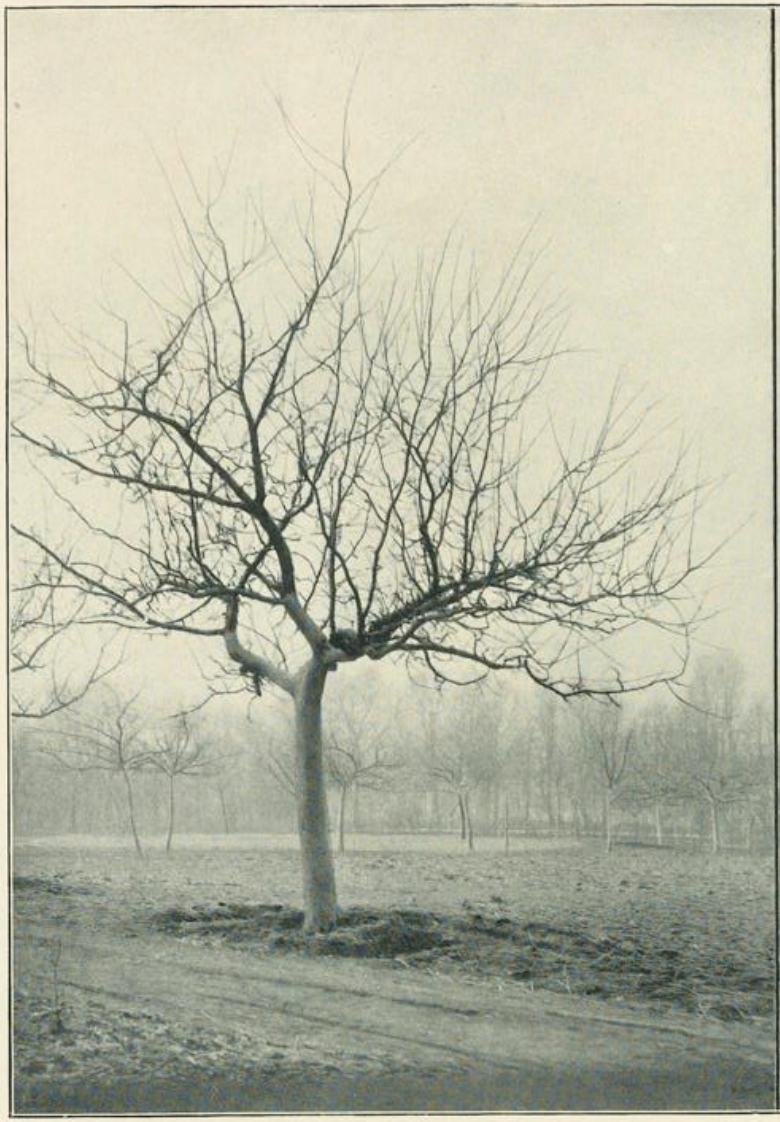
Kelchhöhle: Trichterförmig bei I, bei II und III flach.

Eigenschaften der Frucht.

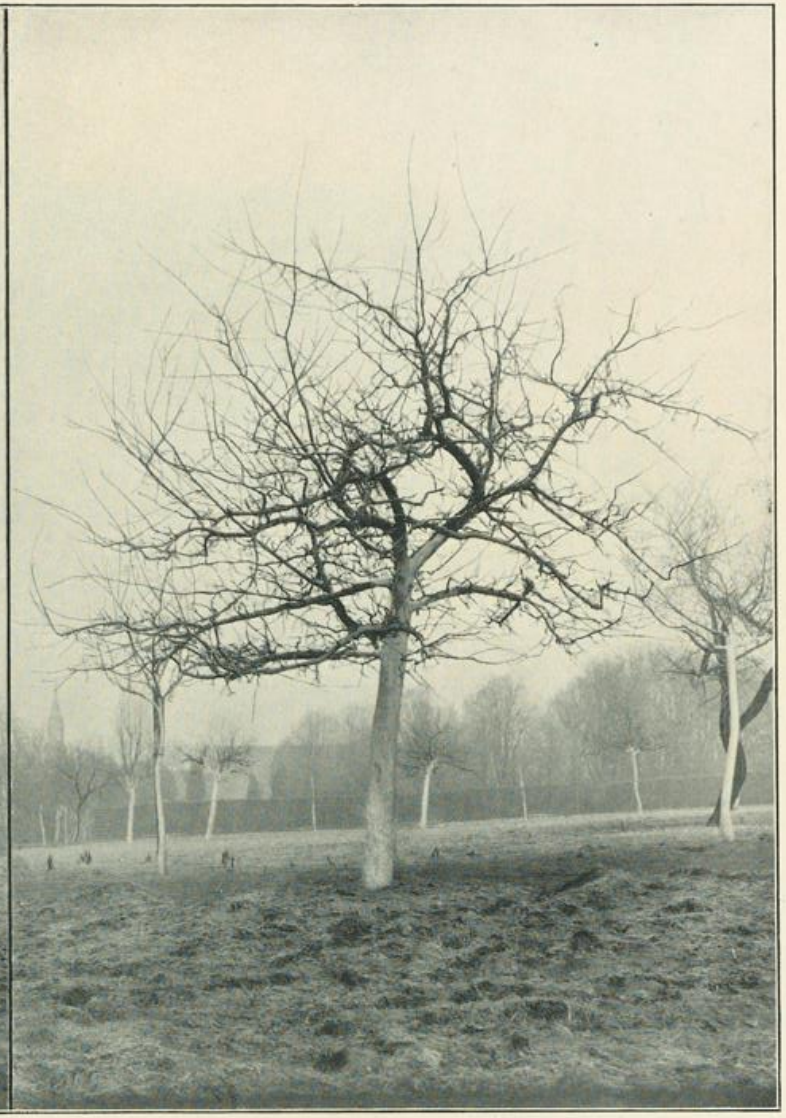
Das Bemühen um einen Ersatz für den weißen Wintercalvill, dort, wo der Anbau dieses hochgeschätzten Apfels aussichtslos ist, hat drei Sämlinge entstehen lassen, die voraussichtlich für die Zukunft von hoher Bedeutung sein werden. Der Adersleber ist nur zu kurze Zeit erprobt, als daß bereits abschließende Urteile vorliegen könnten. Die Hauptverbreitung hat er in der Provinz Sachsen, seinem Ursprungsland, gefunden, und fast überall schätzt man ihn dort



Adersleber Calvill.

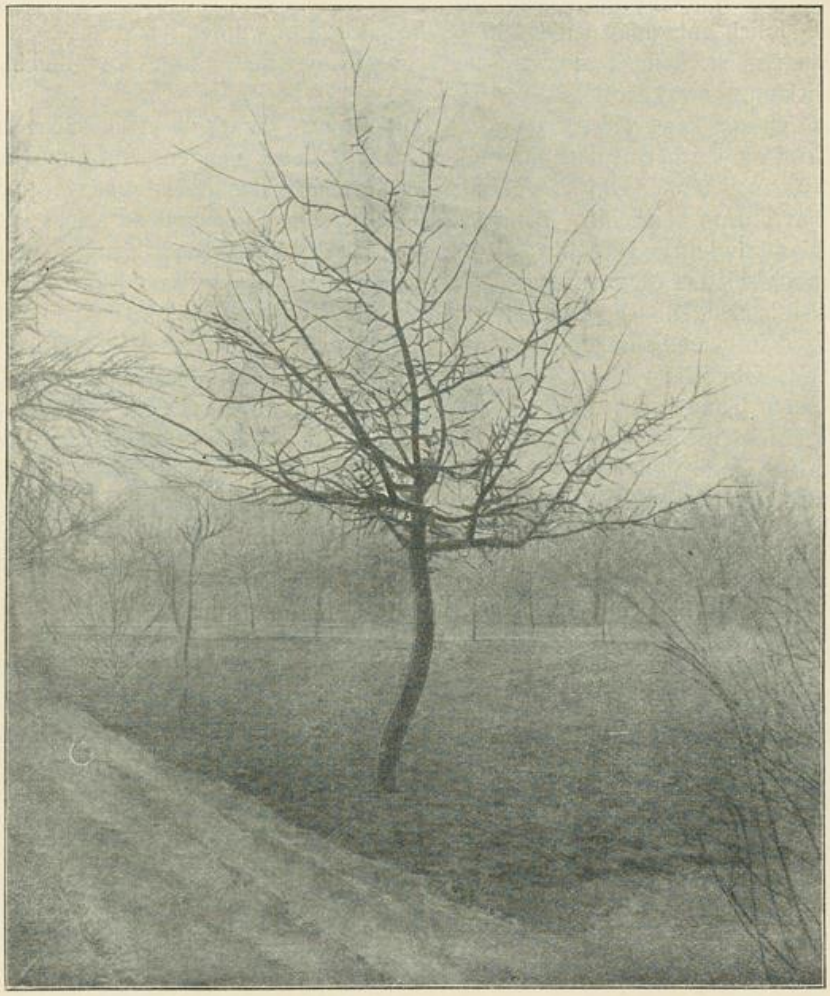


Adersleber Calvill II.



Adersleber Calvill III.

als eine Neuzüchtung ersten Ranges. Auch in der Provinz Brandenburg ist er in den letzten Jahren viel angepflanzt worden und auch dort hat er die guten Eigenschaften, die ihm in Sachsen nachgerühmt werden, gezeigt. Die Gefahr liegt vor, daß in Zukunft die Urteile verschieden ausfallen werden, weil drei Sämlinge unter demselben Namen verbreitet wurden. Nr. II soll hauptsächlich in den Handel gekommen sein, sie ist auch diejenige, welche in Geschmack und Farbe der Calvillsorte am meisten gleicht. Die Früchte sind gegen Druck empfindlich und erfordern peinliche Behandlung bei der Ernte und Verpackung. Das ist weniger der Fall bei I und III.



Sämtlichen Früchten ist eine angenehme Frische, verbunden mit köstlichem Aroma, eigen. In trockenen Jahren und auf trockenem Standort geerntet, werden die Aepfel allerdings oft mehlig. Die Haltbarkeit ist groß, bis zum März, April bleiben die Früchte genießbar, Nr. III am längsten. Die Früchte müssen spät geerntet werden und welken trotzdem, wenn der Aufbewahrungsraum nicht ein vorzüglicher ist. Entgegen der etwas geschmeichelten farbigen Abbildung der vom Hochstamm geernteten Früchte besitzen sie kein zu bestechendes Aussehen. Infolge ihres edlen Geschmackes werden sie sich aber zweifellos sehr bald den Markt erobern, und der Adersleber Calvill wird, wenn nicht alle Anzeichen trügen, bald zu den verbreitetsten unter den neueren Züchtungen zählen.

Eigenschaften des Baumes.

Adersleber Calvill wächst in der Baumschule kräftig, ausgepflanzt läßt er infolge der sehr früh eintretenden und ungemein reichen Tragbarkeit im Triebe nach und bildet, sich selbst überlassen, eine breite Krone. In der Jugend muß deshalb regelrechter Rückschnitt der Leittriebe erfolgen, damit der Wuchs keinen hängenden Charakter annimmt. Der Austrieb der Augen ist gleichmäßig. Die beigefügten Abbildungen, welche wir der Güte des Herrn Amtsrat Meyer verdanken, geben die Mutterbäume wieder, die in ihrem natürlichen Wuchs etwas durch die vielen zahllosen, alljährlich entnommenen Edelreiser beeinträchtigt wurden.

Der Sämling Nr. I, im Text zwischengeschoben, ist gleichaltrig, aber durch Erdrattenfraß in der Entwicklung zurückgeblieben.

Wenngleich die Erfahrungen über das Fortkommen der Sorte noch nicht abgeschlossen sind, so scheint sie doch einen mehr bindigen Boden zu bevorzugen. Auf zu trockenem Boden läßt der Wuchs zu wünschen übrig. Alle Formen vom Hochstamm bis zum wagerechten Schnurbaum und Buschbaum erscheinen für den Adersleber gleich geeignet zu sein. Die Fruchtholzbildung ist ziemlich kurz. Die Blüte erscheint mittelfrüh und verläuft ziemlich langsam.

Die Tragbarkeit der Mutterbäume ist regelmäßig und überaus groß, sie tritt bei allen bisher aufgeführten Pflanzungen sehr bald ein. Adersleber ist ein ausgesprochener Frühträger. Die Früchte hängen fest am Baum und geben wenig Ausfall. Trotzdem das Laub keine besonders feste und glatte Oberfläche zeigt, hat sich bisher das Fusicladium weder auf den Blättern noch auf den Früchten bemerkbar gemacht. Wegen dieser guten Eigenschaften verdient die Sorte entschieden als Ersatzsorte für den weißen Wintercalvill eine allseitige aufmerksame Beachtung.

Sobald das Urteil über die drei Adersleber Sämlinge geklärt ist, wird eine diesbezügliche Ergänzung der Beobachtungen erfolgen.

Schlechte Eigenschaften.

Adersleber Calvill verlangt guten Boden, verliert auf trockenem Boden frühzeitig das Laub und die Früchte. Der Wuchs ist alsdann schwach.

Die Früchte von dem Sämling Nr. I sind bei der Ernte und dem Versand gegen Druck empfindlich.

Grosse Casseler Renette

Grosse Casseler Renette.

Reifezeit: Februar bis Juni.

Name und Heimat: Die große Casseler Renette ist wahrscheinlich eine alte deutsche Sorte, die von Deutschland ihren Weg nach Holland und Frankreich nahm und von dort aus als holländische Renette und Renette de Caux zu uns zurückkehrte. Durch die Empfehlung des Deutschen Pomologenvereins als eine der reichtragendsten, ist sie in Deutschland sehr viel verbreitet, auch als: Holländische Goldrenette und deutsche Mignonne in Mecklenburg, deutsche Goldrenette in Westfalen, grüne Renette in Schleswig-Holstein und Finkenwerder in Hannover.

Gestalt: Früchte an jüngeren, kräftigen Bäumen erreichen den Durchmesser von 75—80 mm, bleiben aber meistens kleiner. Der Apfel ist plattkugelförmig, mittelbauchig mit fast gleichen Hälften.

Kelch: Geschlossen, mittellang, spitzblättrig, klein, wollig, sitzt in mitteltiefer, etwas enger, mit feinen Falten bekleideter Einsenkung.

Stiel: Auffällig lang, dabei dünn, holzig, bräunlich, wenig behaart. Höhle tief, mittelweit, eben und berostet.

Schale: Glatt, glänzend, vom Baum unansehnlich grün bis grünlich gelb. Später vom Lager goldgelb, oft trübe karmesinrot gestreift, auch punktiert und marmoriert. Rostpunkte und Rostfiguren sind häufig. Die Färbung ändert sich je nach den Verhältnissen, in welchen die Frucht aufgewachsen ist.

Fleisch: Gelblichweiß, anfangs fest, später markig, feinkörnig, saftig, gewürzig, vorherrschend weinig und süß.

Kernhaus: Hohlachsig, geschlossen, reichsamig.

Kelchhöhle: Abgestumpft kegelförmig.

Eigenschaften der Frucht.

Mit der stetig wachsenden Zahl der Obstzüchter in Deutschland sind auch die Veröffentlichungen ihrer Beobachtungen in Obst- und Gartenbauschriften viel zahlreicher geworden. Aber man darf füglich bezweifeln, daß diese Mitteilungen immer das Ergebnis ebenso gewissenhafter als langjähriger und an verschiedenen Orten gemachter Beobachtungen sind. Zu leicht neigt der Obstzüchter, und im besonderen der jüngere, dazu, das Ergebnis eines Baumes zu verall-


Grosse
Kasseler Renette.





Grosse Casseler Renette.

gemeinern und die zufällige gute oder schlechte Eigenschaft eines oder auch einiger Bäume als den Charakter der Sorte hinzustellen. Wir glaubten, diese Ausführungen gerade unserer Beschreibung der Großen Casseler Renette vorausschicken zu sollen. Auch ihr Charakterbild — von der Parteien Gunst und Haß verwirrt — schwankt in der Geschichte der Obstsorten. Eine jede Sorte hat ihre guten und schlechten Seiten, eine jede stellt ihre Bedingungen an Boden und Lage.

Ein besonderer Vorzug der Frucht ist ihre lange Haltbarkeit und ihre Widerstandsfähigkeit gegen Welken und Faulen. Die Lagerreife tritt im Februar ein und währt bis zum Juni und Juli. Der Geschmack der Frucht ist vom Februar an ein guter. Während an jüngeren Bäumen die Früchte eine ansehnliche Größe erreichen, werden sie in späteren Jahren kleiner und auf schlechtem, zu trockenem Boden bei dem übermäßig großen Fruchtansatz oft für den Verkauf zu klein. Andererseits werden von vielen tüchtigen Fachleuten unter unseren Mitarbeitern auch heute noch die mannigfachen guten Eigenschaften der Großen Casseler Renette gerühmt.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum zeigt schon in der Baumschule einen schönen, aufrechten, aber nur mittelmäßig starken Wuchs. Das Holz ist dünn, aber fest, die jungen Triebe sind an den zahlreichen, scharf abgegrenzten hellen Punkten auf der rötlichbraunen Rinde kenntlich. In den ersten Jahren empfiehlt sich ein Rückschnitt der Leittriebe, dann baut sich die Krone schön hochkugelig auf. Das Blatt ist klein, hellgrün gefärbt und leidet in manchen Gegenden, ebenso wie die Frucht, stark unter Fusicladium. Die Urteile der Fachleute widersprechen sich aber gerade bei dieser Sorte so sehr, daß die Casseler Renette anderwärts als eine gegen Fusicladium widerstandsfähige Sorte bezeichnet wird.

Auch hinsichtlich ihres allgemeinen Gedeihens gehen die Meinungen weit auseinander. Die einen empfehlen die Casseler Renette für jeden Boden, die andern möchten sie am liebsten aus den Anbausortimenten gänzlich gestrichen haben. So lange der Holzwuchs kräftig ist, erreichen die Früchte eine ansehnliche Größe, mit dem Nachlassen desselben werden auch die Aepfel kleiner, bis sie oft in Büscheln sitzend so klein sind, daß die Ernte kaum lohnt. In schwerem, nahrhaftem Boden wird dies nicht geschehen, sondern nur in leichtem, wo es gleichzeitig an der nötigen Düngung und Feuchtigkeit fehlt.

Die Casseler Renette hat gerade in trockenen Jahren gezeigt, was sie auszuhalten vermag, wenn auch ein kräftiger, mäßig feuchter Boden ihr mehr zusagt.

Als Straßenbaum ist die Sorte sehr geeignet. Der Wuchs ist hochkugelig, das Holz gegen Stürme sicher und die Früchte hängen fest. Der einzige Nachteil für diesen Zweck ist die spät vorzunehmende Ernte (Mitte bis Ende Oktober). Die Frucht ist gegen Diebstahl sicher, da sie vom Baume ungenießbar ist, sie ist gut zum Versand geeignet, welkt nicht leicht auf dem Lager, wenn die Ernte spät genug erfolgte.

Casseler Renette gehört zu den Früh- und Massenträgern, kommt in rauhem Klima noch gut fort, ist für Formobstzucht und Buschkultur wohl geeignet, indem sie reichlich und kurzes Fruchtholz bildet, nur wird der Wert der Frucht in besseren Lagen nicht mehr als ausreichend bezeichnet werden können, dort wird sie besser durch andere Sorten ersetzt. Die Blüte erscheint ziemlich spät und dauert lange. Die Photographie des Baumes stammt aus dem Diemitzer Prov. Obstgarten.

Schlechte Eigenschaften.

Man ist leicht geneigt, die Casseler Renette zu verurteilen, wenn man bei den Anpflanzungen derselben dem früher viel verbreiteten Urteil folgte: Für jeden Boden geeignet. In leichtem Boden bleiben die Früchte zu klein und der Trieb läßt nach. Die Früchte schrumpfen, wenn sie zu früh geerntet werden und erlangen erst spät ihre Genußreife. In vielen Gegenden leidet die Sorte stark an Fusicladium.

Der Schöne von Boskoop wird neuerdings vielfach als Ersatz für die große Casseler Renette empfohlen.

Neueste Liste Herbst 1907.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und 1. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Stadtgärtner, Emmerich a. Rh., Wallstr. 607 1/4.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Bühl (Baden).
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Schwimbach bei Thalmässing, Mittelfranken.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Friedrichstrasse 31.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Roll, E., Schultheiss und Baumschulenbesitzer in Amlishagen bei Gerabronn.
Rosenthal, Obergärtner, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, Eisenach, Domstrasse 10.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.)
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
Silex, Garteninspektor, Tamsel b. Küstrin.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Namedy b. Andernach a. Rh.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Wohlfromm, Forstmeister, Königsberg i. Pr., Mittelhufen.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

II. Jahrgang 1906 Heft 4

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Gute Graue,
Gute Louise von Avranches,
Köstliche von Charneu
Birne von Tongre.

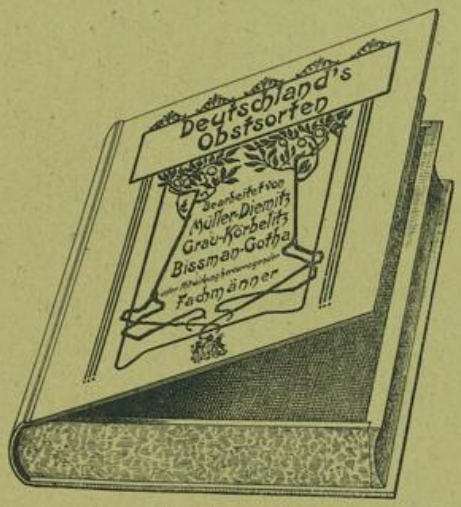
Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
24 Bildertafeln.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. — Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend.)

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Calvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Madame Verté	Herzogin von Angoulême	Weisser Wintercalvill
Clairgeau's Butterbirne	Diels Butterbirne	Gelber Edelapfel
Josephine von Mecheln	Landsberger Renette	Ananas-Renette
Esperens Bergamotte	Baumanns Renette	Boikenapfel.

Der vierte Jahrgang 1908 wird voraussichtlich enthalten:

Lord Suffield	Alantapfel	Kaiser Alexander
Graham's Jubiläumsapfel	Lord Grosvenor	Apfel von Croncels
Geflammter Kardinal	Minister von Hammerstein	Danziger Kantapfel
Roter Eiserapfel	Charlamowski	Gelber Richard

Für den fünften Jahrgang 1909 sind vorgesehen:

Liegels Winter-Butterbirne	Petersbirne	Stuttgarter Gaishirtle
Grosser Katzenkopf	Pastorenbirne	Baronsbirne
Olivier de Serres	Muskateller	Gellerts Butterbirne
Esperens Herrenbirne	Sommer-Eierbirne	Edelcarasane.

Univ.-Bibl. Giessen

Gute Graue

Gute Graue.

Reifezeit: Anfang September.

Name und Heimat: Im 18. Jahrhundert ist die Gute Graue als Grise bonne oder Beurré gris aus Frankreich nach Deutschland eingeführt worden und hat eine sehr große Verbreitung gefunden. Sie geht auch unter dem Namen Graue Sommerbutterbirne in Brandenburg, als Grauchen in Ostpreußen, als Schöne Gabriele in Mecklenburg und Anhalt, als Jütte Peer in Oldenburg, Judenbirne in Westfalen und Detmold, als Schnuckelchesbirne in der Rheinprovinz, als Pickelsbirne im Westerwald. Als Sommer-Ambrette, Grisbirne, Graubirne, Eisenbart, Sommerambrette, Weinbirne kommt sie auch in einzelnen Bezirken vor.

Gestalt: Die fast kreiselförmige, mittelbauchige, nach dem Stiele zu mehr zugespitzte Frucht wird nur mittelgroß, etwa 35—40 mm breit, 55—60 mm hoch.

Kelch: Groß, offen, in flacher Einsenkung. Die einzelnen Kelchblätter sind fast hornartig, langgespitzt, grauwollig, sternförmig und weit zurückgeschlagen.

Stiel: Dick, 30—35 mm lang, dunkelbraun, mit kleinen Knötchen besetzt, meist schief stehend, erscheint wie obenauf gesetzt oder in ganz schwacher Vertiefung.

Schale: Sehr dick, gelbgrün, am Baum meist grasgrün, fast ganz mit zimmetfarbigem Rost überzogen, an der Sonnenseite vereinzelt schwach gerötet. Bei zunehmender Reife erscheinen auf der Schale eine Menge ziemlich großer weißgrauer Pünktchen, die für die Frucht charakteristisch sind.

Fleisch: Schmelzend, äußerst saftig, mattweiß von angenehmem, süßem, durch feine Säure gewürztem Geschmack, um das Kernhaus herum oft sehr körnig.

Kernhaus: Nach dem Kelche mehr zugespitzt, nach dem Stiele zu abgerundet, sodaß es eine muschelförmige Gestalt annimmt. Kerne klein, auch an Zahl, oft taub.

Kelchhöhle: Geräumig, doch flach.

Eigenschaften der Frucht.

Die Gute Graue gehört zu denjenigen Frühbirnen, welche im Norden und Osten Deutschlands von Jedermann gekannt und wegen ihres vorzüglichen Aromas geschätzt werden. Sie führt dort vielfach den Namen Weinbirne, weil nach Entfernung der sehr dicken, lederartigen Schale das Fleisch, auf der Zunge schmelzend, einen weinigen Geschmack besitzt. Die Haltbarkeit der Birne ist nicht groß, sie muß bald verzehrt werden und deshalb macht der Absatz bei reicher Tragbarkeit etwas Schwierigkeit. Die Frucht gibt aber ein so vorzügliches Dörrprodukt, daß man dadurch für die roh nicht mehr verkäuflichen Früchte eine gute anderweitige Verwendung hat.

Die Gute Graue gehört nicht etwa zu den in der Jetztzeit bei Anpflanzung viel verwendeten Sorten, da die Frucht zu klein und auch zu unscheinbar ist. In Badeorten wird sie viel zum Verkauf angeboten und von Kennern infolge ihres köstlichen, saftigen Geschmackes auch gern gekauft. An solchen Plätzen erzielt sie hohe Preise, sonst ist der Preis nur ein mittlerer zu nennen.

Die Früchte auf der Abbildung haben einen zu grünen Grundton, sie sind in der Regel viel mehr und gleichmäßiger berostet.

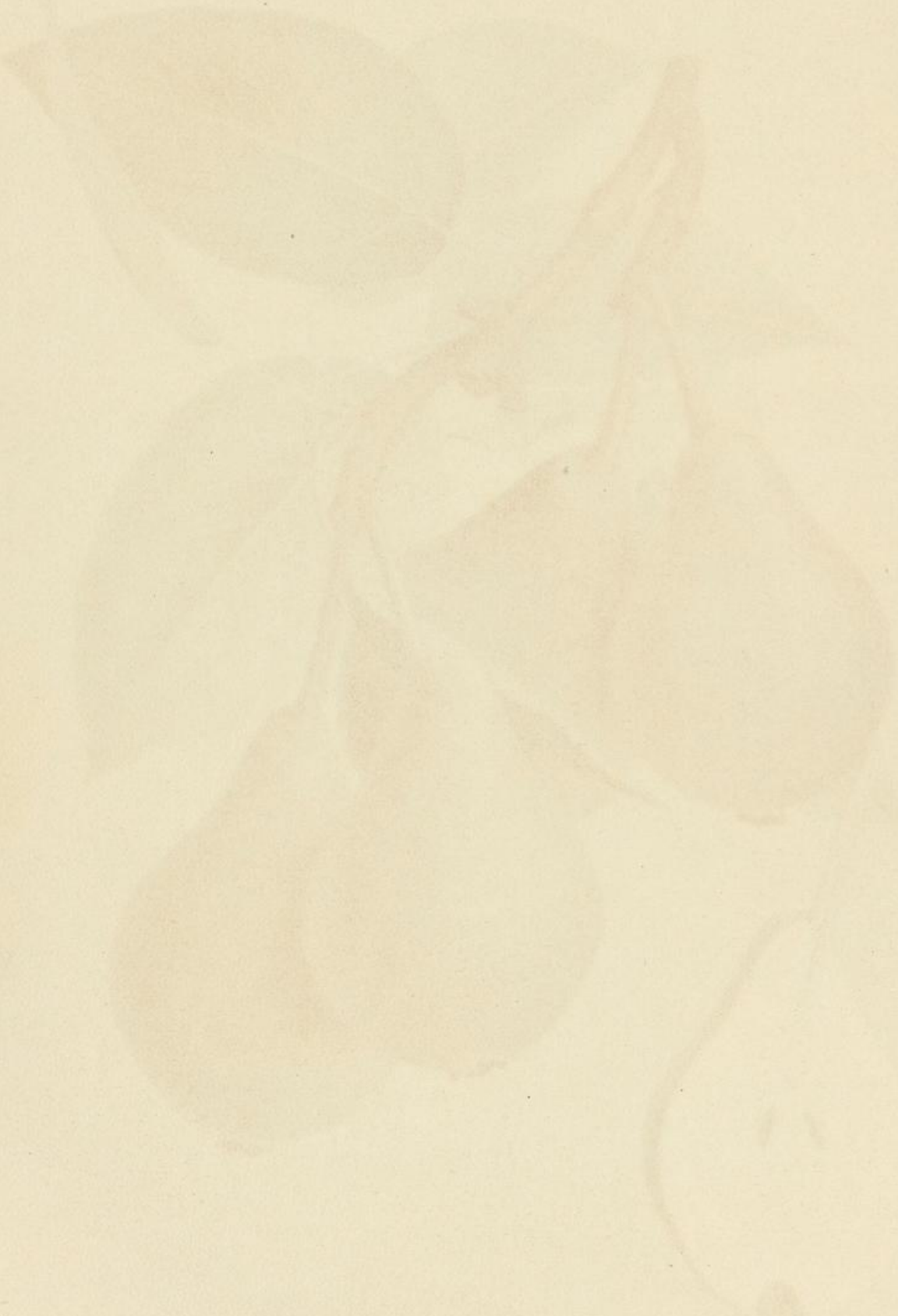
Eigenschaften des Baumes.

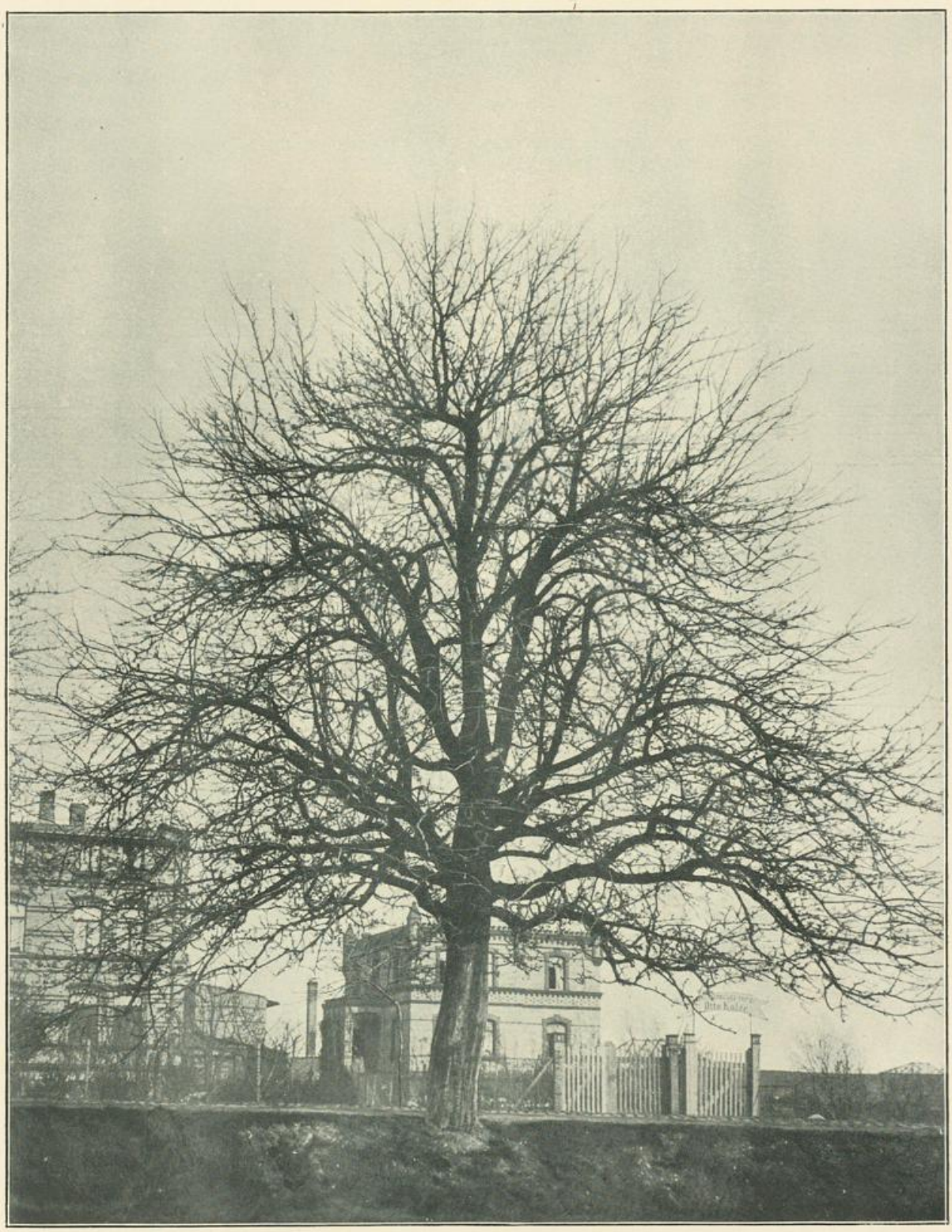
Der Baum bildet schöne, wüchsige Stämme, die nur in den ersten Jahren eines Rückschnittes bedürfen, dann aber sehr bald eine riesenhafte Gestalt annehmen, mit breiter hochkugeliger Krone. Die Aeste stehen sparrig und machen nur selten ein Ausputzen, einen Rückschnitt (Verjüngen) nie nötig. Gute Graue ist eine Sorte, die Platz braucht, da die Aeste weit auslegen, zur Straßenanpflanzung verwende man sie nur, wenn die nötige Breite zur Ausdehnung der Krone vorhanden ist. Sie bevorzugt einen tiefgründigen, nicht zu trockenen Boden. Bei Kiesunterlage bleiben die Früchte kümmerlich und bekommen auch nicht das ihr sonst eigene Aroma.

Im feuchten Klima werden die Früchte wohlschmeckender. In Gebirgslagen sollte man die Sorte weit mehr anpflanzen.



Gute Graue.



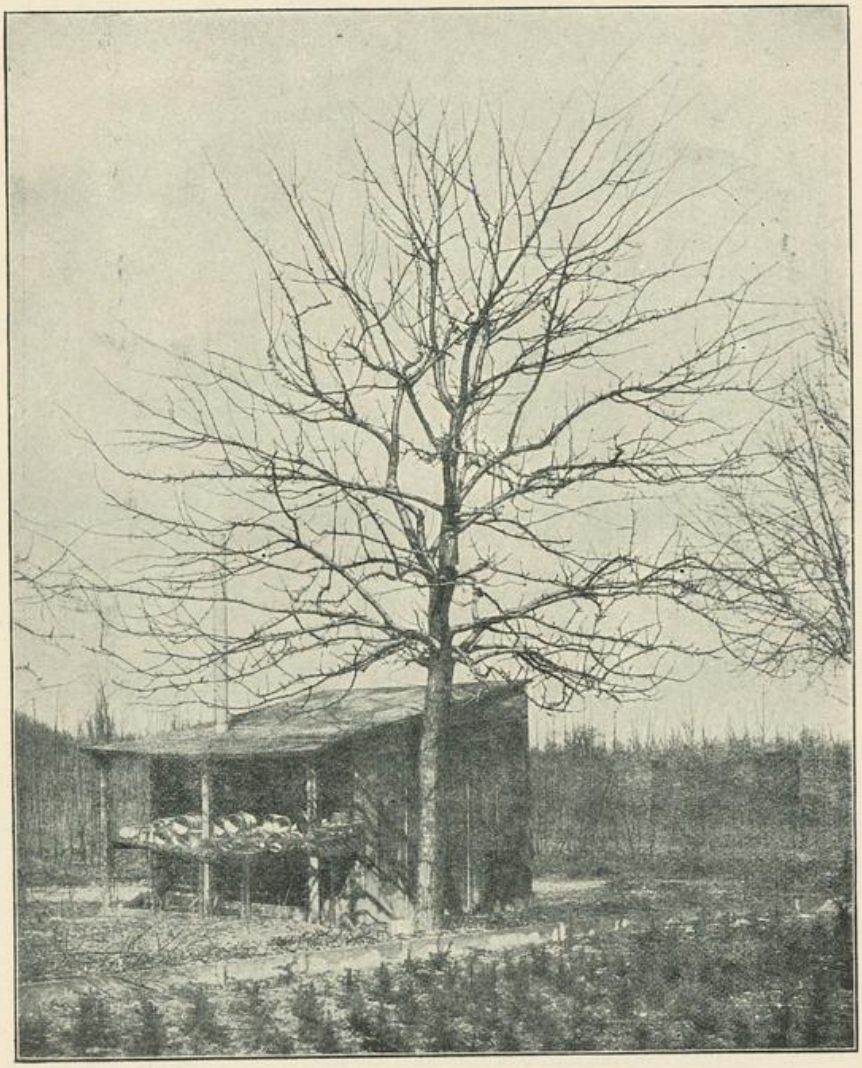


Gute Graue.

Gute Graue trägt in der Jugend faul, erst nach 15 Jahren beginnt die eigentliche Tragbarkeit, die dann ziemlich regelmäßig alle zwei Jahre wiederkehrt. Bei der riesenhaften Ausdehnung und dem hohen Alter, das die Bäume erhalten (oft 100 und mehr Jahre), ist die Erntemenge ganz bedeutend.

Die Früchte hängen meist fest am Baume, wenn der Boden nicht zu sehr an Trockenheit leidet.

In der Jugend wird über das Auftreten von Fusicladium geklagt, das sich scheinbar mit zunehmendem Alter verliert. Die Bäume sind sonst sehr gesund und widerstandsfähig.



Nur Hoch- und Halbstämme sollte man von dieser Sorte ziehen, für Formobst ist die Frucht nicht wertvoll genug.

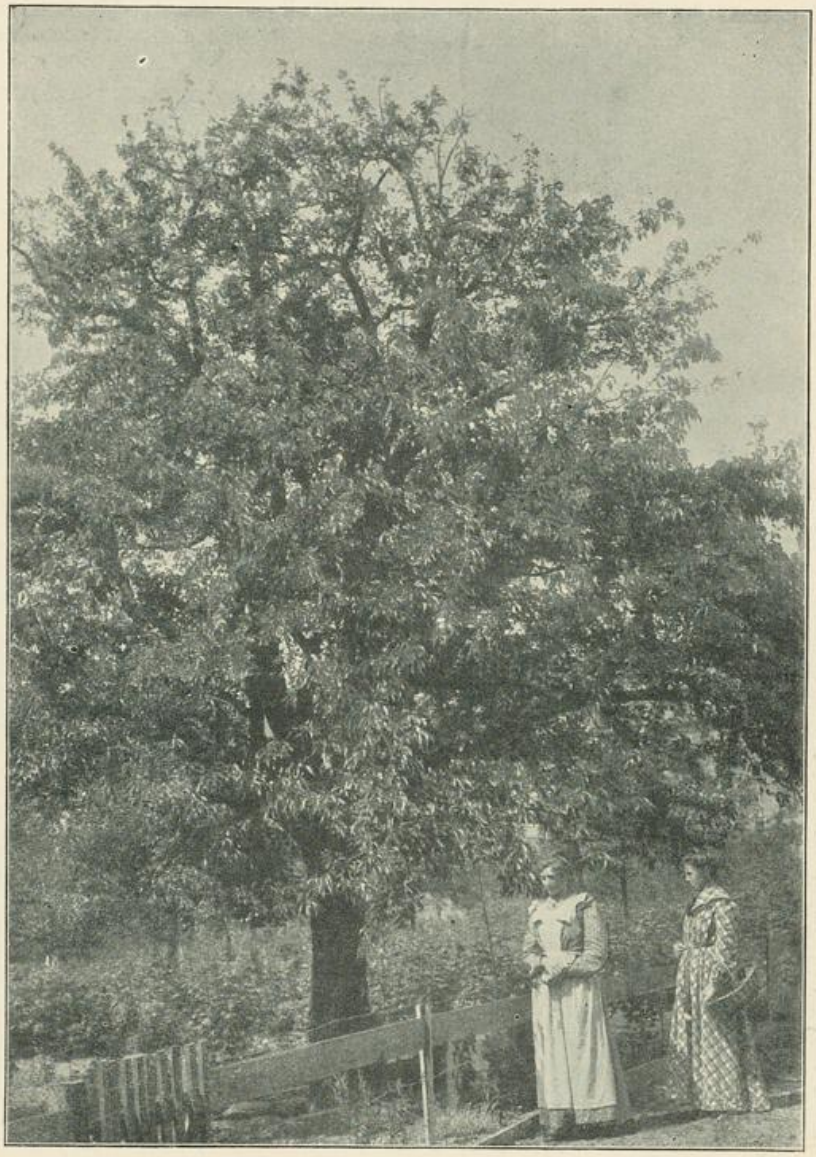
Der in der Beilage wiedergegebene Baum steht an der Straße von Halle nach Merseburg, er gibt einen Eindruck von dem natürlichen Wuchs der Sorte ohne jegliche Pflege. Das Auslichten der Krone hat er nie erfahren.

Im Text ist ein junger Baum aus der Landesbaumschule in Gotha vorgeführt und ein alter Riese im belaubten Zustande, an dem man den Umfang eines ausgewachsenen Baumes erkennen kann. Den letzteren hat Herr Klein-Augustenberg in der Obstbauschule zu Karlsruhe photographiert.

Die Blüte erscheint früh. Das Blatt ist fest, klein und glatt. Die Früchte werden in ungeeignetem Boden leicht rissig.

Zum Massenbau ist die Sorte nur in rauheren Gegenden zu empfehen.

Es gibt entschieden mehrere Spielarten der Guten Grauen, solche mit mehr grünlicher Schale, wenig berostet und solche mit völlig berosteter Schale. Erstere liefern immer kleinere Früchte, wertvoller sind die letzteren. Eine Eigentümlichkeit ist bei vielen Bäumen der Guten



Grauen beobachtet worden, daß einzelne Zweige immer tragen, während andere Zweige desselben sehr spärlich mit Früchten besetzt oder ganz unfruchtbar sind.

Schlechte Eigenschaften.

Als solche müssen hervorgehoben werden die spät eintretende Fruchtbarkeit und die kurze Haltbarkeit der Frucht. In trockenem Boden versagt die Sorte. Stellenweise wird auch über die Frostempfindlichkeit und über das Faulen der Früchte am Baum im feuchten Sommer geklagt.

Gute Louise von Avranches.

Gute Louise von Avranches.

Reifezeit: September bis Anfang November.

Name und Heimat: Nach Jahn soll die Gute Louise von Avranches im Jahre 1788 zu Avranches von einem Herrn von Longueval aufgefunden worden, und ursprünglich Bonne de Longueval benannt sein. Unter diesem Namen hat sie auch Leroy beschrieben und abgebildet. In Deutschland, wo sie eine Verbreitung gefunden hat wie kaum eine andere Sorte, findet man sie meist nur unter dem Namen „Gute Louise von Avranches" oder kurz als „Gute Louise". In Coburg kommt sie als „Prinz von Württemberg" vor.

Getalt: Groß, spindel- oder birnförmig, fast doppelt so lang (90—100 mm) als breit (50 mm).

Kelch: Offen in flacher Einsenkung, oft mit kleinen Fleischperlen umgeben, welche die kurzen harten Kelchblätter beiseite drücken.

Stiel: Ganz verschieden lang (bis 40 mm) und stark, fast immer gebogen, nach oben dunkelbraun, nach der Frucht zu heller, ins grünliche spielend, sitzt oben auf wie ausgezogen und ist öfter mit einem Höcker versehen, welcher eine schiefe Stellung des Stieles zur Folge hat.

Schale: Glatt, geschmeidig, am Baume hell- oder bräunlichgrün bei zunehmender Reife fast strohgelb, an der Sonnenseite lebhaft gerötet. Das Rot setzt sich zusammen aus zahlreichen über die ganze Sonnenseite der Frucht verteilten forellenartigen Punkten. Rost findet man selten, nur in feuchten und kühlen Jahren, öfter dagegen kleinere, sogenannte Leberflecken.

Fleisch: Gelblichweiß, sehr saftreich, schmelzend, süß und melonenartig gewürzt.

Kernhaus: Ziemlich groß, durch feine Körnchen angedeutet, mit vielen vollkommen entwickelten, hellbraunen Kernen gefüllt. Kerne selbst groß, einseitig, mit einem Höcker versehen.

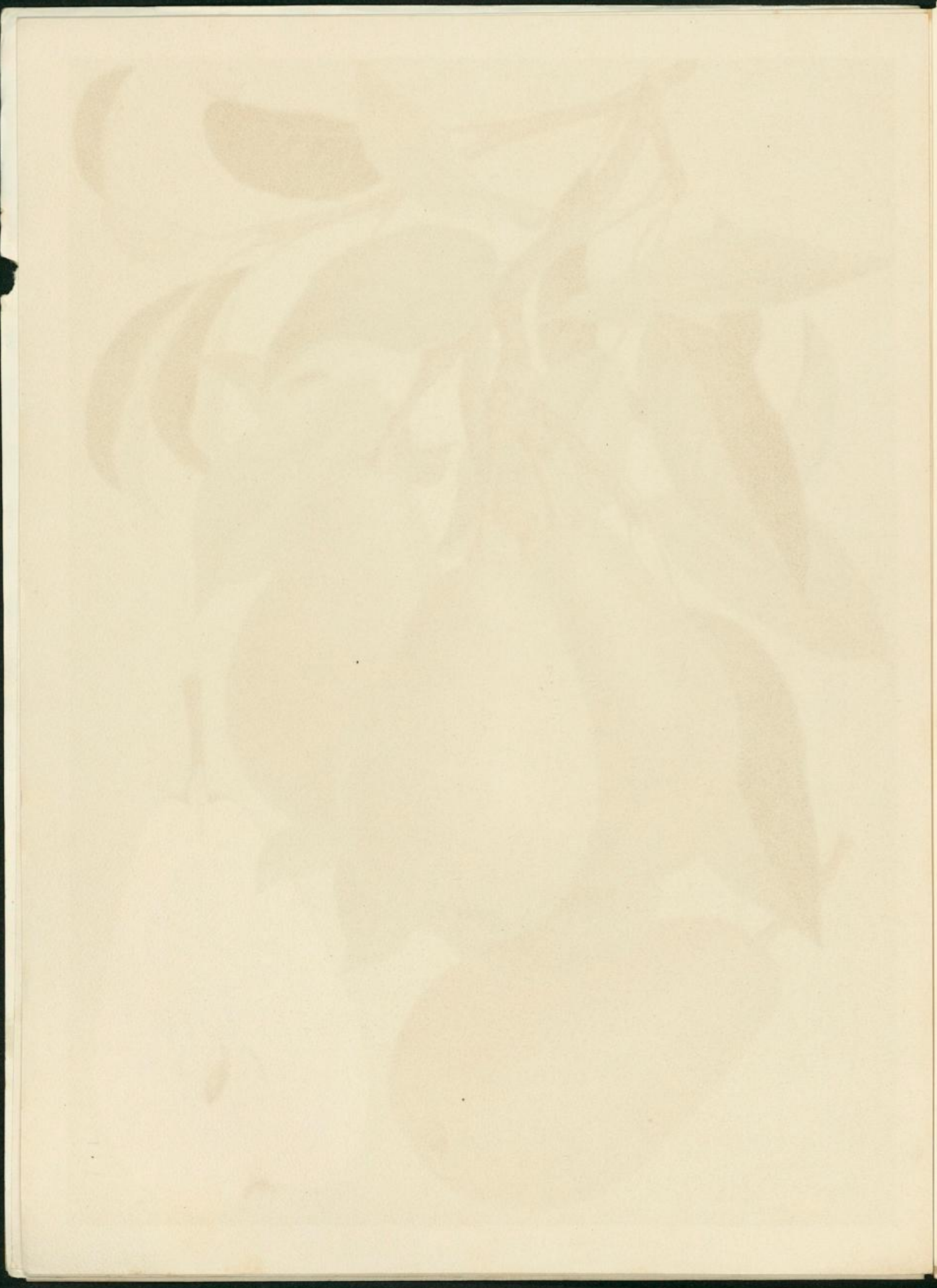
Kelchhöhle: Sehr oft schief, schüsselförmig und weit.

Eigenschaften der Frucht.

Infolge ihres verlockenden Aussehens und köstlichen Geschmackes hat die Gute Louise sich das Recht erworben, eine Markt- und Tafelfrucht ersten Ranges genannt zu werden. Es gibt wohl auch kaum einen Ort in Deutschland, wo diese Sorte nicht bekannt ist. Das lachende Rot mit den forellenartigen, die ganze Schale überziehenden Punkten, läßt den Käufer regelmäßig nach der Guten Louise greifen, trotzdem mit ihr zugleich eine ganze Anzahl feiner Sorten den Markt füllt. Aber nur kurze Zeit währt diese Freude, die Haltbarkeit der Frucht auf dem Lager ist eng begrenzt, namentlich wenn die Ernte vom Baum spät erfolgte. Je nach dem Standort muß die Gute Louise Ende August, Anfang September gepflückt werden, immer dann, wenn die grüne Grundfarbe der Schale anfängt, einen gelblichen Ton zu bekommen. Dadurch wird die Lagerung hinausgeschoben und der Saft des Fleisches bleibt erhalten. Durchweg sind die Früchte gut geformt, von gleicher Größe und geben geringen Ausfall. Der Preis ist indessen nicht immer und überall zufriedenstellend, weil der Markt zur Reifezeit der Guten Louise mit anderen Sorten überfüllt ist.



Gute Louise
von
Avranches.

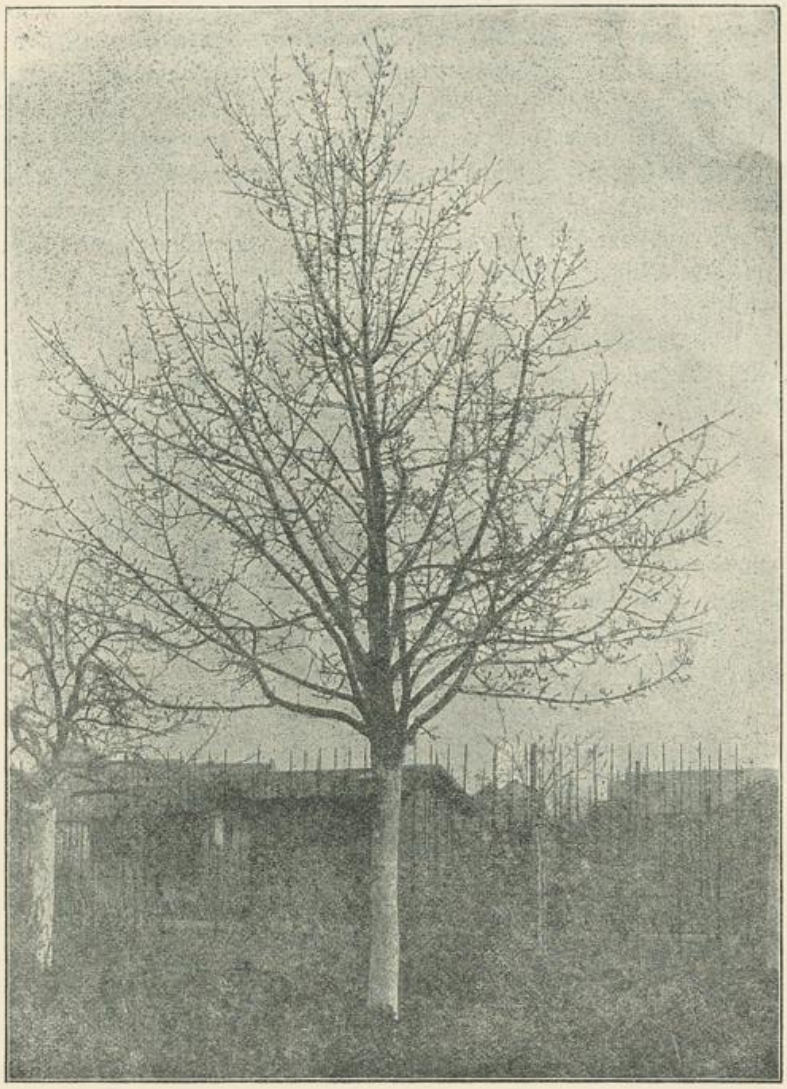




Gute Louise von Avranches.

Eigenschaften des Baumes.

Man ist leicht versucht, wenn es sich um Vorschläge für Neupflanzungen handelt, an erster Stelle die Gute Louise mit der Bemerkung zu nennen: gedeiht überall. Kaum eine andere Sorte hat sich dieser Empfehlung so würdig gezeigt wie die Gute Louise. Sie hat infolgedessen auch über ganz Deutschland Verbreitung gefunden, zwar nicht in großen Massenanpflanzungen, wohl



aber in Gärten. Die Massenanpflanzung ist auch in gewisser Hinsicht bedenklich, solange keine künstliche Aufbewahrung in Kühlräumen eingeführt ist.

Der Baum zeigt schon in der Baumschule einen kräftigen aufrechten Wuchs, die Gipfelknospe bildet sich immer vollkommen aus und liefert eine kerzengrade Verlängerung. In gutem Boden erreichen die Triebe schon im zweiten Jahre nach der Veredlung Kronenhöhe, ohne starke Seitenzweige zu entwickeln. Quittenunterlage ist nur in kräftigem Boden verwendbar,

da das anfangs freudige Wachstum allmählich nachläßt, bis der Baum infolge starker Fruchtbarkeit gänzlich verkümmert. Der Wuchs der Krone ist aufrecht, außerordentlich regelmäßig und falls nur in den ersten Jahren ein Rückschnitt stattgefunden hat, auch reichlich verzweigt. Anspruchslos an den Boden, ein Ausspruch, der oft leichtfertig den verschiedensten Sorten beigegeben wird, trifft für die Gute Louise zu, nur darf die Feuchtigkeit im Boden nicht gänzlich fehlen. Wegen ihres stolzen Kronenaufbaues ist die Sorte für Straßenpflanzung sehr geeignet. Bei ihrer früh einsetzenden, reichen und regelmäßigen Tragbarkeit muß nach 15—20 Jahren ein Verjüngen der Krone vorgenommen werden. Die Früchte sitzen fest bei Sturm. Die Beilage ist die Wiedergabe einer Photographie, die Herr Pfeiffer-Oppenheim auf der Insel Langenau aufnahm. Der in den Text eingefügte Baum stammt aus der Königl. Lehranstalt in Geisenheim a. Rh.

Für Formbäume jeder Art ist die Gute Louise wie geschaffen. Der willige Austrieb aller Augen, gleichviel ob lang oder kurz geschnitten wird, gibt eine prächtige Bekleidung der Leitäste, das Fruchtholz ist ausgesprochen kurz, die Fruchtknospenbildung oft so reichlich, daß die Gesundheit des Baumes darunter leidet. Für große Formen und namentlich bei weniger günstigen Bodenverhältnissen muß der Wildling als Unterlage dienen. Eine Buschanlage auf Wildlingsunterlage würde recht lohnende Erträge bringen, falls genügend Wasser vorhanden ist, die Frucht voll auszubilden.

Die Blüte ist mittelfrüh, von nur kurzer Dauer. Die Blätter sind ziemlich schmal, stark sichelförmig, für Fusicladium wenig empfänglich, auch die Früchte leiden nur ganz vereinzelt unter dieser Krankheit. Das einjährige Holz ist rötlich graubraun, schmutzigweiß punktiert.

Schlechte Eigenschaften.

Abgesehen von vereinzeltem Auftreten des Fusicladiums auf Blättern und Früchten und von hie und da in sehr ungünstigen Verhältnissen beobachteter Gipfeldürre hat die Gute Louise nur den einen Fehler zu kurzer Haltbarkeit ihrer Früchte. Das ist auch der einzige Grund, der bei ihrer Verbreitung eine gewisse Vorsicht gebietet.

Köstliche von Charneu

Köstliche von Charneu.

Reifezeit: Anfang Oktober bis Mitte November.

Name und Heimat: Im Illustrierten Handbuch wird das Dorf Charneux, Provinz Lüttich als Heimat der Köstlichen von Charneu genannt, während Diel sie von einem in der Nähe von Achen aus Samen entstandenen Baume erhalten haben will. In Deutschland ist sie weit verbreitet, meist unter obigem Namen. Im Alten Lande und Holstein geht sie auch als Bürgermeisterbirne, im Magdeburger Bezirk als Graßhoffs Leckerbissen. Abgekürzt nennt man sie oft die Köstliche.

Gestalt: Sehr wechselnd und von ganz verschiedener Größe. Meist birn- oder kegelförmig, mittelbauchig, nach dem Kelche zu ein wenig zugespitzt.

Kelch: Offen, langblättrig in faltiger Vertiefung; die einzelnen Kelchblättchen zugespitzt, wollig, gelblich oder bräunlich gefärbt, zurückgeschlagen.

Stiel: Nach der Frucht hin stark, nach oben sich verjüngend, grün, graupunktiert, sitzt fast oben auf oder in ganz seichter Einsenkung. Die Länge ist sehr verschieden, bisweilen 40—50 mm lang.

Schale: Dünn, grünlichgelb oder bräunlich, bei ganz reifen Früchten fast zitronengelb. An der Sonnenseite strähnig gerötet mit vielen grün umkreisten Rostpunkten. Die Stiel- und Kelchhöhle ist öfter etwas berostet. Die Frucht fühlt sich rauh an.

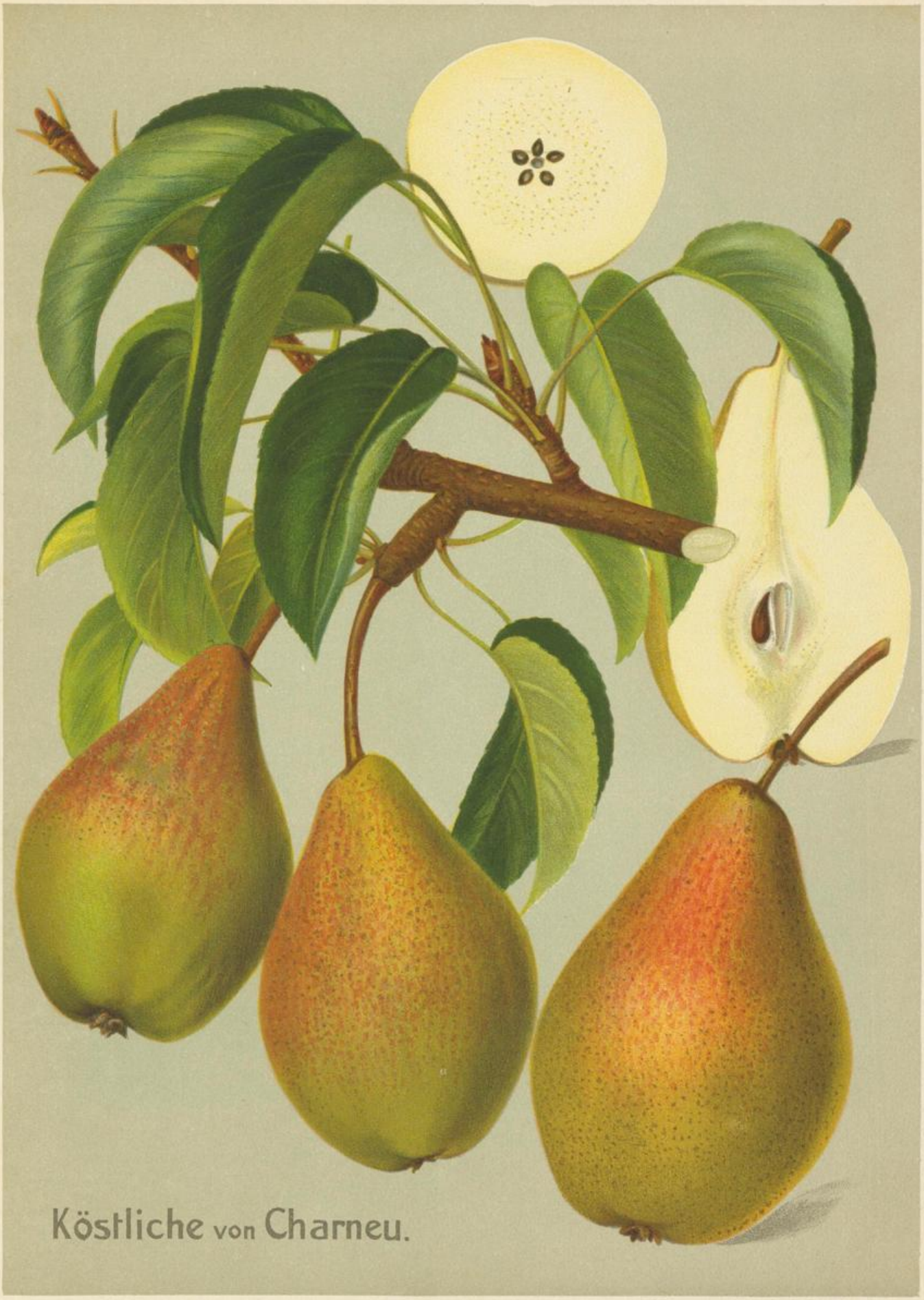
Fleisch: Sehr fein, saftig und schmelzend, gelblich weiß, von zuckersüßem, köstlichem, weinigem Geschmack, in wärmeren Lagen besonders aromatisch.

Kernhaus: Schmal und lang, Kerne lang und zugespitzt. Oft ist nur eine verwachsene Kernhauskammer vorhanden.

Kelchhöhle: Flach, faltig oder höckerig, meist einseitig abfallend, sie erscheint dadurch schief.

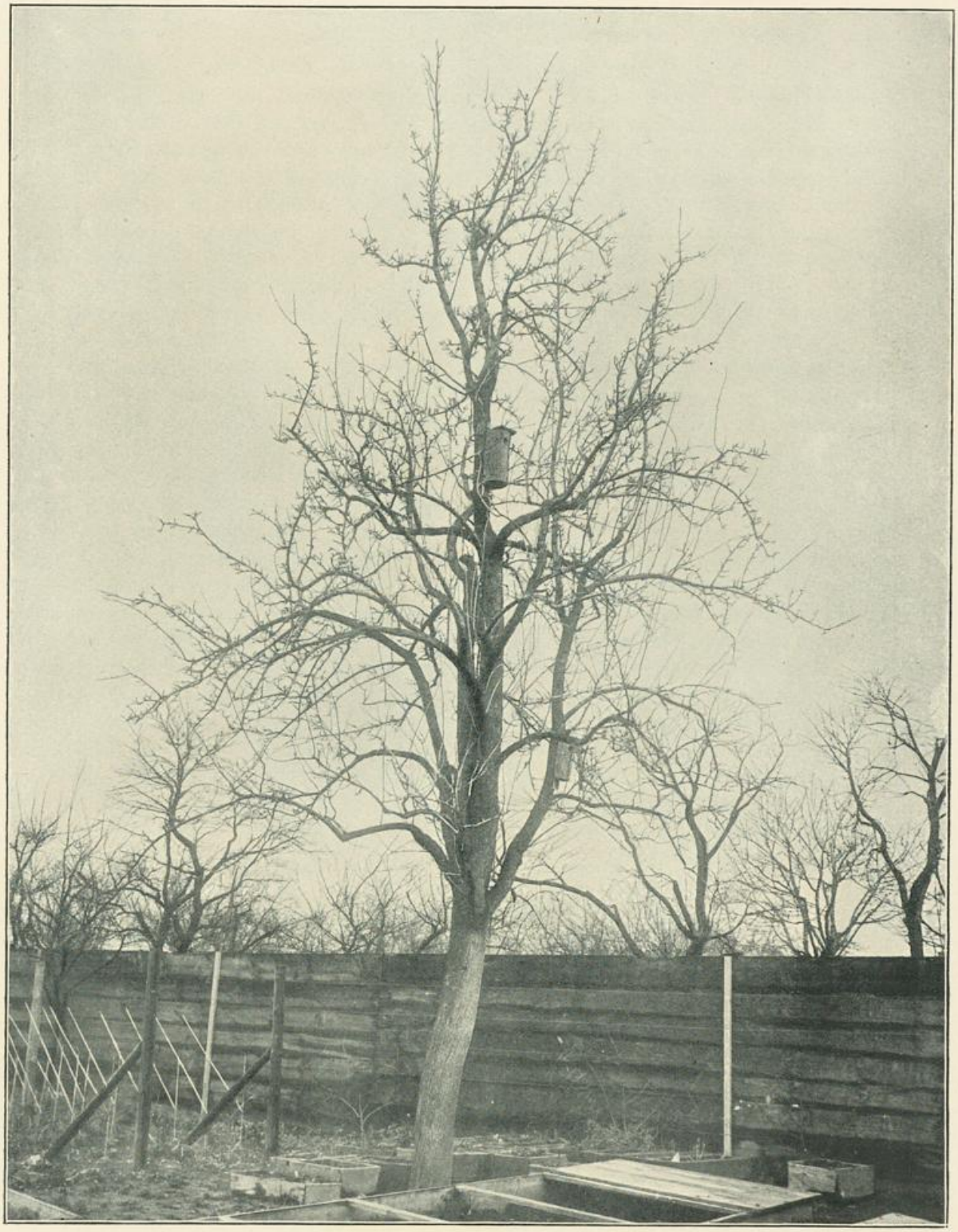
Eigenschaften der Frucht.

Weniger durch ein ausgesprochenes Aroma als vielmehr durch das schmelzende, angenehm süße und saftreiche Fleisch ist die Köstliche von Charneu als eine feine Tafelfrucht fast allgemein geschätzt. Besonders in den Küstenländern und in den mitteldeutschen Provinzen, weniger in den klimatisch wärmeren Strichen des Südens scheint sie dem Namen „Köstliche“ Ehre zu machen. Wenigstens stellt der Rheingau sie nur als halbschmelzende Frucht in die Reihe der Tafelsorten. Auf dem Hamburger Markt ist sie sehr begehrt und erzielt hohe Preise, auch die Züchter der Magdeburger Gegend sind mit dem Gelderlös durchaus zufrieden, während anderwärts Klagen laut werden über schwierigen Absatz. Die Köstliche von Charneu ist eine Oktoberbirne und muß mit vielen guten anderen Sorten gleichzeitig in Wettbewerb treten. Bei sehr zeitiger Ernte läßt sich die Haltbarkeit um mehrere Wochen verlängern, der Versand kann alsdann auch ohne die Gefahr des Verderbens auf weite Entfernung bewirkt werden, während die in der Vollreife verpackten Früchte sehr bald der Fäulnis anheimfallen. Die Früchte haben meist eine gleichmäßige Entwicklung und Größe, sie scheinen von Krankheiten nirgends heimgesucht zu werden.



Köstliche von Charneu.





Köstliche von Charneu.

Eigenschaften des Baumes.

Die Köstliche von Charneu hat in der Baumschule einen kräftigen, aufrechten Wuchs und bildet ohne Rückschnitt der Verlängerung einen geraden, schlanken Stamm. Diesen aufstrebenden Wuchs verliert der Baum bis in sein spätes Alter nicht, er ist oft derartig himmelanstrebend, daß die Herausnahme des Mitteltriebes geboten erscheint, wenn die erforderlichen Pflückleitern nicht über das Normalmaß verlängert werden sollen. Die Seitenzweige neigen sich nach einigen Jahren oft zur Erde, um an ihren Biegungsstellen wieder neue Triebe in die Höhe schießen zu lassen. Diese Wachsiumseigentümlichkeit hat zur Folge, daß die Kronen oft die Gestalt breiter Säulen annehmen. Weiterhin ist das Hervorbringen zahlreicher sogenannter Wasserschosse aus dem alten Holze für die Sorte charakteristisch.

Nach einem etwa dreijährigen Rückschnitt der jungen Kronen geschieht die Weiterentwicklung des Baumes fast ohne Nachhilfe.

Der aufrechte Wuchs läßt die Sorte für Straßenpflanzungen als besonders geeignet erscheinen und tatsächlich finden sich auch an vielen Landstraßen stattliche Pflanzungen der Köstlichen vor.

Aus Oldenburg, den Provinzen Sachsen, Hannover, vom Niederrhein und den östlichen Provinzen wird eine bedeutende Verbreitung der Sorte gemeldet, während sie in Süddeutschland und Hessen bisher nur vereinzelt angetroffen wird. Bei ihren Ansprüchen an die Bodenverhältnisse ist vor allem das Bedürfnis einer gewissen Bodenfeuchtigkeit hervorzuheben, im übrigen kann man sie zu den anspruchslosen Sorten zählen. Das Holz ist fest, nicht brüchig, auch sitzen die Früchte verhältnismäßig fest bei Sturm. Die Tragbarkeit ist regelmäßig und reich.

Die Fruchtholzbildung ist eine kurze zu nennen, Fruchtruten trifft man selten an, während die Augen an den Leittrieben willig austreiben und sich zu Fruchtspießen entwickeln. Dadurch würde die Köstliche von Charneu die Eigenschaften besitzen, eine gute Spaliersorte genannt zu werden. Trotzdem erscheint es angebracht, den Hoch- oder Halbstamm als passendste Form zu bezeichnen, da die Früchte sich an diesen freien Formen ebenso gut als vollwertige Tafelfrüchte ausbilden, wie die an Formbäumen gezogenen. Außerdem hat sich die Quitte vielerorts als eine unpassende Unterlage erwiesen.

Die Blätter sind länglich eirund, schiffförmig. Die Knospen sind auffallend dick.

Für die photographische Aufnahme des in der Beilage wiedergegebenen Baumes hat ein Hochstamm gedient, der sich in einem von Herrn Grau bewirtschafteten Garten in Körbelitz Bez. Magdeburg befindet.

Schlechte Eigenschaften.

Die Köstliche von Charneu ist in gutem Boden anzupflanzen und gedeiht schlecht auf Quittenunterlage.

Birne von Tongre.

Birne von Tongre.

Reifezeit: Oktober bis November.

Name und Heimat: Obschon diese Sorte schon 1823 aus Frankreich nach Deutschland eingeführt wurde, hat sie doch erst in den letzten Jahrzehnten eine größere Verbreitung gefunden. In Deutschland wird sie unter dem Namen Birne von Tongern (oder nach anderer Schreibweise Tongres) und nach dem Züchter derselben auch als Durandeau geführt.

Gestalt: Groß, birnförmig, oft unregelmäßig, beulig, nach dem Kelche zu abgerundet, nach dem Stiele zu konisch zugespitzt, mit einer leichten Einschnürung bei $^1/_3$ der Fruchtlänge.

Kelch: Halboffen, in trichterförmiger fast enger Vertiefung. Die einzelnen Kelchblätter sind klein, fast wie die Farbe der Schale, rötlichbraun und hornartig fest.

Stiel: Meist schief, ziemlich dick und holzartig, erscheint wie ausgezogen und ist an der Ansatzstelle mit einem sich nach oben verlaufenden Fleischwulste umgeben, grünbraun gefärbt.

Schale: Fest, fühlt sich rauh an, am Baum gelbbraun, später dunkelgoldgelb, an der Sonnenseite bräunlichrot; die ganze Frucht ist oft mit zimmetfarbigem Roste überzogen, aus welchem sich gelbbraune und weißgraue große Punkte sehr deutlich abheben.

Fleisch: Halbschmelzend bis schmelzend, gelblichweiß, fein und saftreich, von äußerst angenehmem, süß-säuerlichem, aromatischem Geschmack.

Kernhaus: In den verhältnismäßig kleinen Kammern befinden sich bei voller Reife kleine braunschwarz gefärbte Kerne. Das Kernhaus wird markiert durch feine Körnchen, welche beim Verspeisen nicht sehr auffallen.

Kelchhöhle: Fast trichterförmig, tief.

Eigenschaften der Frucht.

Es gibt wenig Birnensorten mit so ausgeprägtem Aroma wie die Birne von Tongre. Sie wetteifert in dieser Beziehung mit der Grumkower und weißen Herbstbutterbirne, die sich ob ihres feinen Geschmackes bei Kennern allgemeiner Beliebtheit erfreuen. Diesen gegenüber besitzt aber die Tongre den Vorzug eines vornehmen äußeren Gewandes, während die genannten beiden Sorten teils unansehnlich, teils selten frei von Fusicladiumflecken in den Handel kommen. Für manche Gegend mögen die Früchte der Abbildung geschmeichelt erscheinen, aber in geeignetem Boden ist der braungoldige Rostüberzug mit der stellenweise durchschimmernden sattgelben Grundfarbe derartig bestechend, daß schon der Anblick der Frucht zum Kaufe reizt. Unter einer ziemlich dicken Schale birgt die Birne einen solchen Saftreichtum und einen so würzigen Geschmack, daß der Empfänger meistens sehr überrascht ist. Leider ist auch diese Birne eine Herbstfrucht und muß, um länger genießbar zu bleiben, in dem Zeitraum geerntet werden, wo



Birne von Tongre.



Birne von Tongre.



das Grün der Schale gelb zu schimmern anfängt. Alsdann hält sich die Frucht bis Mitte oder auch Ende November. Sie ist noch zu wenig bekannt, um allseitig verbreitet zu sein, von Kennern wird die Sorte gern gekauft und verhältnismäßig gut bezahlt. Zum Versand sind die Birnen in nicht zu reifem Zustande sehr geeignet, allerdings fault die Frucht von innen heraus, namentlich bei zu spät vorgenommener Ernte. Die Entwickelung der Früchte ist sehr gleichmäßig, sodaß ein Ausfall minderwertiger Exemplare so gut wie ausgeschlossen ist.

Eigenschaften des Baumes.

Das Lob, welches der Frucht gespendet wurde, findet für den Baum nicht immer Berechtigung. Schon in der Baumschule ist der Wuchs kein schlanker. An der jungen Krone legen die Aeste sehr weit aus und nehmen einen hängenden Wuchs an. Ein regelmäßiger Rückschnitt ist daher, um diesem Uebelstand zu steuern, unvermeidlich. Aber trotzdem bleibt die Form der Krone eine unregelmäßige, unschöne, da die verhältnismäßig dünnen Jahrestriebe keinen Halt haben und vielfach bogenförmig sich neigen. Die Verwendung dieser Sorte für Straßenpflanzung ist schon aus diesem Grunde ausgeschlossen. Die Tongre ist überhaupt mehr eine Sorte für Zwerg- als für Hochstammkultur, und es werden im allgemeinen wenig Hochstämme von ihr angetroffen, sodaß es auch nicht möglich war, die Photographie eines charakteristischen

Baumes zu bekommen. Die Bilder im Text und in der Beilage geben Bäume aus dem Diemitzer Provinzial-Obstgarten wieder. Ersteres stellt eine Reihe umgepfropfter Spindelpyramiden dar, in der Beilage sind drei Pyramiden des Sortengartens zu erkennen.

Die Tongre verlangt nahrhaften, warmen Boden, wenn ihre Früchte den Ansprüchen eines Feinschmeckers genügen sollen. Sie gehört entschieden zu den regelmäßig und reich tragenden Sorten. Die Früchte sitzen meist an langen dünnen Fruchtruten und sind frei von Fusicladium. Dagegen werden die Wespen leicht von dem zuckerhaltigen Saft der Birnen angelockt. Die frühe Tragbarkeit wird bewiesen durch die umgepfropften Bäume, die trotz der auf der Abbildung ersichtlichen starken Triebkraft im dritten Jahre nach dem Umpfropfen eine reiche Ernte ergaben. Diese reiche Tragbarkeit bleibt bis ins späte Alter erhalten, sodaß man erst dann ein Verjüngen vorzunehmen braucht, wenn der Trieb infolge Erschöpfung stockt. Die Tongre gedeiht recht gut auf Quitte und sollte, soweit das bei Herbstbirnen überhaupt zulässig ist, zu ausgedehnten Pflanzungen mehr verwendet werden. Die Blätter sind auffallend schmal, schiffförmig und sitzen an dünnen rötlichen Blattstielen. Auch die jungen Triebe haben eine rotbraune Farbe und sind weiß punktiert.

Schlechte Eigenschaften.

Die Tongre gedeiht nicht in jedem Boden, die Kronenbildung ist unregelmäßig, man sollte sie nur als Zwergbaum anbauen. Die Frucht fault von innen heraus, namentlich wenn die Ernte zu spät erfolgte.

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der
Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, incl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

II. Jahrgang 1906 Heft 5

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Bosc's Flaschenbirne,
Dr. Jules Guyot,
Williams Christbirne,
Amanlis Butterbirne.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

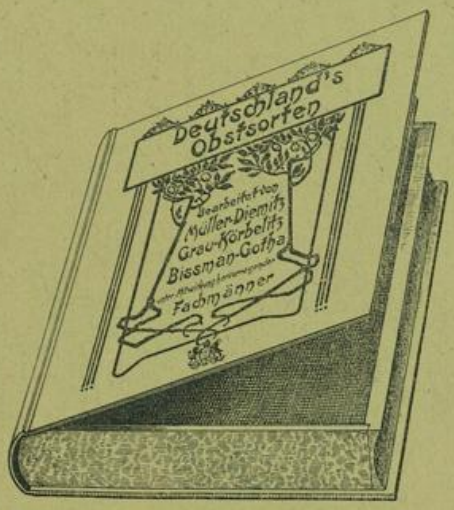
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
24 Bildertafeln.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. — Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend.)

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Calvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Madame Verté	Herzogin von Angoulême	Weisser Wintercalvill
Clairgeau's Butterbirne	Diels Butterbirne	Gelber Edelapfel
Josephine von Mecheln	Landsberger Renette	Ananas-Renette
Esperens Bergamotte	Baumanns Renette	Boikenapfel.

Der vierte Jahrgang 1908 wird voraussichtlich enthalten:

Lord Suffield	Alantapfel	Kaiser Alexander
Graham's Jubiläumsapfel	Lord Grosvenor	Apfel von Croncels
Geflammter Kardinal	Minister von Hammerstein	Danziger Kantapfel
Roter Eiserapfel	Charlamowski	Gelber Richard

Für den fünften Jahrgang 1909 sind vorgesehen:

Liegels Winter-Butterbirne	Petersbirne	Stuttgarter Gaishirtle
Grosser Katzenkopf	Pastorenbirne	Baronsbirne
Olivier de Serres	Muskateller	Gellerts Butterbirne
Esperens Herrenbirne	Sommer-Eierbirne	Edelcarasane.

Univ.-Bibl. Giessen

Bosc's Flaschenbirne.

Bosc's Flaschenbirne.

Reifezeit: Oktober bis Mitte November.

Name und Heimat: Bosc's Flaschenbirne ist seit 1810 in Deutschland bekannt und sehr viel unter dem Namen „Kaiser Alexanderbirne" fälschlich verbreitet worden. Aus diesem Namen ist wohl auch später die Bezeichnung „Kaiserkrone", unter welcher diese Sorte besonders in Berlin und Böhmen bekannt ist, im Volksmunde entstanden. Noch als „Beurré d'Apremont" findet man die Bosc's Flaschenbirne in der Literatur verzeichnet. In der Provinz Sachsen und vielen anderen Provinzen geht sie meist unter dem Namen „Calebasse Bosc" oder schlicht „Calebasse". Sehr oft wird Bosc's Flaschenbirne mit der Prinzessin Marianne, die eine gewisse Aehnlichkeit mit ihr besitzt, sich aber von ihr durch frühere Reifezeit unterscheidet, und deshalb als „Frühe Bosc's Flaschenbirne" bezeichnet wird, verwechselt.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, birn- meist jedoch flaschenförmig, stielbauchig, nach dem Stiel mehr oder weniger stumpfspitzig verlaufend und meist mit einem kleinen Höcker oder Fleischwulst am Stiele versehen. Gewöhnlich 65—70 mm breit und 85—100 mm lang.

Kelch: Offen, kurzblättrig, dunkelbraun, in seichter, mit schwachen Erhabenheiten versehenen, Wölbung sitzend.

Stiel: Ziemlich lang, (oft $3^1/_2$—4 cm), braun mit hellbraunen Punkten versehen, manchmal wie ausgezogen und obenaufsitzend, manchmal auch in geringer Vertiefung.

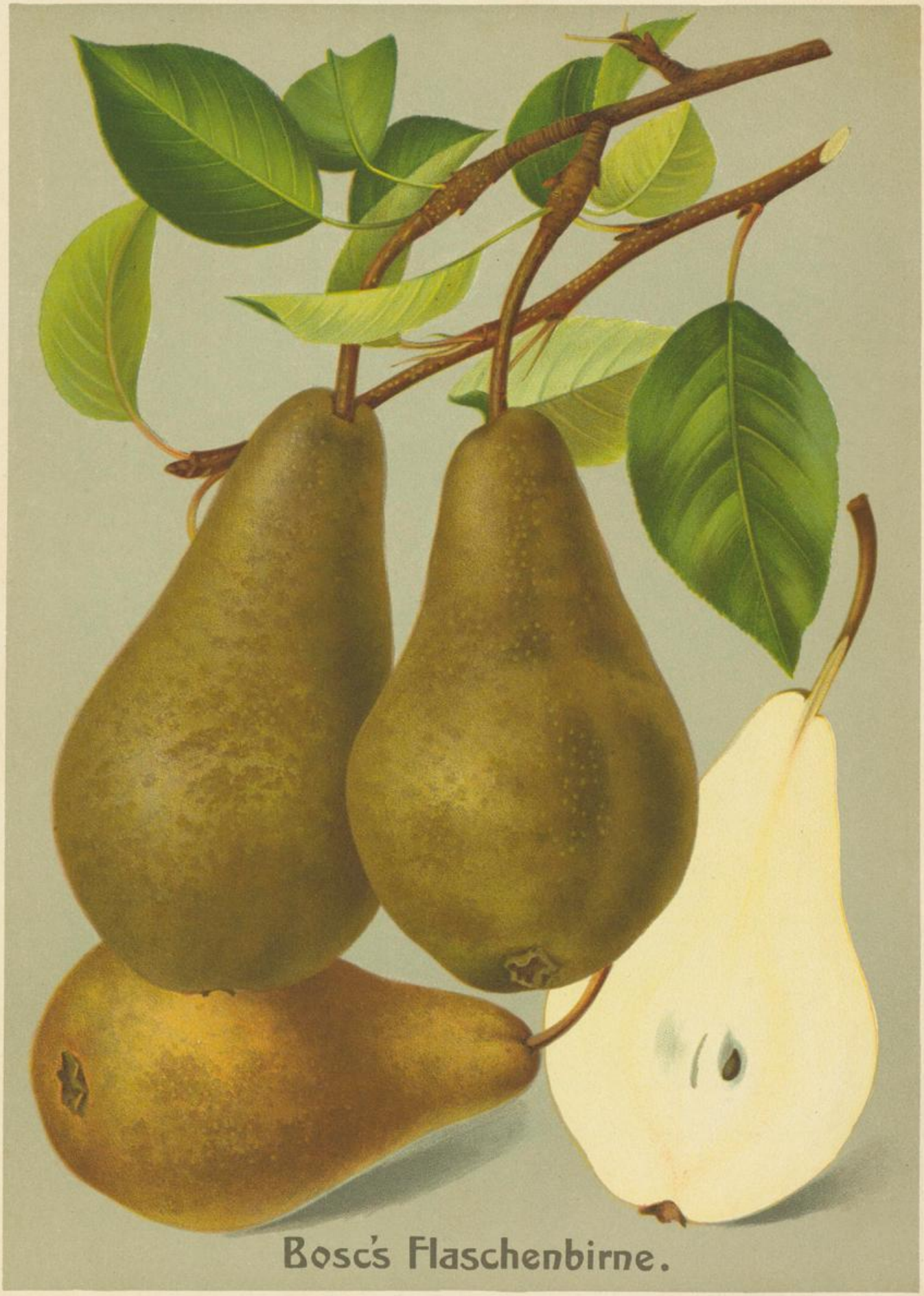
Schale: Fein, hellgrün, später hellgelb, meist vollständig mit zimmetfarbigem Roste überzogen, vielfach hellbraun punktiert, ohne Röte. Der Rost und die Punkte machen die Schale fein rauh und geben der Frucht in der Vollreife ein orangefarbiges, goldenes Aussehen.

Fleisch: Gelblich weiß, äußerst saftig, zuckersüß, sehr angenehm gewürzt.

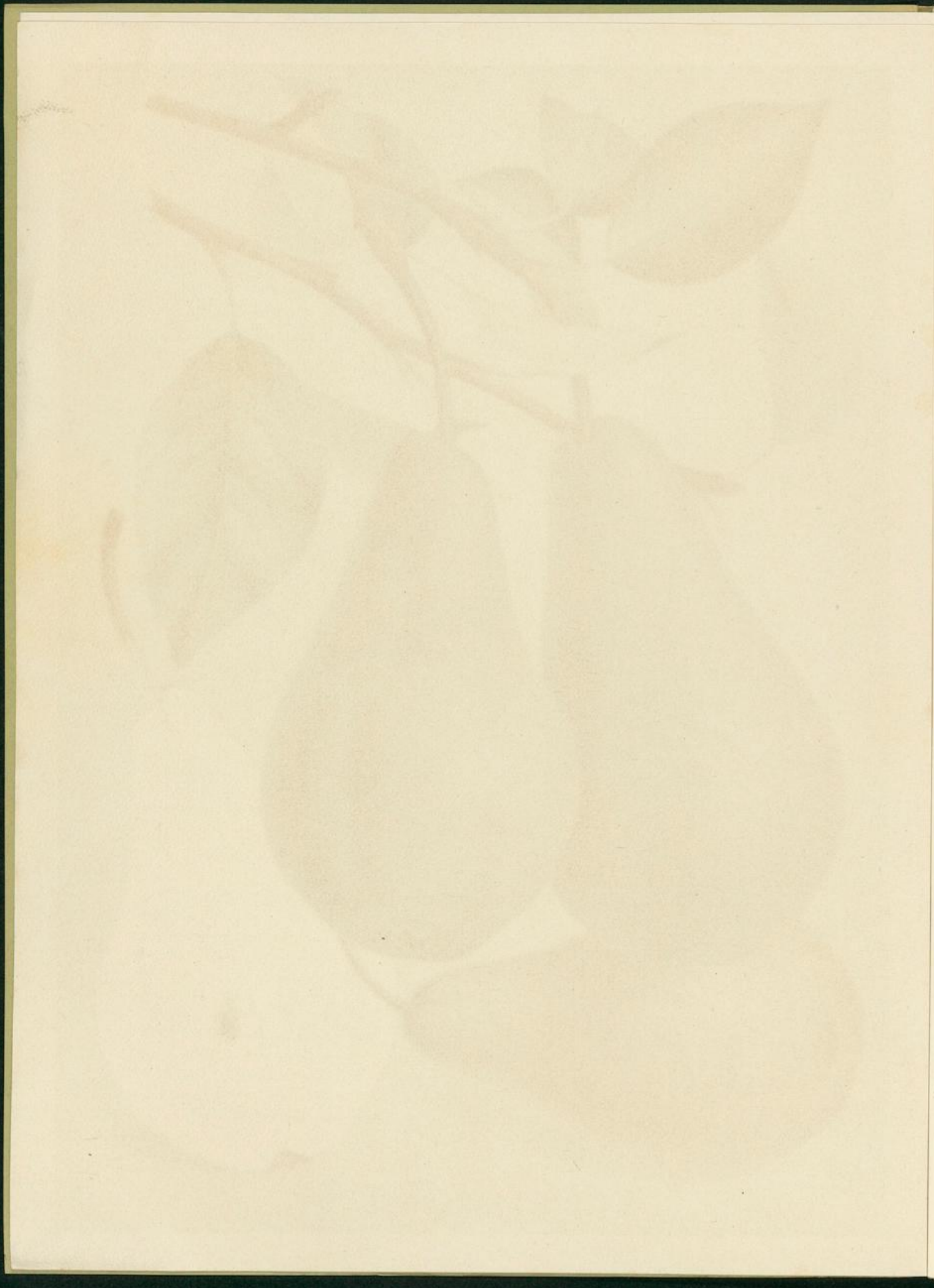
Kernhaus: Nicht groß, mit stark entwickelter Achsenhöhle, geräumigen Fächern und meist gut entwickelten Kernen.

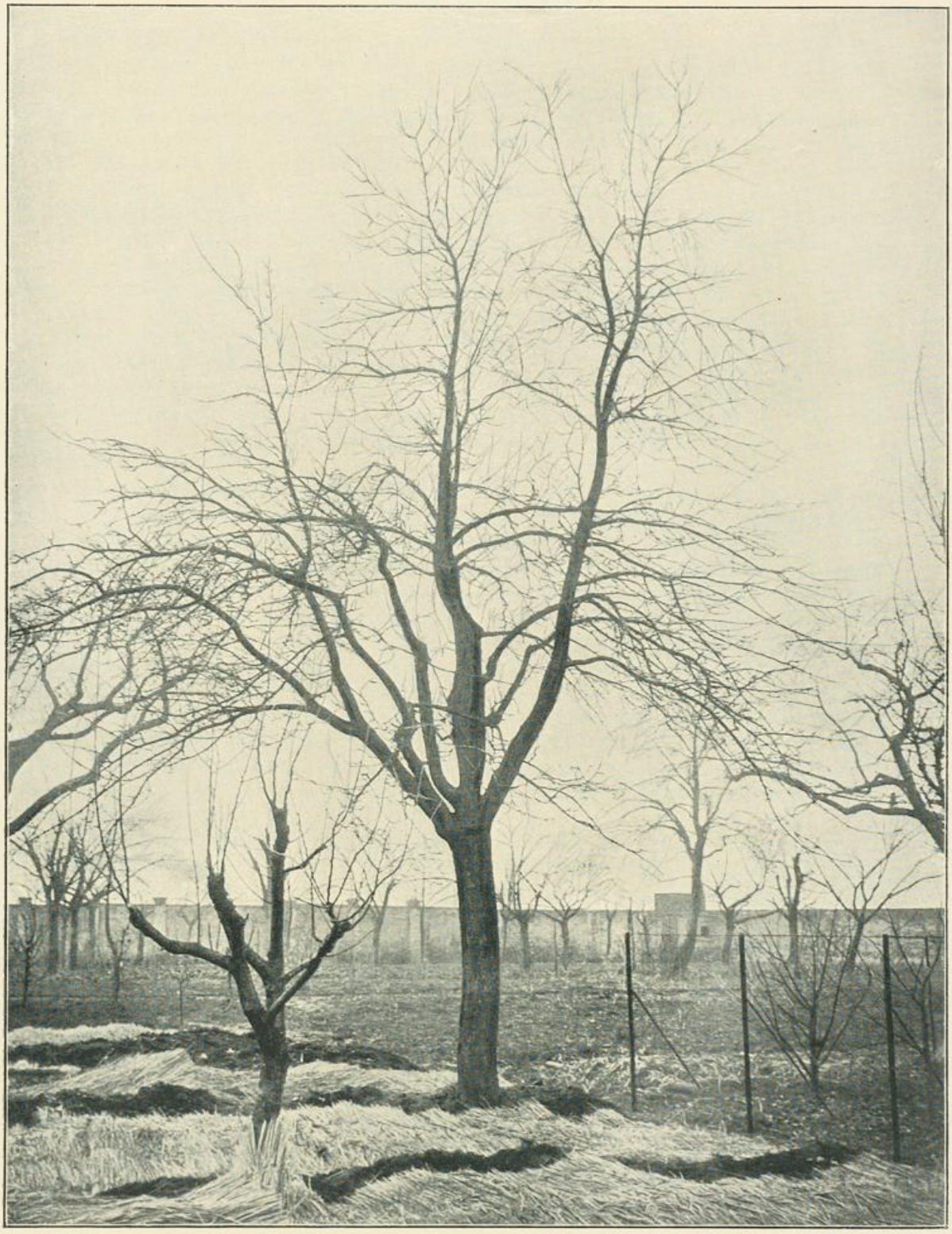
Eigenschaften der Frucht.

Unter den Herbstbirnen gibt es äußerst wenige, die sich einer so allgemeinen Nachfrage erfreuen, wie die Bosc's Flaschenbirne. Wenn die Sommer- und frühen Herbstsorten vorüber sind, etwa um die Mitte des Oktober, in warmen Gegenden auch noch früher, ist es Bosc, welche — man kann wohl sagen — den Markt beherrscht. Unter dem etwas düsteren Gewande birgt sie ein saftiges, süßes Fleisch von köstlichem Aroma. Die Haltbarkeit der Frucht ist eine ziemlich begrenzte; nach 3—4 Wochen geht sie in Fäulnis über. Sobald durch die einfarbig-grau-berostete Schale kupferfarbige Stellen durchzuscheinen beginnen, ist die Zeit der Ernte gekommen. Ein Pflücken vor der Reife verlängert die Haltbarkeit. Nicht nur zum Rohgenuß, sondern auch als Einmachefrucht wird die Sorte geschätzt, das Fleisch bleibt zwar beim Kochen nicht weiß, sondern bekommt einen zartrosa Schein; im Haushalt wird aber diese Färbung ihren Wert als Konservenfrucht nicht beeinträchtigen. Ein Vorzug der Calebasse als Handelssorte ist, daß man nur gleichmäßig ausgebildete Früchte von ihr erntet.



Bosc's Flaschenbirne.





Bosc's Flaschenbirne

Eigenschaften des Baumes.

Bosc's Flaschenbirne bildet in der Baumschule keine kräftigen Stämme, der Jahrestrieb ist lang aber dünn und besitzt nicht die Kraft, sich selbst zu tragen, daher wird bei der Anzucht meist ein Rückschnitt der Leittriebe erforderlich. Auch die junge Krone bedarf in den ersten Jahren nach der Pflanzung eines Rückschnittes, weil sonst die Triebe schlaff herunter hängen und wenig Verzweigung bilden; die Seitenaugen treiben schlecht aus. Sobald aber der Baum aus den Flegeljahren heraus ist, entwickelt sich die Krone ohne Rückschnitt üppig und erfordert bis ins hohe Alter nur wenig Arbeit. Der Wuchs bleibt zwar immer ein hängender, wie aus der photographischen Aufnahme, welche aus dem Garten des Herrn Grau-Körbelitz stammt, zu ersehen ist, aber durch das Sichneigen der fruchtbeladenen Aeste findet eine Verjüngung ohne künstlichen Eingriff von selbst statt. Der Baum ist unempfindlich, leidet niemals durch Frost und ist so recht eine Sorte für Norddeutschland, wo sie auch heute eine allgemeine Verbreitung gefunden hat. Am Rhein ist man von der Brauchbarkeit der Sorte weniger überzeugt.

Wenn die Urteile in Fachkreisen auch anderwärts nicht ausschließlich günstig lauten, so liegt dies vermutlich daran, daß verschiedene andere, zum Teil minderwertige Sorten unter dem Namen Bosc's Flaschenbirne verbreitet sind. Sehr vielfach wird z. B. die Prinzessin Marianne, die wir bereits eingangs erwähnt, mit ihr verwechselt, die in der Reife früher, in der Tragbarkeit reicher, in der Frucht infolge der reichen Tragbarkeit kleiner ist, die auch nicht die Lebensdauer der Calebasse besitzt.

An den Boden stellt Bosc's Flaschenbirne nur geringe Ansprüche, sie gedeiht auch in minder guten Bodenverhältnissen noch sehr gut, im kühleren Klima besser, als im warmen.

Die Blüte erscheint spät und hat eine lange Dauer.

Die Tragbarkeit tritt nicht gar zu früh ein, ist dafür aber um so regelmäßiger. Man kann die Bosc nicht gerade eine reichtragende Sorte nennen, aber die Früchte entwickeln sich, weil sie deren nicht zu viel behält, zu einer bedeutenden Größe, der Baum erschöpft sich andererseits nicht durch das Tragen und kann daher auch für das nächste Jahr wieder Tragknospen bilden, so daß man fast von einem alljährlichen Ertrage dieser Sorte sprechen kann.

Wenn auch der hängende Wuchs der Krone den Baum nicht gerade für Straßen empfiehlt, so findet man die Calebasse doch sehr viel an Straßen — besonders in der Provinz Sachsen — angebaut, sicherlich mit aus dem Grunde, weil die Früchte trotz ihrer Größe fest am Baum hängen. Auch zum Umpfropfen wertloser Sorten findet sie häufig Verwendung, weil man den Handelswert der Frucht erkannt hat und selbst bei starkem Angebot stets befriedigende Preise erhält.

Für strenge Formenzucht ist Bosc nicht sonderlich geeignet, sie verträgt infolge der langen Fruchtholzbildung und des schlechten Austriebes der Nebenaugen kein Einzwängen in regelmäßige Spalierformen. Auch regelrechte Pyramiden sind nicht die geeigneten Formen. Bosc will ungehindert sich ausdehnen und frei wachsen können. Da die Früchte am Hoch- und Halbstamm sich aber ebenso schön entwickeln wie an den Formenbäumen, so liegt auch kein Grund vor, sie in anderer Form anzupflanzen. Auf Quitteunterlage wächst Bosc meist nicht gut.

Trotzdem schon eine große Zahl von Stämmen der Calebasse allenthalben vertreten sind, sollte man sie immer noch weiter zu verbreiten suchen, denn

Schlechte Eigenschaften

sind von der Bosc nicht bekannt.

Dr. Jules Guyot.

Dr. Jules Guyot.

Reifezeit: Ende August bis Mitte September.

Name und Heimat: Die Frucht ist französischen Ursprunges. Sie wurde von den Baumschulenbesitzern Gebr. Baltet in Troyes aus Samen gezogen und 1875 dem Handel übergeben. Sie hat äußerlich viel Aehnlichkeit mit Williams Christbirne, ist aber unter keinem anderen Namen als obenstehendem verbreitet.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, kegelförmig, ziemlich hochgebaut, kelchbauchig, etwa 70 mm breit und bis 100 mm lang. Nach dem Kelche zu ist die Frucht meist ungleich abgerundet, während sie nach dem Stiele hin in abgestumpfter, kegelförmiger Spitze endet. An der Frucht sind nach dem Stiele hin nur geringe Einziehungen bemerkbar, doch ist die eine Seite der Frucht, hervorgerufen durch die ungleiche Abrundung, mehr entwickelt, d. h. größer als die andere.

Kelch: Offen, Blättchen aufrecht, kurz und hornartig, in flacher, mit kleinen Falten besetzter Kelcheinsenkung.

Stiel: Stark und mittellang, gekrümmt, zur Seite gedrückt, meist hellbraun.

Schale: Hellgrün, nur bei voller Reife blaßgelb, sonnenseitig goldig gefärbt, glatt und fein, um den Kelch herum mit feinem, zusammenhängendem Roste überzogen, der sich besonders in feuchten Jahren dann rauh anfühlt und weitere Teile der Frucht überzieht.

Fleisch: Gelblichweiß, saftig, schmelzend, von angenehmem, weinsäuerlichem und etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: Meist gut ausgebildet mit geräumigen Fächern, welche ovale, lang zugespitzte Kerne enthalten, nur in ungünstigen Jahren Steine um das Kernhaus herum.

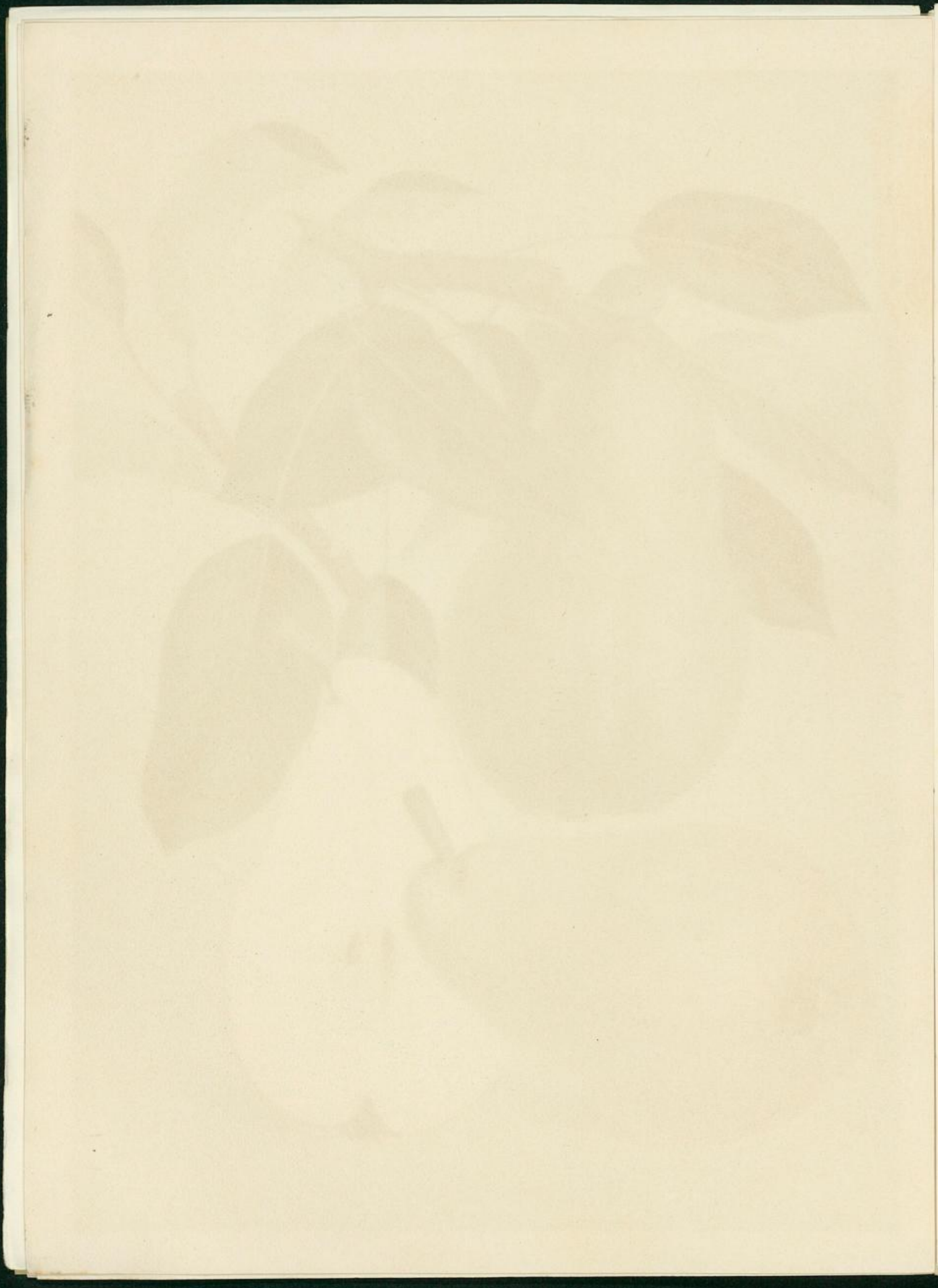
Eigenschaften der Frucht.

Der Laie glaubt beim Betrachten der Früchte von Dr. Jules Guyot die Williams Christbirne vor sich zu haben, so sehr ähneln sich die beiden Sorten. Die Frucht der Jules Guyot hat aber nicht so viele Falten und der Stiel ist meist seitlich angesetzt, während bei der William der Stiel gerade hoch steht.

Zwar ist die Sorte noch wenig bekannt, aber wo sie gebaut und erprobt worden ist, hört man nur das günstigste Urteil. Der größte Wert der Frucht liegt in der Frühreife. 8—14 Tage vor William ist dieselbe genießbar, mithin eine der ersten großen Frühbirnen. Die Frühreife und gleichmäßige Größe haben der Guyot den Absatz sehr leicht und schnell geebnet, voraussichtlich wird sie eine der gesuchtesten Marktfrüchte werden. Rechtzeitig geerntet ist der Geschmack ein feiner, reich an Süße, schmelzend auf der Zunge und zart gewürzt. Ihr fehlt allerdings das ausgeprägte Aroma der Williams Christbirne, und sobald man beide Früchte nebeneinander kostet, bleibt man keinen Augenblick im Zweifel, ob man diese oder jene vor sich hat. Die



Dr. Jules Guyot.





Dr. Jules Guyot

Williams Christbirne

Guyot muß geerntet werden, solange die Schale noch grün ist und etwa das Aussehen der baumreifen Früchte auf der farbigen Abbildung zeigt. In diesem Zustand sollte auch der Versand vorgenommen werden, weil die Frucht im lagerreifen Zustand etwas empfindlich in der Schale ist. Man erntet fast nur sehr vollkommene Früchte, ein Verlust derselben durch Stürme ist kaum zu befürchten, da dieselben festhängen und auch zu einer Zeit geerntet werden können, in welcher die Stürme in der Regel noch keinen Schaden verursachen. Die Frucht ist nicht nur eine feine Tafelfrucht, sondern auch zum Einmachen vortrefflich geeignet.

Eigenschaften des Baumes.

Dr. Jules Guyot gehört zu den neueren Sorten, daher sind die Erfahrungen über das Gedeihen derselben noch nicht abgeschlossen. Sie hat einen kräftigen, aufrechten Wuchs und bildet hochstrebende Formen. An den Boden stellt sie etwa die gleichen Ansprüche wie Williams Christbirne, gedeiht also auch noch in weniger bevorzugten Lagen und Bodenverhältnissen. Zur Bekleidung von Nordwänden ist sie noch recht gut verwendbar. Hochstämme wird man weniger von ihr antreffen, sie ist eine Sorte vornehmlich für Formobst und Buschkultur. Eine Photographie von einem Hochstamm zu erlangen war nicht möglich, es konnte nur die Abbildung einer Reihe Spindeln aus dem Diemitzer Provinzial-Obstgarten gebracht werden.

Die linke Reihe stellt Dr. Jules Guyot, die rechte Williams Christbirne vor. Man kann daraus den gleichmäßigen Wuchs beider Obstsorten erkennen. Beide Sorten sind auf Quitte, beziehungsweise durch Zwischenveredelung auf Quitte veredelt, es wird von verschiedenen Seiten sonst über den schwachen Wuchs der Guyot auf Quitte geklagt.

Die Fruchtholzbildung ist kurz, der Austrieb der Seitenaugen schlecht. Die Fruchtbarkeit setzt sehr früh ein und ist eine fast jährlich wiederkehrende, gute zu nennen.

Die Blätter sind schiffförmig nach innen gebogen, ziemlich schmal, flach und fein gezahnt, unempfindlich gegen Schorfkrankheit. Die Augen des einjährigen Triebes bilden fast lauter Blätterknospen und stehen dadurch weit ab. Jules Guyot blüht spät und langsam auf und hat eine lange Blütendauer.

Schlechte Eigenschaften

wurden bisher von keiner Seite angegeben.

Williams Christbirne.

Williams Christbirne.

Reifezeit: September.

Name und Heimat: Eine in England entstandene und schon 1770 bekannte Sorte, die nach ihrem Verbreiter „Williams" benannt worden ist. 1799 soll sie nach Amerika gebracht und dort unter dem Namen „Bartlett" und „Bartlett of Boston" weit verbreitet worden sein. Nach den Angaben von Bivort ist sie unter dem Namen „Poire d'Angleterre" nach Belgien gekommen und auch unter dem Namen „Delavault" verbreitet worden. In Deutschland findet man sie meist unter dem Namen „Williams Christbirne" verbreitet.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, recht veränderlich, meist birnförmig, etwa 80 mm groß, 90—100 mm lang. Die ganze Oberfläche mit stark hervortretenden Beulen und Erhöhungen besetzt, nach dem Kelch zu mit deutlichen Falten versehen.

Kelch: Flach und offen, die einzelnen Kelchblätter hartschalig, kurz zugespitzt, mit Beulen umgeben.

Stiel: Hellbraun, stark und holzig, 25—30 mm lang, in schwacher Vertiefung stehend, manchmal durch einen Wulst etwas zur Seite gedrückt.

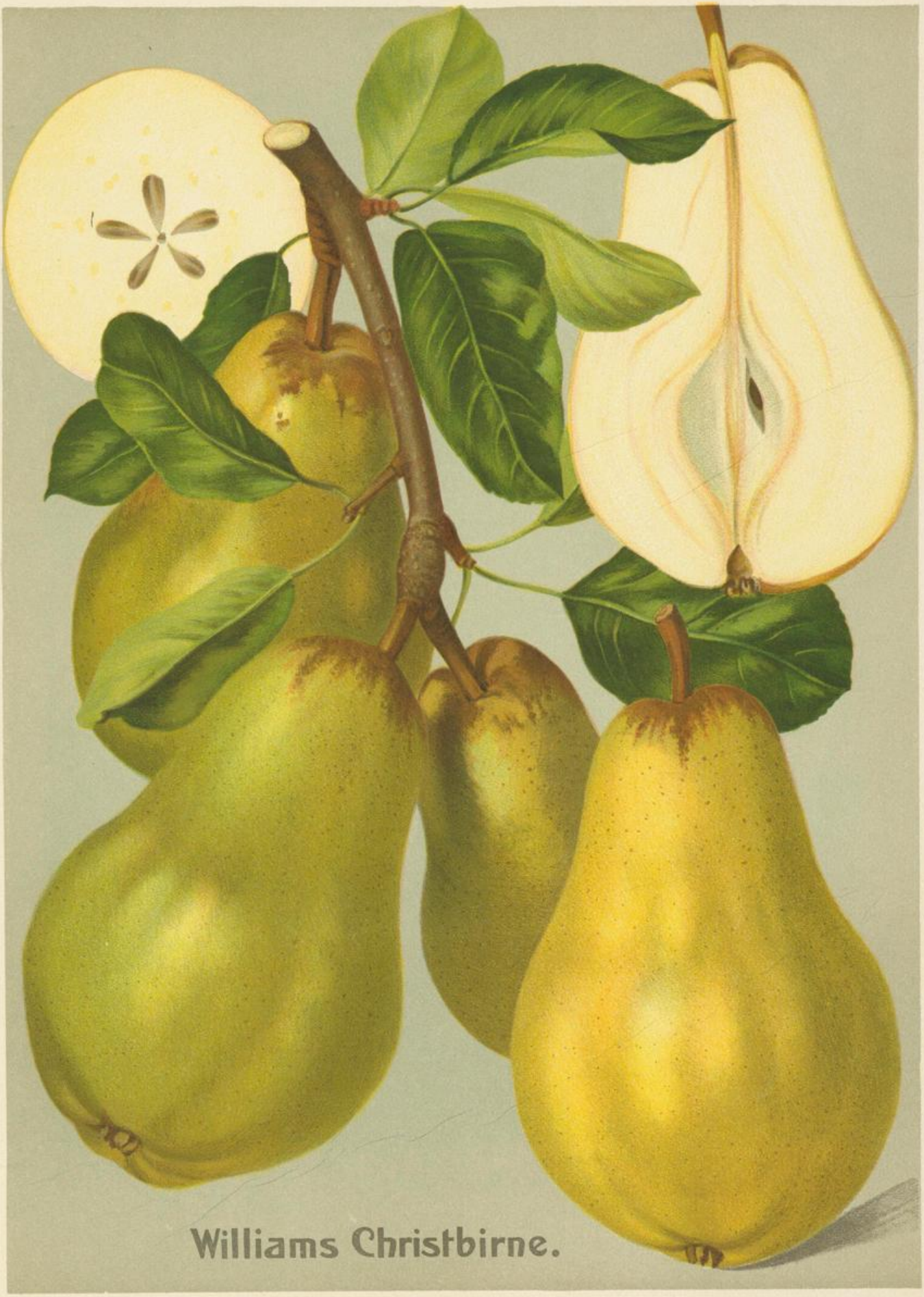
Schale: Gelblichgrün, später hellgelb, bisweilen mit etwas matter Röte oder einzelnen roten Strichelchen auf der Sonnenseite überzogen. Zimmetfarbige, gut sichtbare Punkte sind auf der ganzen Frucht verteilt, und der Rostanflug besonders um den Kelch herum sehr verbreitet.

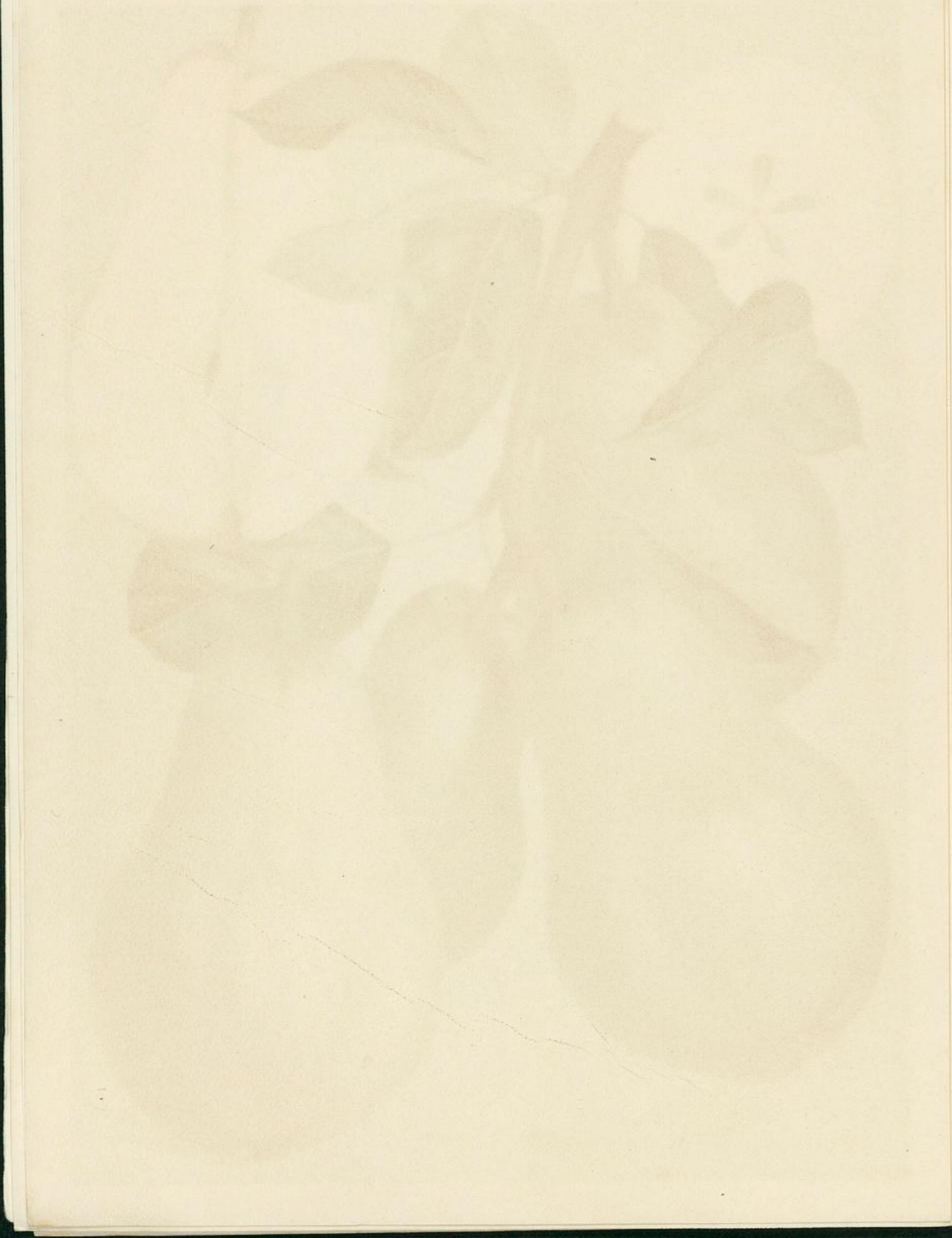
Fleisch: Gelblichweiß, saftig und fein, meist ganz schmelzend, von fein säuerlichem und äußerst würzigem Geschmack.

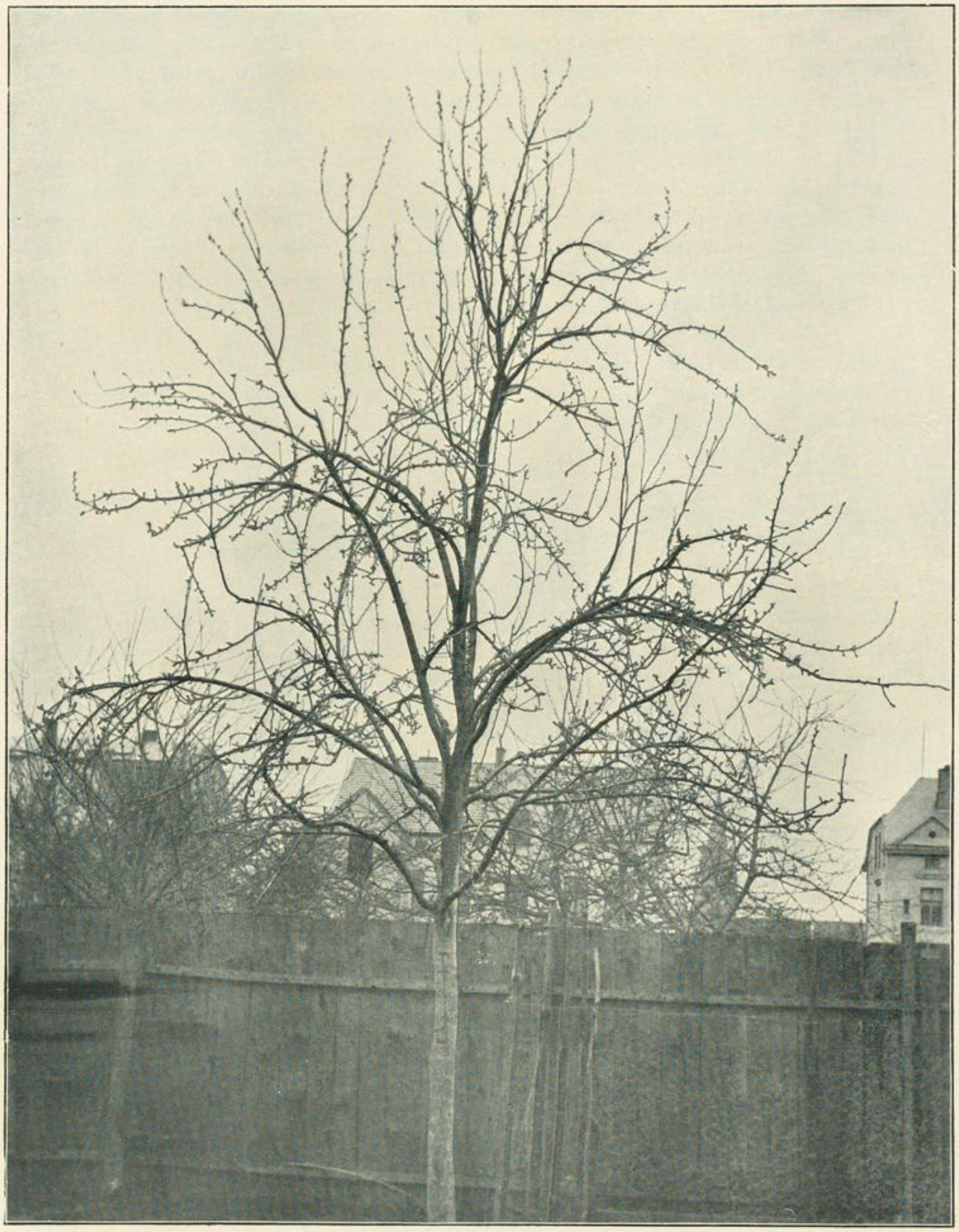
Kernhaus: Klein, mit hohler Achse und vollkommen entwickelten schwarzen, meist beuligen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den Frühbirnen nimmt Williams Christbirne den ersten Platz ein. Der Liebhaber baut sie, weil um die Zeit, wo William reift, keine Birne von gleicher Vollkommenheit und so ausgeprägtem Aroma vorhanden ist. Der Erwerbsobstbautreibende aber weiß sehr wohl, daß im September keine andere Sorte höhere Preise erzielt als diese, und daß er regelmäßige, wenn auch nicht übergroße Ernten von ihr erwarten kann. Allerorts ist die William bekannt, nicht nur auf dem europäischen Festlande, sondern vor allem auch in Amerika. Die mächtigen Schiffsladungen mit Birnkonserven, welche alljährlich von den Vereinigten Staaten zu uns gelangen, enthalten fast ausschließlich Williams Christbirne oder die Bartlett, wie man sie dort zu Lande nennt. Es gibt wohl kaum eine zweite Birnsorte, die in eingemachtem Zustande so blendend weißes Fleisch behält und die infolge ihres stark würzigen Geschmackes so köstliches Kompott gibt wie diese. Kein Wunder, daß in unseren Delikateßgeschäften sehr hohe Preise für Konserven


Williams Christbirne.





Williams Christbirne

von Williams Christbirne gezahlt werden. Im deutschen Haushalt hat sie von Jahr zu Jahr an Wertschätzung gewonnen und mit Stolz blicken unsere Hausfrauen in ihre Speisekammern, wenn sie Vorräte dieser köstlichen Frucht aufweisen können. Bei der schnellen Vergänglichkeit der Frucht ist diese Eigenschaft der William besonders beachtenswert, es ist dadurch bei einem noch so massenhaften Anbau die Befürchtung einer Ueberproduktion und eines Preisdruckes fast ausgeschlossen. In warmen Lagen reift die Frucht schon Ende August, und bei nicht zu später Ernte hält sie sich etwa 14 Tage. Der Versand muß aber in baumreifem Zustande erfolgen, wenn die Früchte auf dem Transport nicht leiden sollen. Man ernte die Früchte 8—12 Tage vor der Reife, also im ziemlich grünen Zustande, wenn einzelne gelbe Stellen anfangen durchzuschimmern. Dies ist von wesentlichem Einfluß auf den Geschmack der Früchte. Wer die Frucht in dem Vollgenuß ihrer guten Eigenschaften verspeisen will, esse sie auch an dem Tage, wo dieser Höhepunkt erreicht ist.

Eine gute Eigenschaft der William ist, daß nur eine gewisse Zahl von Früchten zur Entwickelung kommt, infolgedessen gibt es wenig Ausschuß und für die Auswahl gleichmäßiger Früchte wird bekanntlich stets ein hoher Preis gezahlt. So kann die William eine Handelssorte allerersten Ranges genannt werden.

Eigenschaften des Baumes.

Im jugendlichen Alter zeichnet sich Williams Christbirne durch einen kräftigen Wuchs aus und liefert in der Baumschule schlanke, starke Stämme ohne viel Verzweigung. Der junge Baum wird mehrere Jahre zurückgeschnitten und gibt dann buschige Kronen mit aufrechtem Wuchs. Mit zunehmendem Alter verliert sich die Triebkraft infolge der reichen Ernten, und dadurch wird, sobald der Holztrieb aufhört, ein Verjüngen nötig. In bezug auf den Boden ist William keineswegs wählerisch, gedeiht fast überall, wo der Vorrat an Nährstoffen im Boden noch nicht ganz erschöpft ist. Um dauernd bei der regelmäßigen Tragbarkeit, die wir an ihr bewundern müssen, auch gut entwickelte Früchte zu zeitigen, darf allerdings mit Dünger nicht gespart werden. Die jedesmalige Ernte ist nicht zu groß, aber sie setzt schon beim jungen Baum ein und kehrt mit großer Regelmäßigkeit fast jährlich wieder. Das macht die Sorte beliebt, so daß sie heute allgemein empfohlen wird. Zum Umpfropfen der heute überständig gewordenen Sorten ist keine Birne geeigneter, als die William. Einsichtsvolle Obstzüchter haben diese Tatsache auch längst erkannt und sich zu nutze gemacht, sie haben dadurch ihre Birnanlagen ganz bedeutend in den Erträgen vermehrt und sich aus vorher uneinträglichen Pflanzungen namhafte Einnahmen verschafft. Bäume, die mit dieser Sorte umgepfropft wurden, haben oft schon im zweiten Jahre gute Ernten gebracht, und dadurch die Kosten des Umpfropfens bezahlt gemacht. Trotz der Größe der Früchte ist der Hochstamm für William ebenso geeignet wie alle sonstigen Formen. Selbst als Straßenbaum ist die Sorte zu empfehlen, namentlich in der Nähe größerer Städte, wo die Nachfrage nach Williams Christbirne eine immer größere wird. Auch zur Bekleidung von Nordwänden eignet sich William noch recht gut.

Die Quitte ist in den meisten Böden als Unterlage zu vermeiden, da der Baum infolge der unausgesetzten Fruchtbarkeit nicht lebensfähig bleibt. Allenfalls für kleine Formen dürfte man die Quittenunterlage verwenden, sie erschöpft sich aber in der Regel bald.

Wer schnell reiche Erträge haben will, der baue Williams Christbirne in geschlossenen Anlagen als Buschbaum.

Das Blatt ist schifförmig nach innen gebogen, ziemlich schmal, frei von Schorf, schon der einjährige Trieb ist oft mit Fruchtknospen besetzt, die Endknospe ist meist stark entwickelt. William hat kurzes Fruchtholz, macht am Spalier leicht kahle Stellen, da die Fruchtspieße, nachdem sie die Früchte zur Entwickelung gebracht haben, leicht absterben. Die jungen Triebe haben eine auffallend gelbe Farbe, ein Erkennungszeichen der Sorte. Die Blüte erscheint ziemlich spät, ist widerstandsfähig und von langer Dauer.

Die beiliegende Photographie des Baumes stammt aus dem Garten des Herrn Rose in Neubrandenburg.

Eine schöne Spielart der Williams Christbirne ist die „gestreifte William". Ihr Holz zeigt deutlich rote und gelbe Längsstreifen. Die Früchte sind ebenfalls mit teils schmalen, teils breiteren gelben und rötlichen Streifen überzogen, die sich wirkungsvoll von der grünen Schale abheben.

Schlechte Eigenschaften.

In bindigem, tonigem Boden ist Frostempfindlichkeit infolge Nichtausreifens der Triebe beobachtet worden.

Amanlis Butterbirne.

Amanlis Butterbirne.

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Die Sorte wurde aus Belgien nach Deutschland gebracht und hat hier eine weite Verbreitung gefunden. Sie geht fast nur unter obigem Namen. In Ostpreußen wird sie großes Grauchen, in Schlesien jedenfalls infolge ihres Wuchses Hängebirne genannt, in Mecklenburg findet sie sich als Wilhelmine verbreitet. Die Literatur weist noch folgende Namen auf: Duchesse de Brabant, Hubard, Kessoise, d'Albert, Thiessoise.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, meist kegel- oder birnförmig, nach dem Kelche zu stark abgeflacht, ca. 80 mm breit, 90 mm lang.

Kelch: Offen, sternförmig, feinblättrig, die einzelnen Blättchen kurz, grüngelb, etwas wollig.

Stiel: Krumm und dünn, von grüner Farbe, braunpunktiert, wie eingesteckt, daher in schwacher Vertiefung sitzend.

Schale: Am Baume meist düster- oder grüngelb, sonnenseitig nur wenig goldgelb, meist bräunlich angelaufen mit vielen kleinen braunen Punkten und Rostflecken, oft auch ganz mit Rost überzogen.

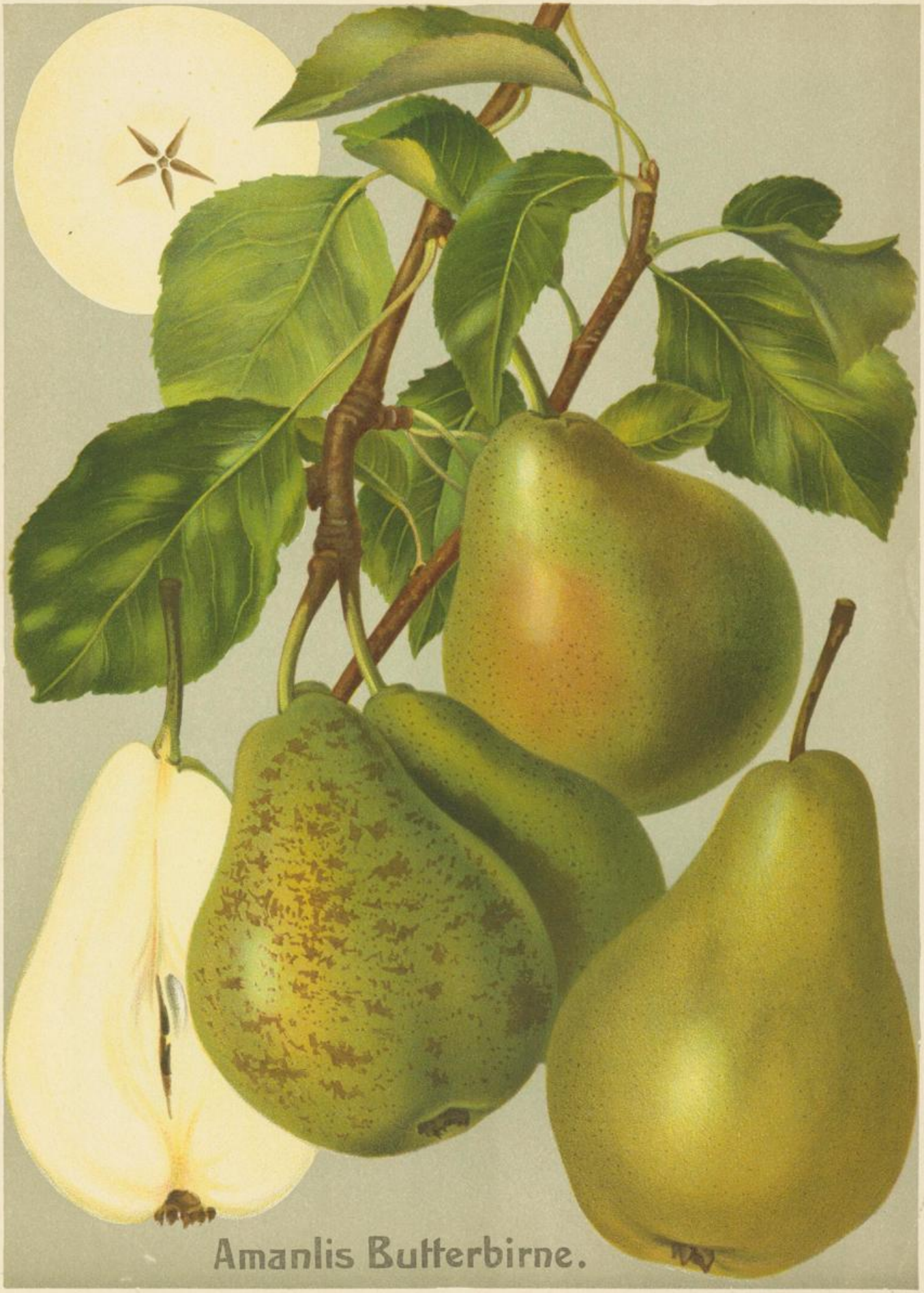
Fleisch: Grünlich weiß, fein und saftreich, süß und ganz butterweich, besonders in warmen Jahren, nicht sehr aromatisch. In kälteren Jahren oft nur säuerlich süß.

Kernhaus: Hohlachsig und breit, durch feinere Körnchen oder Steinchen angedeutet, mit meist ganz unvollkommenen Kernen.

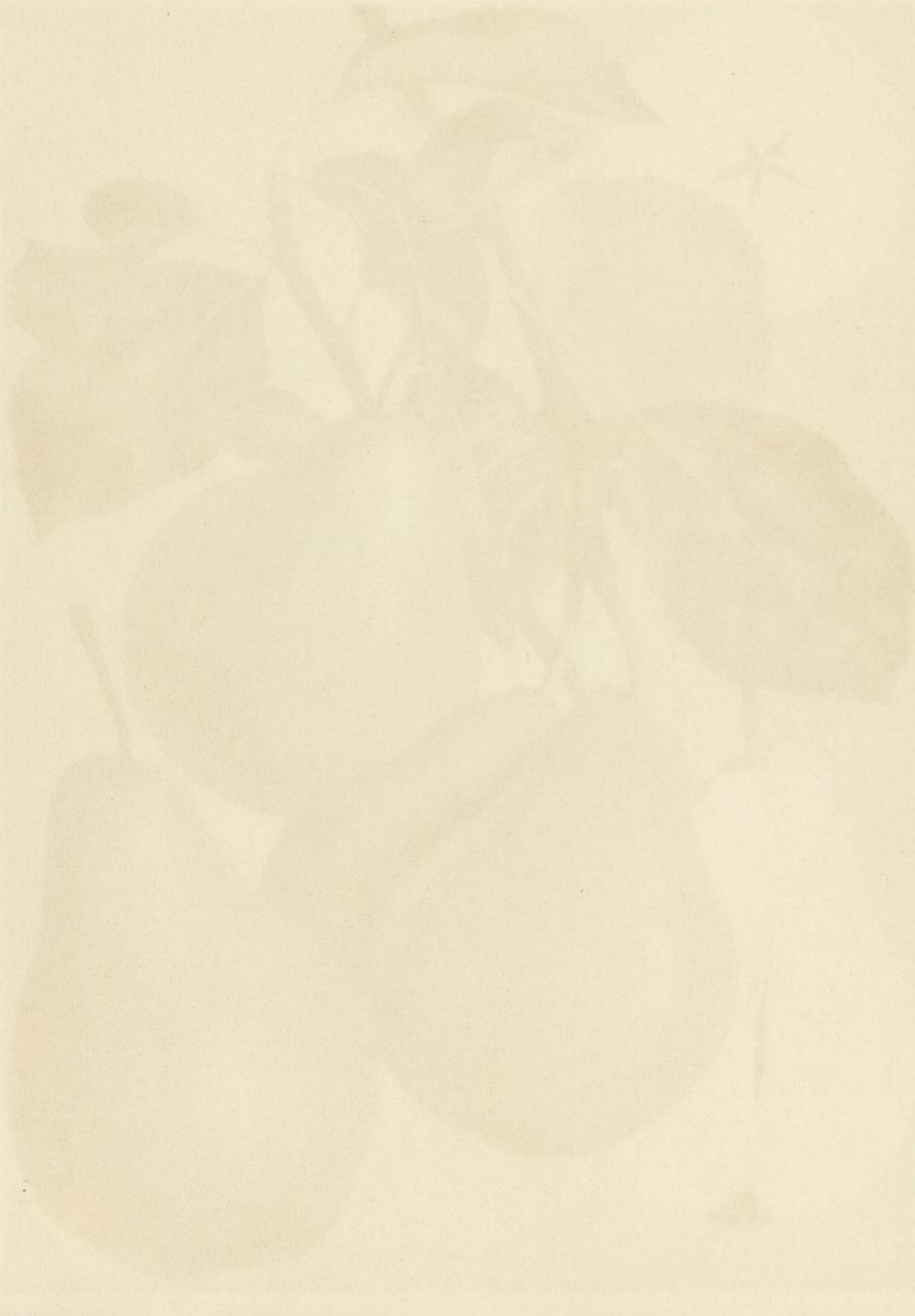
Eigenschaften der Frucht.

Amanlis Butterbirne gehört zu den großen frühreifenden Herbstbirnen, sie besitzt keinen sehr feinen Geschmack, wird auf schwerem Boden ziemlich fade und wässerig, während sie auf leichtem Boden von angenehmer Süße ist, ohne aber ein ausgesprochenes Gewürz zu besitzen.

Die Schale der Frucht zeigt meist ein düsteres Grün, das nur bei Vollreife lebhafter gefärbt wird. Sehr verschieden ist die Rostbildung, es gibt an demselben Baume ganz glatte rostfreie Früchte, während andere mit deutlichen Rostfiguren ganz überzogen sind. Die farbige Abbildung bringt dies sehr deutlich zu Gesicht. Hie und da wird über das Auftreten von Fusicladium geklagt, offenbar steht dort die Amanlis Butterbirne nicht an ihrem richtigen Standort. Fast überall zeigt sich die Frucht frei von allen Krankheitsflecken.



Amanlis Butterbirne.





Amanlis Butterbirne

Nicht die Feinheit der Frucht, sondern die reiche regelmäßige Ernte schafft dieser Sorte Anhänger. Die Haltbarkeit ist eine beschränkte, die Früchte faulen auf dem Lager leicht von innen heraus. Ein frühes Ernten ist aber — wie man eigentlich erwarten sollte — nicht am Platze, weil die Frucht dadurch an Wohlgeschmack sehr verliert. Auf dem Markte ist die Frucht wegen ihres wenig schönen Aussehens nicht sonderlich begehrt, sie bildet mehr einen Massenartikel für die weniger wohlhabenden Klassen. Bei ungünstigen Absatzverhältnissen ist es ein Vorzug, daß die Früchte sich sehr gut zum Trocknen eignen und ein gutes Dörrprodukt ergeben.

Man erntet fast nur gleichmäßig entwickelte Birnen von der Amanlis Butterbirne, und da die Früchte, wenn der Baum am richtigen Standort gepflanzt ist, im Sturm auffallend festhängen, so ist dadurch die Ernte eine sehr sichere und vollkommene.

Eigenschaften des Baumes.

Von Amanlis Butterbirne kann man sagen: sie ist eine der stärkstwachsenden Birnsorten. In der Baumschule gibt sie kräftige Stämme; wenn auch die Triebe etwas gewunden wachsen, der starke Saftstrom bringt sie dennoch so schnell in die Höhe, daß sie meist ohne Stütze bleiben können. Der hängende Charakter der Jahrestriebe bedingt einen mehrjährig fortgesetzten Rückschnitt der jungen Krone, damit zunächst eine günstige Kronenform festgelegt wird. Alsdann läßt man aber am besten den Baum sich austoben und erzielt dadurch baldige reiche und überaus regelmäßige Ernten. Selbst bis ins späte Alter verliert sich der hängende Wuchs nicht, die photographische Beilage eines von Herrn Pfeiffer-Oppenheim in den Anlagen des Herrn Hinsberg-Nackenheim aufgenommenen, äußerst charakteristischen Baumes gibt hiervon Zeugnis. Ein Verjüngen der Krone ist nie nötig, da der Baum fast bis an sein Lebensende noch frische Triebkraft besitzt. Ein Aufästen der herabhängenden Zweige ist dagegen wiederholt erforderlich, wenn der Verkehr unter dem Baum frei gehalten werden soll, wie z. B. an Straßen. Ein Straßenbaum ist Amanlis infolge des hängenden Kronenbaues eigentlich nicht, aber sie verträgt sonst eine freie Lage, weil die Früchte überaus fest hängen.

Mit jedem Boden, sogar einem ziemlich trockenen, nimmt die Sorte fürlieb und erweist sich überall dankbar. Wer gegenteilige Erfahrungen gemacht hat, besitzt Amanlis jedenfalls auf einem Gelände, das für Obstkultur überhaupt nicht mehr genommen werden sollte.

Der schlotternde Wuchs bedingt eine große Pflanzweite. Für freie Formbäume ist Amanlis weniger geeignet als für regelrechte Spalierformen. Für alle Formen muß die Quitte als Unterlage gewählt werden, da selbst auf dieser schwachen Unterlage der Baum enorm stark treibt. Da, wo Halbstämme auf Quitte überhaupt gezogen werden, ist diese Sorte wohl eine der geeignetsten für solche Baumformen.

Trotz ihres kräftigen Wuchses bildet Amanlis an jeder nicht zu kleinen Form willig Fruchtholz. Der Austrieb der Seitenaugen ist ein vollständiger, die ganzen Leitäste sind mit Fruchtspießen und Fruchtruten dicht besetzt. Wer auf die Feinheit der Frucht bei der Spalierzucht nicht das Hauptgewicht legt, der findet hohe Befriedigung, wenn er seine Spaliergestelle mit Amanlis Butterbirne bekleidet. Das gesunde, glänzende, dunkelgrüne Blatt an den strotzenden Trieben bildet den ganzen Sommer hindurch eine Zierde, dazu kommt die fast nie aussetzende

Fruchtbarkeit. Der Reingewinn wird allerdings nicht sehr hoch sein, weil die Frucht für Spalierzucht nicht wertvoll genug ist.

Die Blüte erscheint ziemlich früh und dauert nicht lange, ist aber gegen Witterungsverhältnisse sehr widerstandsfähig.

Zum Umpfropfen solcher Bäume, die wenig Lebenstrieb zeigen, ist die Amanlis Butterbirne sehr geeignet. Sie gibt gesunde Bäume und ist ein Massenträger.

Schlechte Eigenschaften.

Der hängende Kronenbau gebietet Vorsicht in der Wahl des Standortes. In guten Obstlagen ist die Frucht nicht wertvoll genug.

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, incl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

II. Jahrgang 1906 Heft 6

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Grumkower Butterbirne,
Nordhäuser Winter-Forellenbirne,
Hardenponts Winter-Butterbirne.
Napoleons Butterbirne.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

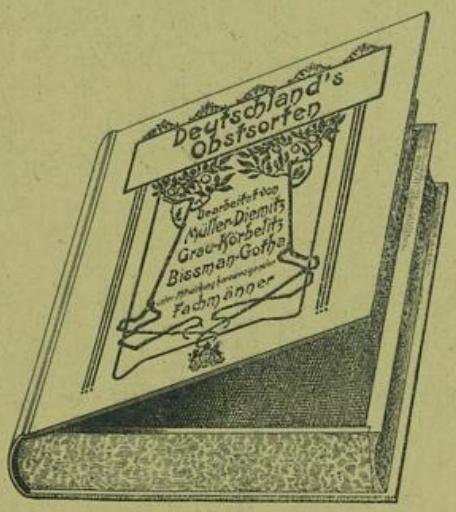
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
24 Bildertafeln.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. — Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend.)

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Calvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Madame Verté	Herzogin von Angoulême	Weisser Wintercalvill
Clairgeau's Butterbirne	Diels Butterbirne	Gelber Edelapfel
Josephine von Mecheln	Landsberger Renette	Ananas-Renette
Esperens Bergamotte	Baumanns Renette	Boikenapfel.

Der vierte Jahrgang 1908 wird voraussichtlich enthalten:

Lord Suffield	Alantapfel	Kaiser Alexander
Graham's Jubiläumsapfel	Lord Grosvenor	Apfel von Croncels
Geflammter Kardinal	Minister von Hammerstein	Danziger Kantapfel
Roter Eiserapfel	Charlamowski	Gelber Richard

Für den fünften Jahrgang 1909 sind vorgesehen:

Liegels Winter-Butterbirne	Petersbirne	Stuttgarter Gaishirtle
Grosser Katzenkopf	Pastorenbirne	Baronsbirne
Olivier de Serres	Muskateller	Gellerts Butterbirne
Esperens Herrenbirne	Sommer-Eierbirne	Edelcarasane.

Univ.-Bibl. Giessen

Grumkower Butterbirne.

Grumkower Butterbirne.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Ende November.

Name und Heimat: Eine Sorte deutschen Ursprungs, die auf dem Gute Grumkow bei Rügenwalde in Hinterpommern aufgefunden und von dort unter obigem Namen fast über ganz Deutschland verbreitet wurde. Den Namen „Winter-Butterbirne", unter dem sie mitunter geführt wird, verdient sie nicht, da ihre Haltbarkeit nur die einer Herbstsorte ist.

Gestalt: Groß bis sehr groß, in der Form recht verschieden, meist birnförmig, kelchbauchig mit vielen über die ganze Frucht verbreiteten, starken Höckern und Beulen versehen, die den Früchten oft ein recht eckiges Aussehen verleihen.

Kelch: In flacher, beuliger und rippiger, ziemlich breiter Einsenkung stehend. Kelchblätter sternförmig ausgebreitet, oft unvollkommen entwickelt.

Stiel: Stark und lang, wie ausgezogen und durch einseitigen Fleischansatz meist etwas seitwärts gedrückt.

Schale: Dick, blaßgrün, später grünlichgelb, glänzend, bisweilen auf der Sonnenseite braunrot überzogen. Meist stark besetzt mit schwärzlichen, auffallenden Rostflecken, zwischen denen sich kleinere, zahlreiche, dunklere Punkte zerstreut vorfinden.

Fleisch: Grünlich weiß, oft etwas rosa angehaucht, in guten Jahren saftig und schmelzend, von ganz eigentümlichem, angenehm säuerlich-süssem Geschmack. In ungünstigen Jahren meist um das Kernhaus sehr steinig und rübenartig.

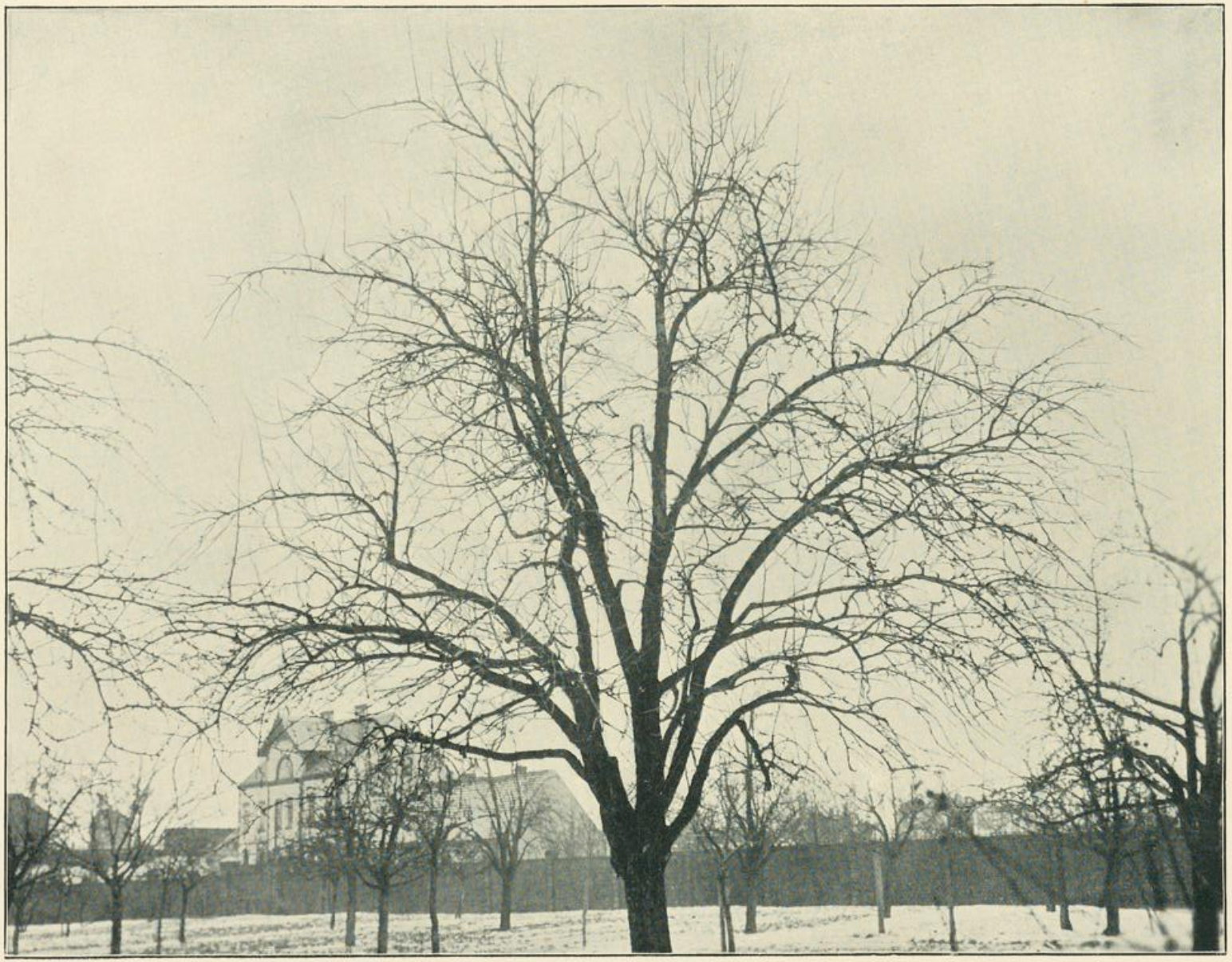
Kernhaus: Im Verhältnis zur Frucht klein, Kammern eng geschlossen, Kern selten gut ausgebildet.

Eigenschaften der Frucht.

Die Frucht der Grumkower Butterbirne hat durch die zahlreichen Beulen und durch die Eintönigkeit der Farbe ein unschönes Aussehen und wird dadurch auf dem Markte wenig gefragt. Wer aber die Birne, auf geeignetem Boden gewachsen, zur richtigen Zeit gegessen hat, der wird das Lob verstehen, das ihr aus Liebhaberkreisen gesungen wird. Es gibt kaum eine Frucht, die einen ausgeprägteren Geschmack besitzt: reich an Aroma, vollsaftig, erfrischend. Norddeutschen Ursprungs, erlangt die Sorte besonders in ihrer Heimat (Pommern) diese hervorragenden Eigenschaften; sie ist auch nur hier in erster Linie zum weiteren Anbau zu empfehlen. In Bayern, dem Elsaß, dem Rheingau, teils auch Westfalen und Lippe-Detmold, dem Oderbruch und im Mansfelder Seekreise wird die Grumkower als ein guter Träger mit normal entwickelten Früchten sehr geschätzt. Man findet dort stattliche, 100jährige Bäume überall, wo man die Grumkower in tiefgründigen, schwarzen, nicht trockenen Boden gebracht hat. Im ganzen



Grumkower Butterbirne.



Grumkower Butterbirne

übrigen Deutschland wird vor dem Anbau dieser Sorte gewarnt. Nur bei richtiger Wahl des Standortes treten die Feinheiten des Aromas hervor, im anderen Falle bleibt sie eine minderwertige steinige Sorte, die wenig vollkommene Früchte hervorbringt. In nassem, kaltem Sommer besonders verliert sie an Güte, und das Fusicladium ist derartig stark, daß oft die ganze Ernte aus schwarzfleckigen Früchten besteht. Bei dieser Unsicherheit eines ihr passenden Standortes ist es erklärlich, daß der Erwerbsobstbauer die Grumkower Butterbirne vom Anbau ausschließt. Es kommt hinzu, daß die Haltbarkeil der Frucht eine kurze ist, und daß die Fäulnis von innen heraus rasch weiter greift, ohne daß man dies an der immer grün bleibenden Schale erkennen kann. Der Versand der Früchte muß vor der Vollreife stattfinden, da die Schale im reifen Zustande sehr empfindlich ist.

Eigenschaften des Baumes.

Die Stämme wachsen sehr krumm. In der Regel macht sich eine Nachhilfe durch Anpfählen nötig. Es ist deshalb die Kronenveredlung auf stark und gerade wachsenden Zwischenveredlungen zu empfehlen. Den hängenden Wuchs behält die Sorte in den ersten Jahren nach der Anpflanzung bei, und es muß ein mehrjähriger, regelmäßiger Rückschnitt an ihr vorgenommen werden. Im Alter verliert sich diese Eigenschaft, wie die Abbildung, die den Anlagen des Herrn Brentke-Gerwisch entstammt, erkennen läßt. Die Krone baut sich ziemlich locker auf; aus den hängenden Aesten schießen neue Zweige hervor. Die Grumkower Butterbirne ist für Formobstbau ungeeignet; der Austrieb der Augen ist unvollkommen, die Fruchtholzbildung lang. Wenn die Verhältnisse passen, entwickeln sich die Früchte am Hochstamm ebenso vollkommen wie am Formbaum.

Anspruchsvoll ist die Sorte an Wärme und Feuchtigkeit des Bodens. Sie verlangt geschützten Standort, da die Früchte, die spät geerntet werden müssen, leicht von den Stürmen abgeschlagen werden. Als Unterlage für Formbaumzucht der Grumkower ist die Quitte nicht geeignet.

Die Blätter sind wellenförmig, mattglänzend, von fahlgrüner Farbe. Jüngere Bäume machen meist einen krankhaften Eindruck.

Die Blüte erscheint mittelfrüh und dauert geraume Zeit.

Schlechte Eigenschaften.

Holz, Blätter und Frucht sind sehr dem Befallen vom Fusicladium ausgesetzt. Die Früchte sind farblos und dadurch unansehnlich.

Nordhäuser Winter-Forellenbirne.

Nordhäuser Winter-Forellenbirne.

Reifezeit: Januar bis März.

Name und Heimat: Eine norddeutsche Sorte, deren Ursprung nicht mit Sicherheit festzustellen ist, die man besonders in der Umgegend des Harzes, in Nordhausen und vereinzelt auch in Thüringen antrifft. Sie geht unter dem Namen „Winter-Forelle“ oder „Nordhäuser Forelle“. Von Nordhausen aus wurde sie besonders durch den dortigen Stadtrat und bekannten Pomologen C. von der Foehr verbreitet, der sie zuerst in größerem Maße vermehrt und in den Handel gebracht hat.

Gestalt: Mittelgroß, kegelförmig, nach dem Kelche zu abgeplattet, nach dem Stiel zu nur wenig zugespitzt.

Kelch: Hartschalig und meist sternförmig offen, in breiter, flacher Einsenkung.

Stiel: 2—2½ cm lang, in schwacher Grube, mittelstark.

Schale: Baumreife Frucht grünlichgelb, Sonnenseite braunrot. (Die farbige Abbildung ist reichlich leuchtend wiedergegeben.) Auf dem Lager hellgelb, sonnenwärts karmesinrot überzogen, geflammt und mit braunroten, deutlich hervortretenden Pünktchen versehen, glatt und glänzend, zur Reifezeit sich etwas fettig anfühlend.

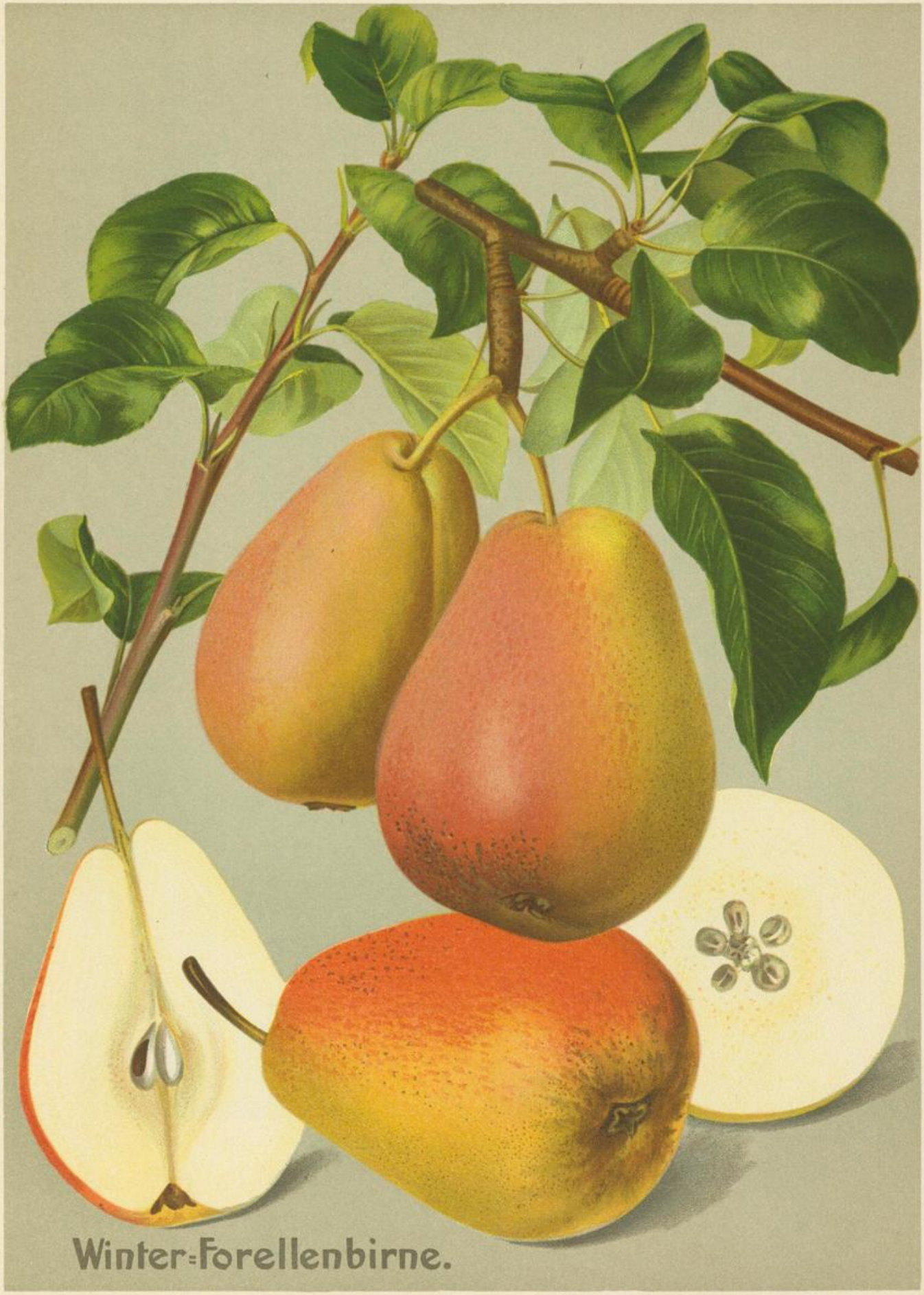
Fleisch: Weiß, schmelzend und würzig, von angenehmem, süßem Geschmack. Steine um das Kernhaus nicht stark hervortretend.

Kernhaus: Klein und muschelförmig, hohlachsig, mit ovalen, gut ausgebildeten Kernen.

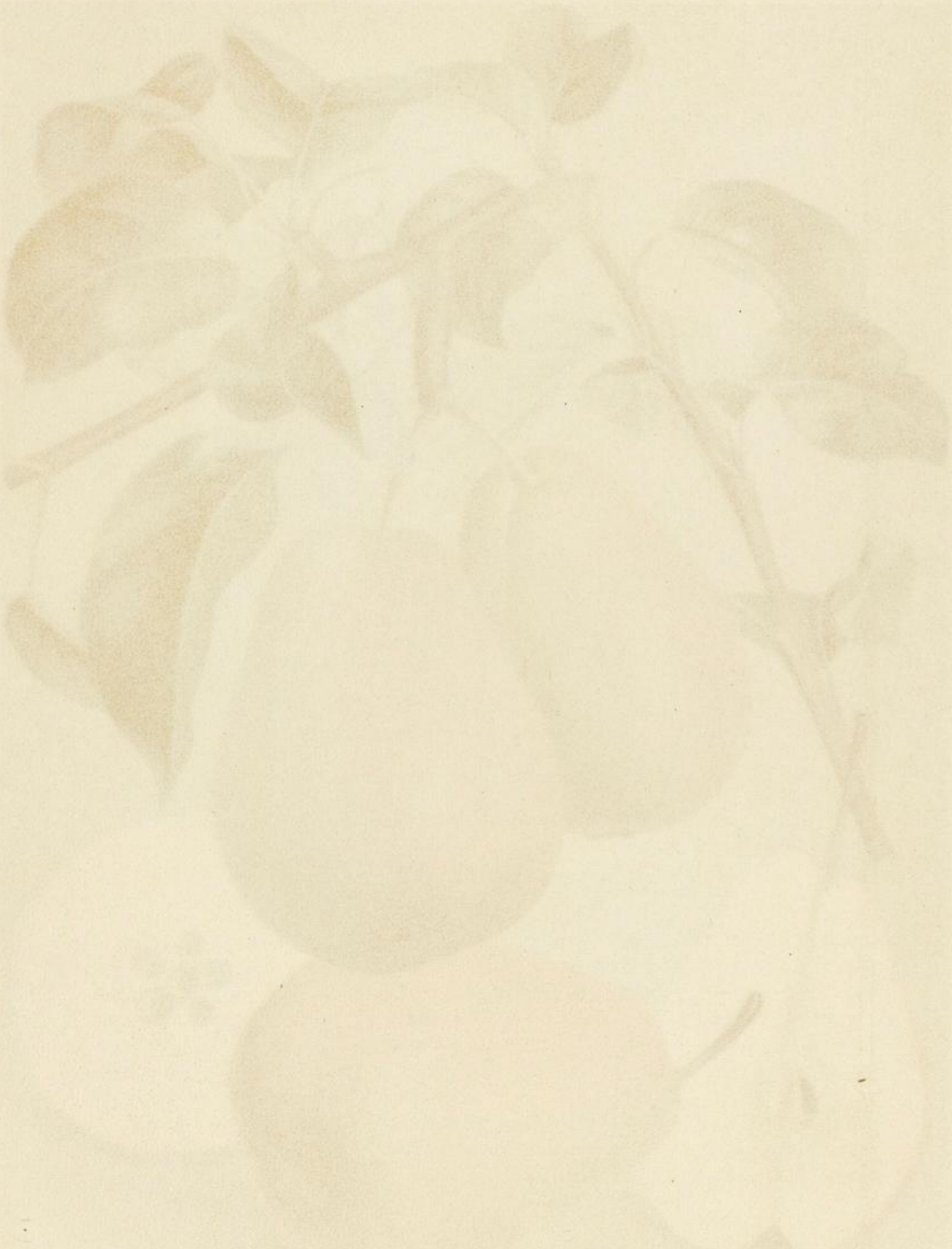
Eigenschaften der Frucht.

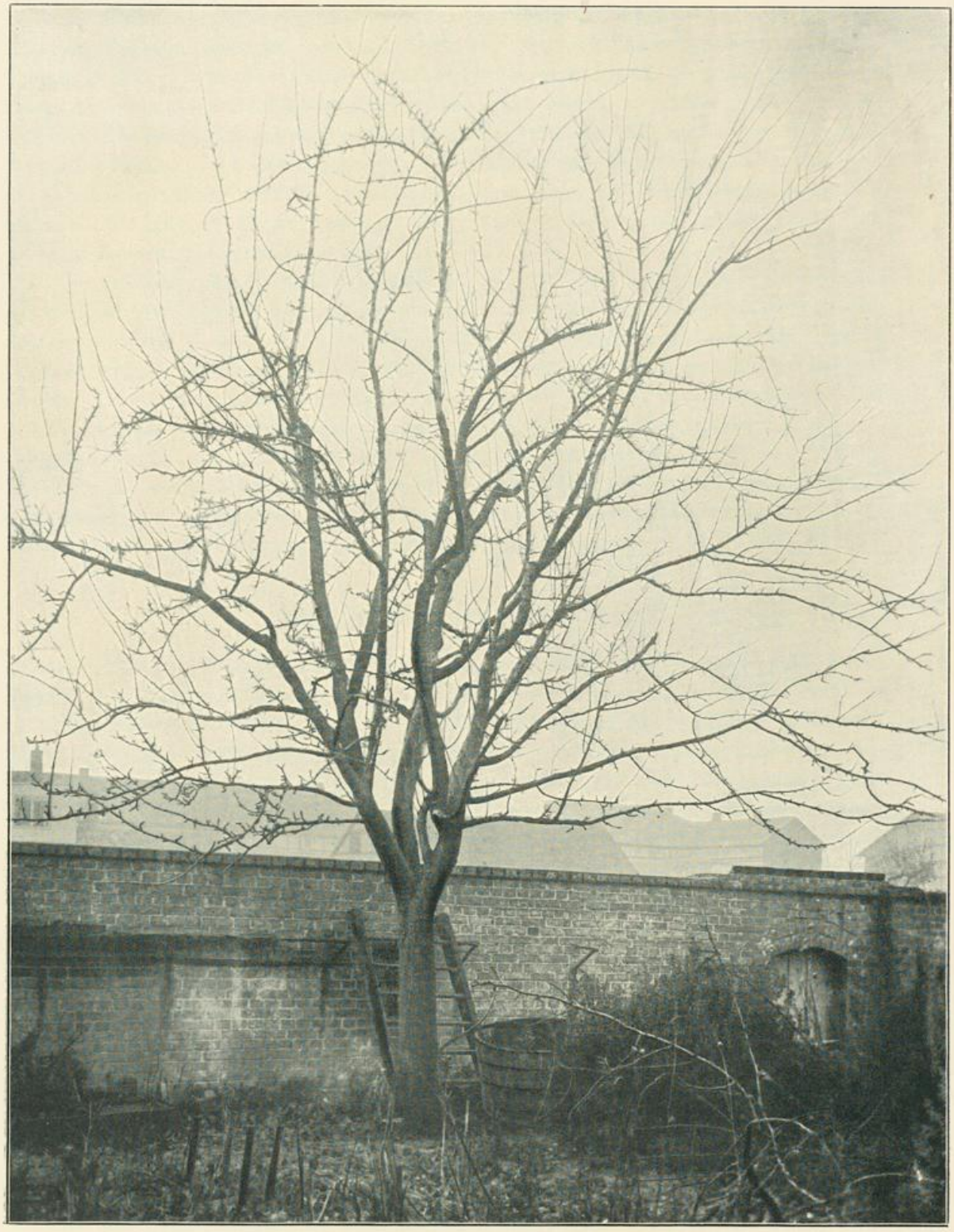
Das leuchtende Rot der Schale auf dem gelben Untergrunde gibt der Nordhäuser Winterforelle ein solch einladendes Aussehen, wie wir es bei einer anderen Winterbirne in gleichem Maße nicht finden. Die in der Sonne reif gewordenen Früchte sind mitunter ganz davon überzogen und bilden hierdurch zur Weihnachtszeit in den Schaufenstern der Obstläden einen Hauptanziehungspunkt. Unbegrenzte Mengen könnten davon verkauft werden, weil der Markt um die eigentliche Winterzeit von Birnen meist geräumt ist. Man sollte daher diese lachend schöne Frucht durch Massenanbau reichlich verbreiten.

Es sind aber nicht nur äußere Schönheiten, welche diese Sorte empfehlenswert erscheinen lassen. Während die meisten Winterbirnen mit einer lederartigen Schale umgeben sind, ist die Winter-Forellenbirne verhältnismäßig feinschalig, das Fleisch saftig, schmelzend und leidlich



Winter=Forellenbirne.





Nordhäuser Winter-Forellenbirne

gewürzt. Freilich lautet manches Urteil über den Geschmack der Winterforelle ungünstig. Dies rührt aber von dem unzeitigen Genuß der Frucht her. Spät im Oktober gepflückt, im Januar, Februar genossen, wird diese Birne dem nicht gar zu anspruchsvollen Gaumen ein leckerer Bissen sein, während sie, vor Weihnachten verzehrt, einen rübigen Geschmack besitzt. Daß sie sich auch zum Einmachen gut verwenden läßt, spielt keine große Rolle, da man bei dem guten Absatz als Tafelfrucht auf eine anderweitige Verwertungsart nicht bedacht zu sein braucht, und für Konservenherstellung mehr die schnell vergänglichen Sorten als die Winterbirnen in Betracht kommen. Sie zeichnet sich vor vielen anderen Sorten auch dadurch aus, daß ihre Frucht noch im reifen Zustande gut versandfähig ist.

Die Verbreitung der Nordhäuser Winterforelle ist noch keine große. Dazu hat sicherlich der Umstand beigetragen, daß sie mit der gewöhnlichen Forellenbirne vielfach verwechselt wird. Letztere steht zwar — was die äußere Färbung anbetrifft — unerreicht da, aber diese lachende Schönheit tritt doch nur recht selten hervor, weil die Frucht der gewöhnlichen Forellenbirne fast überall — von seltenen Ausnahmen abgesehen — über und über mit Fusicladiumflecken besät ist. Die Nordhäuser Winterforelle dagegen leidet wenig unter Fusicladium, hat auch im übrigen, abgesehen von dem fast gleichen Namen mit der im Herbst reifenden alten Forelle wenig gemein. Man sollte die Winterforellenbirne jedenfalls für Norddeutschland als eine gute wirkliche Winterbirne überall dort, wo geeigneter Birnenboden vorhanden ist, zum Massenanbau verwenden. In Süddeutschland ist ihre Anbauwürdigkeit noch nicht erprobt worden.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum zeigt in der Baumschule einen strammen, aufrechten Wuchs und bildet wenig Seitenzweige. Diese Eigenschaften behält er mehrere Jahre nach der Pflanzung bei. Dadurch wird ein mehrjähriger Kronenrückschnitt nötig. Im Laufe der Jahre nehmen die Kronenäste, vornehmlich infolge der reichen Fruchtbarkeit, eine wagerechte Haltung an. Die Fruchtbarkeit setzt schon in jungen Jahren ein und bleibt eine regelmäßige. Die Früchte bilden sich am Hoch- und Halbstamm sehr vollkommen aus, deshalb sollten diese Formen für die Winterforellenbirne bevorzugt werden. Ueber die Brauchbarkeit der Quittenunterlage für diese Sorte liegen erst aus jüngerer Zeit Erfahrungen vor. Sie ist noch zu wenig verbreitet, um ein abgeschlossenes Urteil abgeben zu können. Für Pyramiden und Buschkultur ist sie gleich wertvoll. Die Bildung von kurzem Fruchtholz und das willige Austreiben der Seitenaugen macht sie auch für Spaliere tauglich.

Der Wuchs des Baumes würde ihn für die Straße geeignet erscheinen lassen, zumal die Früchte auch beim Sturm festhängen, wenn nicht die Notwendigkeit einer spät vorzunehmenden Ernte Bedenken erregte. Die Ansprüche an den Boden sind gering bis auf ein gewisses Maß von Feuchtigkeit, das vorhanden sein muß.

An jungen Bäumen wird dadurch, daß der starke Trieb nicht immer vor Eintritt des Winters genügend ausreift, über Frostempfindlichkeit geklagt. Die starke Triebkraft gleicht diesen Schaden leicht wieder aus. Die etwas schiffartig gebogenen, lederartigen, tiefgrün gefärbten Blätter geben dem Baume das Aussehen strotzender Gesundheit.

Die Blütendauer ist eine lange, und die Befruchtung deshalb auch bei ungünstigen Witterungsverhältnissen eine regelmäßige. Hierzu trägt noch der Umstand bei, daß die Blütenorgane

ausnahmsweise vollkommen entwickelt sind. Die meisten bei uns vorhandenen Winterbirnensorten sind im wärmeren Klima gezüchtet und haben sich unseren kälteren Verhältnissen nicht genügend angepaßt, die Befruchtungsorgane sind dadurch vielfach verkümmert. Die Nordhäuser Winterforelle dagegen entstammt dem norddeutschen Klima und fühlt sich daher in den nordischen Verhältnissen wohl. Sie gibt auch wenig Ausfall an Früchten zweiter und dritter Auswahl.

Die Photographie des Baumes stammt aus dem Garten des Herrn Bundesmann in Nordhausen.

Schlechte Eigenschaften.

Nur ihre zeitweilige Frostempfindlichkeit in der Jugend und das vereinzelte Auftreten von Fusicladium auf den Früchten sind als Mängel der Sorte zu bezeichnen.

Hardenponts Winterbutterbirne.

Hardenponts Winterbutterbirne.

Reifezeit: November bis Ende Februar.

Name und Heimat: Hardenponts Winterbutterbirne ist belgischen Ursprungs, nach dem Züchter Hardenpont benannt und seit 1759 in Belgien bekannt. Diel führte sie 1810 in Deutschland ein. Sie ist in Gotha und auch anderwärts als „Kronprinz Ferdinand von Oesterreich" lange geführt worden, geht in Bayern und Sachsen auch unter dem Namen „Schinkenbirne", in Westfalen als „Kronprinzessin Friedrich", in Frankreich als „Glou Morceau" und „Beurré de Chambron".

Gestalt: Groß bis mittelgroß, länglich, eiförmig, mittelbauchig, nach dem Stiele zu schräg abfallend und stark zugespitzt, meist um $^1/_3$ mehr lang als breit und je nach dem Standort von ganz verschiedener Größe.

Kelch: Fast immer offen, hornartig und kurzblättrig, in faltiger und beuliger, verhältnismäßig tiefer und platter Einsenkung.

Stiel: Kurz, selten länger als $2^1/_2$ cm, stark und holzig, in schwacher Grube, mit Beulen umgeben.

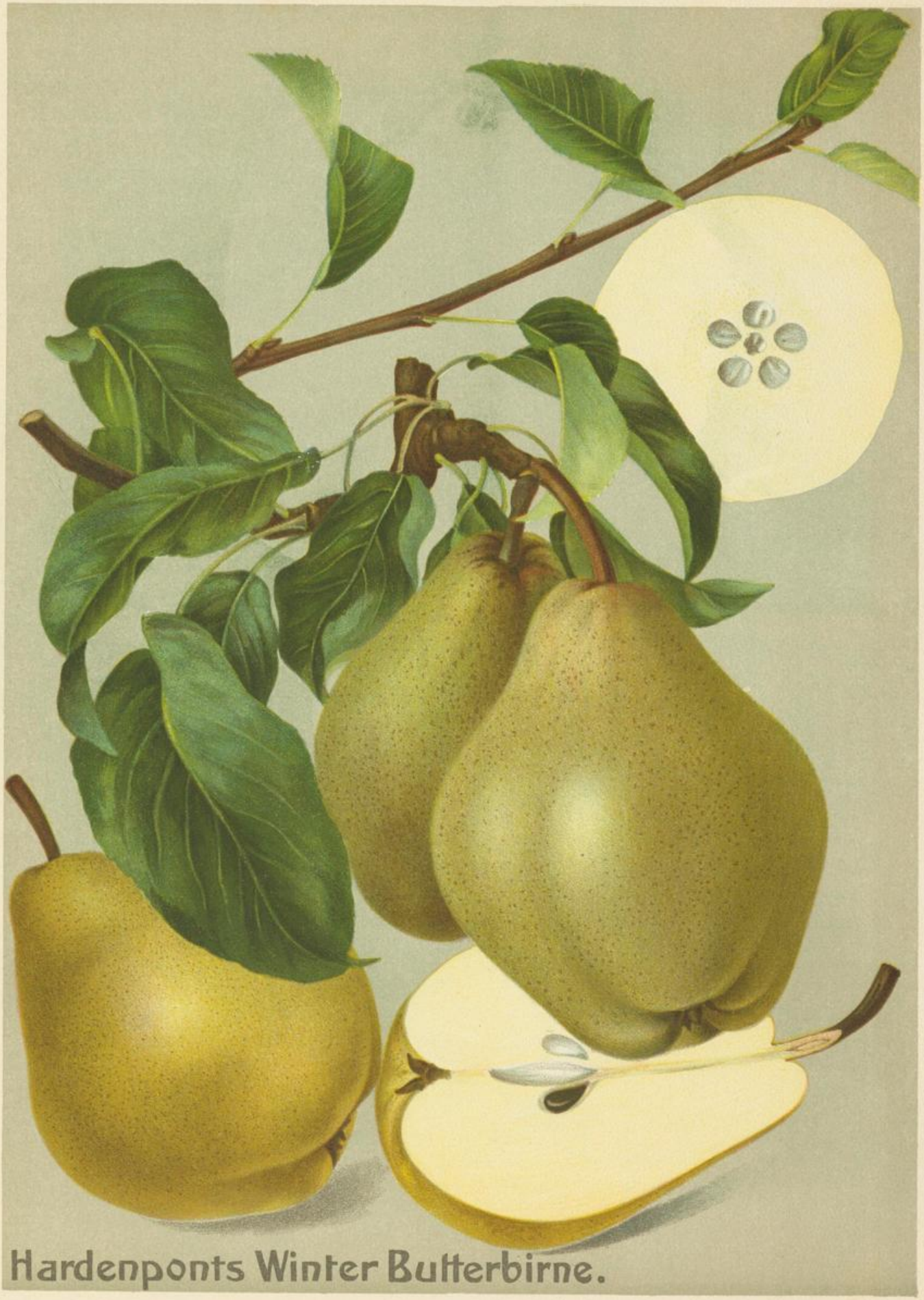
Schale: Dick, lederartig, fast maigrün, später hellzitronengelb, selten etwas gerötet, dagegen mit vielen gleichmäßig zerstreuten, fein bräunlichen Punkten übersät, zuweilen auch etwas berostet.

Fleisch: Weiß, in warmen Jahren und guter Lage schmelzend, von vorzüglichem Geschmack, in kalten und feuchten Jahren jedoch rübenartig.

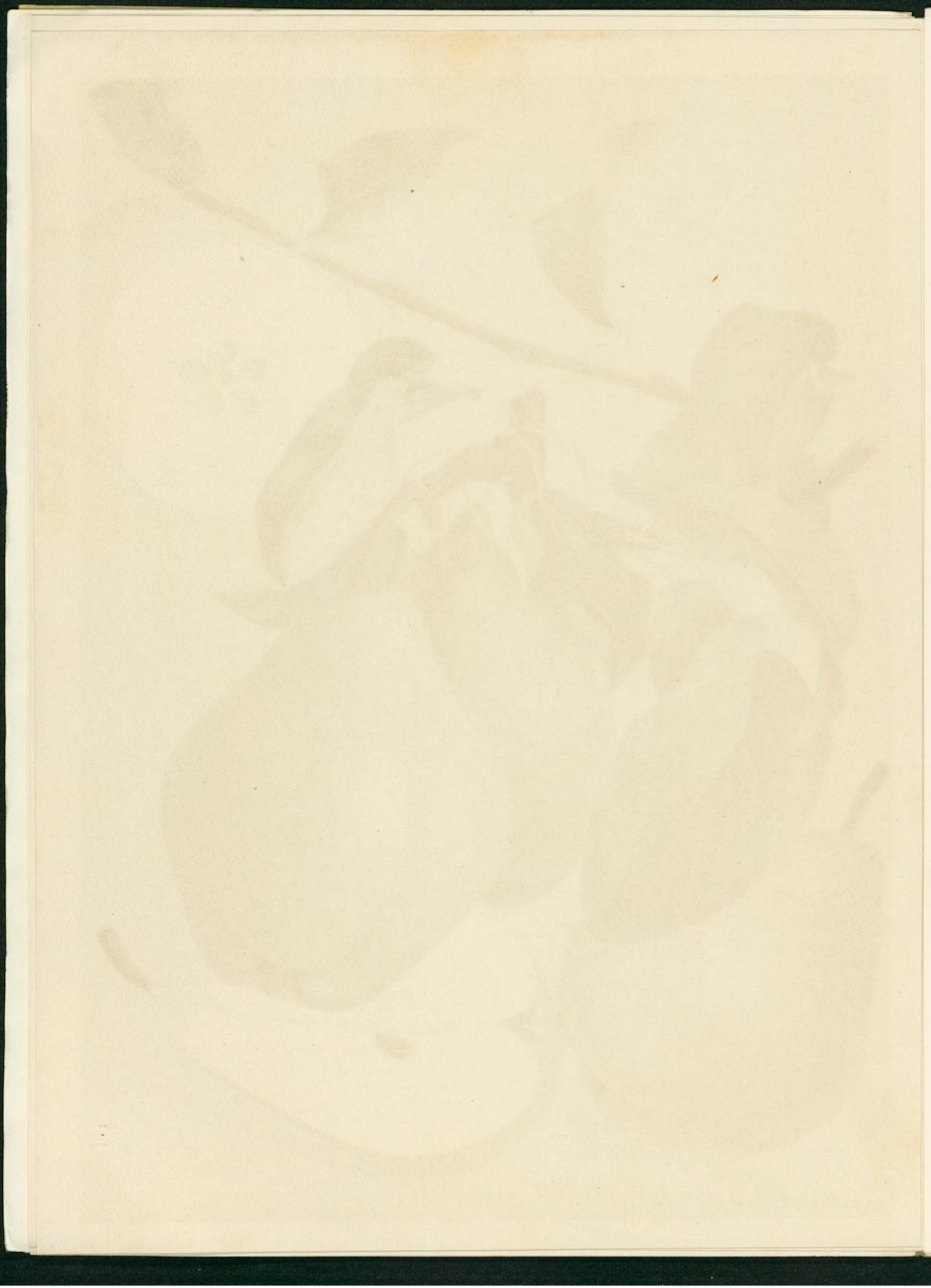
Kernhaus: Mittelgroß, mit geräumigen, muschelförmigen Kammern, in welchen sich nur wenige ziemlich starke Kerne befinden.

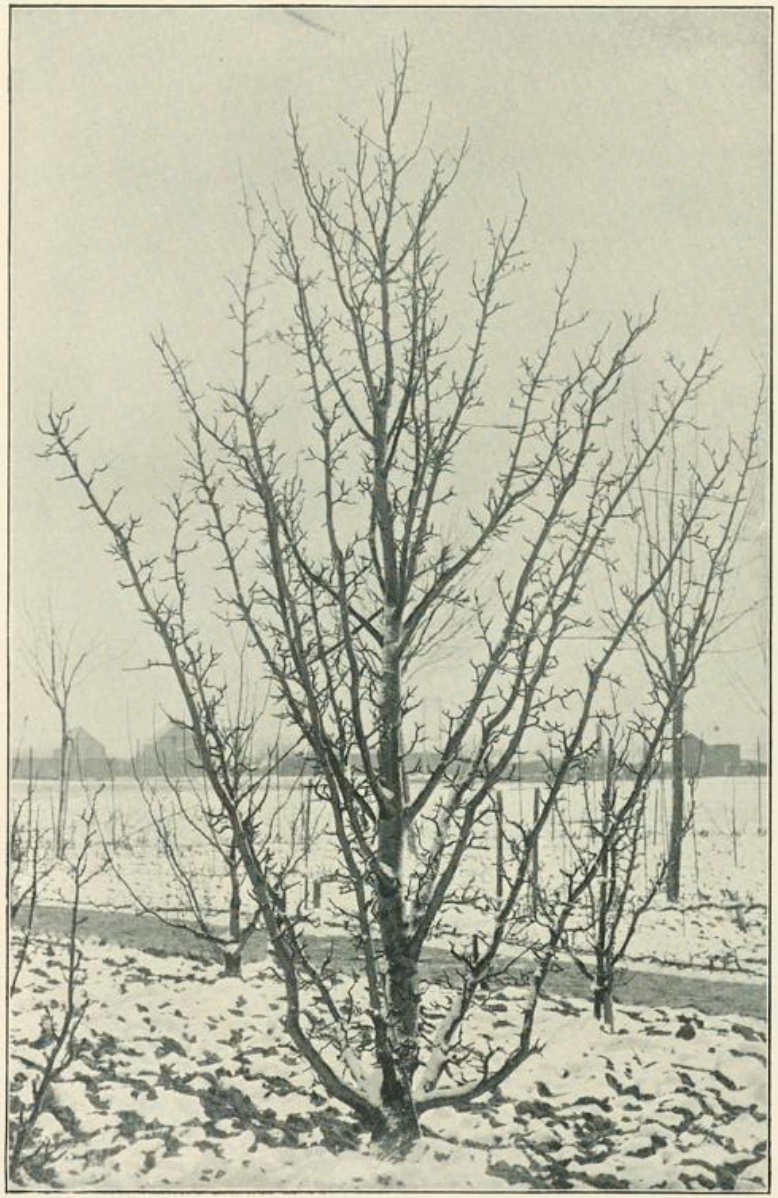
Eigenschaften der Frucht.

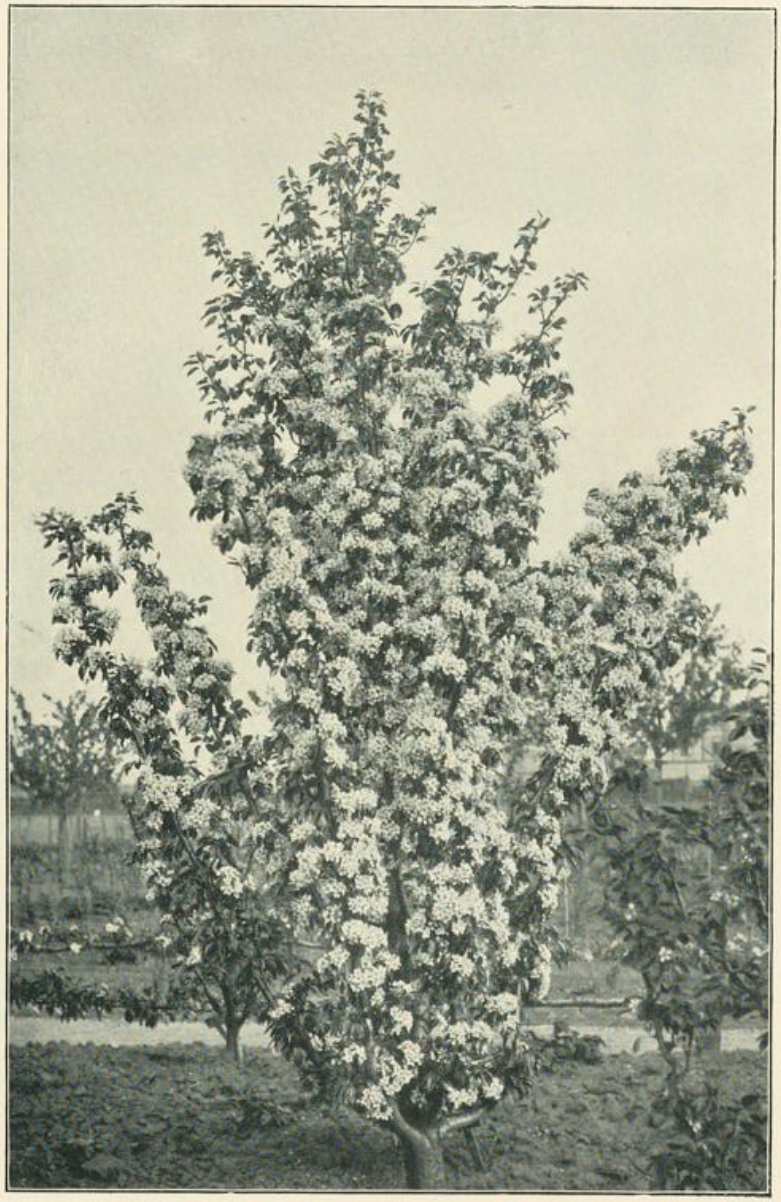
Hardenponts Winterbutterbirne gehört zu denjenigen Sorten, die in Fach- und Laienkreisen sehr verschieden beurteilt wird, je nachdem, ob die Früchte, die zur Feststellung des Wertes dienten, auf geeignetem oder ungeeignetem Boden gewachsen sind. In passender Lage und ihr zusagendem Boden wird die Frucht von schmelzendem, köstlichem Geschmack. Diese Eigenschaften gewinnen noch dadurch einen besonderen Wert, weil sie einer wirklichen Winterbirne zugesprochen werden dürfen, an denen unser deutsches Obstsortiment leider nicht sehr reich ist. Spät geerntet und gut aufbewahrt bildet die Hardenpont vom November bis Januar eine sehr geschätzte Tafelfrucht, die den feinsten, sonst nur ausschließlich in südlicheren Gegenden gedeihenden Birnensorten zur Seite gestellt werden darf. Ihre Haltbarkeit dauert bisweilen bis zum März. Aber derartige Lagen, in denen diese Vorzüge hervortreten, sind selten und weit häufiger hört man ein gerade entgegengesetztes Urteil über die Güte der Frucht. Aeußerlich besticht die Birne durchaus nicht; sie hat ein einfarbiges, in der Baumreife mattes, grüngelbes Gewand, das auch bei der Lagerreife nicht leuchtend wird. Aus diesem Grunde und weil von ihr oft viele recht unansehnliche Früchte zum Markt kommen, wird sie nicht besonders begehrt. Von Kennern wird die Sorte allerdings außerordentlich hoch bezahlt. Wo die Hardenpont gedeiht, ist ihr Ertrag regelmäßig und reich. Die Beilage gibt ein Bild der Ueberfülle ihrer Knospen.



Hardenponts Winter Butterbirne.

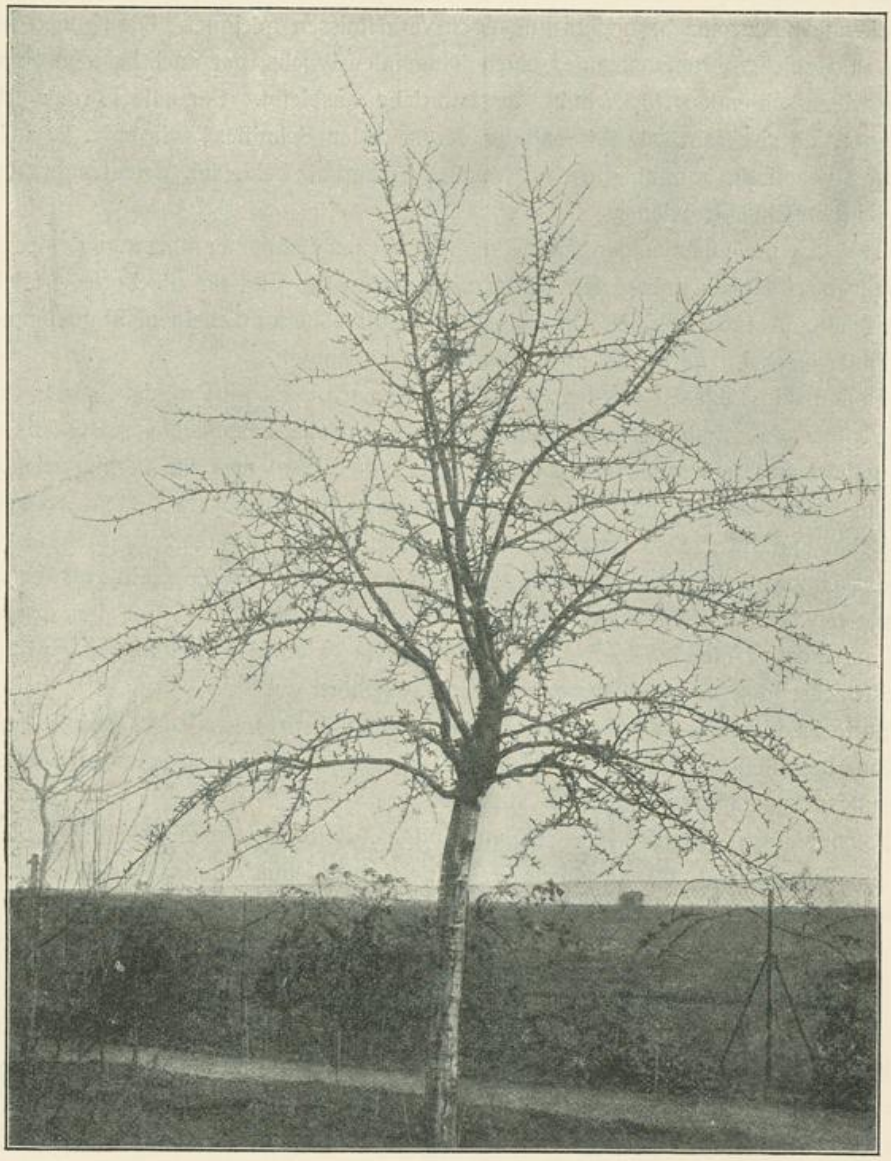






Hardenponts Winter-Butterbirne

Es kommt allerdings vor, daß selbst unter günstigen Verhältnissen nur ein kleiner Teil der Früchte zur Entwickelung kommt, und daß diese bald nach dem Ansatz vom Stiele aus schwarz werden und abfallen. Eine Erklärung für diese unwillkommene Erscheinung ist bisher leider noch nicht gefunden worden. Im übrigen hängen die verbleibenden Früchte fest und entwickeln sich gleichmäßig. Bei dem reichen Behang bleiben die Birnen in der Regel nur mittelgroß.



In sehr vielen Pflanzungen sind die Früchte nur krüppelhaft, neigen sehr stark zum Befall von Fusicladium, werden rissig und bleiben ziemlich ungenießbar, sodaß für solche Stellen mit Recht vor dem Anbau gewarnt werden muß. Daher prüfe man zunächst durch Versuchsbäume die Entwickelung der Früchte. Bei günstigem Ergebnis kann man allerdings große Einnahmen aus der Ernte dieser schätzbaren Winterfrucht lösen. Wenn die Frucht nicht gerade im hochreifen Zustande zum Versand gebracht wird, ist sie für diesen gut geeignet.

Eigenschaften des Baumes.

Hardenponts Winterbutterbirne bildet gerade, mit vielen kurzen Verästelungen regelmäßig besetzte Stämme und zeigt in der Jugend nicht nur auf Wildling, sondern auch auf Quitte einen kräftigen Wuchs. Die Kronenbildung ist auch ohne Schnitt eine sehr regelmäßige, der Austrieb der Seitenaugen so vollkommen wie bei wenigen anderen Sorten. Zur Hochstammzucht ist die Sorte nur unter ganz besonders günstigen Verhältnissen geeignet. Die Kronen bekommen bald infolge des reichen Fruchtbehanges einen hängenden Wuchs, der auch bei den Formbäumen durch den wiederkehrenden Rückschnitt der Leittriebe ausbleibt. Für alle Formen ist Hardenpont geeignet, da sie sich trotz Anwendung des stärksten Schnittes, wie er z. B. bei Spindelbäumen zur Anwendung kommt, dicht mit kurzem Fruchtholz bekleidet. Die Tragbarkeit beginnt früh und kehrt regelmäßig wieder.

Das Holz ist mit einem eigentümlichen, bleifarbenen Schimmer überzogen, der sich auch auf die wellig nach außen gebogenen Blätter überträgt. Dies gibt für die Sorte ein leichtes Erkennungszeichen. Auf der farbigen Abbildung tritt dieser silberige Schein nicht genügend hervor.

Die Blüte erscheint mittelfrüh und dauert ziemlich lange.

Auf Boden und Lage ist Hardenpont sehr wählerisch. Es gibt wenig Plätze, wo sie gut fortkommt, ohne daß man bestimmt sagen könnte, welche besonderen Ansprüche sie stellt. Jedenfalls gehört zu ihrem guten Fortkommen eine warme Lage und ein warmer leichter Boden. Kiesiger Untergrund scheint ihren Wuchs günstig zu beeinflussen. In kaltem, nassem Boden werden Früchte und Zweige so stark vom Schorf befallen, daß ihr Holz ganz grindig aussieht. Dann ist das Umpfropfen geboten. Von vielen Seiten wird auch die Quitte als Unterlage für Hardenpont verworfen. Dem widersprechen aber die Ansichten derer, die ihre günstige Entwickelung auf dieser Unterlage beobachten konnten, wie es z. B. in Diemitz der Fall ist, wo sie zu den bestwachsenden und reichsttragenden Sorten gehört.

Die Sorte ist nicht als Straßenbaum zu verwenden. Sie ist aus allen vorstehend angeführten Gründen ganz besonders für Formobstbau geeignet. Auch schon die spät vorzunehmende Ernte ist ein Hinderungsgrund für den Anbau an Straßen.

In Ermangelung geeigneter Hochstämme sind für die Beilage eine blühende Pyramide und ein Baum im Ruhezustand des Provinzial-Obstgartens in Diemitz benutzt worden. Im Text ist das Bild eines 15jährigen Hochstammes wiedergegeben.

Schlechte Eigenschaften.

Die Unsicherheit in der Wahl eines geeigneten Standortes, das häufige Abfallen der jungen Früchte trotz guten Verlaufes der Blüte und des Fruchtansatzes, die Empfänglichkeit für den Befall von Fusicladium und das Auftreten der Birntrauermücke gebieten äußerste Vorsicht beim Anbau der Hardenponts Winterbutterbirne. Nur wenn sich bei voraufgegangenen Anbauversuchen von all diesen schädlichen Einflüssen nichts zeigte, darf man die Sorte anpflanzen, dann aber auch in Massen.

Napoleons Butterbirne.

Napoleons Butterbirne.

Reifezeit: Mitte Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Als Züchter dieser Birne wird der Weinschenk Liard in Mons genannt. In den meisten Gegenden Deutschlands geht sie unter obigem Namen, in Lippe-Detmold und Sachsen kommt sie als grüne „Mailänderin" vor, in Kulmbach als „Glockenbirne", in Belgien nennt man sie „Bon Chrétien Napoléon", in Frankreich neben „Poire Napoléon" auch „Captif de St. Hélène", „Bonaparte".

Gestalt: Glockenförmig, mittelgroß bis groß, stark kelchbauchig, nach dem Stiele zu abgeplattet, oft mit flachen Unebenheiten versehen.

Kelch: Meist unvollkommen, in breiter, flacher Einsenkung, die meist schief erscheint, weil die Frucht auf einer Seite stärker als auf der anderen entwickelt ist.

Stiel: Dick, fleischig, in schwacher Einsenkung, wie eingesteckt, $1\,^3/_4$ bis $2\,^1/_4$ cm lang, dunkelbraun.

Schale: Glänzend, am Baum fast dunkelgrün, später gelbgrün, ohne Röte, fein braun punktiert, besonders auf der Sonnenseite.

Fleisch: Aeußerst saftig und schmelzend, süßweinig, in der vollen Reife fast überfließend von Saftfülle. Meist ohne Steine, mattweiß bis gelblich gefärbt.

Kernhaus: Klein, mit engen Kammern und nur wenigen, kleinen, meist unvollkommenen, schiefen Kernen. Bei reifen Früchten läßt sich die Kernhausachse aus der Frucht ziehen.

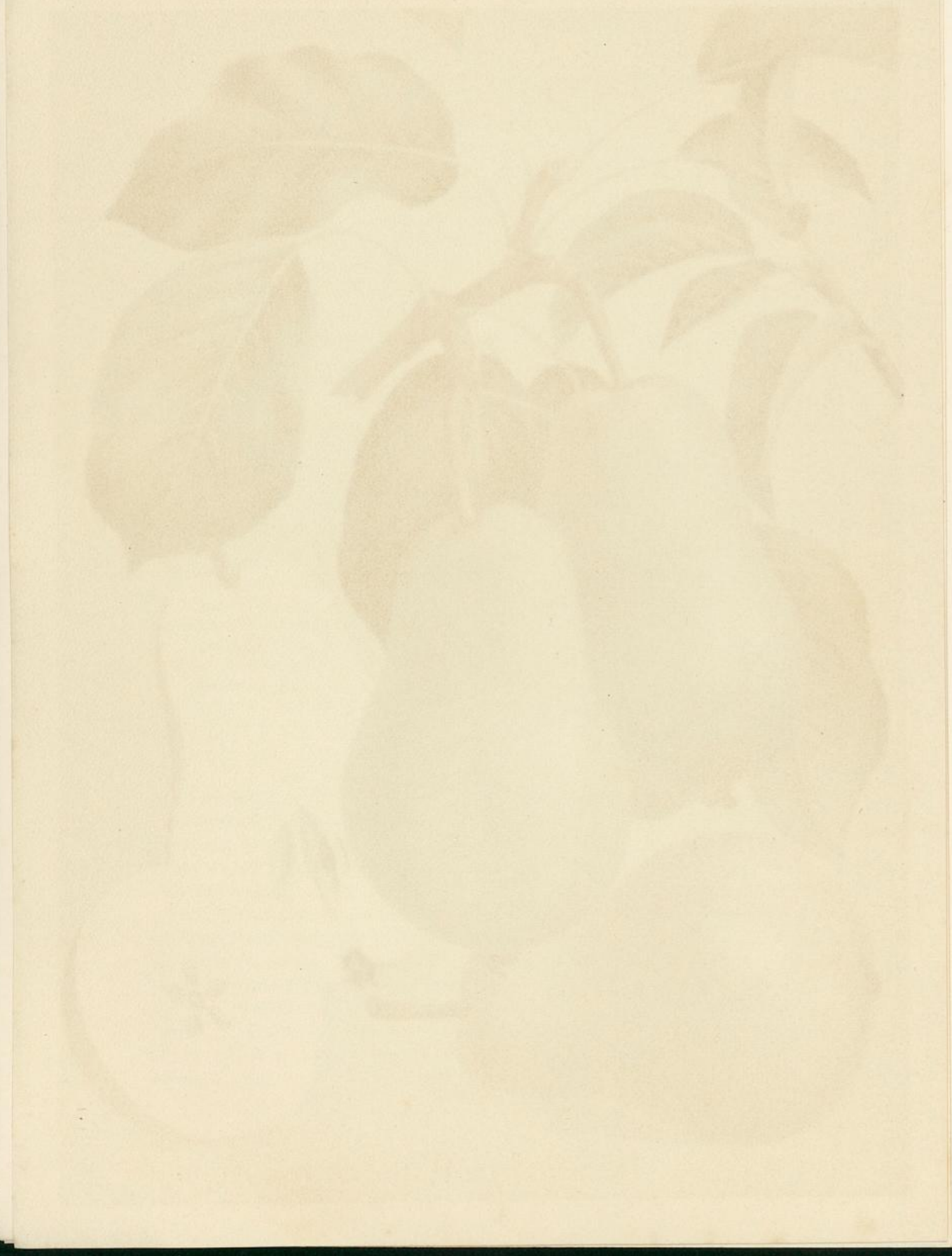
Eigenschaften der Frucht.

Die Napoleons Butterbirne kann fast zu den Winterbirnen gerechnet werden, sie hält sich, am richtigen Standort angebaut, bis Ende Dezember. Sie ist eine sehr wohlschmeckende, aromatische Frucht, die auf der Zunge förmlich zerfließt. Abfällige Urteile hört man aus den Orten, wo die Napoleon nicht die ihr passenden Vorbedingungen gefunden hat. Dort bleibt die Frucht wässerig, steinig und leidet unter dem Schorfbefall. Stets bleibt die Napoleon eine einfarbig grüne, nicht in die Augen fallende Frucht, die nur von Kennern beachtet und entsprechend bezahlt wird. Am Spalier bilden die glatten glänzenden Früchte durch ihre Masse eine Zierde des Gartens. Erhöht wird dieser Eindruck dadurch, daß die flachen, breiten, gesunden, etwas nach außen gebogenen Blätter denselben Glanz besitzen.

Die Frucht ist trotz der Feinheit der Schale beim Versand nicht sehr empfindlich, sobald dieser nicht zu kurz vor der Reife ausgeführt wird. Die Ausbildung der Früchte ist gleichmäßig. Die Form wechselt vielfach. Die Früchte hängen ziemlich fest, der Verlust durch Stürme ist gering.



Napoleons Butterbirne.





Napoleons Butterbirne.

Aus Marienhöhe bei Weimar.

Eigenschaften des Baumes.

Napoleons Butterbirne zählt zu den Sorten, die altersschwach und überständig geworden sind. Der Baum treibt zwar in der Jugend freudig, läßt aber zu bald nach. Die Krone verzweigt sich wenig. Sie muß durch öfteren Rückschnitt zu neuem Trieb angeregt werden. Die früh beginnende, regelmäßige und reiche Tragbarkeit gibt den Kronentrieben bald einen hängenden Charakter, der ein Verjüngen der Krone nach einer Reihe von Jahren nötig macht. Napoleon ist für Hochstammkultur keine sonderliche Sorte und sollte mehr als Formbaum gepflanzt werden. Sie ist eine sehr empfehlenswerte Sorte dort, wo ihr ein tiefgründiger Boden, eine warme, geschützte Lage geboten werden kann. Ihre Verbreitung ist eine ziemlich große, wenn auch die Frucht nicht gerade zu den auf dem Markte bekannteren gehört.

Die Fruchtholzbildung ist ziemlich kurz, aus den Fruchtkuchen bilden sich immer neue Blütenknospen. Die Blütezeit ist ziemlich spät und dauert lange genug, um eine gute Befruchtung herbeizuführen.

Als Unterlage darf nur für ganz kleine Formen die Quitte genommen werden, Pyramiden und Buschbäume sind auf Wildlingsunterlage lebensfähiger und trotzdem genügend fruchtbar.

Schlechte Eigenschaften.

Die Schwachwüchsigkeit der Sorte, ihre Empfänglichkeit auf unpassendem Standort für Fusicladium mahnen zur Vorsicht bei der Anpflanzung. Die jungen Triebe leiden häufig durch Frost. Napoleons Butterbirne ist im allgemeinen nur für Liebhaber, nicht aber für Erwerbsobstbauer von Wert.

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der
Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, incl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1907

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9.

Heft 7
(1. Heft des III. Jahrganges)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Weißer Winterkalvill,
Gelber Edelapfel,
Ananas-Renette,
Boikenapfel.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

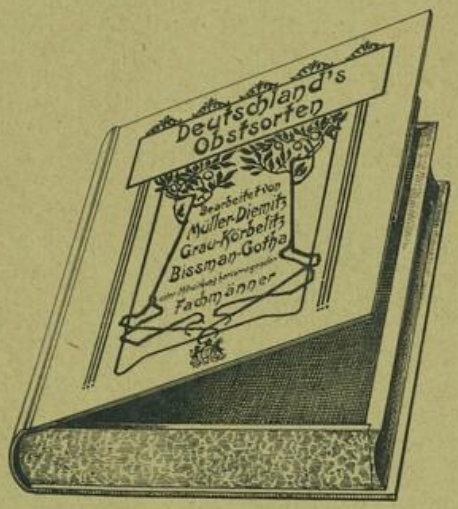
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
24 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend.)

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang 1908 wird voraussichtlich enthalten:

Lord Suffield	Alantapfel	Kaiser Alexander
Graham's Jubiläumsapfel	Lord Grosvenor	Apfel aus Croncels
Geflammter Kardinal	Minister von Hammerstein	Danziger Kantapfel
Roter Eiserapfel	Charlamowsky	Gelber Richard

Univ.-Bibl. Giessen

Weisser Winter-Kalvill.

Weisser Winter-Kalvill.

Reifezeit: Dezember bis Anfang April.

Name und Heimat: Der Weiße Winter-Kalvill zählt zu den bekanntesten und verbreitetsten Sorten, die aus Frankreich bei uns einzogen. Er führt heute wohl nur noch diesen Namen, während man ihn früher auch als: Weißer Kardinal in Thüringen, als Sternapfel in Süddeutschland, als Eckapfel in Anhalt und auf Obstausstellungen bezeichnet fand.

Gestalt: Mittlere Früchte haben eine Breite von 6—8, eine Höhe von 5—7 cm. Gut entwickelte Spalierfrüchte werden oft doppelt so groß. Die Frucht ist charakterisiert durch die stark hervortretenden, oft 1 cm hohen, regelmäßig um den Kelch verteilten und deutlich bis zum Stiel verlaufenden 5 Rippen. Zwischen diesen Hauptrippen erkennt man meist noch 5 flachere bis zur Mitte der Frucht sich erstreckende Rippen. Nach dem Stiel zu ist die Frucht abgeplattet, nach dem Kelche kugelförmig. Die größte Breite liegt unter der Mitte.

Kelch: Halb offen, oft auch geschlossen, in tiefer Einsenkung. Kelchblätter spitz und wollig.

Stiel: Mittelstark und holzig, grün oder grünlichbraun, von sehr verschiedener Länge, in tiefer, meist berosteter, stark faltiger Einsenkung.

Schale: Fein, am Baume grün bis grünlichgelb, in bevorzugten Lagen auch schon im baumreifen Zustande tiefer gelb gefärbt und an der Südmauer mitunter etwas rötlich angehaucht, mit einzelnen roten Tupfen versehen. Feine hellbraune Pünktchen, von weißem Hof umgeben, sind über die ganze Frucht verteilt. Geruch wenig hervortretend.

Fleisch: Der Kalvill hat ein lockeres, feines, sehr saftiges Fleisch von köstlichem, süßsäuerlichem Aroma, welches keiner Frucht in gleichem Maße eigen ist.

Kernhaus: Wie bei fast allen Kalvillen zerrissen, zwiebelförmig, mit ziemlich engen, meist 1 bis 2 Kerne enthaltenden Kernhauskammern. Kerne braun, länglich eiförmig.

Kelchhöhle: Tief, von breiten Rippen umgeben, die nach dem Kelch hin wollig überzogen sind. Kelchröhre kegel- bis trichterförmig.

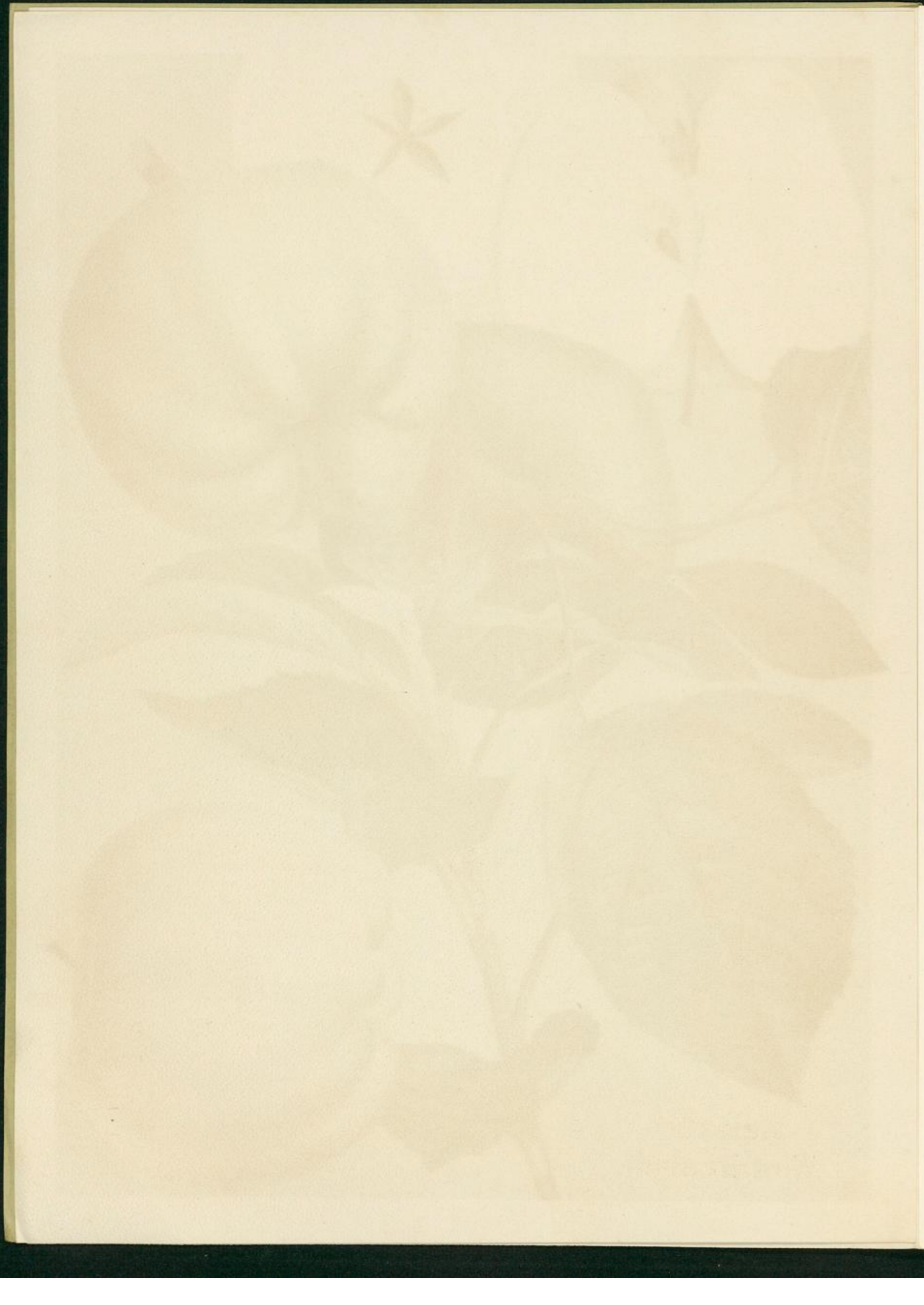
Eigenschaften der Frucht.

Mit gutem Grunde zahlt der Liebhaber für den Weißen Winter-Kalvill auch schon in Deutschland Preise, die hier sonst ungewohnte waren, denn es ist bis jetzt keine zweite Sorte gezüchtet, die einen edleren Geschmack, ein köstlicheres Aroma besitzt als sie dem Weißen Winter-Kalvill eigen sind. Mit Recht wird er der König der Aepfel genannt. Es gibt aber auch keine Sorte, die so große Ansprüche an die Kultur und an den ihr allein behagenden, auserlesensten Platz stellt.

Vornehm in der Form, trotz der unregelmäßigen Gestalt, meist mehr breit als hoch gebaut, hat sie als ein besonderes Kennzeichen die stark hervortretenden Rippen. Auf der farbigen Beilage tritt dieselbe in ausgesprochener Form in die Erscheinung. Aber wie wenige derartige Exemplare werden geerntet! Recht klein ist die Auslese tadelloser Früchte, die bei der Ernte gehalten wird. Groß dagegen pflegt die Menge zu sein, die verkümmert, schorfig oder mit Korkrost behaftet in die zweite, dritte und vierte Klasse wandern muß. Deshalb sind auch die hohen Preise von 50 Pf. bis 1.50 Mk. und darüber hinaus berechtigt, die für eine gut entwickelte Frucht gezahlt werden. Dabei kommt der Erwerbsobstzüchter trotzdem selten auf seine Kosten. Nur der kapitalkräftige und der in der Kultur erfahrene Züchter darf den Erwerbsanbau des Weißen Winter-Kalvill in die Hand nehmen.

Diese erheblichen Anforderungen könnten wohl auch den Liebhaber abschrecken, sich mit dem Anbau einer so anspruchsvollen Sorte zu befassen, und es würde dadurch in der Tat manche Enttäuschung vermieden werden, die mancher oft erfahren mußte. Freilich braucht der Liebhaber nicht darauf zu sehen, nur Früchte von außergewöhnlicher Größe zu ziehen. Auch


Weisser
Wintercalvill.

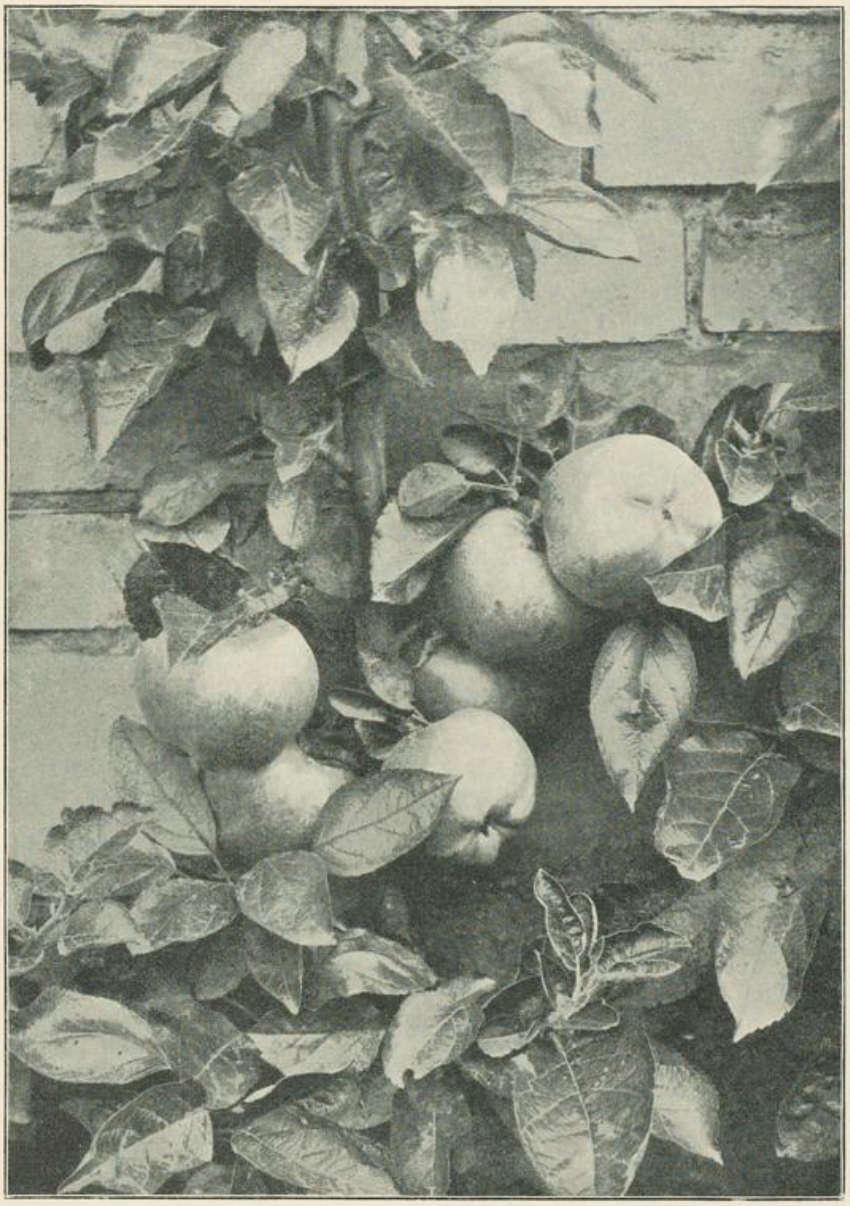




Weisser Winter-Kalvill.

die kleinen können ihn befriedigen, weil der aromatische Kalvillgeschmack auch in diesen zur Geltung kommt. Es ist eine erfreuliche Tatsache, daß beim deutschen Kalvill das Aroma ein schöneres ist, während die Färbung bei den Tiroler- und bei den französischen Kalvillen besser hervortritt.

Das rauhere Klima bewirkt die grünere, die wärmere Lage die tiefgelbe Grundfarbe der



Schale. An bevorzugten südlichen Mauern erhalten die Früchte zum Teil sogar den rosigen Hauch, der indes für den Verkauf nicht immer als Vorzug gilt. In der Regel werden die einfarbigen, schön hochgelben Früchte vom Händler bevorzugt.

Den Sommer hindurch sind die Früchte meist recht unscheinbar, und erst der Herbst bringt ihnen die eigentliche Entwickelung. Man darf deshalb das Wachstum nicht durch eine zu frühe Ernte stören und niemals vor Mitte Oktober mit dem Pflücken der Früchte beginnen. Die Abnahme der Früchte muß äußerst vorsichtig geschehen. Schon der leiseste Druck der äußerst

empfindlichen Schale beeinträchtigt den Wert der Frucht. Die peinlichste Sorgfalt muß auch beim Betten der Früchte auf dem Lager obwalten, denn schon der kleinste Faulfleck, den jede Druckstelle an ihnen hervorruft, raubt der ganzen Frucht allen Wohlgeschmack. Bei keiner anderen Sorte teilt sich der faulige Geschmack dem übrigen Fruchtfleisch so leicht mit, wie beim Kalvill.

Der Versand erfolgt in der Regel in flachen Kistchen; der hohe Wert der Früchte erster Wahl verlangt unbedingt eine entsprechende eigenartige, sorgfältige Verpackung. Selbst wenn man von den teuren Kabinettfrüchten absieht, ist der Zentnerpreis immer noch ein höherer, als bei anderen hochbezahlten Sorten. 100—150 Mark werden durchschnittlich für 50 kg gezahlt.

Derartige Preise haben schon manchen verleitet, den Kalvill anzubauen. Oft genug haben aber die Kulturen wieder dem Umpfropfen verfallen müssen. Ein sicheres Mittel, den schlimmsten Feind des Weißen Winter-Kalvill, den Schorfpilz, fernzuhalten, ohne auf der empfindlichen Schale Korkrost zu erzeugen, hat man bis jetzt noch nicht gefunden.

Eigenschaften des Baumes.

Spalier- und Schnurbaum sind die einzig passenden Baumformen, in denen wir in Deutschland den Kalvill ziehen können. Hoch- und Halbhochstämme von dieser Sorte zu ziehen, wäre ein törichtes Unternehmen; auch der Buschbaum ist keine geeignete Form. In der Obstbaumschule zeichnet sich der Weiße Winter-Kalvill selbst auf der schwächsten Unterlage durch einen ungemein kräftigen Wuchs aus, der sich im Alter aber nur da fortsetzt, wo reichlich Vorräte sämtlicher Nährstoffe im Ueberfluß vorhanden sind. Der Kalvill muß durch den Schnitt immer zu neuem Trieb angeregt werden, weil sonst seine Früchte klein bleiben.

In Deutschland sollte man nur die Mauern als Standort für Kalvillpflanzungen wählen. Alle Erfahrungen bestätigen, daß die Entwickelung und die Ausbildung der Früchte eine um so bessere ist, je näher die Früchte einer Südwand anliegen. Bei allen Versuchen, den Kalvill freistehend zu züchten, ist der Erfolg bisher ausgeblieben.

Die Tragbarkeit beginnt mitunter schon am einjährigen Holze. Ueberhaupt ist die Fruchtholzbildung eine reiche, oft sogar eine überreiche; fast immer besetzen sich die Triebe von unten bis oben dicht mit Fruchtspießen. Es darf allerdings nicht verschwiegen werden, daß die Bäume oft im Herbst dadurch zu falschen Hoffnungen Veranlassung geben, daß die Knospen wie Fruchtknospen erscheinen, dann aber im Frühjahr statt der erwarteten Blüte einen Blätterquirl hervorbringen. Immerhin kann der Kalvill als ein dankbarer Träger bezeichnet werden.

Die Blüte erscheint früh, ist aber gegen äußere Einflüsse nicht sehr widerstandsfähig. Der Fruchtansatz entspricht nicht immer der reichen Blüte, weil die Blüten eines Blütenstandes fast gleichzeitig aufbrechen und deshalb auch gleichzeitig denselben Witterungsschäden ausgesetzt sind.

Das große, weiche Blatt ist äußerst empfänglich für die Aufnahme des Schorfpilzes, der sich von den Blättern auf die Früchte überträgt und diese dann oft fast wertlos macht. Das Vorbeugen gegen diese Krankheit durch Bespritzen mit der Kupferkalkbrühe ruft oft einen vollständigen Blattabfall hervor, so daß die Bäume mitten im Sommer laublos dastehen und aus den aufgespeicherten Reservestoffen neue Triebe hervorzubringen gezwungen sind. Keine andere Sorte wird so stark vom Fusicladium befallen.

An die Nährkraft des Bodens stellt der Kalvill ganz ungewöhnliche Ansprüche. Neben der warmen Lage bildet ein düngerkräftiger, mäßig feuchter Boden eine Hauptbedingung für die gute Entwickelung der Bäume und Früchte. Der Kalvill will tatsächlich gemästet sein.

Bevor nicht ein wirksames Bekämpfungsmittel des Schorfpilzes erfunden ist, das ohne Schädigung der Bäume und Früchte angewendet werden kann, wird die Kalvillkultur in Deutschland keine lohnende sein können.

Die photographischen Abbildungen stammen aus dem Provinzialobstgarten in Diemitz.

Schlechte Eigenschaften.

Uebergroße Empfänglichkeit für den mehrfach erwähnten Schorfpilz, für Mehltau, für Krebs, für alle Arten von Ungeziefer, wie Blutlaus, Knospenwickler, Obstmade u. s. w. erschweren den Anbau des Kalvills in hohem Maße.

Gelber Edelapfel (Golden noble).

Gelber Edelapfel (Golden noble).

Reifezeit: Ende Oktober bis Februar.

Name und Heimat: Der gelbe Edelapfel stammt nach den Angaben des Herrn von Flotow aus Durham in England. Er ist als gelber Edelapfel und unter dem englischen Namen Golden noble in Deutschland weit verbreitet. Vereinzelt geht er in Baden als Glasrenette oder Glasapfel, in Ostpreussen als gelber Scheibenapfel, in Bayern als Plattapfel, in Oldenburg als Zitronenapfel, in der Priegnitz als Wachsapfel.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 7—9 cm breit, 6—8 cm hoch, außerordentlich regelmäßig gebaut, nach dem Kelch zu ganz gleichmäßig abgerundet. Die regelmäßige, schöne Form wird durch die Bezeichnung Edelapfel treffend wiedergegeben.

Kelch: Geschlossen. Kelchblättchen klein, am Grunde grün und wollig, an den Spitzen bräunlich, meist ein wenig zurückgeschlagen.

Stiel: Kurz, meist nur 1—2 cm lang, mittelstark, grünlich oder bräunlich, in regelmäßiger, lebhaft grün gefärbter, mitunter schwach berosteter Vertiefung.

Schale: Einfarbig gelb, schon am Baume weithin leuchtend, an der Sonnenseite ein wenig dunkler gelb, mit einzelnen feinen, graubraunen, von weißem Hofe umgebenen Pünktchen versehen, zart und geschmeidig.

Fleisch: Gelblich weiß, nur wenig gewürzt, aber erfrischend, kräftig weinsäuerlich von Geschmack und Geruch.

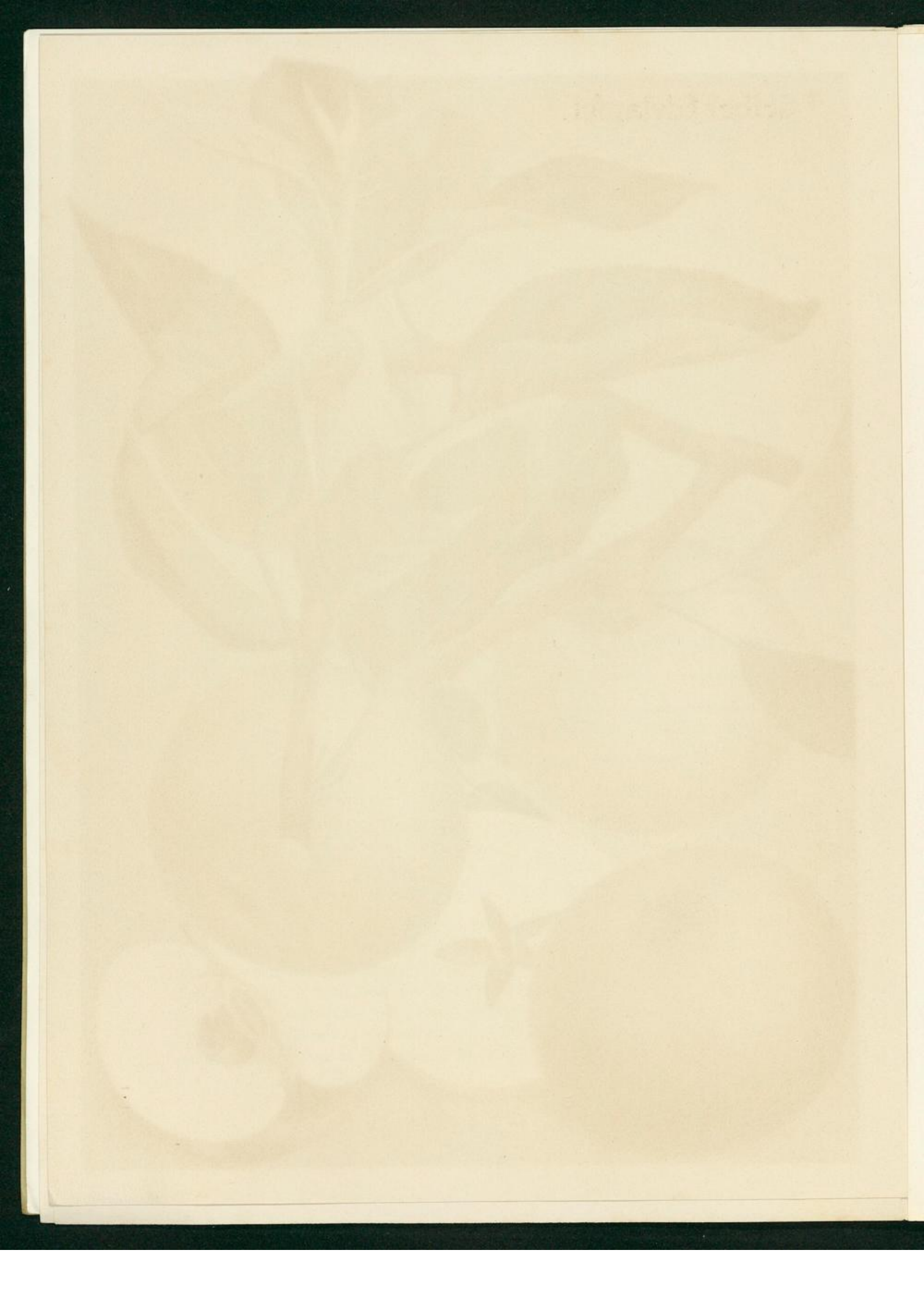
Kernhaus: Zwiebelförmig, etwas zerrissen, weit offen, nach oben trichterförmig, mitunter in die Kelchröhre übergehend.

Kelchhöhle: Ganz flach, von feinen Fältchen umgeben.

Eigenschaften der Frucht.

Die große, schöne Frucht des gelben Edelapfels, die schon in der Baumreife durch ihre leuchtend gelbe Farbe den Blick anzieht, und auf dem Lager ein sattes Zitronengelb annimmt, kann im besten Sinne des Wortes als ein Marktapfel, als eine hervorragende Handelsfrucht bezeichnet werden. Selbst wer ohne besonderes Interesse zur Erntezeit an einem Obstgarten oder an einem vollbesetzten Obststande vorübergeht, wird von dem prächtigen Anblick des gelben Edelapfels angelockt werden. In unserer Zeit ist das Verlangen nach großen und leuchtend gefärbten Früchten ein allgemeines. Es ist deshalb wohl erklärlich, daß für diese Eigen-


Gelber Edelapfel.





Gelber Edelapfel (Golden noble).

schaften, mit denen sich auch eine vollendet regelmäßige Form verbindet, Preise gezahlt werden, die dem Wert des Apfels, der seinem Wohlgeschmack nach keine Tafelfrucht ist, nicht entsprechen. Nur wer sich an einem erfrischenden Apfel genügen läßt, den wird der Edelapfel befriedigen können. Für den Geschmack vieler Obstfreunde wird er zu viel Säure besitzen und die Zähne stumpf machen. Aus allen eingegangenen Berichten geht die leichte Absatzfähigkeit der Sorte hervor, so daß sie die Züchter von Handelssorten mehr anbauen sollten.

Trotzdem die Schale der Frucht sehr zart ist, hört man nirgends von Befall durch Schorfpilze. Alle Früchte werden sich vollkommen ausbilden, sobald man Mitte September die reiferen, leuchtender gefärbten ausbricht und die übrigen noch etwas nachreifen läßt. Eine frühe Ernte ist geboten, weil die Früchte, besonders wenn die Bäume auf trockenem Boden stehen, sehr leicht vom Winde abgeworfen werden. Bis Anfang Oktober spätestens sollte die Ernte beendet sein. Man kann aber auch ohne Bedenken früher pflücken, weil der gelbe Edelapfel zu den Sorten gehört, die auf dem Lager nie schrumpfen. Die Haltbarkeit ist eine begrenzte; in gewöhnlichen Verhältnissen hat der gelbe Edelapfel um Weihnachten seinen Höhepunkt erreicht, und bis Januar sollte er deshalb aufgezehrt sein. In höheren Lagen und feuchteren Bodenverhältnissen bleibt er bis Ostern schmackhaft.

Die Früchte halten den Versand gut aus; sie müssen aber ihrer zarten Schale wegen sorgsam behandelt und verpackt werden.

Eigenschaften des Baumes.

Der gelbe Edelapfel hat schon in der Baumschule einen kräftigen, aufrechten Wuchs und bildet starke Seitenzweige. Die junge Krone verzweigt sich willig und bedarf in dieser Hinsicht keines Rückschnittes. Der Wuchs des älteren Baumes ist breitkugelig, aufrecht, wie aus der beigefügten, den Obstanlagen des Freiherrn von Friesen in Rötha entnommenen Abbildung zu ersehen ist, und bleibt bis ins späte Alter kräftig, so daß ein Verjüngen der Krone zur Anregung des Holztriebes nicht nötig wird. Bei Bäumen, die dem Schnitt nicht unterworfen sind, bilden sich an den Spitzen der Triebe oft Quirle von gleich starken Holztrieben. Die Sorte verträgt zwar, als Formbaum gezogen, den kurzen Fruchtholzschnitt, indessen ist die Bildung von langen Fruchtruten häufiger als die von kurzen Fruchtspießen.

An den Boden stellt der Edelapfel keine besonderen Ansprüche, nur darf derselbe nicht zu trocken sein, weil dann die Früchte leicht abfallen. In tonigem Boden ist das Auftreten von Krebs beobachtet. Sonst kann im allgemeinen diese Sorte als widerstandsfähig bezeichnet werden. Dazu trägt wesentlich das Vorhandensein großer, kräftiger, gesunder Blätter bei. Die Blätter haben eine scharfe Zahnung.

Warme, geschützte Lage ist keine Bedingung für das gute Fortkommen des Edelapfels. Man hat ihn mit gutem Erfolg noch in Höhenlagen bis 1000 Meter über dem Meeresspiegel angebaut.

Jeder Baumform kann man ihn anpassen. Der Halb- und Hochstamm, sowie die Buschform kommen aber für seine Kultur in erster Linie in Betracht. In der Provinz Hannover ist er in Massen zu Straßenpflanzungen verwendet. Der Straßenkörper darf allerdings nicht

zu schmal und die Lage nicht zu frei sein, andernfalls würde die Ernte stark beeinträchtigt werden.

Die Blüte tritt früh ein und ist nicht frostempfindlich. Die Fruchtbarkeit beginnt einige Jahre nach der Pflanzung, um dann regelmäßig wiederzukehren, ohne gerade reich genannt zu werden. Der Baum erreicht ein hohes Alter.

Der gelbe Edelapfel verdient weit mehr als bisher bei allen Pflanzungen verwendet zu werden.

Schlechte Eigenschaften

sind, abgesehen von dem leichten Abfallen der Früchte in zu leichtem Boden, nicht anzugeben.

Boikenapfel.

Boikenapfel.

Reifezeit: Januar bis Sommer.

Name und Heimat: Der Boikenapfel ist eine vornehmlich in Norddeutschland verbreitete, deutsche Sorte, die vermutlich in Bremen ihr Ursprungsland hat und im Jahre 1828 zuerst von Magister Schröder-Hamburg beschrieben wurde. Sie ist nur unter obigem Namen bekannt.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 7—9 cm breit, 5—7 cm hoch, flachrund, nach dem Kelch zu etwas zugespitzt. Beim Längsdurchschnitt sind die Hälften ungleich. Vom Kelch her ziehen sich fünf stark hervortretende, meist über die ganze Frucht sich erstreckende Rippen, die an die Form des Winter-Kalvills lebhaft erinnern.

Kelch: Halboffen oder geschlossen, grünlich, kurzwollig. Kelchblättchen vom Grunde weit nach innen gebogen, mit den Spitzen aufrecht stehend. Der Kelch sitzt in einer engen, tiefen Einsenkung, die von starken Rippen und dazwischen liegenden Falten begrenzt ist.

Stiel: Mittellang, 1—1¾ cm, holzig, ziemlich dünn, braun, mit Flaum bedeckt. Die Stielhöhle ist tief und weit, oft mit strahlenförmigem Rost umgeben.

Schale: Mattglänzend, etwas fettig sich anfühlend, anfangs grasgrün, später grünlichgelb. Die Sonnenseite ist oft mit einem freundlichen Rot überzogen, in dem sich die zahlreich über die ganze Frucht verstreuten, weißen Tupfen deutlich abheben, wie es die farbige Abbildung erkennen läßt. Auf der unteren Hälfte der Frucht bemerkt man auch in weiten Zwischenräumen deutlich hervortretende, braune Pünktchen. Die Frucht ist fast ohne Duft. Sie welkt nicht.

Fleisch: Fast reinweiß, saftig, von weinsäuerlichem Geschmack, ohne besonders gewürzt zu sein, erfrischend.

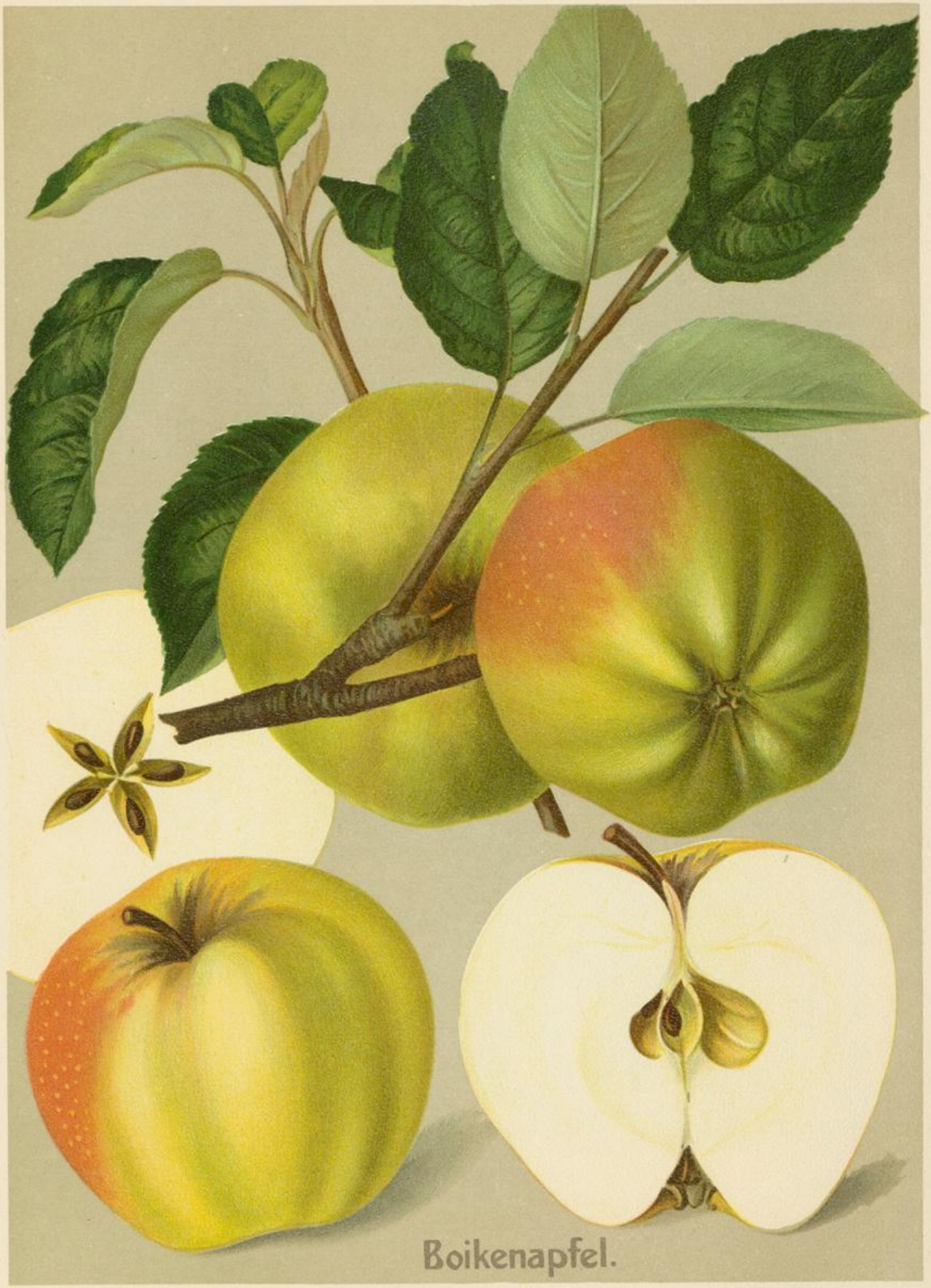
Kernhaus: Weit geöffnet und groß, öfters zerrissen, breit zwiebelförmig, die Kammern enthalten zahlreiche dunkelbraune, eiförmige Kerne, die nach dem unteren Ende zugespitzt sind.

Kelchhöhle: Kegelförmig.

Eigenschaften der Frucht.

Der Boikenapfel gehört nicht zu den feinen Tafeläpfeln. Er wird nur infolge seines bis zum späten Frühjahr, ja selbst bis zum Sommer andauernden, frischen, schönen Aeußeren als Tafelapfel betrachtet und gehandelt.

Vollkommen ausgebildete, mit starken Rippen ausgestattete Früchte dieser Sorte werden teils aus Unkenntnis, mitunter wohl auch infolge eines etwas weiten Gewissens der Obstverkäufer als Weißer Winter-Kalvill in den Handel gebracht. Im vorgeschrittenen Reifezustande und unter günstigen Bedingungen gezogen, sieht er diesem bis zu einem gewissen Grade ähn-



Boikenapfel.





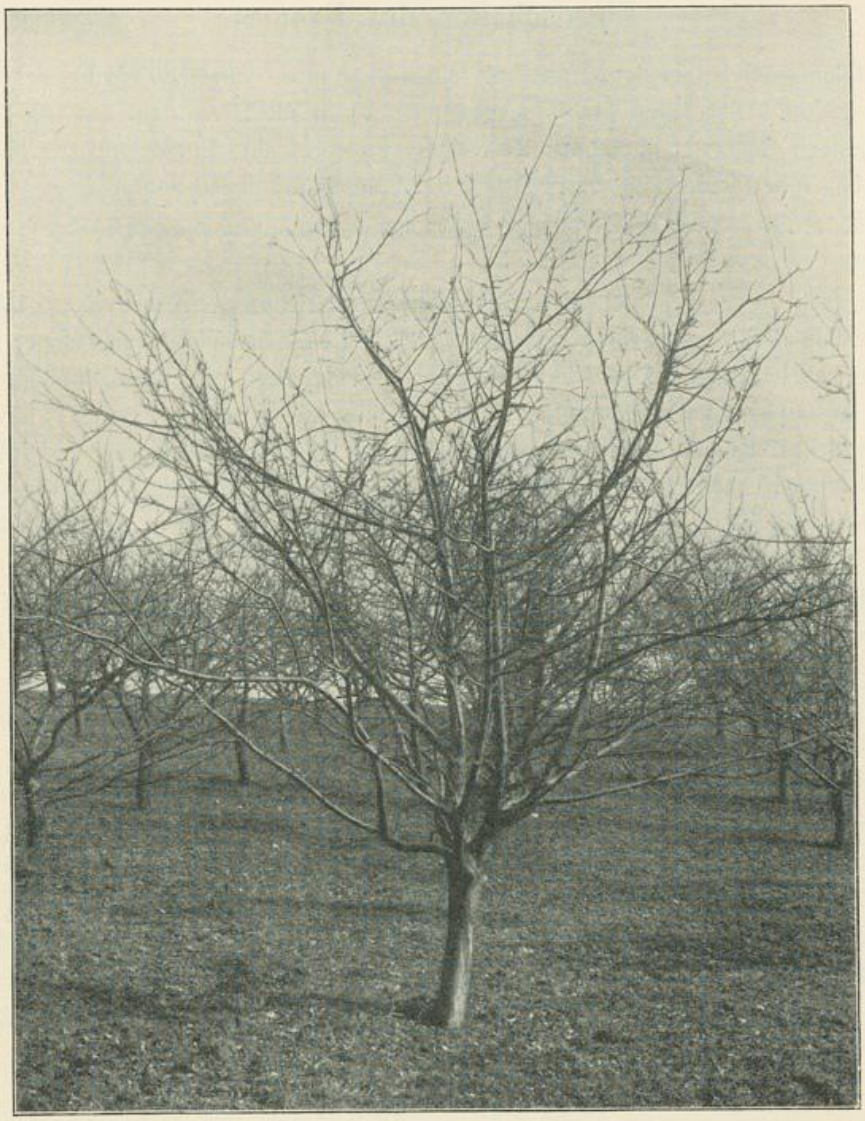
Boikenapfel

(Beilage zu Heft 7.)

Aus den Anlagen des Herrn Peter Junge in Neuhaus a. Oste.

lich. Außer dieser äußeren Aehnlichkeit haben die beiden Sorten nichts gemein. Aehnliches gilt vom London Pepping, der als dritter im Bunde zur Verwechslung mit dem Kalvill Veranlassung gibt.

Das Hauptverbreitungsgebiet des Boikenapfels ist Norddeutschland, jedoch auch hier wird der Apfel noch längst nicht in dem Maße als Handelsfrucht gewürdigt, wie er es im Gegen-



satz zu mancher empfindlicheren Sorte verdient, deren Reinerträge oft recht niedrige und schwankende sind.

In Norddeutschland scheint die Frucht gegen den Schorf vollständig widerstandsfähig zu sein, während in Süddeutschland vereinzelte abweichende Beobachtungen gemacht worden sind.

Als ausgesprochener Winterapfel darf derselbe vor Mitte Oktober nicht gepflückt werden. Wer dies beachtet, wird ihn bis ins späte Frühjahr hinein, ohne jede besondere, sorgfältige Auf-

bewahrung frisch erhalten und dann Preise erzielen können, welche die Kultur dieser Sorte sehr einträglich machen. Die Ernte ergibt fast nur vollkommene Früchte.

Die Früchte hängen fest im Sturm und halten infolge der Festigkeit ihres Fleisches auch im reifen Zustande den Versand gut aus.

Eigenschaften des Baumes.

Der Boikenapfel hat in der Baumschule einen strammen, aufrechten Wuchs, der im späteren Alter zwar kräftig bleibt, aber mehr in die Breite als in die Höhe geht und oft sogar einen etwas hängenden Charakter annimmt. Er verlangt mehrere Jahre Rückschnitt der Kronentriebe, durch welchen eine regelmäßige Verzweigung der Seitentriebe erzielt wird.

Die Blüte tritt spät ein, dauert lange und scheint gegen Witterungsverhältnisse unempfindlich zu sein.

Wenn auch der Boikenapfel nicht als Frühträger bezeichnet werden kann, so läßt der Eintritt der Fruchtbarkeit doch nicht zu lange auf sich warten. Er liefert regelmäßige, wenn auch nicht allzureichliche Ernten. Dies ist die Ursache, daß der Baum sich nicht erschöpft und auch nur wenig Ausfall durch unvollkommene Früchte gibt.

Gegen Schorf und andere Krankheiten ist der Baum unempfindlich, und er wird auch von anderen Obstbaumschädlingen ziemlich verschont. Nur aus Süddeutschland wird vereinzelt über das Auftreten von Mehltau und Fusicladium geklagt. Das mag deshalb zutreffen, weil er sich in seinem heimatlichen nordischen Klima wohler fühlt.

Für die Formbaumzucht gibt es edlere Sorten. Es liegt auch kein Grund vor, den Boikenapfel der regelmäßigen, peinlichen Formbildung zu unterwerfen, wenn er schon am Halbstamm und am Buschbaum gleich gut entwickelte Früchte trägt.

Die dem Text eingefügte Abbildung zeigt einen jungen Baum dieser Sorte aus dem pomologischen Institut des Herrn Fischer in Schönborn bei Eutin in Holstein.

Der Boikenapfel ist in bezug auf Bodenverhältnisse und Lage so anspruchslos, wie dies nur wenigen Sorten nachgerühmt werden kann, so daß man von ihm mit Bezug auf Norddeutschland behaupten darf: für jeden Boden, soweit überhaupt Obstkultur zulässig ist, passend. Ein feuchter Boden ist allerdings auch für ihn dem trockenen vorzuziehen, eine freie Lage besser als eine eingeschlossene. Aber er gedeiht auf den Höhen sowohl als in der Ebene und er hat sich an den steilen Bergeshängen am Niederrhein ebensogut entwickelt, wie in norddeutschen Niederungen. Wenn diese Anspruchslosigkeit des Boikenapfels erst allgemein bekannt ist, wird er eine Massenverbreitung finden.

Schlechte Eigenschaften

sind eigentlich kaum aufzuführen, außer der, daß der Boikenapfel in Süddeutschland mitunter an Mehltau und Schorf leidet.

Ananas Renette.

Ananas Renette.

Reifezeit: Ende November bis März.

Name und Heimat: Die Ananas Renette ist eine altbekannte, in ganz Deutschland verbreitete Sorte, die nur unter diesem Namen geführt wird und nach den Angaben von Dr. Lucas aus Holland stammen soll.

Gestalt: Abgestumpft, sehr regelmäßig gebaut, mittelgroß bis klein, fast ebenso hoch wie breit, etwa 6—7 cm im Durchmesser. Nach dem Kelch zu etwas zugespitzt, nach dem Stiel zu abgeplattet.

Kelch: Sternförmig, halboffen bis offen. Kelchblättchen grünlichbraun, stark wollig, etwas zurückgeschlagen. Kelcheinsenkung flach und breit, von feinen Fältchen umgeben.

Stiel: Dünn, aber fest, holzig, 1—1 1/2 cm lang, oft kaum aus der mäßig tiefen und weiten, lebhaft grün gefärbten, mitunter strahlig berosteten Stielhöhle hervorragend.

Schale: Ziemlich glatt, leuchtend gelb, mit zunehmender Reife goldgelb. In fast regelmäßigen Entfernungen sind über die ganze Frucht deutliche, grüne und graubraune Punkte verteilt, die mitunter eine eckige, sternförmige Gestalt haben und auf der Sonnenseite oft rötlich umrahmt sind.

Fleisch: Gelblichweiss, saftig, anfangs abknackend, später mürbe, von ausgeprägtem, an schwarze Johannisbeeren erinnerndem Aroma und kräftigem, süßweinigem Geschmack. Geruch merklich hervortretend.

Kernhaus: Spitzeiförmig, weit offen mit glattwandigen Kammern, die auffallend reich mit eiförmigen, kurz zugespitzten, glänzend braunen, vollkommenen Kernen gefüllt sind.

Kelchhöhle: Stumpfkegelförmig, stark wollig.

Eigenschaften der Frucht.

Die Ananas Renette zählt zu den köstlichsten unter den Tafeläpfeln. Leider entspricht die Größe der Frucht nicht ihrem Geschmack; sie wird nur mittelgroß und bleibt oft klein. Trotzdem haben ihre wertvollen Eigenschaften sie weit und breit in Liebhaberkreisen bekannt gemacht. Jahr für Jahr bleibt sie ein stark begehrter Apfel, von dem bisher in Deutschland niemals der Nachfrage genügend angezogen wurde; er mußte deshalb in großen Mengen aus Oesterreich eingeführt werden. Der rheinische und der englische Markt sind für die Ananas Renette ganz besonders aufnahmefähig. Dort werden für den Zentner auserlesener großer Früchte oft 50 und mehr Mk. gezahlt.

In günstigen Bodenverhältnissen entwickeln sich die Früchte ziemlich gleichmäßig, sobald der Behang kein zu dichter ist Günstige Standplätze für den Anbau dieser Sorte sind aber selten und ohne diese gibt die Ananas Renette ziemlich viel Ausfall an kleinen Früchten. Allgemein klagt man, daß die Obstmade gerade dieser Sorte besonders nachstellt, so daß die Zahl fehlerfreier Früchte dadurch noch mehr verringert wird.

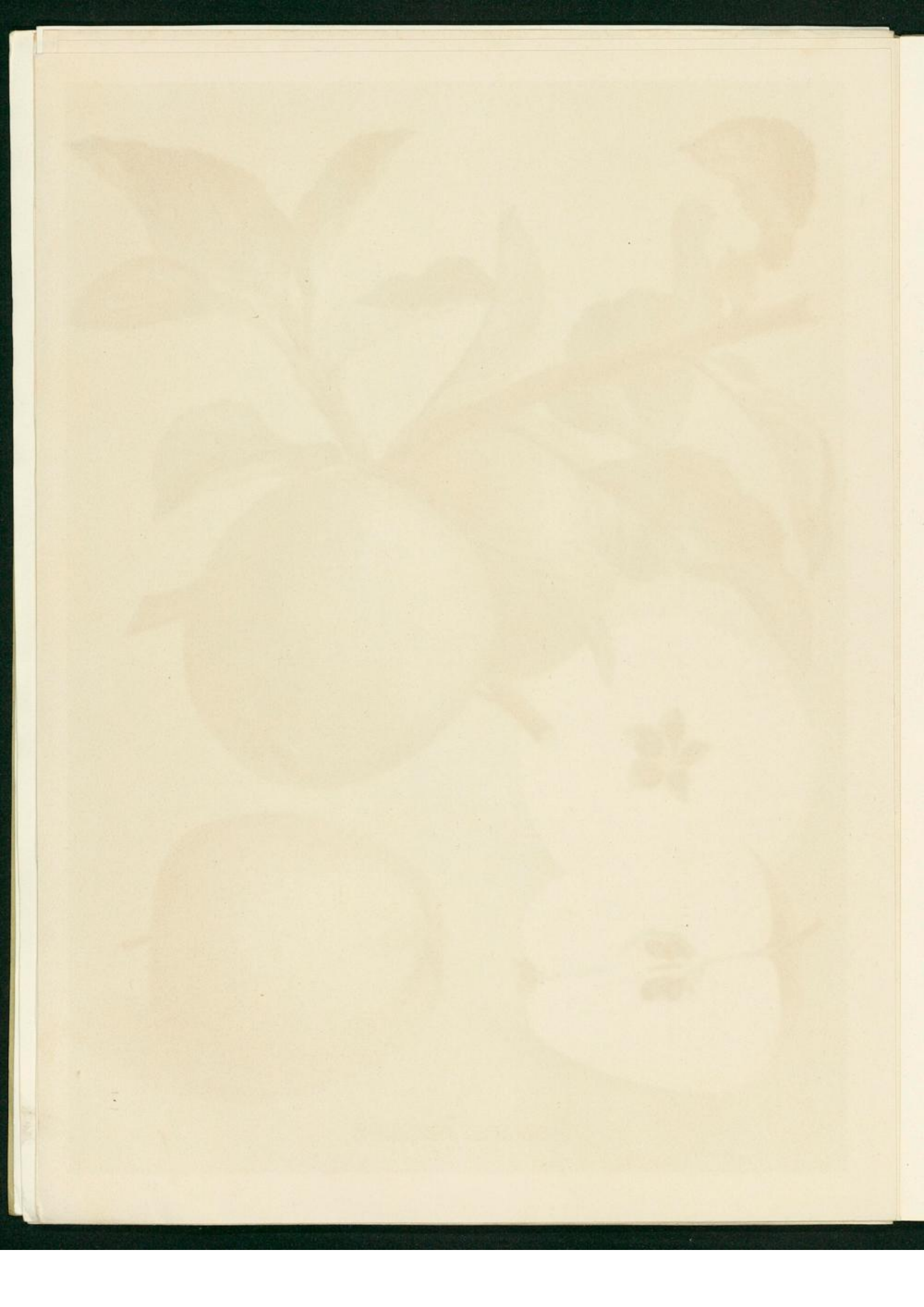
Vom Schorfpilz wird die Ananas Renette nie befallen, trotzdem das wollige Blatt genug Angriffspunkte für den Pilz bietet. Die Früchte hängen fest am Baum; sie sollen spät gepflückt werden, weil sie erst im Spätherbst ihre Vollkommenheit an Farbe und ihre Feinheit im Geschmack erlangen. Etwa Mitte Oktober gepflückt, wird die Ananas Renette auf dem Lager straff bleiben und bis Februar ihre Frische und Würze voll zum Ausdruck bringen. Die Ananas Renette wird schwerlich das Schicksal mancher anderen Sorte teilen, die infolge zu vieler kleiner Früchte vom Anbau ausgeschlossen wurden. Ihr eigenartiger köstlicher Geschmack, der allen, auch den kleinsten Früchten eigen ist, wird ihr dauernd einen ersten Platz im Obsthandel erhalten.

Eigenschaften des Baumes.

Wer Studien in der Erkennung von Obstsorten an ihrem Holze machen will, der mag bei der Ananas Renette zu lernen beginnen. Sie hat auffallend dicke und gedrungen einjährige, mit dichtem Flaum überzogene Triebe. Die Knospen sind dicht gedrängt um den Trieb gestellt. Der Wuchs ist stramm aufrecht, mäßig stark. Die Holzzweige mit ihren stark hervortretenden Holzaugen sind auf der Schattenseite mattgrün, auf der Sonnenseite bräunlich gefärbt.



Ananas Renette.





Ananas Renette.

Die Blätter haben auf der Unterseite eine fast filzige Behaarung, auf der welligen Oberfläche dunkelgrüne Farbe.

Als Hoch- und Halbhochstamm darf man die Ananas Renette nur in besonders günstigen Verhältnissen anbauen. Die Krone bleibt in ihrer Entwicklung zu schwach, und die Früchte erhalten, namentlich wenn die Bäume alt werden, nicht mehr die Größe als beachtete Handels-



ware. Sehr gut eignet sie sich zum Umpfropfen älterer Halbstämme. Das in den Text eingeschobene Bild zeigt ein solches Beispiel aus dem Besitztum des Freiherrn von Solemacher-Burg Namedy.

Das kleinere Textbild bringt einen in Blüte stehenden Halbhochstamm der Ananas Renette aus dem Provinzial-Obstgarten zu Diemitz, während die Abbildung der Beilage durch freundliche Vermittelung des Herrn Pfeiffer-Oppenheim den Obstanlagen des Herrn Hinsberg auf der Insel Langenau entnommen ist.

Den charakteristischen Wuchs läßt am besten das Blütenbild erkennen, die gedrungen aufwärtsstrebende Krone wird selten, auch nicht bei starker Tragbarkeit, aus ihrer Form gebracht. Gerade durch diesen gedrungenen Wuchs, bei dem jeder Rückschnitt überflüssig wird, ist die Ananas Renette wie kaum eine andere Sorte zum Niederstamm geeignet.

Ihre Tragbarkeit setzt früh ein, und kehrt regelmäßig wieder, gleichviel ob Wildling, Splittapfel oder Johannisapfel als Unterlage benützt wurde. Auf Johannisapfel entwickeln sich die Früchte am vollkommensten, so daß dieser in erster Linie verwendet werden sollte. Dies bedingt allerdings dann auch nur solchen Boden zu wählen, auf denen der Johannisapfel gut wächst.

Die Ananas Renette will kräftigen, nahrhaften, warmen Boden haben, der ausreichende Feuchtigkeit besitzt. In trockenem Boden, zumal dann, wenn auch im Untergrund die Feuchtigkeit fehlt, versagt sie vollständig. In Norddeutschland muß man ihr einen recht warmen Standort geben, während sie am Rhein und in Süddeutschland auch noch in beträchtlicher Höhe über dem Meeresspiegel fortkommt.



Zur Formbaumzucht eignet sich die Ananas Renette wegen ihrer kurzen Fruchtholzbildung hervorragend. Sie gehört zu den wenigen Sorten, welche selbst an wagerechten Schnurbäumen bei der Fruchtholzbehandlung die geringsten Schwierigkeiten bereiten. Infolge des mäßigen Holzwachstums wähle man aber nur solche Formen, die wenig Platz beanspruchen.

Von Krankheiten ist es außer dem Mehltau vor allem der Krebs, dem mancher Stamm zum Opfer fällt. Man vermeide deshalb starke Eingriffe, welche diesem Pilz Gelegenheit zur Ansiedelung geben. Man vermeide auch bei der Pflanzung Bodenverhältnisse — zu nasse, kalkarme Plätze und zu rauhe Lagen —, die das Auftreten des Krebses begünstigen und man schenke im übrigen durch Anwendung entsprechender Vorbeugungs- und Bekämpfungsmittel einer baldigen Heilung dieser Krankheit genügende Beachtung. Krebskranke Ananas Renetten bringen oft die schönsten Früchte hervor. Ein zu frühes Beseitigen der befallenen Stämme ist daher nicht angebracht. Eine Ursache zum häufigen Auftreten des Krebses bildet ferner der Umstand, daß die Bäume bis in den Spätherbst hinein in vollstem Blätterschmuck stehen und daß die jungen Triebe bis zum Eintritt der Novemberfröste, die durch ihre schädliche Einwirkung die Verbreitung des Krebses besonders begünstigen, nicht ausreifen.

Die Blüte beginnt mittelfrüh und dauert ziemlich lange, sie ist gegen Nässe empfindlich.

So groß auch der Handelswert, so köstlich die Frucht, so reich die Tragbarkeit und so leicht die Behandlung des Baumes ist, es wird die Ananas Renette zwar als Liebhabersorte allgemein beibehalten und vielleicht noch mehr verbreitet werden, als Sorte für den Erwerbsobstbau aber nur dort eine weitgehende Berücksichtigung zum Anbau verdienen, wo die hervorgehobenen Bedingungen vorhanden sind.

Schlechte Eigenschaften

sind in den vorstehenden Ausführungen genügend gekennzeichnet. Kurz nochmals zusammengestellt sind es: Frost- und Krebsempfindlichkeit, Versagen in zu nassem und zu trockenem Boden, Kleinbleiben der Früchte, starkes Auftreten der Obstmade und des Mehltaues.

Deutschland's Obstsorten.

Notiz zu * B o i k e n a p f e l *

Es war leider nicht möglich rechtzeitig ein Bild eines Hochstammes von

B o i k e n a p f e l

für die schwarze Beilage zu erhalten,dasselbe wird der zweiten Nummer des Jahrganges 1907,also Heft 8. beigelegt werden.

Wir bitten höflich um Werbung neuer Mitglieder in Jhrem Bekanntenkreise und zeichnen

hochachtungsvoll

Die Verleger von Deutschlands Obstsorten.

P.S.

N a p o l e o n s B u t t e r b i r n e zu Heft 6.gehörig wird ebenfalls mit Heft 8.nachgeliefert.

* * * * * * * * * * *

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte empfehlen wir den verehrl.Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

S a m m e l k a s t e n s

Preis Mk.3.50 das Stück

Nähere Beschreibung und Abbildung desselben befindet sich auf der 2ten Seite des Umschlages.

Deutschland's Obstsorten.

Neueste Liste Januar 1907.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Wittstock.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Buché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Fuess, Stadtgärtner, Emmerich a. Rh., Wallstr. 607 1/4.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner, Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Landesobstbaulehrer, Oldenburg i. Gr.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Schwimbach bei Thalmässing, Mittelfranken.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Sch.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Darmstadt, Friedrichstr. 28 I.
Rapp, Ludwig, Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Friedrichstrasse 31.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Innsterburg, Goldasterstr. 22.
Roll, E., Schultheiss und Baumschulenbesitzer in Amlishagen bei Gerabronn.
Schaal, Obergärtner, Wachendorf bei Antweiler Bezirk Köln a. Rh.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbesitzer, Ehrenfeld b. Köln a. Rhein.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i/E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
Silex, Garteninspektor, Tamsel b. Küstrin.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Namedy b. Andernach a. Rh.
Sommermeyer, Dönhofstaedt, Kreis Rastenburg (Ostpreussen).
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne i. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Wohlfromm, Forstmeister, Königsberg i. Pr., Mittelhufen.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, incl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1907

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9.

Heft 8
(2. Heft des III. Jahrganges)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Graul-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Landsberger Renette,
Baumanns Renette,
Herzogin von
Angoulême,
Diels Butterbirne.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang 1908 wird voraussichtlich enthalten:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Kardinal	Roter Eiserapfel

Univ.-Bibl. Giessen

Landsberger Renette.

Landsberger Renette.

Reifezeit: November bis Ende Januar.

Name und Heimat: Die Landsberger Renette wurde in den fünfziger Jahren des 19. Jahrhunderts von Justizrat Burhardt in Landsberg a. d. Warthe gezogen. Sie ist unter diesem Namen weit verbreitet und allerorts bekannt.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 65—85 mm breit, 50—60 mm hoch, nach dem Kelche zu meist etwas zugespitzt, der größte Durchmesser liegt in der Regel unterhalb der Mitte. Querschnitt fast rund.

Kelch: Halboffen bis geschlossen, wollig, mit grünlich braunen, ziemlich breiten, nach außen gebogenen Kelchblättchen.

Stiel: Dünn, $1^1/_2$—2 cm lang, grünlich oder bräunlich, in mäßig tiefer, trichterförmiger, schwach berosteter Stielhöhle.

Schale: Fein, glatt, mattglänzend, etwas geschmeidig, zuerst hellgrün, später hellgelb, sonnenwärts in der Regel leicht gelblich gerötet, mit zahlreichen, feinen hell umschlossenen braunen Punkten. Geruch fehlt. Die Frucht welkt nicht.

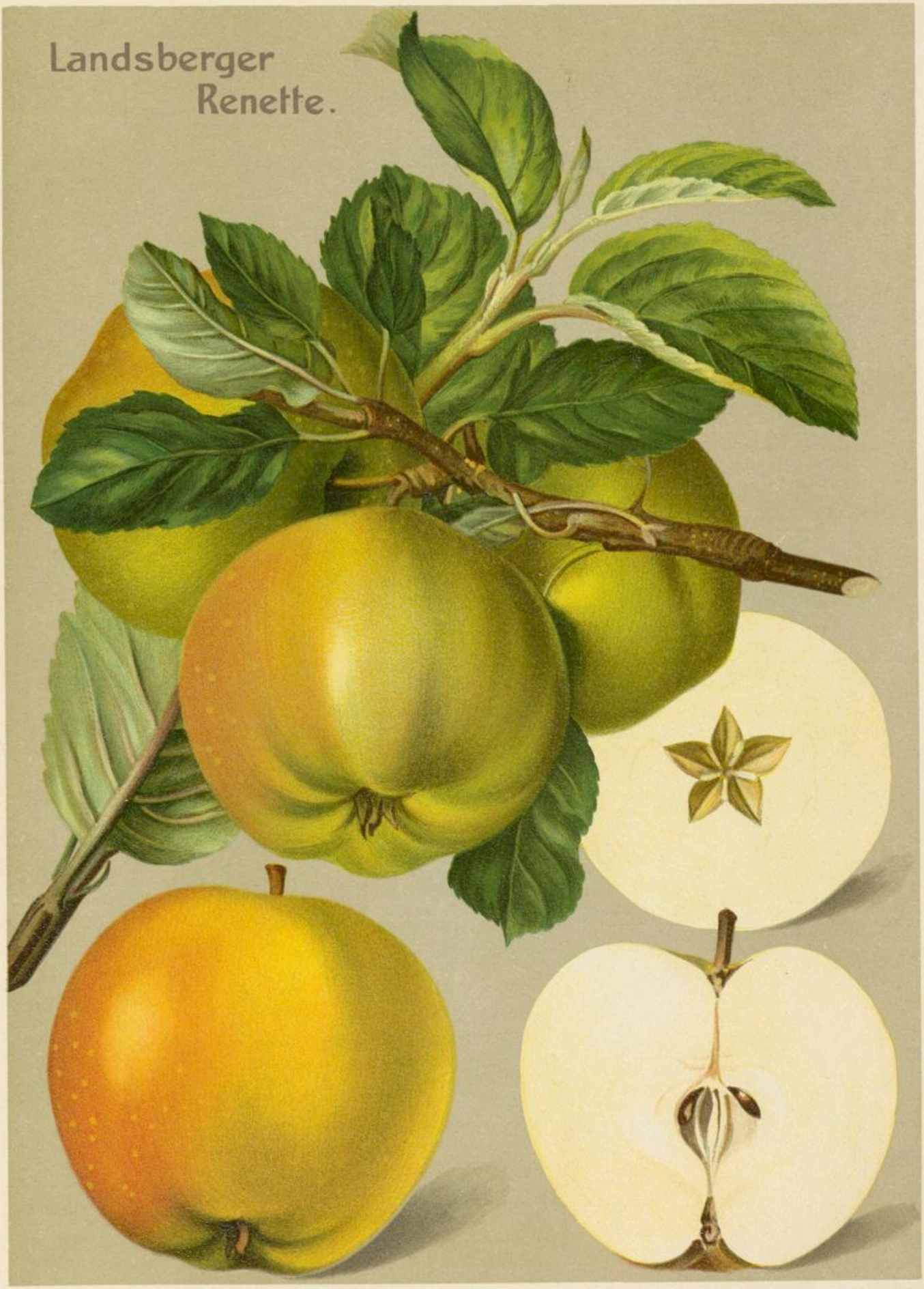
Fleisch: Gelblich weiß, saftig, von erfrischendem Geschmack, aber ohne ausgeprägtes Aroma, mürbe.

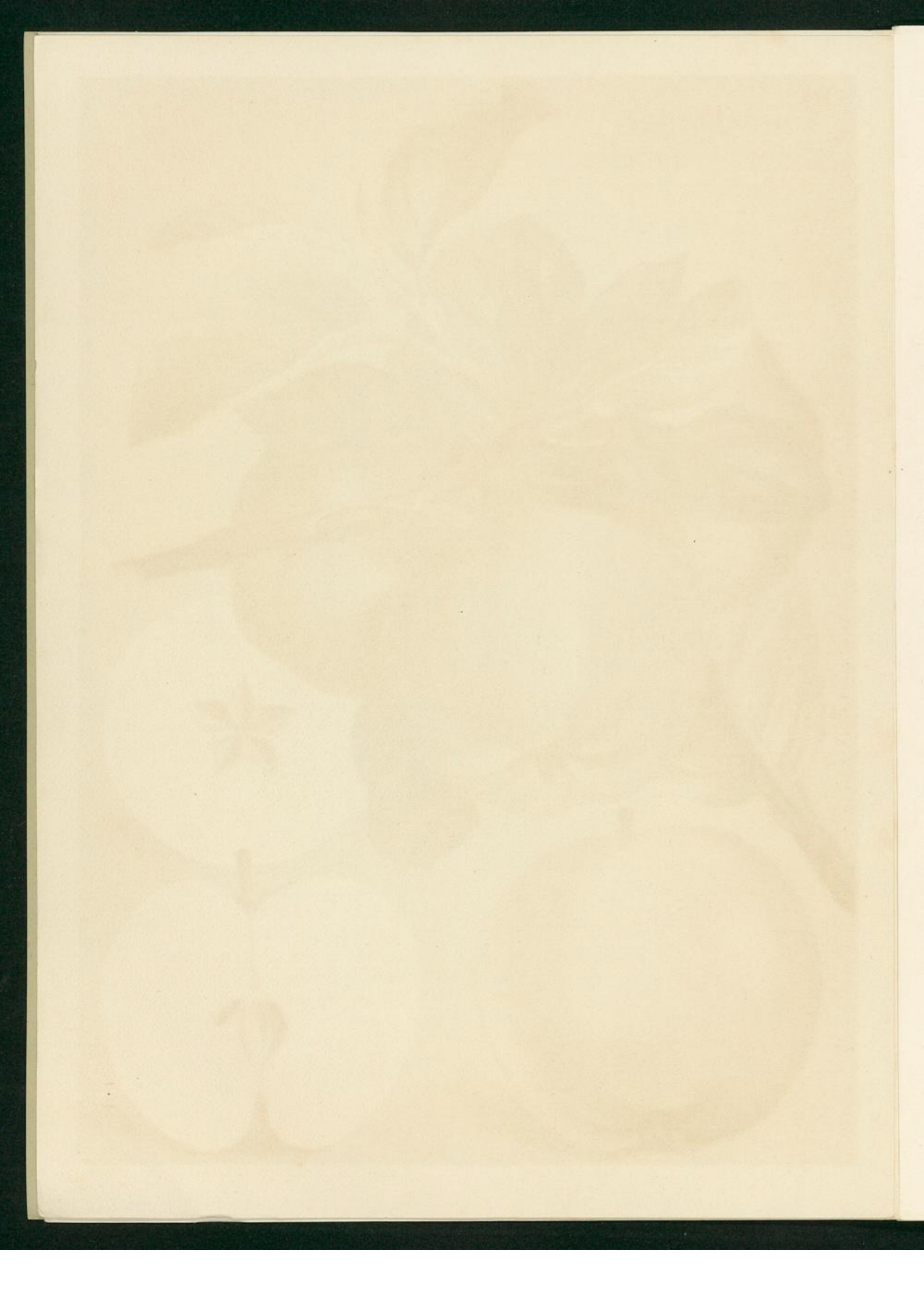
Kernhaus: Mittelgroß, breit-zwiebelförmig, hohlachsig und meist zerrissen. Kerne meist vollkommen ausgebildet, gelblichbraun, eiförmig.

Kelchhöhle: Der Kelch ist in mäßig tiefer und flacher Einsenkung von vielen, bis zur Mitte der Frucht sich fortsetzenden deutlichen Falten umgeben. Kelchröhre kegelförmig.

Eigenschaften der Frucht.

Die Landsberger Renette vereinigt in Frucht und Baum viele Vorzüge, die sie mit Fug und Recht zum Massenanbau empfehlen. Sie hat auch in den meisten Anbausortimenten Aufnahme gefunden. Ob man diesen Apfel als eine Tafelfrucht bezeichnen soll, möge dahingestellt bleiben. Es gibt jedenfalls eine große Zahl von Sorten, die entweder durch ihre Färbung weit mehr bestechen oder durch ihre Güte, durch ihr ausgeprägtes Aroma hervorragender sind; allein die glatte, hellgelbe feine Schale sichert der Landsberger Renette unter den Marktfrüchten stets einen guten Platz. Ihr Ruf als gute Verkaufsfrucht ist im Steigen und die für sie gezahlten Preise können mit Rücksicht auf die reichen Erträge, die der Baum liefert, als sehr befriedigend bezeichnet werden. Dabei sitzen die Früchte ziemlich fest im Winde und können vor Eintritt der Oktoberstürme geerntet werden, ohne ein Welken der Schale nach sich zu ziehen. In der Regel


Landsberger
Renette.





Landsberger Renette.

kann man schon Ende September die Früchte ernten. Im November erreichen sie ihre volle Reife. Die Haltbarkeit ist eine begrenzte. Die Frucht gewinnt nach Weihnachten nicht mehr im Geschmack und muß im Januar verbraucht werden. Bei der Empfindlichkeit der Schale sollte man, um Druckstellen zu vermeiden, auf einen frühzeitigen Versand bedacht sein und beim Verpacken äußerste Sorgsamkeit walten lassen.

In den ihr zusagenden Verhältnissen bringt die Landsberger Renette meist gut entwickelte, gleichmäßige Früchte hervor. In dürftigem Boden ist der Ausfall an kleinen Früchten allerdings bedeutend. Für wirtschaftliche Zwecke lassen sich aber auch die letzteren noch recht gut verwerten.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baumschulenbesitzer schätzt diese Sorte wegen ihres kräftigen, schlanken Wuchses. Zahlreiche Seitenzweige bewirken den für die Erziehung starker Stämme sehr erwünschten konischen Stammbau. Ein eigenartig bräunliches Grün der Rinde und das große, stark gewellte,



grob und tief gezahnte, frisch hellgrüne Blatt, das vor allem die jungen Triebspitzen ziert, bilden schon in der Baumschule sichere Erkennungszeichen dieser Sorte.

Den kräftigen Wuchs, der die Landsberger Renette auch als Stammbildner bei Zwischenveredlungen verwendbar macht, behält der Baum bis zum späten Alter bei. Der Kronenbau ist mit geringer Nachhilfe durch den Schnitt in den ersten 2—3 Jahren nach der Pflanzung ein aufrechter, breitkugeliger. Die Sorte neigt sehr zur Bildung vorzeitiger Triebe und zu reichlichem Fruchtknospenansatz am einjährigen Holze. Die Blüte ist mittelfrüh und dauert ziemlich lange, sie zeigt sich verhältnismäßig widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse, sodaß die Ernten sehr regelmäßig und reich ausfallen.

Als Straßenbaum verlangt die Landsberger Renette, namentlich bei schmalen Fahrwegen, wiederholtes Aufästen der über den Straßenkörper weit ausliegenden Aeste. Das Textbild zeigt

eine Straßenpflanzung aus dem Kreise Sangerhausen unweit Bennungen, während das Bild der Beilage einem Baum der Freiherrlich von Friesen'schen Obstanlagen in Rötha entnommen ist.

Wenn auch im allgemeinen die Landsberger Renette eine Sorte für den freieren landwirtschaftlichen Obstbau ist, so gibt ihre Veranlagung, selbst bei strengster Formkünstelei willig Früchte anzusetzen, sehr oft Veranlassung, sie trotz ihres nicht gerade hohen Wertes als Tafelfrucht für Formobstanlagen zu verwenden.

Besonders der wagerechte Schnurbaum ist eine Form, in der die Landsberger Renette dankbar trägt.

Fast alle, von denen uns Berichte zugegangen sind, bezeichnen die Landsberger Renette sowohl in Bezug auf Boden- als auch auf klimatische Verhältnisse als genügsam. Es scheint aber doch, daß sie im Norden mehr als im Süden ihre eigentliche Pflanzstätte gefunden hat und selbst in hohen Gebirgslagen noch gut fortkommt. Im Rheinland wenigstens wird vielfach über ihre Neigung zur Krebskrankheit und Gipfeldürre geklagt. In trockenem Boden gedeiht sie nicht so gut wie in feuchterem. Anhaltende Dürre verträgt sie jedenfalls nicht, namentlich wenn sie im Grasland steht und ihr die Grasnarbe die Feuchtigkeit entzieht.

Trotzdem das Blatt sehr weich und wollig ist, tritt die Schorfkrankheit bei der Landsberger Renette nur vereinzelt auf.

Schlechte Eigenschaften.

1. Die hie und da beobachtete Neigung zum Krebs besonders in Ueberschwemmungsgebieten.

2. Das fast überall hervorgehobene Auftreten des Mehltaues, besonders in nährstoffarmen, trockenen Bodenverhältnissen. Solange ein wirksames Mittel zur Bekämpfung des Mehltaues noch nicht gefunden ist, wird man im trockenen Gelände den Anbau der Landsberger Renette einschränken müssen. Wo die Blutlaus seuchenartig auftritt, ist die Landsberger Renette eine der zuerst befallenen Sorten. Das Holz ist brüchig, bei vollem Fruchtansatz oder bei Schneedruck in hohen Gebirgslagen findet oft ein Ausschlitzen der Aeste statt. In den Kreisen der Baumschulenbesitzer wird über häufiges — im Gegensatze zu allen anderen daneben stehenden Sorten — Abstoßen der ein- und zweijährigen Veredlungstriebe geklagt, welche trotz ihres sonst sehr geraden Wuchses ein Pfählen und Anbinden der Veredlungen nötig macht.

Baumanns Renette.

Baumanns Renette.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Baumanns Renette gehört zu den in ganz Deutschland bekannten und weit verbreiteten Sorten. Sie wurde von v. Mons in Bollweiler im Elsaß gezüchtet und zu Ehren der im Elsaß ansässigen bekannten Baumschulenbesitzer, Gebrüder Baumann, benannt. Vereinzelt findet man noch die Bezeichnung Baumanns rote Winter-Renette, meist wird sie unter dem obigen kürzeren Namen geführt.

Gestalt: Mittelgroß, flachrund, 65—85 mm breit, 55—70 mm hoch. Die größte Breite liegt meist in der Mitte oder etwas stielabwärts. Nach dem Kelche hin ist sie abgeflacht. Die Früchte sind häufig schief gebaut, nach einer Seite stark abfallend.

Kelch: Halb offen, bei Schattenfrüchten oft fast geschlossen. Kelchblättchen breit, grün, wollig, nach außen gebogen, in seichter Einsenkung, die mit feinen, nach der Mitte der Frucht verlaufenden flachen Falten umgeben ist.

Stiel: Ziemlich dünn und kurz, kaum über die tiefe trichterförmige Stielhöhle hinausragend, 15 bis 20 mm lang, grünlich braun und etwas behaart.

Schale: Fein, glatt, glänzend mit grünlich gelber, bei voller Reife leuchtend gelber Grundfarbe, die aber meist so stark mit karmesinrot überzogen ist, daß sie nur wenig hervortritt. Manchmal erscheint die Röte auf der Sonnenseite fast einfarbig, meist sind dagegen dunkler gefärbte rote Streifen deutlich erkennbar. Spärlich verteilte, kleine, braune Punkte treten nur ganz wenig hervor. Die Stielhöhle ist in der Regel grünlich braun berostet. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: Gelblich weiß, ziemlich fest, saftig, ohne besondere Würze.

Kernhaus: Ziemlich klein, zwiebelförmig, meist geschlossen. Kerne vollkommen, lang-eiförmig, zugespitzt, braun.

Kelchhöhle: Trichterförmig.

Eigenschaften der Frucht.

Es gibt kaum eine Apfelsorte, deren Früchte in ihrer Form und in der Farbe solche Verschiedenheiten aufweisen, wie die der Baumanns Renette. Bald hochgebaut, bald platt, bald auf der einen Seite abgeflacht und schief, wechselt auch die Farbe vom schmutzigen Grün bis zum tiefen Gelb, die Röte erscheint entweder als leichter Ueberzug und nur auf der Sonnenseite durch deutliche dunklere Streifen unterbrochen, oder sie überdeckt mit einem tiefen Purpur fast die ganze Frucht, ohne diese Streifen erkennen zu lassen. Diese Verschiedenheit der Früchte bietet dem Handel, der heute gleichmäßig sortierte Früchte fordert, oft Schwierigkeiten. Im allgemeinen darf die Sorte dort, wo farbige Aepfel bevorzugt werden, als ein guter Marktapfel bezeichnet werden, der leicht Absatz findet. Vermutlich sind, ähnlich wie dies beim Gravensteiner der Fall ist, eine Anzahl Spielarten der Sorte verbreitet, durch welche die Verschiedenartigkeit der Früchte erklärlich ist.

Wenn man die Baumanns Renette auch zu den Sorten ohne ausgesprochen gewürzten Geschmack zählen muß, so bildet sie doch eine schöne Tafelzierde und hat nicht nur eine ausschließlich wirtschaftliche Bedeutung. Schon die Haltbarkeit und Frische, die ihr bis zum März erhalten bleibt, sichert ihr einen Platz als Tafelfrucht und hat sicherlich die Veranlassung ge-



Baumanns Renette.





Baumanns Renette.

geben, daß sie zu Massenanpflanzungen vielfach Verwendung findet. Die Früchte hängen fest im Winde und werden nicht welk, sobald die Ernte zur rechten Zeit stattfindet. Vor Mitte Oktober gepflückt, schrumpfen sie allerdings sofort. Beim Versand ist die Baumanns Renette, auch wenn die Lagerreife schon ziemlich weit vorgeschritten ist, nicht empfindlich.

In trockenem Boden gibt sie viel kleine verkrüppelte Früchte. Schorfpilz tritt bei ihr selten auf.

Eigenschaften des Baumes.

An dem eigenartigen metallischen Glanz der dunkelgrünen, wenig behaarten rundlichen Blätter und an den stark geröteten Sommertrieben, sind die Stämme der Baumanns Renette in der Baumschule leicht zu erkennen. Ihr Wuchs ist schlank, mäßig stark. Die Gipfelknospe treibt



meist kräftig aus. Die Bildung von Seitenzweigen ist aber ähnlich wie bei der Goldparmäne nur spärlich. Infolgedessen bedarf die Sorte, um eine verzweigte Krone zu erzielen, mehrere Jahre nach der Anpflanzung als Hoch- oder Halbstamm eines regelrechten Rückschnittes der Leittriebe. Das mäßig starke Wachstum, das schon dem jungen Baum eigen ist, erhält sich während des ganzen Lebensalters desselben. Die Aeste haben zwar das Streben, nach aufwärts zu wachsen, aber sie bilden doch einen ziemlich breiten Kronendurchmesser, so daß an schmalen Straßen eine beträchtliche Beschattung und Beeinträchtigung des Wagenverkehrs stattfindet. Die photographischen Aufnahmen, welche sämtlich den Freiherrlich von Friesenschen Obstanlagen in Rötha entstammen, geben ein deutliches Bild von dem charakteristischen Wuchs der Sorte.

Baumanns Renette ist für jede Form geeignet. Sie setzt leicht und willig kurzes Fruchtholz an, und sie macht bei ihrem mäßigen Wachstum auch in der Behandlung des Fruchtholzes



keine Schwierigkeiten. Wo andere Sorten, um reiche Erträge zu liefern, des Johannisapfels als Unterlage bedürfen, zeigt sich die Baumann auch noch auf Splittapfel dankbar.

An die Bodenverhältnisse stellt diese Sorte keine hohen Ansprüche, nur darf es ihr nicht zu sehr an Feuchtigkeit mangeln, damit die Früchte sich zu einer gut ausgewachsenen Verkaufsware ausbilden.

Norddeutschland ist fast ebenso gut für den Anbau der Baumanns Renette geeignet als Süddeutschland; selbst in hoher Lage kommt sie recht gut fort und zeigt sich durch regelmäßige Tragbarkeit überall dankbar.

Schlechte Eigenschaften.

Die ungleiche Färbung und Entwickelung der Früchte beeinträchtigt die unbedingte Empfehlung, die man wegen vieler sonstiger guten Eigenschaften der Baumanns Renette gern geben möchte. Die stellenweise laut werdenden Klagen über das Auftreten des Schorfes lassen gleichfalls zur Vorsicht mahnen, allein zum Massenanbau ist die Baumanns Renette trotz dieser Nachteile doch zu empfehlen, obwohl es den Anschein hat, als ob sich die Sorte in absehbarer Zeit erschöpfen könnte.

Herzogin von Angoulême.

Herzogin von Angoulême.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Die Herzogin von Angoulême ist französischen Ursprungs. Sie wurde zunächst nach ihrem Entdeckungsort Poire des Eparonnais benannt, später aber als Duchesse d'Angoulême verbreitet. In französischen Katalogen wird sie außerdem noch als Poire de Pézénas aufgeführt. In Deutschland ist sie nur unter der ersten Bezeichnung bekannt.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 9—11 cm lang, $7^1/_2$—9 cm breit, oft ebenso breit als hoch, abgestumpft-kegelförmig, stark beulig.

Kelch: Offen, in verhältnismäßig tiefer, von deutlichen Falten eingefaßter Einsenkung. Kelchblättchen kurz, grünlich gelb, zugespitzt, etwas wollig, Kelchhöhle stumpf kegelförmig, mit kleinen Beulen und vielen Körnchen umgeben.

Stiel: Dick und fleischig, an der Frucht grün, nach dem Fruchtkuchen hin braun, $2^1/_2$—3 cm lang.

Schale: Bei der baumreifen Frucht schmutziggrün, später zitronengelb, mit zahlreichen, ziemlich stark hervortretenden, braunen Punkten überzogen. Am Kelch und Stiel, mitunter auch an anderen Stellen, sind oftmals hellbraune Rostfiguren vorhanden.

Fleisch: Weiß und bei Früchten aus warmer Lage und guten Bodenverhältnissen saftig und schmelzend, von angenehm süßweinigem, gewürztem Geschmack, sehr häufig aber grob und rübig, reichlich mit Steinchen durchzogen, die in der Umgebung des Kernhauses auch bei den Früchten aus bevorzugten Gegenden selten fehlen.

Kernhaus: Auffallend klein. Die mit gut ausgebildeten dunkelbraunen, stark zugespitzten Kernen versehenen Kammern sind schmal.

Eigenschaften der Frucht.

Die Herzogin von Angoulême ist eine für das Weinklima empfehlenswerte Sorte, dort reift die Frucht so weit aus, daß sie sich als eine gute Marktware darbietet und der Käufer durch ihren Geschmack nicht enttäuscht wird. In rauherem Klima zeitigt sie freilich wohl auch große Früchte, im übrigen läßt sie aber durch die grünliche Farbe der Schale, durch die vielen Beulen, welche die ganze Frucht unansehnlich gestalten, und vor allem durch das grobe, an Kochbirnen erinnernde Fleisch gar bald erkennen, daß die Größe nicht auch für die Güte entscheidend ist.

Bevor man sich zum Anbau dieser Sorte entschließt, sollte man daher unter ähnlichen Verhältnissen gezogene Früchte gegessen haben und nicht nach den aus dem Süden und aus Frankreich eingeführten Früchten sein Urteil bilden. Im Rheingau sowohl als auch am Niederrhein werden die Früchte dieser Sorte schmelzend, da erzielen sie auch die hohen Preise, die den Delikateßfrüchten eigen sind.

Je wärmer die Lage, um so früher reift die Frucht. Dadurch wird aber der Zeitpunkt, die Herzogin von Angoulême zu veräußern in eine Zeit verlegt, in welcher der Markt mit Obst überfüllt ist. Der Grundsatz, vor der Baumreife ernten, ist besonders bei der Herzogin von Angoulême zu beachten, wenn ihre Früchte nicht an Güte verlieren sollen.

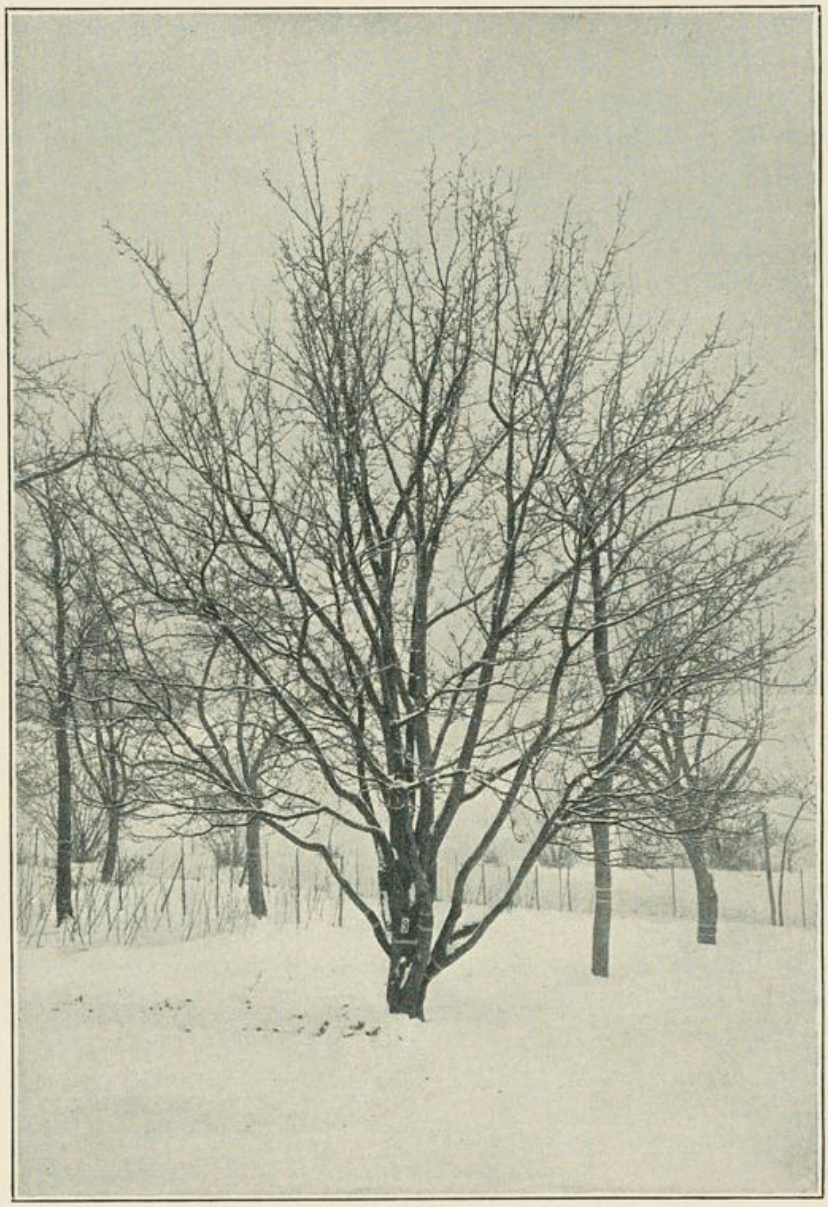

Herzogin von Angoulême



Herzogin von Angoulême.

Eigenschaften des Baumes.

Es gibt nur wenige Plätze in Deutschland, wo die Herzogin von Angoulême als Hochstamm angepflanzt wird, deshalb brauchen die Baumschulenbesitzer die Sorte für diese Form kaum zu ziehen. Der Wuchs ist schwach, sowohl im jugendlichen Alter, als auch am späteren Standort.



Die Krone wächst schlank und aufrecht, zumal die Ernte am Hochstamm selten so reich ist, daß dadurch die Aeste herunter gebogen werden.

Die photographische Aufnahme der Beilage verdanken wir den Freiherrlich von Friesenschen Obstkulturen in Rötha. Der in den Text eingefügte Buschbaum ist in dem Herzoglichen Obstgarten in Marienhöhe bei Weimar photographiert worden.

Die Lebensdauer des Baumes ist eine begrenzte, besonders wenn Quitte als Unterlage genommen wird. Man verwendet deshalb auch für die Spalierzucht, außer für ganz kleine Formen in der Regel den Wildling oder eine Zwischenveredlung als Unterlage. Die Fruchtholzbildung ist sehr kurz. Der Blütenansatz ist fast alljährlich ein reicher, der Fruchtansatz aber meist um so undankbarer. Es vergehen oft viele Jahre, bevor eine befriedigende Ernte eintritt. Als Grund dafür ist einerseits die Empfindlichkeit der Blütenknospen gegen die Winterkälte, andererseits die kümmerliche Entwickelung der Befruchtungsorgane anzusehen. Für den Rheingau, den Niederrhein, einzelne Gegenden Bayerns und auch in der Neumark treffen diese Beobachtungen nicht zu, dort gilt die Herzogin von Angoulême als dankbare, lohnende Sorte.

In jeder Form verlangt die Herzogin regelmäßigen, jährlichen Rückschnitt. Das kurze Fruchtholz ist bei Unterlassung dieses Rückschnittes nicht lebensfähig und die unteren Teile der Aeste werden kahl.

Eine interessante Eigentümlichkeit zeigt die Sorte auch dadurch, daß sich die eine Hälfte des Baumes fortgesetzt mehrere Jahre hintereinander kräftig entwickelt, während die andere Hälfte schwach bleibt, ohne daß künstliche Eingriffe dieses Mißverhältnis zu verhüten vermögen.

Ferner zeigt die Herzogin von Angoulême mehr als irgend eine andere Sorte sehr häufig vorzeitige Blüten und spätes Austreiben neuer Triebe und Blätter. Damit steht jedenfalls das leichte Erfrieren des Holzes im Zusammenhang, indem diese Triebe unreif einem strengen, nachfolgenden Winter zum Opfer fallen.

Die Herzogin von Angoulême verlangt warme Lage, im kälteren Klima findet sie ausschließlich als Spalier Verwendung. Der Boden muß warm und nährstoffreich sein und soll genügende Feuchtigkeit besitzen.

Schlechte Eigenschaften.

Empfindlichkeit der Blüte und des Holzes gegen Frost, die fast jährlich alle Hoffnungen zerstört, außerordentlich hohe Ansprüche an Klima und Bodenverhältnisse zur Erlangung der guten Entwickelung der Früchte beschränken die Anbauflächen für die Herzogin von Angoulême auf ein äußerst kleines Maß. Nur dort, wo diese Bedingungen erfüllt werden, kann ein Anbau der Sorte zu Erwerbszwecken Erfolg haben. Im allgemeinen bleibt für deutsche Verhältnisse diese Birne eine Sorte für den Liebhaberobstbau.

Diels Butterbirne.

Diels Butterbirne.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Nach den Angaben von Bivord wurde Diels Butterbirne zu Anfang des vorigen Jahrhunderts in Trois-Tours bei Vilvorde in Belgien aufgefunden und von van Mons nach dem berühmten Pomologen Diel benannt. In Deutschland ist sie nur unter obigem Namen verbreitet, während sie in Frankreich sehr verschiedene Bezeichnungen führt z. B. Beurré Magnifique, B. Royale, B. de Trois-Tours, Poire Melon, Graciole d'hiver u. a. Mathieu zählt in seinem Nomenclator pomologicus 38 verschiedene Namen auf.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 8—11 cm lang, 7—9 cm breit. Dickbauchig, nach unten gleichmäßig abgeschrägt, im oberen Drittel deutlich eingeschnürt, am Kelch und Stiel abgeplattet. Die Birne zeigt öfters über die ganze Frucht verlaufende Unebenheiten, so daß beim Längsdurchschnitt die Hälften etwas ungleich erscheinen.

Kelch: Stark ausgebildet, halboffen, indessen durch die nach innen gebogenen Kelchblätter meist geschlossen erscheinend, in flacher Einsenkung, von deutlichen Rippen eingefaßt.

Stiel: Holzig und stark, oben in der Regel dicker als unten, $2^1/_2$—3 cm lang, meist durch einen Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt, braun gefärbt, erscheint wie eingesteckt.

Schale: In der Baumreife hellgrün, später zitronengelb, oft okerfarbig gerötet, mit überaus zahlreichen Punkten und feinen Rostfiguren überzogen, die besonders in der Umgebung des Stieles etwas strahlenförmig auslaufen. Die Schale ist anfangs derb, in der Lagerreife und in guter Lage zart.

Fleisch: Weiß, in der Regel süß mit etwas Würze, mitunter auch reichlich herb. In guten Bodenverhältnissen wird die Frucht schmelzend, meist ist sie körnig, sogar steinig, besonders in der Umgebung des Kernhauses.

Kernhaus: Auffallend klein im Verhältnis zur Größe der Frucht. Die wenigen vorhandenen Kerne sind meist unvollkommen entwickelt und befinden sich in engen Kammern.

Eigenschaften der Frucht.

Als große ansehnliche Schaufrucht hat sich Diels Butterbirne in ganz Deutschland viele Freunde erworben, wozu teils die vielen Ausstellungen, auf denen sie als Paradefrucht Aufsehen erregte, teils auch die im zeitigen Herbst in den Schaufenstern der Delikateßgeschäfte ausliegenden Früchte französischen Ursprungs beigetragen haben.

Die unter günstigen Verhältnissen gezogenen Früchte rechtfertigen diese weite Verbreitung. In diesem Falle ist die Frucht nicht nur äußerlich schön, sondern auch als eine wohlschmeckende Tafelbirne zu bezeichnen, deren Wert durch die für norddeutsche Verhältnisse beziehentlich lange Haltbarkeit erhöht wird. In Süd- und Westdeutschland fällt ihre Reifezeit meist zusammen mit vielen, feiner schmeckenden Tafelbirnen, wodurch ihr Preiswert gedrückt wird. Sie wird am Rhein oft schon im Oktober genießbar und hält sich dann bis höchstens Ende November, während sie in Mittel- und Norddeutschland sich fast bis Weihnachten hält und fast als Winterbirne bezeichnet werden darf. Feinschmeckend wird die Frucht in Norddeutschland indessen nur am Spalier in südlicher Lage. Man darf sich durch die Größe der Frucht nicht verleiten lassen, die Diels Butterbirne an unrechtem Standort anzupflanzen, denn sehr häufig bleibt sie dann rübenartig im Geschmack. Es muß freilich zugestanden werden, daß kaum eine andere Sorte in gleichem Maße wie Diel gute Bodenpflege und Düngung bezahlt macht, doch ist die richtige Pflückzeit von großem Einfluß auf den Geschmack der Früchte.

Am Niederrhein, in der Provinz Hannover, in Oldenburg und an vielen anderen Stellen wird Diels Butterbirne stark vom Fusikladium befallen und ebenso werden viele Klagen laut über das Rissigwerden der Früchte.

Zum Versand eignet sich diese Sorte vorzüglich, wenn man sie vor der Vollreife an den Mann bringt. Im reifen Zustande erhält sie leicht Druckflecken. Spalierfrüchte erzielen hohe Preise, während Hochstammfrüchte nicht über den Durchschnittspreis bezahlt werden. Ein milder, nahrhafter, sandiger Boden bringt wesentlich wohlschmeckendere Früchte hervor als ein schwerer Lehmboden.


Diels
Butterbirne.

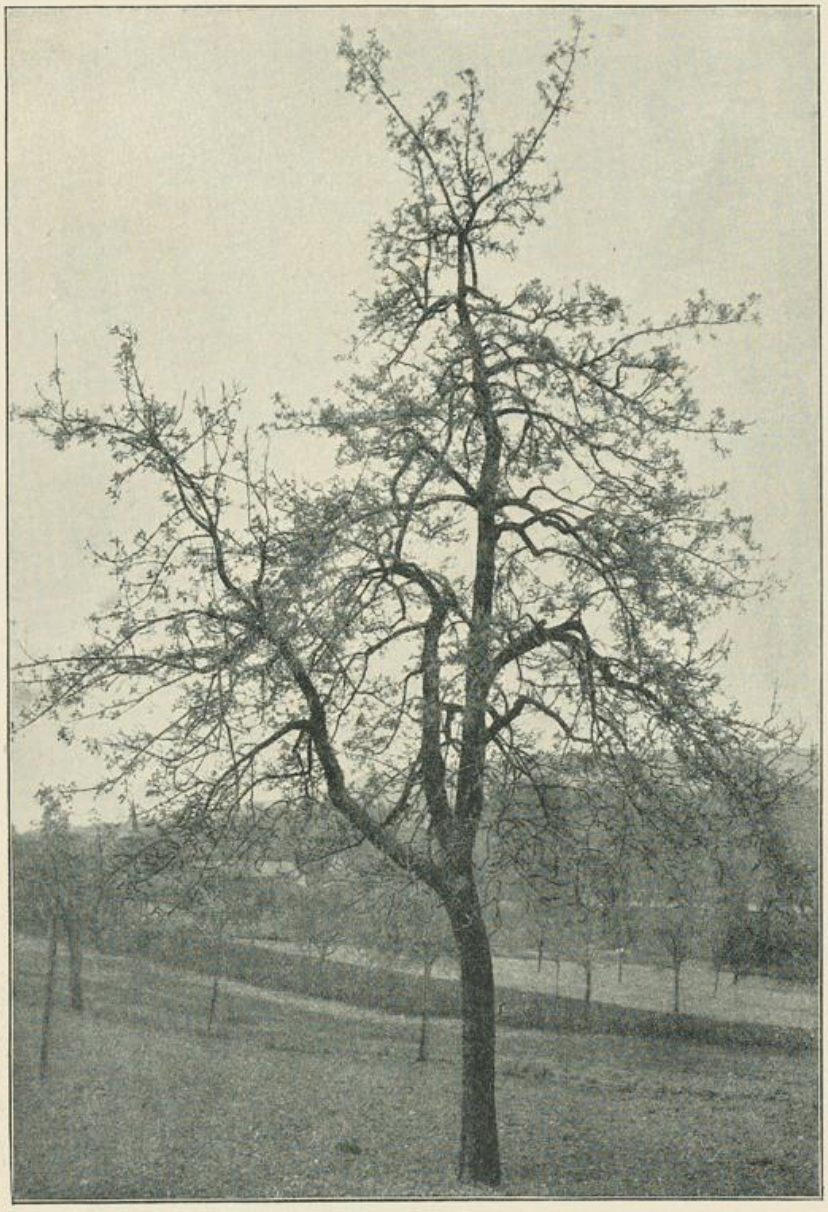




Diels Butterbirne (links Herzogin von Angoulême).

Eigenschaften des Baumes.

Diels Butterbirne gehört zu den stärkst wachsenden Sorten und zu denen, die dem Baumschulenbesitzer bei der Erziehung gerader Stämme die größten Schwierigkeiten bereiten. Schon in der Baumschule kann die Zuhilfenahme von Formierstäben kaum entbehrt werden. Sie hat



besonders in der Jugend starke Neigung zum hängenden Wuchs, und sie bedarf deshalb des mehrjährigen Rückschnittes der Leittriebe, um die Krone in die Höhe zu treiben. Im Alter verliert sich diese Eigenschaft in der Regel, obgleich sie auch da mitunter noch stark hervortritt. Die in den Text eingefügten Abbildungen lassen dies und andererseits die Verschiedenheit der Kronen-



bildung deutlich erkennen. Die photographische Aufnahme für die Beilage zeigt einen im Diemitzer Provinzial-Obstgarten blühenden Baum der Diels Butterbirne.

Für Hochstamm, Niederstamm und Formbaum ist die Sorte gleich gut geeignet, wenn die sonstigen Wachstumsbedingungen vorhanden sind. Sogar das regelrecht gezogene Spalier ist eine empfehlenswerte Form für Diels Butterbirne. Insbesondere werden südliche Wandflächen in den klimatisch nicht so begünstigten Gegenden vorteilhaft damit ausgenutzt. Es ist allerdings dabei zu beachten, daß Diel langes Fruchtholz bildet und mit Vorliebe an Fruchtruten trägt. Ein schematischer Formbaumschnitt darf deshalb nicht angewendet werden.

Für Straßenpflanzungen ist die Sorte wegen ihres hängenden Wuchses in der Jugend nicht zu empfehlen, bei freier Lage ist die Gefahr der Ernteeinbuße durch Stürme auch zu groß. Diel verlangt geschützten Standort und warmen, nicht zu trockenen, tiefgründigen Boden.

Auf nährstoffarmem, trockenem Standort, in naßkaltem Boden und rauher Lage versagt sie vollständig. Die Früchte werden rissig und haben dann nicht einmal den Wert einer Kochbirne.

Das Blatt ist hellgrün und glänzend, auffallend breit und überhängend, die Blätter laufen in einer langen Spitze aus und werden von langen Stielen getragen.

Die Blüte erscheint mittelfrüh und dauert lange, wodurch sich die regelmäßige Fruchtbarkeit erklären läßt. Die Blüten sind groß.

Schlechte Eigenschaften

treten da zu Tage, wo die Behandlung der Sorte falsch oder der Standort nicht richtig gewählt wurde. Die Folgen derartiger Fehler sind unter den Eigenschaften der Frucht und des Baumes genügend hervorgehoben worden.



Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Stadtgärtner, Emmerich a. Rh., Wallstr. 607 1/4.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Schwimbach bei Thalmässing, Mittelfranken.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Sch.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Friedrichstrasse 31.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Roll, E., Schultheiss und Baumschulenbesitzer in Amlishagen bei Gerabronn.
Rosenthal, Obergärtner, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, Eisenach, Domstrasse 10.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbesitzer, Ehrenfeld b. Köln a. Rhein.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.)
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i/E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
Silex, Garteninspektor, Tamsel b. Küstrin.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Namedy b. Andernach a. Rh.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Wohlfromm, Forstmeister, Königsberg i. Pr., Mittelhufen.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1907

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9.

Heft 9
(3. Heft des III. Jahrganges)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Madame Perté,
Clairgeau's Butterbirne,
Josephine von Mecheln,
Esperens Bergamotte.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

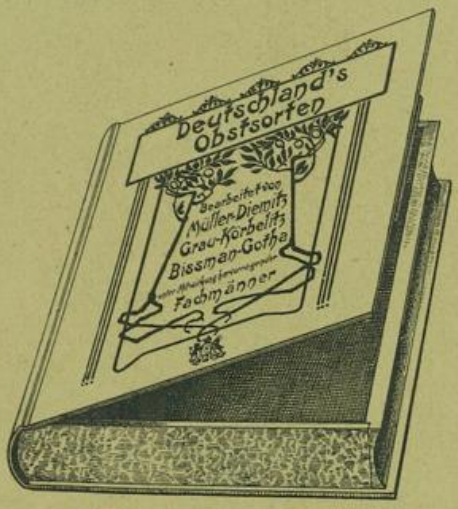
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang 1908 wird voraussichtlich enthalten:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Kardinal	Roter Eiserapfel

Univ.-Bibl. Giessen

Madame Verté.

Madame Verté.

Reifezeit: Dezember bis Januar.

Name und Heimat: Die Birne Madame Verté kam in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts unter diesem Namen nach Deutschland. In französischen Katalogen findet man sie außerdem als Beurré und auch Besi de Caen bezeichnet.

Gestalt: Mittelgroß, etwa 8—9 cm lang und 6—7 cm breit. Die Frucht ist regelmäßig gebaut, nach dem Kelch zu breiter, nach dem Stiele zu konisch verjüngt.

Kelch: Weit offen, von graugrüner Farbe. Kelchblättchen hornartig, am Grunde wulstig verdickt, nach oben kurz zugespitzt. Der Kelch sitzt fast obenauf und ist von flachen Falten umgrenzt.

Stiel: 2—2½ cm lang, stark und holzig, graugrün gefärbt, nach dem Fruchtkuchen hin stark verdickt und mit kleinen Warzen versehen, Stieleinsenkung flach, mitunter kaum bemerkbar. Bei manchen Früchten wird der Stiel durch einen Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt, in der Regel sitzt er gerade aufrecht.

Schale: Die grünliche Grundfarbe der baumreifen Frucht geht mit zunehmender Lagerreife in mattes Gelb über, das jedoch durch einen mattglänzenden Rost, der die Frucht überzieht, fast völlig verdeckt wird. Im nördlichen Deutschland und in ungünstigen Lagen fühlt sich die Frucht mit ihrem Rostüberzug rauh an. In warmen Lagen erhält sie an der Sonnenseite auch wohl einen rötlichbraunen, goldfarbigen Anflug. Der Rost hat einen eigenartigen Bleiglanz.

Fleisch: Saftig und angenehm gewürzt. Das Kernhaus ist mit kleinen harten Körnchen umgeben, im übrigen ist das Fleisch schmelzend und gelblichweiß gefärbt.

Kernhaus: Hohlachsig, mit geräumigen Kammern. Kerne langgestreckt, schwarzbraun gefärbt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Madame Verté gehört zu den wenigen Winterbirnen, die auch noch in Norddeutschland regelmäßig ihre Vollreife erlangen. Dies allein macht sie schon sehr wertvoll. Denn um die Weihnachtszeit und über diese hinaus fehlt es uns in Deutschland an gewürzten Birnensorten. Leider hat unsere Sorte keine freundlichen Farben. Ihre düsterfarbige Schale besticht nicht gerade die Käufer, leuchtend gefärbte Früchte erobern sich den Obstmarkt weit leichter.

Wie alle Winterbirnen muß auch Madame Verté spät geerntet werden, wenn ihre Früchte auf dem Lager straff bleiben sollen. Genußreif wird sie Anfang Dezember.

Einen Uebelstand besitzt die Frucht aber darin, daß sie leicht im Innern teigig wird, ohne daß irgend welche äußeren Merkmale es verraten. Sie muß daher im Obstkeller genau beobachtet werden. Unsere Berichterstatter aus Süddeutschland schreiben uns, daß bei früherer Ernte der Früchte diese Fäulnis weniger auftritt. Es wäre daher wünschenswert, daraufhin weitere und gewissenhafte Beobachtungen anzustellen und deren Ergebnis zu veröffentlichen.



Madame Verté.



Madame Verté.

Gegen Herbststürme sind die Früchte ziemlich unempfindlich. Die feste, rauhe Schale macht sie widerstandsfähig zum Versand.

Eigenschaften des Baumes.

In der Baumschule zeigt die Madame Verté keinen starken Wuchs. Sie bildet aber reichliche Seitenverzweigungen und zahlreiche vorzeitige Triebe. Für die ersten Jahre ist ein mäßiger Rückschnitt der Leittriebe erforderlich. Der Baum wächst ziemlich aufrecht. Die Abbildung zeigt einen Baum aus der Königlichen Gärtnerlehranstalt in Geisenheim a. Rhein.

Am Hochstamm bleiben die Früchte reichlich klein.

Eine warme, wenn auch freie Lage und ein tiefgründiger, warmer, nicht zu trockener Boden ist für den erfolgreichen Anbau dieser Sorte Bedingung. Ueberhaupt eignet sich die Madame Verté, zumal im Norden Deutschlands und in weniger günstigen Bodenverhältnissen und Lagen, besser zum Niederstamm und für Zwergformen.

Die Blüte erscheint spät und dauert lange. Die Fruchtbarkeit setzt zwar nicht früh ein, ist aber regelmäßig und oft überreich. Die Früchte entwickeln sich gleichmäßig und geben nicht viel Ausfall.

Madame Verté bildet sich schön und bekleidet sich gleichmäßig mit kurzem Fruchtholz. Sie gedeiht auch auf Quitte gut. Das kräftige Blatt ist gegen Fusikladium widerstandsfähig.

Schlechte Eigenschaften.

Die Früchte sind oft zu klein und unansehnlich, als daß sie eine gesuchte Handelsware abgäben. Das unberechenbare Faulen der Früchte von innen heraus beeinträchtigt ihre sonstigen Vorzüge wesentlich. Sie verlangt zur richtigen Zeit geerntet zu werden. Vereinzelt wird über das Auftreten des Schorfpilzes geklagt.

Clairgeau's Butterbirne.

Clairgeau's Butterbirne.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Clairgeau's Butterbirne von dem französischen Gärtner Clairgeau aus Samen gezogen. Sie erlangte durch ihre Größe und Schönheit nicht nur in ihrer Heimat, sondern auch in Belgien und Deutschland bald eine große Verbreitung. Auch in Amerika wird sie viel angebaut. Sie führt überall den gleichen Namen.

Gestalt: Sehr groß, birnförmig, zum Teil flaschenförmig, fast immer wie auf der farbigen Abbildung schief gebaut, nach einer Seite stark gekrümmt. Nach dem Kelch hin ist die Frucht breit und abgestumpft, nach dem Stiel zu sich allmählich verjüngend, im oberen Drittel ein wenig eingeschnürt. Die Größe richtet sich nach dem Standort und nach den Ernährungsverhältnissen. Früchte von 500 gr Schwere sind nicht selten. Genaue Zahlen für die Größe lassen sich schwer angeben.

Kelch: Meist hornartig, weit offen, in ganz flacher, enger, mit schwachen Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: Kurz und dick, oben und unten besonders verdickt, fleischig, meist immer schief eingesetzt, fast oben aufsitzend oder in ganz flacher Vertiefung. Die Frucht hat am Stielansatz in der Regel eine wulstige Verdickung.

Schale: Zur Zeit der Baumreife schmutziggrün, auf der Sonnenseite braunrot. Bei der Lagerreife werden die Farben strohgelb und schön rot. Zahlreiche, stark hervortretende graubraune Punkte, die sich zum Teil zu Rostfiguren vereinigen, überziehen fast die ganze Frucht, ganz besonders auf der Sonnenseite und geben ihr ein vornehmes, bronzefarbiges Aussehen. Im richtigen Boden und in bevorzugter Lage kommen die prächtigen Farben der Clairgeau schon am Baume zum Vorschein.

Fleisch: Fast weiß, saftig und süß, etwas gewürzt, in der Regel nicht ganz schmelzend, sondern etwas grob und körnig, um so feiner, je mehr die richtige Pflückzeit beachtet wurde.

Kernhaus: Vollachsig, mit muschelartig geformten und im Verhältnis zur Größe der Frucht kleinen Kammern, welche mit langgestreckten, etwas höckerigen Kernen gefüllt sind. Die Umgebung des Kernhauses ist reichlich mit Steinchen durchsetzt, insbesondere bei einem für die Sorte falsch gewählten Standort.

Eigenschaften der Frucht.

Der Baum mit seinen leuchtend goldbronzenen, großen Früchten ist eine Zierde des Gartens, und es ist für jeden Obstfreund eine Freude, ihn zu betrachten. Hohe Preise werden für die mit Recht als Schaufrucht zu bezeichnende Frucht gezahlt. Es gibt Jahre, in denen die Clairgeau, rechtzeitig gepflückt, auch den Rang einer wirklich guten Tafelfrucht erlangt. Häufig bleibt sie aber im Geschmack rübenartig und roh im Fleisch. Bei diesem zeitweiligen Gegensatz zwischen Aussehen und Geschmack wird der Züchter daher gut tun, nicht direkt an Haushaltungen, sondern besser an Delikateßgeschäfte zu liefern.

Es ist äußerst schwer, bei der Clairgeau den richtigen Zeitpunkt des Pflückens zu treffen. In den meisten Jahren wird man schon Mitte September damit beginnen können, in südlichen, wärmeren Gegenden früher, in kühleren Lagen später. Nur von der richtig getroffenen Ernte ist es abhängig, ob die Früchte auf der Tafel schmelzend oder ungenießbar werden. Witterungs- und Bodenverhältnisse spielen für den Zeitpunkt, zu dem die Clairgeau abgeerntet werden muß, eine große Rolle. Es wäre wünschenswert, darüber weitere genauere Beobachtungen und Vergleiche anzustellen und zu veröffentlichen.



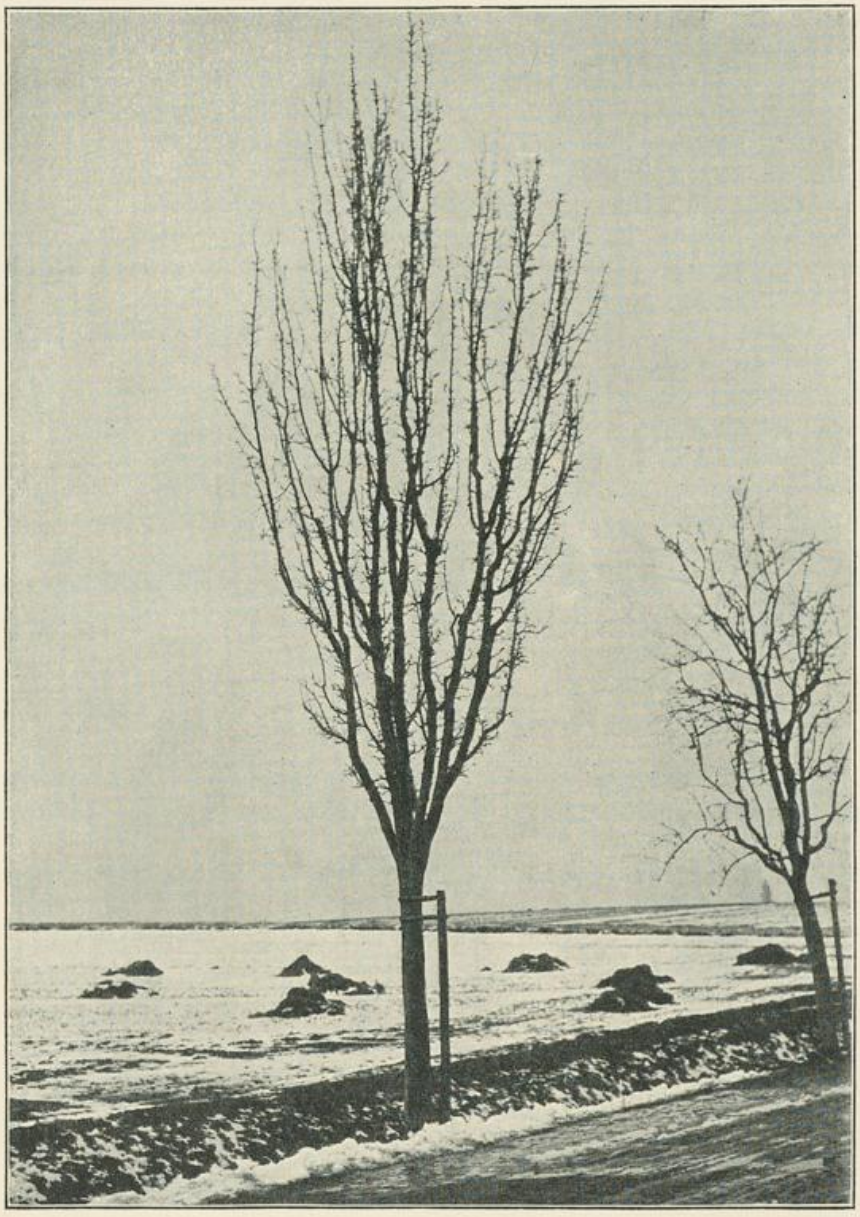
Clairgeau's Butterbirne.





Clairgeau's Butterbirne.

Die Früchte der Clairgeau hängen nicht fest am Baume und sind trotz ihrer festen, rauhen Schale beim Versand im lagerreifen Zustande empfindlich. Sie müssen in bezug auf den Grad der Genußreife, der in der Regel Ende November, Anfang Dezember gekommen ist, scharf beobachtet werden, damit sie nicht auf dem Lager teigig werden.



Eigenschaften des Baumes.

Die Clairgeau gehört zu den am schwächsten wachsenden Birnensorten. Selbst der Trieb des jungen Stammes in der Baumschule ist nur ein mäßiger und arm an Verzweigungen. Von der Jugend bis ins späte Alter zeigt der Baum aufrechtes Wachstum. Weder die reiche Tragbarkeit, noch die Größe der Früchte hindern daran, daß die Kronenzweige straff aufrecht wachsen.

Die Abbildungen, welche nach Photographien aus den Freiherrlich von Friesenschen Obstanlagen in Rötha gefertigt sind, lassen den Wuchs der Sorte, welcher der italienischen Pappel ähnelt, deutlich erkennen. Die Zweige sind spröde. In seltenen Fällen wird man Hochstammpflanzungen von der Clairgeau antreffen. Die Früchte vom Hochstamm bleiben zu klein, um als Schaufrüchte in den Handel gebracht zu werden, und nur die großen Früchte der Clairgeau haben Wert.

Der Baum muß wiederholt einen Rückschnitt erfahren, um sich einigermaßen zu verzweigen. Nach dem Rückschnitt treiben nur die oberen Augen aus.

Der Ansatz von Fruchtknospen ist überaus reichlich. Er führt oft zu einer frühzeitigen Erschöpfung des Holztriebes, sodaß ein starker Eingriff durch Verjüngen der Krone in Verbindung mit einer gründlichen Nahrungszufuhr frühzeitig erfolgen muß. Der Baum bekleidet sich sehr leicht mit kurzem Fruchtholz, das fast ohne Schnitt leicht in Stand zu halten ist. Besonders für kleine Formbäume, Spindelpyramiden und Schnurbäume ist die Clairgeau am geeignetsten. Aber selbst für diese ist die Quitte als Unterlage noch zu schwachwüchsig. Auch gehen die auf Quitte veredelten Stämme bald zugrunde. In kräftigem Boden sollte man die Zwischenveredlung anwenden. Freilich darf nicht verschwiegen werden, daß die auf Quittenunterlagen gezogenen Früchte eine viel leuchtendere, tiefere Färbung zeigen und viel wertvoller für den Handel sind.

An den Boden stellt Clairgeau keine sehr hohen Ansprüche. Im leichten, sandigen Boden wird man allerdings durch das frühe Abfallen der Früchte leicht Schaden erleiden. Die Lage muß warm und geschützt sein, wenn die Güte der Früchte befriedigen soll.

Das Laub ist gesund, frei von Schorf und sonstigen Schädlingen. Es entwickelt sich kräftig und zeigt eine saftig grüne Farbe. Die stumpfgesägten Blätter sind halbsichelförmig gekrümmt.

Die Blüte erscheint ziemlich früh und ist gegen Nässe und Kälte wenig empfindlich.

Die Fruchtbarkeit tritt sehr früh ein, vielfach am einjährigen Triebe. Sie ist eine regelmäßige und eine sehr reichliche.

Schlechte Eigenschaften.

Die Clairgeau erschöpft sich zu früh infolge ihrer übermäßigen Fruchtbarkeit. Sie ist in bezug auf die rechtzeitige Erntezeit sehr empfindlich und läßt im Geschmack oft zu wünschen übrig.

Man sollte daher die Clairgeau trotz ihrer Marktfähigkeit nur in beschränktem Maße zu Massenpflanzungen verwenden.

Josephine von Mecheln.

Josephine von Mecheln.

Reifezeit: Ende Dezember bis März.

Name und Heimat: Josephine von Mecheln wurde 1830 vom Major Esperen in Mecheln aus Samen gezogen und zu Ehren seiner Gattin benannt. Sie ist fast nur unter diesem Namen oder unter der französischen Uebersetzung als Josephine de Malines bekannt. Im Gothaischen findet man neben der obigen Bezeichnung auch den Namen „Winterkönigin" und „Königliche Winterbirne".

Gestalt: Klein bis mittelgroß, kreiselförmig gebaut, am Kelche breit abgeplattet, nach dem Stiel zu gleichmäßig verjüngt und stumpf zugespitzt, 6—7 cm lang, 5—6 cm breit. Hälften meist ungleich.

Kelch: Offen, in einer gleichmäßigen, ziemlich flachen Einsenkung. Kelchblättchen am Grunde fest und grünlich gefärbt, in eine dünne, ziemlich lange, schwärzliche Spitze auslaufend.

Stiel: Gelbbraun, 2—2½ cm lang, am Fruchtkuchen stark verdickt, nach dem unteren Ende vielfach mit einem Auswuchs versehen. Der Stiel sitzt meist schief, wie eingesteckt und wird von einem Fleischwulst der Frucht zur Seite gedrückt.

Schale: Bei der baumreifen Frucht gelblichgrün, später zitronengelb, mit vielen feinen Punkten reich übersät. Am Stiel fast regelmäßig mit strahlenförmigem Rost versehen. Auch am Kelch und auf der übrigen Schale der Frucht finden sich vereinzelt feine Rostfiguren und Rostplatten. Auf der Sonnenseite ist mitunter ein Anflug von Röte bemerkbar.

Fleisch: Dort, wo die Birne unter passenden Verhältnissen gezogen wurde, ist ihr Fleisch lachsfarbig und saftig, und es besitzt dann einen sehr feinen, süßweinigen, gewürzten Geschmack. Die Färbung des Fleisches ist ein Maßstab für den für sie erforderlichen Standort und Boden.

Kernhaus: Meist geschlossen, mitunter etwas hohlachsig, von einer Kette feiner Körnchen, die den schmelzenden Geschmack kaum beeinträchtigen, umgeben. Kammern flügelförmig, mit großen und vollkommenen, dunkelbraunen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Wenn die Früchte der Josephine nicht zu klein wären, würde die Sorte für den Massenbau überaus empfehlenswert sein. In der Haltbarkeit wetteifert sie mit den spätesten Sorten der bevorzugtesten Gegenden. Im Geschmack befriedigt sie auch den verwöhntesten Gaumen. In Nord und Süd, Ost und West wird sie fast immer, selbst in sonnenarmen Jahren, schmelzend. Sie verdient mit Recht die Bezeichnung „Butterbirne". Klein aber fein! Diese Bezeichnung paßt für die Josephine. Allein kleine Früchte finden bei den Käufern unserer Zeit zu wenig Anklang. Deshalb ist auch der Massenbau dieser im Geschmack köstlichen Sorte mit Vorsicht zu betreiben.

Die Früchte entwickeln sich in guten, nahrhaften Bodenverhältnissen gleichmäßig. Dagegen hat man auf trockenem Boden viel Ausfall. Die Ernte muß möglichst spät, Mitte bis Ende Oktober vorgenommen werden. Bei früherer Abnahme welken die Birnen auf dem Lager. Den Versand verträgt die Josephine auch noch in reifem Zustande, ohne fleckig zu werden.


Josephine von Mecheln.





Josephine von Mecheln.

Nur der Kenner dieser Sorte wird die Preise zahlen, die ihren Anbau lohnend erscheinen lassen. Die vorhandenen Baumbestände weisen darum bisher keinen erheblichen Reingewinn auf. Immerhin bleibt die Josephine für den Norden und Osten unseres Vaterlandes eine der feinsten, wirklichen Winterbirnen.

Eigenschaften des Baumes.

Josephine von Mecheln wächst schwach und bedarf zur Erziehung gerader Stämme in der Baumschule der Nachhilfe. In der Regel wird sie auf Zwischenveredlungen gezogen. Die Jahrestriebe sind dünnholzig; es ist ein mehrjähriger Kronenschnitt erforderlich. Dieser Rückschnitt kann zwar nicht dauernd die Neigung zur hängenden Kronenbildung verhüten, er gibt aber zunächst den Hauptästen eine straffere Haltung und hemmt die Fruchtbarkeit. Die Abbildung eines Baumes aus dem Eutiner Armenhausgarten läßt den hängenden Charakter der Josephine, ihre Verästelung und andererseits ihr Bestreben, an den Biegungsstellen der sich neigenden Aeste Seitenzweige in die Höhe zu treiben, recht deutlich wahrnehmen. Am Hoch- und Halbhochstamm, sowie am Buschbaum, wo die Josephine sich frei entwickeln kann, ist die Fruchtbarkeit zwar keine früh eintretende, aber eine reiche und eine wenigstens alle 2 Jahre wiederkehrende. In Formobstgärten trifft man dagegen häufig Spaliere, die Jahr für Jahr ohne Früchtebehang bleiben. Das liegt daran, daß die wenigsten Obstgärtner die Josephine von Mecheln richtig zu behandeln verstehen. Die langen Fruchtruten, die, wenn man sie schont, mit Sicherheit an den Spitzen Büschel von Früchten tragen würden, werden aus Unverstand, oder um korrekte Formen zu erhalten, regelmäßig weggeschnitten. Für strengen Formschnitt ist die Josephine aber vollständig ungeeignet. Bei ihrem schwachen Wachstum kann man, außer für kleinste Formen, Wildlingsunterlage verwenden.

Die Josephine von Mecheln ist für den Osten und Norden Deutschlands die einzige Winterbirne, die Jahr für Jahr wirklich reif wird und die aus diesem Grunde in keinem Privatgarten fehlen sollte. Aber auch in den bevorzugten Gegenden weiß man die Frucht zu schätzen und sucht die Sorte mehr zu verbreiten.

Ohne in bezug auf Bodenverhältnisse wählerisch zu sein, sagt ihr doch ein warmer, nahrhafter, triefgründiger, genügend feuchter Boden und eine warme geschützte Lage besonders zu.

Das Laub ist nicht überall gegen Fusikladium widerstandsfähig, die Früchte dagegen werden selten von ihm befallen.

Die kleinen, flachen und rundlichen, langgestielten Blätter, sowie die kleinen, rundlichen, dem Holze fest anliegenden Knospen, sind Merkmale, an denen auch ein weniger scharfer Beobachter die Josephine erkennen kann.

Die Blüte ist mittelfrüh und von ziemlich langer Dauer, gegen Frost nicht empfindlich.

Schlechte Eigenschaften.

Die Frucht ist als Handelsfrucht zu klein. Der Wuchs des Baumes ist sehr schwach. Das Laub wird vom Schorfpilz befallen.

Esperen's Bergamotte.

Esperen's Bergamotte.

Reifezeit: Dezember bis März-April.

Name und Heimat: Auch diese Sorte ist, wie so viele andere unserer besten Winterbirnen, belgischen Ursprungs. Sie wurde 1830 von Major Esperen aus Samen gezogen. Sie geht auch wohl, allerdings fälschlich, unter dem Namen Winterbergamotte. In Deutschland ist sie erst um 1855 eingeführt.

Gestalt: Mittelgroß, von rundlicher, unregelmäßiger Form, mehr breit als hoch gebaut, 7 zu $5^1/_2$ bis 6 cm. Die Hälften sind meist ungleich.

Kelch: Fest geschlossen, in ziemlich tiefer und breiter, unregelmäßiger Einsenkung. Die Kelchblättchen sind fest, hornartig, mit nach innen gebogenen Spitzen.

Stiel: Holzig, 2—3 cm lang, unten grün, oben braun gefärbt, in der Regel mit einem oder mehreren Höckern versehen. Der Stiel sitzt fest oben auf oder in ganz flacher Vertiefung.

Schale: In der Baumreife dunkelgrün, mit stark hervortretenden, dunklen und großen Punkten, die der Frucht ein etwas rauhes Aeußere geben. Bei zunehmender Reife färbt sie sich gelblich und bekommt unter günstigen Verhältnissen mitunter einen rötlichen Anflug. Scharf abgegrenzte Rostfiguren finden sich an vielen Früchten, und zwar nicht nur am Stiel und Kelch, sondern zuweilen ist fast die ganze Frucht von Rost überzogen.

Fleisch: Saftreich und fein, rötlich angehaucht. In guten Lagen schmelzend und von köstlichem Aroma, in manchen Jahren und unter ungünstigen Anpflanzungsverhältnissen steinig und kochbirnartig.

Kernhaus: Lang mit eiförmigen Kammern und langen, großen und vielen vollkommenen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

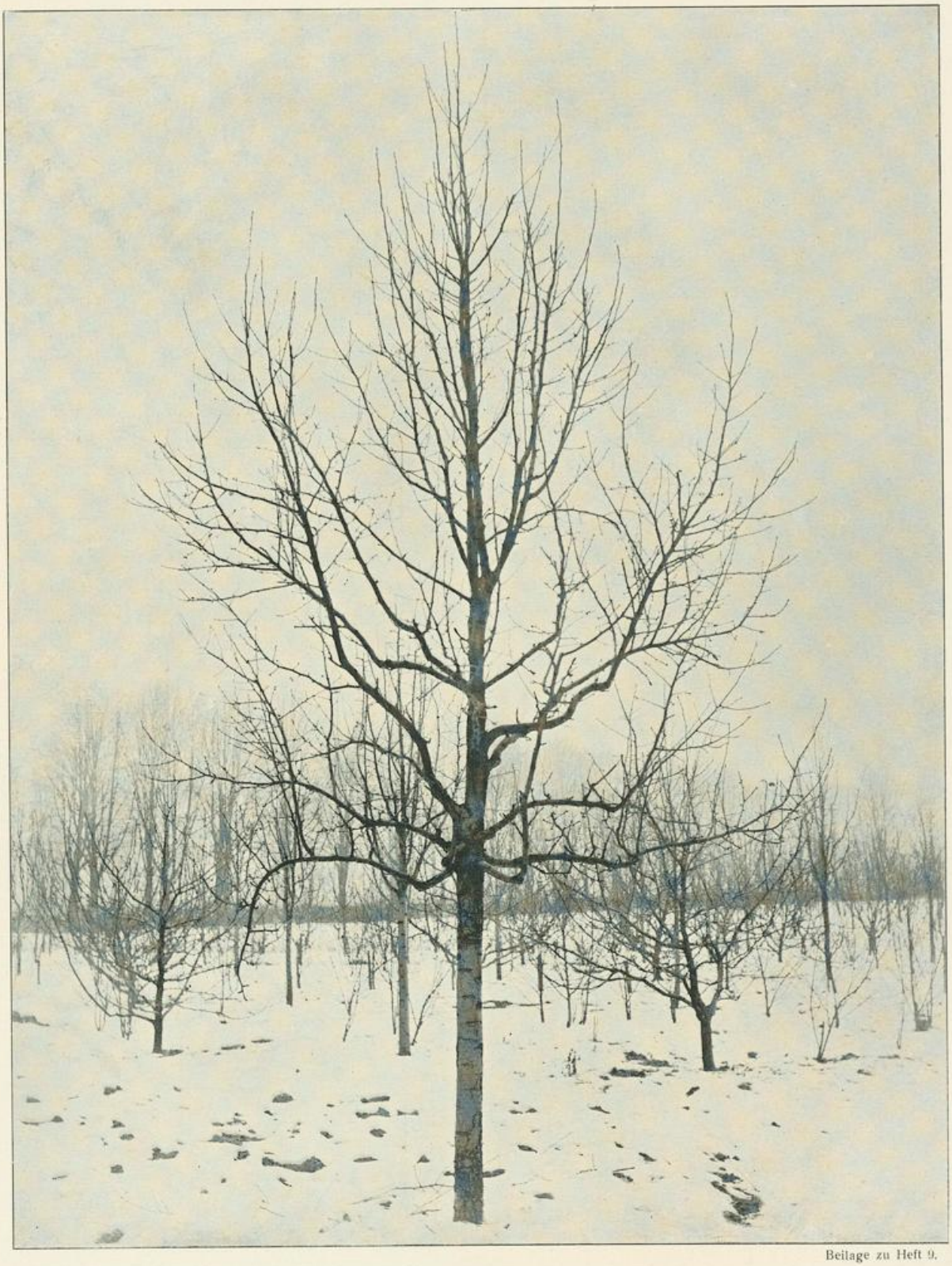
Unter den Bergamotten ist die Esperen's Bergamotte eine der verbreitetsten und bekanntesten. Wer Früchte von günstig stehenden Bäumen kostete, wird gern den Ruhm des köstlichen Geschmackes, den die Frucht auch bis ins späte Frühjahr behält, verbreiten helfen.

Das Verlangen nach wirklichen Winterbirnen hat manchen Obstzüchter verleitet, diese Sorte anzubauen, ohne daß er die zu ihrem guten Gedeihen erforderlichen Bedingungen zu erfüllen vermochte. Am Bodensee und in den warmen Tälern des Rheins, in bevorzugten Lagen Württembergs und Bayerns ist ihre vermehrte Anpflanzung berechtigt. Aber selbst hier ist es geboten, damit die Früchte voll ausreifen, als Baumform den Niederstamm statt des Hochstammes zu wählen. In Norddeutschland, wo man die Esperen's Bergamotte in den Sortimenten zum Massenbau sehr oft vertreten sieht, dürfte wohl in den seltensten Fällen die Sonnenwärme ausreichen, den edlen, weinsäuerlichen Geschmack zum Ausdruck zu bringen, der ihr den Rang einer der wertvollsten Winterbirnen verleiht.



Esperens Bergamotte.





Beilage zu Heft 9.

Esperens Bergamotte

aus dem Garten des Herrn Eberhardt in Speyer.

Die Früchte sind am Baum gegen mäßige Kältegrade nicht empfindlich, sie müssen spät geerntet und kühl aufbewahrt werden, sonst schrumpfen sie auf dem Lager.

Eigenschaften des Baumes.

Esperen's Bergamotte hat einen aufrechten, strammen Wuchs und bildet ohne Rückschnitt der Leittriebe kräftige pyramidenförmige Kronen. Fast in jedem Frühjahr ist sie reich mit Blüten übersät. Infolge ihrer langen, oft fast 14 Tage dauernden Blütezeit ist auch der Fruchtansatz ein befriedigender. An einem einzelnen Blütenstande kommen oft 3 bis 5 Birnen zur Entwickelung. Der Baum stellt hohe Anforderungen an eine warme und geschützte Lage und an einen warmen, tiefgründigen Boden; in trockenem Erdreich bleiben die Früchte kümmerlich.

Die Sorte ist besonders für Zwergobstformen zu empfehlen. Sie bildet schöne Pyramiden und Spaliere, die sich mit kurzem und langem Fruchtholz regelmäßig bekleiden. Der Austrieb der Augen nach einem Rückschnitt der Leittriebe ist gut. Zur Erziehung von Formbäumen ist Esperen's Bergamotte auf Quitte zu veredeln.

Die Frucht hängt fest im Winde.

Es ist eine Eigentümlichkeit der Sorte, daß oftmals im Herbste vor der Baumreife und ohne daß Stürme dies verursacht hätten, plötzlich ein großer Teil der Früchte abgeworfen wird. Wahrscheinlich sind unzuträgliche Bodenverhältnisse die Ursache.

Das Laub der Esperen's Bergamotte ist gesund und gegen den Schorfpilz widerstandsfähig. Die Blüte leidet unter den Witterungsverhältnissen nicht.

Schlechte Eigenschaften.

In der Wahl des Standortes für die Esperen's Bergamotte ist äußerste Vorsicht anzuwenden. Die Früchte bleiben sonst hart, ungenießbar und werden rissig.

Für den Erwerbsobstbau kommt diese Sorte nur in engbegrenzten Bezirken in Frage.

Neueste Liste Herbst 1907.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Stadtgärtner, Emmerich a. Rh., Wallstr. 607 1/4.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Schwimbach bei Thalmässing, Mittelfranken.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Sch.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Friedrichstrasse 31.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Roll, E., Schultheiss und Baumschulenbesitzer in Amlishagen bei Gerabronn.
Rosenthal, Obergärtner, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, Eisenach, Domstrasse 10.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbesitzer, Ehrenfeld b. Köln a. Rhein.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.)
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i/E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
Silex, Garteninspektor, Tamsel b. Küstrin.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Namedy b. Andernach a. Rh.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Wohlfromm, Forstmeister, Königsberg i. Pr., Mittelhufen.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1908

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 10
(1. Heft des IV. Jahrganges)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Graul-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung
hervorragender
Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Lord Suffield,
Graham's
Jubiläumsapfel,
Lord Grosvenor,
Charlamowsky.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.
1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang 1905 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang 1906 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang 1907 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang 1908 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Kardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang 1909 wird voraussichtlich enthalten:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Carassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Louise	Winter-Nelis

Univ.-Bibl. Giessen

Lord Suffield.

Lord Suffield.

Reifezeit: Anfang September bis Oktober.

Name und Heimat: Lord Suffield ist eine aus England stammende Apfelsorte, die — nur unter diesem Namen — sehr viel in Deutschland angetroffen wird.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 80 bis 95 mm hoch und etwa 80 mm breit, nach dem Kelche zu kegelförmig zugespitzt, ziemlich regelmäßig walzenförmig gebaut.

Kelch: Geschlossen; Kelchblättchen wollig, mit langen, nach außen gebogenen Spitzen. Der Kelch sitzt in ziemlich enger, flacher Einsenkung, welche von schwachen Rippen umgeben ist.

Stiel: Dick und etwa 20 mm lang, grünlich behaart, in einer tiefen und weiten Stielhöhle, die mitunter etwas berostet ist.

Schale: Hellgrün, zur Reifezeit grünlichgelb, glänzend, fast wachsartig. Vereinzelt treten weiße Punkte merklich hervor.

Fleisch: Fast weiß und locker; zwar saftig, aber ohne jegliches Aroma.

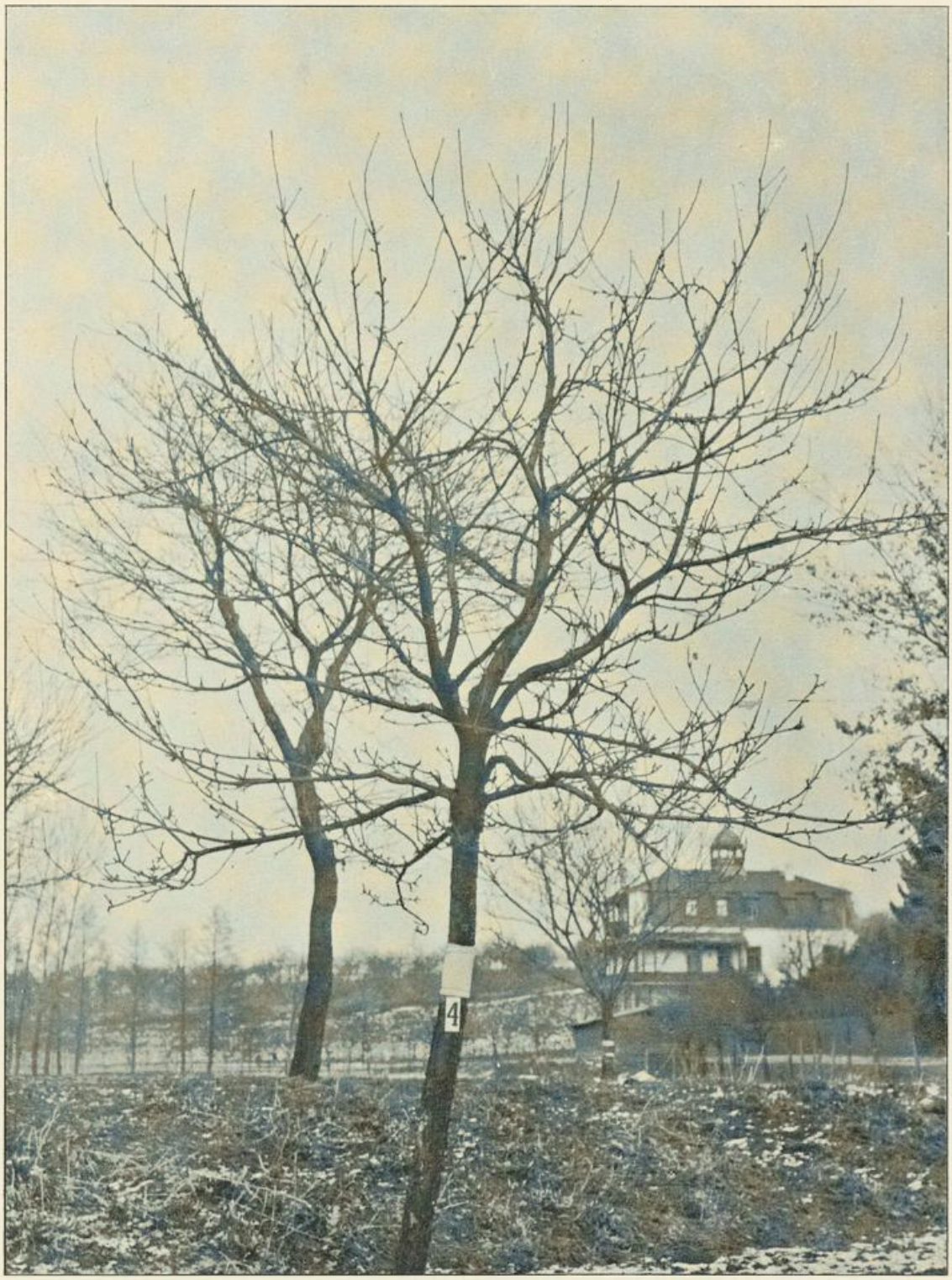
Kernhaus: Ueberaus groß und zerrissen, mit weiten Kammern, die meist je 2 ziemlich kleine, hellbraune Kerne enthalten.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den zahlreichen Einführungen von Küchenäpfeln (Codlins), die wir aus England erhalten haben, hat der Lord Suffield lange Zeit eine große Rolle gespielt. Die Größe der Frucht, ihr regelmäßiger Bau und ihre Frühreife haben ihm die allgemeine Aufmerksamkeit zugewendet. Bei der Nachfrage nach großen Frühäpfeln, die immer weiter um sich greift, gewann der Lord Suffield in den Hausgärten bald Aufnahme. Die Färbung des Apfels, das fahle Grün der Schale, das sich zur Reife in ein blasses Gelb verwandelt, hat sonst nichts Bestechendes und auch der Geschmack des Fleisches läßt viel zu wünschen übrig. Der Wert dieses Apfels liegt auch nicht etwa in seinem Verkauf zum Rohgenuß, sondern vielmehr in seiner Brauchbarkeit als Kochapfel. Lord Suffield ist, wie die meisten Frühäpfel, ein Musapfel, und als solcher kann er auch schon vor der vollen Reife, etwa im ersten Drittel des Septembers, geerntet und verwendet werden, so daß er als Markthandelsapfel dem Grosvenor folgt, den er nach dessen beendigter Ernte ersetzt. Da Lord Suffield sich beim Kochen grau färbt, so wird er erst zur Geltung kommen, wenn andere weißfleischige Aepfel nicht mehr am Markte sind.

Die Früchte sind meist alle von gleicher Größe, so daß fast gar kein Ausfall bei der Ernte vorhanden ist. Die Schale ist zwar empfindlich, aber da der Versand vorgenommen werden soll, wenn die Früchte noch nicht ganz reif sind, so ist bei sorgfältiger Verpackung die Entstehung von Druckflecken nicht zu befürchten. Die Haltbarkeit ist beschränkt. Der Saft, welcher


Lord
Suffield.



Lord Suffield.

der rechtzeitig geernteten Frucht eine gewisse Frische gibt, schwindet bald und macht die Frucht mehlig. Die Marktpreise für Lord Suffield sind recht befriedigende.

In der heutigen Zeit ist die Nachfrage nach dem Lord Suffield allerdings nicht mehr so groß wie früher, da andere, noch reicher tragende Sorten, z. B. Lord Grosvenor, ihn verdrängen.



Eigenschaften des Baumes.

Lord Suffield wächst in der Jugend kräftig und aufrecht. Das Blatt ist groß und gesund und leistet gegen den Befall von Pilzen und Insekten genügenden Widerstand. Die einzige Krankheit, die bei ihm an vielen Stellen beobachtet wurde, ist der Mehltau. Das Holzwachstum läßt mit der zunehmenden Fruchtbarkeit immer mehr nach, so daß man an älteren Bäumen dieser Sorte einen Rückschnitt ins alte Holz nicht entbehren kann.

Lord Suffield gehört zu den Früh- und Massenträgern. Schon in der Baumschule tragen junge Stämmchen meist ansehnliche Früchte, die das flotte Weiterwachsen beeinträchtigen. Auch bei Wildlingsunterlage kann man auf frühe Erträge rechnen. Um lebensfähige Bäume zu erhalten, ist deshalb Wildlings- oder Doucin-Unterlage vorzuziehen, während die Sorte auf Paradies-Unterlage, namentlich auf trockenem Boden, sich bald erschöpft. Als Hoch- und Halbhochstamm trifft man den Lord Suffield selten an, der Buschbaum ist für diese Sorte die geeignetste Form. An den Boden stellt er keine großen Ansprüche, bleibt allerdings im trockenen Boden schwachwüchsig und erschöpft sich infolge seiner regelmäßigen und reichen Fruchtbarkeit früh.

Die Blüte erscheint ziemlich spät und dauert lange, sie ist gegen Witterungseinflüsse unempfindlich. Die Fülle der Blüten gibt das dem Provinzial-Obstgarten zu Diemitz entnommene Textbild zu erkennen.

Die Beilage zeigt einen jungen Hochstamm des Lord Suffield in den Freiherrlich von Friesenschen Obstkulturen in Rötha.

Die Fruchtholzbildung ist ziemlich kurz. Die Sorte trägt willig, sowohl bei kurzem Schnitt als wenn derselbe gänzlich unterbleibt. Die Früchte sitzen ziemlich fest am Baume.

Schlechte Eigenschaften.

Lord Suffield leidet in trockener Lage an Mehltau.

Grahams Jubiläumsapfel.

Grahams Jubiläumsapfel.

Reifezeit: Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Die Sorte stammt aus England und wurde als Grahams Königin-Jubiläumsapfel in Deutschland eingeführt. Den obigen abgekürzten und anerkannten Namen erhielt sie auf dem Kongreß des Deutschen Pomologen-Vereins in Frankfurt a. M. im Jahre 1906.

Gestalt: Die Frucht ist sehr groß. Sie erscheint, da sie nach dem Kelche zu stark zugespitzt ist, meist hoch gebaut, in der Regel ist aber die Breite, die in der unteren Hälfte ihre größte Ausdehnung hat, ebenso groß wie die Höhe (85—90 mm).

Kelch: Halboffen. Die grünlichbraunen, spitzen Kelchblättchen sind nach außen gebogen und befinden sich in einer ziemlich engen, tiefen Einsenkung, die von schwachen Rippen umgeben ist. Die Kelchröhre geht tief bis ans Kernhaus hinunter.

Stiel: Kurz und dick, 10—12 mm, kaum über die tiefe, ziemlich weite, strahlenförmig berostete Stielhöhle hinausragend, rötlichbraun gefärbt.

Schale: Glatt und einfarbig gelb. Bei voller Reife ist das Gelb etwas tiefer gefärbt als auf der farbigen Abbildung. Außer in der Stielhöhle sind ganz selten schwache hellbraune und rötliche Rostfiguren zu erkennen.

Fleisch: Gelblichweiß, locker und nicht sehr fein, von angenehm süßweinigem, erfrischendem Geschmack. Geruch merklich.

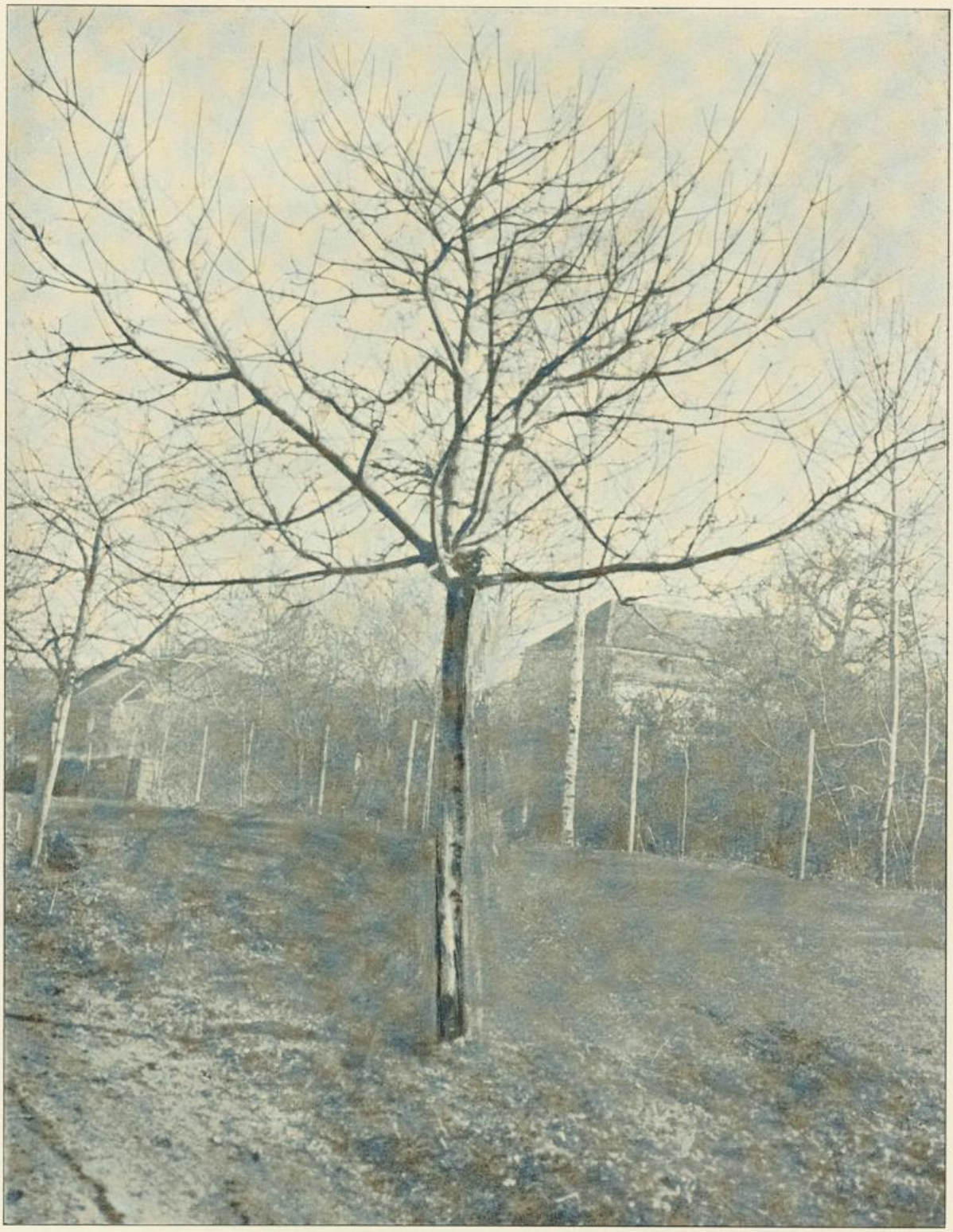
Kernhaus: Weit offen, hohlachsig. Die geräumigen Kammern enthalten in der Regel 1—2 länglich-zugespitzte hellbraune Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Die Frucht des Grahams Jubiläumsapfels erregt durch ihre Größe und durch ihre tiefgelbe, schöne Färbung stets die allgemeine Bewunderung. Trotzdem ist sie bisher nur eine Sorte des Liebhaberobstbaues geblieben und hat zu Massenpflanzungen wenig Verwendung gefunden, wahrscheinlich deshalb, weil sie zu einer Zeit reift, in der es auch sonst viele wertvolle und bekanntere Sorten gibt.

Gewiß ist der Geschmack dieses Apfels ein guter und seine Haltbarkeit eine große, aber es wurden ihm zu Anfang seiner Einführung Eigenschaften nachgerühmt, die beinahe einen Ersatz für den Gravensteiner vermuten ließen. Solche Eigenschaften besitzt die Sorte aber keineswegs. Hervorzuheben ist, daß die Frucht auch bei langer Lagerung ihre straffe Schale behält, allein die Saftigkeit, die im Herbst diesem Apfel eine angenehme Frische verleiht, schwindet mit der vorschreitenden Reife. Zum Versand ist Grahams Jubiläumsapfel sehr geeignet, überhaupt kann man ihn als eine gute Schau- und Marktfrucht bezeichnen.

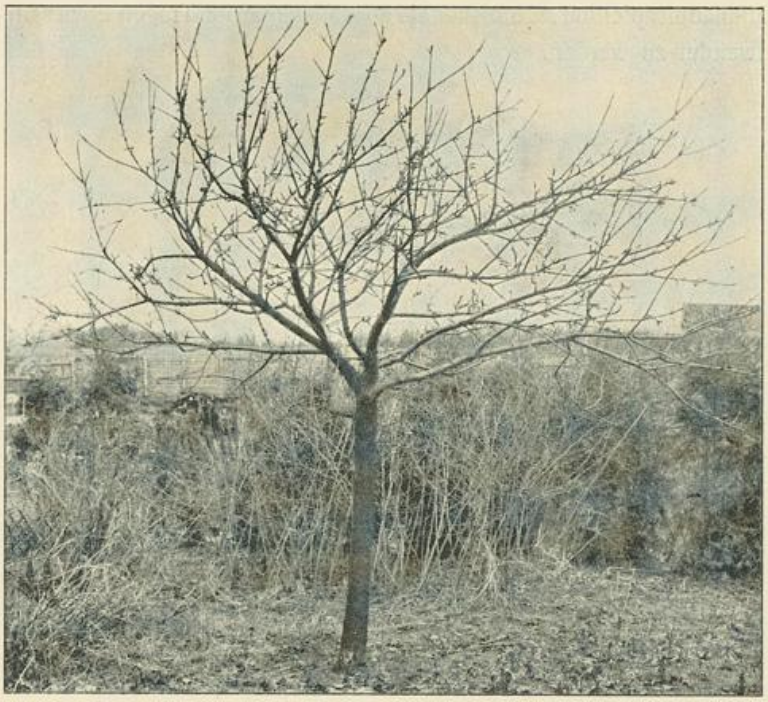

Grahams Jubiläumsapfel.



Grahams Jubiläumsapfel.

Eigenschaften des Baumes.

Die Baumschulen ziehen den Grahams Jubiläumsapfel als Hoch- und Halbhochstamm nur wenig. Er braucht ein Jahr länger zur Erlangung der Kronenhöhe als andere Sorten, er ist deshalb für hochstämmige Formen auf wüchsigere Zwischenveredlungen zu pfropfen. Als Buschbaum hat er einen kräftigen, gedrungenen Wuchs und geht mehr in die Breite als in die Höhe. Die Seitenzweige stehen mitunter fast rechtwinklig zu den Hauptzweigen und geben dadurch der Krone ein etwas wirres Aussehen. Das Fruchtholz ist lang und bildet mehr Fruchtruten als Fruchtspieße. Auffallend kräftig sind die Fruchtkuchen entwickelt, aus denen auch neue kräftige Triebe hervorgehen.



Ganz charakteristisch ist die Blattbildung des Grahams Jubiläumsapfels, man möchte sagen: umgekehrt schiffförmig. Die Blattrippen liegen hoch, während die Blattfläche nach unten geneigt ist. Das Blatt hat einen rötlichen, metallischen Schimmer und unterscheidet sich dadurch von allen anderen Sorten. Auch die Sommertriebe sind braunrot gefärbt.

An den Boden stellt Grahams Jubiläumsapfel keine zu hohen Ansprüche, nur darf derselbe nicht zu trocken sein. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein; sie ist ziemlich regelmäßig, aber nicht groß. Vereinzelt ist man zwar mit den Erträgen dieser Sorte zufrieden, aber die Mehrzahl unserer Berichterstatter klagt, daß die großen Früchte zu vereinzelt sitzen. Dies hat vielleicht seinen Grund in der kurzen Dauer der Blüte, die sehr spät eintritt. Sobald die Blüte in eine trockene Zeit fällt, ist die Befruchtung sehr gering. Das gibt vielleicht einen Hinweis, diese Sorte dort anzubauen, wo reichliche Niederschläge die Regel bilden.

Die Früchte hängen nicht sehr fest und verlangen daher Windschutz. Fusicladium ist an ihnen bisher nicht beobachtet. Das kräftige Laub hat sich ebenfalls als widerstandsfähig gegen Feinde und Krankheiten gezeigt.

Wir konnten trotz unserer Bemühungen kaum alte Bäume auffinden, die den Wuchs der Sorte in ihrem Alter erkennen lassen. Die Beilage zeigt einen Baum aus der Großherzoglichen Baumschule in Hertwigswalde bei Camenz (Schl.).

Das Textbild wurde nach einem Halbhochstamm in der Handelsgärtnerei des Herrn Kreutzfeld in Kiel hergestellt. Es läßt an den Triebspitzen die eigenartige, oben angedeutete Fruchtkuchenbildung deutlich erkennen.

Schlechte Eigenschaften.

Grahams Jubiläumsapfel hat sich bisher als zu undankbar im Tragen erwiesen, um zu Massenpflanzungen verwendet zu werden.

Lord Grosvenor.

Lord Grosvenor.

Reifezeit: August, September.

Name und Heimat: Lord Grosvenor ist eine vor etwa 20 Jahren aus England eingeführte Apfelsorte, die in letzter Zeit ungemein starke Verbreitung gefunden hat. Sie führt nur diesen Namen.

Gestalt: Sehr groß, 90—100 mm hoch, 70—90 mm breit. In der Form wechselt die Frucht; sie ist in der Regel hoch gebaut, nach dem Kelch zu verjüngt, mitunter auch ziemlich rundlich. Die größte Breite liegt aber in der unteren Hälfte der Frucht. Der Längsschnitt zeigt meist ungleiche Hälften.

Kelch: Großblätterig, geschlossen, die Kelchblätter sind breit und wollig behaart, in den Spitzen nach auswärts gebogen. Kelcheinsenkung ziemlich flach, von starken, kalvillartigen Rippen umgeben, die sich über die ganze Frucht erstrecken. In der Regel sieht man in der Umgebung des Kelches auffallend starke Fleischwülste hervortreten, die der Frucht ein unregelmäßiges Aussehen geben. Auf der farbigen Abbildung ist dies zu wenig sichtbar.

Stiel: Mittelstark, holzig, etwa 20 mm lang, in flacher Einsenkung.

Schale: Glänzend, schon am Baume hellgelb, fettig. Sparsam verteilte Tupfen treten nur wenig hervor. Geruch kaum bemerkbar.

Fleisch: Sehr locker und mürbe, grünlichweiß; zwar saftig aber wenig gewürzt. Der weinsäuerliche Geschmack verliert sich sehr bald auf dem Lager, das Fleisch wird leicht mehlig.

Kernhaus: Sehr groß und zerrissen, mehr langgestreckt als breit. Die Kernkammern haben eine halbmondförmige Gestalt. Die kurzen, scharf zugespitzten Kerne sind dunkelbraun, zuweilen unvollkommen entwickelt.

Eigenschaften der Frucht.

Es gibt wenige Sorten, die in den letzten Jahren mit so warmer Empfehlung in Fachzeitschriften und Baumschulverzeichnissen angepriesen wurden, wie dies mit dem Lord Grosvenor geschehen ist. Zwei Jahrzehnte nach seiner in den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts erfolgten Einführung in Deutschland ist er unbeachtet geblieben, um danach mit um so größeren Lobpreisungen zur allgemeinen Anpflanzung in Vorschlag gebracht zu werden. Ob die Erwartungen auf die hohen Geldsummen, die man mit seinem Anbau zu erlangen hofft, in Erfüllung gehen werden, oder ob sie nicht vielmehr einen Augenblickserfolg darstellen, wird die Zukunft lehren.

Die Größe der Frucht, verbunden mit ihrer frühzeitigen Reife, wirken bestechend, noch viel mehr ist es aber die ungewöhnliche Fruchtbarkeit, die alle Welt beim Anblick gerade junger tragbarer Bäume begeistert. Im Gegensatz zu anderen großfrüchtigen Apfelsorten wie z. B. Grahams Jubiläumsapfel, Lord Suffield und anderen kann der Lord Grosvenor mit den ersten Frühäpfeln, schon anfangs August, auf den Markt gebracht werden. Unter diesen ersten ist er entschieden der größte. Es ist deshalb wohl berechtigt, die heutige Zeitrichtung, die an erster Stelle auf große Aepfel bedacht ist, auszunutzen und diese Sorte so lange anzubauen,


Lord
Grosvenor.

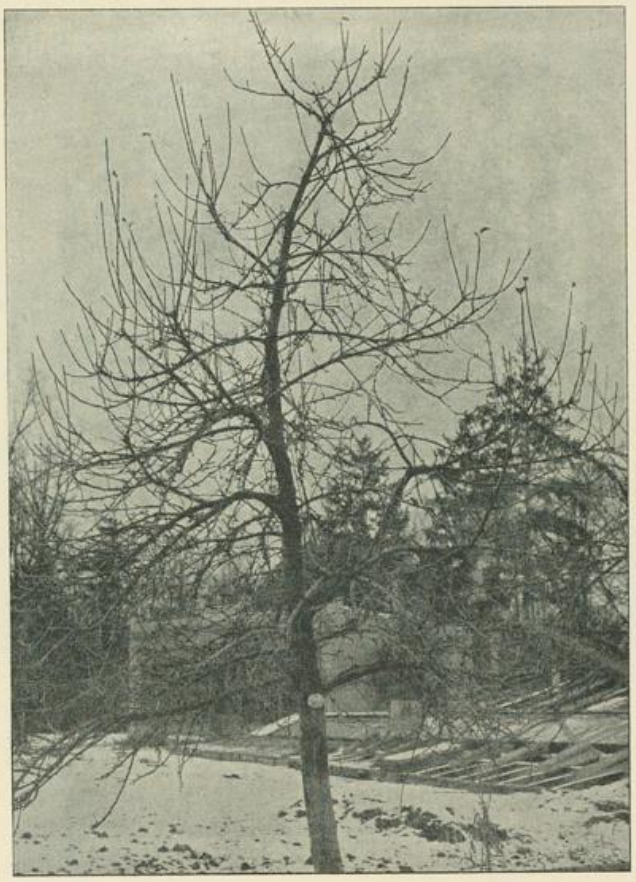


Lord Grosvenor.

bis der Geschmack der Früchte bei der Auswahl in den Vordergrund tritt. Dann wird der Lord Grosvenor vielleicht verschwinden, denn er ist nichts weiter als ein guter Wirtschaftsapfel.

Durch Auspflücken der reiferen Früchte wird man fast nur große Früchte ernten und deshalb sollte man beim Lord Grosvenor ein öfteres Durchpflücken befolgen, im übrigen ihn so bald wie möglich zum Verkauf bringen, weil er außerordentlich dazu neigt, stippig zu werden. Diese Stippen treten aber besonders bei der längeren Lagerung hervor und machen die Früchte dann wertlos. Aus diesem Grunde sollte man im September, sobald bessere Sorten auf den Markt kommen, den Vorrat geräumt haben.

Die zarte Schale ist gegen den Druck sehr empfindlich. Bei der Sorglosigkeit, mit der auch jetzt noch leider zumeist der Obstversand gehandhabt wird, bietet der Grosvenor wenig Sicherheit, in einer Beschaffenheit in die Hand der Käufer zu gelangen, daß er sich längere Zeit hält.



Eigenschaften des Baumes.

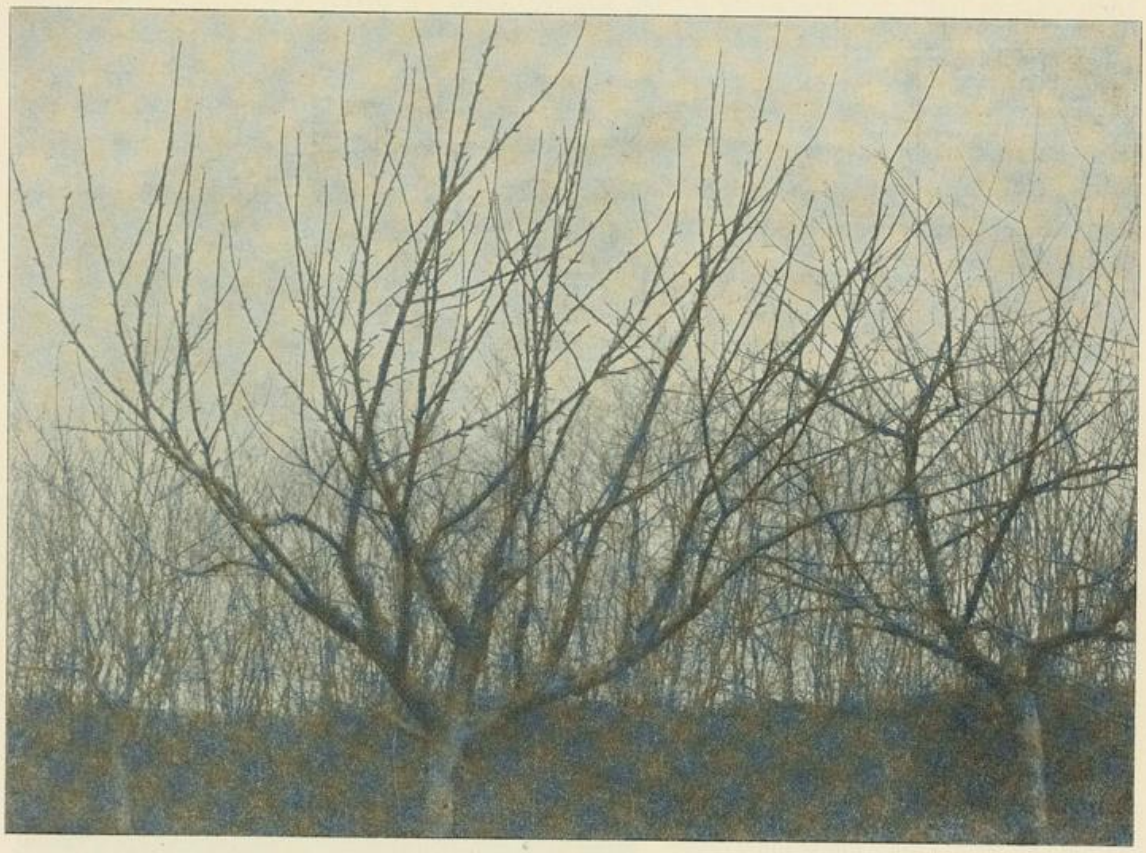
Eine von Kraft strotzende Belaubung zeichnet den Lord Grosvenor aus. Fest und groß ist das Blatt und leistet dem Angriff von Pilzen und sonstigen Schädlingen Widerstand. Ueppiger Wuchs erfreut jeden, der ein Stämmchen dieser Sorte besitzt. Diese kräftige Triebentwicklung bleibt trotz und neben der sehr früh eintretenden Fruchtbarkeit erhalten, gerade als ob die Früchte bei ihrer Weiterentwicklung dem Baume gar keine Nährstoffe entzögen. Es ist erstaunlich, in den Grosvenor-Reihen der Baumschulen selbst am einjährigen Holze Büschel voll entwickelter Früchte hängen und daneben die starken Triebe zu sehen.

Der Buschbaum ist in erster Linie die in Frage kommende Form für den Grosvenor, obgleich die Früchte auch am Halb- und Hochstamm fast die gleiche Entwicklung erlangen. Zum Umpfropfen altersschwacher oder aus anderen Gründen nicht einträglicher Sorten ist der Grosvenor vielfach verwendet worden. Die Beilage zeigt auch einen solch umgepfropften Baum dieser Sorte aus den rühmlichst bekannten Obstanlagen des Herrn Fischer in Schönborn bei Eutin. Sie läßt die Fülle der Früchte und dabei das straffe, aufrechte Wachstum sehr deutlich erkennen. Das Textbild ist nach einem Baume aus den Freiherrl. von Friesenschen Anlagen in Rötha angefertigt. Ob Wildling oder Splittapfel oder Johannisapfel die Unterlage bildet, immer zeigt sich die Sorte dankbar. Ob die Lebensdauer eine große sein wird, ist fraglich. Man sollte annehmen, daß sie sich bald erschöpfen würde. Die ältesten größeren Pflanzungen, die zumeist auf die Empfehlung des Herrn Freiherrn

von Solemacher in Bonn angelegt worden sind, zeigen indessen noch keinerlei Altersschwäche, bringen vielmehr regelmäßige, lohnende Erträge und sehr große Früchte.

Das zweite Textbild stammt ebenfalls von einer Photographie des Herrn Fischer in Schönborn.

In der Wahl des Standortes und Bodens ist Lord Grosvenor nicht anspruchsvoll, ebenso verträgt er schonungslose Schnittbehandlung. Die Fruchtholzbildung ist kurz.



Die Blüte zeigt sich früh und dauert lange; sie ist weder gegen Frost noch Nässe empfindlich.

Lord Grosvenor ist einstweilen, mit der oben vermerkten Einschränkung, eine zum Massenbau empfehlenswerte Sorte.

Schlechte Eigenschaften.

Ausser der Neigung zum Stippigwerden und der Empfindlichkeit der Früchte beim Versand sind dem Lord Grosvenor keine schlechten Eigenschaften eigen.

Charlamowsky.

Charlamowsky.

Reifezeit: August, September.

Name und Heimat: Der Charlamowsky ist ein aus Rußland stammender und in seiner Heimat ebenso wie in Deutschland allgemein verbreiteter Apfel. Er wird meist überall unter dem obigen Namen geführt. In Süddeutschland kommt daneben auch der Name Borowitsky vor, in Hannover und Oldenburg August- oder Ernteapfel. In ausländischen Katalogen trifft man ihn unter dem Namen Ducheß of Oldenburg an.

Gestalt: Mittelgroß, mehr breit (70—85 mm) als hoch (60—75 mm), regelmäßig gebaut.

Kelch: Meist geschlossen. Die grünlichen Kelchblättchen sind nach innen gebogen und sitzen in einer flachen, schüsselförmigen, mit kleinen Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: Holzig, mitteldick, 14—18 mm lang, bald grün, bald bräunlich gefärbt, in seichter, etwas berosteter Stielhöhle.

Schale: Auf der zunächst grünlichgelben, später weißgelben Grundfarbe heben sich hellere und dunklere karmesinrote Streifen ab, die teils scharf abgesetzt, teils verwaschen sind, und sich in geeigneter Lage bei stark von der Sonne beschienenen Früchten mitunter über die ganze Frucht erstrecken. Die Schale ist fein und geschmeidig, zumeist auch stark beduftet. Vereinzelt treten auch schwache Punkte hervor. Geruch ist kaum vorhanden.

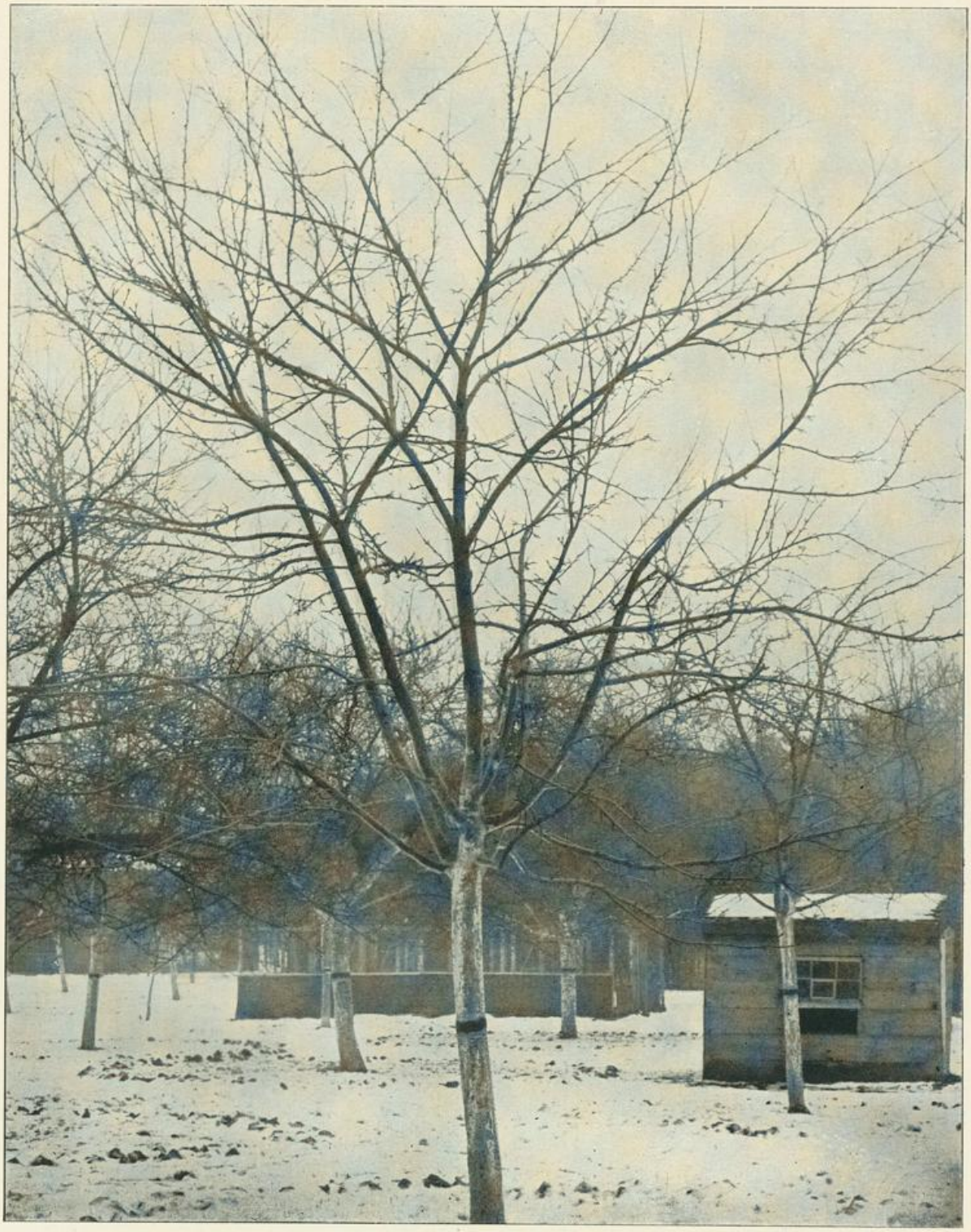
Fleisch: Schneeweiß, fest und saftig, von vorherrschend weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Groß, zwiebelförmig. Die Kerne sind dunkelbraun und sitzen meist vereinzelt in den Kammern.

Eigenschaften der Frucht.

Trotz der vielen Neuzüchtungen und Einführungen von Frühsorten hat der Charlamowsky seinen Platz als einer der besten Frühäpfel bisher noch überall behauptet. Seine leuchtende Färbung hat für jeden Besucher des Obstmarktes etwas Bestechendes, und da der Charlamowsky immer unter den ersten Frühäpfeln erscheint, so hebt er sich von allen übrigen weniger schön gefärbten Aepfeln vorteilhaft ab. Man kann ihn daher mit Recht als eine der besten frühreifenden Handelsapfelsorten bezeichnen. Bei den bescheidenen Ansprüchen, die man an den inneren Wert der Frühäpfel zu stellen pflegt, genügt auch der Geschmack, obgleich die Säure mitunter etwas zu stark hervortritt. In der Hauptsache verarbeitet man den Charlamowsky zu Apfelmus. Er gibt das schönste schneeweiße Kompott. Dabei tritt die Säure, sobald nicht mit Zucker gespart wird, sehr erfrischend hervor. Wie bei allen Frühäpfeln ist der Charlamowsky zeitig zu


Charlamowsky.



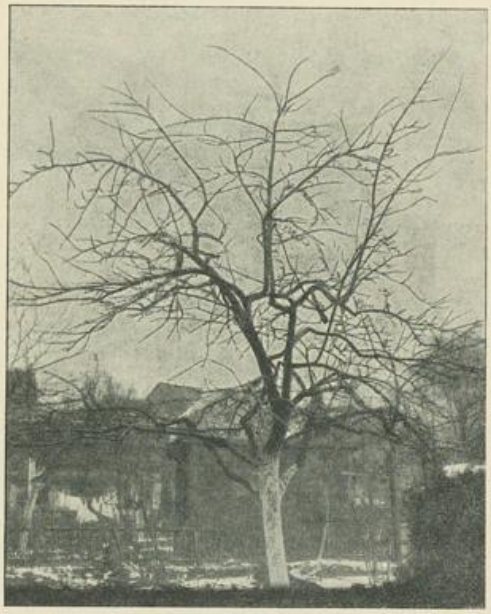
Charlamowsky.

ernten und zwar dann, sobald die Grundfarbe des Apfels sich etwas gelblich zu färben anfängt. Die Haltbarkeit wird dadurch verlängert, und die Früchte leiden beim frühen Versand auch weniger.

Die Früchte hängen fest im Winde, sobald der Standort nicht zu trocken ist. Auch ist deren Ausbildung eine ziemlich gleichmäßige, gleichviel ob sie am Hoch- oder Niederstamm gezogen werden. Die Preise für Charlamowsky sind oft höher, als diejenigen, welche man für Wintersorten mit weit besserem Geschmack erzielt.

Eigenschaften des Baumes.

Die jungen Stämme des Charlamowsky zeigen in der Baumschule einen ziemlich starken Wuchs, die Jahrestriebe erfordern allerdings bei der Anzucht häufig einen Rückschnitt. Dies ist auch bei den jungen Kronen am späteren Standort der Fall, besonders aus dem Grunde, weil die Fruchtbarkeit sehr früh eintritt. Die Sommertriebe und die Blattstiele geben durch ihre bräunlichrote Färbung ein leichtes Erkennungszeichen der Sorte. Auch die wellenförmigen Blätter und die weit auseinanderstehenden Blattknospen sind deutliche Unterscheidungsmerkmale gegenüber anderen Sorten. Der Kronenbau könnte als aufrechtwachsend bezeichnet werden, wenn nicht infolge des reichen Fruchtanhanges die Aeste schon von frühester Jugend an herunter gezogen würden. Der Charlamowsky verlangt ganz besonders und mehr als andere Sorten ein Stützen der Zweige, weil diese sonst leicht im Astwinkel ausbrechen.



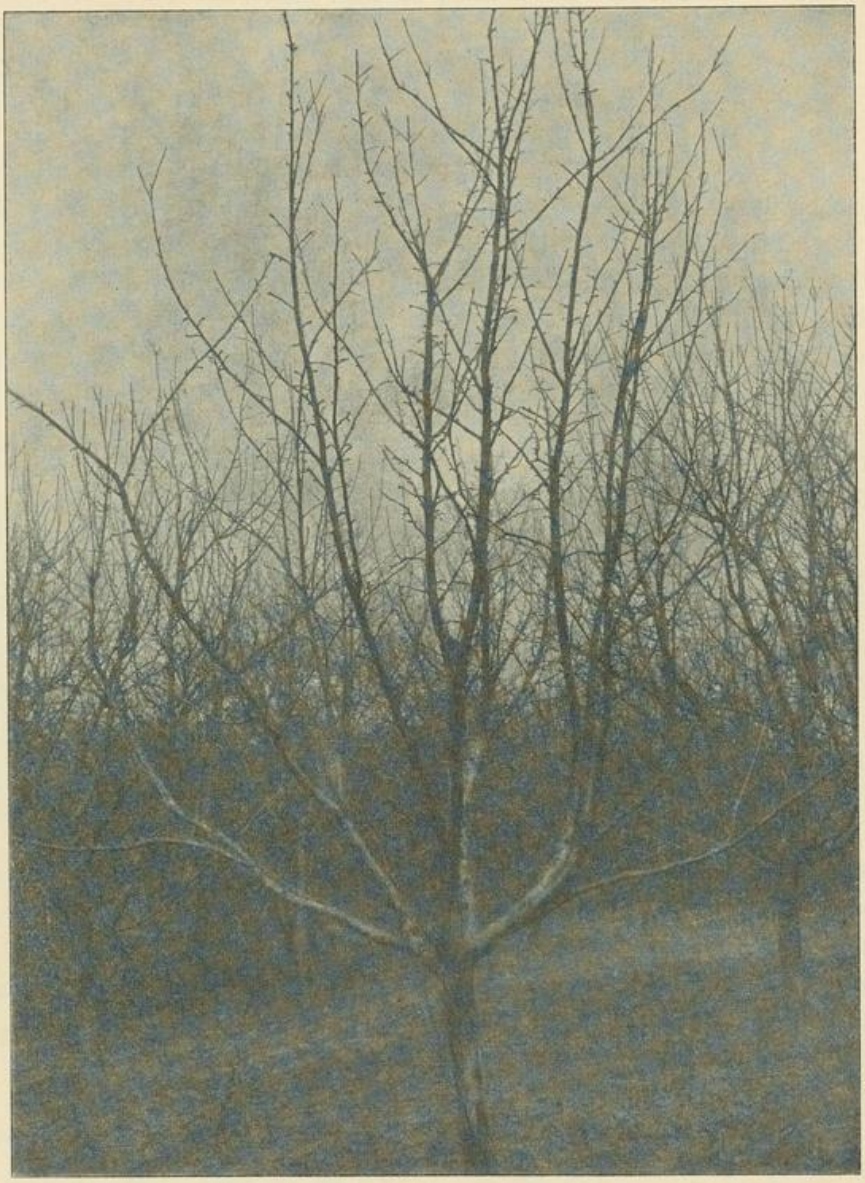
Es gibt wenige Apfelsorten, die dem Charlamowsky an Fruchtbarkeit gleich kommen. Deshalb, und weil er weder an die Lage, noch an die Bodenverhältnisse große Ansprüche stellt, kann er zum Massenanbau besonders warm empfohlen werden. Er ist selbst für rauhe, gebirgige Lagen eine schätzenswerte Sorte und nimmt noch mit leichtem, mäßig feuchtem Boden fürlieb. In schwerem Boden wird er allerdings oft von Krebs und Fusicladium befallen.

Die überreiche Tragbarkeit hat eine schwache Kronenausdehnung zur Folge. Charlamowsky läßt sich deshalb gut zur Zwischenpflanzung zwischen starkwüchsigen Sorten verwenden, zumal der Baum sich bald erschöpft und kein hohes Alter erreicht. Um den Baum zu neuem Trieb zu veranlassen, ist nach einer Reihe von Jahren eine Verjüngung vorzunehmen.

Der Charlamowsky ist ebensowohl für Hoch- und Halbstammkulturen als für niedrige Formen zu gebrauchen. Die kurze Fruchtholzbildung macht ihn sogar für jede Spalierform geeignet. Man wird ihn indessen in strengen Formen nur dann ziehen, wenn die Grenze der Anbaumöglichkeit von Apfelsorten erreicht ist, oder da, wo nördliche Wände mit Apfelspalieren bekleidet werden sollen.

Die schön rosa gefärbte Blüte erscheint früh und dauert lange, das ist ein Grund für den regelmäßigen Fruchtansatz.

Das Bild für die Beilage ist nach der Photographie eines Charlamowsky-Baumes aus der Rheinprovinz angefertigt. Das Textbild 1 zeigt einen Hochstamm im Garten des Herrn Rudolph in Gotha. Das Textbild 2 läßt einen üppig wachsenden Charlamowsky aus den Anlagen des Herrn Fischer in Schönborn bei Eutin erkennen.



Schlechte Eigenschaften.

In zu feuchtem, schwerem Boden wird der Charlamowsky vom Krebs und vom Apfelschorf befallen, in zu trockenem Boden tritt der Mehltau ziemlich häufig auf.

Das Holz ist sehr brüchig und veranlaßt bei starken Stürmen Verstümmelungen der Krone.

Neueste Liste 1908.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Stadtgärtner, Emmerich a. Rh., Wallstr. 607 1/4.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Bühl (Baden).
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Schwimbach bei Thalmässing, Mittelfranken.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- und Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Wilhelmstrasse 28.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Roll, E., Schultheiss und Baumschulenbesitzer in Amlishagen bei Gerabronn.
Rosenthal, Garteninspektor, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Geschäftsführer des Deutschen Pomologenvereins, Eisenach, Domstrasse 10.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.)
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Namedy b. Andernach a. Rh.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Wohlfromm, Forstmeister, Königsberg i. Pr., Mittelhufen.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der
Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, inkl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1908

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 11
(2. Heft des IV. Jahranges).

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Apfel aus Croncels,
Kaiser Alexander,
Danziger Kantapfel,
Gesammter Cardinal.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

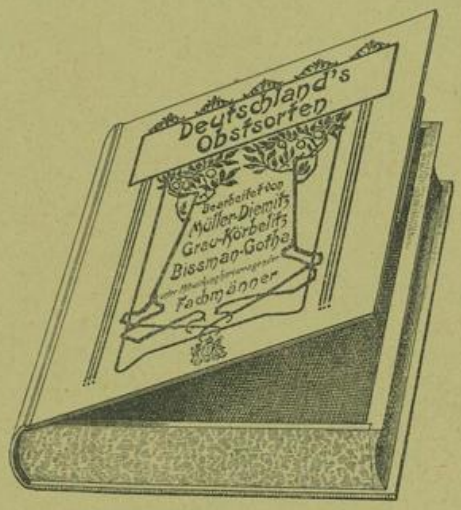
Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) wird voraussichtlich enthalten:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Carassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Louise	Winter-Nelis

Univ.-Bibl. Giessen

Apfel aus Croncels.

Apfel aus Croncels.

Reifezeit: Ende August bis Oktober.

Name und Heimat: Der Apfel aus Croncels ist eine aus Frankreich stammende und von der Firma Baltet Frères gezogene, 1869 unter dem Namen Transparente de Croncels oder Durchsichtiger aus Croncels in den Handel gebrachte Obstsorte. In der Pfalz führt er den Namen Glasapfel, in der Rheinprovinz Eisapfel von Croncels, und in Bayern geht er fälschlich unter dem Namen Klarapfel. Der Name Apfel aus Croncels wurde 1906 in Frankfurt auf dem Kongreß des Deutschen Pomologen-Vereins festgelegt.

Gestalt: Groß bis sehr groß, etwa 85—95 mm breit und 65—75 mm hoch, von regelmäßiger, rundlicher, meist mittelbauchiger Form, nach dem Kelche etwas abnehmend, nach dem Stiele zu abgerundet.

Kelch: Halboffen oder geschlossen. Die langen Kelchblättchen sind an den zurückgeschlagenen Spitzen braun, am Grunde dagegen grünlich behaart und sitzen in einer von vielen kleinen Falten umgebenen Einsenkung. Diese Rippen treten über die Kelchwölbung selten hinaus.

Stiel: Grün, oft auch bräunlich, 10—15 mm lang und wollig, meist durch eine Fleischwulst beiseite gedrückt. Stieleinsenkung weit, trichterförmig, mitunter strahlenförmig berostet.

Schale: Grünlichweiß, später weißgelb, fast ganz mit feinem, weißlichem Duft überzogen. Weiße Punkte sind ziemlich zahlreich auf der ganzen Frucht, besonders aber reich am Stiel und an der Kelchpartie bemerkbar. Ein mattgoldiger Hauch liegt auf der Sonnenseite, in welchem sich vereinzelte grüne Punkte deutlich abheben.

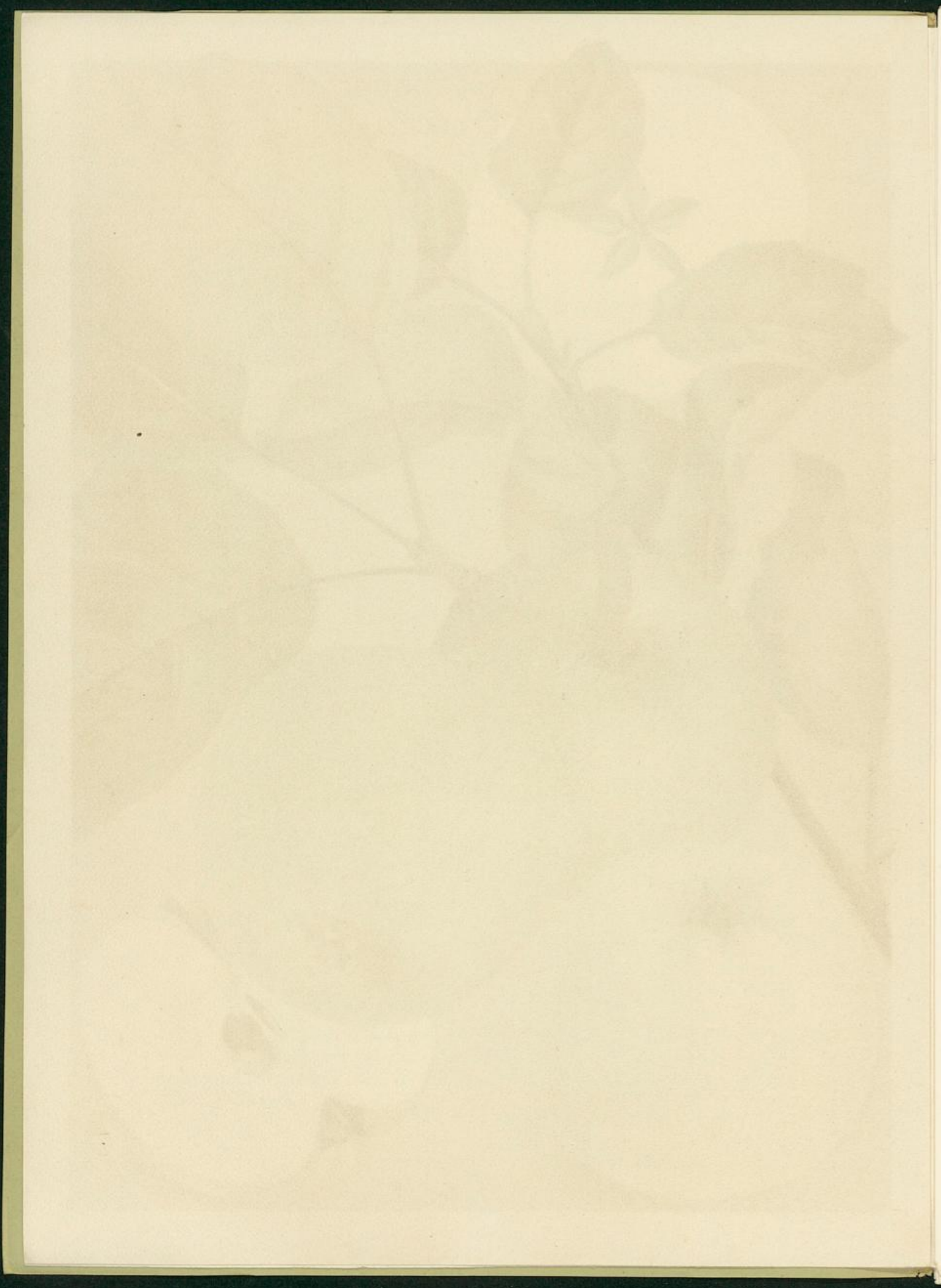
Fleisch: Gelblich rosa angehaucht, locker und saftreich, dem Druck leicht nachgebend, von angenehm süßweinigem Aroma.

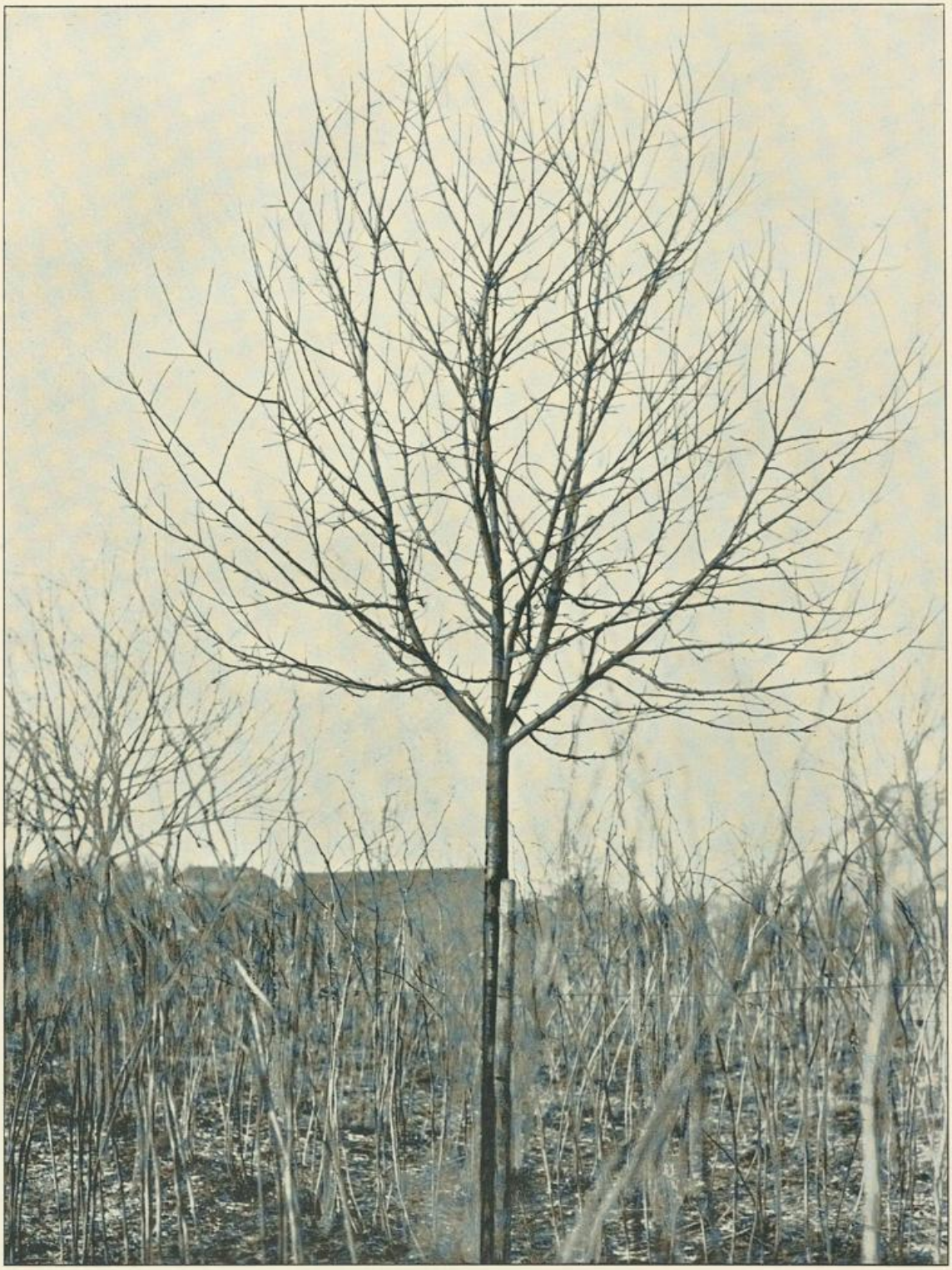
Kernhaus: Breit und geschlossen, nach dem Stiele und Kelche fast gleichförmig verlaufend. Kammern sind geräumig, halbmondförmig und mit zahlreichen gesunden, breiten, stumpf zugespitzten Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Im Apfel aus Croncels besitzen wir eine Frucht, die für die heutigen Marktverhältnisse wie geschaffen ist: Vornehm in Form und Farbe, früh in der Reife und zu dieser Zeit recht wohlschmeckend. Einfarbige gelbe Äpfel erzielen stets hohe Preise, so auch der Croncels, der schon Ende August bis Anfang September auf den Markt gebracht werden kann. Es ist eine Lust, den Croncels zu sortieren und zu verpacken, denn alle Früchte sind fast von gleicher Größe, wie kaum bei einer anderen Sorte. Namentlich trifft dies dann zu, wenn man ein Auspflücken der reiferen Früchte vorgenommen hat, um dadurch alle zu größerer Entwicklung zu bringen. Der Versand muß bald nach der Ernte beginnen, weil die zarte Schale der reifen Frucht leicht Druckflecken bekommt. Man sollte ihn namentlich in den Städten, wo sich die Sommerfrischler aufhalten, feilbieten, dort gäbe es ein reiches Absatzgebiet für diesen schmucken Apfel. Er hängt fest am Baum und leidet daher durch Stürme keine Gefahr.

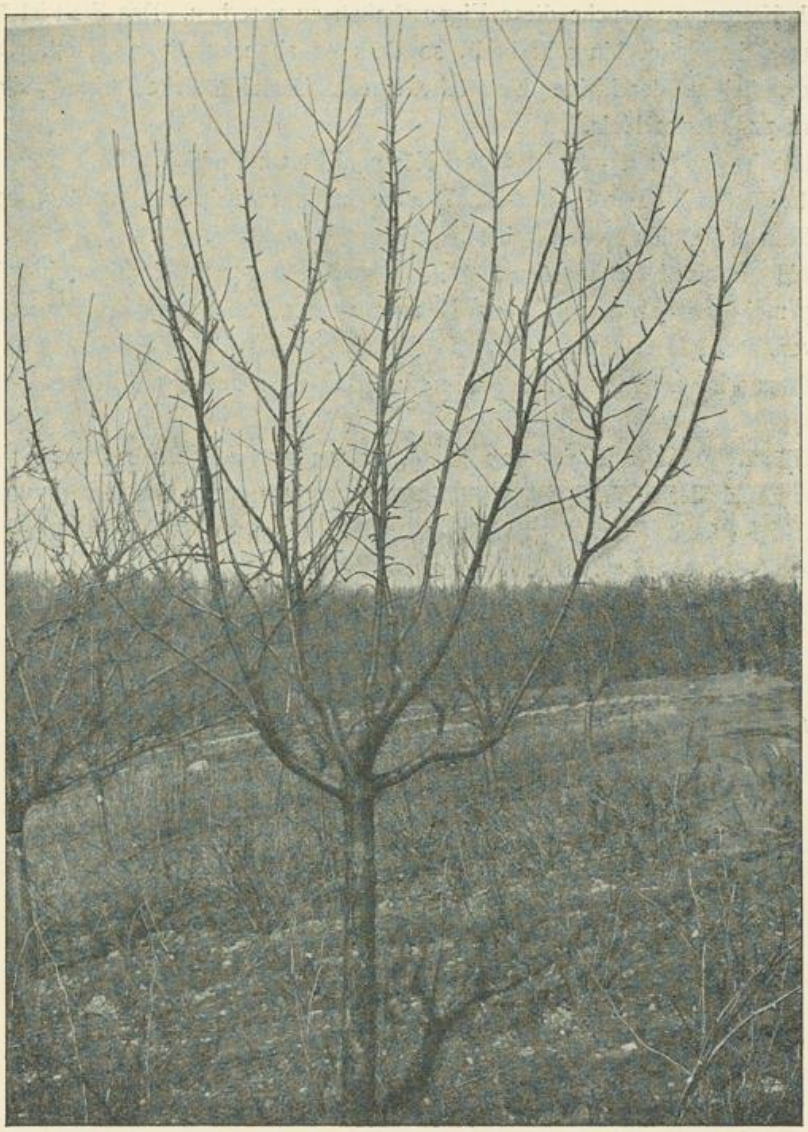

Apfel aus
Croncels.





Apfel aus Croncels.

Seine fast alljährlich wiederkehrende Tragbarkeit ist nicht übermäßig groß, deshalb entwickeln sich auch die Früchte so vollkommen. Die Haltbarkeit des Apfels ist eine beschränkte, die schöne Frische behält er nur etwa 4 Wochen. Die Früchte sind frei von Fusicladium oder sonstigen Flecken und können aus diesem Grunde, namentlich wenn der zarte Duft, der über der Frucht ausgebreitet ist, erhalten bleibt, als eine wirkliche Tafelzierde bezeichnet werden.



Eigenschaften des Baumes.

Von den Sorten, die der Baumschulenbesitzer als Stammbildner züchtet, um schwachwachsende Sorten darauf in die Krone zu veredeln, nimmt der Apfel aus Croncels einen der ersten Plätze ein. Der Stamm ist außerordentlich wüchsig und erreicht in gutem Boden schon im 2. Jahr die Kronenhöhe. Die Verzweigung des einjährigen Triebes ist eine geringe, die ganze Kraft geht

in den Haupttrieb und bringt diesen schnell in die Höhe. Der starke Wuchs bleibt auch dem älteren Baum erhalten, zumal da weder Fusicladium noch Mehltau oder sonstige Krankheiten schwächend dazwischentreten. Croncels ist eine von den wenigen Sorten, die in dem strengen Winter 1879/80 vom Frost verschont geblieben sind. Dieser Umstand und die vielen sonstigen guten Eigenschaften sollten den Obstzüchter bestimmen, eine Massenverbreitung dieser Sorte in umfangreichstem Maße zu bewirken. Sie sollten auch dem Züchter von Neuheiten Veranlassung geben, durch Kreuzungsversuche diese Eigenschaften zu vererben. Das Blatt ist äußerst gesund und groß, nach der Spitze hin sehr breit, so dass es abgestumpft erscheint. Die Blattrippen besitzen, namentlich auf der filzigen Unterseite, eine auffallend rötliche Färbung, die Triebe haben dunkles, stark punktiertes Holz.

Die Blüte beginnt früh und ist gegen Nässe nicht empfindlich.

In zu trockenem Boden bleiben die Früchte in ihrer Ausbildung zurück, sonst stellt der Apfel aus Croncels an den Boden keine besonderen Ansprüche.

In Norddeutschland ist er bisher weniger verbreitet als in Süddeutschland. Speziell in Württemberg und Rheinhessen wird er zu Neupflanzungen viel verwendet. Er ist für alle Baumformen verwendbar, bildet kurzes Fruchtholz und gibt auch schöne Straßenbäume. Infolge seines starken Wuchses wird man ihn für Busch- und Formbäume besser auf Johannis- als auf Splittapfel veredeln.

Ältere Bäume zur Herstellung von Photographien ausfindig zu machen, war leider nicht möglich. Das Bild der Beilage ist nach einem Baum aus den Freiherrlich von Friesenschen Obstanlagen in Rötha angefertigt. Für das Textbild hat ein vor 3 Jahren umgepfropfter Baum aus den Fischerschen Anlagen in Schönborn bei Eutin gedient.

Schlechte Eigenschaften

besitzt der Apfel aus Croncels nach allen bisher gemachten Erfahrungen nicht.

Kaiser Alexander.

Kaiser Alexander.

Reifezeit: September bis Dezember.

Name und Heimat: Der Kaiser Alexander ist eine sehr bekannte und weit verbreitete, aus Rußland stammende Sorte, die in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts nach Deutschland eingeführt wurde. In Deutschland ist sie fast nur unter vorstehendem Namen verbreitet, während sie von Diel und Dietrich im Anfang des vorigen Jahrhunderts auch unter dem Namen Aporta Nalivia beschrieben und abgebildet wurde. In Bayern kommt sie auch unter dem Namen Allerweltsapfel vor.

Gestalt: Meist sehr groß, 90—110 mm breit, 75—90 mm hoch. Trotzdem die Frucht mehr breit als hoch ist, erscheint sie infolge ihrer nach dem Kelch hin starken Verjüngung verhältnismäßig hoch gebaut. Die größte Breite hat sie nach dem Stiel zu. Die Spitze endet in einem stumpfen Kegel.

Kelch: Breitblättrig, halboffen oder geschlossen. Die Kelchblättchen sind grünlich-braun, behaart und sitzen in einer tiefen, schüsselförmigen, mit flachen Rippen und Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: Bräunlich, mitteldick, meist kurz (15—25 mm), in sehr tiefer, trichterförmiger, mit strahlenförmigem Rost umgebener Höhle.

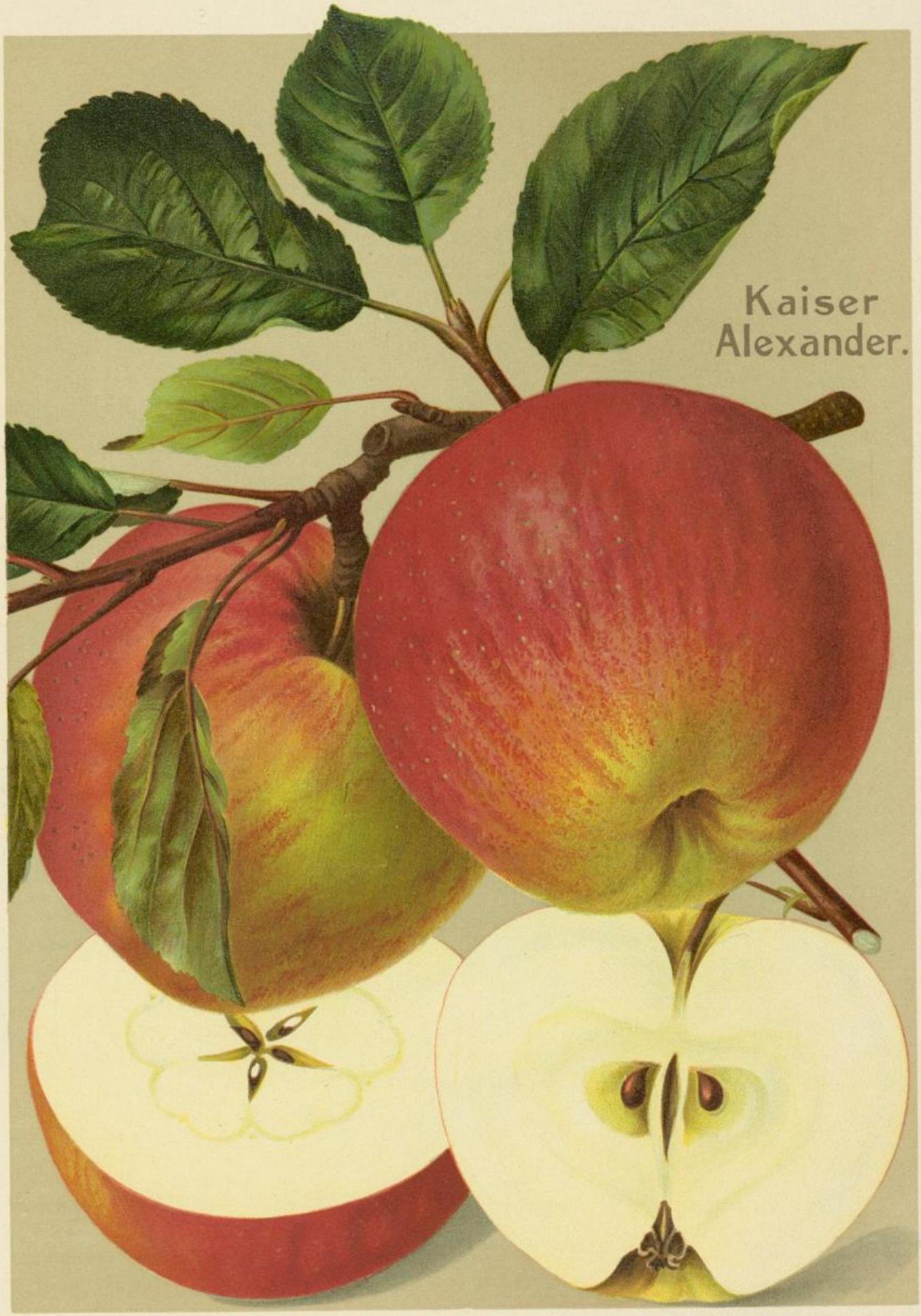
Schale: Glatt und glänzend, von hellgelber Grundfarbe, die bei den Schattenfrüchten zahlreiche grünliche, feine Punkte erkennen läßt. Die Sonnenseite ist mit prächtigem Rot, in dem sich dunklere Streifen deutlich abheben, ganz überzogen. Stark von der Sonne beschienene Früchte erscheinen fast ganz rot marmoriert. Ein feiner, bläulicher Duft, welcher die unberührten Früchte bedeckt, erhöht die Schönheit der Frucht. Die Schale der reifen Frucht fühlt sich fettig an.

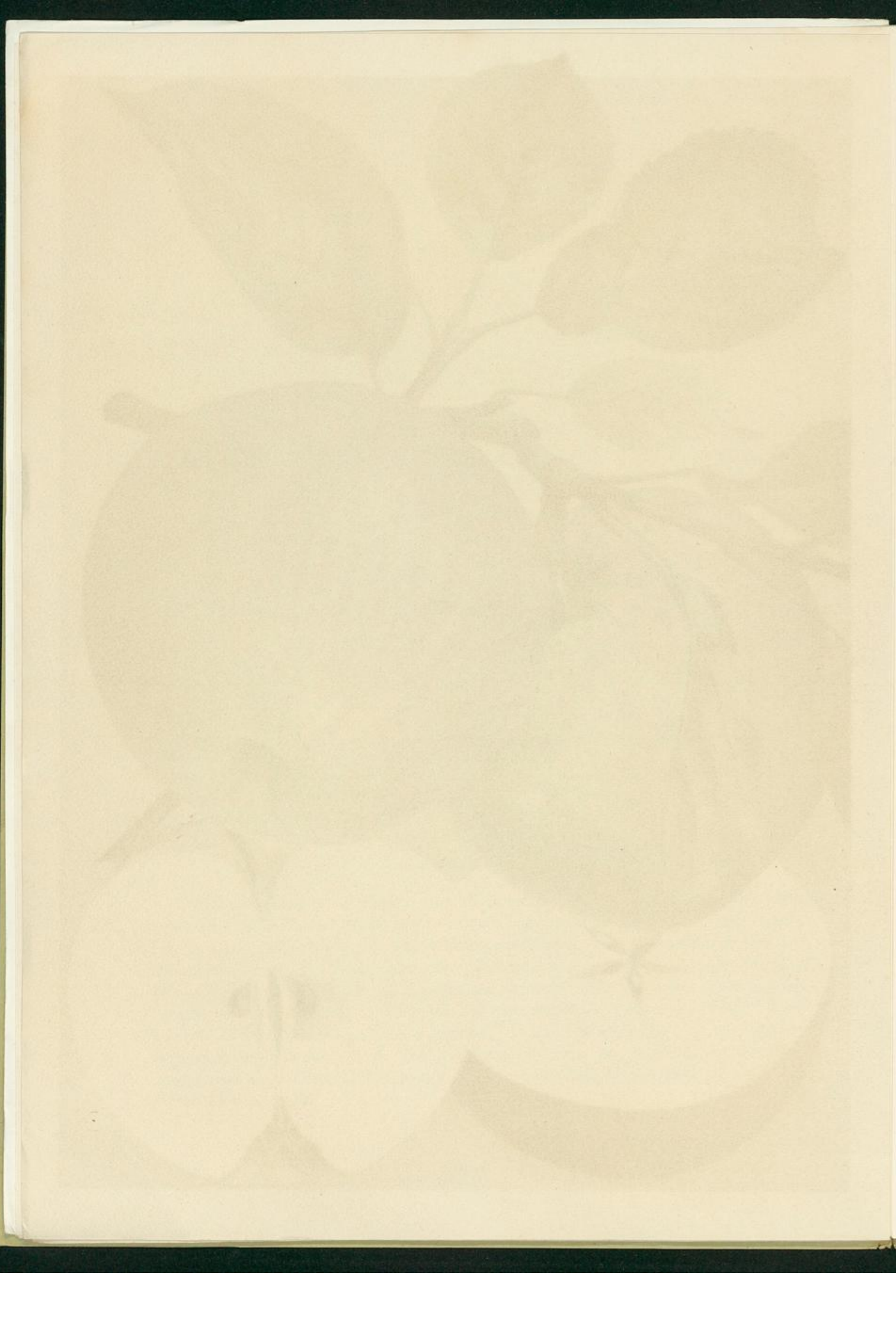
Fleisch: Weiß, locker und mürbe, saftig, aber wenig gewürzt, von süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: Groß, breitzwiebelförmig, mit engen Kammern, in denen sich wenige gutausgebildete, flache, aber breite Kerne befinden.

Eigenschaften der Frucht.

Der Kaiser Alexander ist eine Paradefrucht allerersten Ranges. Es gibt kaum eine zweite Apfelsorte, welche ihn an Größe und an Schönheit der Farbe übertrifft. Es ist kein Wunder, daß die Obstliebhaber durch die weithin leuchtenden Früchte von auffallender Größe auf Ausstellungen angelockt, sich entschließen, diese Sorte anzubauen. Dadurch hat der Alexander eine mit der Güte der Frucht nicht ganz im Einklang stehende, weite Verbreitung gefunden. Als Schaufrucht ist sie allerdings unübertroffen und wird als solche auch zu sehr hohen Preisen verkauft, aber sie hat eine sehr üble Eigenschaft. In ihrer tiefen Stielhöhle sammelt sich das Regenwasser und ruft von da aus schon am Baum ein Faulen der Frucht hervor. In nassem Sommer und an feuchtem Standort kommt es vor, daß die Ernte bis zur Hälfte dadurch bereits am Baume entwertet ist.


Kaiser
Alexander.

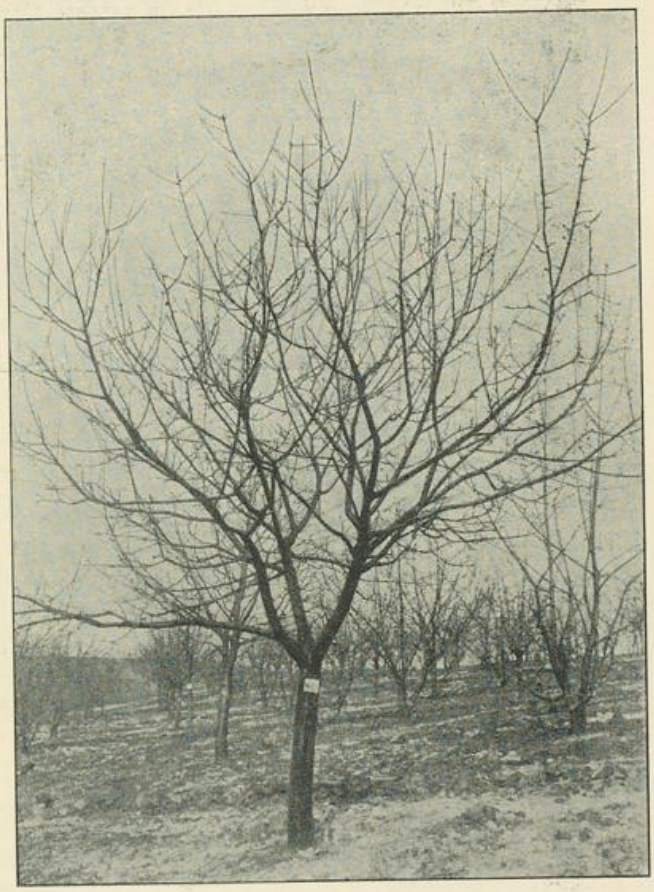




Kaiser Alexander.

Das weiße, mürbe Fleisch des Alexander wird von den Bäckern und Konditoren mit Vorliebe zur Bereitung von Apfelkuchen verwendet. Auch beim Dörren bleiben die Trockenschnitzel blendend weiß. Als frühe große Herbstfrucht ist die Sorte in Großstädten recht begehrt und wird daher meist schon vorzeitig vom Baume genommen. Die Haltbarkeit verliert allerdings dadurch sehr. Kaiser Alexander muß spät geerntet werden, um seine Frische auf dem Lager zu behalten. Er ist vom Baum her gleich genießbar und hält sich mitunter bis nach Weihnachten, seinen Höhepunkt erreicht er aber im Oktober-November. Der Versand sollte vor der Vollreife bewirkt werden, weil die Schale in reifem Zustande empfindlich ist.

Die prächtig gefärbten Früchte dieses Apfels werden in neuerer Zeit gern dazu benutzt, um durch Anbringen von Schablonen auf der Sonnenseite Figuren und Namenszüge hervorzurufen. Auf Ausstellungen und in Delikateßgeschäften sieht man davon die mannigfachsten Bilder.



Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst in der Baumschule stark und er ist dort mit kräftigen Seitenzweigen versehen. Auch ohne besonderen Rückschnitt der Leittriebe verzweigt sich die junge Krone genügend und bildet eine breitkugelige, aufrechte Form. Die Abbildung der Beilage entstammt einem Baume aus den Freiherrl. von Friesenschen Obstanlagen in Rötha, das Textbild 1 gibt einen Baum aus den Obstanlagen des Herrn Demelius-Sangerhausen wieder, das zweite stammt aus der Rheinprovinz.

Das Blatt ist wollig, von frischer Farbe und unregelmäßig in der Form. Die jungen Triebe haben durch ihre dichte Behaarung einen bläulichroten Anflug.

Kaiser Alexander stellt an den Boden keine großen Ansprüche, leichter Boden sagt ihm mehr zu als schwerer. Durch feuchte Lage wird das Faulen der Frucht begünstigt. Er ist eine Sorte für hohe Lagen, dort bekommen die Früchte die tiefrote Farbe. Die Haltbarkeit der aus den Gebirgslagen stammenden Aepfel ist auch eine größere, ihr Geschmack feiner.

Man sollte diese Sorte vorwiegend als Halbstamm oder als Buschbaum anpflanzen und den Standort gegen Stürme etwas schützen, damit die großen Aepfel nicht vom Sturme heruntergeschlagen werden. Um besonders große Früchte vom Kaiser Alexander zu ziehen, die das Schaufenster der Obstgeschäfte schmücken sollen, empfiehlt sich die Anzucht von wagerechten



Schnurbäumen auf Paradiesunterlage. Die Fruchtholzbildung ist lang und dünn. Die Blüte beginnt früh, ist von langer Dauer und gegen Witterungseinflüsse unempfindlich.

Der Kaiser Alexander gehört nicht gerade zu den Massenträgern, aber er kann noch als dankbarer Träger bezeichnet werden. Als Straßenbaum findet er keine Verwendung.

Schlechte Eigenschaften.

Das starke Faulen der Früchte auf dem Baume sollte eine übermäßige Verbreitung dieser sonst gut verkäuflichen Sorte doch etwas zurückhalten.

Danziger Kantapfel.

Danziger Kantapfel.

Reifezeit: Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Eine altbekannte, unter den verschiedensten Namen verbreitete Sorte, die früher in Holland auch Kantapfel oder Roter Kantapfel genannt wurde. In Deutschland trägt sie neben ihrem Hauptnamen die Bezeichnung Rosenapfel oder schwäbischer Rosenapfel in Württemberg und im Bodenseegebiet, Mainapfel und Himbeerapfel in Baden, Hessen und Bayern, Paradiesapfel im Elsaß. Daneben kommen noch die Bezeichnungen vor: Rosenhäger, Roter Liebesapfel, Beutlebener Rosenapfel, Roter Cardinal, Tiefbutz und andere.

Gestalt: Mittelgroß, 70—75 mm breit, 65—70 mm hoch. Kalvillartige Rippen gehen vom Kelche her bis zur Mitte der Frucht hinunter. Daneben ist eine ganz scharfe Naht auf der einen Fruchthälfte als besonderes Merkmal dem Kantapfel eigen. Nach dem Kelch zu ist die Frucht stumpfkegelförmig abfallend.

Kelch: Meist geschlossen. Die einzelnen Blättchen sind grün und wollig, lang gespitzt in enger, von starken Rippen und Falten gebildeter Einsenkung.

Stiel: Stark und kräftig, sehr verschieden von Länge (12—25 mm), grün oder braun, in verhältnismäßig enger, doch tiefer, strahlig berosteter Höhle.

Schale: Die Frucht erscheint wie mit einer glänzenden Fettschicht überzogen. Dies kommt auf der farbigen Abbildung viel zu wenig zum Ausdruck. Die Grundfarbe, von der man allerdings in der Regel sehr wenig zu sehen bekommt, ist schmutzig grün. Sie wird bedeckt von einem trüben Rot, das tiefer karminrote, teils deutlich abgesetzte, teils verwaschene Streifen enthält. Nicht selten zieht sich ein hellerer, bandartig abgesetzter Streifen vom Kelch zum Stiel hin. Bei zunehmender Reife wird das Rot leuchtender. An den weniger geröteten Stellen sind zahlreiche Punkte vorhanden.

Fleisch: Grünlichweiß, unter der Schale oft etwas gerötet, nach dem Kernhaus zu grünlich geadert, saftig und fein, rosenartig gewürzt, süßweinig und äußerst erfrischend. Geruch schwach.

Kernhaus: Breitzwiebelförmig, nach dem Kelche hin zugespitzt, hohlachsig, oft zerrissen. In den einzelnen Kammern meist 2—3 gut ausgebildete und volle, hell- bis dunkelbraune Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Eine mit Danziger Kantapfel bepflanzte Obstallee in vollem Ertrage bietet ein bestechendes Bild, sodaß selbst ein für Natureindrücke wenig empfänglicher Mensch dadurch begeistert wird. Die Frucht ist gleich vom Baume genießbar. Der fettige Ueberzug der Schale verhütet eine Verdunstung und daher bleiben die Früchte, die man Anfang Oktober am besten erntet, längere Zeit auf dem Lager frisch. Gegen Druckflecken ist die Schale allerdings sehr empfindlich, der


Danziger Kantapfel.

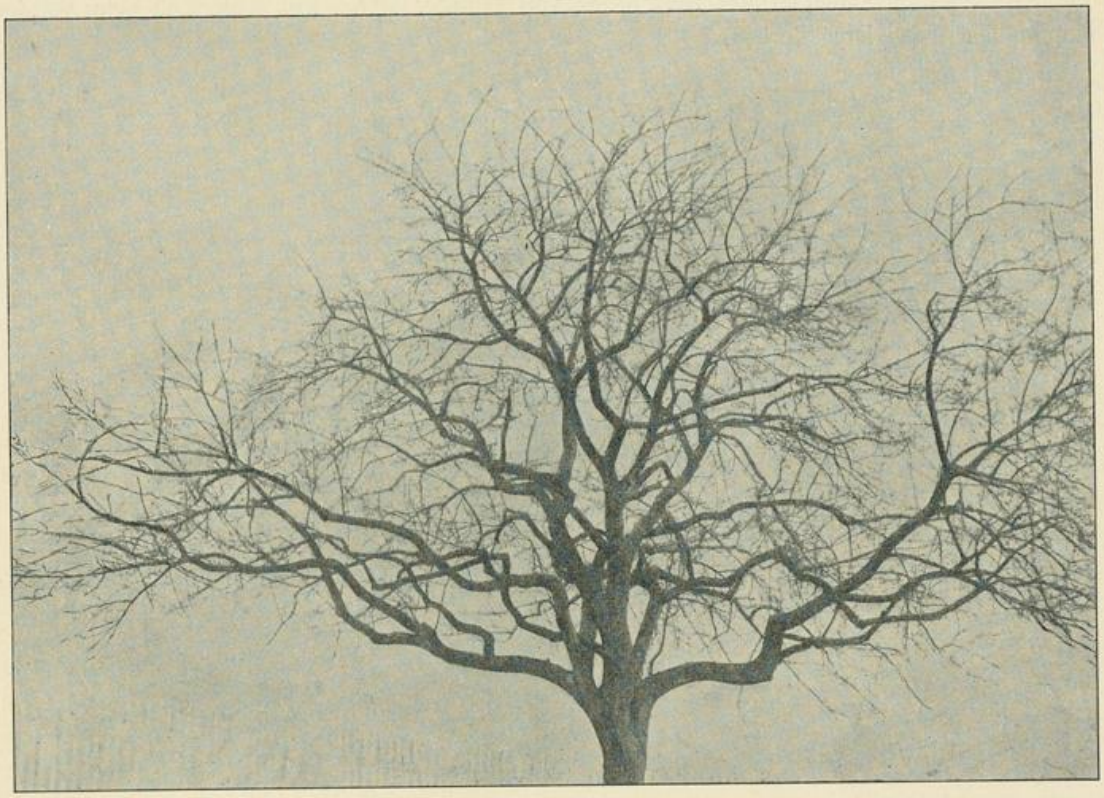


Danziger Kantapfel.

Versand hat deshalb bald nach der Ernte zu erfolgen. Die Früchte sind allerdings recht fest, sodaß die Herbstwinde ihnen nicht viel anhaben können. Die Ausbildung der Aepfel ist sehr verschieden, man findet beim Sortieren einer Baumernte immer nur eine kleine Menge wirklich erster Wahl heraus. Wenn die Früchte im Durchschnitt etwas größer wären, könnte man diese Sorte noch als eine gute Marktfrucht bezeichnen. Die lachend rote Farbe und der gute Geschmack der Früchte locken die Käufer an. Vom Schorfpilz hat der Danziger Kantapfel selten zu leiden.

Eigenschaften des Baumes.

Der Danziger Kantapfel ist eine vorzugsweise für rauhe Gebirgslagen zu empfehlende Apfelsorte. In Thüringen, Mittel- und Norddeutschland, sowie im südlichen Württemberg und



Baden, in den fruchtbaren Tälern des Bodenseegebietes hat er eine weite Verbreitung gefunden, während aus den wärmeren Gegenden des Westens über das Gedeihen der Sorte geklagt wird. In der Jugend ist der Wuchs des Kantapfels mäßig. Das Blatt hat eine hellfarbige Oberfläche. Die Krone nimmt bald eine breite, dabei hochstrebende Form an und bekommt einen mächtigen Durchmesser mit sparrigen Vergabelungen. Das Textbild ist nach einem Baum des Herrn Degenhardt-Kleinfahner angefertigt, während die Beilage einen Danziger Kantapfelbaum des Herrn Domänenrat Meyer-Friedrichswerth wiedergibt. Demnach müßte man ihn wegen seines breiten Wuchses von der Anpflanzung an Straßen ausschließen. Aber ich erinnere mich einer Pflanzung von Bäumen des Danziger Kantapfels am Fuße des Kyffhäuser, wo gerade die Verwendung dieser Sorte einen besonders guten und zweckentsprechenden Eindruck auf mich

machte. Der Hochstamm und Halbstamm sind die einzigen für den Kantapfel in Betracht kommenden Formen. Die Fruchtholzbildung ist kurz.

Die Blüte beginnt spät und ist von langer Dauer. Der mit seinen großen, rosagefärbten Blüten besäte Baum bildet ein Schmuckstück des Gartens. Gegen Kälte und Nässe ist die Blüte nicht empfindlich. Die Tragbarkeit kehrt deshalb mit ziemlicher Regelmäßigkeit wieder.

Der Danziger Kantapfel gehört zu den anspruchslosen Sorten, die in Bezug auf Boden und Lage nicht wählerisch sind. Man meide nur trockenen Sandboden, weil dort die Früchte nicht genügend auswachsen.

Schlechte Eigenschaften.

Der Danziger Kantapfel gibt viel Früchte von geringer Größe, und diese sind beim Versand empfindlich gegen Druckflecken.

Geflammter Cardinal.

Geflammter Cardinal.

Reifezeit: Oktober bis Februar.

Name und Heimat: Der Geflammte Cardinal ist eine weit verbreitete alte Apfelsorte, die zum Unterschied von ähnlichen Früchten dieser Art auch den vollständigeren Namen „Geflammter weisser Cardinal“ führt. „Pleissener Rambour“ wird sie in Mittel- und Norddeutschland vielfach genannt. In Holstein und Hannover geht sie auch unter dem Namen „Kontorapfel“ oder „Herrenapfel“, im Königreich Sachsen nennt man sie „Himmelhahn“, „Bischofsmütze“, „Meissener Gerstenapfel“, in der Eifel „Tortenapfel“, in Nassau „Kaiserapfel“, „Hohlhäuschen“ und „Rasselapfel“, im Bodenseegebiet „Hohlgacker“. Sehr oft wird sie auch als falscher oder „schwerer Gravensteiner“ geführt.

Gestalt: Groß und mittelgroß, bald hochgebaut, bald platt. Kaum eine andere Apfelsorte ist so verschieden in der Form wie diese. Beim Längsdurchschnitt sind die Hälften meist ungleich, ja die eine Hälfte ist oft nur halb so groß wie die andere. In der Regel ist indessen der Breitendurchmesser größer als der Längendurchmesser. Die Frucht ist aber bei aller Verschiedenheit ihrer Form durch die scharfen, über den ganzen Apfel sich deutlich hinstreckenden Kanten und durch den eckigen, unregelmäßigen, fast dreikantigen Querdurchschnitt immer leicht als Geflammter Cardinal zu erkennen.

Kelch: Halboffen, bei stark besonnten Früchten auch ganz offen und mitunter geschlossen. Die Blättchen sind breit, grün, oft bräunlich angehaucht, wollig, in einer tiefen, von starken Rippen umgebenen Kelcheinsenkung sitzend.

Stiel: Mitteldick, kurz, selten über die Höhle hervortretend, grünlich behaart. Stielhöhle ungleich, hellbraun berostet, ziemlich breit und nicht tief.

Schale: Hellgelb in der Grundfarbe, oft mehr, oft weniger mit flammigen roten Streifen überzogen, die sich bisweilen, durch dunklere Stellen unterbrochen, über die ganze Frucht verlaufen. Auf der Sonnenseite sind schwach sichtbare Punkte vorhanden. Die Schale fühlt sich fettig an und erinnert an den Gravensteiner, nur ist der Duft ein viel schwächerer und anderer als bei diesem. In manchen Jahren treten auch vereinzelte Rostfiguren auf.

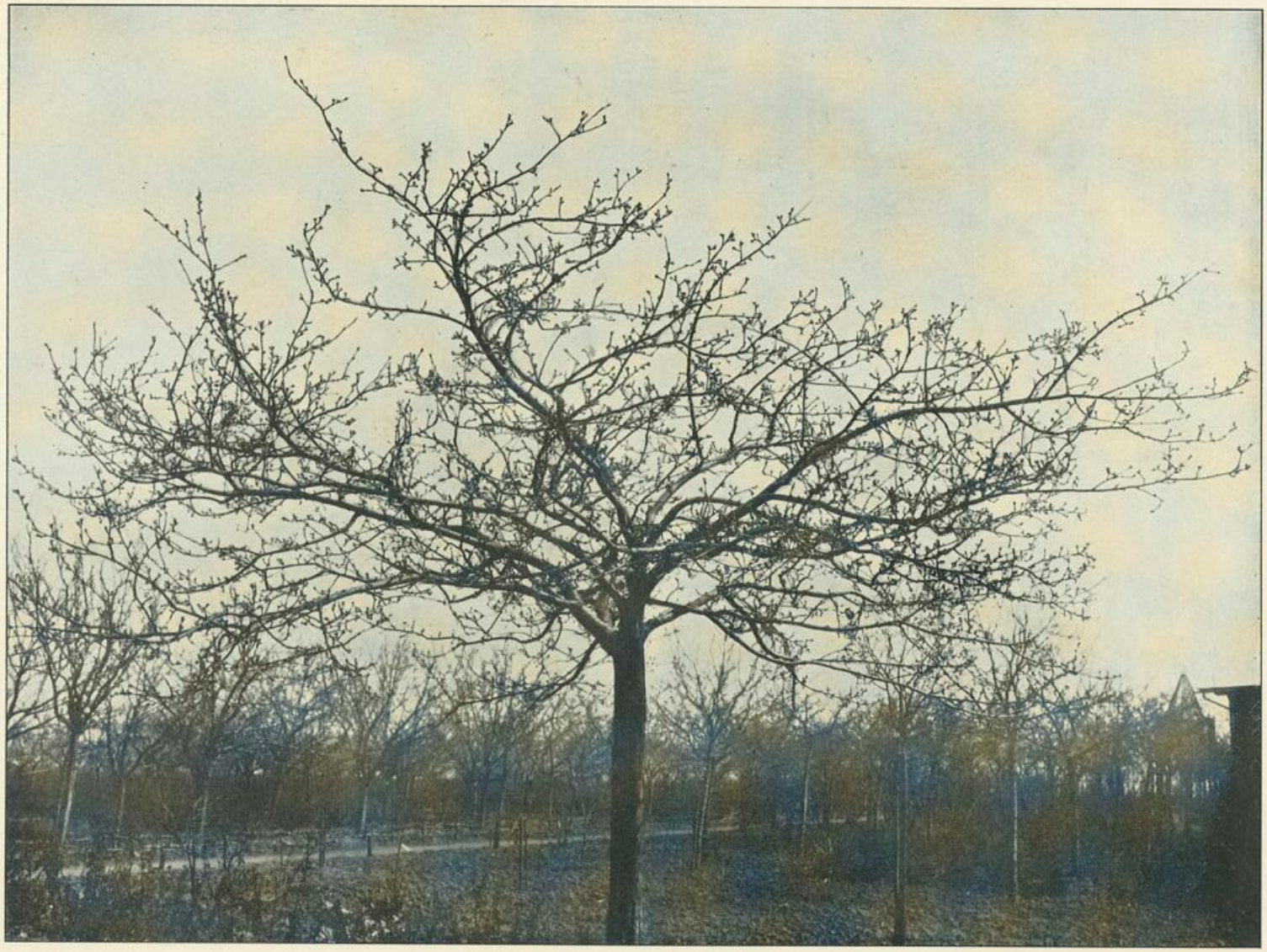
Fleisch: Grünlich- bis gelblichweiß, mürbe und saftig, von erfrischendem Geschmack, aber ohne Gewürz und Geruch.

Kernhaus: Weit offen und zerrissen, mit weiten Kernhauskammern, in welchen die braunen, meist unvollkommen ausgebildeten Kerne herumschlottern. Das Kernhaus ist bis an die Kelchröhre heran weit offen. Das ist auf der farbigen Abbildung nicht richtig wiedergegeben.

Eigenschaften der Frucht.

Der Geflammte Cardinal ist infolge seiner Größe und seiner frischen Farben ein begehrter Marktapfel. Er kommt fast gleichzeitig mit dem Gravensteiner zum Verkauf und ruft dadurch sehr oft recht unliebsame Verwechslungen hervor. Vom Gravensteiner unterscheidet er sich dadurch, daß seine Grundfarbe niemals so tief gelb gefärbt ist wie bei jenem, und daß ihm der dem

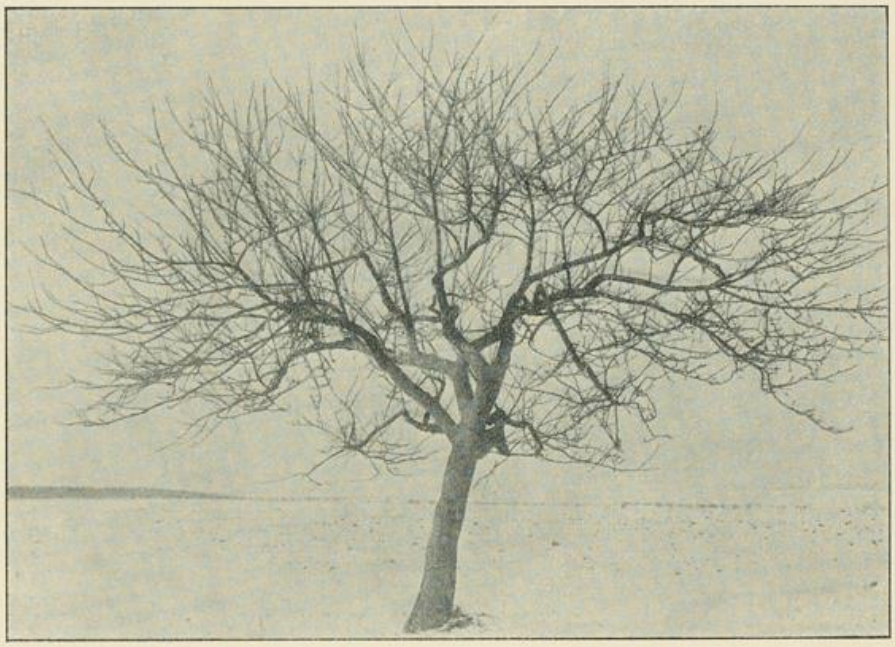

Geflammter
Cardinal.



Geflammter Kardinal.

Gravensteiner besonders charakteristische, eigenartig schöne Duft fehlt. Er hat mehr Wirtschafts als Tafelwert, wird aber bei bescheidenen Ansprüchen auch noch als Tafelfrucht gern genossen. Von Bäckern und Konditoren wird er mit Vorliebe zur Herstellung von Apfelkuchen gekauft.

Es gibt offenbar auch von dieser Sorte eine große Zahl von Abarten. Aber auch die Früchte desselben Baumes werden in verschiedenen Jahren ganz verschieden. Stets ist die Frucht aber unregelmäßig geformt. Die Früchte wachsen meist gut aus, so daß es bei der Ernte nur geringen Ausfall gibt. Sie sind aber in trockenen Lagen den Verheerungen durch Stürme ausgesetzt und dürfen nicht zu spät geerntet werden. Die ersten Tage des September sind die geeignetste Pflückzeit. Trotz frühzeitiger Ernte braucht man ein Welken auf dem Lager nicht zu fürchten, bis zum Februar bleibt der Geflammte Cardinal bei richtiger Aufbewahrung frisch und straff. Da die Schale ziemlich fest ist, so verträgt er den Versand sehr gut.



Eigenschaften des Baumes.

In der Baumschule zeichnet sich diese Sorte durch kräftigen Wuchs aus, das Laub hat eine robuste Gestalt, ist ebenso wie die jungen Triebe stark wollig. Die Stämme besitzen eine eigentümlich gelbliche Schale.

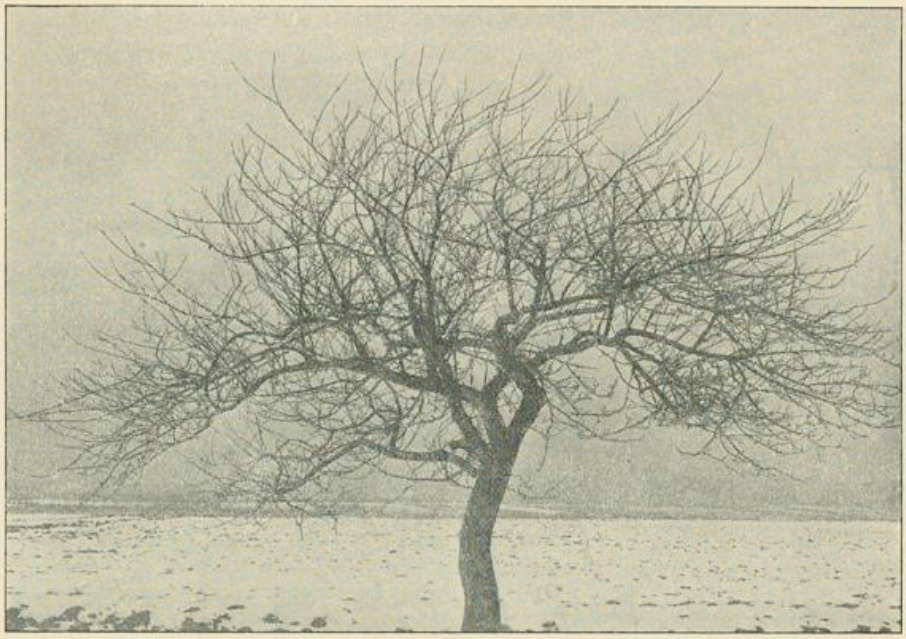
Die einjährige Krone wächst gut aufrecht, nimmt aber mit zunehmendem Alter bald eine breite Gestalt an, die bei eintretender Tragbarkeit einen hängenden Charakter bekommt. Zum Anbau an Straßen eignet sich der Geflammte Cardinal deshalb nicht, und für die Bearbeitung des Bodens mittels Gespannes ist der Hochstamm dem Halbstamm vorzuziehen.

Für die Formbaumzucht hat der Cardinal keine Bedeutung, da die Ausbildung der Früchte am Hochstamm nichts zu wünschen übrig läßt. Er bildet langes Fruchtholz.

Die Blüte beginnt früh, dauert lange und zeigt sich gegen äußere Einflüsse widerstandsfähig. Deshalb ist die Fruchtbarkeit auch eine regelmäßige.

Der Geflammte Cardinal gehört zu den Sorten, die man fast für jeden Boden und für jede Lage empfehlen kann. Ob feucht oder trocken, ob leicht oder schwer, in jedem Boden gedeiht er, selbst auf dürftigem Standort befriedigt er den Besitzer. In zu schwerem, fettem Boden werden die Stämme wohl hie und da krebsig, das hindert sie aber nicht, ein hohes Alter zu erreichen und sich durch reiche Erträge auszuzeichnen. In leichtem Boden muß gegen das Abfallen der Früchte für Windschutz Sorge getragen werden.

Von Feinden und Krankheiten wird die Sorte wenig heimgesucht.



Die Photographien für die Textbilder sind den Obstanlagen des Herrn Domänenrat Meyer in Friedrichswerth bei Gotha entnommen.

Die Beilage ist nach dem Bilde eines Baumes aus dem Provinzial-Obstgarten zu Diemitz angefertigt worden.

Schlechte Eigenschaften.

Es gibt unter den vielen Spielarten des Geflammten Cardinal manche, die der Verbreitung nicht wert sind, deshalb sollte man bei der Vermehrung dieser Sorte die Edelreiser nur guten Mutterbäumen entnehmen.

Neueste Liste 1908.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Geisenheim a. Rh.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- und Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Wilhelmstrasse 28.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Garteninspektor, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Remagen a. Rh., Commerweg 23.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j.L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der
Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, inkl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1908

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 12
(3. Heft des IV. Jahranges).

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Minister von Hammerstein,
Alantapfel,
Gelber Richard,
Roter Eiserapfel.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

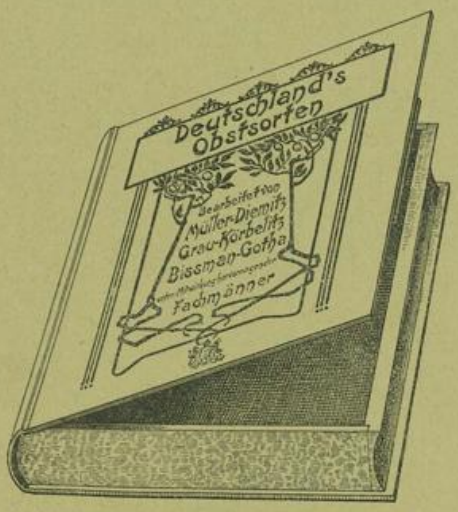
Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel.	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) wird voraussichtlich enthalten:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Carassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Louise	Winter-Nelis

Univ.-Bibl. Giessen

Minister von Hammerstein.

Minister von Hammerstein.

Reifezeit: Dezember bis März.

Name und Heimat: Der Züchter dieser Sorte, Landesökonomierat R. Goethe-Geisenheim gewann dieselbe im Jahre 1882 aus einem Kern der Landsberger Renette und erhielt im Jahre 1891 die erste Frucht von ihr. Sie wurde nach dem damaligen Landwirtschaftsminister von Hammerstein benannt und im Jahrgang 1900 (Seite 141) der Pomologischen Monatshefte, der Vorgängerin der deutschen Obstbauzeitung, zum ersten Male beschrieben.

Gestalt: Groß und platt gebaut, 58—65 mm hoch, 76—86 mm breit, nach dem Kelche mehr als nach dem Stiele zu abnehmend. Fünf breite, kalvillartige Rippen ziehen sich vom Kelche aus über die ganze Frucht. Zwischen diesen Hauptrippen befinden sich noch kleinere, am Kelche einsetzende Falten, welche aber meist nicht über die Kelchwölbung hinausgehen und dort verlaufen.

Kelch: Geschlossen, vollblättrig und gut erhalten. Die einzelnen spitzen Blättchen sind stark wollig, dunkelbraun, mit zurückgeschlagener Spitze. Kelcheinsenkung ziemlich weit schüsselförmig, verhältnismäßig flach, durch die Rippen und einzelne Fleischwulste unregelmäßig gestaltet.

Stiel: Stark, nach dem Fruchtkuchen zu anschwellend, 15—22 mm lang, anfangs grünlich, später bräunlich, wollig behaart, in breit trichterförmiger Stielhöhle, welche nur selten ein wenig berostet ist. Der Stiel ist stets zur Seite gebogen.

Schale: Grünlich gelb, bei zunehmender Reife heller werdend, auf der Sonnenseite bräunlichrot verwaschen. Zahlreiche Punkte treten in der Schattenpartie als weiße Tupfen hervor und ziehen sich als Strichelchen bis in die Stielhöhle hinein, auf der Sonnenseite verschwinden sie oder erscheinen als feine braune Pünktchen.

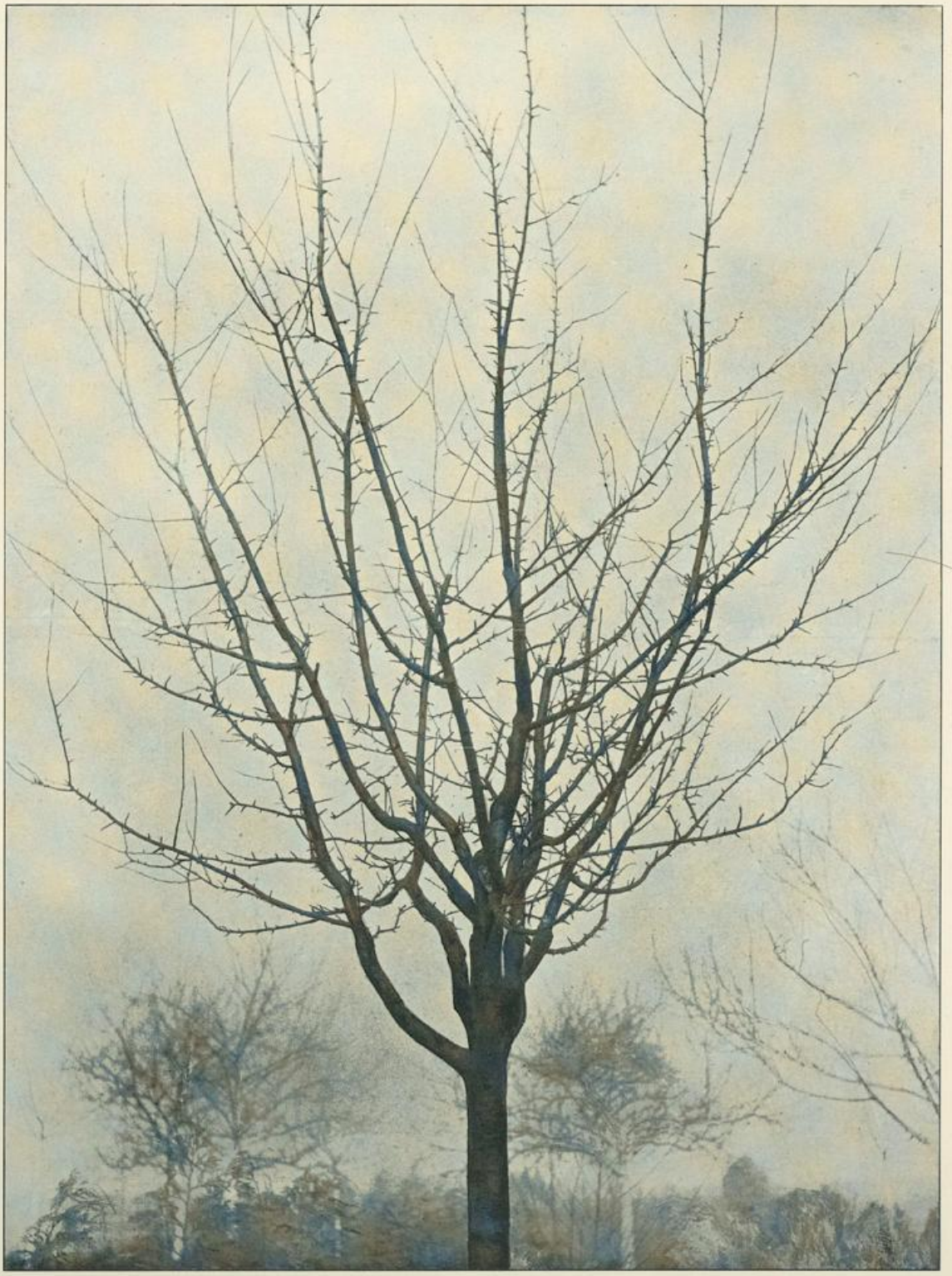
Fleisch: Gelblichweiss, mit lachsfarbigem Anflug, nach dem Kernhaus zu heller; locker und mürbe, sehr saftreich und von würzigem Wohlgeschmack.

Kernhaus: Verhältnismäßig klein, zwiebelförmig, hohlachsig, oft zerrissen, die einzelnen Kammern sind geräumig und mit auffallend vielen, gesunden, scharf zugespitzten Kernen gefüllt. Die Gefäßbündellinie tritt beim Querschnitt der farbigen Abbildung viel zu stark hervor, sie ist in Wirklichkeit in der Regel nur schwach angedeutet.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den Obstneuheiten der letzten Jahrzehnte nimmt der Minister von Hammerstein bis jetzt eine der ersten Stellen ein. Das Blut der Landsberger Renette, seiner Muttersorte, hat sich in mancher Beziehung zu seinem Vorteil auf ihn vererbt, aber auch die Schattenseiten sind dabei nicht ganz fortgeblieben. Was den Hammerstein so wertvoll macht, ist das feine Aroma seiner


Minister
v. Hammerstein.



Minister von Hammerstein.

Frucht und seine ungewöhnliche Tragbarkeit. Etwas weniger von der letzteren würde ein Vorteil sein, denn die Früchte werden nur so lange groß bleiben, als der Baum in seiner jungen Triebkraft steht. Bei der fast jährlichen Wiederkehr der Ernte wird es viel Ausfall geben. Das Äußere der Frucht ist in den meisten Anbaugebieten wenig ansprechend. Wenigstens kostet es Mühe, den Apfel vom Baume herunter zu verkaufen, da er um diese Zeit noch ein recht grasgrünes Aussehen hat. Wer den Apfel aber erst einmal gekostet hat, und Früchte nach dem inneren Wert zu beurteilen gewohnt ist, der wird diese Sorte stets wieder suchen, denn er behält an ihr bis ins Frühjahr hinein eine außerordentlich wohlschmeckende, saftreiche, aromatische Frucht, die sich bis dahin auch auf dem Lager gut frisch erhält.

Die Widerstandsfähigkeit der Früchte gegen den Befall durch den Schorfpilz ist noch nicht genügend erprobt. Die Schale ist zwar dünn, aber nicht empfindlich beim Versand. Alle Kenner zahlten bis jetzt gute Preise; ob diese auf dem Markt die in sie gesetzten Hoffnungen erfüllen werden, muß die Zukunft lehren.

Die Früchte hängen fest am Baum und sind im ersten Drittel des Oktober zu ernten.

Eigenschaften des Baumes.

Die Sorte ist noch zu kurze Zeit im Handel, die Pflanzungen noch zu jung, um ein einigermaßen abschließendes Urteil zu erlangen. Der Trieb ist in der Jugend kräftig, läßt aber sehr bald nach, denn schon am einjährigen Holz bilden sich Fruchtknospen und bei der kaum aussetzenden Tragbarkeit wird für die Entwicklung der Früchte so viel Kraft verwendet, daß nur bei starker Düngung Nährstoffe zur Erzeugung von Holztrieben übrig bleiben. Man wird deshalb nur in guter Dungkraft stehenden Boden zur Anpflanzung dieser Sorte verwenden dürfen, um Enttäuschungen zu entgehen.

Das Blatt hat den Charakter der Landsberger Renette, nur ist es dunkler gefärbt, die Triebe verzweigen sich sehr gut und bilden ziemlich kurzes Fruchtholz. Die Jahrestriebe haben eine violette Tönung und sind stark punktiert.

Der Minister von Hammerstein findet vorwiegend für Buschkultur und Formbaumzucht Verwendung. Bei seiner Neigung zur Tragbarkeit ist für diese Baumform die Doucinunterlage dem Paradies vorzuziehen. Über seine Brauchbarkeit zur Hoch- und Halbstammkultur liegen noch zu wenig Erfahrungen vor. Einstweilen sind nur umgepfropfte Bäume dieser Formen vorhanden, die den eigentlichen Wuchs der Sorte noch nicht erkennen lassen. Er wird mehr in die Breite als in die Höhe streben und vielleicht infolge der reichen Tragbarkeit einen hängenden Charakter der Krone einnehmen.

Ältere Bäume zur Wiedergabe des Kronenaufbaues sind noch nicht vorhanden. Der Baum, welcher für die Beilage photographiert wurde, steht in den Anlagen des Herrn Baumschulenbesitzers J. Röder in Roisdorf bei Bonn.

Die Früchte sitzen stellenweise wie eine Perlenkette dicht an den Zweigen gereiht und bilden sich, trotz ihrer engen Stellung, zumeist vollkommen aus.

Die Blüte tritt früh ein und dauert lange.

Bei Erwerbsobstanlagen am Rhein und in der Provinz Sachsen hat der Hammerstein bereits reichlich Verwendung gefunden.

Schlechte Eigenschaften.

Ebenso wie die Muttersorte wird der Hammerstein vom Mehltau befallen, wenn auch diese Krankheit an ihm einstweilen noch nicht in hohem Maße auftritt. Auch der Schorfpilz hat sich stellenweise gezeigt. Dann aber ist noch eine eigentümliche Beobachtung zu verzeichnen, deren Ursache noch nicht festgestellt werden konnte: die Blätter werden vom Rande aus braun und trocknen ein.

Endlich ist die unfreundliche Färbung der baumreifen Früchte hier aufzuführen, die den Handelswert der Sorte beeinträchtigen kann.

Alantapfel.

Alantapfel.

Reifezeit: Ende Oktober bis Februar.

Name und Heimat: Der Alantapfel ist eine in Norddeutschland viel angebaute Sorte, die in den Küstengebieten meist unter dem Namen „Großer, edler Prinzessinapfel“ oder „Princesse noble“ geführt wird.

Gestalt: Mittelgroß, schräg abgestumpft, scheinbar hochgebaut, aber meist ebenso breit als hoch, etwa 60—70 mm, am Stiel abgeplattet. Die Frucht hat in der unteren Hälfte ihre größte Breite und spitzt sich nach dem Kelch stark zu, sie ist meist etwas schräg abgestumpft, im Querschnitt fast rund.

Kelch: Geschlossen. Die feinen mit grünlicher Wolle bedeckten Kelchblättchen sitzen in einer ganz flachen, von vielen Falten und Fleischperlen eingefaßten Einsenkung. Die Falten ziehen sich nicht weit über den Kelchrand hinab.

Stiel: Ziemlich dünn, etwa 10—20 mm lang, bräunlich-grün gefärbt und in einer weiten aber tiefen, unberosteten, trichterförmigen Stielhöhle sitzend.

Schale: Gelblichgrün, später hellgelb, fein und geschmeidig, am Baum etwas beduftet. Die Sonnenseite ist mit einem aus Punkten und Streifen zusammengesetzten Rot, in dem sich einige flammenartige Streifen dunkler abheben, überzogen. Außerdem sind ganz zerstreut feine braune Pünktchen vorhanden. Die Frucht hat würzigen Duft.

Fleisch: Gelblichweiß, fein und mürbe, zimmetartig gewürzt und saftreich.

Kernhaus: Zwiebelförmig und groß, nach dem Kelche hin zugespitzt, die Kelchröhre zieht sich fast bis zum Kernhaus hinunter. Kammern geräumig und offen, mit vielen gesunden Kernen gefüllt.

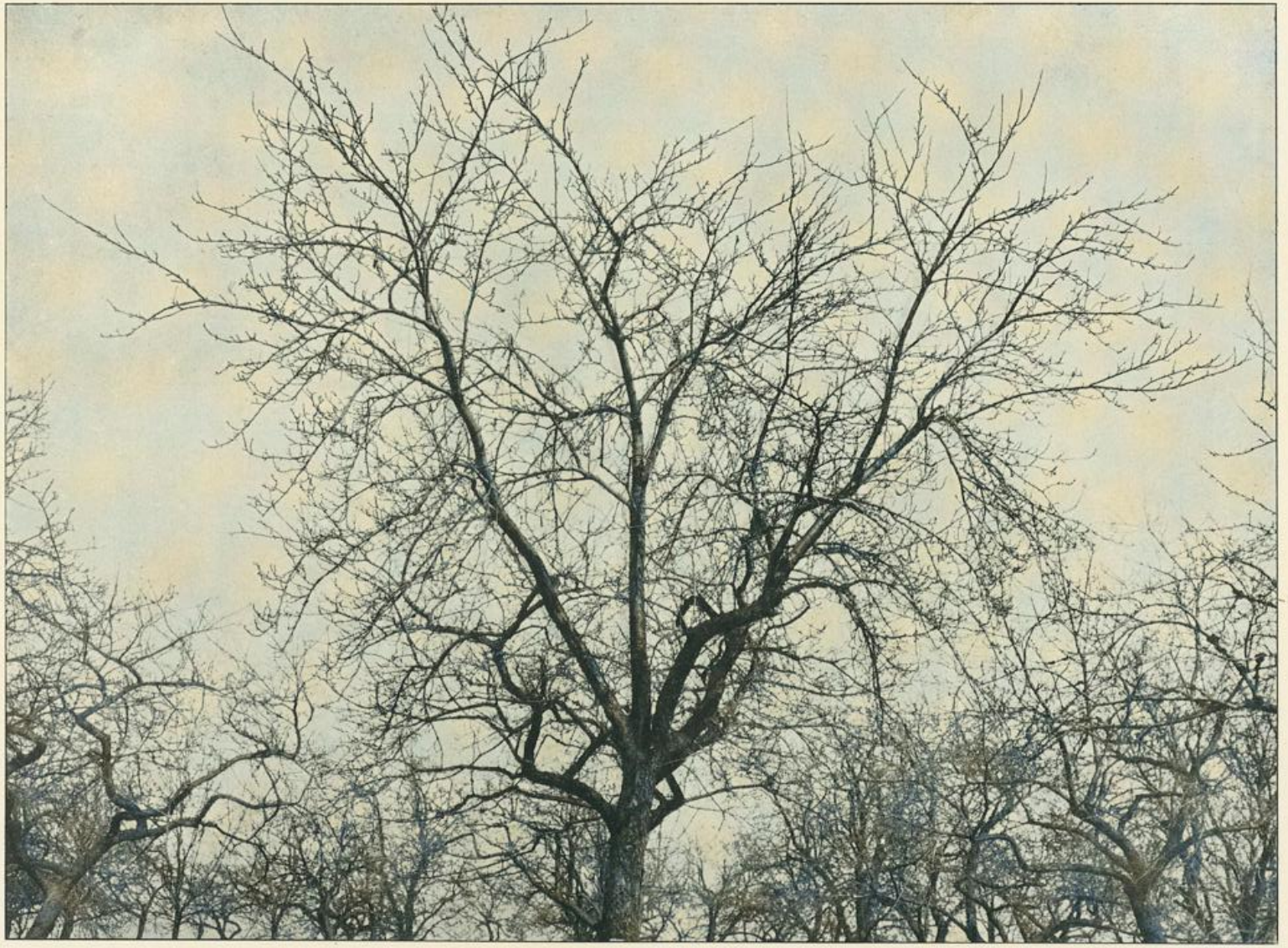
Eigenschaften der Frucht.

Während der Alantapfel früher in Norddeutschland eine ziemlich große Verbreitung hatte, und in alten Gärten und Baumwiesen selten fehlte, verschwindet er in neuerer Zeit mehr und mehr und wird bei Neupflanzungen kaum noch irgendwo berücksichtigt. Er ist auch trotz seines würzigen Geschmackes kein Apfel, der den jetzigen Forderungen des Obstmarktes entspricht. Die Frucht ist in Farbe und Größe ziemlich unscheinbar und liefert bei der Ernte viel Ausfall an kleinem Obst. Sie wird zwar von Kennern gut bezahlt, aber die Zahl ihrer Freunde ist keine große. Zum Versand ist sie recht geeignet und sie welkt auch nicht, falls die Ernte nicht vor dem Oktober erfolgte. Da die Früchte festhängen, braucht man mit der Ernte auch nicht zu eilig zu sein. Vom Oktober bis zum Januar bleibt der Alantapfel aromatisch. Nach dieser Zeit verliert er an Frische und Wohlgeschmack.

Eigenschaften des Baumes.

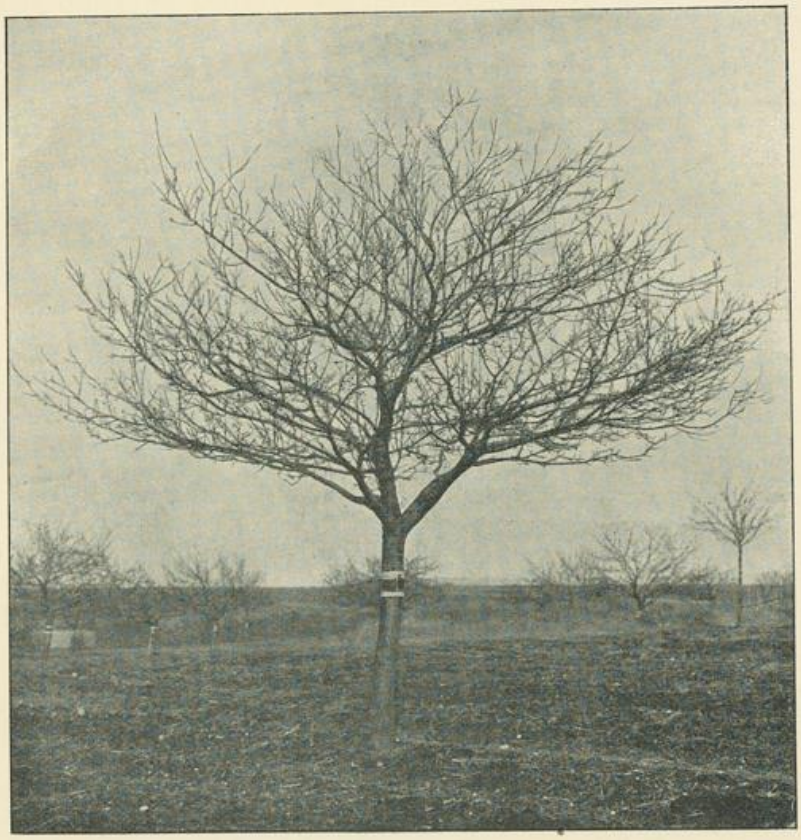
Der Baum zeigt sowohl bei der Anzucht in der Baumschule als auch am späteren Standort ein schwaches Wachstum. Ohne Rückschnitt der Leittriebe stellt er den Trieb bald ganz ein. Seine kleinblättrige Belaubung läßt ihn ziemlich dürftig erscheinen und mahnt daran, ihm einen


Alantapfel.



Alantapfel.

kräftigen Boden zur Verfügung zu stellen, damit die Erschöpfung seines Wachstums verhindert wird. Er ist mehr für norddeutsches als für südliches Klima zu empfehlen. Der Kronenbau ist ein ziemlich aufwärts wachsender. Das ist sehr deutlich an dem Bilde der Beilage zu erkennen, welches einen ausnahmsweise schön entwickelten Baum aus den Obstpflanzungen des Herrn von Münchhausen in Sahlis wiedergibt. Das Textbild ist nach einem Baum aus den von Friesenschen Obstanlagen in Rötha angefertigt.



Die Verzweigung der Aeste ist sehr fein und schlank, die Sommertriebe sind hell braunrot, fein punktiert, die Zweigspitzen sind stark wollig. Die Fruchtholzbildung ist kurz. Die Blütezeit fällt früh und ist von langer Dauer. Die Fruchtbarkeit setzt zeitig ein und kehrt regelmäßig wieder.

Der Halb- und Hochstamm sind die passendsten Formen für den Alantapfel. Will man ihn als Buschbaum ziehen, so nehme man den Splittapfel (Doucin) als Unterlage.

Schlechte Eigenschaften.

Aus Hannover und Westfalen klagt man vereinzelt über das Auftreten von Fusicladium.

Gelber Richard.

Gelber Richard.

Reifezeit: Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Der Gelbe Richard ist eine alte deutsche Apfelsorte deutschen Ursprungs, die fast nur unter diesem Namen bekannt ist. In Mecklenburg, Holstein, Ostfriesland und Hannover, wo er viel verbreitet ist, nennt man ihn auch Grand Richard.

Gestalt: Mittelgroß, hochgebaut, 70—85 mm hoch, 65—75 mm breit, stielbauchig, nach dem Kelch hin stumpfkegelförmig, nach dem Stiele zu abgeplattet.

Kelch: Halboffen, zuweilen offen. Die langen Kelchblättchen sind am Grunde grünlich behaart, nach der Spitze zu bräunlich und weit zurückgeschlagen. Die flache, enge Kelcheinsenkung wird von kleinen Fältchen begrenzt. Fünf flache Rippen ziehen sich meist über die ganze Frucht hin und geben dem Apfel im Querschnitt ein etwas eckiges Aussehen.

Stiel: Kurz, nicht über die Stielhöhle hervorragend, 5—10 mm lang, grün, etwas wollig, in enger, graubraun berosteter Stielhöhle.

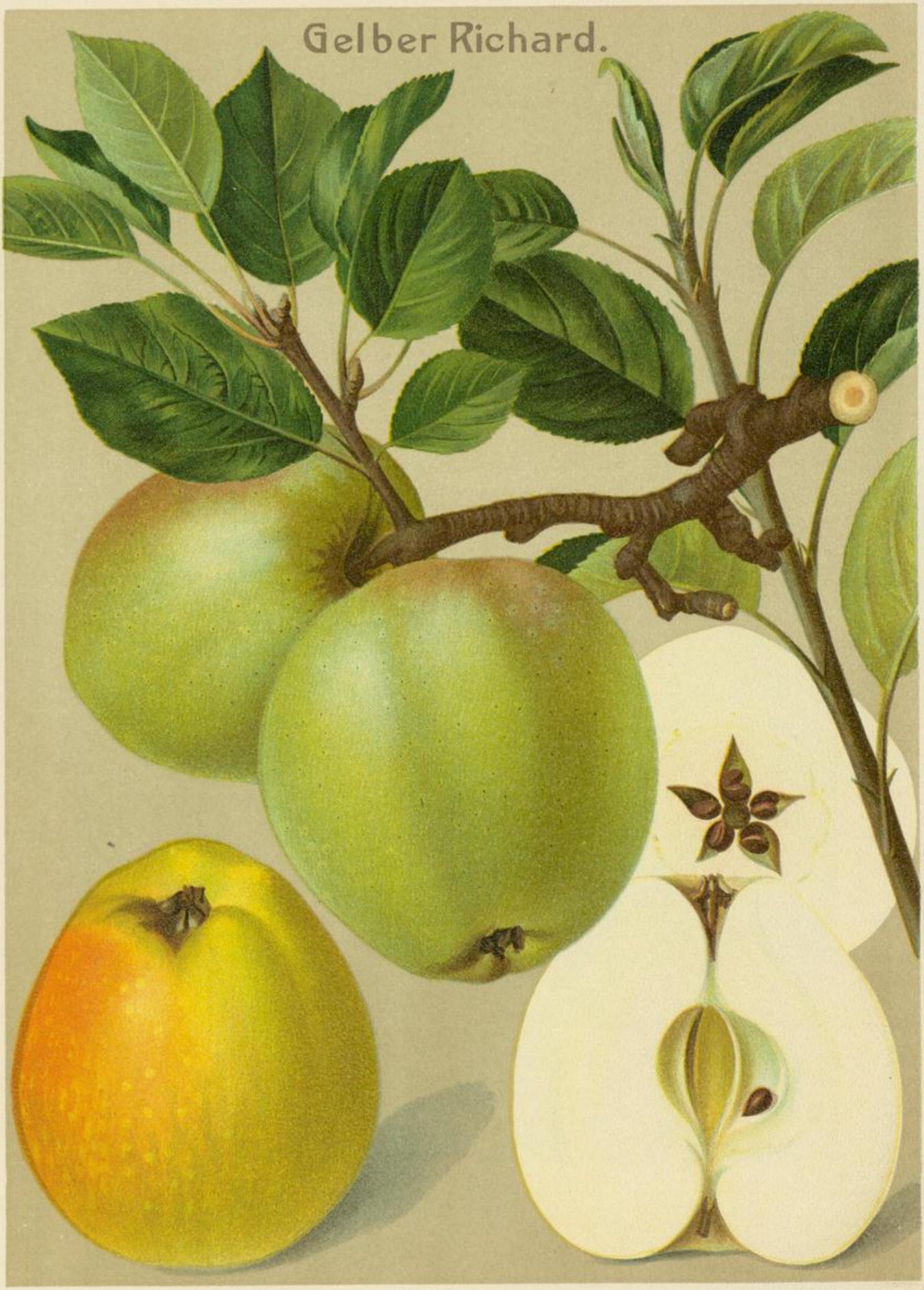
Schale: Grünlichweiß, später zitronengelb, zart, glatt und geschmeidig, mit einem bläulich weißen, wachsartigen Ueberzuge. Ziemlich regelmäßig verteilt finden sich zahlreiche charakteristische große, weiße Punkte vor, die auf der unreifen und im Schatten hängenden Frucht besonders deutlich hervortreten und ein sicheres Erkennungszeichen für die Sorte bilden. Bei der reifen Frucht verblassen sie etwas. Die Sonnenseite ist mit einer gestrichelten Röte, die einen Ton ins Violette hat, zart überzogen.

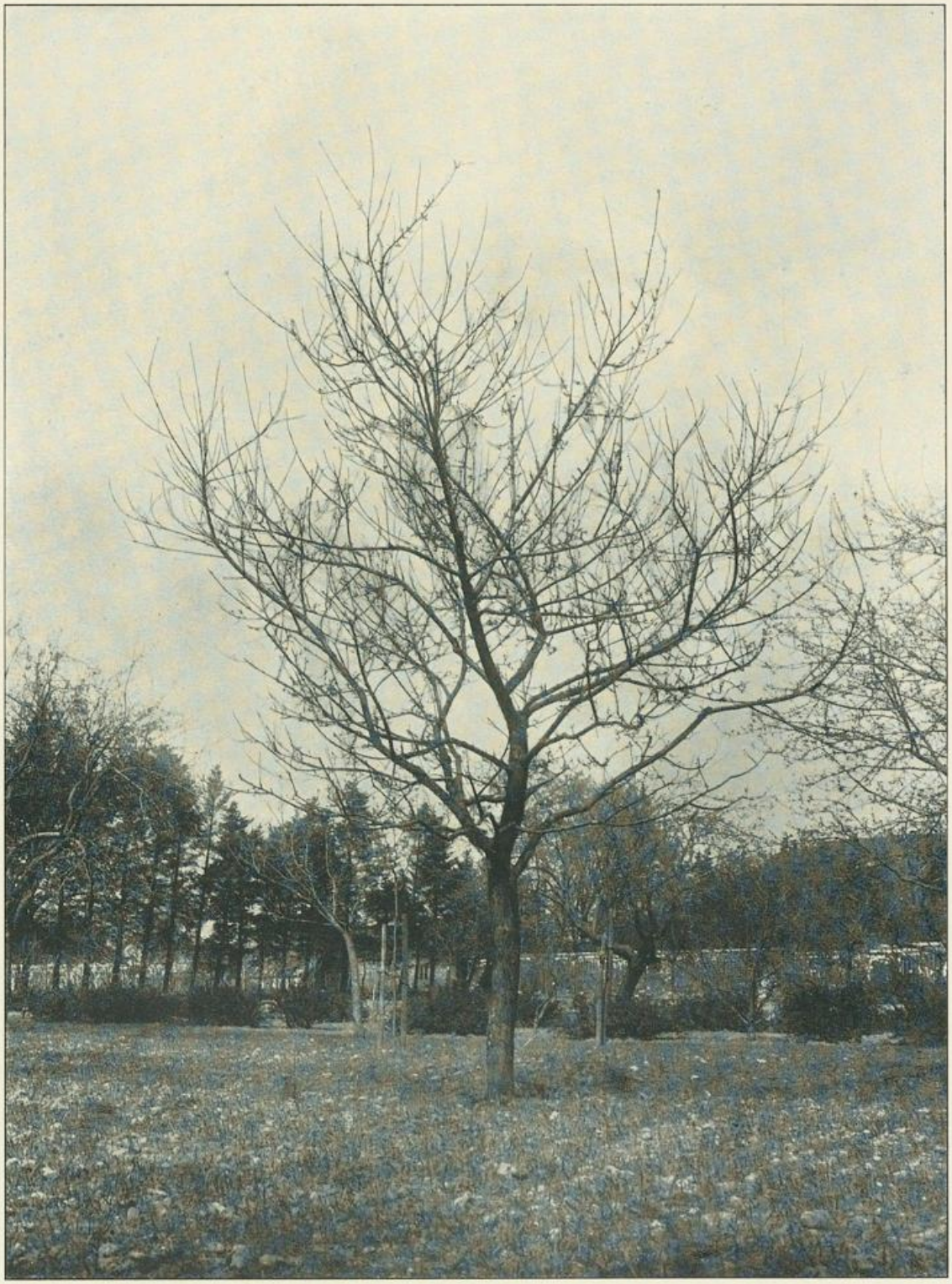
Fleisch: Reinweiß, sehr zart, von äußerst aromatischem Wohlgeschmack, weinsäuerlich und sehr saftreich.

Kernhaus: Elliptisch geformt, meist hohlachsig. Die Kernkammern, deren oft nur vier vorhanden sind, enthalten eine große Zahl meist gut ausgebildeter, länglich zugespitzter Kerne und sind geräumig.

Eigenschaften der Frucht.

Der Gelbe Richard ist neben dem norddeutschen Gravensteiner, dem er in bezug auf Feinheit im Geschmack und Geldwert ebenbürtig zur Seite gestellt wird, entschieden einer der gesuchtesten Aepfel. Aber die Faulheit im Ernteertrage hat er ebenfalls mit dem Gravensteiner gemein, und deshalb muß sein Anbau immer ein beschränkter bleiben. Er erlangt seinen eigenartigen Wohlgeschmack nur in der norddeutschen Tiefebene und ist in Holstein, Mecklenburg, Pommern und Hannover viel verbreitet, während er in West- und Süddeutschland meist nur in den Sortengärten angetroffen wird. Hier fehlt ihm die Frische; er schmeckt fade. Die Früchte bilden sich sehr ungleichmäßig aus und leiden sehr vom Fusicladium. Die Früchte sitzen sehr locker am Baum und werden schon beim ersten Sturme abgeschlagen. Die Folge davon ist ein baldiges Welken


Gelber Richard.

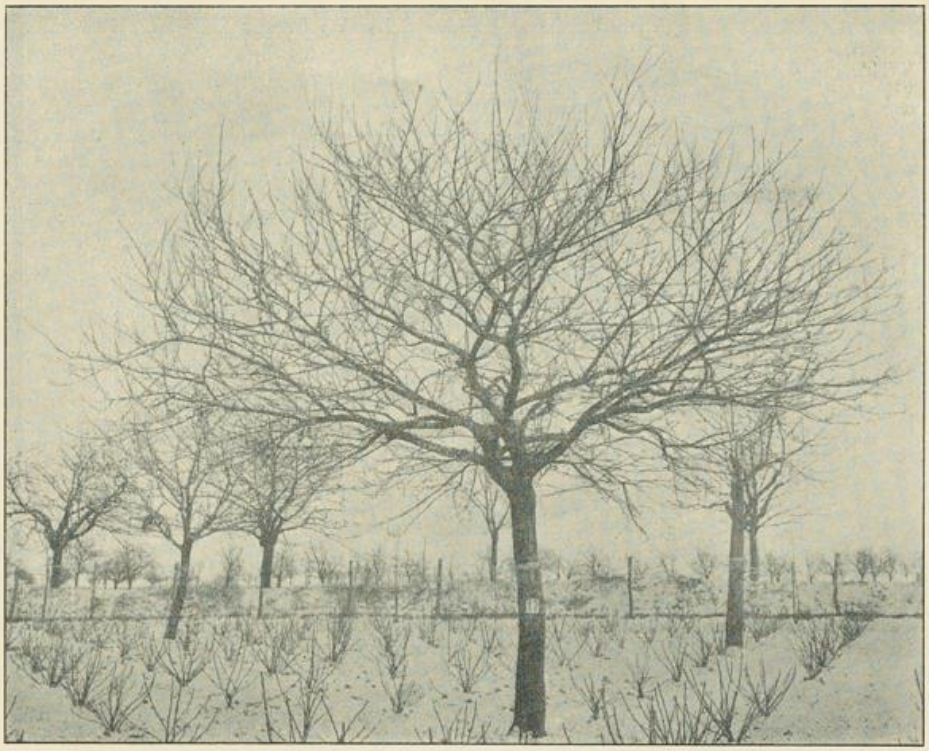


Gelber Richard.

derselben auf dem Lager. Wenn die Bäume an geschütztem Standort sich befinden und die Sturmgefahr nicht vorhanden ist, so sollte die Ernte immer erst Mitte Oktober vorgenommen werden. Die Frucht hält den Versand gut aus. Die Haltbarkeit ist eine ziemlich lange, aber die beste Verbrauchszeit ist um Weihnachten.

Eigenschaften des Baumes.

Der Gelbe Richard gehört zu den anspruchsvollsten Obstsorten. Er verlangt einen tiefgründigen, warmen, niemals an Trockenheit leidenden Boden und eine warme geschützte Lage. In der Nähe der Meeresküsten und an Flußläufen, wo die Luft mit Feuchtigkeit gesättigt ist,



entwickelt sich nicht nur das schöne Aroma in der Frucht am vollkommensten, sondern die Gefahr des frühen Abfallens der Früchte ist hier auch nicht so groß. Er bildet in der Baumschule gerade, gutverzweigte Stämme. Sein Wachstum ist nicht besonders stark, aber hochstrebend. Die Krone baut sich hochkugelig auf, das Blatt ist ziemlich klein und spitz, die Fruchtholzbildung ist kurz, die Augen treiben nach einem Rückschnitt der Leittriebe regelmäßig aus. Die Tragbarkeit setzt ziemlich spät ein und ist selten eine reiche zu nennen. Man baut den Gelben Richard in der Regel als Hoch- oder Halbstamm; auch Buschbaumpflanzungen würden zu empfehlen sein, während er zur Formbaumzucht sich weniger eignen dürfte.

Die Blütezeit fällt in die Mitte des Monats Mai, ist also mittelfrüh und währt ziemlich lange

Die Photographie für die Beilage stellte Herr Käswurm aus Bellgarden bei Tilsit in freundlicher Weise zur Verfügung. Das Textbild wurde nach einem Baum aus den von Friesenschen Obstanlagen in Rötha angefertigt.

Schlechte Eigenschaften.

Der Gelbe Richard leidet außerordentlich stark unter Mehltau und Fusicladium. Auch Krebs und Spitzendürre treten häufig auf. Sein frühzeitiges Abwerfen der Früchte bringt dem Besitzer empfindlichen Ausfall seiner Einnahmen. Der Anbau dieser Sorte ist daher mit Vorsicht zu betreiben und sollte nur auf besonders bevorzugte Verhältnisse in der norddeutschen Tiefebene beschränkt bleiben.

Roter Eiserapfel.

Roter Eiserapfel.

Reifezeit: Dezember bis Sommer.

Name und Heimat: Der rote Eiserapfel ist eine der ältesten und verbreitétsten Obstsorten. Er führt in den einzelnen Ländern die verschiedensten Namen, so nennt man ihn z. B. in Holstein roter Krieger, in Hannover, Westfalen und Rheinland Paradiesapfel und Bamberger, in Ostfriesland Mahrenholz, in Nassau Herzapfel, in Altenburg Klosterapfel, in Thüringen und in der Provinz Sachsen Mohrenkopf, Mohrenstettiner, Mohrenborsdorfer, im Eichsfeld Christapfel, in Württemberg drei Jahre dauernder Streifling, in Baden Kohlapfel, roter Winter-Kalvill, Naegelesapfel und Eisapfel. Auch als Schornsteinfeger ist er sehr verbreitet.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 75—80 mm breit, 68—75 mm hoch, stielbauchig, nach dem Kelche stumpf zugespitzt, am Stiele abgeflacht. Fünf Rippen ziehen sich vom Kelch ab bis zur Mitte der Frucht deutlich hinunter.

Kelch: Geschlossen, grünbleibend, die Kelchblättchen sind gut erhalten und filzig, in seichter, gerippter Einsenkung.

Stiel: Kurz und dick, 5—15 mm lang, dunkelbraun, in einer tiefen, trichterförmigen, strahlenförmig berosteten Stielhöhle.

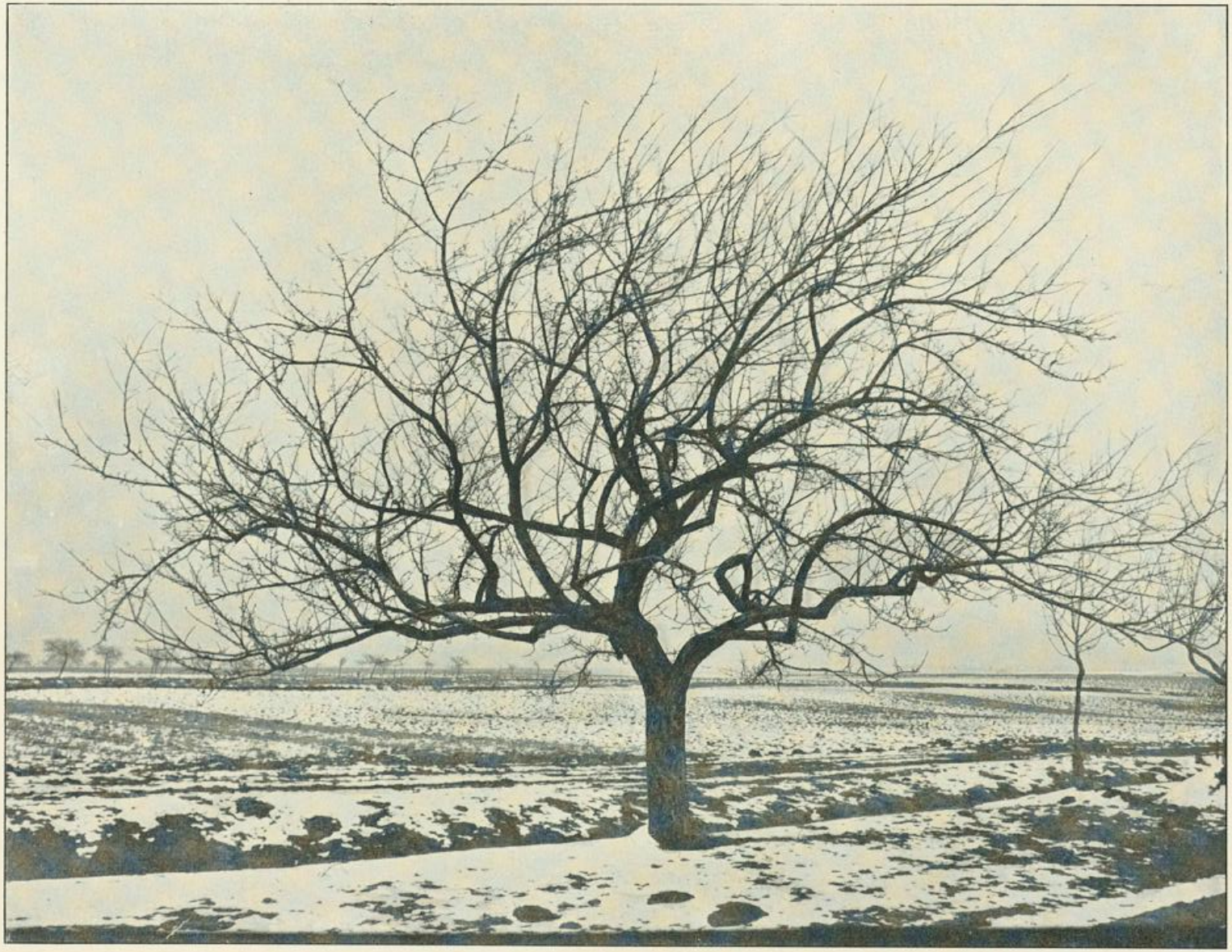
Schale: Glatt und glänzend, sobald der fast über die ganze Frucht ausgebreitete, bläuliche Duft verschwunden ist. Die Grundfarbe der baumreifen Frucht ist düster grün, sie wird bei reiferen Früchten heller, aber nie leuchtend. Außerdem wird das Grün meist vollständig von einem dunklen Rot, das die Sonnenseite einfarbig überzieht, mitunter aber mehr oder weniger deutlich gestreift erscheint, bedeckt. In diesen roten Stellen sind auffallend deutliche, große, weißliche Punkte zu erkennen.

Kernhaus: Zwiebelförmig und geschlossen, die Kammern sind flach und enthalten wenige, länglich zugespitzte Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Den amerikanischen Aepfeln, die zur Winterszeit unsere Märkte und Obstläden füllen, rühmt man nicht mit Unrecht ihre Widerstandsfähigkeit gegen Stoß- und Druckflecke nach. Man kann es auch dem Eiserapfel nachrühmen, daß er gegen eine schlechte Behandlung unempfindlich ist. In obstreichen Jahren hat man ihn schon ähnlich wie Kartoffeln in Erdgruben aufbewahrt und er hat solches Einmieten recht gut überstanden. Es ist keine Seltenheit, Früchte des Roten Eiserapfels noch bis in das zweite Jahr nach der Ernte tadellos zu halten. Im späten Frühling gewinnt die Sorte auch im Geschmack. Das macht die Festigkeit seines Fleisches und die Zähigkeit seiner Schale, die ihn bis zur Wiederkehr der nächstjährigen Obsternte straff erhält. Aus diesem Grunde hat man ihn auch von alters her als den besten Dauerapfel hochgeschätzt. Solange man diese Eigenschaften höher bewertete, als die Feinheit im Geschmack, war auch die Empfehlung dieser Sorte zur Weiterverbreitung durchaus berechtigt. Allmählich steigen aber


Roter
Eiserapfel.



Roter Eiserapfel.

die Ansprüche der Obstkäufer an den Wohlgeschmack der Sorten. Dies gilt insbesondere von den Winteräpfeln, und deshalb mehren sich die Klagen, daß der Eiserapfel nicht mehr so guten Absatz findet.

In guter Lage erhalten die Früchte schon am Baum eine auffallende Röte, während sich die sattere Färbung erst auf dem Lager entwickelt. Die Früchte hängen fest am Baum und bieten den Stürmen Trotz. Deshalb kann man die Ernte weit hinausschieben und erhält dadurch vollkommen entwickelte Früchte. Bei der Ernte fällt an kleinen und krüppeligen Früchten wenig aus. Es kommt dies zum Teil daher, daß die Aepfel einzeln sitzen und gut auswachsen können.

Es gibt jedenfalls viele Spielarten vom Eiserapfel; man hat oft Früchte, die vollständig gestreift aussehen, während andere ganz verwaschen erscheinen, manche Früchte sind hochgebaut, andere wieder haben eine mehr breite Form, ohne daß die Rippen wesentlich hervortreten. Da

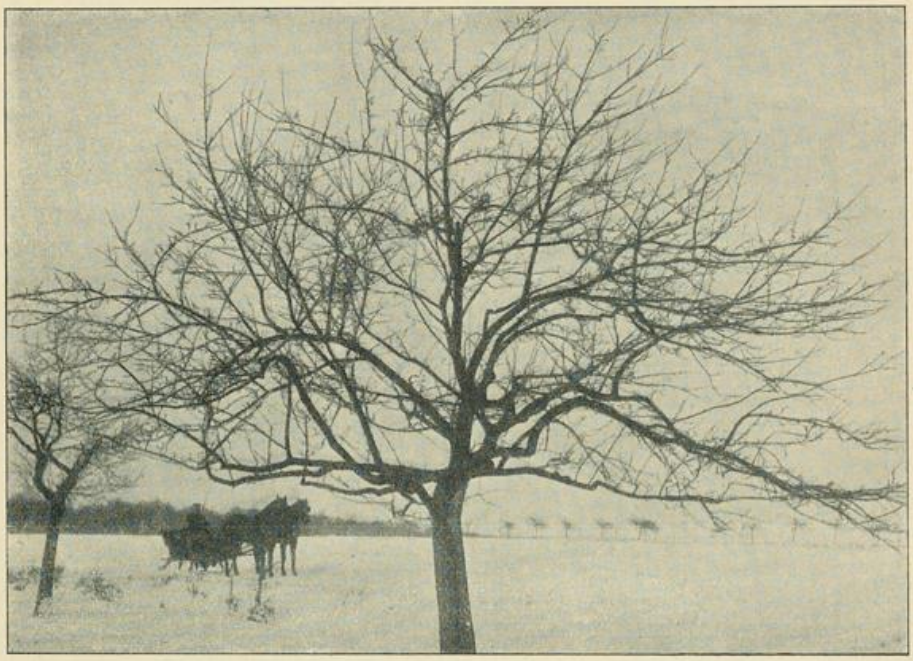


diese Apfelsorte bei der Ernte immer ganz hart ist, kann der Versand um diese Zeit ohne Zwischenpackung von Holzwolle nach Art der amerikanischen Aepfel erfolgen. Auch das lose Verladen im Eisenbahnwagen bringt der Haltbarkeit des Eiserapfels keinen Nachteil.

Eigenschaften des Baumes.

Ebenso wie die Frucht des Eiserapfels fest und widerstandsfähig genannt werden muß, so kann auch der Baum als kräftig und gesund bezeichnet werden. Er wächst zwar in der Baumschule nicht flott in die Höhe, bildet auch keinen starken Stamm, baut aber, wenn ihm eine Pflanzstätte mit nicht zu sandigem und trockenem Boden zur Verfügung steht, ein kräftiges Kronen-

gerüst auf, das ohne durch frühe Tragbarkeit geschwächt zu werden, einen mächtigen Umfang annimmt. Das 1. Textbild zeigt einen 15jährigen Stamm des Eiserapfels im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz, während das 2. Textbild und die Beilage alte Veteranen aus den Obstanlagen des Herrn Domänenrat Meyer in Friedrichswerth von der gleichen Sorte wiedergeben. Je schwerer der Boden, desto üppiger gedeiht der Eiserapfel, desto regelmäßiger kehren die Ernten wieder. Aus Westfalen klagt man über das Auftreten von Krebs und Gipfeldürre, im Osten Deutschlands soll Fusicladium den Eiserapfel arg befallen, während die meisten unserer Berichterstatter die Anspruchlosigkeit der Sorte an Lage und Bodenverhältnisse hervorheben und die Grasgärten und Viehweiden, in denen gar keine Bodenbearbeitung stattfinden kann, für den Eiserapfel noch als sehr geeignete Pflanzstätten bezeichnen. Für breite Straßen ist der Eiserapfel auch als Straßenbaum zu empfehlen. Die Tragbarkeit tritt sehr spät ein, ist aber bei alten Bäumen befriedigend.



Die Blüte beginnt spät und ist von langer Dauer. Das oft beobachtete Aussetzen der Blüte und der Fruchtbarkeit ist zumeist auf den Mangel des Bodens an Feuchtigkeit zurückzuführen. Das Blatt ist groß und fest, auf der Unterseite filzig, ähnlich dem des Geflammten Cardinal, das Holz hat einen bräunlich violetten Ton und ist mit einem weißlichen Schimmer überzogen, unter dem sehr zerstreut feine Punkte sichtbar werden. Man pflanzt den Eiserapfel ausschließlich als Hoch- oder Halbstamm.

Schlechte Eigenschaften.

Außer den bereits genannten, vereinzelt auftretenden Erscheinungen von Krebs und Fusicladium hat der rote Eiserapfel keine Fehler.

Neueste Liste 1908.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Geisenheim a. Rh.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- und Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbaukonsulent, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Wilhelmstrasse 28.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Garteninspektor, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Remagen a. Rh., Commerweg 23.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Töbelmann, Stadtrat, Berlin W. 62, Ahornstrasse 5.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der
Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, inkl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1909

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 13
(1. Heft des V. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Sommer-Eierbirne,
Petersbirne,
Grüne Sommer-Magdalene,
Leipziger-Rettigbirne.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Crassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Louise	Winter-Nelis

Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Muskatellerbirne	Pastorenbirne	Jakob Lebel
Clapp's Liebling	Kuhfuss	London Pepping
Stuttgarter Gaishirtle	Rhn. Bohnapfel	Graue Herbst-Renette
Andenken an den Kongress	Rote Sternrenette	Graue französische Renette

Der siebte Jahrgang (1911) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Klarapfel	Goldrenette von Blenheim	Weisser Winter-Taffetapfel
Roter Herbst-Kalvill	Harberts Renette	Champagner-Renette
Halberstädter Jungfernapfel	Kaiser Wilhelm	Parkers Pepping
Bismarck-Apfel	Pommerscher Krummstiel	Königl. Kurzstiel

Der achte Jahrgang (1912) wird voraussichtlich enthalten:

Prinzessin Marianne	Liegels Winterbutterbirne	Le Lectier
Neue Poiteau	Forellenbirne	Präsident Drouard
Esperens Herrenbirne	Weisse Herbst-Butterbirne	Baronsbirne
Hofratsbirne	Blumenbachs Butterbirne	Grosser Katzenkopf

Univ.-Bibl. Giessen

Sommer-Eierbirne oder Bestebirne.

Sommer-Eierbirne oder Bestebirne.

Reifezeit: Mitte August bis Anfang September.

Name und Heimat: Die Sommereierbirne ist eine alte deutsche Züchtung, über deren Ursprung Angaben fehlen. Sie führt in ihrem Hauptanbaugebiete, im Rheinlande und Hessen meist den Namen Bestebirne. In Baden nennt man sie Pomeranzenbirne, in Württemberg Saurüssel, in Würzburg Sommerzitronenbirne, im Elsaß Straßburger Bestebirne.

Gestalt: Eiförmig bis elliptisch, 5—6 cm lang, 4—4½ cm breit, am Stiel abgerundet, nach dem Kelch zu ein klein wenig eingeschnürt. Der Kelch erscheint durch diese Einschnürung wie vorgeschoben. Die größte Breite hat die Frucht in der Mitte und verjüngt sich nach oben und unten gleichmäßig.

Kelch: Oben aufsitzend, von kleinen Fleischwulsten umgeben. Die Kelchblättchen sind hornartig, stark zugespitzt, am Grunde etwas wollig.

Stiel: Kurz und dick, 2½—3½ cm lang, stets gebogen und auf der Frucht aufsitzend in ganz flachen Grübchen; grünlichbraun.

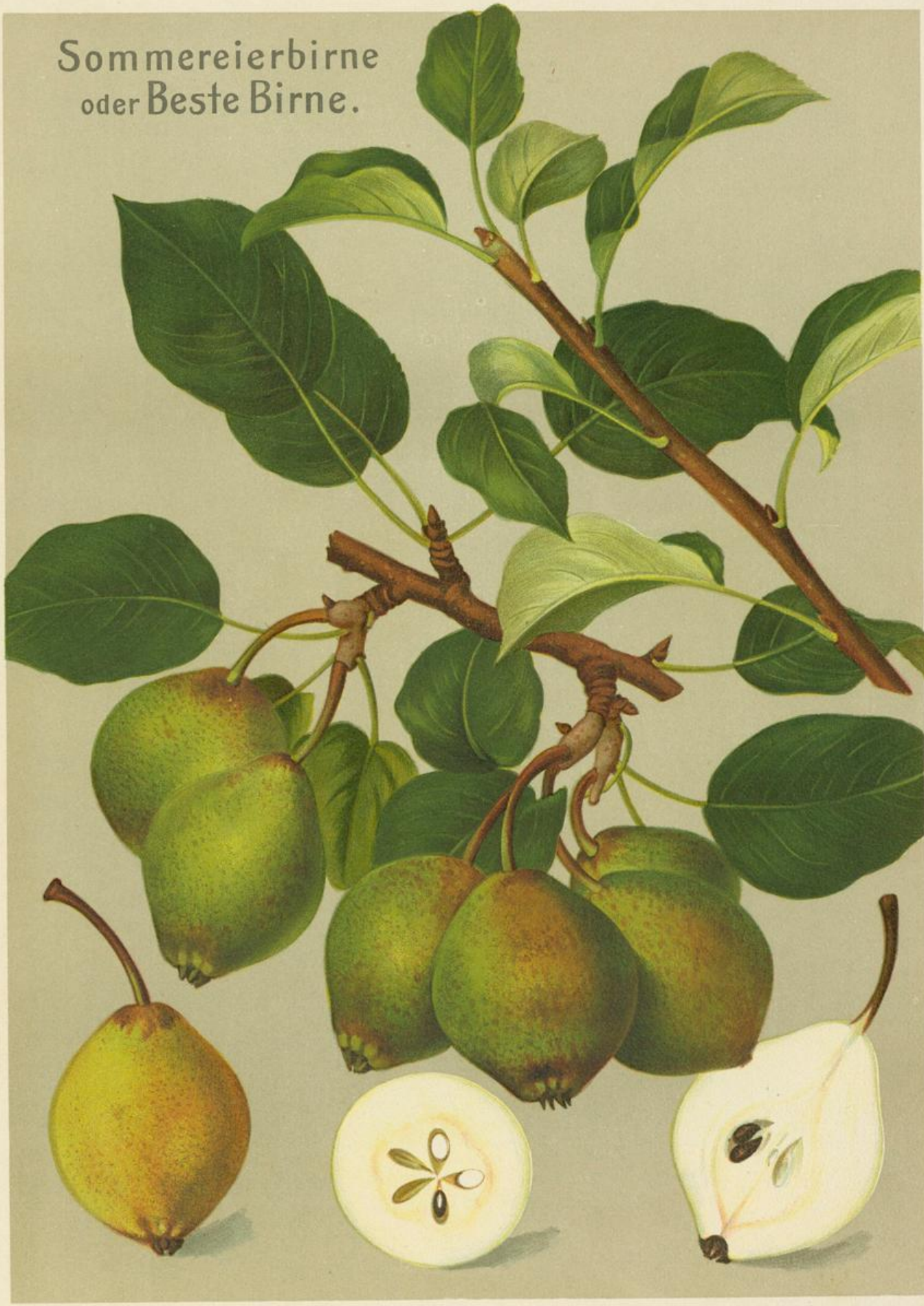
Schale: Zuerst grünlich gelb, später gelb werdend, mit rötlichem Anflug auf der Sonnenseite. Am Kelch und Stiel immer etwas berostet. Oft ziehen sich auch größere Rostfiguren in ziemlich gleichmäßiger Anordnung über die ganze Frucht. Die Schale erscheint dadurch rauh und ist dick.

Fleisch: Im baumreifen Zustande abknackend, mit zunehmender Reife saftig und schmelzend, von zuckerartigem, aber säuerlich gewürztem Geschmack. Die Farbe des Fleisches ist weiß mit einem rosafleischfarbigen Schimmer.

Kernhaus: In der Form der Frucht angepasst, mit kleinen Kammern. Das Kernhaus ist durch feine perlartige Körnchen abgegrenzt. Die Kerne sind vollkommen, stark zugespitzt und schwärzlich gefärbt.

Eigenschaften der Frucht.

Unsere meisten Sommerbirnen haben ihre begrenzten Anbaubezirke. Nur selten sind sie allerorts verbreitet. Auch die Sommereierbirne hat vorzugsweise in West- und Süddeutschland ihren Anbau gefunden. Man schätzt sie dort als eine der allerfeinsten Einmachesorten und bezahlt sie mit den höchsten Preisen. In den rheinischen und badischen Konservenfabriken wird sie in Massen verarbeitet. Die Früchte eignen sich wegen ihrer kleinen und eigenartigen Form besonders zum Einmachen als Ganzfrüchte. Ihr Fleisch bleibt beim Kochen reinweiß; dadurch hat die Bestebirne vor vielen anderen Frühsorten einen Vorzug. Auch zum Rohgenuß eignet sich die Sommereierbirne recht gut. Ihre schnell eintretende Fäulnis bedingt allerdings einen schnellen Verbrauch. Um einer Entwertung der Früchte vorzubeugen, ist das Pflücken 14 Tage vor der Reife angezeigt. Für Konservenzwecke dürfen die Früchte auch noch nicht vollreif sein,


Sommereierbirne
oder Beste Birne.



Sommer-Eierbirne.

weil sonst die Schälmaschinen beim Schälen nicht mehr verwendet werden können. Beim Pflücken sollen die Kerne noch weiß sein und nur an der Spitze einen braunen Anflug zeigen. Im baumreifen Zustand vertragen die Früchte den Versand recht gut. Anfang September findet die Ernte statt.

Eigenschaften des Baumes.

Die Sommereierbirne gehört zu den stark wachsenden Birnensorten, die nur in der Jugend einen mehrjährigen Rückschnitt verlangen, um dann ohne jede weitere Verjüngung zu einem Riesenbaum auszuwachsen. Der Wuchs der Krone ist hochstrebend, dabei dicht verzweigt. Die Abbildung der Beilage ist nach einer Aufnahme in der Geisenheimer Kgl. Lehranstalt angefertigt.

Die Bestebirne setzt ziemlich spät mit ihrem Ertrage ein. Darin liegt wohl die Ursache, daß der Baum ein ungewöhnlich hohes Alter erreicht. In Rauental im Rheingau sollen sogar 200jährige Bäume dieser Sorte stehen. Die Früchte sitzen büschelförmig an den Zweigen und geben trotz ihrer Kleinheit große Erntemengen. Ihre Ernten sind regelmäßig wiederkehrend, sobald die Jugendjahre überwunden sind. Als Baumform kommt nur der Hoch- und Halbhochstamm für die Bestebirne in Betracht. Die Früchte sind viel zu klein, um Formbäume von dieser Sorte zu ziehen.

Die Wüchsigkeit und die lange Lebensdauer der Sommereierbirne sind nur da beobachtet worden, wo die Bäume in tiefgründigem, nicht zu feuchtem Boden und in einer warmen Lage zur Anpflanzung gelangten. Bei nassem Untergrund stellt sich oft Gipfeldürre ein. In Hessen gedeiht die Sorte auch noch in sandigem Boden. Es wird aber aus anderen Gegenden Klage darüber geführt, daß die Früchte oft zu klein bleiben und daß sie im tonigen Boden steinig sind. Das Anbaugebiet der Bestebirne scheint ziemlich beschränkt zu sein und es auch deshalb zu bleiben, weil aus vielen Gegenden, in denen mit ihr Anbauversuche gemacht wurden, über unbefriedigende Tragbarkeit geklagt wird. In Mittel- und Norddeutschland findet man keine älteren Bäume dieser Sorte.

Die Fruchtholzbildung ist kurz. Die Blüte erscheint spät und dauert lange, sie ist gegen Kälte und Nässe nicht empfindlich.

An ihren filzigen Blättern ist die Sorte leicht zu erkennen.

Gegen Feinde und Krankheiten ist die Bestebirne im allgemeinen widerstandsfähig. In letzter Zeit scheint allerdings das Fusicladium den Wert der Früchte stark beeinträchtigen zu wollen.

Schlechte Eigenschaften.

Die Sommereierbirne ist für rauhe Lagen und kalten Boden ungeeignet. Man beschränke ihren Anbau daher auf solche Gegenden, in denen sie sich bewährt hat, und wo die Nachfrage nach ihren vorzüglichen Eigenschaften als Konservenfrucht ihre Vermehrung gebietet.

Petersbirne.

Petersbirne.

Reifezeit: Mitte Juli bis Anfang August.

Name und Heimat: Die Petersbirne ist schon 1799 von Sickler im „deutschen Obstgärtner“ (Band II, Seite 153) beschrieben und scheint danach in Altenburg verbreitet gewesen zu sein. Es scheint fast, als ob sie mit der Hannoverschen Jakobsbirne (Ill. Handbuch Nr. 83) gleich wäre, wenn auch die Durchschnittszeichnung von der als Petersbirne unter Nr. 264 des Ill. Handbuches beschriebenen Sorte wesentlich abweicht. Sie geht in Sachsen auch unter dem Namen: Großvaterbirne, Weizenbirne, Lorenzbirne, rote Margaretenbirne; in Schlesien führt sie den Namen: Honigbirne.

Gestalt: Klein, $4\frac{1}{2}$—5 cm breit, 5—6 cm lang, mittel- bis stielbauchig, kreiselförmig, nach dem Stiel zu ein klein wenig eingeschnürt nach dem Kelch zu abgeplattet. Sie kommt auch in etwas längerer Form vor.

Kelch: Offen, mit dicken, hornartigen, lang zugespitzten und dunkelbraunen Kelchblättchen. Der Kelch sitzt in einer flachen Vertiefung und ist von kleinen Beulen umgeben.

Stiel: Dick, $2\frac{1}{2}$—3 cm lang, in flachen Grübchen, nach dem Fruchtkuchen hin bräunlich, nach der Frucht zu grünlich gefärbt, mitunter durch einen Fleischhöcker etwas seitlich gedrückt, obenauf sitzend.

Schale: Derb, von dunkelgrüner, in der Vollreife grünlichgelber Grundfarbe, die aber meist nur bei Schattenfrüchten hervortritt. Die von der Sonne beschienenen Früchte sind in der Regel mit düsteren, bräunlich roten Streifen überzogen. Bei vielen Früchten findet sich auch ein zimmetfarbiger Rost vor, der sich nach dem Stiel zu verdichtet und dunklere, mit roten Kreisen umgebene Punkte hervortreten läßt.

Fleisch: Weißlich-gelb, (heller als auf der farbigen Abbildung) von würzigem, süßem Geschmack; recht saftreich und fast ohne Steine.

Kernhaus: Kaum angedeutet, ein wenig hohlachsig. Die Kammern sind eng und mit länglich zugespitzten, hellbraunen, oft tauben Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Obschon die Petersbirne nur örtliche Bedeutung hat, so genügen die Eigenschaften, die man ihr mit Recht nachrühmt, um sie auch weiteren Kreisen bekannt zu geben. Im Königreich Sachsen und in Thüringen zählt sie zu den wertvollsten Frühbirnen und erzielt in den Industriegebieten des Erzgebirges, im Voigtland und in den größeren Städten Sachsens Preise, gegen die selbst unsere geschätzten Birnensorten wie Gute Louise, Charneu u. s. w. weit zurückstehen müssen. Ihre Reife fällt in eine Zeit, in der die Nachfrage nach Birnen groß ist. Gleich nach der Muskatellerbirne und kurz vor der Leipziger Rettigbirne ist die Petersbirne die Sorte, die den Markt beherrscht. Trotz ihrer etwas düsteren, nicht gerade sehr ansprechenden Farbe findet sie überall auf dem Markte willige Käufer. Die rechte Pflückzeit beeinflußt allerdings den Geschmack wesentlich. Im Gegensatz zu den meisten anderen Birnensorten sollte man die Früchte auf dem Baume ausreifen lassen und erst kurz vor dem Verbrauch ernten. Zwar verkürzt das ihre Haltbarkeit, erhöht aber wesentlich ihren Wohlgeschmack. Acht bis 14 Tage lassen sich die Früchte aufbewahren, wenn sie zur rechten Zeit vom Baume genommen werden. Bei der dichtbelaubten Krone hängen sie sturmsicher.

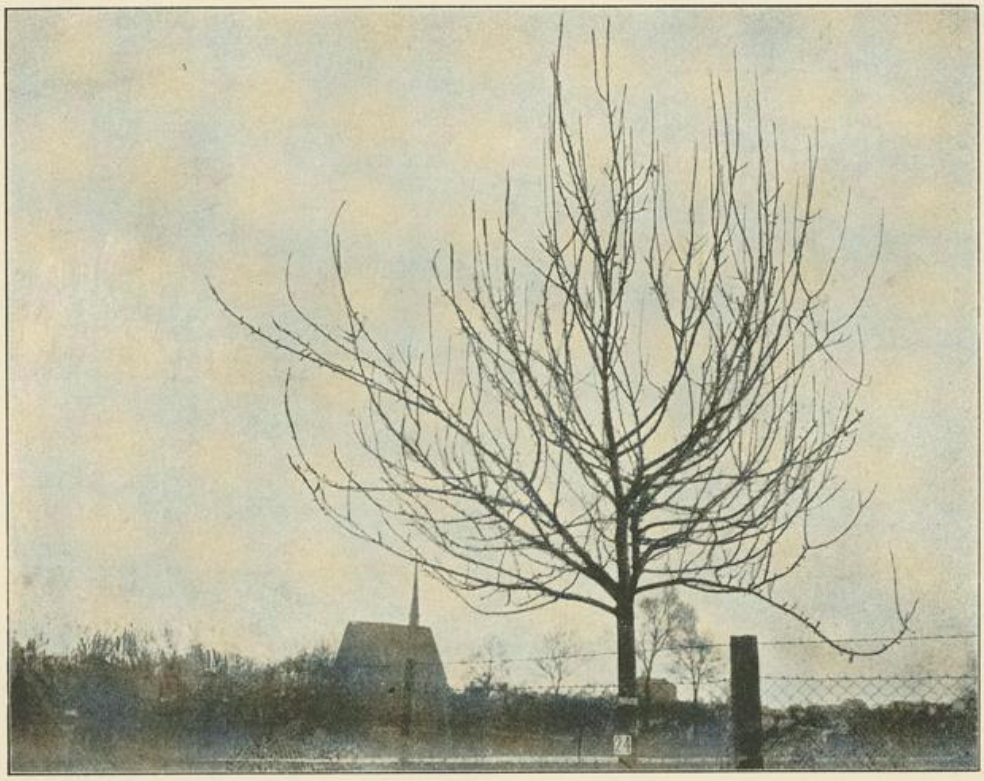

Petersbirne.



Petersbirne.

Eigenschaften des Baumes.

Die Petersbirne bildet schlanke, kräftige Stämme und behält ihren aufwärtsstrebenden Charakter bis ins hohe Alter bei, wenn auch die Zweigspitzen infolge ihrer überreichen Früchte abwärts gezogen werden. Die beiden Abbildungen sind den Freiherrlich von Friesenschen Anlagen in Rötha entnommen und geben den Wuchs eines jungen und eines alten Baumes wieder. Die Beilage zeigt, welch' riesenhafte Höhe ein ausgewachsener Baum der Petersbirne annehmen



kann. Ein dichtes Laubdach mit dunkelgrünen Blättern, die gegen Pilzbefall widerstandsfähig sind, macht den Baum überall zu einer Zierde der Anlagen. Eine Straßenpflanzung von Petersbirnen macht sicherlich einen feierlichen Eindruck. Geschlossene Anlagen gibt es von der Petersbirne wenig; die Bäume stehen vielfach in den Fluren im Altenburgischen, in Sachsen und Thüringen verteilt, stellen dort aber einen wesentlichen Bestand des Erwerbsobstbaues dar. Man kennt von ihr nur Hochstämme; ihre Früchte sind auch viel zu klein, als daß sie für die Formbaumzucht in Betracht kämen.

Mit dem Ertrag setzt die Petersbirne früh ein; sie bringt alle 2 Jahre eine reiche Ernte. Die Ansprüche an die Bodenverhältnisse sind gering, sie nimmt mit jedem Birnenboden fürlieb.

Die Blüte erscheint mittelfrüh und dauert lange; der reichliche Fruchtansatz ist ein Beweis für ihre Widerstandsfähigkeit gegen Nässe und Kälte.

Das Fruchtholz ist kurz und bekleidet die Aeste in regelmäßigen Abständen.

Schlechte Eigenschaften

sind an der Petersbirne nicht bekannt.

Grüne Sommer-Magdalene.

Grüne Sommer-Magdalene.

Reifezeit: Mitte bis Ende Juli.

Name und Heimat: Die grüne Sommermagdalene ist eine altbekannte Sorte, deren Ursprung jedoch nicht festzustellen ist. In Sachsen, Rheinhessen und im Rheinland geht sie unter dem Namen grüne Margaretenbirne oder schlechtweg Margaretenbirne. In Bayern nennt man sie Glasbirne, in Belgien und Frankreich: Citron des Carmes, in Baden trägt sie die Bezeichnung Amedutte, und daneben kommen noch die Namen Weinbirne, Heubirne, Erntebirne, grüne Jakobibirne vor.

Gestalt: Klein, 5—7 cm lang und 3—5 cm breit, in der Regel eirund, mitunter birnförmig, die Form wechselt sehr. Nach dem Stiel zu verjüngt sich die Frucht, während sie nach dem Kelch zu abgerundet ist.

Kelch: Offen. Die großen Kelchblätter sind mit einem grünlichen, wolligen Anflug versehen und sitzen in einer flachen, mit Falten umgebenen Einsenkung.

Stiel: Sonnenwärts braun, an der Schattenseite grün, 3—3½ cm lang, mit kleinen Fleischwulsten versehen, fast oben aufsitzend, zuweilen in flacher Vertiefung und dann meist etwas seitlich gebogen.

Schale: Anfangs dunkelgrün, später hellgrün bis grünlich gelb, oft mit vielen kleinen rostfarbigen Punkten übersät, die den Anschein eines bräunlichen Ueberzuges geben, oft aber ohne jegliche Punktierung.

Fleisch: Grünlichweiß, fast schmelzend; saftig und angenehm gewürzt, mit deutlich wahrnehmbarem Duft.

Kernhaus: Hohlachsig und klein, mit engen Kammern und kleinen, unvollkommenen, bräunlichen Kernen gefüllt.

Im Querschnitt hebt sich das Kernhaus durch einen grünlichen, bei voller Reife gelblichen Schimmer von dem Fleische ab.

Eigenschaften der Frucht.

Man kann die grüne Sommermagdalene die früheste der Frühbirnen nennen. Die Frühreife ist es auch, welche ihr sowohl im Süden als im Norden, im Osten wie im Westen Deutschlands Verbreitung und gute Abnehmer verschafft. Ihre kleine, unansehnliche Frucht würde auf dem Markte kaum Beachtung finden, wenn sie nicht zu einer Zeit zum Verkauf gelangte, in der es noch keine anderen deutschen Birnen gibt. In einzelnen Gegenden sind die Früchte ziemlich stark punktiert, während sie in der Regel eine einfarbige, grüne Schale zeigen. Ihr Wert als Tafelfrucht ist auch nur durch ihre Frühreife begründet, denn ihr Geschmack ist nicht gerade sehr fein. Zum Einmachen ist sie nicht geeignet. Die grüne Sommermagdalene muss rechtzeitig verkauft werden, weil ihre Haltbarkeit sehr kurz ist, und ihre Früchte schnell faulen. Bei anderen Frühbirnen sucht man die Haltbarkeit der Früchte dadurch zu verlängern, daß man sie 8—14 Tage vor der Reife pflückt. Die Sommermagdalene ist dagegen sehr empfindlich; sobald die Ernte zu früh stattfindet, welken die Birnen und verlieren ihr Aroma. In der Regel werden sie Ende Juli oder Anfang August gepflückt. Im richtigen Zeitpunkt vertragen sie den Versand gut; sie werden aber selten auf weite Entfernungen verfrachtet, sondern finden immer in den benachbarten Städten leichten Absatz. Die Preise sind für die kleinen Früchte sehr hoch. In der Regel wird ein Durchschnittspreis von 12—15 Mark erzielt, aber es werden mitunter sogar bis zu 25 Mark für 50 kg gezahlt.



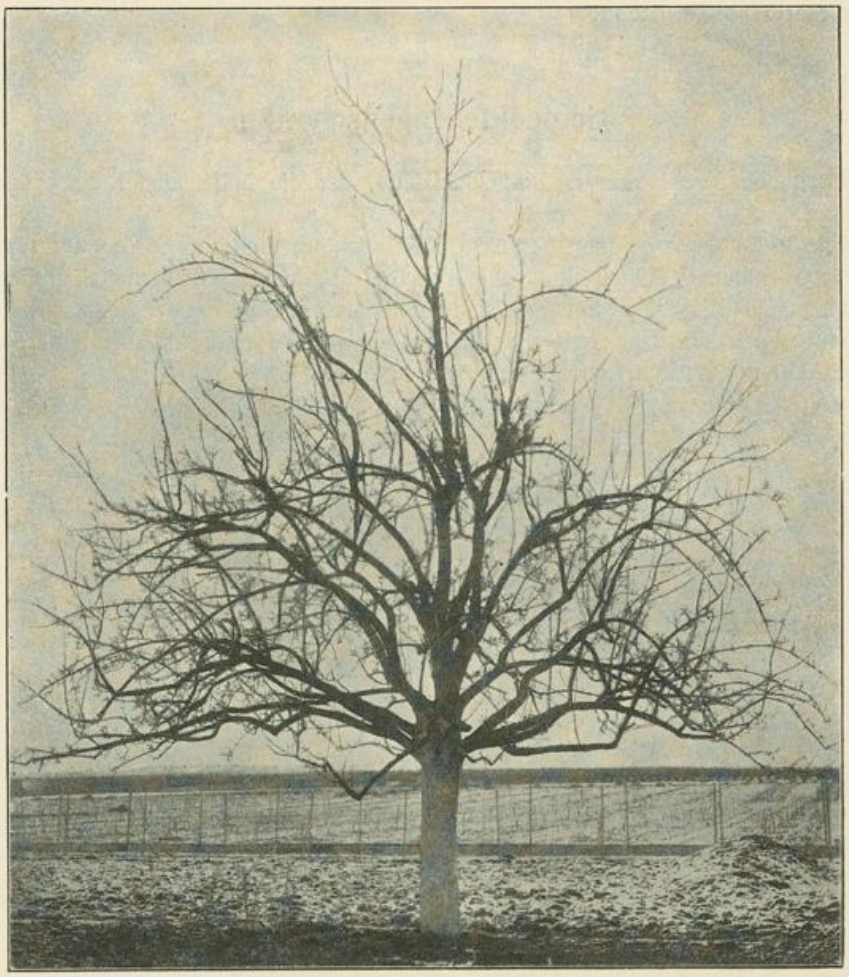
Grüne
Sommer-Magdalene.



Grüne Sommer-Magdalene.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend wächst die Sommermagdalene kräftig und bildet schnell schlanke Stämme, auch der Kronenbau geht zunächst aufwärts. Die in dichten Büscheln an den Zweigen hängenden Früchte ziehen jene jedoch bald herunter, und es entstehen dann an den Biegungsstellen regelmäßig starke Austriebe, an denen sich nach einigen Jahren derselbe Vorgang erneuert. Dadurch bekommen die Bäume unserer Sorte ein ganz eigenartiges Aussehen, so daß man sie am Wuchs



mit Leichtigkeit aus vielen anderen Sorten erkennen kann. Die Verzweigungen bilden sich meist in dem oberen Teil der Kronen; dadurch machen die kahlen Aeste im Innern der Krone einen recht knorrigen Eindruck.

Das Holz ist außerordentlich brüchig. Beim Ernten ist deshalb größte Vorsicht geboten. Ebenso ruft der Sturm in den Kronen der Sommermagdalene arge Verwüstungen hervor. Man sollte daher bei der Auswahl der Pflanzstätten Sturmlagen vermeiden. Man findet selten gleich schöne Bäume dieser Sorte, wie sie unser Textbild, das einen Baum aus den Anlagen der Königlichen Lehranstalt in Geisenheim darstellt, wiedergibt. In der Regel sieht man mehr einen Wuchs, wie ihn die Abbildung der Beilage zeigt, für die ein Baum aus der Umgebung von Halle gewählt ist.

Die Sommermagdalene bildet kurzes, quirlartiges Fruchtholz. Das Herunterhängen der Zweige verbietet die Verwendung dieser Sorte für Straßenanpflanzung, zumal die Bäume durch diese Eigentümlichkeit des Wuchses auch vielen Raum beanspruchen. Der Hochstamm ist fast die einzige Form, in der man die Sommermagdalene antrifft. Das Laub ist robust, pergamentartig, dunkelgrün. Die jungen Triebe haben eine rotbraune Färbung.

Die Blüte erscheint spät, ist von langer Dauer und gegen Nässe nicht empfindlich.

Die Sommermagdalene gehört zu den früh und alle 2 Jahre regelmäßig tragenden Sorten. An den Boden stellt sie keine hohen Ansprüche. Je wärmer aber Boden und Lage, um so früher kann man ernten, und um so höhere Preise wird man erzielen. Dies muß man bei der Anpflanzung dieser Sorte beachten.

Schlechte Eigenschaften.

Die Brüchigkeit des Holzes ist ein Uebelstand, der die Lebensdauer der grünen Sommermagdalene beeinflußt.

Die Früchte faulen von innen heraus, ohne dies äußerlich zu erkennen zu geben. Man findet auch oft schon auf dem Baume faule Früchte. Dazu kommt in manchen Gegenden noch das Auftreten von Fusikladium und eine sich immer mehr einstellende Altersschwäche, so daß man nach einer Sorte Umschau halten sollte, die die guten Eigenschaften einer frühen Reifezeit ohne die schlechten Eigenschaften der Sommermagdalene besitzt.

Leipziger Rettigbirne.

Leipziger Rettigbirne.

Reifezeit: Ende August oder erste Hälfte des September.

Name und Heimat: Die Leipziger Rettigbirne ist nach den Angaben des Illustrierten Handbuches in Düben bei Leipzig aufgefunden und nur unter obigem Namen verbreitet. Nur in Baden kommt sie auch als Gerstenbirne vor.

Gestalt: Ziemlich rundlich, gleichmäßig gebaut, nach dem Stiel zu etwas zugespitzt, klein, 4—5 cm breit und lang.

Kelch: Offen, in ganz flacher Einsenkung. Die Kelchblättchen sind dick und an der Spitze abgestumpft, fast schwarz, mit etwas wolligem Anflug.

Stiel: Verhältnismäßig stark und lang, $2^1/_2$—3 cm, nach dem Fruchtkuchen zu ein wenig verdickt und höckrig, von grünlich brauner Färbung, in flacher Vertiefung oder oben aufsitzend.

Schale: Hellgrün, bei voller Reife hellgelb mit schwachem Rostanflug am Stielende, mitunter auch am Kelche. Zahlreiche feine, grünumränderte Punkte, die auf der farbigen Abbildung nicht sichtbar sind, ziehen sich über die ganze Frucht hin.

Fleisch: Grünlich weiß, im baumreifen Zustande markig, fein gekörnt, später schmelzend, leicht gewürzt, aber vorwiegend süß.

Kernhaus: Durch eng aneinanderliegende Körnchen von grünlicher Färbung begrenzt. Die Kammern sind geräumig und mit vielen dicken, schwarzen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Leipziger Rettigbirne nimmt unter den Frühbirnen keine führende Stellung ein; aber sie ist in der Provinz und im Königreich Sachsen, in Thüringen und in einzelnen Teilen Schlesiens stark verbreitet und kommt auch in anderen Gegenden Deutschlands vor. Ihr Anbau hat indessen in neuerer Zeit eher ab- als zugenommen, weil die Frucht infolge ihrer Kleinheit gegenüber anderen zu gleicher Zeit reifenden Sorten auf dem Markt zurücksteht. Auch im Geschmack ist sie nicht hervorragend; sie wird hauptsächlich als Kochbirne geschätzt. Sie darf, um schmackhaft und schmelzend zu sein, am Baum ihre Vollreife nicht erlangen. Die Früchte sitzen büschelweise zusammen und werden selten vom Wind abgeworfen. Der Berliner Markt zahlt für Rettigbirnen recht befriedigende Preise. Der Versand macht keine Schwierigkeiten, sobald die Früchte gleich nach der Ernte verfrachtet werden. Die Ernte soll Ende August oder Anfang September vorgenommen werden. Die Haltbarkeit dauert etwa 14 Tage.



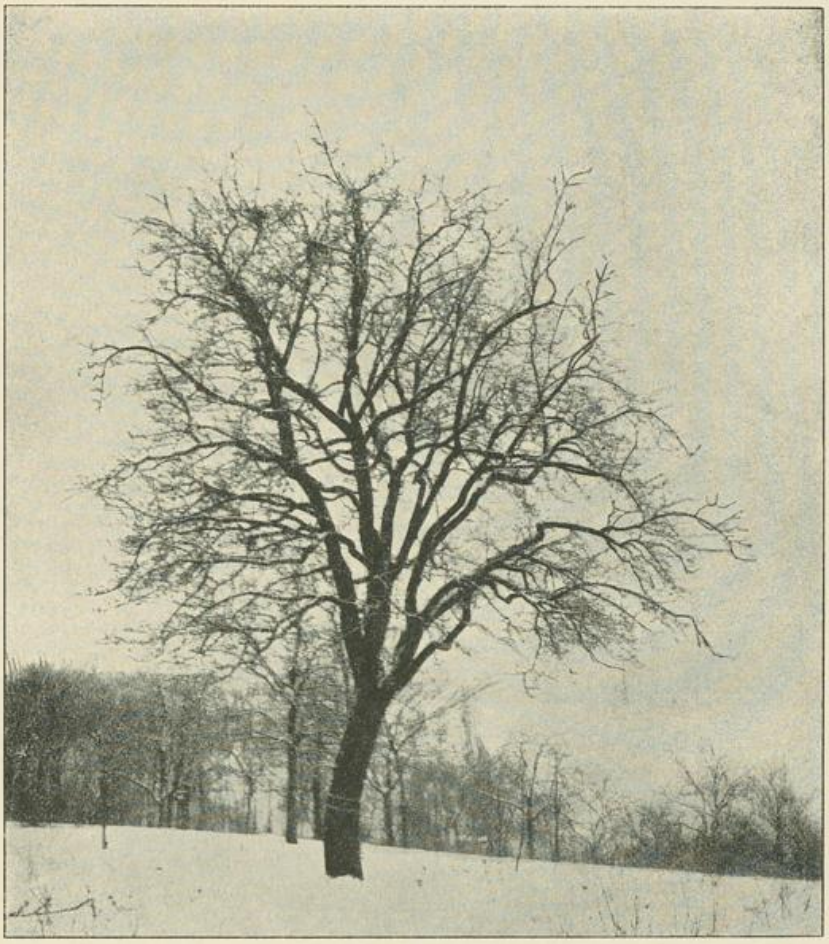
Leipziger Rettigbirne.



Leipziger Rettigbirne.

Eigenschaften des Baumes.

Die Leipziger Rettigbirne bildet keine übermäßig großen Bäume. Der Wuchs ist mittelstark und hochkugelig fein verästelt. Das Textbild zeigt einen alten Baum aus den von Friesenschen Obstanlagen in Rötha, während für die Beilage ein Baum in Sahlis abgebildet wurde. Beide Bilder zeigen die eigenartig dünnen Zweigvergabelungen, welche für diese Sorte charakteristisch sind.



Die Leipziger Rettigbirne ist eine Sorte, die sich für Straßenpflanzungen gut eignet. Ihre Ansprüche an Lage und Bodenverhältnisse sind sehr gering. Wo überhaupt noch Birnen wachsen, kann die Rettigbirne gepflanzt werden. Mit dieser Anspruchslosigkeit ist eine früh einsetzende und reiche Tragbarkeit und eine große Widerstandsfähigkeit gegen Feinde und Krankheiten verbunden. In trockenem Boden bleiben die Früchte außerordentlich klein.

Das Blatt ist klein und filzig, die Blüte beginnt früh und verläuft normal. Das Fruchtholz ist kurz.

Schlechte Eigenschaften.

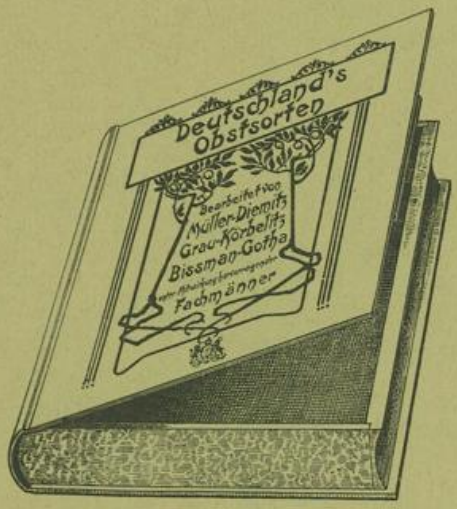
In neuerer Zeit wird mehrfach über starkes Auftreten von Fusicladium geklagt; das wäre allerdings ein Grund, die Rettigbirne noch mehr vom Anbau auszuschließen.

Neueste Liste 1909.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obstbaulehrer, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westfalen (Feldstr 40).
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Geisenheim a. Rh.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Stuttgart (Orangerie).
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Conrad, Direktor, Braunschweig.
Rapp, Ludwig, Obst- und Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbau-Inspektor, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Liegnitz.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Wilhelmstrasse 28.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Garteninspektor, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j.L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Schumann, Gartendirektor, Detmold.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf 40 hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, inkl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1909

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 14
(2. Heft des V. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Vereins-Dechantsbirne,
Gellerts Butterbirne,
Holzfarbige Butterbirne,
Marie Luise.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. Nürnberg, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. Coburg, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Crassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Luise	Winter-Nelis

Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Muskatellerbirne	Pastorenbirne	Jakob Lebel
Clapp's Liebling	Kuhfuss	London Pepping
Stuttgarter Gaishirtle	Rheinischer Bohnapfel	Graue Herbst-Renette
Andenken an den Kongress	Rote Sternrenette	Graue französische Renette

Der siebte Jahrgang (1911) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Klarapfel	Goldrenette von Blenheim	Weisser Winter-Taffetapfel
Roter Herbst-Kalvill	Harberts Renette	Champagner-Renette
Halberstädter Jungfernapfel	Kaiser Wilhelm	Parkers Pepping
Bismarck-Apfel	Pommerscher Krummstiel	Königl. Kurzstiel

Der achte Jahrgang (1912) wird voraussichtlich enthalten:

Prinzessin Marianne	Liegels Winterbutterbirne	Le Lectier
Neue Poiteau	Forellenbirne	Präsident Drouard
Esperens Herrenbirne	Weisse Herbst-Butterbirne	Baronsbirne
Hofratsbirne	Blumenbachs Butterbirne	Grosser Katzenkopf

Univ.-Bibl. Giessen

Vereins-Dechantsbirne.

Vereins-Dechantsbirne.

Reifezeit: Oktober bis Ende November.

Name und Heimat: Die Vereins-Dechantsbirne ist französischen Ursprungs und von Frankreich aus als Doyenné du Comice in den Handel gebracht. In Angers, ihrem Heimatsorte, brachte sie 1849 die ersten Früchte. In Osnabrück führt sie den Namen Roberts Butterbirne. Ueberall sonst kennt man sie unter dem obigen Namen.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, stumpfkegelförmig, nach Art der Dechantsbirnen oft etwas schief gebaut und auf der einen Seite in der Nähe des Stieles eingedrückt. Im Durchschnitt erscheinen die beiden Hälften dadurch ungleich.

Kelch: Halboffen, klein, mit kurzen, braungelben Kelchblättchen. Kelcheinsenkung tief und von starken Beulen umgeben.

Stiel: Kurz und dick, selten mehr als $1^1/_2$—2 cm lang, von brauner Farbe, sitzt in einer flachen Vertiefung und wird durch einen Fleischhöcker zur Seite gedrückt.

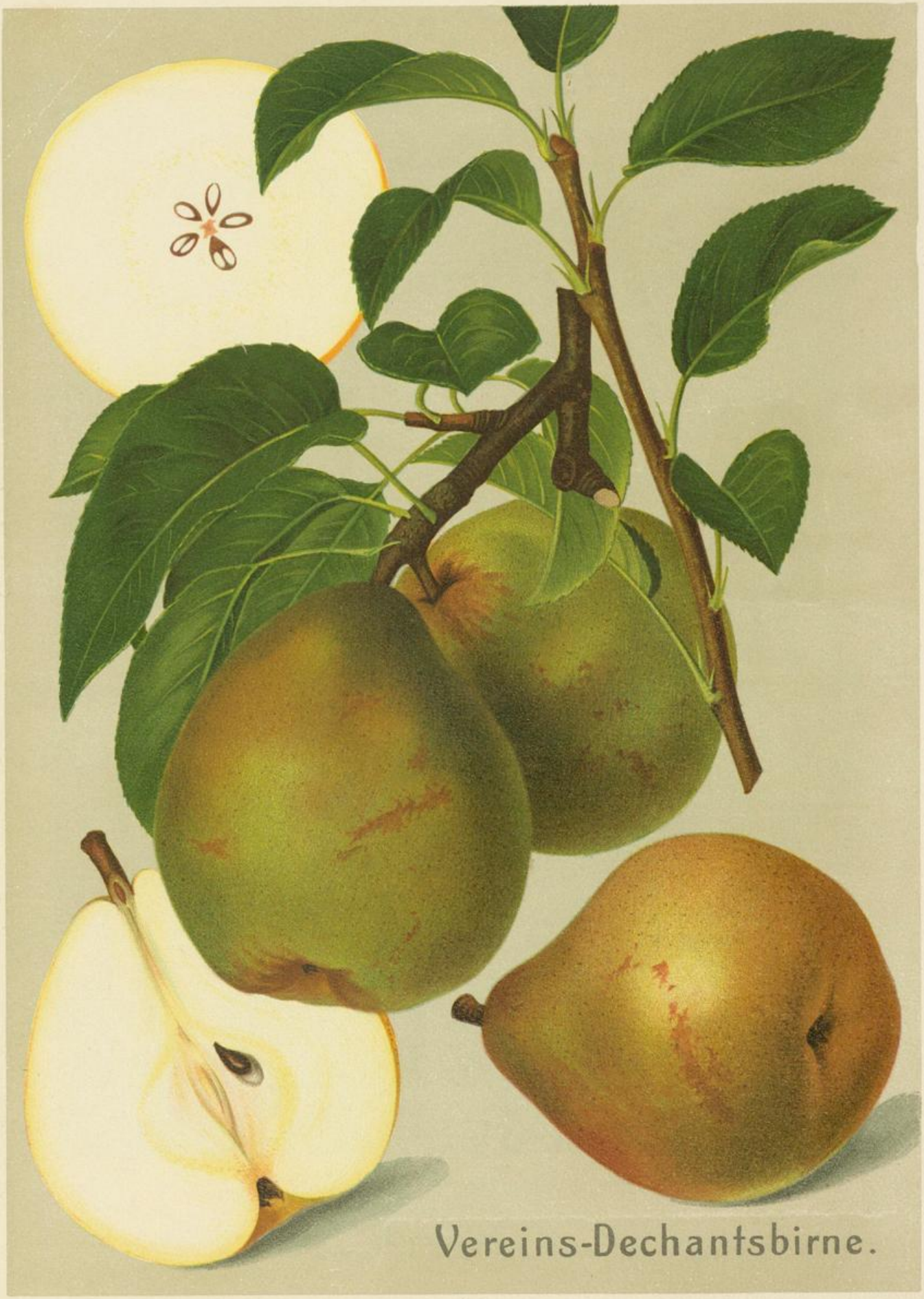
Schale: Am Baume grünlich-gelb, später gelb, auf der Sonnenseite ein wenig mit trübem Rot, das zur Vollreife lebhafter wird, überzogen. Die ganze Frucht ist mit zahlreichen, teils feinen, teils gröberen Punkten und vereinzelten Rostfiguren bedeckt, die um den Kelch und Stiel herum mehr Zusammenhang haben und etwas strahlenartig auslaufen.

Fleisch: Fein, mit schwach gelblichem Schimmer, vollständig schmelzend und äußerst saftreich, von angenehmer Würze.

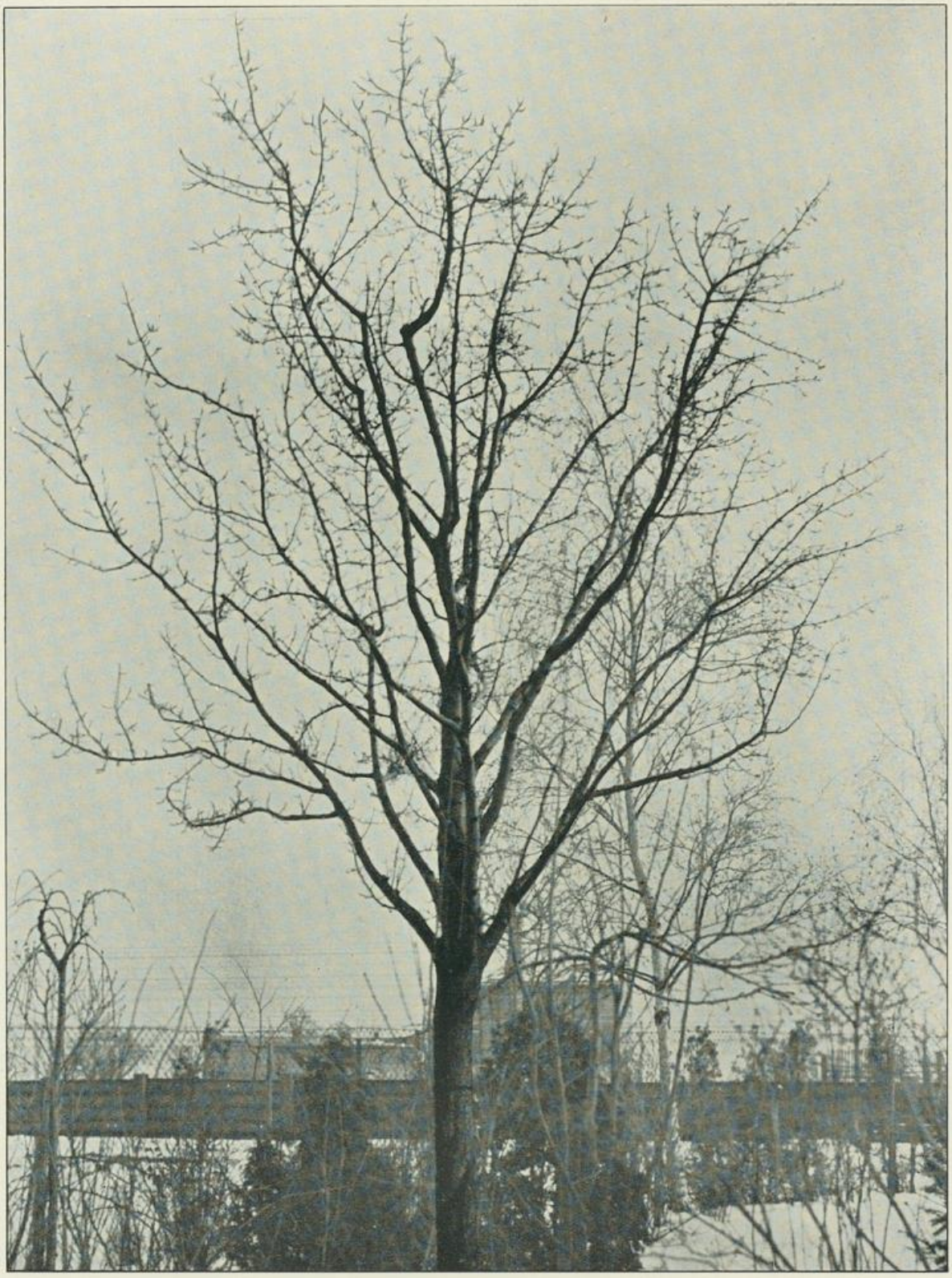
Kernhaus: Muschelförmig, vollachsig, mit feinen Körnchen umgeben. Die Kammern werden von den großen, oft stark beuligen, unregelmäßigen Kernen fast ganz ausgefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den Liebhabersorten ist die Vereins-Dechantsbirne unstreitig eine der vorzüglichsten. Ueber ihren Wert als Tafelfrucht kann es nur das eine Urteil geben: „Es gibt nichts Köstlicheres." Wenn man sich an ihrem Genuß erquickt, wird auch bei ihr der Wunsch rege, daß sie doch 6 Wochen später und dann reifte, wenn der Markt an feinen Tafelbirnen arm wird. Die Frucht muß mit Beginn der Baumreife geerntet werden. Da sie vornehmlich in wärmeren Gegenden Deutschlands zum Anbau kommt, so ist um die Mitte September die Zeit ihrer Ernte gekommen. Man hat beobachtet, daß die Vereins-Dechantsbirne sich länger hält und noch feiner schmeckt, wenn sie spät geerntet wird. Sie tritt mit vielen guten anderen, gleichzeitig reifenden Sorten in Wettbewerb, geht aber dabei als Siegerin hervor, sobald sie auf dem ihr zusagenden Boden gewachsen



Vereins-Dechantsbirne.



Vereins-Dechantsbirne.

ist. Die Früchte haben meist eine gleichmäßige Entwickelung und sie werden infolge ihrer Größe und Güte an solchen Orten, an denen ihr Wert bekannt ist, stückweise zu hohen Preisen verkauft. Trotz ihrer Größe hängen die Früchte fest, ja sie sind vor der vollen Baumreife schwer loszulösen. Gegen Fusikladium sind sie unempfindlich. Trotzdem wird das Einhüllen der Früchte in Papierbeutel als sehr lohnend angeraten.

Eigenschaften des Baumes.

Die Vereins-Dechantsbirne gehört zu den stark wachsenden Sorten. Aufrechten Wuchs zeigt sie schon in der Baumschule und behält diesen bei, solange sie nicht durch unnötigen Schnitt daran behindert wird. Die Abbildung zeigt einen Hochstamm der Vereins-Dechantsbirne aus dem Provinzial-Obstgarten Diemitz. Als Hochstamm sollte man die Sorte aber nur im Süden Deutschlands bauen, weil sie zu der vollkommenen Ausbildung ihrer Früchte viel Wärme gebraucht. Sie verliert am Hochstamm in Norddeutschland leicht an den Eigenschaften, die man von einer hervorragend schönen Tafelfrucht verlangen muß. Dies ist auch der Grund, daß nicht alle unsere Mitarbeiter in das Lob einstimmen, das der Frucht von uns gespendet wurde. Viel mehr noch weichen aber die Erfahrungen von einander ab, die mit ihrer Tragbarkeit gemacht worden sind. Während im allgemeinen die Fruchtbarkeit, besonders an jungen Bäumen, als eine sehr unbefriedigende beobachtet worden ist, kommen aus Rheinhessen, Bayern und am Rhein Stimmen, die mit den Ernteerträgen der Vereins-Dechantsbirne sehr zufrieden sind. Offenbar üben die Bodenverhältnisse, in denen die Sorte angepflanzt wird, auf die Verschiedenheit der Fruchtbarkeit einen großen Einfluß aus. Sie verlangt neben Wärme auch genügende Feuchtigkeit. In Wasserburg am Bodensee gibt es Spalieranlagen von der Vereins-Dechantsbirne, die regelmäßige, außergewöhnlich große Ernten köstlicher Früchte eintragen. Allerdings haben die ersten Jahre auch dort Mißernten gebracht. Zum Massenanbau für den Erwerbsobstzüchter darf die Vereins-Dechantsbirne nur an solchen Stellen Verwendung finden, an denen Versuchspflanzungen bereits reiche Ernten geliefert haben. Für das Umpfropfen älterer Birnbäume hat sie sich als sehr dankbar erwiesen.

Für den Formbaum kommt als Unterlage nur die Quitte in Betracht.

Das dunkelgrüne Laub mit den hellen Rippen und gelblichgrünen Blattstielen bildet eine besondere Zierde der Sorte. Die Blätter sind breit und sichelförmig gebogen, deutlich gezahnt und — was sie besonders wertvoll macht — für Fusikladium unempfänglich. Die Blüte gehört zu den spätesten. Sie dauert ziemlich lange.

Schlechte Eigenschaften.

Die Vereins-Dechantsbirne liefert spät und nicht überall befriedigende Erträge. Von verschiedenen Seiten wird sie als frostempfindlich bezeichnet.

Holzfarbige Butterbirne.

Holzfarbige Butterbirne.

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Sie ist nach dem Illustrierten Handbuch von Van Mons gezüchtet und unter dem Namen: „Fondante des bois“ verbreitet. Diel hat sie dann unter dem Namen „Holzfarbige Butterbirne“ beschrieben. In Belgien geht sie unter dem Namen „Davy“ und „Belle de Flandre“.

Gestalt: Groß, ziemlich regelmäßig, kegelförmig, nach dem Stiel zu breit abgeflacht, im oberen Drittel ein wenig eingeschnürt.

Kelch: Offen, in flacher Vertiefung. Die hornartigen Kelchblättchen stehen aufrecht.

Stiel: 30—35 mm lang und dünn, in einer breiten, tiefen und regelmäßig geformten Einsenkung.

Schale: Gelblich-grün, im vorgeschrittenen Reifegrade leuchtender gelb. Sonnenwärts zeigen die Früchte vor ihrer Reife ein etwas streifig verlaufendes Violettrot, das später mehr in ein satteres Rot übergeht. Graufarbige Rostpunkte und zimmetfarbige Rostfiguren sind zahlreich verteilt, sie geben der Frucht auch beim Anfühlen ein rauhes Aeußere. Die Schale ist sonst dünn.

Fleisch: Weiß, fein und schmelzend, sehr saftig und süß, mit eigenartigem Aroma.

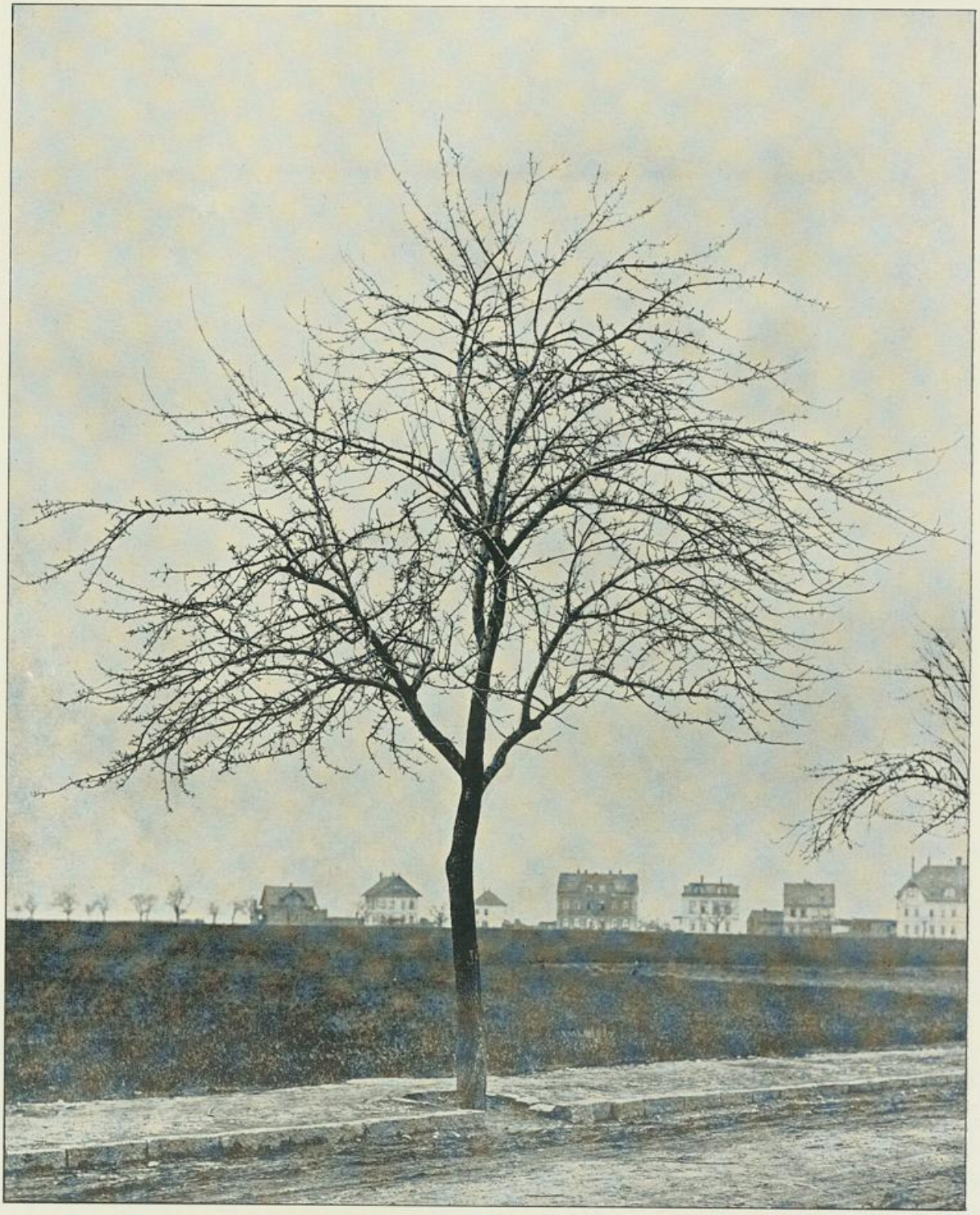
Kernhaus: Geschlossen, etwas hohlachsig. Die kleinen Kammern sind meist mit vollkommenen, hellbraunen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Wer die Holzfarbige Butterbirne in warmem, trockenem Klima tragen sah, wer sich an dem aromatischen Geschmack gut entwickelter Früchte erquickt hat, der wird es nicht verstehen, daß wir ihre weitere Verbreitung nicht empfehlen. Die Sorte ist in Bezug auf den Standort und auf den richtigen Zeitpunkt der Ernte sehr empfindlich. So prächtig der Anblick der schön gezeichneten, mit zartem Hauch überzogenen, am geeigneten Standort gewachsenen Frucht ist, so abschreckend wirken die vom Fusikladium fast bis zur Unkenntlichkeit entstellten Früchte aus einer für ihren Anbau nicht geeigneten Anlage. Zweitens: Soll die Holzfarbige nicht unter der Hand wegfaulen, so darf die richtige Pflückzeit nicht verpaßt werden. Dabei läßt sich über die geeignete Pflückzeit schwer Genaueres angeben, da es sich nur um Tage handelt, und diese Tage in jedem Jahr wechseln. Man prüfe Anfang September die Baumreife, und 14 Tage später die Früchte auf dem Lager, um den richtigen Zeitpunkt der Fruchternte und des Verspeisens der Holzfarbigen Butterbirne zu treffen. Selbst bei sorgfältigster Behandlung der Früchte ist ihre Haltbarkeit beschränkt. Ihre Reife fällt zudem mit der vieler anderer, ebenso wohlschmeckender Herbstsorten zusammen, sodaß man recht wohl auf eine derartig empfindliche Frucht verzichten kann, zumal sie auch sehr locker am Fruchtholz sitzt und schon von den leisesten Herbststürmen abgeworfen wird.



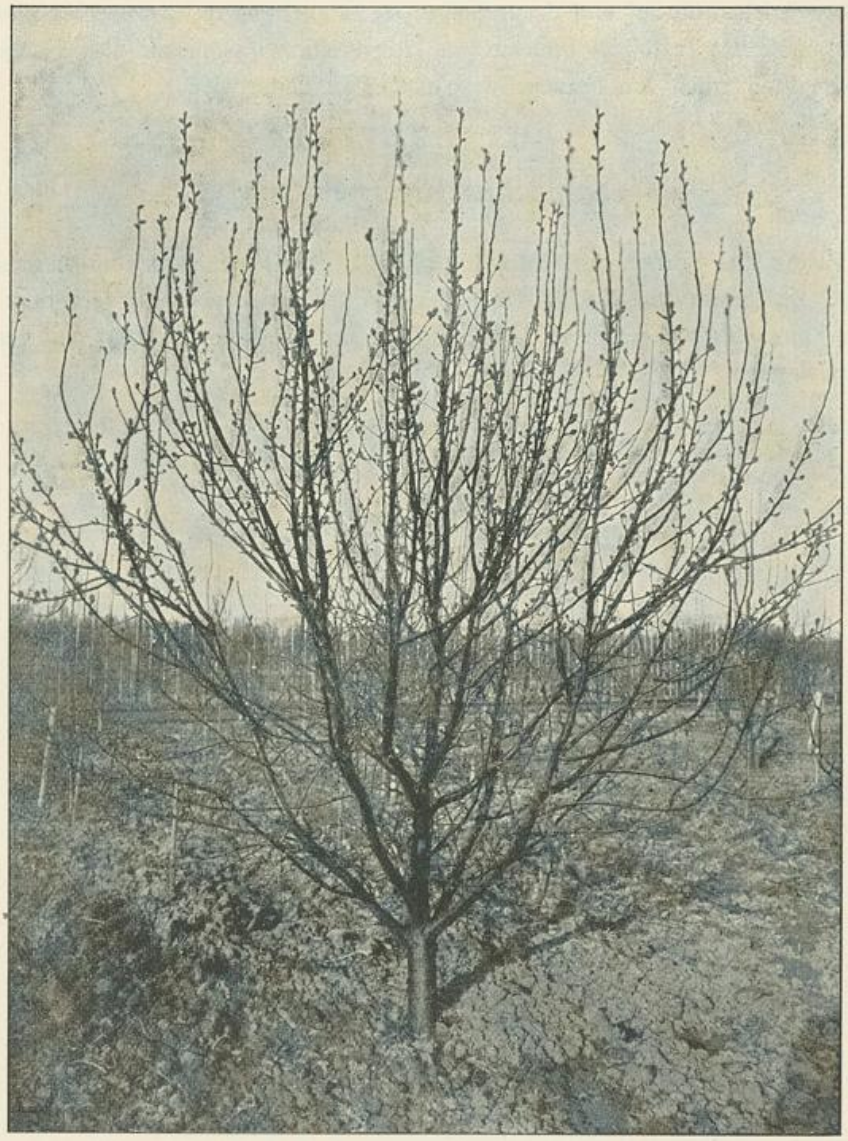
Holzfarbige
Butterbirne.



Holzfarbige Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend hat die Holzfarbige Butterbirne ziemlich kräftigen Wuchs und bildet schlanke Stämme. Die Krone wächst zunächst aufrecht, um später mehr in die Breite zu gehen. In den Gegenden, wo sie überhaupt gedeiht, kann man sie auch noch als Hochstamm anbauen. Sie



wird aber besser als Pyramide oder Buschbaum gepflanzt, weil sie fast nur als Liebhabersorte Verwendung findet. Hierfür genügt durchaus der Formbaum. Auf Quitte ist ihr Wachstum schwach. Man veredele sie besser auf Wildling.

Es gibt wenig Plätze, an denen die Holzfarbige von ihren Fehlern frei bleibt. Sie verlangt eine warme Lage und ein trockenes Klima. Ueberall, wo starke Niederschläge herrschen, schädigt

sie der Schorf. Der Boden scheint das Gedeihen der Sorte weniger zu beeinflussen, denn auch auf Kiesuntergrund kennen wir gut gewachsene Bäume, deren Früchte ebenso rein blieben als unter günstigeren Anbauverhältnissen. Die Bäume müssen Windschutz haben, damit die großen Früchte nicht abgeschlagen werden.

Das Fruchtholz ist dünn und lang, die Knospen sind spitz, die Blätter schmal und zart, lang zugespitzt.

Die Blüte bricht früh auf und dauert lange; sie ist aber gegen Frost und Nässe empfindlich.

Die Pyramide des Textbildes schickte uns Herr Pfeiffer-Oppenheim. Die Beilage gibt einen Baum aus den Freiherrlich von Friesenschen Anlagen in Rötha wieder.

Schlechte Eigenschaften

Holz, Blätter und Früchte der Holzfarbigen Butterbirne leiden stark vom Birnenschorf. Die Früchte sind empfindlich hinsichtlich der richtigen Pflückzeit, sie faulen auf dem Baum und werden vom Sturm leicht abgeworfen. Die Sorte hat sich scheinbar überlebt und verdient nicht, empfohlen zu werden.

Marie Luise.

Marie Luise.

Reifezeit: Ende September bis Mitte November.

Name und Heimat: Marie Luise wurde von Duquesne im Jahre 1809 in Mons aus Samen gezogen und erhielt zum Unterschied von anderen Sorten gleichen Namens den Namen des Züchters beigefügt. Als Humboldts Butterbirne wird sie vereinzelt auch geführt. Außerdem findet man für sie noch die Bezeichnung Prinzessin von Parma.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 63—70 mm breit, 90—105 mm lang, verschieden geformt, bald länglich, bald kegelförmig, bald eiförmig oder auch birnförmig, meist oben und unten abgeflacht.

Kelch: Offen, in flacher Einsenkung, Kelchblättchen lang und braun gefärbt.

Stiel: Ziemlich dick, 35—45 mm lang, fast oben aufsitzend, durch eine Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt.

Schale: Weißlich grün, später zitronengelb, ohne Röte. Zahlreiche unregelmäßige Rostfiguren überziehen die Frucht derartig, daß sie, im kälteren Klima gezogen, fast ganz berostet erscheint und sich etwas rauh anfühlt.

Fleisch: Weiß und zart, vollständig schmelzend, von köstlichem, weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Klein und geschlossen mit engen Kammern, die meist unvollkommene, schwarze Kerne enthalten.

Eigenschaften der Frucht.

Marie Luise ist eine in Liebhaberkreisen hochgeschätzte Birne, die sich durch ihr köstliches Aroma, durch ihren würzigen Saft leicht allgemeine Beliebtheit erworben hat. In ihrem Äußeren hat sie nichts bestechendes; ihre grau berostete Schale erinnert an die graue Herbst-Butterbirne, mit der sie bei flüchtiger Beobachtung auch wohl verwechselt werden kann. Sonnig hängende Früchte bekommen allerdings durch den freundlich durchscheinenden gelben Grundton ein vornehmes Aussehen. Die Früchte sind meist gleichmäßig ausgebildet und lassen sich, wenn sie frühzeitig gepflückt sind, gut versenden. Die beste Pflückzeit ist bei Beginn der Baumreife, Mitte bis Ende September. Es wird an vielen Stellen über das Befallen der Früchte mit Fusikladium geklagt. Am Rhein hat man auch ein Fleckigwerden, ähnlich wie die Stippen bei den Aepfeln, beobachtet. Ein vorzeitiges Abfallen der Früchte durch den Wind ist nicht zu befürchten, denn sie hängen fest an den dünnen Fruchtruten. Die Haltbarkeit der Früchte währt nicht lange. Die in Norddeutschland gewachsenen Früchte halten sich länger, als die süddeutschen. Man findet sie dort bis Ende November schön erhalten. Sie verliert aber durch das lange Lagern an ihrer Feinheit. Die Reife fällt mit so vielen anderen, guten Sorten zusammen, daß die Marie Luise z. B. neben Bosc's Flaschenbirne entbehrt werden kann. Auch sie wird vornehmlich auf Liebhabergärten beschränkt bleiben.



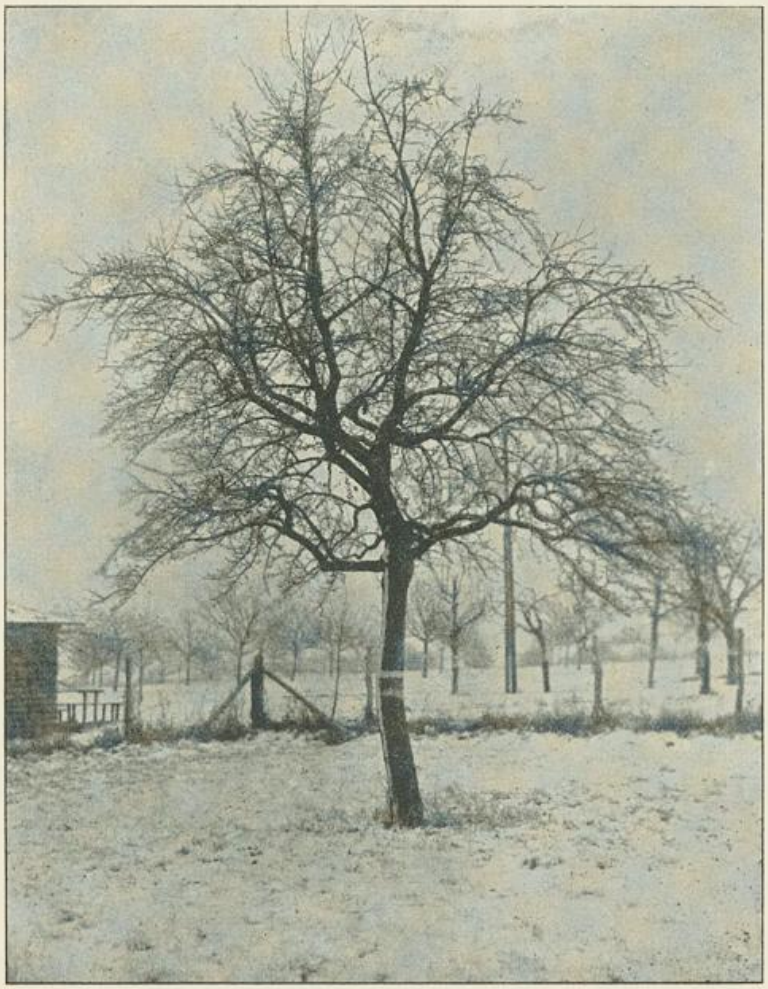
Marie Louise.



Marie Luise.

Eigenschaften des Baumes.

Marie Luise ist zur Stammbildung ungeeignet, denn sie bedarf schon in der Baumschule des Pfahles. Man veredelt sie deshalb besser erst in der Kronenhöhe oder benutzt sie zum Umpropfen stark wachsender, hochstrebender Sorten. Ihr Wuchs ist ein sehr hängender, Trauerweiden ähnlicher. Ohne mehrjährigen Rückschnitt der Leittriebe ist es nicht möglich, ein brauchbares Kronengerüst aufzubauen. Ihre Krone behält einen kleinen Durchmesser und muß nach einer Reihe von Jahren verjüngt werden.



Die Abbildung auf der Beilage ist nach einem in den Freiherrl. von Friesenschen Obstanlagen stehenden Baume aufgenommen. Die Krone ist sehr fein verästelt, das Holz spröde.

Marie Luise neigt zur Bildung von Fruchtruten, sie macht langes Fruchtholz und die Fruchtknospen sind lang gestreckt und spitz. Das Blatt, auf dem die Aderung deutlich hervortritt, ist klein, aber fest, die Blattstiele haben eine helle, weißlichgrüne Färbung. Die Blätter sind nur ganz wenig stumpf gesägt, beinahe ganzrandig, von länglicher Eiform, die in einer kurzen Spitze endigt.

Die geeigneten Baumformen sind der Hoch- und Halbstamm. Wegen des wilden und hängenden Wuchses läßt sich die Sorte zur Pyramidenzucht und Buschkultur nicht gut verwenden. Ihre regelmäßige, früh eintretende Tragbarkeit muß hervorgehoben werden, und doch wird sie in den Berichten mancher Gegenden als nicht dankbar genug bezeichnet. Sie scheint besonders für Norddeutschland geeignet zu sein. Dort hat sie auch ihre größte Verbreitung gefunden. Sie verlangt guten, tiefgründigen Boden mit genügender Feuchtigkeit. Auf Quitte veredelt bleibt sie zu schwach. Man nimmt deshalb, die kleinsten Baumformen ausgenommen, besser den Wildling als Unterlage.

Die Blüte erscheint früh und dauert lange. Ihre alljährlich regelmäßige Fruchtbarkeit spricht für ihre Unempfindlichkeit gegen nasse und kalte Witterung während der Blüte und der Fruchtentwicklung.

Schlechte Eigenschaften.

Der hängende Wuchs macht die Marie Luise für manche Pflanzstätte ungeeignet. Der Befall von Fusikladium schließt sie in vielen Gegenden vom Anbau aus.

Gellerts Butterbirne.

Gellerts Butterbirne.

Reifezeit: Ende September bis Oktober.

Name und Heimat: Oberdieck beschreibt die Gellerts Butterbirne im Illustrierten Handbuch als eine 1838 durch van Mons aus Frankreich erhaltene Sorte, die er nach dem Liederdichter Gellert benannte. Sie führt manchen Ortes noch den Namen „Hardys Butterbirne".

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 6—7½ cm breit, 7½—9 cm hoch, an Zwergstämmen noch bedeutend größer. Die Frucht hat nach dem Kelch zu die größte Breite, ist nach dem Stiel hin eingeschnürt, in der Regel auf der einen Seite weit mehr als auf der anderen Seite, sodaß zwei ungleiche Hälften beim Durchschnitt entstehen. Der Längsdurchschnitt auf der farbigen Abbildung gibt dies deutlich zu erkennen.

Kelch: Mittelgroß, offen, in einer ziemlich weiten, tiefen Einsenkung. Die Kelchblättchen sind dick und bräunlich gefärbt und von breiten, flachen Beulen umgeben.

Stiel: Kurz und dick, 18—25 mm lang, in der Regel durch den einseitigen Auswuchs der Frucht zur Seite gedrückt.

Schale: Im baumreifen Zustande ist die Grundfarbe grünlich, bei der Lagerreife ockergelb, auf der Sonnenseite mit braunrotem Schimmer versehen. Zahlreiche Punkte und Rostfiguren vereinigen sich oft derart, daß die Frucht wie gänzlich berostet erscheint, und eine stumpfe, vornehme Färbung erhält. Die Frucht fühlt sich sehr rauh an. Schattig hängende Früchte zeigen viel weniger Rost.

Fleisch: Gelblich-weiß, völlig schmelzend, von überfließendem, würzigem Saft und erfrischendem, weinsäuerlichem Geschmack.

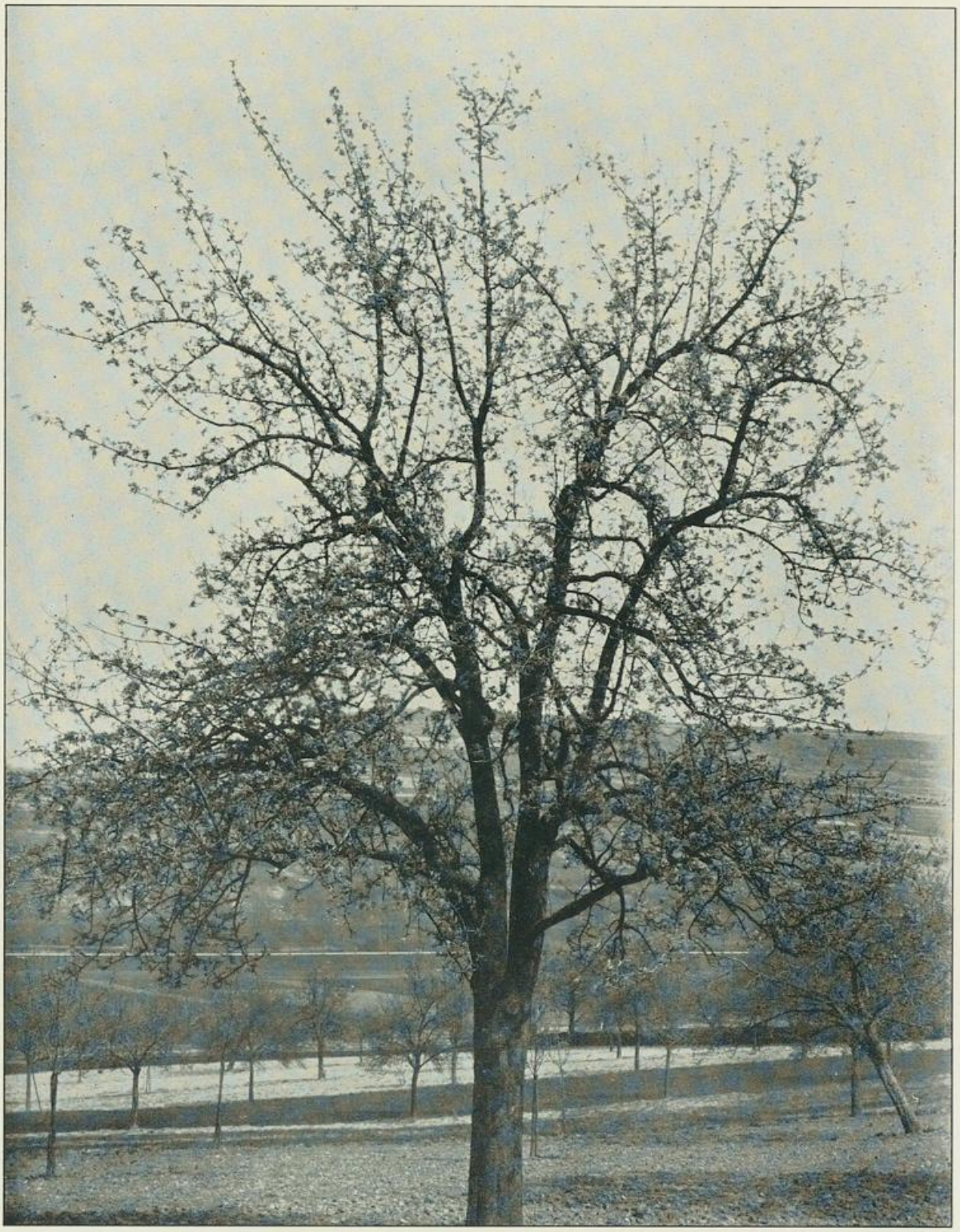
Kernhaus: Klein, etwas hohlachsig, mit flachen Kammern, die viel unvollkommene, dunkle, nach der Spitze gekrümmte Kerne enthalten.

Eigenschaften der Frucht.

Gellerts Butterbirne ist im Geschmack über alles Lob erhaben und wird von jedermann als eine der feinsten Tafelbirnen, die uns der Herbst bringt, anerkannt. — Man hört über sie nur immer das eine Bedauern laut werden: „Schade, daß sie so bald hinüber geht." Wenn man sie nicht zu früh pflückt, hat sie einen so köstlichen, erfrischenden Saft, daß sie fast auf der Zunge zerfließt. Läßt man sie länger am Baume hängen, so tritt eine sattere Grundfarbe viel mehr hervor, die sie auch für Nichtkenner zu einer guten Marktfrucht macht. Der Versand muß frühzeitig erfolgen, da die Gellert sich nur kurze Zeit hält und trotz der fast völlig berosteten Schale leicht Druckflecke erhält, die eine weitere Lagerung ausschließen würden. Sonderlich hohe Preise werden für Gellerts Butterbirne nicht gezahlt, weil um die Zeit ihrer Genußreife der Markt mit Birnen überfüllt ist und weil gar viele ihren Wert nicht erkennen. Man sollte diese edle Frucht jedermann kosten lassen, dann würden die bis jetzt angebauten Mengen gewiß nicht reichen, um die Nachfrage zu befriedigen.

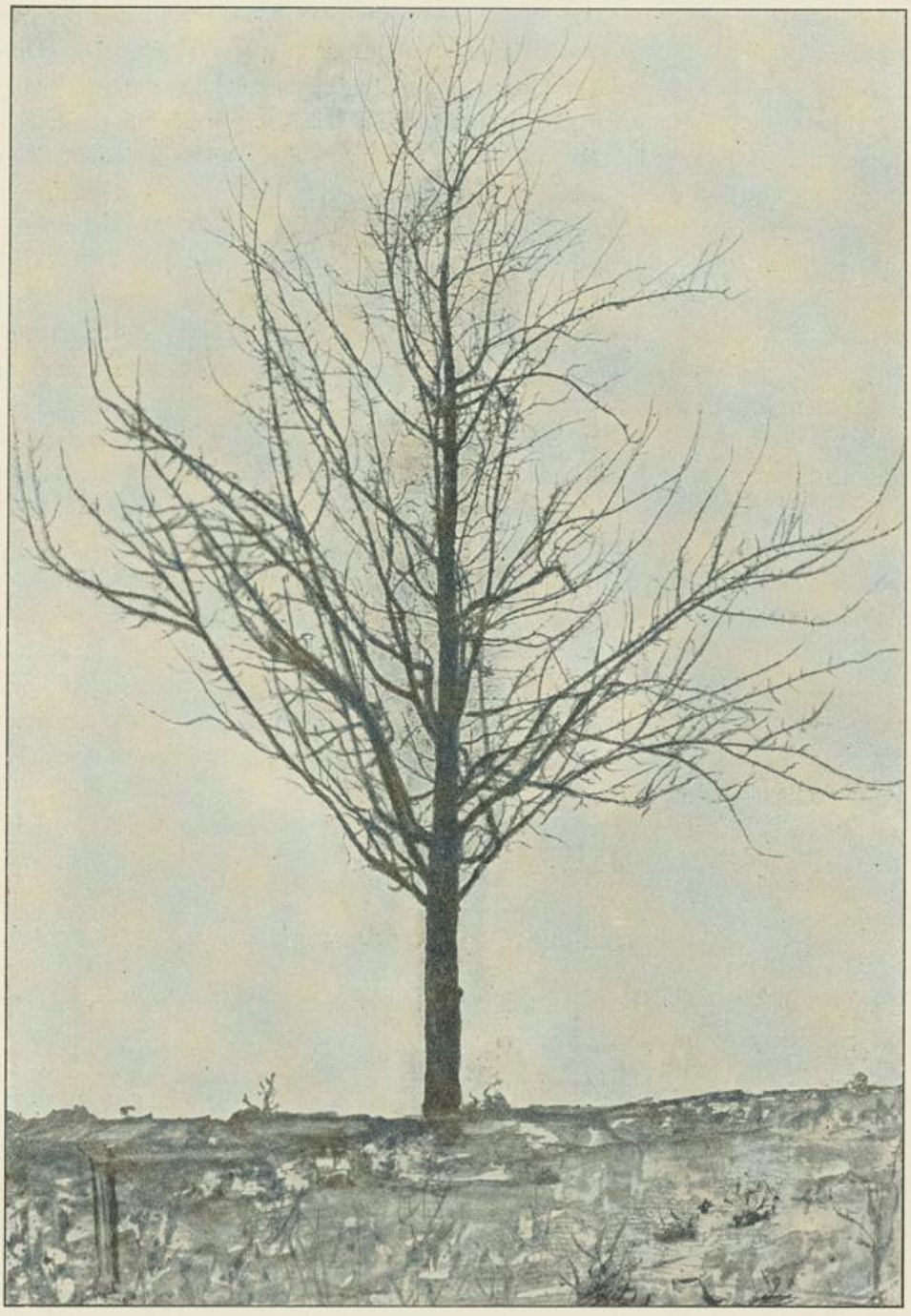
In den letzten Jahren hat man auch in Deutschland begonnen, unsere schönen frühen Herbstbirnensorten, z. B. Gute Luise, Köstliche von Charneu in Obstlagerräumen mit Kühleinrichtung bis in den November-Dezember aufzubewahren, um sie dann zu sehr lohnenden


Gellerts
Butterbirne.



Gellerts Butterbirne.

Preisen als hochfeine Tafelbirnen auf den Markt zu bringen. Es hat sich dabei gezeigt, daß die Gellerts Butterbirne am wenigsten von ihrem köstlichen Wohlgeschmack einbüßt. Sobald sie nur



einige Tage vor der vollen Baumreife geerntet wird, hält sie sich bis zum Dezember so, als ob sie frisch vom Baume gepflückt worden wäre.

Eigenschaften des Baumes.

Gellerts Butterbirne gehört zu den am stärksten wachsenden Birnensorten. Sie bildet in der Baumschule kräftige, gerade Stämme und wird auch vielfach als Stammbildner zur Zwischenveredlung für schwach wachsende, in der Krone zu veredelnde Sorten verwendet. Die glänzenden, dunkelgrünen, nach außen gebogenen Blätter tragen dazu bei, ihr ein strotzendes, gesundes Aussehen zu geben. Die Krone wächst steil aufrecht und gibt, wenn die Leittriebe nicht zurück geschnitten werden, fast gar keine Verzweigungen. Nur aus diesem Grunde ist ein Kürzen der Kronentriebe gerechtfertigt, damit die Aeste nicht spitzwinklig in die Höhe wachsen, sich vielmehr wie notwendig durch Vergablung in die Breite ausdehnen. Im übrigen soll man Gellerts Butterbirne möglichst wenig durch den Schnitt beeinträchtigen. Der wiederholte Eingriff des Messers regt den Holztrieb nur in verstärktem Maße an und hält die Fruchtbarkeit zurück. Die Ernte stellt sich immer erst nach einer Reihe von Jahren ein. Dann aber trägt sie regelmäßig und reich. Um dem Abfallen der Früchte vor der Reife vorzubeugen, gebe man ihr einen geschützten Standort. Die Früchte fallen, namentlich im trockenen Boden, leicht ab. Andererseits tritt im trockenen Boden die Fruchtbarkeit bei der Gellert früher ein. Sie verträgt eigentlich jeden Standort und sie ist auch in Höhenlagen und nebligen Tälern nicht empfindlich. Man kann Gellerts Butterbirne in jeder Form ziehen. Die Abbildung ist die eines 60 Jahre alten Hochstammes aus Fremersdorf im Kreise Saarlouis. Das Textbild zeigt einen jüngeren Baum aus den von Friesen'schen Obstanlagen in Rötha. Auch zur Formbaumzucht wird die Sorte gern genommen, nur muß die Form so groß gewählt werden, daß ihr starker Holztrieb genügend Raum findet. Man darf für Formbäume nur die Quitte als Unterlage verwenden. Das Fruchtholz ist kurz. Die Zweige sind ganz gleichmäßig mit Fruchtholz bekleidet, weil die Knospen auch bei langem Schnitt der Leittriebe willig austreiben. In schwerem Boden kann man Gellerts Butterbirne auch als Straßenbaum verwenden, in leichtem Boden und bei freier Lage der Straßen wird die Ernte durch Stürme verringert.

In der Blüte ist die Sorte nicht empfindlich. Die Knospen brechen früh auf. Die Blütezeit dauert lange.

Schlechte Eigenschaften.

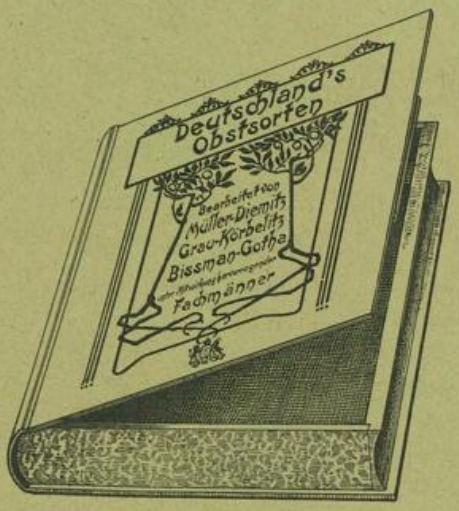
Außer dem leichten Abfallen der Früchte in trockenem Boden und der kurzen Haltbarkeit der Früchte hat die Sorte keinen Fehler.

Neueste Liste 1909.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Geisenheim a. Rh.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgärtner, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Berlin.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbau-Inspektor, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Brinnis, Kreis Delitzsch.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Kaiser Wilhelmstrasse 28.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Garteninspektor, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Cöln a. Rh.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Weirup, Kgl. Garteninspektor, Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Soeben erschien in zweiter
vermehrter und verbesserter Auflage und ist zu beziehen durch
K. G. Lutz' Verlag, Stuttgart, Reinsburgstr. 16:

Insekten-Büchlein.

Die wichtigsten Feinde und Freunde der Landwirtschaft aus der Klasse der Insekten.

Mit einem Anhang:

Die Malaria und die Anophelesmücke

von

H. Schütte, Oldenburg.

Mit mehr als 250 Abbildungen auf **40** hochfeinen Farbdrucktafeln.

Preis nur M. 2.50, inkl. Porto M. 2.70.

Da der Preis so ausserordentlich niedrig gestellt ist, dürfen wir wohl auf Eingang recht zahlreicher Bestellungen rechnen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1909

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.

Heft 15
(3. Heft des V. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Edelcrassane,
Olivier de Serres,
Winter-Dechantsbirne,
Winter-Nelis.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Crassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Luise	Winter-Nelis

Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Muskatellerbirne	Pastorenbirne	Jakob Lebel
Clapp's Liebling	Kuhfuss	London Pepping
Stuttgarter Gaishirtle	Rheinischer Bohnapfel	Graue Herbst-Renette
Andenken an den Kongress	Rote Sternrenette	Graue französische Renette

Der siebte Jahrgang (1911) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Klarapfel	Goldrenette von Blenheim	Weisser Winter-Taffetapfel
Roter Herbst-Kalvill	Harberts Renette	Champagner-Renette
Halberstädter Jungfernapfel	Kaiser Wilhelm	Parkers Pepping
Bismarck-Apfel	Pommerscher Krummstiel	Königl. Kurzstiel

Der achte Jahrgang (1912) wird voraussichtlich enthalten:

Prinzessin Marianne	Liegels Winterbutterbirne	Le Lectier
Neue Poiteau	Forellenbirne	Präsident Drouard
Esperens Herrenbirne	Weisse Herbst-Butterbirne	Baronsbirne
Hofratsbirne	Blumenbachs Butterbirne	Grosser Katzenkopf

Edelcrassane.

Edelcrassane.

Reifezeit: Januar bis März.

Name und Heimat: Der Baumschulenbesitzer Boisbunel in Rouen brachte die Edelcrassane im Jahre 1855 in den Handel. Außer diesem Namen führt sie noch den Namen „Passe Crassane".

Gestalt: Groß bis sehr groß, 7—9 cm hoch und fast ebenso breit, von plattrunder bis rundlicher Bergamottenform.

Kelch: Offen oder halboffen, in ziemlich weiter, flacher, von breiten Rippen eingefaßter Einsenkung. Die Kelchblättchen sind hornartig, aufrecht und zugespitzt.

Stiel: Dick und holzig, 3—4 cm lang, nach dem Fruchtkuchen zu keulenartig verdickt, in einer tiefen, mit Beulen umgebenen Stielhöhle.

Schale: Anfangs graugrün, später grünlichgelb, in der Grundfarbe mit vielen, feinen Punkten und Rostflecken dicht bedeckt. Die Frucht fühlt sich dadurch rauh an. Vom Stiel aus läuft der Rost strahlenförmig über die Frucht.

Fleisch: Gelblich, nicht ganz so tief gefärbt wie auf dem Durchschnitt der farbigen Abbildung, schmelzend und saftreich, von weinsäuerlichem Geschmack. In den meisten Jahren ums Kernhaus herum ziemlich steinig.

Kernhaus: Meist geschlossen, mitunter etwas hohlachsig. Kernkammern von den schwarzbraunen Kernen meist vollständig ausgefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Als eine spät reifende, bis zum späten Frühjahr haltbare und ansehnlich große Winterbirne fand die Edelcrassane nach ihrer Bekanntgabe große Beachtung. Wie weit sie in ihrem Heimatlande verbreitet ist, entzieht sich unserer Beurteilung. Auf allen in Deutschland veranstalteten, internationalen Obstausstellungen hatte man indessen Gelegenheit ihre herrlichen Früchte zu bewundern. Vor allem erregte sie auf der Düsseldorfer Ausstellung im Herbst 1905 durch ihre Größe (das Stück bis 950 gr) und durch die mittels Papierumhüllungen gebleichte zarte Schale größtes Aufsehen. In Deutschland ist ihr Anbau nicht sehr verbreitet. In den bedeutenden Spalierobstzüchtereien am Niederrhein, im Rheingau, Frankfurt a. M. und zum Teil auch in Süd-Deutschland wetteifert sie mit der Winter Dechantsbirne um die Vorherrschaft.

In allen übrigen Teilen Deutschlands trifft man sie meist nur vereinzelt als Liebhabersorte an. Die Erwerbsobstzüchter haben sehr bald herausgefunden, daß zur Erzielung schönster Schaufrüchte unser deutsches Klima für diese Sorte nicht ausreicht, und daß andere Sorten einen höheren Gewinn abwerfen.

Die Früchte müssen, um schmelzend zu sein, sehr spät vom Baume genommen werden. Da sie nur am Spalier gezogen werden können, so kommt das Festhängen bei Winden nicht in Betracht. Bei dem Versand ist sie unempfindlich. Die Frucht welkt leicht auf dem Lager. Die Nachfrage nach der Edelcrassane ist nicht groß.


Edel-
Crassane.



Edelcrassane.

Eigenschaften des Baumes.

Im warmen, guten, lehmigen Sandboden wächst die Edelcrassane kräftig und nimmt mit der Quitte als Unterlage fürlieb. Unter anderen Verhältnissen darf man sie überhaupt nicht ziehen. Auch die Wildlingsunterlage nützt dann nichts, sie lebensfähig zu erhalten. Hoch- und Halbhochstamm sind für die Züchtung von edlen Tafelfrüchten dieser Sorte völlig ungeeignet. Sie verlangt die gleichen bevorzugten Plätze, wie z. B. die Winter-Dechantsbirne, und es kommen als Baumform nur Spaliere und allenfalls noch Pyramiden für sie in Frage.

Es gibt von der Edelcrassane keine Hochstämme, deshalb ist die Abbildung auf der Beilage von einer Pyramide aus dem Versuchsgarten der großherzoglichen Obstbauschule in Oppenheim genommen, die wir dem Fachlehrer Herrn Pfeiffer verdanken. Der Baum hat einen schönen aufrechten Wuchs und dunkelgrüne Belaubung. Das Blatt ist fest und glänzend und am geeigneten Standort auch widerstandsfähig gegen Fusicladium. Die Blüte beginnt früh und dauert lange; sie ist aber gegen Nässe empfindlich. Mit der Tragbarkeit läßt die Edelcrassane nicht lange auf sich warten. Wenn ihre Blüte vom Wetter begünstigt ist, kann man auch mit der Tragbarkeit zufrieden sein.

Schlechte Eigenschaften.

Die Edelcrassane wird von der Birngallmücke mit Vorliebe aufgesucht.

Die hohen Ansprüche, welche die Edelcrassane an Klima, Lage und Bodenverhältnisse stellt, sollten den Obstzüchter veranlassen, mit ihrer Anpflanzung vorsichtig zu sein.

Olivier de Serres.

Olivier de Serres.

Reifezeit: Januar bis März.

Name und Heimat: Die Sorte wurde 1860 von dem Franzosen Boisbunel aus Samen gezogen. Sie ist nur unter dem obigen Namen bekannt und verbreitet.

Gestalt: Mittelgroß, zuweilen groß, $6^1/_2$—7 cm breit und fast ebenso hoch, von rundlicher flachkugeliger, ausgesprochen bergamottenartiger Form.

Kelch: Halboffen, mit breiten, hornartigen, dunkelgrünen, manchmal schwärzlichen Kelchblättchen. Der Kelch sitzt in tiefer und weiter, mit starken Rippen umgebener Einsenkung.

Stiel: Stark und holzig, etwa 2 cm lang, in tiefer beuliger Stielhöhle.

Schale: Ziemlich dick, anfangs dunkelgrün, mit zunehmender Reife gelber gefärbt und mitunter an der Sonnenseite bräunlich gerötet. Die zahlreichen feinen Punkte werden von den zimmetfarbigen Rostflecken, die manchmal einen großen Teil der Frucht überziehen, ganz verdeckt. Am Kelch und Stiel sind die Rostfiguren so dicht zusammengezogen, daß die Frucht dadurch einen rauhen Ueberzug erhält.

Fleisch: Gelblichweiß, sobald die Frucht auf sandigem Boden gewachsen ist. Auf schwerem Boden oft grünlich-weiß. Um das Kernhaus oft steinig, sonst aber äußerst fein und schmelzend, von weinsäuerlichem Geschmack und feiner Würze.

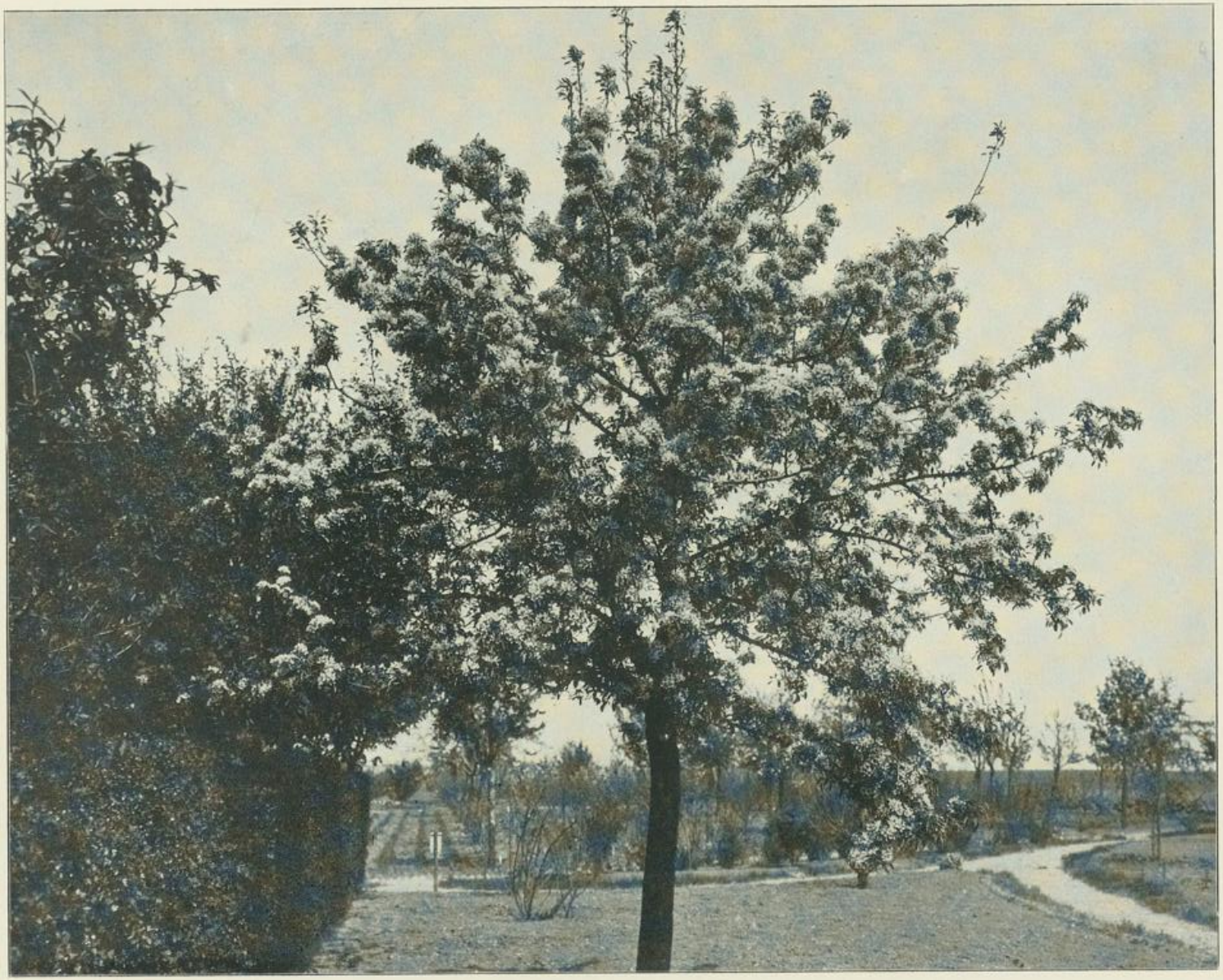
Kernhaus: In der Regel hohlachsig. Die ziemlich geräumigen Kammern sind mit gut entwickelten Kernen fast ganz gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Olivier de Serres gehört zu den allgemein geschätzten Winterbirnen. Wenn auch ihr Aeußeres weder in Form noch Farbe besticht, so ist der Markt zur Zeit ihrer Reife doch so sehr von Birnen entblößt, daß man auch eine unansehnliche, aber wohlschmeckende Birne zu bewerten weiß. In guter Lage gereift ist die Olivier eine köstliche, saftreiche und würzige Tafelfrucht. Auch unter klimatisch weniger günstigen Verhältnissen reift sie noch aus; sie wird dann allerdings nicht mehr ganz schmelzend, aber der weinsäuerliche Geschmack setzt über das steinige Kernhaus hinweg. Es gibt wenig Birnensorten, wie die Olivier de Serres, denen so lange ihr voller Wohlgeschmack verbleibt, ohne daß sie in Fäulnis übergehen. Späte Ernte ist bei ihr wie bei allen Winterbirnen notwendig. Die Frucht hängt fest am Baum; sie sollte erst Ende Oktober geerntet werden. Die Früchte welken nur, wenn sie zu früh gepflückt oder zu trocken gelagert werden.



Olivier de Serres.



Olivier de Serres.

wenn es dann an die Ernte geht, lohnt es kaum, einen Pflückkorb in die Hand zu nehmen. In der Tasche kann man meist die wenigen Früchte unterbringen. Anders ist es bei Formbäumen, die recht ansehnliche Erträge geben. Die Pyramide dürfte wohl für diese Sorte die passendste sein. Jedes Schneiden ist überflüssig. Die Zweige sind übervoll mit Quirlholz besetzt. Nur die Leittriebe muß man regelmäßig zurückschneiden, damit der Wuchs nicht ganz ins Stocken gerät. Schon als einjährige Veredlung verzweigt sich das Stämmchen zu einer regelrechten Pyramide. Das Holz ist sehr eigenartig. Die stark verdickten abstehenden Knospen sitzen in sehr kurzen Zwischenräumen, und fast alle treiben auch aus.

In dem Diemitzer leichten, warmen, sandigen Boden gedeiht Olivier de Serres auf Quitte recht gut; sie zeigt hier kräftigen Wuchs. Es wird von unseren Mitarbeitern in anderen Gegenden aber über zu schwachen Wuchs geklagt, und deshalb der Wildling für sie zur Unterlage bevorzugt.

Warmer Boden und warme Lage begünstigen entschieden die Fruchtbarkeit und die Güte dieser Sorte.

Die Blüte erscheint spät und ist gegen Nässe und Frost empfindlich. Die Fruchtbarkeit setzt zeitig ein und ist regelmäßig, aber nicht reichlich. Das Blatt ist ziemlich schmal und scharf gezahnt.

Schlechte Eigenschaften.

Die Fruchtbarkeit ist zu gering und versagt am Hochstamm fast vollständig. Die Früchte werden oft rissig und bleiben im Innern steinig. Am Niederrhein wird die Olivier de Serres von der Birntrauermücke stark heimgesucht.

Winter Dechantsbirne.

Winter Dechantsbirne.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Die Winter Dechantsbirne wurde 1825 in einem belgischen Klostergarten in Löwen aufgefunden und als „Pastorale“ in Belgien verbreitet. In England führt sie den Namen „Beurré Easter“. In Frankreich heißt sie „Doyenné d'hiver“. In Deutschland führt sie fast nur den Namen „Winter Dechantsbirne“. Ihre späte Reife hat ihr hie und da auch wohl den Namen „Frühlingsbutterbirne“ und „Pfingstbergamotte“ beigelegt. In Baden heißt sie auch „Winter Herrenbirne“ und im Hannöverschen „Hildesheimer Winterbutterbirne“.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 65—70 mm breit, 88—95 mm hoch, in der Form sehr veränderlich, manchmal rundlich, oft kreisel- oder eiförmig, in der Regel etwas eingedrückt.

Kelch: Halboffen, groß, in einer tiefen, beuligen Einsenkung. Kelchblättchen dick und hartschalig, am Grunde wollig.

Stiel: Kurz und dick, 20—25 mm lang, nach der Ansatzstelle stark verdickt, braun gefärbt, in einer ziemlich tiefen Stielhöhle und durch eine Fleischwulst häufig zur Seite gedrückt.

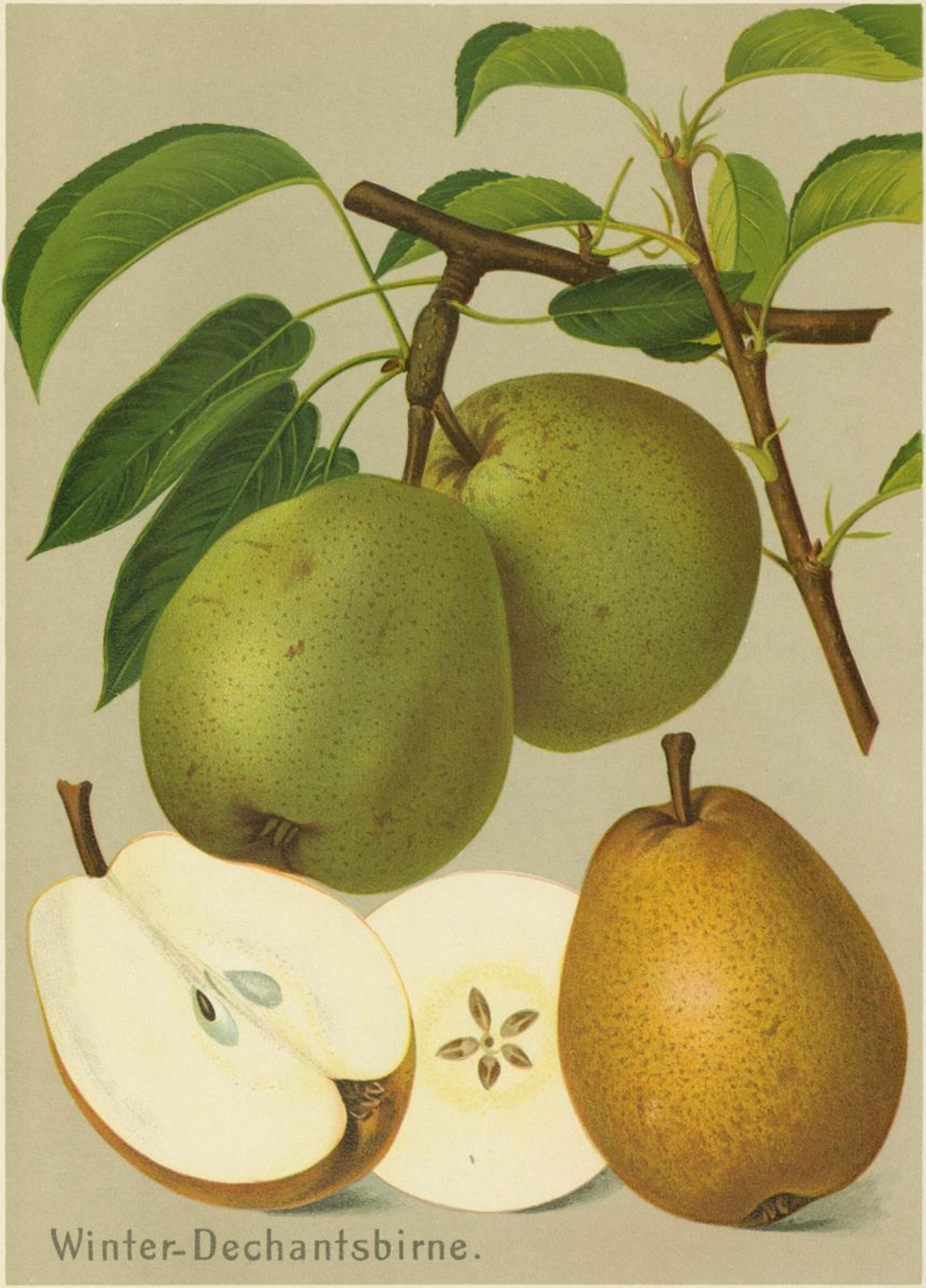
Schale: Rauh anzufühlen, dick, von düstergrüner Färbung. Später gelblich und an der Sonnenseite etwas trüb gerötet. Nur in bevorzugter Lage wird die Farbe der reifen Frucht tiefgelb wie auf der Abbildung. Zahlreiche feine Punkte überdecken die Schale meist so vollkommen, dass die Grundfarbe noch hervorlugt. In der Umgebung des Stieles strahlenförmig berostet. Sonstige Rostfiguren selten.

Fleisch: Gelblichweiß, unter der Schale grünlich. In passender Lage schmelzend und von köstlicher Würze und muskatartigem, weinsäuerlichem Geschmack; oft aber körnig oder gar steinig.

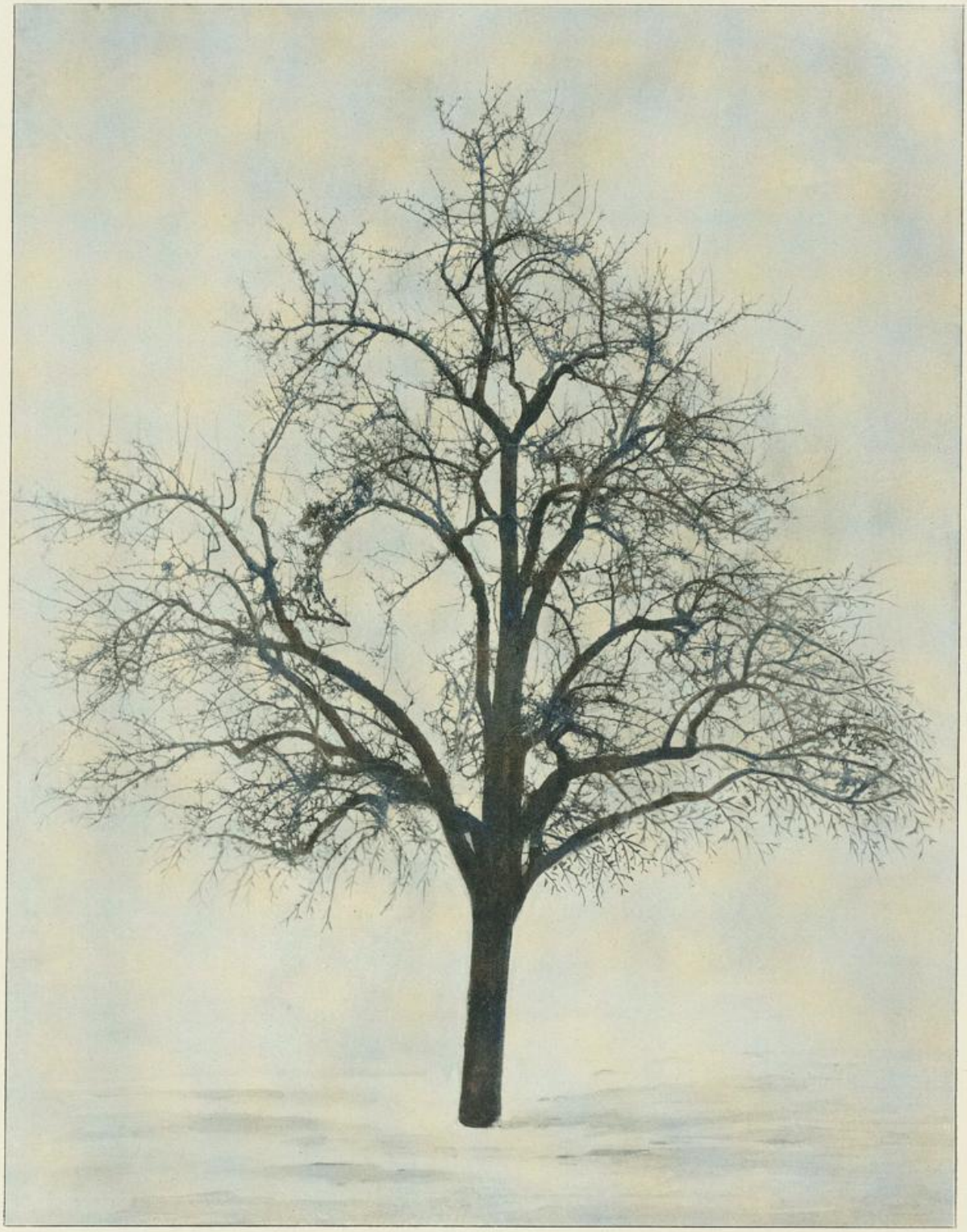
Kernhaus: Klein und geschlossen. Die muschelförmigen, engen Kernkammern enthalten meist unvollkommene und wenige braune Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Wie der weiße Winter Kalvill der König unter den Aepfeln genannt wird, so darf man die Winter Dechantsbirne mit Recht die Königin der Birnen nennen. Dieses Lob verdient sie indessen nur dann, wenn ihr alle Verhältnisse ihres Standortes zusagen. Ihre späte Reifezeit gibt ihr einen Platz, an dem sie fast ohne jeden Wettbewerb steht und deshalb mit anderen Sorten auch nicht verglichen werden kann. Im bevorzugten Weinklima werden ihr Eigenschaften zu teil, die sie als die köstlichste Tafelfrucht selbst für den verwöhnten Feinschmecker erscheinen, und die es verstehen lassen, daß für sie Preise gezahlt werden, die an die hohen Preise schönster Winterkalvillen erinnern. Aber wo sind die Plätze, die ihr solche Eigenschaften verleihen? In Deutschland reicht die Wärme meist nicht aus, um ihr Aroma voll zu entwickeln. Selbst in den südlichen Ländern unseres Vaterlandes ist die Ernte vollwertiger Früchte nicht immer gesichert. Je weiter nach Norden, um so minderwertiger werden die Früchte. Dort kann man es erleben,



Winter-Dechantsbirne.



Winter-Dechantsbirne.

daß Winter Dechantsbirnen noch im Juni vollständig hart und ungenießbar sind. Sie bleiben steinig, rübenartig und haben nicht einmal den Wert einer gewöhnlichen Kochbirne.

Die Früchte hängen fest am Baum; sie dürfen nicht vor der zweiten Hälfte des Oktober geerntet werden. Sie sind beim Versand unempfindlich. In großer Menge kommen sie selten zum Verkauf. Als Delikateßfrüchte erzielen sie im Einzelverkauf oft Preise von 50—100 Pfg. das Stück. Da man die Winter Dechantsbirne freistehend nicht ziehen kann, und für sie nur die Spalierform in Frage kommt, erzielt man an diesen meist gleichmäßig große, gute Früchte. Durch das Einbeuteln in Papierdüten kann man von der Winter Dechantsbirne viel zartere Früchte erziehen. Auch bieten diese Papierbeutel einen Schutz gegen den Pilzbefall. Die Düsseldorfer und Mannheimer Ausstellungen lieferten den Beweis, daß unsere rheinischen Züchter feinen Tafelobstes so vollkommene Früchte dieser edelsten aller Birnen zu ziehen vermögen, wie wir sie bis dahin nur in Frankreich antrafen.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs der Winter Dechantsbirne ist in der Jugend kräftig. An einzelnen Stellen mit kräftigem, warmem Boden und sehr warmer Lage mag noch der Anbau der Sorte in Pyramidenform in Frage kommen, aber nur der Liebhaber darf sich mit ihrem Anbau befassen, niemals der Erwerbsobstzüchter. Die einzige Form, die der Winter Dechantsbirne zukommt, ist das Spalier an einer Süd- oder Ostwand, die vom Regen nur selten getroffen wird. Nur dort bleiben die Früchte gesund. Am Niederrhein, im Rheingau und am Bodensee trifft man vereinzelt in größeren Spalieranlagen Winter Dechantsbirnen. Ob aber selbst diese Pflanzungen einen Reingewinn abwerfen, bleibt recht fraglich.

Für kleine Formen reicht die Quitte als Unterlage aus, meist zieht man die Winter Dechantsbirne auf Zwischenveredlung oder auf Wildling. Die Fruchtholzbildung ist kurz, die Bekleidung der Haupttriebe regelmäßig und leicht. Die Blüte beginnt früh und ihre Fruchtbarkeit setzt zeitig ein und ist regelmäßig und reichlich.

Das Blatt ist schmal, von dunkelgrüner Farbe und fein gesägt. Die Sommertriebe haben eine gelblich-grüne, sonnenseitig graubraun gerötete Farbe und deutlich hervortretende Punktierung.

Der in der Beilage abgebildete Baum steht in dem Garten des Herrn Kunze in Altenburg.

Schlechte Eigenschaften.

Holz, Laub und Früchte der Winter Dechantsbirne werden arg vom Birnenschorf befallen. Die Früchte werden dadurch oft rissig und bleiben dann ungenießbar. Da die Winter Dechantsbirne nicht immer gut ausreift, so ist es dringend geboten, vor ihrem Anbau in größerem Maße zu warnen. Man lasse sich nicht verleiten, von dem äußeren Ansehen schöner Früchte auf Ausstellungen und von einem einmaligen vorteilhaften Verkauf auf ihren allgemeinen Anbauwert zu schließen. Wer einmal beim Einkauf dieser Früchte enttäuscht wurde, wird kaum wieder ein zweites Mal danach Verlangen tragen. Deshalb fort mit dieser Sorte, überall, wo nicht alle Vorbedingungen für ihr gutes Gedeihen erfüllt sind, und wo der Obstzüchter Erwerbsobstbau, und nicht Liebhaberobstbau betreibt.

Winter-Nelis.

Winter-Nelis.

Reifezeit: Dezember bis Januar.

Name und Heimat: Winter-Nelis ist eine Birnensorte belgischen Ursprungs. Sie wurde in Mecheln gezüchtet und nach ihrem Züchter „Nelis“ benannt. In Belgien führt sie neben diesem auch noch andere Namen: Colomas Winterbutterbirne, Bonne de Malines, während sie in Deutschland ausschließlich als Winter-Nelis bekannt ist.

Gestalt: Klein, selten mittelgroß, $5^1/_2$—6 cm breit und ebenso hoch, zuweilen etwas höher. Die Frucht ist kreisel- bis kegelförmig, hat in der unteren Hälfte die größte Breite, ist nach dem Kelch hin abgeplattet, und verjüngt sich nach dem Stiele zu, um in eine stumpfe Spitze auszulaufen. In dem oberen Drittel ist sie in der Regel etwas eingeschnürt.

Kelch: Offen, mit kleinen hornartigen, abgestumpften Kelchblättchen, die schwarzbraun gefärbt sind, in flacher Einsenkung.

Stiel: Lang und verhältnismäßig dick, $3^1/_2$—5 cm lang, in einer flachen, von kleinen Beulen umgebenen Stielhöhle.

Schale: So weit sie durch den Rost durchschimmert gelbgrün, später gelblich. Der untere Teil der Frucht ist fast ganz von zusammenhängendem Rost bedeckt. Die eigenartigen sonstigen Rostfiguren und Rostflecken haben ihr den Beinamen Spreeuw (Starenbirne) gegeben. Zahlreiche Punkte, die zum Teil sogar in dem Rostüberzuge sichtbar werden, sind fast über die ganze Frucht verteilt.

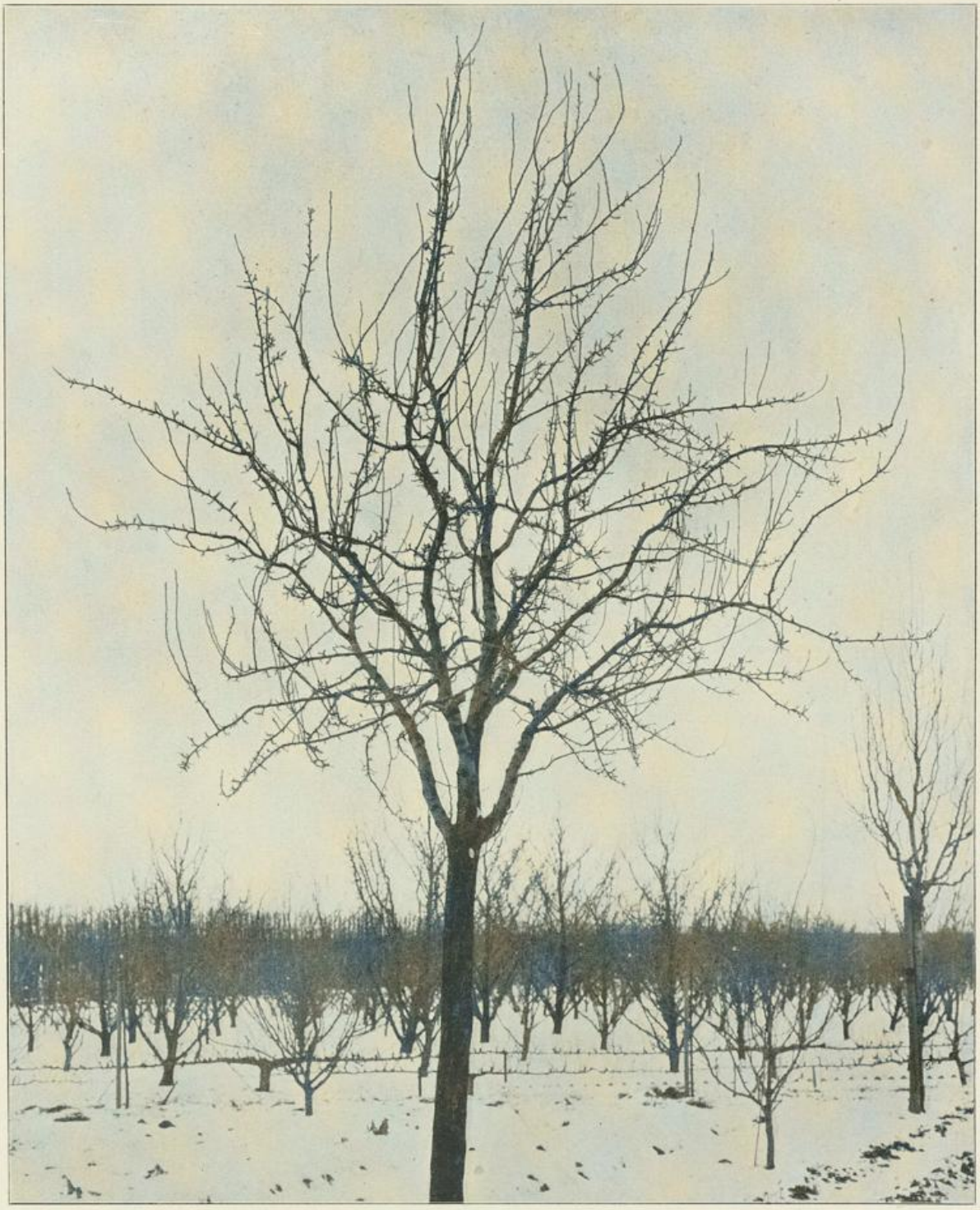
Fleisch: Gelblich-weiß, beinahe schmelzend, von feinem, weinsäuerlichem Geschmack und köstlichem Aroma.

Kernhaus: Ziemlich groß und geräumig, mitunter etwas hohlachsig. Kerne vollkommen ausgebildet, groß, lang zugespitzt, schwarz.

Eigenschaften der Frucht.

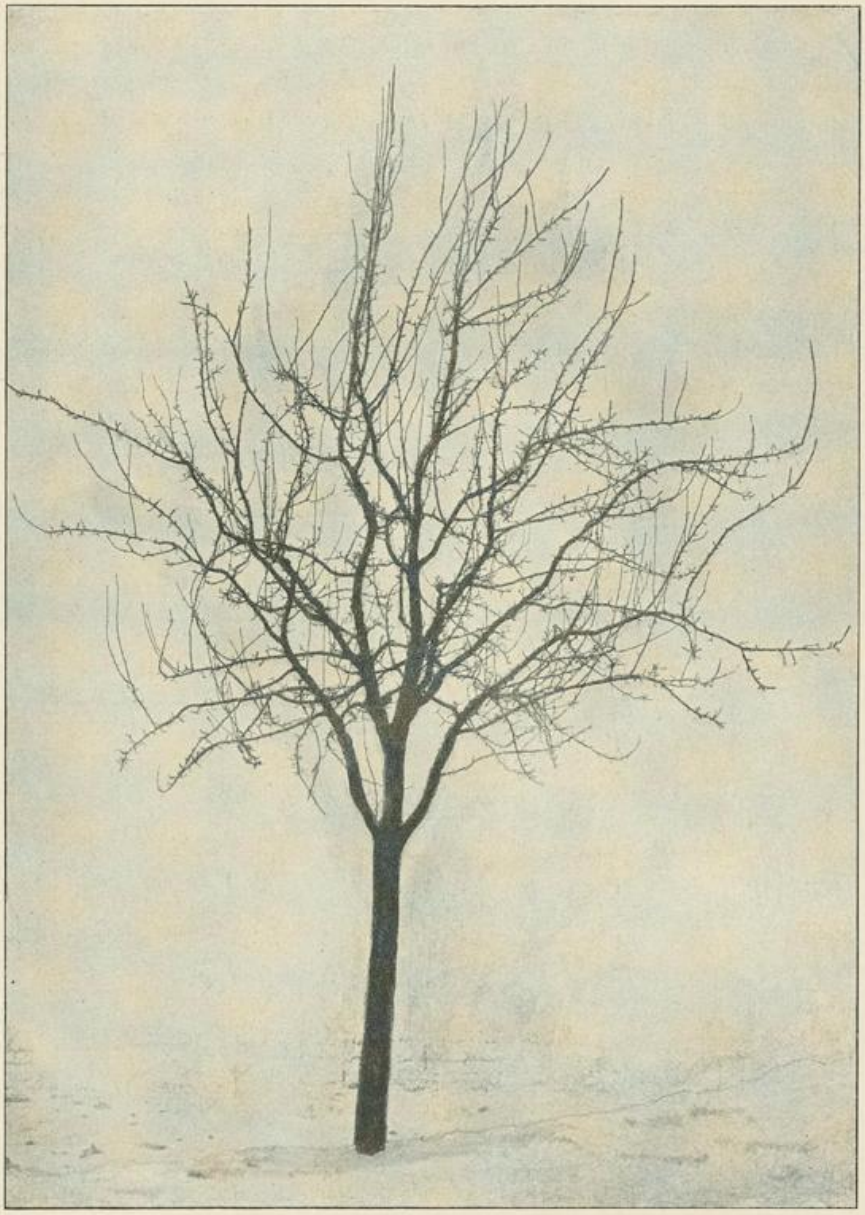
Die Winter-Nelis ist keine sehr beachtete Handelssorte. Ihre kleinen Früchte, die auch äußerlich nichts Verlockendes haben, lassen sie auf den Obstmärkten wenig hervortreten. Wer ihren feinen Geschmack nicht kennt und nicht weiß, daß er in ihr eine edle Wintertafelfrucht vor sich hat, wird achtlos an ihr vorübergehen. Für norddeutsche Verhältnisse ist die Zahl wirklicher Winterbirnen so klein, daß selbst eine kleinfrüchtige Birne, wie die Winter-Nelis, Anspruch darauf hat, nicht unterzugehen. Zum Massenanbau ist die Winter-Nelis zwar nicht zu empfehlen, aber im Liebhaberobstgarten ist sie an ihrem Platz. Die Frucht, die auf unserer farbigen Abbildung


Winter-Nelis.



Winter-Nelis.

ihre äußeren Merkmale in vorzüglicher Weise erkennen läßt, hält sich, wenn sie zur richtigen Zeit, d. h. zur Hälfte Oktober geerntet wird, bis Weihnachten und noch darüber hinaus, oft bis Ende Januar. Da ihre dünnen Zweige allen durch Winde hervorgerufenen Bewegungen willig folgen, so braucht man frühzeitiges Abfallen nicht zu befürchten, und man kann die Ernte selbst bis



Ende Oktober hinausschieben. Dann wird man sich auch über das Welken der Früchte nicht zu beklagen haben, das immer nur die Folge zu frühen Pflückens ist. Trotzdem ihre Schale rauh und fest ist, darf der Versand der Früchte nicht im genußreifen Zustande, sondern muß bald nach der Ernte erfolgen.

Eigenschaften des Baumes.

Die Winter-Nelis verlangt wie alle Winterbirnen zur vollständigen Ausbildung ihrer Früchte warmen und geschützten Standort. Sie ist im Gegensatz zu anderen Winterbirnen zwar nicht sehr anspruchsvoll. In kaltem Boden und rauher Lage bleibt aber der Baum in seiner Entwickelung zurück, und die Früchte verlieren alle die Eigenschaften, die man von einer guten Tafelfrucht für die Wintermonate verlangen muß. Der Wuchs des Baumes ist ein schwacher. Sofern man keinen starken Rückschnitt der Leittriebe vornimmt, nehmen die dünnen Zweige bald eine hängende Form an. Die Abbildung eines Baumes aus dem Provinzial-Obstgarten zu Diemitz in der Beilage läßt den Charakter eines Hochstammes deutlich erkennen. Auf Quittenunterlage ist die Sorte nur in sehr gutem Boden lebensfähig. Man sollte sie besser überhaupt nur als Hoch- und Halbhochstamm anpflanzen. Für Formobstkultur gibt es lohnendere Sorten. Die Fruchtholzbildung ist kurz, die langen Zweige sind dicht mit Fruchtspießen besetzt. Die Blüte ist gegen Witterungseinflüsse etwas empfindlich, deshalb ist der Fruchtansatz selten ein großer.

Das Blatt ist schmal und dünn, nur ganz wenig nach der Spitze hin gezahnt, in der Regel sichelartig gekrümmt. Die Blütenknospen sind sehr fein und spitz, die Blattknospen stark abstehend.

Schlechte Eigenschaften.

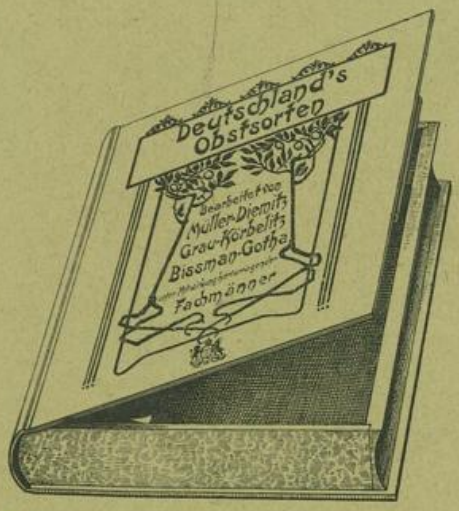
Die Früchte bleiben zu klein. In manchen Gegenden wird auch über das Auftreten von Fusikladium geklagt und zwar um so mehr, je ungünstiger die Anbauverhältnisse sind.

Neueste Liste 1909.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Augustenberg, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbau-Inspektor, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Brinnis, Kreis Delitzsch.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Reiter sen., Joh., Baumschulenbesitzer, Trier.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Garteninspektor, Freiherrl. von Friesensche Gartendirektion, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen, Maxstrasse 17.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Zier, Obstbaulehrer, Güstrow i. M.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Mang's Neuer Erd-Globus

Auf elegantem, poliertem Holzfuß mit Kompaß. Höhe 60 cm. Kugeldurchmesser 33 cm, Kugelumfang 104 cm. Gedruckt in 24 lichtechten Farben.

Schrägstehend ohne Halbmeridian Mark 20.—

Schrägstehend mit Halbmeridian Mark 25.—

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

ADOLF MANG · STUTTGART
GEOGR. ASTRON. VERLAG.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1910

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.

Heft 16
(1. Heft des VI. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Muskatellerbirne,
Clapp's Liebling,
Stuttgarter Gaishirtle,
Andenken an den Kongreß.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Crassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Luise	Winter-Nelis

Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Muskatellerbirne	Pastorenbirne	Jakob Lebel
Clapp's Liebling	Kuhfuss	London Pepping
Stuttgarter Gaishirtle	Rheinischer Bohnapfel	Graue Herbst-Renette
Andenken an den Kongress	Rote Sternrenette	Graue französische Renette

Der siebte Jahrgang (1911) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Klarapfel	Goldrenette von Blenheim	Weisser Winter-Taffetapfel
Roter Herbst-Kalvill	Harberts Renette	Champagner-Renette
Halberstädter Jungfernapfel	Kaiser Wilhelm	Parkers Pepping
Bismarck-Apfel	Pommerscher Krummstiel	Königl. Kurzstiel

Der achte Jahrgang (1912) wird voraussichtlich enthalten:

Prinzessin Marianne	Liegels Winterbutterbirne	Le Lectier
Neue Poiteau	Forellenbirne	Präsident Drouard
Esperens Herrenbirne	Weisse Herbst-Butterbirne	Baronsbirne
Hofratsbirne	Blumenbachs Butterbirne	Grosser Katzenkopf

Univ.-Bibl. Giessen

Muskatellerbirne.

Muskatellerbirne.

Reifezeit: August.

Name und Heimat: Die Muskatellerbirne hat in Thüringen und in der Provinz Sachsen eine weite Verbreitung gefunden. Sie wurde dort auch zuerst beobachtet. Schon Sickler beschreibt 1798 im „Teutschen Obstgärtner" eine „große" und eine „kleine Muskateller", jedenfalls ein und dieselbe Sorte, die im „Illustrierten Handbuch" als „kleine, lange Sommer-Muskateller" Aufnahme gefunden hat. In der Literatur findet man eine große Zahl Muskatellerbirnen erwähnt. Die von uns abgebildete ist aber die verbreitetste. Am Bodensee kommt sie unter dem Namen „Heubirne" vor, in Stuttgart nennt man sie „Röslesbirne". Die anderen Namen „Aurate" usw. kommen sicherlich anderen Muskatellerbirnensorten zu.

Gestalt: Klein bis mittelgroß, 4—6½ cm lang, 3½—5 cm breit, je nach dem Standort und Alter des Baumes kleiner oder größer. Die Form der Frucht ist meist länglich birnförmig, nach dem Stiel zu in der Regel zugespitzt, mit einer leichten Einschnürung im oberen Drittel der Frucht, nach dem Kelch hin stumpf abgerundet.

Kelch: Offen, aus kleinen, harten Kelchblättchen zusammengesetzt, in flacher, mitunter von kleinen Fleischbeulen umgebener Vertiefung.

Stiel: Stark, bald lang, bald kurz, 2½—3½ cm lang, oben aufsitzend, in der Regel durch einen Fleischhöcker seitwärts gedrückt.

Schale: Gelblichgrün bis weißlichgelb, bei voller Reife hellgelb, mit vielen bräunlichrot umkreisten, braunen Punkten auf der Sonnenseite, die zur vollen Reife auf dem Lager der Frucht ein lachendes Aussehen geben. Am Kelch befindet sich ein leichter Rostanflug.

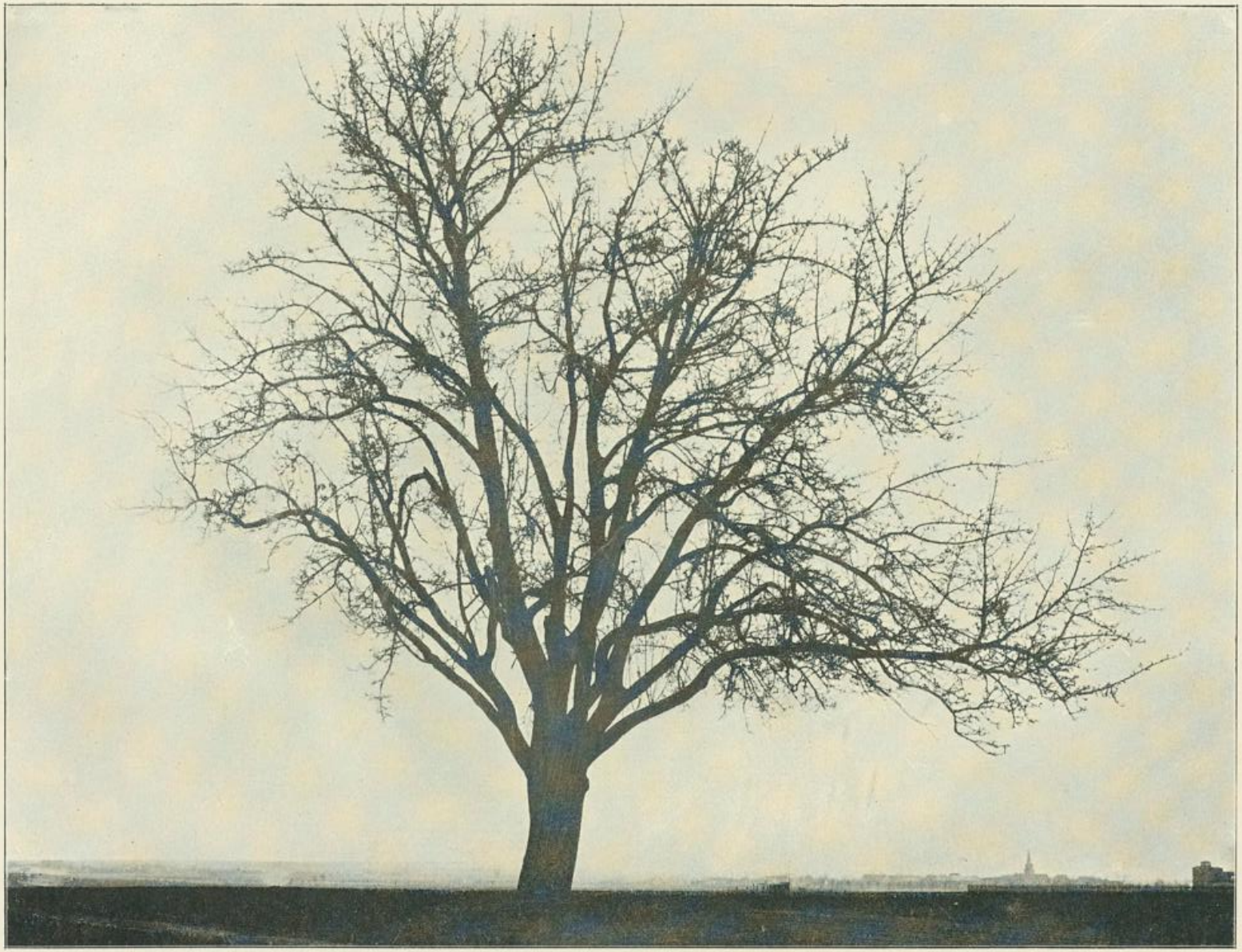
Fleisch: Halbschmelzend und saftig, so lange der Reifegrad nicht zu weit vorgeschritten ist, fast weiß mit gelblichem Anflug und ausgeprägtem Muskatgeschmack und Geruch.

Kernhaus: Klein, vollkommen ausgebildet, durch gelbliche Körnchen abgegrenzt. Kernkammern mit gut entwickelten, schwarzen, stark zugespitzten Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

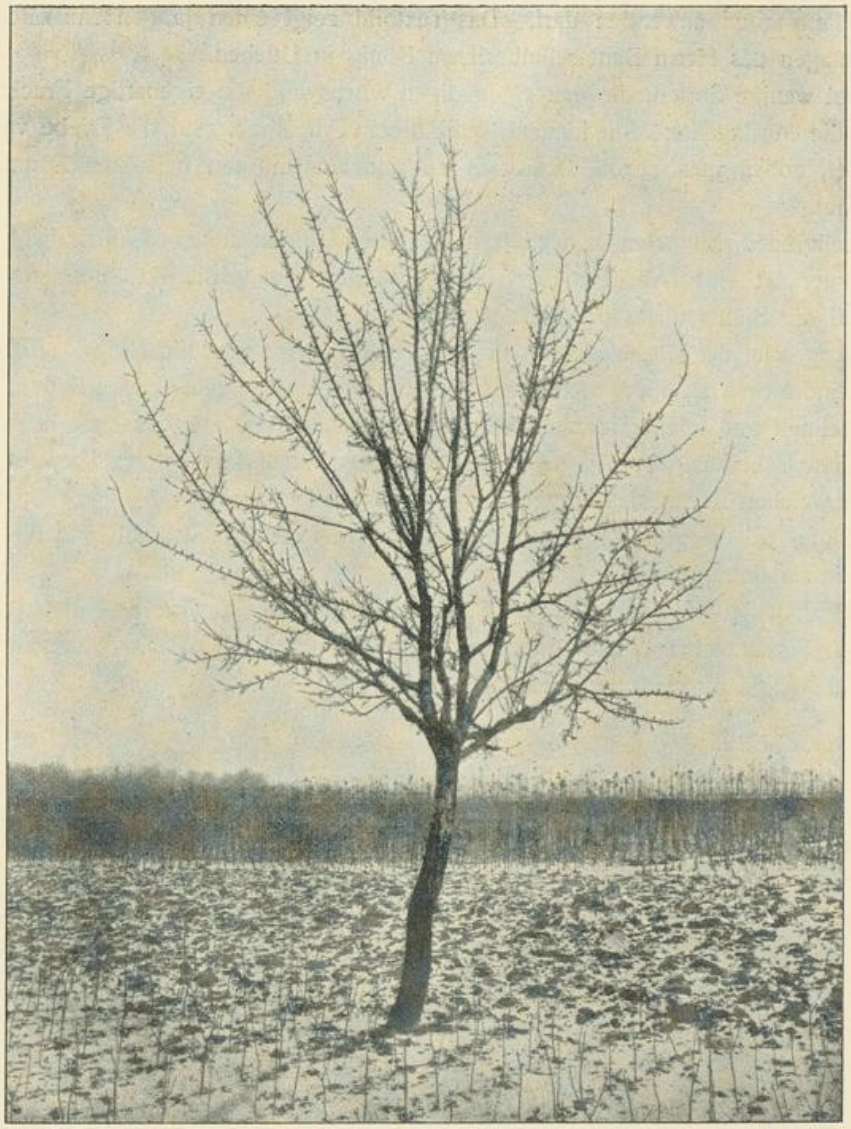
Die Muskatellerbirne ist in Mitteldeutschland als Sommerfrucht hochgeschätzt, sie hat aber nur ein begrenztes Anbaugebiet. In Thüringen und Sachsen ist sie unter den frühen Birnsorten die verbreitetste. In großen Mengen wandert sie von dort auf den Berliner und Magdeburger Markt. Sie ist als Rohfrucht ebenso beliebt wie als Einmachefrucht. Auch als Konservenfrucht bleibt ihr würziger Geschmack sehr gut erhalten. Man braucht daher die kurze Haltbarkeit selbst bei größerem Anbau der Sorte nicht zu fürchten, denn die Konservenfabriken verarbeiten auch große Mengen immer gern zum Einlegen als Ganzfrucht und verhüten dadurch den Preisdruck. Die Muskateller erzielt trotz ihrer Kleinheit in der Regel viel höhere Preise als die edlen Herbstsorten: „Gute Louise", „Köstliche von Charneu" usw. Die Ernte und auch der Versand


Muskateller Birne.



Muskatellerbirne.

müssen mindestens 8 Tage vor der Reife erfolgen, wenn die Frucht saftig und erfrischend bleiben soll. Zur Vollreife gepflückt, wird sie schnell mehlig und hält dann weiten Versand nicht aus. Trotz frühen Pflückens schrumpft sie nicht auf dem Lager. Ihre Haltbarkeit ist begrenzt. Innerhalb 14 Tagen muß sie verbraucht sein.



Eigenschaften des Baumes.

Die Muskatellerbirne hat in der Baumschule einen schlanken, aufrechten Wuchs und bildet prächtige, gerade Stämme mit regelmäßig verteilten Kronenästen. Der pyramidenförmige, kräftige Wuchs bleibt ihr in gutem Boden noch lange erhalten. Erst im höheren Alter, infolge der

andauernden reichen Tragbarkeit läßt der Holzwuchs nach. Die Kronen haben nicht immer den Umfang wie die Abbildung des Baumes unserer Beilage ihn zeigt. Diese stellt einen etwa 50jährigen Straßenbaum an der Dessauerstrasse in Halle vor, der fünf Jahre hintereinander einen Rohertrag von mehr als 90 Mark brachte. Allerdings wurden seine Früchte größtenteils in kleinen Mengen an Privatleute verkauft, und dadurch Preise erzielt, die man nicht zum Maßstab bei größeren Pflanzungen anwenden darf. Das Textbild zeigt einen jungen Muskatellerbirnbaum aus den Anlagen des Herrn Baumschulbesitzers König in Utleben.

Es gibt wenige Sorten, die den eigenartigen Wuchs und die eigenartige Fruchtholzbildung haben wie die Muskateller. Mit kurzem, quirlartigem Fruchtholz sind die Triebe von unten bis oben besetzt, sodaß man schon daran am unbelaubten und am belaubten Baume die Sorte sicher erkennt.

Die hellgrünen, schmalen Blätter sitzen an diesen Quirlen außerordentlich dicht beisammen; sie sind in der Art eines Nachens nach innen gebogen und stark gekrümmt. An den jungen Trieben sind die Blätter etwas bräunlich gerötet.

Die Ansprüche der Muskateller an die Bodenverhältnisse sind nicht groß. In Sachsen und Thüringen findet man sie im ärmsten, noch gerade für Obstbau genügenden Boden, und überall bringt sie schnell und reiche Erträge. Infolge des reichen Behanges setzt sie in der Regel ein um das andere Jahr aus. Es gibt aber, wie das oben angeführte Beispiel beweist, auch Ausnahmen, in welchen reiche Nahrungszufuhr jährliche Ernten erzielt.

Die Blüte, welche früh eintritt, ist widerstandsfähig. Auch das Laub und die Frucht sind frei von Feinden und Krankheiten.

Die Muskatellerbirne liefert schöne Straßenbäume, und sie wird deshalb gern zum Umpfropfen von Sorten verwendet, denen Standort, Boden und Lage nicht gefällt, und die deshalb in Güte und Menge ihrer Ernteerträge enttäuschten.

Schlechte Eigenschaften.

An sehr alten Bäumen werden die Früchte zu klein.

Clapps Liebling.

Clapps Liebling.

Reifezeit: Mitte bis Ende August.

Name und Heimat: Clapps Liebling ist eine amerikanische Züchtung und nach Thaddäus Clapp in Dorchester (Massachusetts), ihrem Züchter, benannt, der sie aus Samen der Holzfarbigen Butterbirne gezüchtet hat. Außer diesem Namen und „Clapps favourite" ist keine andere Bezeichnung bekannt.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, $8^1/_2$—10 cm lang, $6^1/_2$—8 cm breit, birnförmig, nach dem Kelch zu stumpf abgerundet oder schräg zugespitzt, nach dem Stiel hin länger ausgezogen, mit einer leichten, feinlienigen Einschnürung.

Kelch: Halbgeschlossen, aus harten Kelchblättchen, die von kleinen Beulen umgeben sind, zusammengesetzt. Der Kelch sitzt in einer schmalen Einsenkung fast obenauf.

Stiel: Dick und holzig, $2^1/_2$—$3^1/_2$ cm lang, an der baumreifen Frucht gelblichbraun, in schwacher Vertiefung, mitunter zur Seite gedrückt und dadurch schiefstehend.

Schale: An der baumreifen Frucht hellgelb mit trübroter Sonnenseite. Bei zunehmender Reife tiefgelb in der Grundfarbe, sonnenwärts freundlich gerötet. Sie erinnert in den tief geröteten Streifen, die sich flammenartig von der Grundfarbe abheben, an ihre Muttersorte, die Holzfarbige Butterbirne. Am Kelch und Stiel oft etwas berostet und auf der Sonnenseite rot getüpfelt.

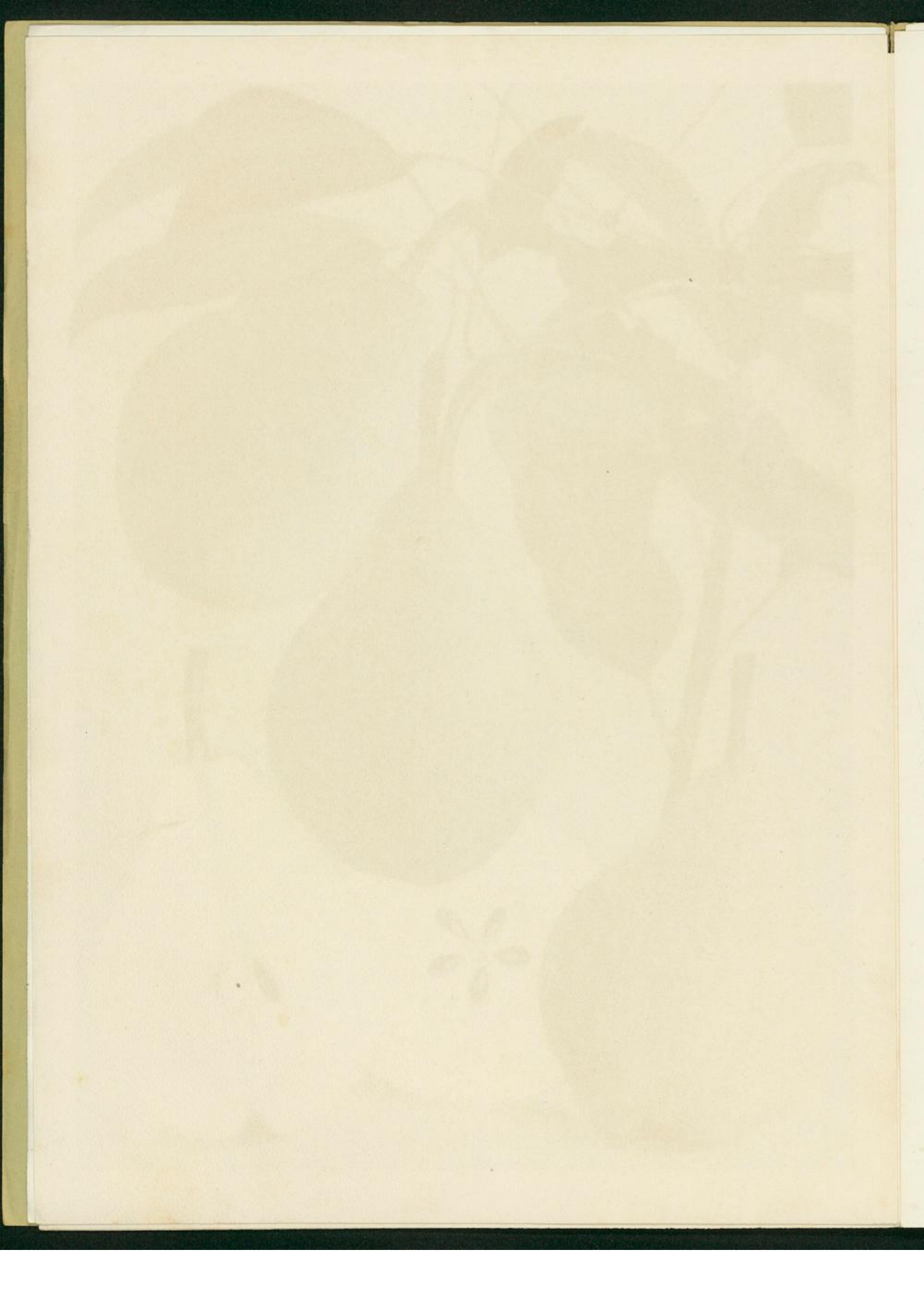
Fleisch: Gelblichweiß, saftreich und schmelzend, von feinsäuerlichem, würzigen Geschmack.

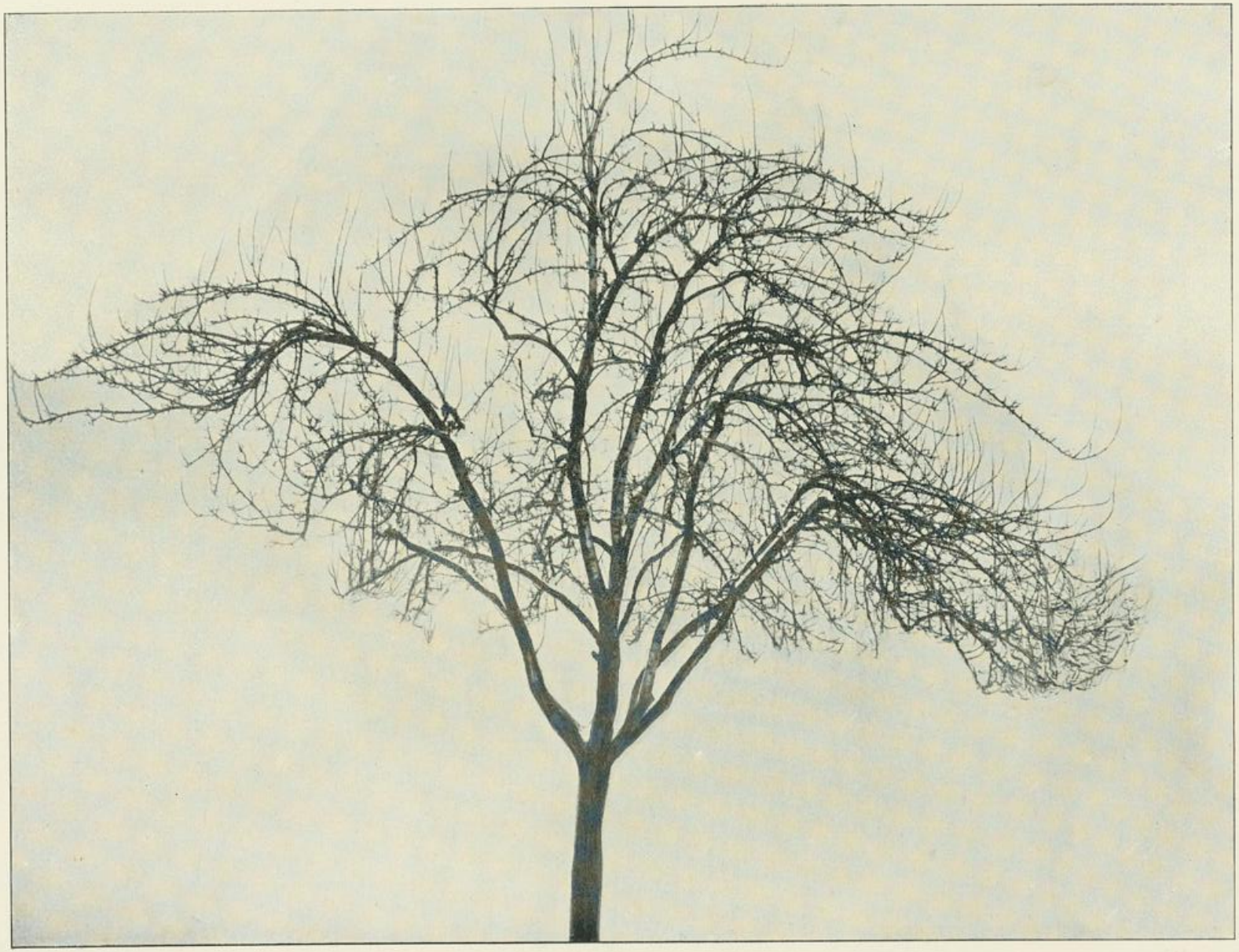
Kernhaus: Groß, in der Regel etwas hohlachsig. Die großen, geräumigen Kammern enthalten nur wenige, ziemlich hellgefärbte, unvollkommene und langgestreckte Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Clapps Liebling ist mit allem Recht eine der besten und größten unter unseren Frühbirnen. Sie reift noch um mehrere Tage früher als Dr. Jules Guyot und Williams Christbirne, sodaß man sie fast noch zu den späten Sommerbirnen zählen darf. Große Frühbirnen sind aber stets sehr gesucht. Deshalb werden für Clapps Liebling die höchsten Preise gezahlt. Bei der vollkommenen und gleichmäßigen Entwickelung, die fast jede ihrer Früchte erlangt, werden sehr oft Einnahmen aus ihrer Ernte erzielt, die sie zu den im Großanbau lohnendsten Sorten macht. Wenn das Jahr gut war, so sind die Käufer auch nicht betrogen. Birnen wechseln bekanntlich im Geschmack viel mehr als Aepfel. Sorten, die in dem einen Jahr nur leidlich schmelzend sind, entwickeln im anderen einen hochfeinen Geschmack. Das trifft ganz besonders für Clapps Liebling zu. Schön in der Form, gleichmäßig in der Entwickelung, leuchtend in der Farbe ist Clapps Liebling eine Marktfrucht allerersten Ranges. 10—12 Tage vor der Reife, wenn die ersten Früchte zu fallen beginnen, muß geerntet werden. Sobald die Frucht auf dem Lager, vornehmlich an ihrem Stiel, etwas einzuschrumpfen beginnt, ist die Zeit zum Verspeisen. Die richtige Pflückzeit wird in Mitteldeutschland meistens die Zeit von Mitte


Clapp's Liebling.





Clapp's Liebling.

bis Ende August sein. Die Haltbarkeit dauert etwa 14 Tage, aber der Versand muß bald nach der Ernte vor sich gehen. Als Einmachefrucht verdient sie große Beachtung. Bei rechtzeitigem Lieferungsabschluß wird es niemals schwer fallen, jede Menge dieser anbauwürdigen Sorte zu guten Preisen unterzubringen.

Eigenschaften des Baumes.

Im Baumschulbetrieb dient Clapps Liebling vielfach als Stammbildner für Sorten, die infolge ihres schwachen Wachstums in der Krone veredelt werden müssen. Das ist das beste Zeichen für ihren kräftigen Wuchs. Sie bildet schlanke Stämme, die zur regelrechten Kronenverzweigung eines mehrjährigen Rückschnittes bedürfen. Die Nebenaugen treiben nach dem Rückschnitt der Leittriebe nicht gleichmäßig aus. Der Schnitt darf deshalb nicht zu lang sein. Die Fruchtholzbildung ist kurz. Besonders für die Anzucht von Spindelpyramiden sei Clapps Liebling empfohlen. Wer Gelegenheit hatte, in der Geisenheimer Kgl. Lehranstalt in dieser Form unsere Sorte zu beobachten, wird den prächtigen Anblick und die Fülle ihrer gleichmäßigen Früchte nicht vergessen.

Nicht von allen unseren Berichterstattern lauten die Urteile über den Ertrag von Clapps Liebling gleich günstig. Sie scheint schweren Boden nicht zu lieben, zumal wenn sie auf Quitte veredelt ist, während sie in warmem, sandigem Boden auf Quitte vorzüglich gedeiht. Wegen der Größe ihrer Früchte und der dadurch hervorgerufenen größeren Gefahr, von den Winden herabgeworfen zu werden, wird sie in der Regel für Pyramiden, Buschform und auch für Halbstamm verwendet. Hochstämme dieser Sorte müssen geschützten Standort erhalten. Die Kronenäste vom Hochstamm neigen sich im Alter, sobald das Wachstum nachläßt, stark abwärts. Das zeigt unsere Abbildung eines Stammes aus den von Friesenschen Anlagen in Rötha. Der Kronenaufbau ist locker und wenig verästelt. Auch zur Bekleidung der Nordwände von Gebäuden verdient Clapps Liebling empfohlen zu werden, weil sie auch hier, trotz der mangelnden Sonne, ausreift.

Die Blüte tritt spät ein und dauert lange, ohne daß sie gegen Nässe und Kälte empfindlich wäre.

Die Sommertriebe haben eine bräunliche Färbung; sie sind mit bläulichem Duft überzogen. Das Blatt ist glänzend und fast unempfindlich für Pilze.

Clapps Liebling verdient zum Massenanbau die größte Empfehlung.

Schlechte Eigenschaften.

Clapps Liebling geht mit der Quittenunterlage keine innige Verbindung ein. Bei dem flotten Wachstum der jungen Stämme wird der Edeltrieb an der Veredlungsstelle sehr leicht ausgebrochen. Sie muß daher eine auf Quitte gut wachsende Sorte wie die Pastorenbirne oder dergleichen als Zwischenveredlung erhalten.

Die Frucht hängt nicht fest am Fruchtholz; sie muß deshalb zeitig geerntet werden.

In schwerem Boden sind die auf Quitte veredelten Stämme von Clapps Liebling von kurzer Lebensdauer. Sie leiden auch an Gipfeldürre.

Stuttgarter Gaishirtle.

Stuttgarter Gaishirtle.

Reifezeit: Ende August bis Mitte September.

Name und Heimat: Nach den Angaben des Illustrierten Handbuches soll die Stuttgarter Gaishirtenbirne als Sämmlingsstamm in der Umgegend von Stuttgart von einem Ziegenhirten gefunden worden sein. In Süddeutschland und besonders in Württemberg hat sie bald große Verbreitung gefunden. Dort geht sie auch unter dem Namen „Stuttgarter Russelet". Im Erzgebirge und in Sachsen nennt man sie „Honigbirne" oder „Zuckerbirne". Unter diesem Namen werden aber auch andere Sorten geführt. In Baden nennt man sie nach ihrem Verwendungszweck zum Dörren „Hutzelbirne".

Gestalt: Klein bis mittelgroß, $5^1/_2$—$6^1/_2$ cm lang, $4^1/_2$—5 cm breit. Nach dem Kelch zu kugelförmig abgerundet, nach dem Stiel hin stark abnehmend, mit deutlicher Einschnürung, von regelmäßiger, glockenförmiger Gestalt.

Kelch: Sternförmig, offen, mit lang zugespitzten Kelchblättchen, in flacher Einsenkung.

Stiel: Dick, $2^1/_2$—3 cm lang, fast oben aufsitzend, wie eingesenkt, von einer Fleischwulst umgeben.

Schale: Sehr zart, von schmutziggrüner Grundfarbe, die bei zunehmender Reife heller wird. Die Sonnenseite mit dunkeltrübroten, zahlreichen Punkten so dicht besetzt, daß sie eine braunrote Farbe erhält. Um den Kelch fast immer kreisförmig berostet.

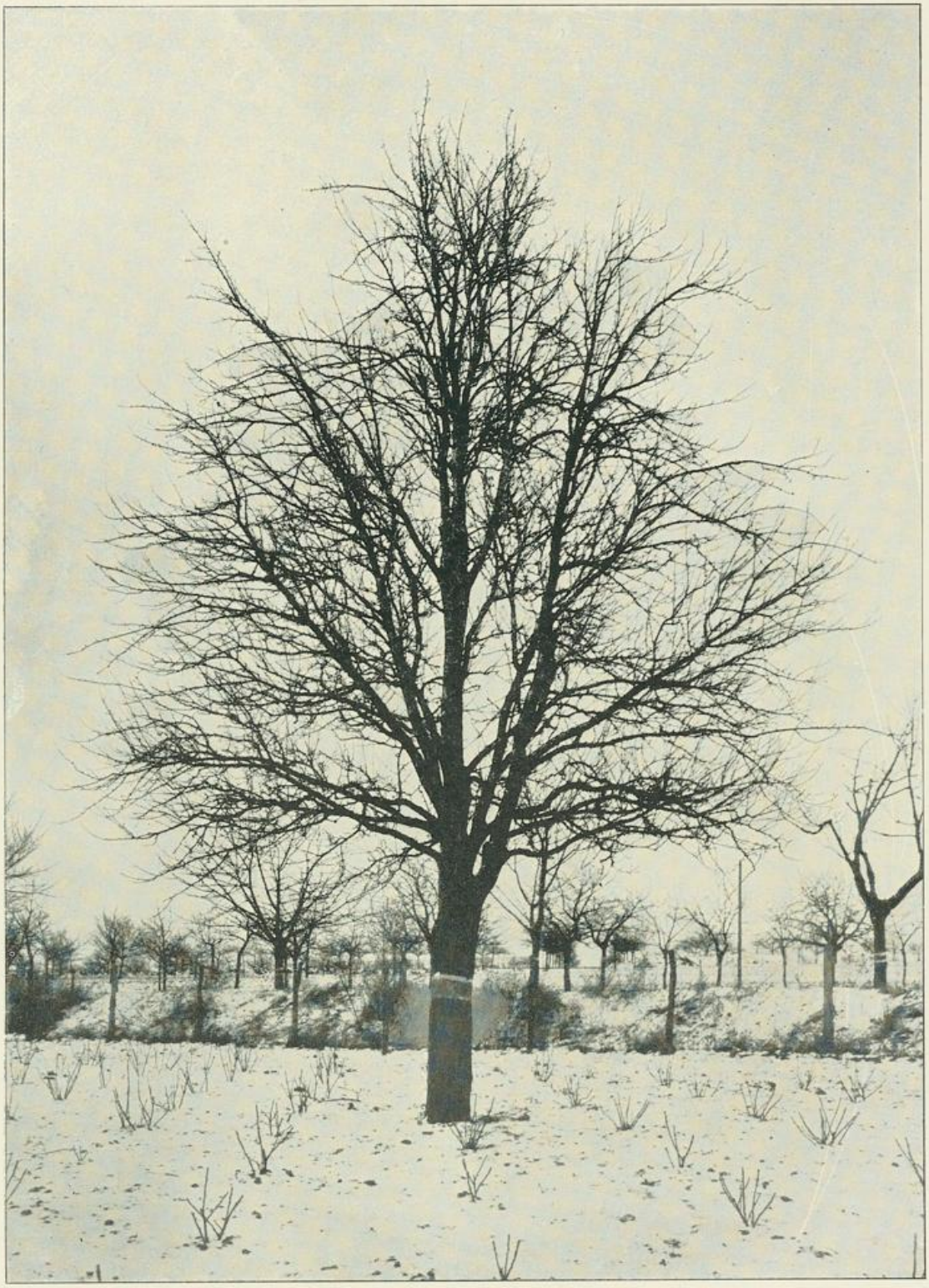
Fleisch: Grünlichweiß, unter der Schale direkt grünlich. Etwas körnig, sehr saftreich und von feinwürzigem Geschmack.

Kernhaus: Groß, von gelblichen Körnchen abgegrenzt. Die flachen, breitgedrückten, dunkelbraunen Kerne sind meist unvollkommen und selten keimfähig.

Eigenschaften der Frucht.

Was die Petersbirne für Sachsen und für das Erzgebirge bedeutet, das ist die Stuttgarter Gaishirtenbirne für den Süden unseres Vaterlandes: eine hochgeschätzte Sommerfrucht, die infolge ihres würzigen Wohlgeschmackes bei jedermann beliebt und dort in jedem Obstgarten anzutreffen ist. Sie hat sich, ohne daß sie durch ihr Aeußeres irgendwie bestäche, lediglich durch ihren Wohlgeschmack ihren guten Ruf und ihre große Nachfrage erobert. Von Konservenfabriken wird sie viel verlangt, und nicht minder eignet sie sich, wie dies auch die in Baden gebräuchliche Bezeichnung andeutet, zum Dörren. Die Gaishirtle ist infolge ihrer feinen, zarten Schale beim Versand empfindlich. Sie muß, um gegen das Verderben auf der Reise bewahrt zu bleiben, vor der Reife versandt werden, sonst verliert die Birne an ihrem Wohlgeschmack und zwar in dem Maße, je länger vor der Reife sie vom Baum genommen wird. Sie hält sich nur 8—14 Tage auf dem Lager. Die süddeutschen Märkte setzen große Mengen dieser Sorte zu den für Frühbirnen üblichen hohen Preisen um.


Stuttgarter
Gaishirtle.



Stuttgarter Gaishirtle.

Eigenschaften des Baumes.

In der Baumschule gehört die Stuttgarter Gaishirtenbirne nicht zu den schnell und stark wachsenden Sorten. Sie geht mit ihren feinen Aesten schlank in die Höhe. Auch der ausgewachsene Baum dieser Sorte gewährt einen prächtigen Anblick. Das zeigt unsere Abbildung, für die ein Baum aus den von Friesenschen Anlagen in Rötha als Vorlage diente.

Bei aller Bescheidenheit in ihren Ansprüchen an den Boden bildet sie immer gesunde, gegen Frost und Schädlinge widerstandsfähige Bäume, die weder im Laub noch in der Frucht irgendwie durch Fusicladium oder andere Pilze beeinträchtigt werden. Allerdings scheint sie eine warme Lage zu bevorzugen. Wenigstens prägt sich im süddeutschen Klima das Aroma viel stärker aus als in kühleren Bezirken. Für Straßenpflanzungen eignet sich die Gaishirtenbirne vorzüglich. Die Befürchtung, daß die schon vom Baum genießbaren Früchte die Diebe anlocken würden, wird um so weniger zutreffen, je mehr man für frühzeitige Abnahme der Früchte, die nur in diesem Zustande versandfähig sind, sorgt. Für die Konservenfabriken sind sie in noch nicht ganz reifem Zustande um so besser geeignet. Die Früchte sitzen fest im Winde. Die Tragbarkeit setzt früh ein, kehrt regelmäßig wieder und ist eine entschieden reiche. Auf der Insel Langenau wurden in 11 Jahren von 50jährigen Bäumen 10 Vollernten gewonnen.

Man zieht das Gaishirtle fast nur als Hoch- oder Halbstamm, für Formbaumzucht bleiben die Früchte zu klein. Sie wächst aber ebensogut auf Quitte wie auf Wildling und könnte daher auch zur Buschpflanzung Verwendung finden.

Die Blüte erscheint früh und dauert ziemlich lange, ohne gegen Nässe und kaltes Wetter empfindlich zu sein. Das Fruchtholz ist ziemlich lang; es bekleidet die Aeste ganz gleichmäßig, sobald an Pyramiden der Rückschnitt der Leittriebe angewendet wird.

Die Blätter sind klein und breit und gewähren durch ihre dunkelgrüne Färbung dem Baum ein schönes Ansehen.

Schlechte Eigenschaften.

An älteren Bäumen hat man in Bayern Gipfeldürre beobachtet, sobald die Gaishirtenbirne keinen tiefgründigen Boden zur Verfügung hatte. Sonstige schlechte Eigenschaften sind nicht bekannt.

Andenken an den Kongress.

Andenken an den Kongress.

Reifezeit: Mitte September, schon vom 5. September an, bis Anfang Oktober.

Name und Heimat: Sie wurde vom Obstzüchter Morel in Lyon gezüchtet und erhielt zur Erinnerung an den 1867 in Paris abgehaltenen internationalen Pomologenkongreß ihren Namen. Sie führt keinen anderen Namen; sie wird aber zumeist nur Kongreßbirne genannt.

Gestalt: Sehr groß, 10—12 cm lang, 7—9 cm breit, oft noch viel größer. Die Frucht ist sehr unregelmäßig gebaut, und auf ihrer ganzen Oberfläche stark mit Beulen besetzt. Die größte Breite befindet sich in der Regel nach dem Kelch, mitunter auch mehr nach der Mitte der Frucht zu. Nach unten und oben stumpf abgerundet, in der Regel im oberen Drittel merklich eingeschnürt.

Kelch: Offen, weit hervorstehend oder in einer weiten, meist flachen Einsenkung, von einzelnen Beulen umgeben, die sich oft weit über die Frucht erstrecken.

Stiel: Im Verhältnis zur Größe der Frucht kurz und dick, $1^1/_2$—$2^1/_2$ cm lang, in der Mitte eingeschnürt, nach beiden Enden sich verdickend. Der Stiel ist meist von Beulen umgeben und durch eine Fleischwulst nach einer Seite gedrückt.

Schale: Am Baume gelblich-grün, später in ein tiefes Gelb übergehend. Auf der Sonnenseite flammig gerötet. Aus dem Rot tritt strichweise die Grundfarbe deutlich abgesetzt hervor. Punkte spärlich, Rost in der Umgebung des Stieles fast regelmäßig vorhanden, hie und da auch einzelne Rostflecken über die Frucht zerstreut.

Fleisch: Gelblich-weiß, sehr saftreich und süß, ohne merkliche Fruchtsäure, nicht immer ganz schmelzend.

Kernhaus: Klein und vollachsig, durch feine Körnchen abgegrenzt. Die kleinen Kammern sind meist mit wenigen, länglicheiförmigen, tauben Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Kongreßbirne zählt zu den größten Herbstbirnen und gilt trotz ihrer unregelmäßigen Gestalt als eine der angesehensten Schaufrüchte. Ihre flammige Röte reizt zum Kauf und der nicht verwöhnte Gaumen findet gegenüber anderen Schaufrüchten, die oft nichts als Schaufrüchte sind, leidliche Befriedigung. Fein kann die Frucht allerdings nicht genannt werden, denn dazu fehlt ihr alles Eigenartige im Geschmack, zumal zu einer Zeit, wo der Markt nicht arm an edlen Tafelbirnen ist. Ihre Reifezeit liegt auch nicht so früh, daß sie dadurch den Vorzug vor anderen frühen Herbstbirnen verdiente. Trotzdem erzielt sie recht befriedigende Preise. Wo Williams Christbirne gut gedeiht — und das ist fast überall der Fall — da kann Andenken an den Kongreß entbehrt werden. Wie bei allen Herbstbirnen dürfen die Früchte auch dieser Sorte nicht zu lange am Baum verbleiben, sofern sie nicht gleich verspeist werden sollen. Auch ist es nicht ratsam, sie in reifem Zustand zum Versand zu bringen, denn ihre Schale ist empfindlich, und die Früchte werden bald teigig.

Eigenschaften des Baumes.

Andenken an den Kongreß hat ein mäßig starkes Wachstum, das dem Stamm zunächst eine aufrechte Pyramidenform verleiht. Ein auf mehrere Jahre ausgedehnter Rückschnitt verhütet, daß die von den großen Früchten belasteten Zweige zu früh heruntergezogen werden. Wegen der Schwere der Früchte ist die Niederstammform dem Hochstamm vorzuziehen und auch ein dauernder Schnitt erwünscht. Man sollte bei dieser Sorte bestrebt sein, nicht so sehr eine große Zahl als recht große Früchte zu ziehen, die als Schaufrüchte Wert haben. Das wird allerdings an Formbäumen sicherer erzielt. Trotzdem ist die Sorte auch für Halb- und

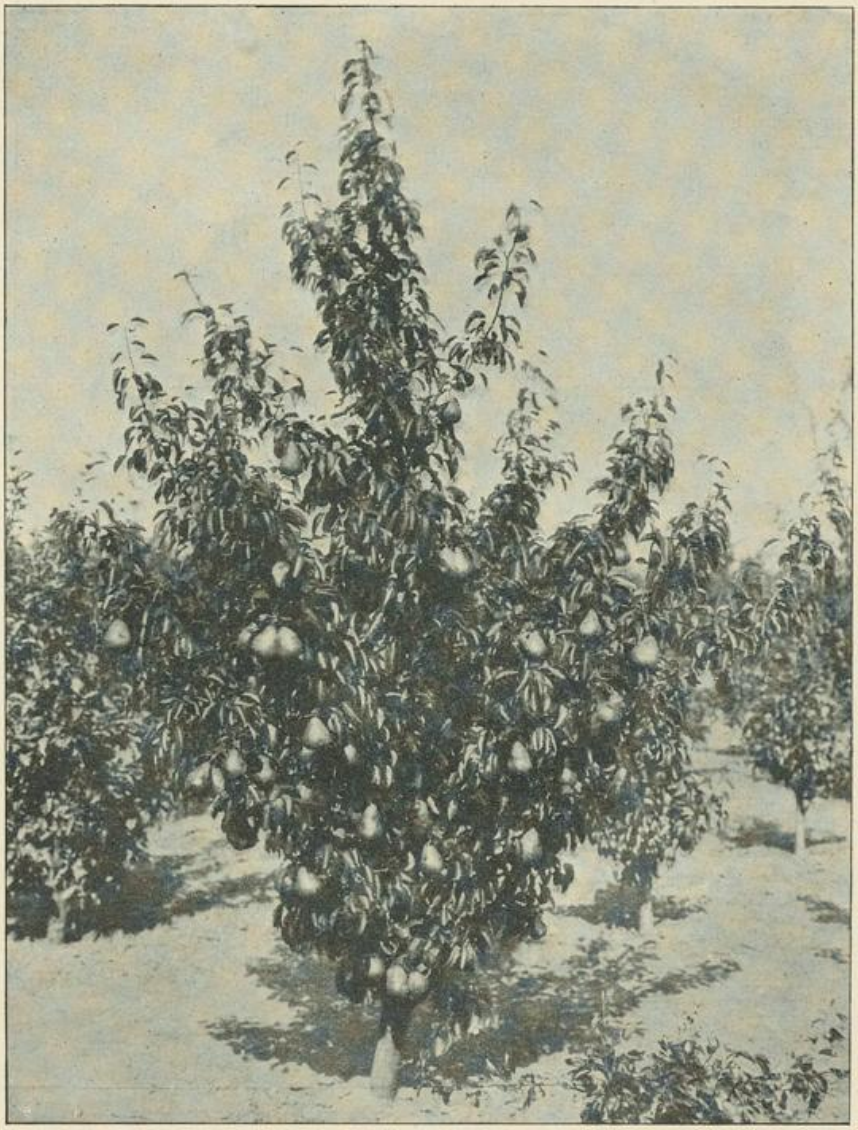

Andenken an den
Congress.



Andenken an den Kongress.

Hochstämme zu empfehlen, sobald diese einen etwas gegen unsere heftigen Herbstwinde geschützten Stand haben. An manchen Orten, z. B. in Halle, beherrscht die Kongreßbirne um Mitte September den Obstmarkt.

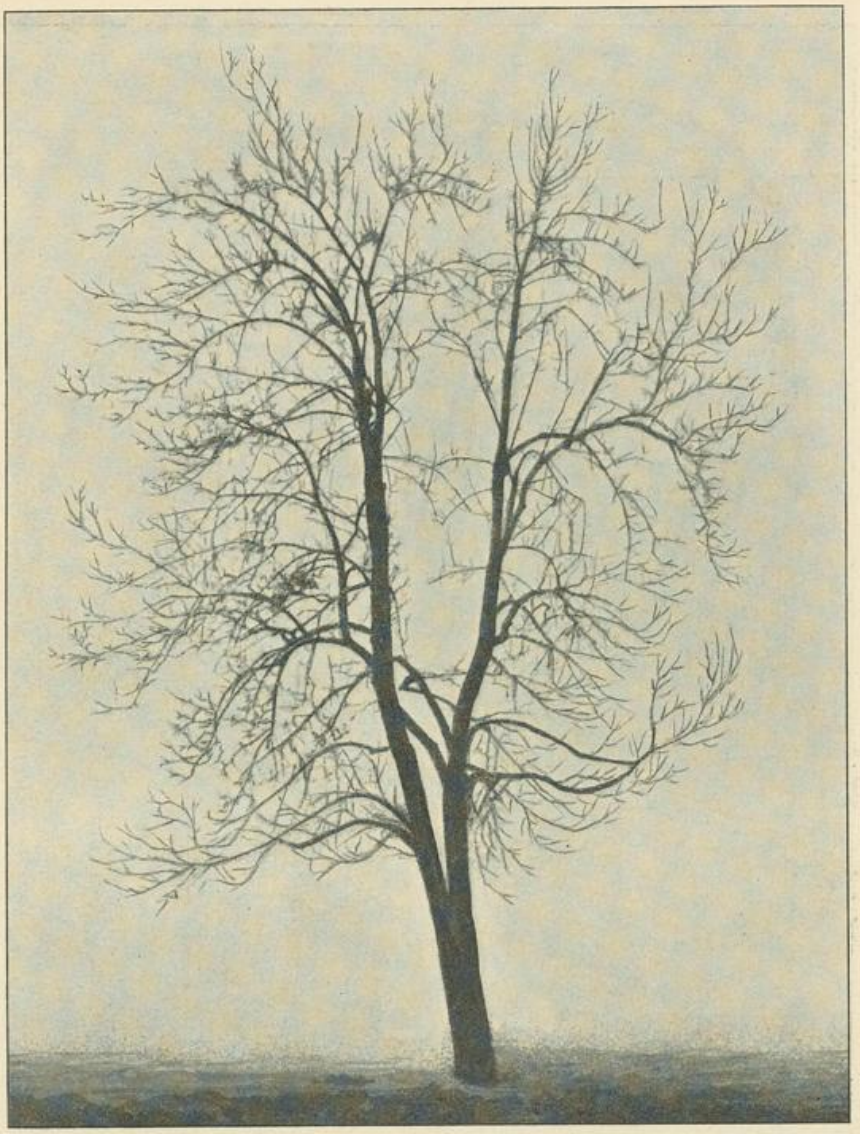
Das Textbild zeigt eine mit Früchten behangene Pyramide aus dem Provinzial-Obstgarten in Diemitz.



Beim älteren Hochstamm kommt auch das hängende Wachstum der Kronentriebe zum Ausdruck, wie es das zweite Textbild erkennen läßt. Dasselbe ist nach einem Baum des Herrn Gärtnereibesitzers Chemnitz in Eilenburg photographiert worden. Der Baum für die Beilage steht in dem Garten des Herrn Canigs in Asendorf.

Die Tragbarkeit setzt früh ein. Die Früchte entwickeln sich außerordentlich verschieden. Die Fruchtholzbildung ist mittellang, eigentliche Fruchtruten gibt's wenig.

Die Ansprüche der Kongreßbirne an die Bodenverhältnisse sind nicht groß. Wenn nicht ausgesprochener Birnenboden zur Verfügung steht, soll man die Kongreßbirne auf Wildling veredeln, Pyramiden auf Quitten sind nicht genügend lebensfähig. Das Laub ist robust und für Krankheiten unempfänglich. Die Blüte beginnt früh und ist von ziemlich kurzer Dauer.



Schlechte Eigenschaften.

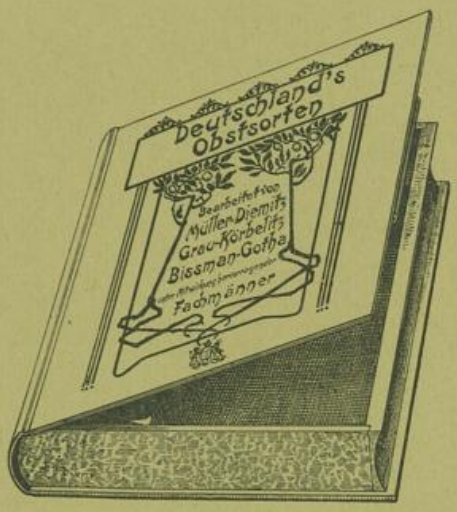
Die Früchte der Kongreßbirne fallen vor der Reife leicht ab. Für Massenanbau ist die Sorte nicht zu empfehlen. In strengen Wintern ist sie leicht dem vollständigen Erfrieren, oft bis in die Veredlungsstelle hinein, ausgesetzt. Das ist besonders dann zu beobachten, wenn sie auf Quitte veredelt ist.

Neueste Liste 1910.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. C., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Grossenhain i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, Stadtobergärtner, Naumburg a. S.
Peicker, C. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbau-Inspektor, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Brinnis, Kreis Delitzsch.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j.L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen, Maxstrasse 17.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H. in Hauber's Baumschulen, Tolkewitz b. Dresden.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

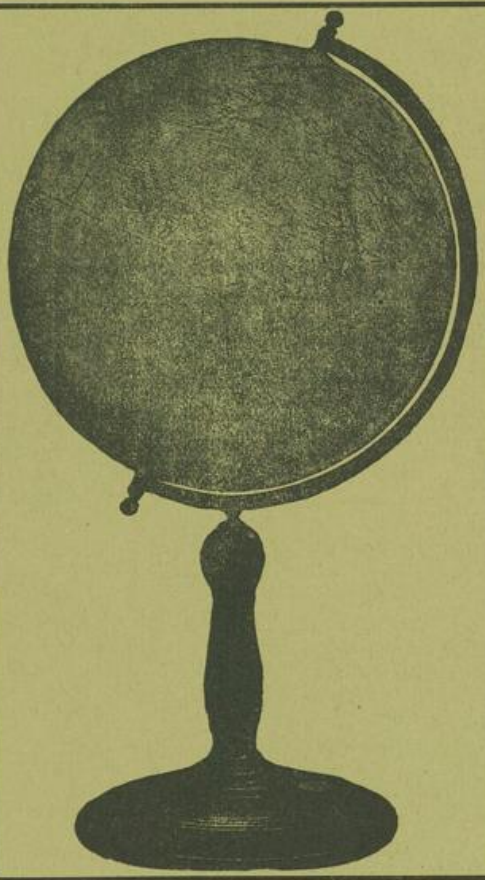
(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Mang's Neuer Erd-Globus

Auf elegantem, poliertem Holzfuß mit Kompaß. Höhe 60 cm. Kugeldurchmesser 33 cm, Kugelumfang 104 cm. Gedruckt in 24 lichtechten Farben.

Schrägstehend ohne Halbmeridian Mark 20.—

Schrägstehend mit Halbmeridian Mark 25.—

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

ADOLF MANG · STUTTGART
GEOGR. ASTRON. VERLAG.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1910

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.

Heft 17

(2. Heft des VI. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Pastorenbirne,
Kuhfuß,
Rheinischer Bohnapfel,
Rote Sternrenette.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Crassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Luise	Winter-Nelis

Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Muskatellerbirne	Pastorenbirne	Jakob Lebel
Clapp's Liebling	Kuhfuss	London Pepping
Stuttgarter Gaishirtle	Rheinischer Bohnapfel	Graue Herbst-Renette
Andenken an den Kongress	Rote Sternrenette	Graue französische Renette

Der siebte Jahrgang (1911) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Klarapfel	Goldrenette von Blenheim	Weisser Winter-Taffetapfel
Roter Herbst-Kalvill	Harberts Renette	Champagner-Renette
Halberstädter Jungfernapfel	Kaiser Wilhelm	Parkers Pepping
Bismarck-Apfel	Pommerscher Krummstiel	Königl. Kurzstiel

Der achte Jahrgang (1912) wird voraussichtlich enthalten:

Prinzessin Marianne	Liegels Winterbutterbirne	Le Lectier
Neue Poiteau	Forellenbirne	Präsident Drouard
Esperens Herrenbirne	Weisse Herbst-Butterbirne	Baronsbirne
Hofratsbirne	Blumenbachs Butterbirne	Grosser Katzenkopf

Univ.-Bibl. Giessen

Pastorenbirne.

Pastorenbirne.

Reifezeit: Ende Oktober bis Januar.

Name und Heimat: Die Pastorenbirne wurde nach den Angaben Oberdiecks im Illustrierten Handbuch von dem Pfarrer Clion aufgefunden und als „Poire de Clion“ und „Curé“ verbreitet. In Deutschland ist sie allgemein als Pastorenbirne bekannt. Man nennt sie aber doch auch mit anderen Namen, z. B. in Bayern „Flaschenbirne“, in Frankfurt und Wiesbaden „Caßlerbirne“, in Oberhessen „Glockenbirne“, in der Lausitz, im Elsaß und in Baden „Frauenschenkel“ und im Elsaß „Zapfenbirne“.

Gestalt: Langgestreckt, flaschenförmig, nach dem Kelch zu stark verjüngt, in einer breiten Spitze endigend, nach dem Stiel hin allmählich und ziemlich breit auslaufend. 9—11 cm lang, $6^1/_2$—$7^1/_2$ cm breit, mitunter etwas beulig, meist aber glatt geformt.

Kelch: Hornartig, weit offen und gut erhalten. Die Kelchblättchen legen sich sternartig auseinander und bilden ein sicheres Erkennungszeichen für die Sorte. Kelch in flacher, schräger, etwas beuliger Vertiefung, fast oben aufsitzend.

Stiel: Ziemlich stark, am Grunde lange grün bleibend, oben dunkelbraun, 2—3 cm lang, von einer Fleischgeschwulst fast stets zur Seite gedrückt, so daß er schief eingesetzt erscheint.

Schale: Im baumreifen Zustand graugrün, später grünlichgelb bis hellgelb. Die Sonnenseite ist oft braunrot überzogen. Zahlreiche feine Punkte sind über die ganze Frucht zerstreut. Rostfiguren finden sich vereinzelt, vornehmlich am Kelche und besonders an den aus rauher Lage stammenden Früchten. Ein ganz eigenartiges Merkmal ist der auf einer Seite der Frucht, manchmal vom Stiel bis zum Kelch, sich erstreckende, schmale Roststrich. Auch dieser bildet ein bei keiner anderen Sorte wieder kehrendes Erkennungszeichen.

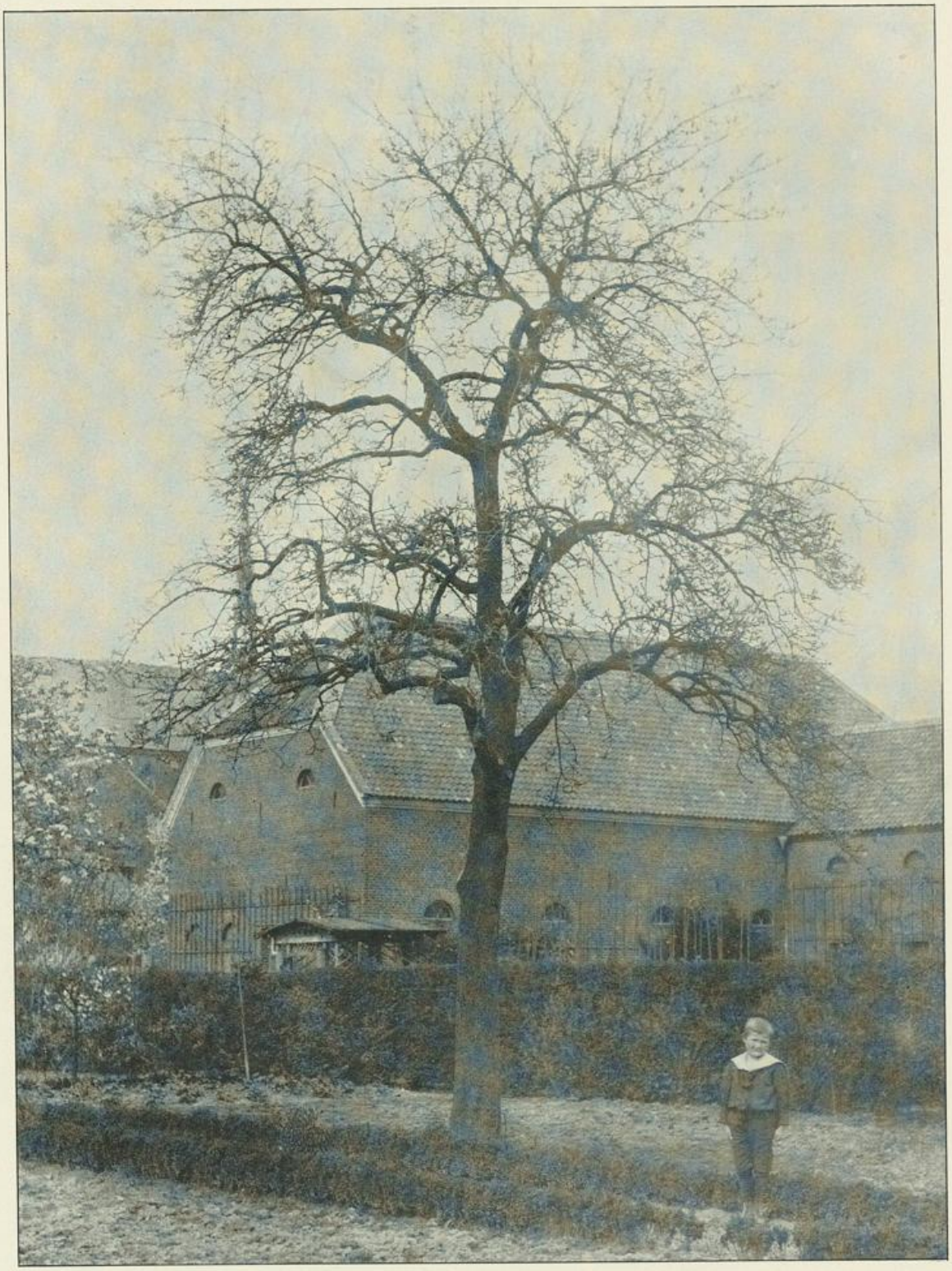
Fleisch: Gelblichweiß, nicht gerade schmelzend, aber doch meist saftig, ohne besonderes Gewürz, manchmal auch ziemlich grob, fleischig und in der Umgebung des Kernhauses steinig.

Kernhaus: Im Verhältnis zur Größe der Frucht klein, muschelförmig, mit meist unvollkommenen, dunkelbraunen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

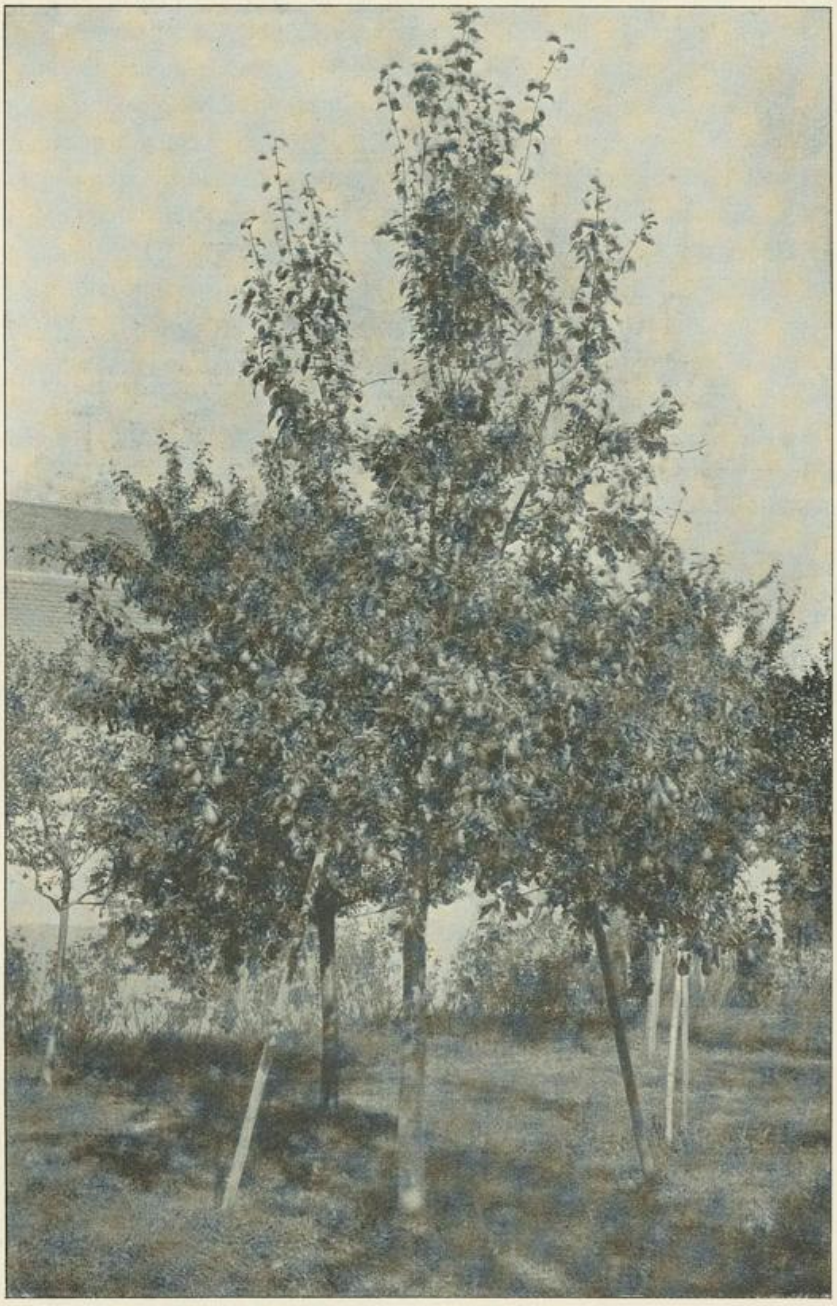
Die Urteile über die Güte der Frucht gehen weit auseinander. Während die Pastorenbirne in Süddeutschland meist noch als gute Tafelbirne bezeichnet wird, gilt sie nach dem Norden hin nur als Wirtschaftssorte und als eine vorzügliche Dörr- und Kochbirne. Sie wechselt ihren Geschmack ungemein, nicht nur in den verschiedenen Bodenarten, sondern auch die Jahreswitterung übt auf ihren größeren oder geringeren Saftgehalt und Schmelz einen wesentlichen Einfluß aus. Darin stimmen aber alle Berichterstatter überein, daß sie infolge ihrer gleichmäßigen Größe und ihrer glatten Form eine gute Handelsfrucht bildet, die durch ihre Haltbarkeit — bis zum Januar — höhere Preise erzielt, als manche mit feinem Gewürz versehene, ausgesprochen feine Tafelbirne. Ihre Haltbarkeit im reifen Zustand ist auch besonders hervorzuheben, ja selbst als reife Frucht hält sie noch den Versand gut aus.


Pastoren-Birne.



Pastorenbirne.

In trockenem Boden fallen die Früchte früh ab; sie müssen also zeitig, Ende September bis Anfang Oktober, geerntet werden. Dabei welken die Früchte auf dem Lager nicht, und ihre



Güte im Geschmack wird durch die frühe Ernte erhöht. Auf die richtige Zeit der Ernte übt bei der Pastorenbirne das Klima, wohl auch Standort und Boden in demselben Maße wie auf ihren Geschmack und die Dauer der Haltbarkeit ihrer Früchte einen großen Einfluß aus.

Eigenschaften des Baumes.

Die Pastorenbirne zeichnet ein gesunder und kräftiger Wuchs vor vielen anderen Sorten aus. Deshalb greift auch der Baumschulbesitzer zu ihr in allen den Fällen, wenn die Veredlung einer Sorte auf Quittenunterlage keine Erfolge verspricht, und Zwischenveredlung angewendet werden muß. Zur Hochstammzucht ist die Pastorenbirne ebenso geeignet wie zur Anzucht von Formbäumen. Durch die regelmäßige, lückenlose Fruchtholzbildung und durch die gesunde dunkelgrüne, glänzende Belaubung ihrer Bäume bieten diese stets einen schönen Anblick. Die Widerstandsfähigkeit ihrer Blüten gegen naßkalte Witterung bewirkt in der Regel einen guten Fruchtansatz, und wenn auch die einfarbig grünen Früchte sich wenig vom Laub abheben, so wird uns doch immer die Fülle ihrer Früchte am Formbaum und am Hochstamm erfreuen. Die reiche Fruchtbarkeit gibt ihrer ausgewachsenen Krone, die sonst pyramidenförmig sich aufbaut, einen hängenden Charakter, so daß sie für Straßenpflanzung nicht sonderlich empfohlen werden kann. Auch würden die großen Früchte der Pastorenbirne bei dem freien Standort, der zumeist mit Straßenpflanzungen verknüpft ist, bei Stürmen zu sehr gefährdet werden. Selbst in geschlossenen Pflanzungen hat man auf genügenden Windschutz Rücksicht zu nehmen.

An den Boden stellt die Pastorenbirne keine hohen Ansprüche; sie ist genügsam und kommt auch noch in leichtem, sandigen Boden fort. Man trifft sie auch noch ziemlich hoch im Gebirge an, wenngleich ihre Frucht in warmer Lage und in warmem Boden edler wird.

Die angeführten guten Eigenschaften haben es veranlaßt, daß die Pastorenbirne weit und breit zu Anpflanzungen verwendet wird. Ganz besonders viel wird sie im Bodenseegebiete angetroffen. Sie verdient es auch, warm empfohlen zu werden.

Die Beilage ist nach einer photographischen Aufnahme, die wir Herrn Obstbauinspektor Wagner in Bonn verdanken, hergestellt worden. Der Baum gehört dem Herrn Lehrer Platzer in Kevelaer. Das Textbild stellte Herr Obstbaulehrer Grote-Ueberlingen uns freundlichst zur Verfügung. Es zeigt einen in vollem Ertrage stehenden Baum der Pastorenbirne aus dem Bodenseegebiete.

Schlechte Eigenschaften.

In den Gegenden mit viel Luftfeuchtigkeit klagt man darüber, daß die Pastorenbirne vom Birnenschorf befallen wird, so auch am Bodensee. In nebligen Tälern soll sie auch etwas frostempfindlich sein. Derartige Beobachtungen erstrecken sich aber nur auf wenige Gebiete. Im allgemeinen gilt die Pastorenbirne als gesund und widerstandsfähig.

Kuhfuss.

Kuhfuss.

Reifezeit: September bis Mitte Oktober.

Name und Heimat: Der Kuhfuß ist eine in Hannover und Westfalen weit verbreitete Wirtschaftssorte, die dort auch unter der Bezeichnung „Speckbirne", „Westfälische Glockenbirne", „Pfundbirne" und auch „Herrenbirne" bekannt ist. In Thüringen führt sie auch den Namen „Sommerkatzenkopf".

Gestalt: Dickbauchig, kreiselförmig, fast ebenso breit wie lang, $6^1/_2$—$7^1/_2$ cm, nach dem Kelch zu abgerundet, nach dem Stiel zu in einer stumpfen Spitze auslaufend. Die farbige Abbildung gibt die Form sehr naturgetreu wieder. Die Frucht ist manchmal etwas beulig und unförmlich.

Kelch: Offen, oft unvollkommen, in ganz flacher schüsselförmiger Einsenkung.

Stiel: Sehr lang, $3^1/_2$—$4^1/_2$ cm, dick und holzig, in einer flachen beuligen Vertiefung.

Schale: Schmutziggrün, zur Reifezeit gelbgrün, mit zahlreichen, braunroten Streifen, die durch gröbere und feinere, grauweiße Punkte unterbrochen werden. Hier und da sind auch Rostanflüge bemerkbar.

Fleisch: Gelblichweiß, mit rötlichem Anfluge, etwas körnig, ziemlich saftig, süß, aber beim Rohgenuß ohne Würze. Gekochte Früchte sind sehr wohlschmeckend.

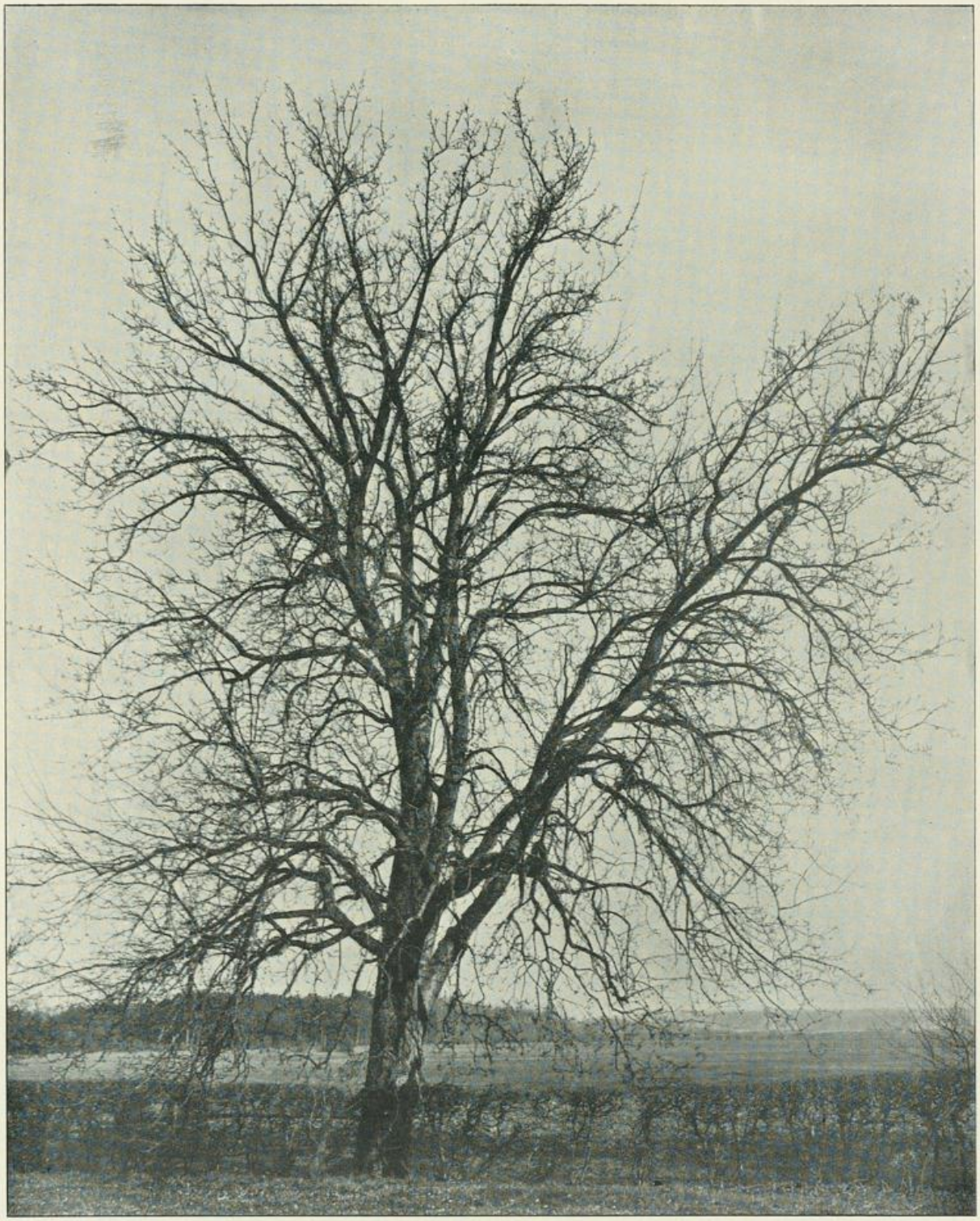
Kernhaus: Hohlachsig, mit engen Kammern. Kerne meist unvollkommen entwickelt.

Eigenschaften der Frucht.

Diese Birnsorte besitzt weder äußerlich noch in ihrem Geschmack Eigenschaften, durch die sie Käufer sonderlich anziehen könnte. Ihre kurze Haltbarkeit und ihr beschränkter Wert für wirtschaftliche Zwecke lassen es nicht ratsam erscheinen, für ihre Verbreitung einzutreten. Ihr Wert als Dörrfrucht und zum Kochen wird von den Berichterstattern, welche sie seit langem zu beobachten Gelegenheit hatten, fast ausnahmslos anerkannt, aber der Herbstmarkt ist in birnenreichen Jahren schon ohnehin mit Sorten überfüllt, die mit wirtschaftlichem Wert hohen Wohlgeschmack verbinden. Eine weite Verbreitung des Kuhfuß würde deshalb nicht anzuraten sein.

Die Ernte muß anfangs September, und zwar dann erfolgen, sobald die Früchte anfangen, sich gelblich zu färben, und ihre Sonnenseite Röte bekommt. Die Haltbarkeit erstreckt sich nur auf 8—14 Tage.

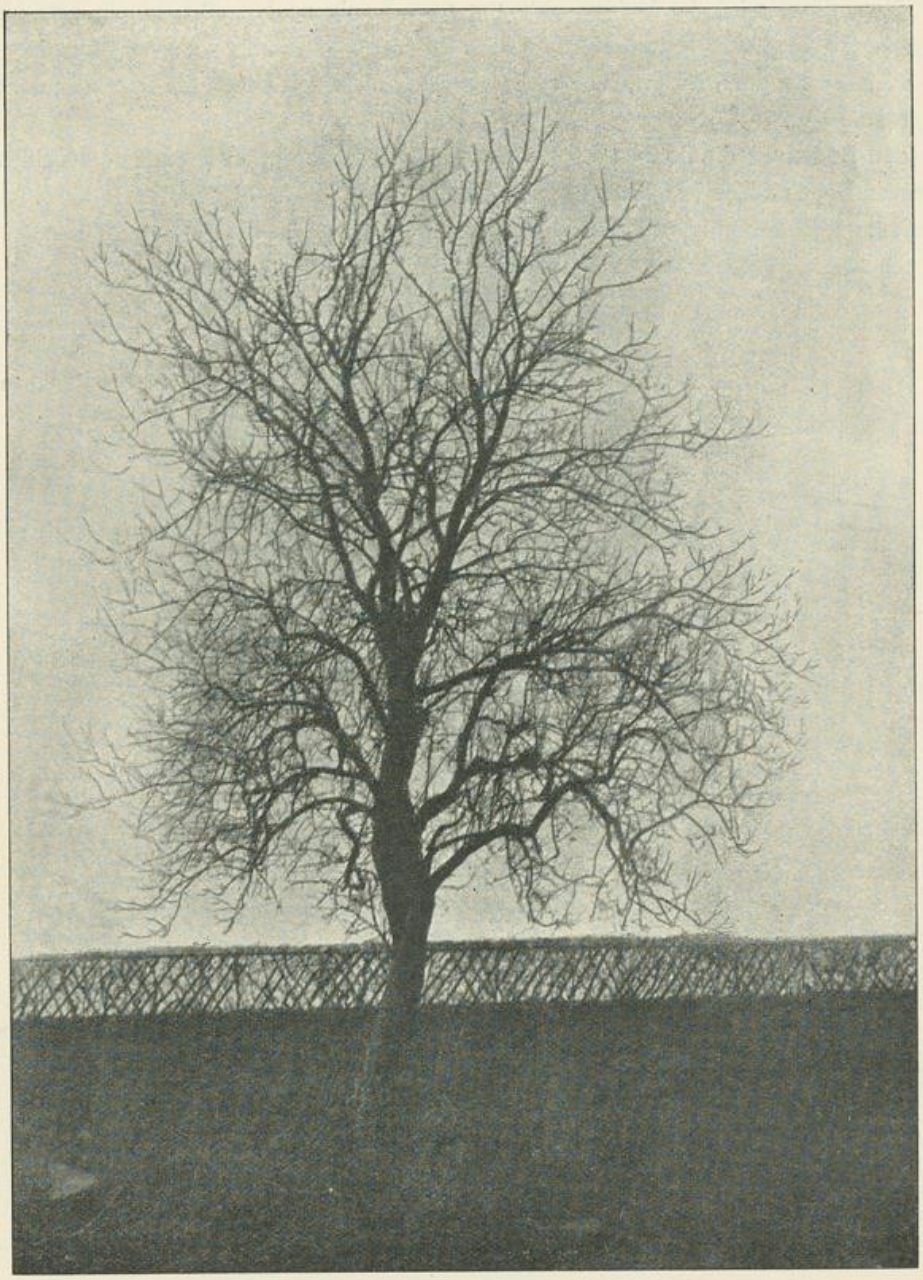

Kuhfuss.



Kuhfuss.

Eigenschaften des Baumes.

Zu dem regelmäßigen Baumbestand der alten ländlichen Obstgärten Westfalens gehören einige Riesenbäume der Speckbirne. Es soll dort Bäume geben, die in einem Jahre eine Ernte



bis zu 30 Zentner gebracht haben. Der in der Beilage abgebildete Baum, der in Herzebrock in Westfalen steht, ist ein Beispiel dafür, welchen Umfang die Krone dieser Birnsorte einnehmen kann. Das Textbild verdanken wir dem Herrn Obstbautechniker Mey in Herford. Die Bäume haben

einen Wuchs wie die Eichen, breit, knorrig, mit hochgewölbter Krone; sie erreichen ein sehr hohes Alter. Auch in der Umgebung von Hildesheim und Kassel hat sich diese Sorte bis in die heutige Zeit erhalten. Wer im Besitz solch alter Bäume ist, wird deren Wert stets hoch einschätzen, da sie ihm trotz des vielleicht niedrigen Einheitspreises des Zentners reiche Einnahmen bringen. Neuerdings wird der Kuhfuß aber nur noch wenig zu Neupflanzungen verwendet, weil seine Ernten erst beginnen, nachdem der Baum 15 und mehr Jahre alt geworden ist und auch deshalb, weil die heutigen Ansprüche an eine gute Handelssorte durch die Speckbirne nicht mehr erfüllt werden.

An den Boden ist die Sorte nicht ganz anspruchslos, sie verlangt warmen, feuchten Boden. In trockenem Boden fallen die Früchte leicht vom Baum.

Nur für Hochstammpflanzungen und auch nur vereinzelt in Hausgärten sollte man sie verwenden, um den eigenen Bedarf an Kochbirnen zu decken.

Schlechte Eigenschaften.

Die Tragbarkeit tritt zu spät ein. Die Sorte leidet unter Fusikladium.

Grosser rheinischer Bohnapfel.

Grosser rheinischer Bohnapfel.

Reifezeit: Januar bis in den Sommer hinein.

Name und Heimat: Der Name deutet schon den rheinischen Ursprung an. Die Sorte hat ihre Heimat in dem vulkanischen Teil der Rheinprovinz und ist eine Hauptsorte des sogenannten „Neuwieder Beckens", in das die feuerspeienden Berge des Laacher Sees ihre Asche hineingetrieben und viele Meter hoch abgelagert haben. Verbreitet ist der rheinische Bohnapfel in Deutschland allgemein und zwar fast ausschließlich unter diesem Namen oder abgekürzt als „großer Bohnapfel" oder schlichtweg „Bohnapfel". Im Badischen, besonders im Schwarzwald, nennt man ihn auch „Jockerle". Neben dem großen rheinischen Bohnapfel soll auch noch ein kleiner Bohnapfel vorkommen. Die meisten Fachleute sind aber der Meinung, daß beides die gleiche Sorte sei.

Gestalt: Mittelgroß, fast ebenso hoch wie breit, $5^1/_2$—$7^1/_2$ cm, walzenförmig und im Querschnitt unregelmäßig gebaut, oben und unten stark abgeflacht, in der Mitte der Frucht meist am breitesten. Die Frucht auf der farbigen Abbildung ist ausnahmsweise groß.

Kelch: Fast ganz geschlossen oder halb offen, in weiter, flacher, mit Fältchen umgebener Einsenkung. Kelchblättchen grauwollig.

Stiel: Kurz und dick, nach dem Fruchtkuchen hin keulenartig verdickt, selten bis 1 cm lang, in einer flachen Stielhöhle.

Schale: Im baumreifen Zustand düstergrün und später gelbgrün, auf der Sonnenseite streifig gerötet. Die Streifen sind meist kurz abgesetzt und durch zahlreiche gelbgrüne Punkte unterbrochen. Die Frucht ist mit starkem, weißlichem Duft überzogen, der das Rot matt erscheinen läßt. Vereinzelt treten Rostspuren auf.

Fleisch: Grünlichweiß, dicht unter der Schale ausgesprochen grün (auf dem Längsdurchschnitt der farbigen Abbildung ist der Ton zu gelb geraten), anfangs fest und sauer, zum Frühjahr hin saftiger, mürbe und wohlschmeckend.

Kernhaus: Sehr eng und bei normalen Früchten geschlossen; bei großen Früchten zuweilen etwas zerrissen. Die Kerne sind meistens unvollkommen, lang zugespitzt und füllen die schmalen Kernkammern voll aus. Farbe lichtbraun.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den Wirtschaftssorten nimmt der rheinische Bohnapfel einen der ersten Plätze ein. Er ist für die Weinbereitung von unschätzbarem Wert und erzielt zu diesem Zwecke auch meist 1—2 Mark für 50 Kilo mehr als andere Mostsorten. Die großen Apfelweinkeltereien in Sachsenhausen und Umgebung verarbeiten ihn mit besonderer Vorliebe und sind für Tausende von Wagenladungen aufnahmefähig. Auch in den Krautfabriken und Konditoreien schätzt man ihn. Das zu Apfeltorten verwendete Mark behält gegenüber vielen anderen Sorten, die bei ihrer Verarbeitung schmutzig grau werden, eine schöne weiße Farbe. Spät im Frühjahr, wenn die Äpfel selten werden, kann man den Bohnapfel auch wohl roh genießen. Bei den bescheidenen Ansprüchen, die man um die Zeit an den Wohlgeschmack der Äpfel stellen darf, befriedigt seine Frische noch viele Obstesser. Voraussetzung dabei ist allerdings, daß er spät, gegen Ende Oktober, geerntet wurde. Die Frucht hängt außerordentlich fest am Baum und bietet selbst in rauhen Lagen den Stürmen Trotz. Sie ist außerdem so fest im Fleisch, daß sie selbst die roheste Behandlung beim Verladen nicht übelnimmt und auch noch in ihrer Reife versandfähig bleibt. Bei reichem Baumbehange bleiben die Früchte allerdings in ihrer Entwicklung zurück und geben eine Ware, die ausschließlich nur zu Most verarbeitet werden kann.


Gr. Rheinischer
Bohnapfel.



Rheinischer Bohnapfel.

In Norddeutschland ist der Bohnapfel auf dem Markte wenig bekannt; bei großen Vorräten muß man die süddeutschen Städte als Absatzgebiet aufsuchen. Ein Berichterstatter äußert sich dahin, daß es ihm ein leichtes sein würde, vom rheinischen Bohnapfel „eine Million Zentner“ abzusetzen.

Eigenschaften des Baumes.

Schon in der Baumschule erfreut sich der rheinische Bohnapfel durch seinen schlanken, kräftigen Wuchs allgemeiner Beliebtheit. Je weniger man an ihm schneidet, um so besser, denn er bildet von selbst eine hochkugelige, geschlossene Krone. Er ist die gegebene Sorte für Straßen-

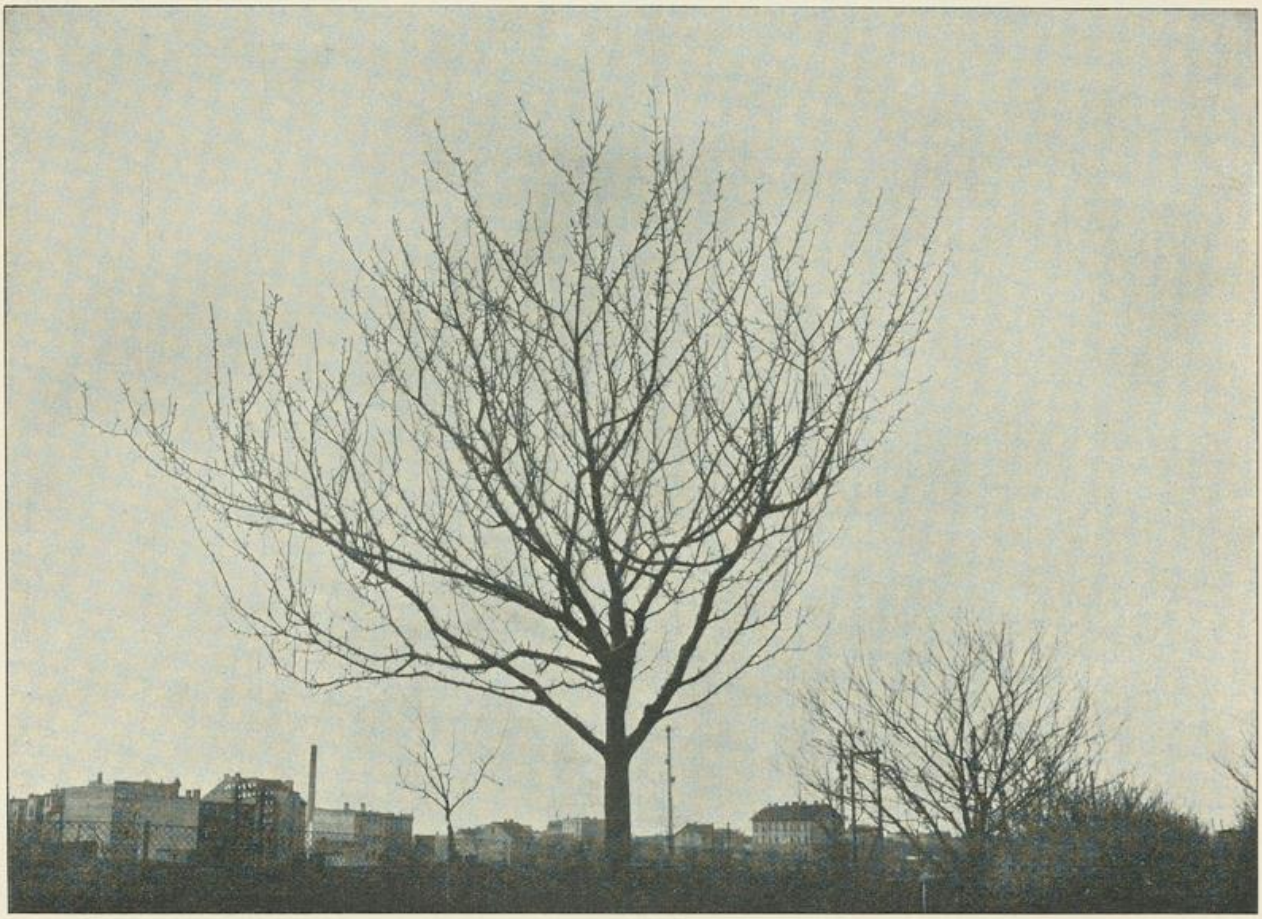


Abbildung 1.

pflanzungen. Mit geringer Nachhilfe durch den Schnitt kann man ihn steil in die Höhe treiben. Dabei erträgt er die freie, dem Winde zugängliche Lage, wirft die Früchte nicht ab und bietet auch keine Veranlassung zum Diebstahl, weil der Apfel am Baum unansehnlich bleibt und langer Lagerung bedarf, ehe er genießbar wird.

Das Bild auf der Beilage erhielten wir von der rheinischen Landwirtschaftskammer. Die Textbilder rühren von Aufnahmen her, die im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz (Abbildung 1, junger Baum) und in den Anlagen des Herrn Domänenrat Meyer zu Frankenroda (Abbildung 2, alter Baum) hergestellt wurden.

Zwar tritt die Tragbarkeit beim Bohnapfel ziemlich spät ein, sie ist dann aber sehr reich und kehrt alle zwei Jahre regelmäßig wieder. Man kann daher verstehen, daß die Sorte so gern gepflanzt wird. Die Landwirte des Landkreises Koblenz halten die jeweilige Apfelernte für wichtiger als den Ertrag der Felder und äußern wohl: „Wenn nur die Bohnäpfel geraten sind!“

Der Bohnapfel ist noch für die höchsten und rauhesten Lagen brauchbar. Er liebt besonders einen schweren, genügend feuchten, aber nicht nassen Boden, versagt aber auch in leichtem Boden noch nicht, nur bleiben dort die Früchte zu klein. Der Bimssandstein am Niederrhein ist der Boden, der ihm besonders zusagt. Der hohe Kaligehalt dieses Bodens und seine Fähig-

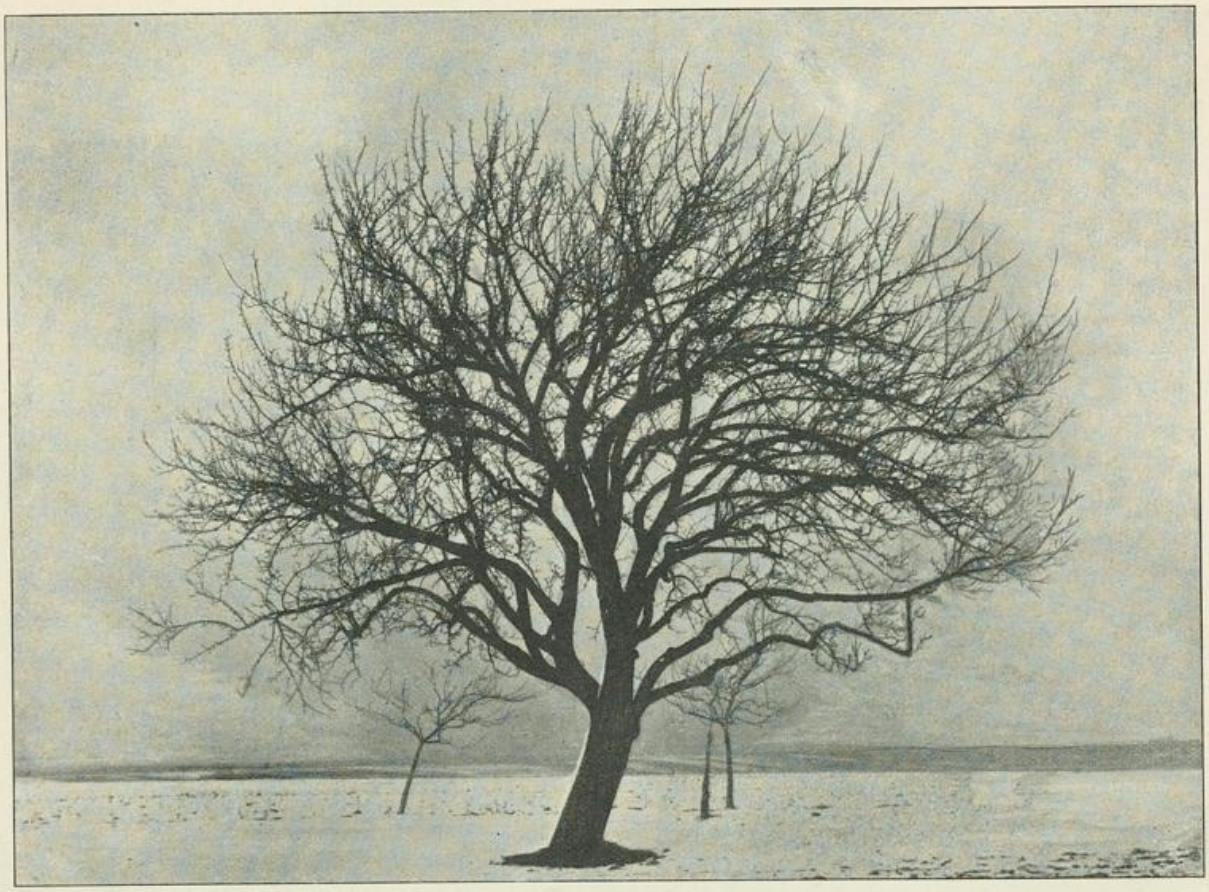


Abbildung 2.

keit, sich wie ein Schwamm mit Wasser vollzusaugen und ihm dadurch eine fast unversiegbare Wasserquelle zu bieten, bewirken es, daß die Bäume sich wunderbar gestalten. An Fusikladium leidet der Bohnapfel wenig. Das Laub ist fest, auf der Unterseite wollig.

Die Blüte öffnet sich spät, ist unempfindlich gegen Witterungsunbilden und dauert lange.

Schlechte Eigenschaften.

In zu schwerem, tonigen Boden und auch in sehr leichtem, sandigen Boden leidet der Bohnapfel unter Krebs. Die Früchte bleiben dann oft zu klein und sind zur Erntezeit zu unansehnlich, um leicht Käufer zu finden.

Rote Sternrenette.

Rote Sternrenette.

Reifezeit: November bis Januar.

Name und Heimat: Eine deutsche Sorte, die vom Niederrhein aus verbreitet worden ist. Sie kommt in anderen Gegenden nur vereinzelt vor und ist in Deutschland nur unter obigem Namen bekannt. In Frankreich und Belgien ist sie unter dem Namen „Reinette etoilée“ oder „Calvill etoilé“ verbreitet. In der holländischen Provinz Limburg, wo sie seit etwa hundert Jahren heimisch ist, führt sie den Namen „Pomme de Coer“ (Herzapfel).

Gestalt: Ganz regelmäßig gebauter, plattrunder Apfel von mittlerer Größe, 5—6 cm hoch und 6—8 cm breit. Die größte Breite etwas unterhalb der Mitte, nach dem Kelch etwas stärker als nach dem Stiel hin abnehmend.

Kelch: Vollständig offen, mit gut erhaltenen, lang zugespitzten und zurückgeschlagenen Blättchen, die im Grunde nicht immer ganz zusammenhängen. Kelch in weiter, aber flacher Einsenkung, von schwach angedeuteten Fältchen umgeben.

Stiel: Sehr kurz, meist nur $^1/_2$—1 cm lang, nach der Ansatzstelle hin mitunter etwas verdickt, in einer ziemlich weiten und tiefen, trichterförmigen Stielhöhle, die in der Regel strahlenförmig berostet ist.

Schale: Glatt und geschmeidig, mit einer feinen Fetthaut überzogen. Von der gelben Grundfarbe sind nur in der Umgebung des Stiels Spuren erhalten geblieben. In der Regel tritt die kirschrote Farbe allein leuchtend hervor, die auf der Sonnenseite tiefrote Schattierungen annimmt. Gedämpft wird das Rot durch einen leicht bläulichweißen Hauch, der in unberührtem Zustande die ganze Frucht überzieht. Aus dem Rot heben sich zahlreiche, sternartige, hellgraue Punkte deutlich hervor, die nach dem Kelch hin etwas feiner und dichter gelagert, nach der unteren Hälfte der Frucht zu dicker und vereinzelter über die ganze Frucht zerstreut sind.

Fleisch: Gelblichweiß, und besonders in der Nähe des Kelches gerötet. Einzelne rote Adern ziehen sich durch das Fruchtfleisch hindurch und grenzen auch das herzförmige Kernhaus ab. Im Geschmack leidlich gut, locker, etwas gewürzt, nicht sehr saftreich.

Kernhaus: Geschlossen, mit kleinen schmalen Kernkammern, die mit den breitgedrückten, wohlerhaltenen, nach unten teils in scharfer Spitze auslaufenden, teils abgestumpften Kernen vollständig ausgefüllt sind. Das durchschnittene Kernhaus gleicht einem streng regelmäßigen, strahlenden Stern.

Eigenschaften der Frucht.

Für Obstliebhaber gibt es kaum einen schöneren Anblick, als Fruchtkörbe, die mit der roten Sternrenette gefüllt sind. Das leuchtende Rot, gemildert durch den zarten Hauch der Deckfarbe und unterbrochen von den deutlich sich abhebenden, hellgrauen Sternchen wirkt so bezaubernd, daß man sich an diesem Anblick nicht satt sehen kann. Nichts ziert die rheinischen Obstmärkte und Ausstellungen mehr als die Fülle der dortigen Sternrenetten.

Der Preis für die Frucht ist infolge ihres schönen Aussehens verhältnismäßig hoch, höher als er dem innern Wert nach sein dürfte. Der Geschmack ist nur für den nicht verwöhnten Gaumen befriedigend, es fehlt die Frische, namentlich, wenn die Früchte längere Zeit gelagert haben. Aber zur Weihnachtszeit bildet der Apfel eine Tafelzierde ersten Ranges. Dann sollte man aber auch die Vorräte räumen. Unsere Mitarbeiter aus Geldern berichten, daß die Sternrenette ihren erfrischenden Geschmack dort bis weit ins Frühjahr hinein behalte.

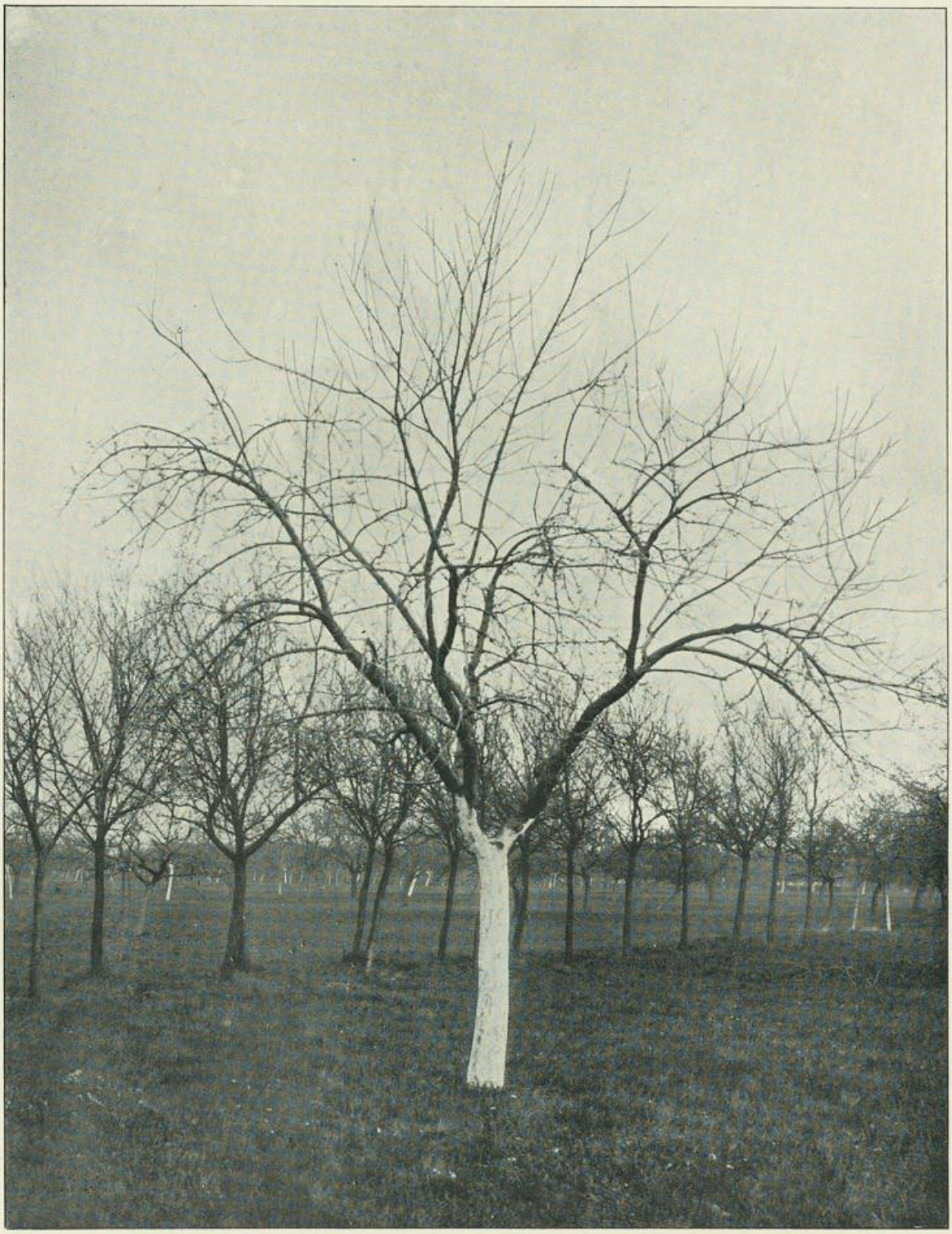
Die Frucht hängt nicht sehr fest am Baum, muß Mitte Oktober gepflückt werden, sobald sie zu fallen beginnt. Bei der zähen Schale verträgt sie den Versand sehr gut, nur muß bei der Verpackung darauf geachtet werden, daß der feine Duft nicht abgewischt wird.

Eigenschaften des Baumes.

Die rote Sternrenette ist eine Hauptsorte des Niederrheins, die in Cleve, Geldern und vielen anderen Orten neben dem roten holländischen Bellefleur weite Verbreitung gefunden hat. Die Abbildungen im Text und in der Beilage stammen sämtlich vom Niederrhein, Lechenich und Geldern. Wir verdanken die Aufnahme der gütigen Vermittlung des Herrn Obstbauinspektors Wagner in Bonn.

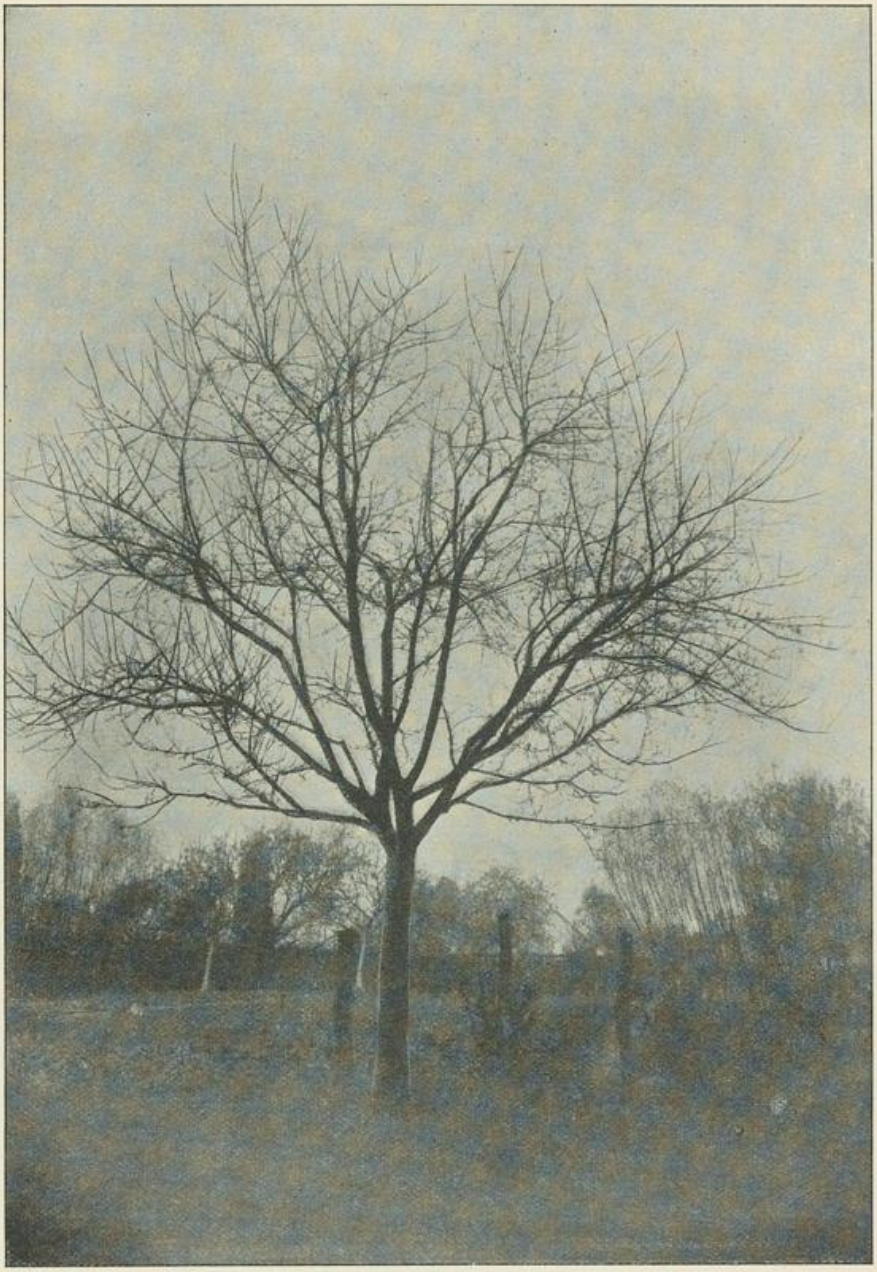


Rote Sternrenette.



Rote Sternrenette.

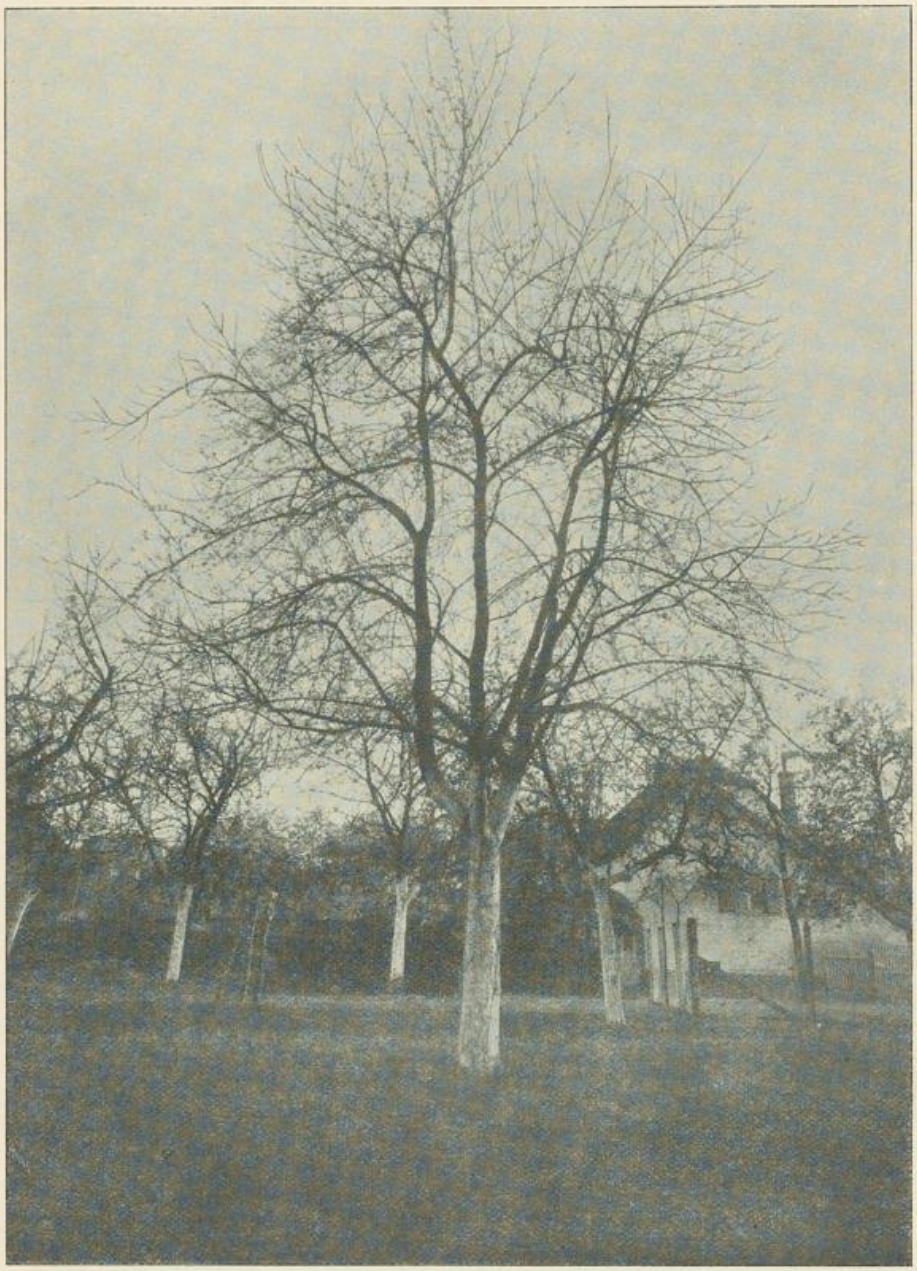
Die Sternrenette wächst ziemlich kräftig und bildet hochkugelige Kronen, die gesund und widerstandsfähig bleiben, wenn sie an einen Standort gepflanzt wird, der ihr ausreichende Feuchtigkeit liefert. Wiesen und Viehweiden mit feuchtem Untergrund sagen ihr zu, in trockenem, sandigen Boden dagegen geht sie sehr früh an Spitzendürre zugrunde.



Die Blüte beginnt sehr spät und dauert lange, scheint aber gegen Nässe empfindlich zu sein, denn die Erträgnisse sind nur mäßig; die Früchte sitzen zu vereinzelt, sind aber fast alle von gleichmäßiger Größe. Die Fruchtbarkeit setzt auch erst spät ein. Daher rührt auch die spärliche Verbreitung in anderen Gegenden außer am Rhein, wo sie auch in der Tragbarkeit be-

friedigt. Der Obstliebhaber sollte sie aber schon allein als Tafelzierde mit anbauen, in den Schaufenstern darf solch ein Apfel nicht fehlen.

Das Blatt ist fest und widerstandsfähig, die einjährigen Triebe sind sehr dunkel und braunrot gefärbt.



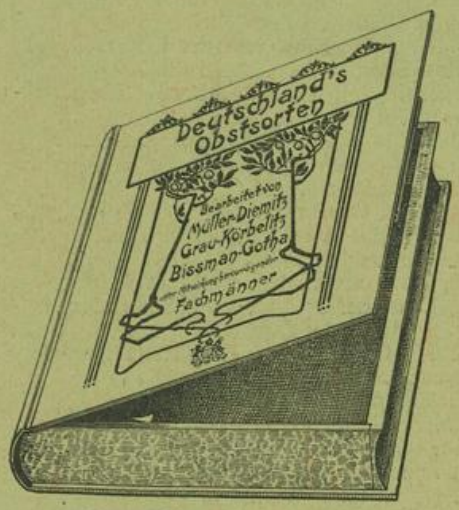
Schlechte Eigenschaften.

Die Früchte fallen kurz vor der Reife leicht ab, sodaß die Ernte zur rechten Zeit vorgenommen werden muß. Die Erträge der Sternrenette befriedigen nicht überall.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Cossebaude i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbau-Inspektor, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen, Maxstrasse 17.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1910

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.

Heft 18
(3. Heft des VI. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Jakob Lebel,
London Pepping,
Graue Herbst-Renette,
Graue französische Renette.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gravensteiner	Canada-Renette	Gelber Bellefleur
Prinzenapfel	Cox's Orangen-Renette	Roter holländischer Bellefleur
Goldparmäne	Muskat-Renette	Adersleber Kalvill
Schöner von Boskoop	Ribstons Pepping	Casseler Renette.

Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Gute Graue	Bosc's Flaschenbirne	Grumkower Butterbirne
Gute Louise von Avranches	Dr. Jules Guyot	Nordhäuser Winter-Forellenbirne
Köstliche von Charneu	Williams Christbirne	Hardenponts Butterbirne
Birne von Tongre	Amanlis Butterbirne	Napoleons Butterbirne.

Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Weisser Winterkalvill	Landsberger Renette	Madame Verté
Gelber Edelapfel	Baumanns Renette	Clairgeau's Butterbirne
Ananas-Renette	Herzogin von Angoulême	Josephine von Mecheln
Boikenapfel	Diels Butterbirne	Esperens Bergamotte

Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Lord Suffield	Apfel aus Croncels	Minister von Hammerstein
Graham's Jubiläumsapfel	Kaiser Alexander	Alantapfel
Lord Grosvenor	Danziger Kantapfel	Gelber Richard
Charlamowsky	Geflammter Cardinal	Roter Eiserapfel

Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Sommer-Eierbirne	Vereins-Dechantsbirne	Edel-Crassane.
Petersbirne	Gellerts Butterbirne	Olivier de Serres
Grüne Sommer-Magdalene	Holzfarbige Butterbirne	Winter-Dechantsbirne
Leipziger Rettigbirne	Marie-Luise	Winter-Nelis

Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Muskatellerbirne	Pastorenbirne	Jakob Lebel
Clapp's Liebling	Kuhfuss	London Pepping
Stuttgarter Gaishirtle	Rheinischer Bohnapfel	Graue Herbst-Renette
Andenken an den Kongress	Rote Sternrenette	Graue französische Renette

Der siebte Jahrgang (1911) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:

Klarapfel	Goldrenette von Blenheim	Weisser Winter-Taffetapfel
Roter Herbst-Kalvill	Harberts Renette	Champagner-Renette
Halberstädter Jungfernapfel	Kaiser Wilhelm	Parkers Pepping
Bismarck-Apfel	Pommerscher Krummstiel	Königl. Kurzstiel

Der achte Jahrgang (1912) wird voraussichtlich enthalten:

Prinzessin Marianne	Liegels Winterbutterbirne	Le Lectier
Neue Poiteau	Forellenbirne	Präsident Drouard
Esperens Herrenbirne	Weisse Herbst-Butterbirne	Baronsbirne
Hofratsbirne	Blumenbachs Butterbirne	Grosser Katzenkopf

Univ.-Bibl. Giessen

Jakob Lebel.

Jakob Lebel.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Nach dem Züchter in Amiens benannt. Nur unter diesem Namen verbreitet.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 6—7 cm hoch, 8—10 cm breit, mittelbauchig, nach Kelch und Stiel hin gleichmäßig abnehmend. Auf der einen Seite in der Regel höher als auf der anderen. Nach dem Kelch zu mit breiten, aber bald flach verlaufenden Rippen versehen.

Kelch: In ganz flacher Vertiefung, fast oben aufsitzend, von Falten umgeben. Die an der unteren Hälfte grün bleibenden, sehr breiten Kelchblättchen legen sich wagerecht über die Kelchhöhle und schließen diese fast völlig. Sie laufen in langen, bräunlichen Spitzen aus und sind weit zurückgeschlagen. (Unsere Abbildung gibt dies nicht genau wieder.)

Stiel: Kurz und dick, nur zuweilen lang und dünn, bis $1^1/_2$ cm, sehr wechselnd. Stielhöhle unregelmäßig ausgebuchtet, weit und ziemlich flach, bei manchen Früchten strahlenförmig berostet.

Schale: Dünn, gelblichgrün, später an der Sonnenseite tiefer gelb; auf der Schattenseite schimmert das Grün wolkig durch. Auf der Sonnenseite der Frucht sind in ungleichmäßigen Abständen einzelne längere und kürzere rote Streifen verteilt. Vereinzelt kann man auch etliche Punkte wahrnehmen, während Rostfiguren außer an der Stielhöhle fast ganz fehlen. Auf dem Lager bekommt die Frucht einen auffällig starken Fettüberzug, wie es in gleichem Maße bei fast keiner anderen Sorte bemerkbar ist.

Fleisch: Gelblichweiß, zwischen den Gefäßbündeln und der Schale etwas gelber gefärbt. Die Gefäßbündel treten durch ihre grüne Färbung sehr scharf hervor. Das Fleisch ist mürbe, saftig, von angenehmer Säure, aber ohne eigentliche Würze.

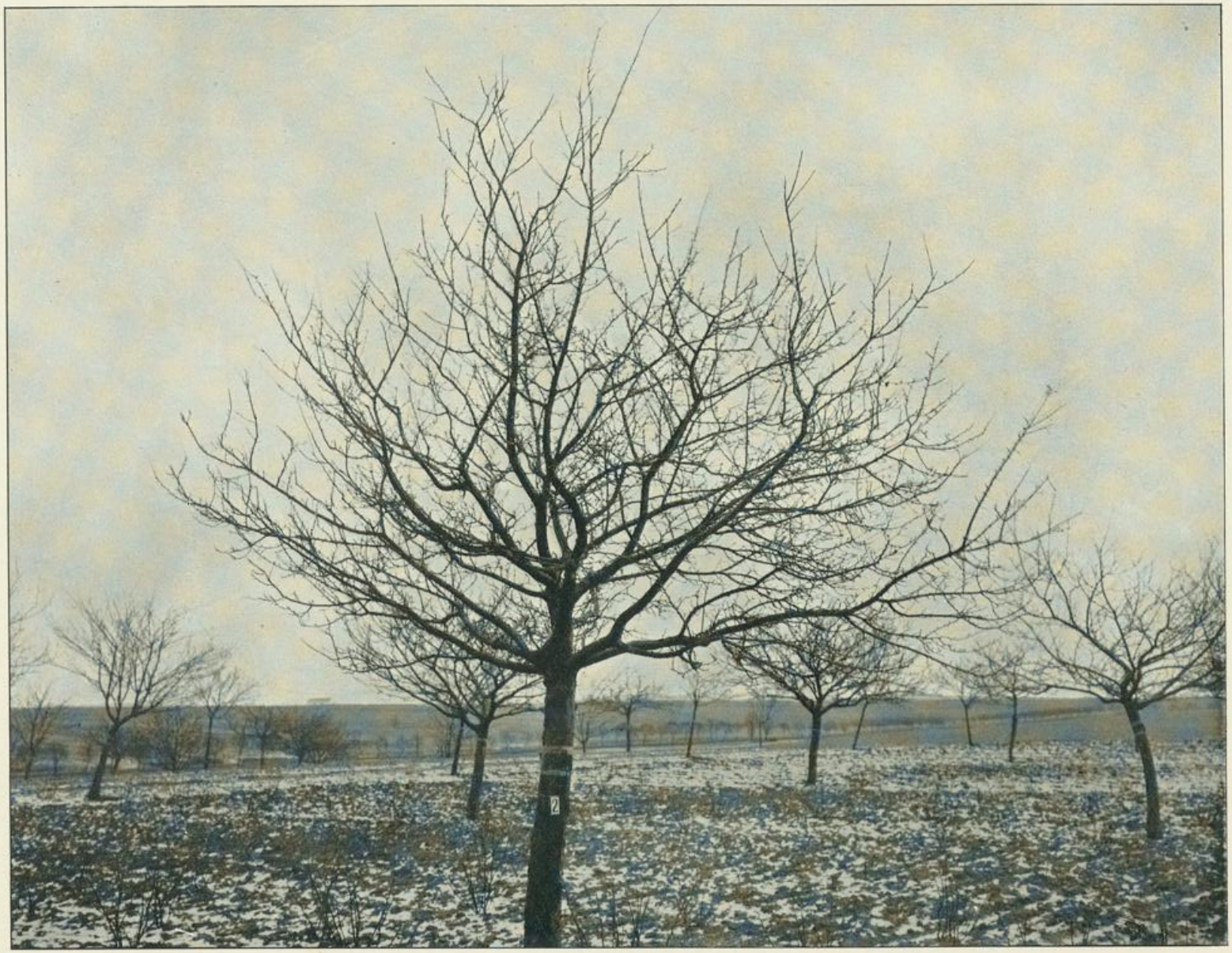
Kernhaus: Für die Größe der Frucht klein und fast geschlossen. Kerne unvollkommen entwickelt, lang zugespitzt.

Eigenschaften der Frucht.

Trotzdem die Frucht des Jakob Lebel nicht schön gefärbt ist und — von ihrer Größe abgesehen — auch in ihrer Form nicht besticht, wird sie auf dem Markte doch sehr geschätzt und gilt als eine gute Sorte für den Handel. Die Nachfrage nach Jakob Lebel hat von Jahr zu Jahr zugenommen. Der Apfel hat eben alle Eigenschaften einer guten Wirtschaftsfrucht; er ist ein vorzüglicher Küchenapfel und erzielt als solcher sehr annehmbare Preise. Dabei ist die Sorte zur Zeit ihrer Genußreife auch roh noch ganz schmackhaft, wodurch sie sich von anderen Massenträgern vorteilhaft auszeichnet. Man begeht nur leicht den Fehler, ihn als eine Wintersorte zu betrachten. Das ist er aber nicht. Im Oktober wird er genießbar, und sobald man ihn nicht über den November hinaus aufbewahrt, wird man nicht enttäuscht sein.

Die Früchte sitzen etwas locker am Baume, der deshalb einen geschützten Standort verlangt. Selbst, wenn schon um die Mitte September geerntet wird, braucht man kein Welken der Früchte zu befürchten. Der starke fettige Ueberzug scheint gegen das Einschrumpfen einen besonderen und ausreichenden Schutz zu bieten. Der Geschmack spät geernteter Früchte ist jedoch feiner. In reichen Obstjahren erzielt man keine hohen Preise für den Jakob Lebel, weil bis November die überall noch vorhandenen großen Aepfelvorräte den Preis herabdrücken.


Jacob Lebel.



Jakob Lebel.

Eigenschaften des Baumes.

Jakob Lebel gehört zu den stärkstwachsenden Sorten. In der Baumschule wachsen die Stämme zwar leicht krumm, sie bilden dafür aber an ihrem späteren Standort in kurzer Zeit auch starke, buschige Kronen. Die Krone wird sehr breit; das zeigt die Abbildung des Baumes aus den Freiherrlich von Friesenschen Anlagen in Rötha. Um diesem breiten Wuchs zu steuern, sollte man in den ersten Jahren nach der Pflanzung durch zweckmäßigen Schnitt für ein hochgehendes Astgerüst sorgen. Für Straßenpflanzung empfiehlt sich Jakob Lebel trotzdem nicht, weil der Baum immer wieder die Neigung zeigt, in die Breite zu wachsen. Er ist eher für geschlossene Pflanzungen geeignet und besonders zum Umpfropfen altersschwacher, neu zu belebender Sorten zu empfehlen. Das große, überaus gesunde und für Pilze unempfängliche, kräftige Blatt befähigt den Baum zu strotzenden Trieben, die nach wenigen Jahren mit großen Früchten voll beladen sind.

Jakob Lebel gehört zu den dankbar tragenden und mit dem Ertrage früh einsetzenden Sorten, die beim Sichten der Ernte wenig Ausfall geben. Die späte Blüte ist von ziemlich langer Dauer und gegen Nässe nicht empfindlich. Hoch- und Halbstamm kommen für diese Sorte ausschließlich in Frage, weil sich auf diesen die Früchte ebenso gut entwickeln wie an den auf Doucinunterlage gezogenen Buschbäumen.

Seine Ansprüche an den Boden sind gering. Selbst in hohen rauhen Lagen kommt der Jakob Lebel noch gut fort. Aus der Schweiz liegen uns Berichte vor, daß er selbst 900 m über dem Meere noch gut gedeiht. Dort tritt die Reife natürlich später ein, und dementsprechend verschiebt sich auch die Haltbarkeit um mehrere Wochen. Jakob Lebel verspricht auch unter ungünstigen Anbauverhältnissen noch Erfolg.

Schlechte Eigenschaften.

In sehr feuchtem Boden werden die großen Früchte mitunter etwas stippig. Im Saale- und Elstertal wird die Sorte auch gern von der Blutlaus heimgesucht.

In nicht geschützten Lagen klagt man über das Abfallen der Früchte.

London Pepping.

London Pepping.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Eine sehr alte, englische Sorte, die in England schon um 1600 bekannt war und die auch überall in Deutschland sehr verbreitet ist und geschätzt wird. In England nannte man sie auch wohl „Five Crowned Peppin"; heute wird sie dort auch nur „London Pepping" genannt. Wegen ihrer kalvillartigen Gestalt führt sie in Deutschland auch die Namen „grüner, deutscher, englischer, Werderscher oder Bastard-Kalvill".

Gestalt: Mittelgroß, $5^1/_2$—$7^1/_2$ cm hoch und 7—8 cm breit. Der London Pepping hat ausgesprochene Kalvillform mit 5 deutlich hervortretenden Rippen, die sich bei gut entwickelten Früchten über die ganze Frucht hinziehen und nach dem Stiel zu flach gewölbt sind.

Kelch: Ganz geschlossen, mitunter halboffen, von 5 starken Rippen und dazwischen liegenden Fältchen eingefaßt, in ziemlich tiefer Einsenkung.

Stiel: In der Regel kurz und dünn, zuweilen aber auch bis 2 cm lang. Die tiefe, grünlich-braune Stielhöhle ist mitunter etwas berostet.

Schale: Glatt und geschmeidig, mit fettigem Überzug. Am Baum unansehnlich, grasgrün. Bekommt erst spät, wenn die Frucht aus guter Obstlage stammt, eine gelbe, auch wohl rötliche Farbe, die auf der Sonnenseite in trübes, manchmal auch lebhaftes, verwaschenes Rot übergeht. Zahlreiche weiße Punkte heben sich besonders an der Lichtseite, weniger in der grünen Grundfarbe ab. Im Gegensatz zum Boikenapfel erscheinen die Rippen des London Pepping nach dem Kelch zu häufig braunrot gefärbt.

Fleisch: Grünlichweiß, bei Sonnenfrüchten gelblich, sehr fein und mürbe, etwas fester als beim weißen Winter-Kalvill, saftreich und köstlich gewürzt.

Kernhaus: Sehr groß und weit, hohlachsig, Kernkammern breit und mit gut ausgebildeten, breiten und hellbraunen Kernen ganz gefüllt. Die grüngefärbten Gefäßbündel treten in ihrer breit ovalen Form sehr deutlich hervor.

Eigenschaften der Frucht.

Das Urteil über den London Pepping lautet außerordentlich verschieden, je nach den Verhältnissen, unter denen die Früchte gewachsen sind. Man sieht mitunter Früchte, so leuchtend und groß wie der Boikenapfel, Äpfel, die dem weißen Winter-Kalvill zum verwechseln ähnlich sind, und dann wieder so kleine, schmutziggrüne, daß man an eine ganz andere Sorte glauben möchte. Im Geschmack sind aber auch die grünen Früchte, die selbst spät auf dem Lager keine gelbe Färbung bekommen, so vorzüglich, daß sie dem Werte des weißen Winter-Kalvill nahe kommen. Der Apfel ist also einer unserer feinsten, leider auch einer der empfindlichsten; er ist vom Schorfpilz oft bis zur Unkenntlichkeit bedeckt. Die Früchte müssen am Baum voll ausreifen und dürfen nicht spät geerntet werden; sie halten sich dann frisch bis in das späte Frühjahr hinein. Die dünne Schale ist für Druckflecke beim Versand deshalb nicht sehr empfänglich, weil das Fleisch fest ist. Die Früchte behalten bei richtiger Aufbewahrung ihre Straffheit, ohne zu welken. Die Tragbarkeit des London Pepping ist befriedigend, am dankbarsten erweist er



London Pepping.



London Pepping.

sich auf Paradiesunterlage, auf der sich die Früchte zu Prachtexemplaren entwickeln, die im späten Frühjahr sehr gesucht sind und häufig, als weißer Winter-Kalvill fälschlich bezeichnet, hoch bezahlt werden. Der Ausfall an minderwertigen Früchten ist gering. In den letzten Jahren wird der London Pepping im April-Mai in großen Mengen aus Australien nach Europa eingeführt und findet auch in Deutschland zu Preisen, die selten unter 50 Mark für 50 Kilo herunter gehen, oft aber auch noch höher sind, willige Käufer.



Eigenschaften des Baumes.

Der Baum des London Pepping braucht in der Baumschule ein bis zwei Jahre längere Zeit, um die gleiche Stärke wüchsiger Sorten zu erlangen. Er baut sich langsam auf, bildet aber infolge seines langsamen Wachstums kräftige Stämme, ähnlich denen der Ananas-Renette.

Als Hochstamm macht er geschlossene, buschige Kronen, die mehr in die Breite als in die Höhe gehen. Die größere Abbildung eines Baumes des London Pepping aus den von Friesenschen Anlagen in Rötha bietet unsern Lesern ein treffliches Bild von der Eigenart seines Wuchses. Der jüngere Baum, der im Text abgebildet ist, steht im Garten des Herrn Karl Huschenbett in Körner.

Die Bäume des London Pepping sind anspruchsvoll in ihrem Verlangen nach geeignetem Boden und günstiger Lage, sie neigen aber auch unter den besten Bedingungen zur Krebskrankheit, das Laub zum Fusikladium und Mehltau. Auch ohne starken Rückschnitt baut sich die Krone gut auf. Sie verlangt aber nach etwa 30 Jahren einen kräftigen Rückschnitt, um sich durch frischen Trieb zu verjüngen.

Das Blatt des London Pepping ist klein und schmal; es ist wenig widerstandsfähig. Die Knospen stehen eng beieinander, die weißwolligen Augen treten stark hervor. Das Fruchtholz wächst quirlartig und gedrungen. Ein gleichmäßig feuchter Untergrund und regelmäßige Kalkgaben sind Bedingungen für die dauernde Gesundheit des London Pepping. Wenn sich noch Luftfeuchtigkeit dazu gesellt, dann hat er gefunden, was zu seiner guten Entwicklung erforderlich ist. In der Gegend von Wittenberg, im Unstruttal, in einigen Teilen der Provinz Brandenburg, in Mecklenburg und am Bodensee werden prächtig gefärbte, großfrüchtige London Pepping geerntet. In trockenem Boden dagegen verkümmern die Bäume und gehen früh zugrunde.

Die Blüte beginnt früh und dauert lange, ist aber gegen Nässe und Frost unempfindlich.

Schlechte Eigenschaften.

Die Bäume und Früchte werden stark vom Schorfpilz befallen. Krebs und Mehltau sind ebenfalls am London Pepping häufig anzutreffen.

Graue Herbstrenette.

Graue Herbstrenette.

Reifezeit: Oktober bis Dezember.

Name und Heimat: Als Heimat für die graue Herbstrenette wird im Illustrierten Handbuch Metz angegeben. Wahrscheinlich stammt sie aus Frankreich, wo sie auch heute unter dem Namen „Reinette grise d'automne" geführt wird. In Deutschland trägt sie auch die Namen: „Sommer-Rabau, Herbst-Rabau, Lederapfel, Lederrenette". Daneben hört man auch Namen, die gleichzeitig anderen Apfelsorten beigelegt werden, wie „graue Renette, grüne Renette, Goldrenette".

Gestalt: Mittelgroß, $5^1/_2$—$7^1/_2$ cm hoch und $6^1/_2$—$8^1/_2$ cm breit, stielbauchig, nach dem Stiel zu flach, nach dem Kelch hin stark verjüngt. Sehr unregelmäßig gebaut, auf einer Seite oft höher als auf der anderen. Manchmal treten fünf starke Rippen, die vom Kelch aus über die halbe Frucht sich hinziehen, deutlich hervor. Oft erscheint die Frucht im Querschnitt dagegen fast dreikantig.

Kelch: Halboffen oder geschlossen, in einer tiefen, von vielen kleinen Falten eingefaßten, unregelmäßigen Einsenkung. Kelchblättchen lang zugespitzt, mit graugrünem, wolligem Ueberzug.

Stiel: Lang, $1^1/_2$—$2^1/_2$ cm, in sehr tiefer, unregelmäßig gestalteter Stielhöhle.

Schale: Die Farbe ist sehr verschieden, manchmal grün, zur Reife etwas ins gelbliche schimmernd, sich geschmeidig anfühlend, manchmal dagegen ganz einfarbig grau berostet und an Parkers Pepping erinnernd. An der Schattenseite tritt die gelblichgrüne Grundfarbe fast immer etwas hervor. Zahlreiche graue und bei stark berosteten Früchten grünliche Punkte, die beim Anfassen deutlich fühlbar sind, finden sich über die ganze Frucht zerstreut.

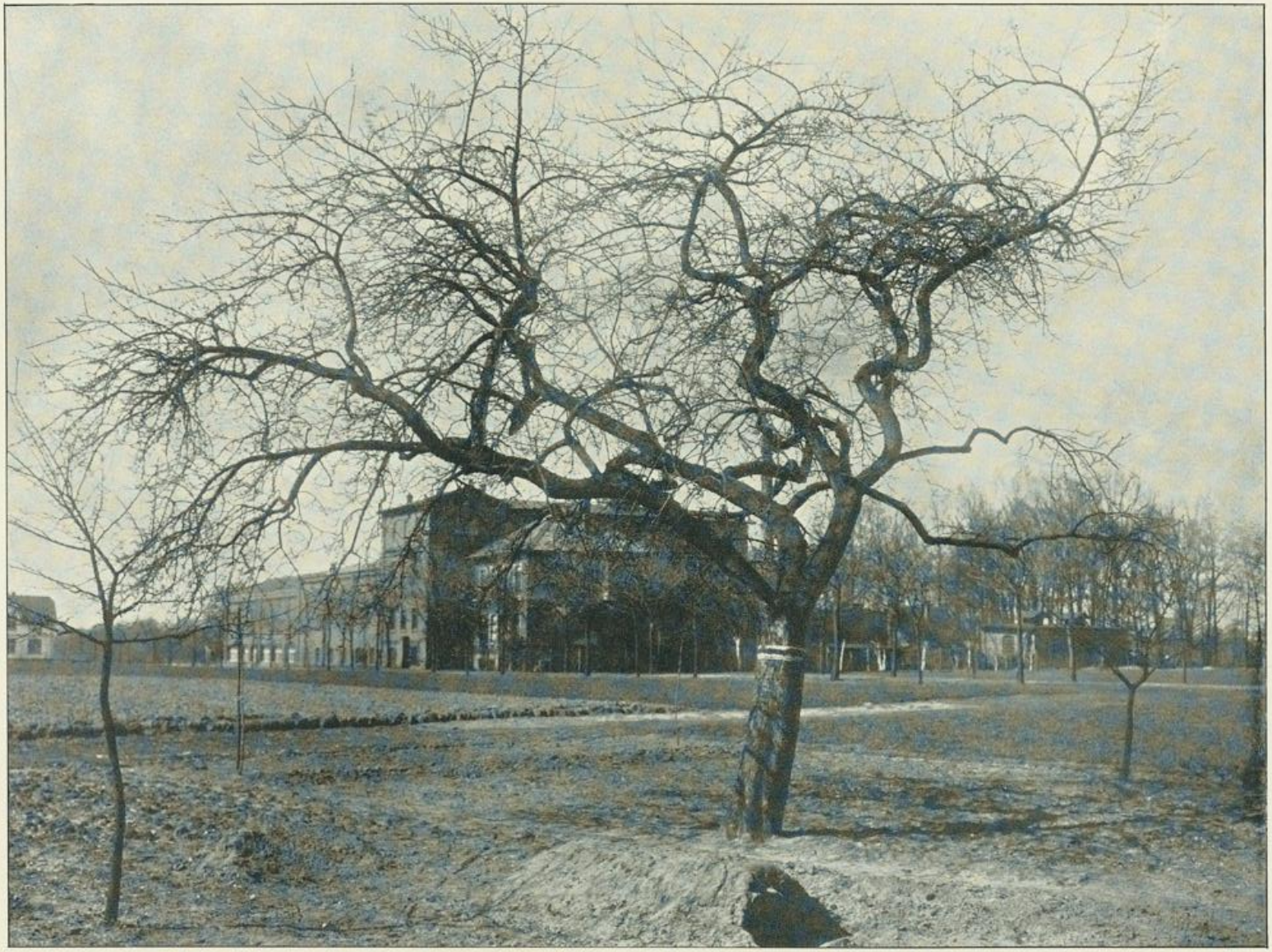
Fleisch: Grünlichweiß, fein und mürbe, ziemlich saftreich und weinsäuerlich gewürzt. Die Gefäßbündel heben sich durch ihre grüne Zeichnung deutlich ab.

Kernhaus: Ziemlich groß, etwas hohlachsig. Kernkammern ziemlich breit und mit breiten, dunkelbraunen, vollkommenen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

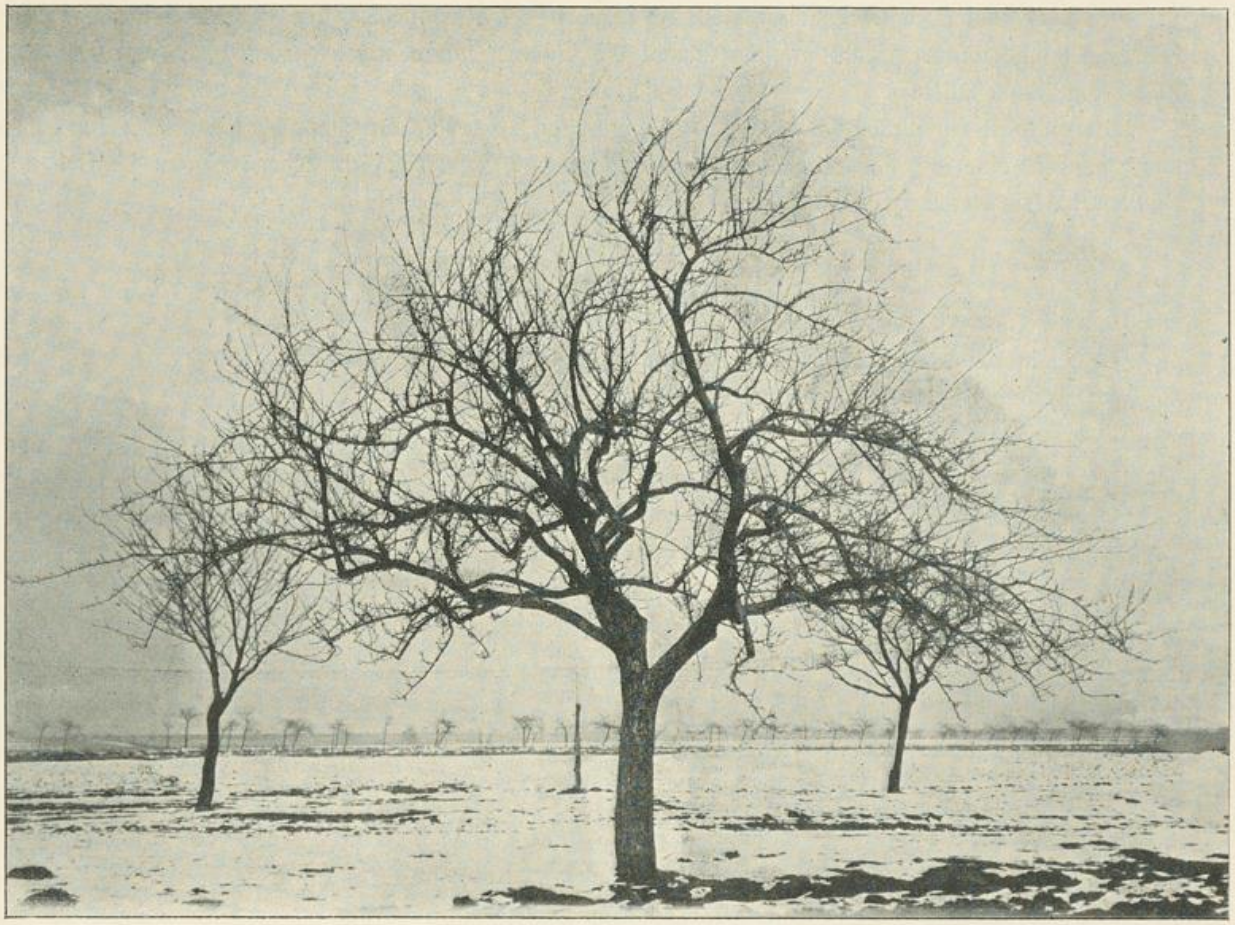
Die grauen Renetten erfreuen sich von alters her wegen ihres Eigengeschmackes bei allen Obstfreunden großer Beliebtheit. Ihre zähe lederartige Schale verbirgt nur das würzige Fruchtfleisch. Die graue Herbstrenette unterscheidet sich von den übrigen grauen Renetten dadurch, daß sie als erste ihre Genußreife erreicht. Äußerlich erkennt man sie beim leisen Druck in der vollen Hand daran, daß sie sich wie ein fester Schwamm anfühlt, der dem Druck zwar nachgibt, aber beim nachlassenden Druck die vorherige Ausdehnung wieder annimmt. Diese Erscheinung hängt mit ihrer früheren Reifezeit zusammen; alle anderen grauen Renettensorten sind um die gleiche Zeit noch fest und geben dem Druck überhaupt nicht nach. Von der grauen französischen Renette unterscheidet sich die graue Herbstrenette auch dadurch, daß sie selten Spuren von Röte auf der Schale aufweist, und daß sie nach oben mehr zugespitzt ist, während sich die graue französische Renette flacher abrundet. Ausschlaggebend bei der


Graue
Herbst-
Renette.



Graue Herbst-Renette.

Unterscheidung der Herbstrenette von anderen Sorten grauer Renetten ist ihre frühe Reifezeit. Ende September vom Baum genommen, hält sie sich bis zum Dezember. Sie welkt leicht und hängt nicht fest am Baum. Der rechte Zeitpunkt der Ernte ist gekommen, wenn sich die grüne Farbe ihrer Früchte in eine gelbliche verwandelt. Sie läßt sich in der Küche vielseitig und vorzüglich verwerten. Zur Herstellung von Apfelkraut wird sie ihres geringen Säuregehaltes wegen auch gern gekauft.



Eigenschaften des Baumes.

Die graue Herbstrenette bildet gesunde Bäume mit gewölbter Krone. Das Bild der Beilage liefert dafür den Beweis. Das Textbild ist nach der photographischen Aufnahme des Baumes einer grauen Herbstrenette in Frankenroda in Thüringen hergestellt. In der Jugend unterscheidet sich die graue Herbstrenette im Wuchs nicht wesentlich von der grauen französischen Renette. Eine lockere Krone mit ungleichmäßiger Entwickelung der einzelnen Kronentriebe ist beiden Sorten eigen. Der Unterschied im Wachstum zwischen diesen beiden Sorten kommt erst später zur Geltung. Dann bildet die graue Herbstrenette viel dichtere Kronen, während die französische Renette sich locker aufbaut. Das Blatt ist bei der französischen Renette etwas straffer als bei der Herbstrenette.

Man trifft die graue Herbstrenette fast nur als Hochstamm an, obgleich sie sich auch auf Doucin veredelt zur Formbaumzucht recht gut eignet. Ihre Tragbarkeit ist sehr groß, oft überreich, so daß sie sich oftmals erschöpft. Auch für die Anpflanzung an Straßen ist sie geeignet, wenn man ihr einen vor Wind geschützten Standort geben kann.

Die graue Herbstrenette ist eine Hauptsorte des westfälischen Obstbaubezirks. Wenn dort auch nicht gerade geschlossene Anlagen dieser Sorte vorhanden sind, so trifft man sie doch fast in jedem Obstgarten an.

An Lage und Bodenverhältnisse stellt sie keine hohen Ansprüche. Eine gewisse Feuchtigkeit muß ihr allerdings gewährt werden, damit die Früchte voll auswachsen und nicht vor der Reife vom Baum fallen.

Die Blüte ist mittelfrüh, dauert lange, ist aber gegen Nässe und Frost empfindlich. Trotzdem kann man auf eine in jedem zweiten Jahr wiederkehrende Ernte ziemlich sicher rechnen. Unter Blutlaus hat sie wenig zu leiden.

Schlechte Eigenschaften.

Leidet in schwerem Boden an Krebs und ist dann auch frostempfindlich.
In leichtem Boden fallen die Früchte gern ab.

Graue französische Renette.

Graue französische Renette.

Reifezeit: Dezember bis März.

Name und Heimat: Eine der ältesten Apfelsorten, die, wie schon ihr Name besagt, französischen Ursprungs ist. „Winter-Rabau, Lederapfel, Lederrenette, Rauhapfel, Grauapfel und graue Renette“ sind gleichfalls Namen, mit denen sie in Deutschland benannt wird.

Gestalt: Mittelgroß, $5^1/_2$—$6^1/_2$ cm hoch, 7—8 cm breit, ziemlich regelmäßig gebaut, nach unten glatt, nach oben sich zwar verjüngend aber doch flach abgerundet.

Kelch: Fast ganz geschlossen, teils in flacher, teils in tiefer Einsenkung. Die kleinen Kelchblätter zeigen einen wolligen, graugrünen Anflug. Falten und Rippen treten nicht auffallend hervor.

Stiel: Kurz und dick, $^1/_2$—$1^1/_2$ cm lang, in einer tiefen, stets stark berosteten Stielhöhle.

Schale: Nicht sehr dick, aber doch zähe. In der Grundfarbe grün, auf der Sonnenseite trübrot gefärbt. Der graubraune Rost deckt den größten Teil der Grundfarbe. Punkte treten auf der Schale nicht hervor. Die farbige Abbildung gibt ein genaues Bild der Sorte, sodaß sich eine Schilderung der Farbe durch Worte erübrigt.

Fleisch: Gelblich, in frischem Zustand fein und mürbe, saftreich und würzig. Bei zu langem Lagern wird das Fleisch aber durch Verdunstung zähe und verliert die Frische.

Kernhaus: Ziemlich klein und fast geschlossen. Kammern schmal, mit je einem flachen Kern.

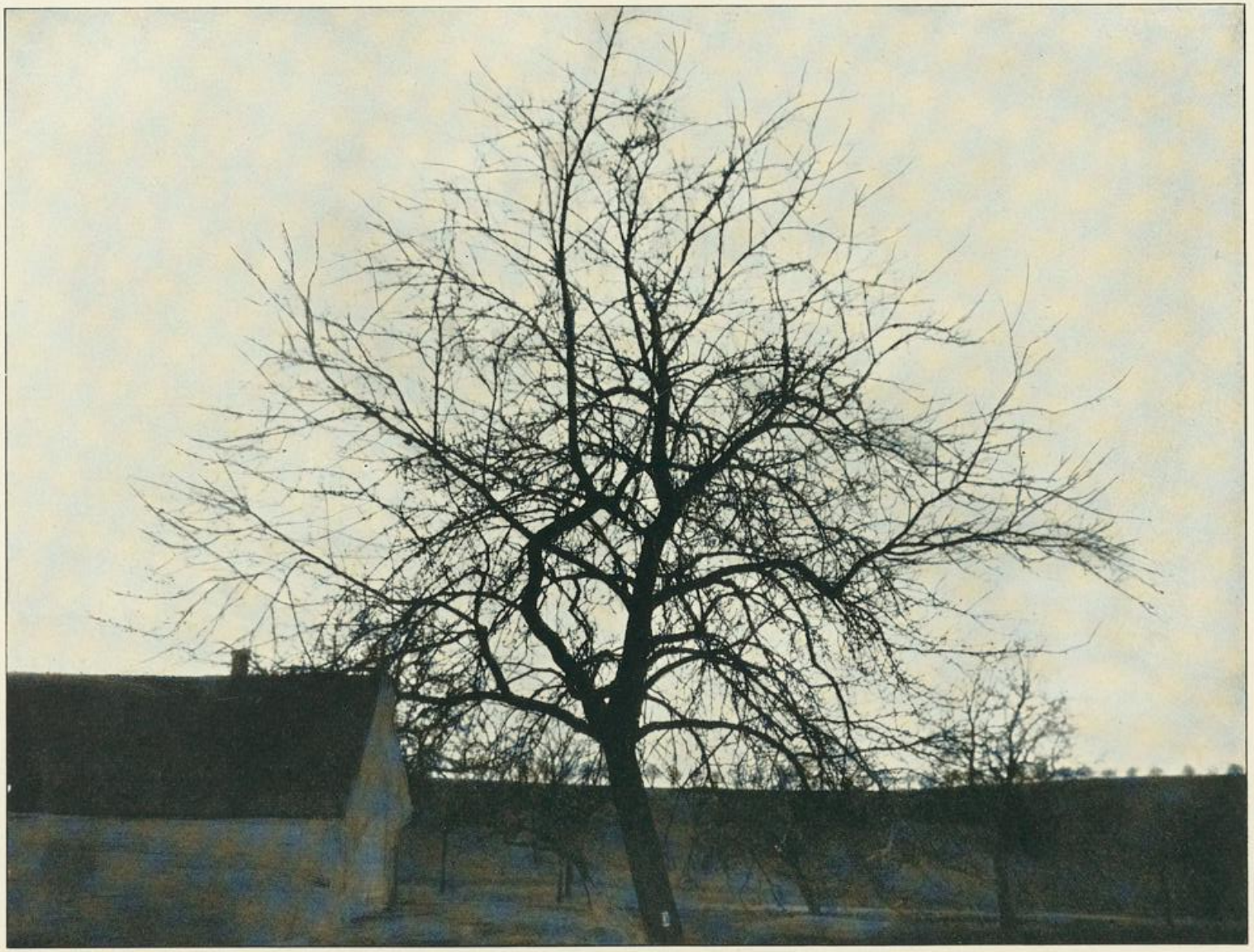
Eigenschaften der Frucht.

Unter den grauen Renetten ist die französische eine der bekanntesten und verbreitetsten. Für die Unterschiede zwischen ihr und der grauen Herbstrenette wird auf die Beschreibung der letzteren hingewiesen. Die französische Renette ist eine Winterfrucht, die selten vor Dezember genußreif wird und bis dahin fest bleibt. Sie hat die üble Eigenschaft, ihren Saft in großen Mengen zu verdunsten, und dadurch beginnt sie sehr bald auf dem Lager zu schrumpfen, sobald dieses nicht feucht genug gehalten und vor Luftzutritt von außen geschützt wird. Selbst späte Ernte schützt sie nicht vor dem Welken. Man kann sie in der Regel nur dadurch frisch und straff erhalten, daß man die Früchte gleich nach der Ernte einzeln in Papier wickelt und zwischen Torfmull schichtet. Vorsicht bei der Aufbewahrung ist um so nötiger, als die Früchte früh geerntet werden müssen, weil sie nicht fest am Baum hängen, und man daher leicht versucht ist, um die Ernte vor Stürmen zu schützen, diese nicht lange hinauszuschieben. Andererseits verkürzt zu frühe Abnahme der Früchte ihre Haltbarkeit.

Die graue französische Renette ist in der Küche ebenso geschätzt wie für die Tafel und sie erzielt befriedigende Preise. Nur für den Berliner Markt scheint sie keine Handelsfrucht zu sein.



Graue
französische
Renette.



Graue französische Renette.

Eigenschaften des Baumes.

Die graue französische Renette verlangt zum guten Gedeihen einen tiefgründigen, genügend feuchten Boden, der durch seine Zusammensetzung die Eigenschaft besitzt, auch in trockenen Zeiten Wasservorräte in genügendem Maße aufzuspeichern, ohne an stauender Nässe zu leiden. In solchem Boden entstehen kräftige, gesunde Bäume. Das zeigt uns die Abbildung eines Baumes aus den Freiherrlich von Münchhausenschen Obstanlagen in Sahlis. Man erkennt an diesem Bilde deutlich die Eigenart der Sorte, einzelnen Trieben ein Uebergewicht über die anderen Kronentriebe zu geben, wie dies z. B. auch dem Gravensteiner eigen ist. Im vorgeschrittenen Alter wird die Krone lichter, es bilden sich dann im Innern nicht mehr so viel Verzweigungen. In trockenem Sandboden entwickelt sich die graue französische Renette zu schwach und trägt kleine Früchte. Deshalb sollte man dort von ihrem Anbau absehen. Für rauhe Höhenlage ist sie jedoch noch zu empfehlen, da sie sogar bis zu einer Höhe von 900 m über dem Meeresspiegel gedeiht. Auch die Luftfeuchtigkeit in waldigen Gegenden scheint ihr besonders zuzusagen. Im Thüringer Walde, im Eichsfeld und auch in den norddeutschen Küstenländern trifft man ihre kräftigen Bäume noch in recht unwirtlichen Gegenden häufig an. Sie trägt regelmäßig und reich. Über ihre Widerstandsfähigkeit gehen die Urteile auseinander. Während sie von vielen Seiten als hart und widerstandsfähig bezeichnet wird, heben manche unserer Mitarbeiter ihre Neigung zu Krebskrankheit und ihre Frostempfindlichkeit hervor. Vermutlich wird dies besonders bei zu feuchtem Untergrund und fehlendem Kalkgehalt des Bodens der Fall sein. Auch als Straßenbaum verdient sie Empfehlung, obwohl der eine Umstand bedenklich ist, daß dort die Früchte in der Regel zu früh abgeerntet werden.

Der Hochstamm und Halbhochstamm sind die einzigen Formen, in denen man die französische Renette anpflanzt. Sie bildet in den Baumschulen leidlich gute Stämme. Ihre Krone ist eine lockere.

Die Blüte beginnt mittelfrüh und ist von ziemlich kurzer Dauer.

Durch die starke Verbreitung, die der Schöne von Boskoop in den letzten Jahren erfahren hat, wird die graue französische Renette nicht mehr so geschätzt wie früher. Sie wird daher für Neupflanzungen nicht mehr viel verwendet.

Schlechte Eigenschaften.

In trockenem Boden wird die graue französische Renette rissig und gibt viel Ausfall bei der Ernte, die Früchte fallen zu leicht ab.

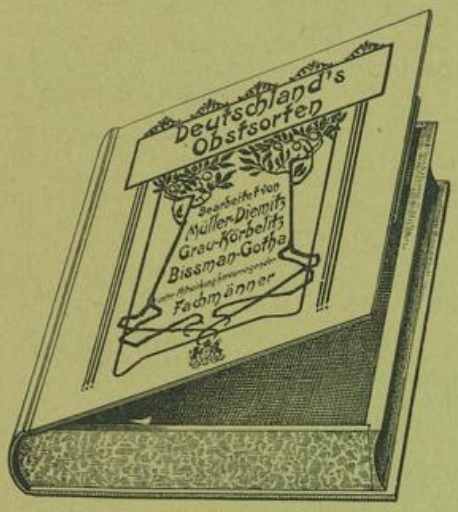
In nassem Boden ist sie krebssüchtig und leidet durch Frost.

Die richtige Erntezeit ist schwer zu ermitteln. Pflückt man die Äpfel zu früh, so welken sie. Wartet man lange mit der Ernte, so werden die Früchte häufig vom Winde heruntergeworfen.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach. S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Cossebaude i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Gaucher, N., Kgl. Garteninspektor, Besitzer und Direktor der Obst- und Gartenbauschule, Stuttgart.
Goethe, Kgl. Landesökonomierat, Darmstadt.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor der Obst- und Weinbauschule, Crossen a. O.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Landesobstbau-Inspektor, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j.L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen, Maxstrasse 17.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt Stuttgart



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1911

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.
V. Jahrg. Heft 13—15. VI. Jahrg. Heft 16—18.

Heft 19
(1. Heft des VII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Klarapfel
Roter Herbst-Kalvill
Halberstädter Jungfernapfel
Bismarckapfel

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. **Stuttgart**, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim**, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg**, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg**, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongre	Bosc' Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumpfbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Schöne v. Choisy-Diemitz Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortense Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyoe Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Univ.-Bibl. Giessen

Weisser Klarapfel.

Weisser Klarapfel.

Reifezeit: Juli bis Anfang August.

Name und Heimat: Der Klarapfel stammt aus den baltischen Provinzen Rußlands. Dort wird er „Naliwnoje heloje“ und „Pomme de Reval“ genannt. In Frankreich führt er den Namen „Grand Sultan“ und „Transparente de St. Léger“. In Deutschland nannte man ihn früher „weißer Transparentapfel“ oder „durchsichtiger Sommerapfel“, während er heute fast nur als „weißer Klarapfel“ oder kurz „Klarapfel“ angeführt wird.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 7—9 cm breit und fast ebenso hoch. Stielbauchig, nach dem Kelch zu kegelförmig zugespitzt. Kalvillartige Rippen ziehen sich vom Kelch aus bis über die Mitte der Frucht hinunter. Mitunter tritt eine schärfere Kante besonders hervor.

Kelch: Geschlossen oder halboffen, mit langgestreckten und grauwolligen, an der Spitze auswärts gebogenen Kelchblättchen. Kelcheinsenkung flach, von deutlichen Rippen eingefaßt.

Stiel: Lang und dünn, $2^1/_2$—3 cm, grünlich oder hellbraun gefärbt, in tiefer, etwas berosteter Stielhöhle.

Schale: Einfarbig grünlichweiß bis weißlichgelb, mit wachsartigem Ueberzug, glatt und mit großen, grünen Punkten bedeckt, die in der lagerreifen Frucht ganz hell erscheinen.

Fleisch: Weiß, mit etwas grünem Schimmer, locker und feinkörnig, von würzigem, feinsäuerlichem Geschmack und köstlichem Duft.

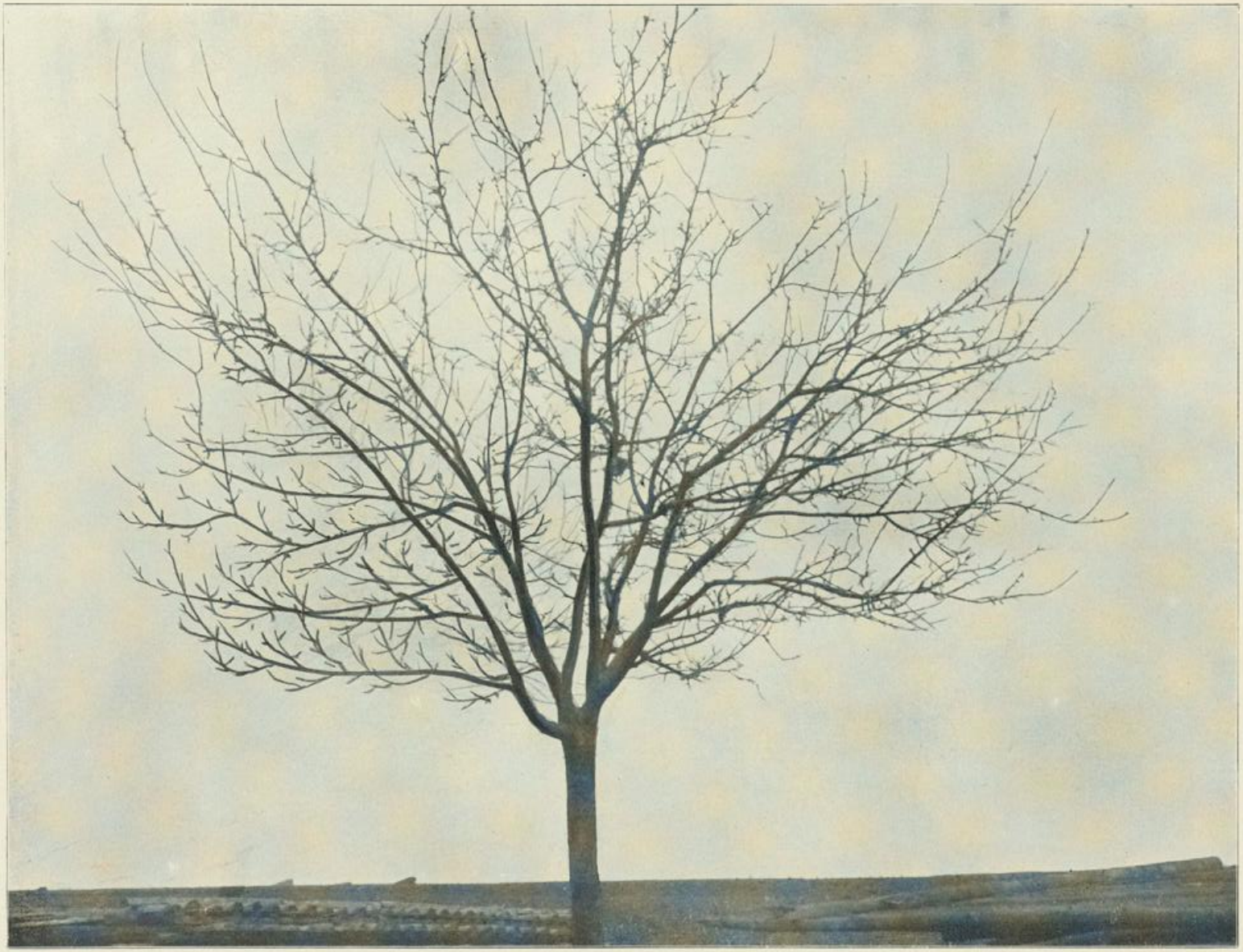
Kernhaus: Scharf abgegrenzt, hohlachsig und groß, Kammern geräumig und reich mit gut entwickelten Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Ohne Zweifel gehört der weiße Klarapfel zu den wertvollsten Frühsorten. Die kalvillartige Form und die einfarbige, glatte Schale geben ihm ein vornehmes Aussehen. Er kommt schon mit den frühesten Sommeräpfeln auf den Markt, und die Nachfrage nach ihm steigt von Jahr zu Jahr. Er verdient mit Recht eine weite Verbreitung, denn auch im Geschmack zählt er unstreitig zu den besten aller Frühsorten. Herr Rosenthal-Rötha teilt uns mit, daß der Klarapfel in Rötha früher unter dem Namen „französische Sommerparmäne“ vermehrt sei und als solche unverkäuflich gewesen sei. Mit der späteren Lobpreisung des weißen Klarapfels und mit der Bekanntgabe seiner guten Eigenschaften wäre aber die Nachfrage mit einem Schlage so gewachsen, daß die Vorräte sehr bald geräumt worden seien. Manche der älteren Frühsorten, wie Astrachan, virginischer Rosenapfel, pfirsichroter Sommerapfel und andere sind von ihm verdrängt worden. Er ist eine vorzügliche Handelssorte, die zum allgemeinen, größten Anbau berechtigt ist.

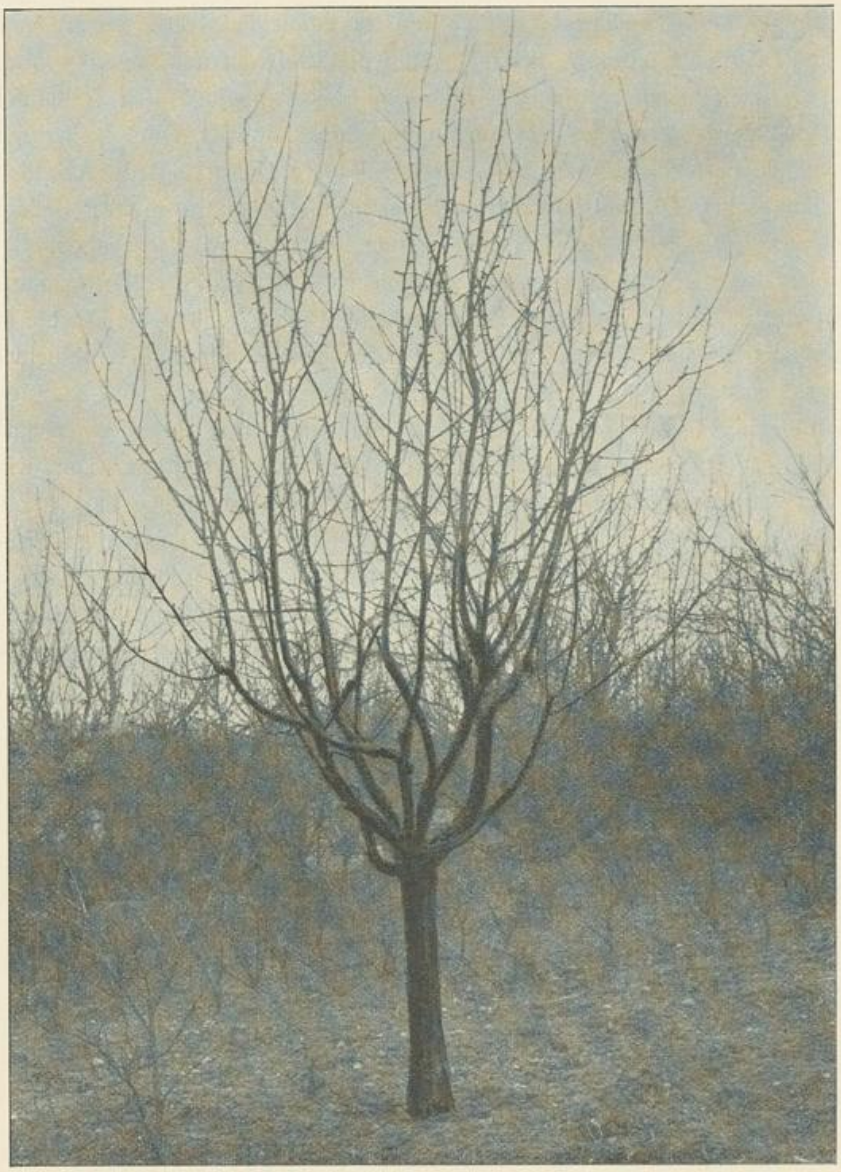
Sobald die Schale des Klarapfels sich gelb zu färben beginnt, ist der Zeitpunkt der Ernte gekommen. Länger als 14 Tage bleibt der Geschmack nicht auf seiner Höhe. In der zweiten Julihälfte muß die Frucht verkauft und spätestens Anfang August verbraucht sein, sonst wird


Weisser
Klar-Apfel.



Weißer Klarapfel.

das Fleisch mehlig. Die Schale ist gegen Druck leider recht empfindlich, deshalb ist eine vorsichtige Ernte und sorgsame Verpackung geboten. In Badeorten, sowie in großen Städten, sind unbeschränkte Mengen dieses guten Frühapfels leicht abzusetzen.



Eigenschaften des Baumes.

In der Baumschule bildet der weiße Klarapfel schöne schlanke Stämme. Die einjährigen Triebe bleiben aber in ihrem unteren Teile leicht kahl und verlangen, um genügende Verästelungen zu bilden, mehrjährigen Rückschnitt der Leittriebe. Der Wuchs ist nicht sehr stark und läßt nach, sobald die Tragbarkeit einsetzt. Der Jahrestrieb schließt sehr früh ab. Dort, wo man

andere Sorten in 3 Jahren zu Hochstämmen heranzieht, braucht man für den Klarapfel 4 Jahre. Bei Erziehung von strenggeformten Pyramiden sind Einschnitte über den unteren Aesten gar nicht zu vermeiden, damit die 5 Leittriebe zum Austrieb kommen. Hochstämme erschöpfen sich frühzeitig und bedürfen nach einer Reihe von Jahren eines kräftigen Verjüngungsschnittes.

Der Klarapfel ist besonders für Buschform zu empfehlen. Die Buschbäume sind aber dauernd in den Leittrieben etwas zu kürzen, damit die Triebkraft neu angeregt wird, und damit die Früchte sich vollkommen entwickeln. Man sollte als Unterlage den Splittapfel und nicht den Paradiesapfel verwenden. Als Hochstamm findet man den Klarapfel bisher nicht viel verbreitet. Er bildet aber schöne, aufrecht wachsende Bäume. Dies zeigt die Abbildung eines aus den J. C. Schmidtschen Obstanlagen in Erfurt stammenden Baumes unserer Beilage. Im Text ist ein Baum aus den Anlagen des Herrn Fischer in Schönborn wiedergegeben.

Wenn man den Klarapfel auch zu den anspruchslosesten Sorten rechnen kann, so verlangt er doch ausreichende Bodenfeuchtigkeit. Im trockenen Boden bleiben die Früchte zu klein, um hohe Preise zu erzielen; sie fallen leicht vor der Reife ab, und die Bäume leiden dort auch unter dem Befall von Mehltau. Feuchter Lehmboden sagt ihm am besten zu. Je wärmer die Lage, desto früher die Reife. Mit dem Klarapfel muß man früh im Sommer auf den Markt kommen. Auf dem Bühler Obstmarkt schätzt man die Sorte besonders. Dort wird der Klarapfel bald der verbreitetste aller Frühapfelsorten sein. Auch in hohen Lagen sollte man den Klarapfel seiner frühen Reife wegen mehr anpflanzen. Die Tragbarkeit tritt früh ein. Ueber die Dankbarkeit im Tragen gehen die Urteile unserer Mitarbeiter sehr auseinander. Während er von den meisten als ein dankbarer Träger bezeichnet wird, begründen andere die im Verhältnis zur Güte der Früchte zu geringe Verbreitung der Sorte mit ihrer ungenügenden Tragbarkeit. Die Fruchtholzbildung ist kurz, die Blüte beginnt früh, ist von ziemlich kurzer Dauer und leidet leicht unter Nachtfrösten.

Schlechte Eigenschaften.

Ausser der Empfindlichkeit der Früchte gegen Druckflecke sind keine schlechten Eigenschaften bekannt.

Roter Herbst-Kalvill.

Roter Herbst-Kalvill.

Reifezeit: Oktober bis November.

Name und Heimat: Der Rote Herbst-Kalvill ist eine vielverbreitete, altbekannte Sorte, die unter den verschiedensten Namen vorkommt. „Himbeerapfel“ und „Erdbeerapfel“ nennt man ihn in Holstein, Pommern, Brandenburg, Hannover, Sachsen, Gotha, Baden, Bayern und Ostpreußen, „Kirschapfel“ in Schlesien, „Brautapfel“ und „Flambaux“ im Rheinland, „Rosenapfel“ im Unterelsaß und Baden, „Roter Kardinal“ in Thüringen, „Blutapfel“ in Westfalen, „Edelkönig“ und „Dörroden“ — durch und durch roter — in Ostfriesland, „Fürstenblut“ in Alsen, „„Roter Paradiesapfel“ in Heidelberg und Mosbach, „Jungfernapfel“ in Gotha.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 8—9 cm breit und 7—8 cm hoch, unregelmäßig gebaut, von ausgesprochener Kalvillform. Starke Rippen, die am Kelch einsetzen und sich über die ganze Frucht erstrecken, lassen den Querschnitt ganz eckig erscheinen. Die farbige Abbildung zeigt dies deutlich.

Kelch: Halboffen bis geschlossen, in einer flachen, geräumigen Einsenkung. Die Kelchblättchen sind auffallend breit und abgestumpft und tragen einen weiß-wolligen Ueberzug, der mitunter auch auf die Kelchhöhle übergeht.

Stiel: $2^1/_2$ cm lang und ziemlich dünn, auf einer Seite rot gefärbt, in einer strahlenförmig berosteten, engen Stielhöhle.

Schale: Lebhaft karmoisinrot gefärbt, an der Sonnenseite bei manchen Früchten — sobald sie die Lagerreife erlangt haben — ins Schwarzrote übergehend. An Schattenfrüchten kommt mitunter eine grünliche Grundfarbe mit streifigem Rot zum Vorschein. Große, hellumrandete Punkte heben sich von der roten Grundfarbe sehr vorteilhaft ab. Schon im baumreifen Zustande sind die Äpfel von einer auffallend fettigen Wachsschicht überzogen, die bei lagerreifen Früchten derart zunimmt, daß sie, auf weißes Papier gelegt, förmliche Fettabdrücke hinterläßt.

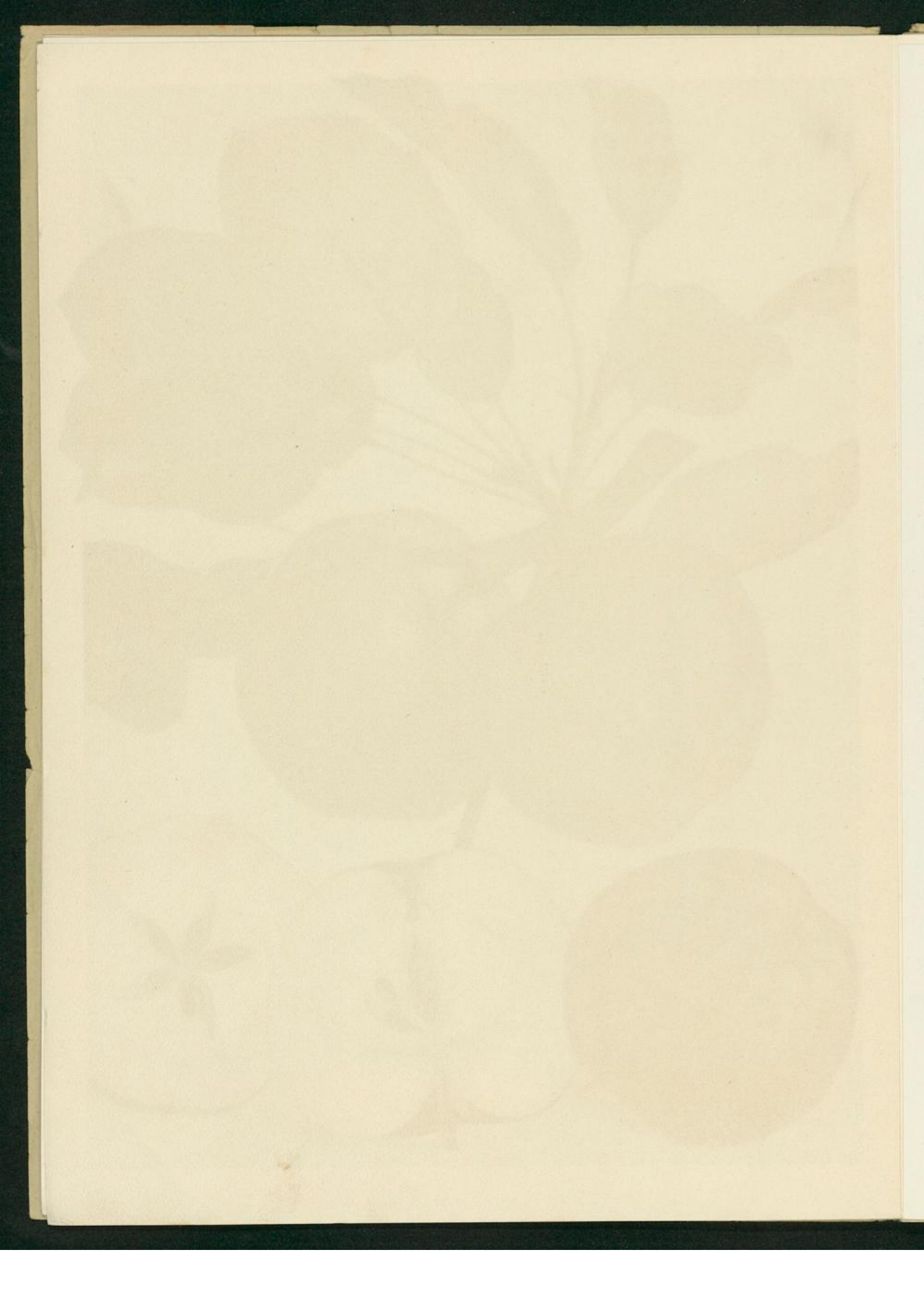
Fleisch: Bis zum Kernhaus sehr auffallend mit roten Adern durchzogen, so daß es fast blutrot marmoriert erscheint. Innerhalb des Kernhauses ist es weiß. In manchen Bodenverhältnissen tritt die rote Fleischfärbung viel weniger hervor. Auf der farbigen Abbildung ist die Fleischfarbe etwas übertrieben rot. Der Geschmack des saftigen, mürben Fleisches erinnert zuweilen etwas an Himbeeren, daher auch der Name „Himbeerapfel“. In der Vollreife tritt auch etwas Duft hervor.

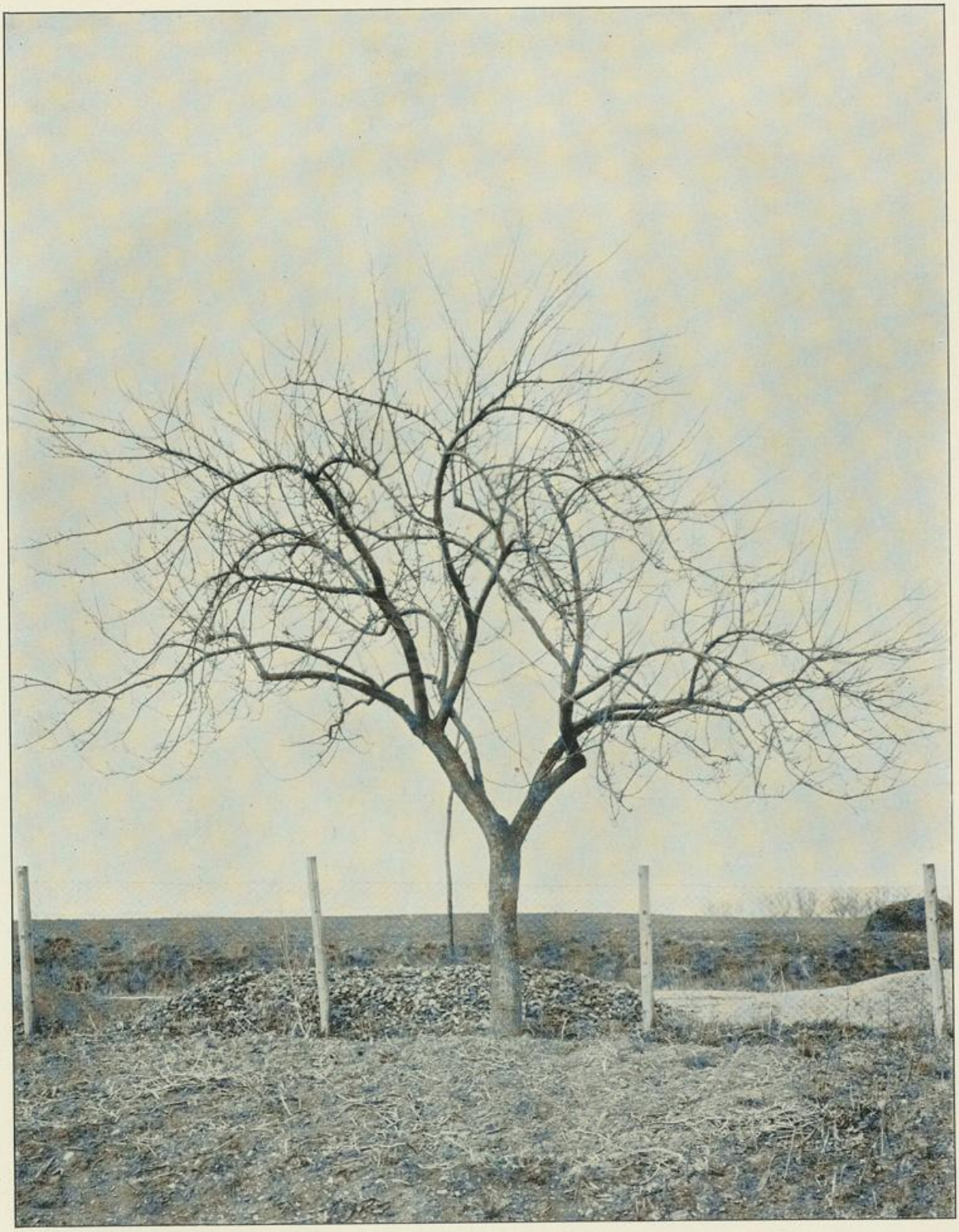
Kernhaus: Sehr groß und stets hohlachsig. Die geräumigen Kammern sind reich mit länglichen, spitz auslaufenden und vollkommen entwickelten Kernen gefüllt, die im Kernhause lose lagern und beim Schütteln des Apfels klapperndes Geräusch erzeugen.

Eigenschaften der Frucht.

Die ganz eigenartige, leuchtend-rote Frucht hat schon von jeher dem Roten Herbst-Kalvill Liebhaber gewonnen, so daß er fast allenthalben in den Hausgärten Aufnahme gefunden hat. Dazu kommt die rote Färbung des Fleisches, wie sie keiner andern Apfelsorte eigen ist, die ebenfalls den Roten Herbst-Kalvill als etwas ganz Besonderes kennzeichnet. Er ist auf den Märkten, solange er in vollkommener Gestalt in den Handel kommt, sehr begehrt. Das Fusikladium entstellt die Früchte allerdings manchmal bis zur Unkenntlichkeit, und die Gleichmäßigkeit der Früchte läßt gleichfalls sehr zu wünschen übrig. Die Früchte sitzen nicht fest und verlangen Schutz gegen Herbststürme, sie müssen auch bei Ernte und Versand mit Vorsicht

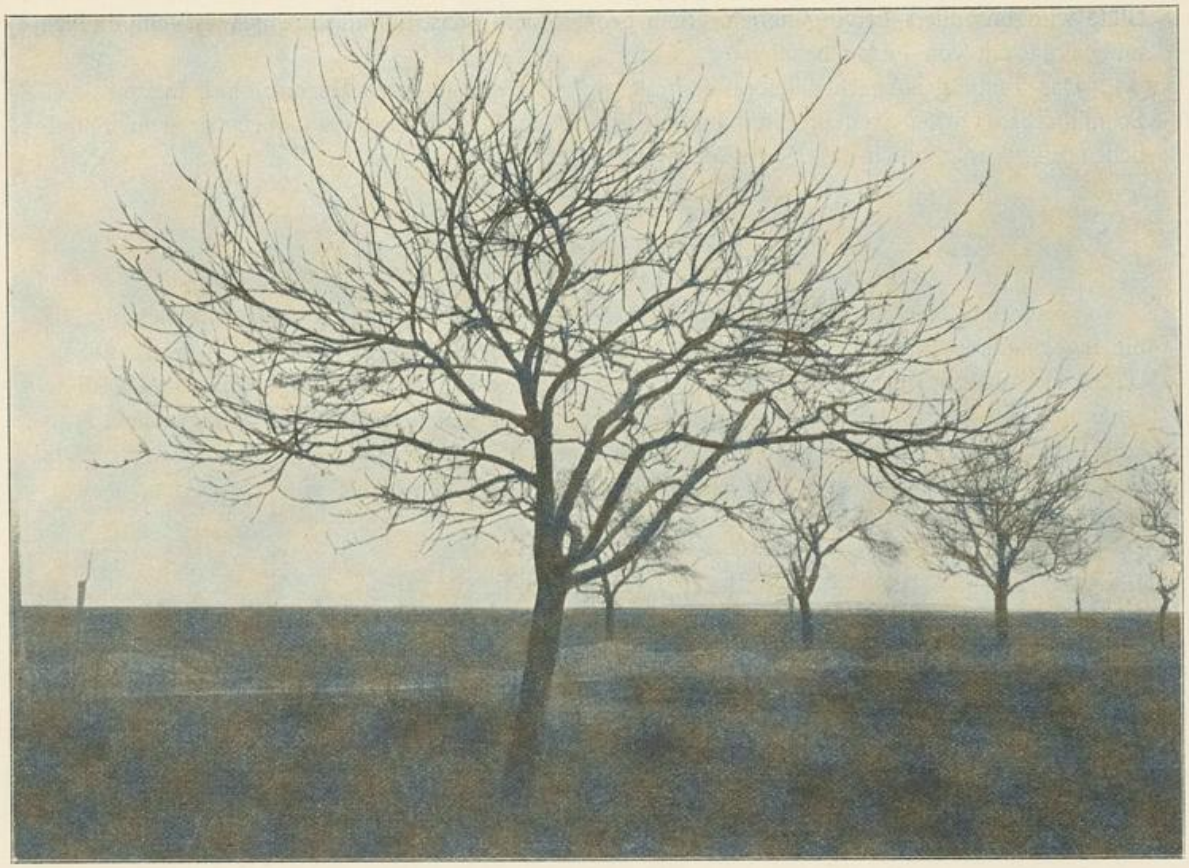

Roter
Herbst-
Kalvill.





Roter Herbst-Kalvill.

behandelt werden, um sie gegen Druckflecke zu schützen. Trotz des fettigen Ueberzuges, der dem Roten Herbst-Kalvill eigen ist, wird doch viel über das Welken seiner Früchte auf dem Lager geklagt. Seine Haltbarkeit ist an und für sich eine kurze. Im Herbst soll der Apfel, wie schon sein Name sagt, gegessen werden. Geerntet wird er zur Baumreife, Ende September, und da er schon zu diesem Zeitpunkt die lachend schöne Farbe hat, so wird er am besten gleich vom Baum zum Verkauf gebracht. Bei voller Reife ist das Fleisch zu weich, um die Früchte noch ohne Schaden versenden zu können.



Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend hat der Rote Herbst-Kalvill kräftigen Wuchs und bildet gute Stämme und schöne Kronen. Er treibt beim Rückschnitt willig aus, ohne sich übermäßig mit Seitenzweigen zu bekleiden. Bei der einjährigen Veredlung fehlt jegliche Verzweigung. Man sollte den Herbst-Kalvill nur als Hoch- oder Halbstamm ziehen und nur den Wildling als Unterlage verwenden. Für Buschkultur oder gar für Spaliere ist er nicht wertvoll genug, weil er mit dem Ertrage erst spät einsetzt und infolgedessen den Platz, auf dem er steht, nicht genügend verdient. Fast allgemein bezeichnet man ihn als einen unregelmäßigen, faulen Träger, der nur deshalb aus den Obstanlagen nicht ganz verschwindet, weil seine Früchte äußerlich und in ihrem Fruchtfleisch eine so eigenartige Farbe haben.

Der Herbst-Kalvill verlangt guten Boden, sonst bleibt er in der Entwicklung kümmerlich. Er wird von allen tierischen und pflanzlichen Obstbaumfeinden derart heimgesucht, daß man unter dem Kampf gegen all' diese Schädiger verzagen möchte. Nur aus Westfalen und Thüringen wird berichtet, daß er in Höhenlagen von Krankheiten fast frei bleibe, trotzdem aber auch dort nur eine Liebhabersorte und keine Sorte zum Großanbau sei. Er stellt ziemlich bedeutende Ansprüche an den Feuchtigkeitsgehalt des Bodens. Aueboden, der mitunter den Ueberschwemmungen ausgesetzt ist, sagt ihm besonders zu.

Die Blüte tritt mittelfrüh ein und dauert ziemlich lange. Seine Widerstandsfähigkeit in der Blüte wird besonders hervorgehoben. Sein großes Laub, das ihn auszeichnet, ist empfindlich und wird stark von Pilzen befallen.

Das Textbild ist nach einer photographischen Aufnahme eines Hochstammes in den J. C. Schmidtschen Obstanlagen in Erfurt hergestellt worden. Die Beilage verdanken wir dem freundlichen Entgegenkommen des Herrn Baumschulenbesitzers Fetisch in Saalfeld.

Schlechte Eigenschaften.

Krebs und Mehltau, Monilia und Fusikladium werden von vielen unserer Mitarbeiter als die regelmäßigen Erscheinungen in den Anpflanzungen des Roten Herbst-Kalvills hervorgehoben. Blutlaus, Obstmade, Apfelwickler und was sonst an Feinden den Apfelbaum heimsucht, hat diese Sorte in Hülle und Fülle. Die Früchte bekommen vom Stiel aus oft Risse, ähnlich dem Boskoop, die ihre Früchte am Baum faulen läßt. Auch über Spitzendürre wird geklagt. Die Sorte scheint an Altersschwäche zu leiden und ist deshalb mit Vorsicht und nur dort anzubauen, wo besondere Gründe für ihre Erhaltung obwalten.

Halberstädter Jungfernapfel.

Halberstädter Jungfernapfel.

Reifezeit: November bis Februar.

Name und Heimat: Eine Lokalsorte der Halberstädter Gegend, die dort und im Harz sehr viel verbreitet ist. Auch in der Umgebung von Magdeburg, wie überhaupt in der Provinz Sachsen, ist sie sehr häufig anzutreffen. Im Magdeburger Bezirk geht der Halberstädter Jungfernapfel auch unter dem Namen „Ziemerling", und im Unterharz nennt man ihn „Prinzenapfel".

Gestalt: Mittelgroß bis groß, fast ebenso hoch wie breit, 70—85 mm, die größte Breite liegt unterhalb der Mitte der Frucht; nach dem Kelch zu stumpf-kegelförmig. Flache Rippen ziehen sich bis über die halbe Frucht hin. Im Querschnitt und Längsschnitt unregelmäßig geformt.

Kelch: Meist geschlossen, in flacher Einsenkung. Kelchblättchen kurz und fest, aufrecht stehend, grünlich schimmernd.

Stiel: Ziemlich dick und holzig, 15—20 mm lang, in flacher, selten berosteter Stielhöhle.

Schale: Grünlichgelb, im reifen Zustande goldgelb. Die Sonnenseite ist leuchtend gerötet. In der roten Grundfarbe heben sich dunklere Streifen deutlich ab. Die Frucht ist mit vereinzelten hellen Punkten versehen und bei der Lagerreife mit einem Fetthauch überzogen.

Fleisch: Gelblichweiß, mit grünlichen Adern durchzogen, die das Kernhaus deutlich abgrenzen. Saftig, aber ohne Eigengeschmack, etwas grob.

Kernhaus: Offen und hohlachsig, verhältnismäßig groß; die dunkelbraunen großen Kerne schlottern in den geräumigen Kammern umher und sind in der Regel vollkommen ausgebildet und stumpf zugespitzt.

Eigenschaften der Frucht.

Wer einmal Gelegenheit hatte, zur Zeit der Obsternte an dem Öbsterstande einer Obstanlage den Halberstädter Jungfernapfel in langen Bänken aufgeschichtet zu sehen, dem wird dieser Eindruck niemals wieder verloren gehen. Eine Leuchtkraft geht von seinen Früchten aus, die sich selbst auf weite Entfernung von den übrigen Obstsorten abhebt und die Käufer anlockt. Aus diesem Grunde kann man den Halberstädter Jungfernapfel als einen Marktapfel bezeichnen, der von allen denen gern gekauft wird, die auf äußere Schönheit mehr Gewicht legen als auf inneren Wert und auf besondere Geschmackseigenschaften. Die Frische und der Saftreichtum seines Fleisches läßt ihn bei nicht zu hohen Ansprüchen aber auch noch in die Gruppe der Tafeläpfel einreihen. In erster Linie zählt er nur zu den guten Wirtschaftsäpfeln. Die Frucht ist in den hauptsächlichsten Anbaugebieten der Sorte widerstandsfähig gegen Fusikladium und im Versand unempfindlich. Aus südlicheren Gegenden, wo sie versuchsweise angebaut ist, hört man allerdings vielfach über starken Schorfbefall und ungleichmäßige Entwicklung der Früchte klagen.

In der zweiten Hälfte des September muß der Halberstädter Jungfernapfel geerntet werden. Aber auch bei früherer Ernte wird die Frucht infolge ihres fettigen Überzuges, der das sicherste Schutzmittel gegen zu starke Verdunstung des natürlichen Wassergehaltes der Früchte und gegen



Halberstädter
Jungfernapfel.



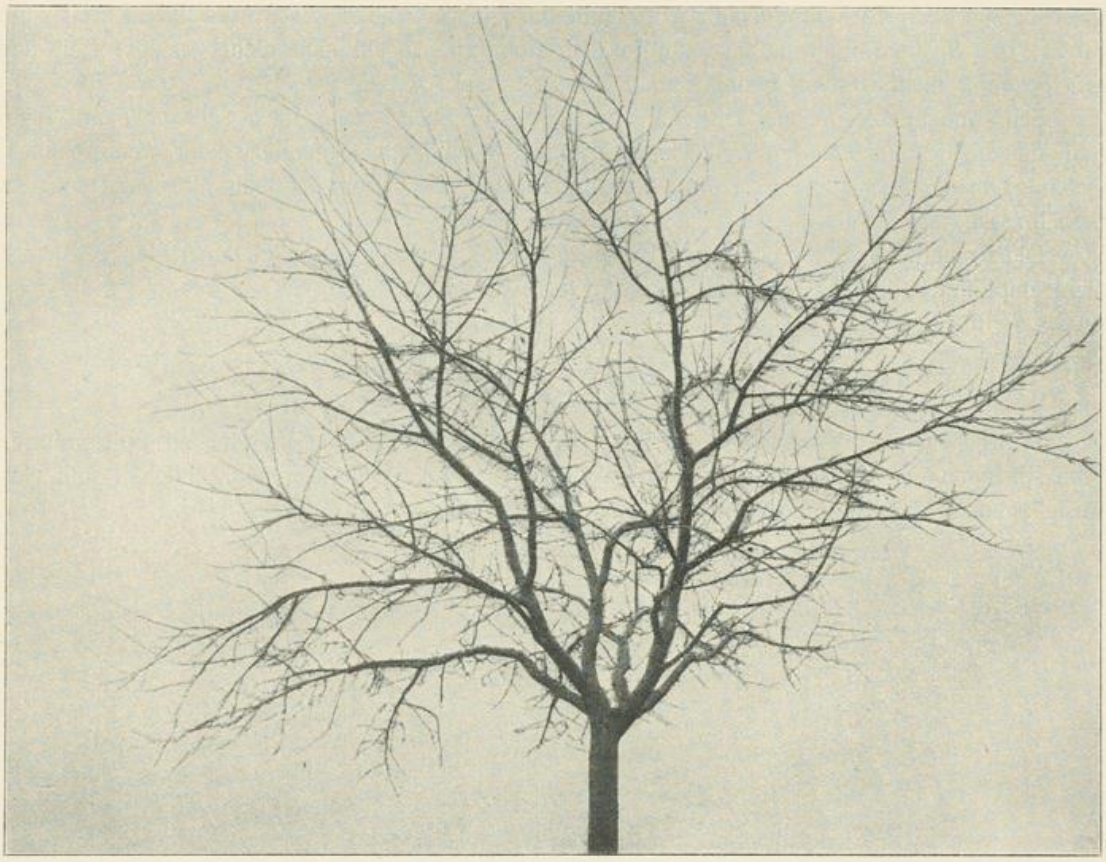
Halberstädter Jungfernapfel.

das Welken und Schrumpfen bietet, auf dem Lager nicht welk. Im Geruch erinnert der Apfel an den Gravensteiner.

Vor allem ist der Magdeburger Obstmarkt für diese Sorte sehr aufnahmefähig. Dort gehört der Halberstädter Jungfernapfel in Bürgerkreisen zu den beliebtesten Sorten.

Eigenschaften des Baumes.

In der Baumschule hebt sich der Halberstädter Jungfernapfel durch seine rotbraune Rinde, durch die rötlichen Blattstiele und durch den rötlichen Schimmer seiner jungen Blätter von anderen Sorten sehr deutlich ab. Er gehört zu den starkwachsenden Sorten und bildet schöne,



schlanke Stämme. Die einjährige Veredlung ist meist ohne Seitentriebe, und auch später bleibt die Verzweigung mäßig. Das Blatt an älteren Zweigen ist wellig geformt und tritt früh in die Herbstfärbung ein, erinnert dann wohl etwas an das Laub des „Kaiser Alexander".

Der Kronenaufbau ist auch ohne besonderen Rückschnitt ein gleichmäßiger. In den ihm zusagenden Bodenverhältnissen bildet der Halberstädter Jungfernapfel breite, mächtige Kronen, die aber infolge der reichen Tragbarkeit im Alter einen etwas hängenden Charakter annehmen. Die Beilage zeigt einen ausgewachsenen Baum im Alter von etwa 60 Jahren an der Halberstädter Straße in Blankenburg a. H., mit den Felswänden des Regenstein im Hintergrund. Für

schmale Straßen ist er zu breitwüchsig und erfordert wiederholtes Aufästen, damit die Fahrbahn frei gehalten wird. Er verträgt sonst den freien Standort an Straßen recht gut, sobald der Boden nicht zu trocken ist. Die Früchte trotzen dem Sturm.

Im Text ist das Bild eines jüngeren Halberstädter Jungfernapfels von einer Straßenpflanzung bei Aschersleben wiedergegeben.

Die Tragbarkeit beginnt nicht sehr früh, ist, sobald sie einsetzt, aber reich und regelmäßig. Im trockenen Diemitzer Boden gehört der Halberstädter Jungfernapfel zu den tragbarsten Sorten, und das zeugt für seine Anspruchslosigkeit an die Bodenverhältnisse. Es soll aber nicht verschwiegen werden, daß feuchtere Bodenverhältnisse ihm mehr zusagen und auch geboten werden müssen, wenn er solchen Umfang, wie der abgebildete alte, schöne Baum annehmen soll. Unsere Mitarbeiter aus der Magdeburger Gegend klagen darüber, daß er im Alter im Trieb und in der Tragbarkeit nachlasse, und daß auch die Belaubung in ihrer Entwicklung zurückginge. Er ist ausschließlich zur Hoch- und Halbhochstammkultur zu verwenden. Der Aufwand an Zeit und Arbeit, den Spaliere und andere Zwergformen erfordern, macht sich nicht bezahlt, weil die Früchte dafür nicht wertvoll genug sind.

Sein Anbaugebiet ist eng begrenzt, es ist auch fraglich, ob es sich sehr erweitern läßt, weil die bisher ausgeführten Versuchspflanzungen in anderen Gegenden dafür wenig Anhalt bieten. Um so mehr sollte man ihn da ausnützen, wo er sich bewährt hat, also unter solchen Verhältnissen, wie sie die Ausläufer des Harzes bieten.

Die Fruchtholzbildung ist lang, die Blüte beginnt ziemlich spät und dauert lange, sie ist nicht empfindlich gegen ungünstige Witterungsverhältnisse.

Schlechte Eigenschaften.

In trockenen Bodenverhältnissen leidet der Halberstädter Jungfernapfel an Spitzendürre. Vom Rheingau her wird darüber geklagt, daß die Früchte zu ungleichmäßig bleiben und viel Ausfall geben. Das warme rheinische Klima scheint ihm nicht zuzusagen.

Bismarckapfel.

Bismarckapfel.

Reifezeit: Oktober bis März.

Name und Heimat: Der Bismarckapfel wurde in den 1870er Jahren von Neuseeland nach England gebracht und im Jahre 1888 durch den Hofgärtner Fießer, Baden-Baden, in dem dortigen Hofgarten zuerst angepflanzt. Er ist überall nur unter diesem einen Namen verbreitet. Unter dem Namen „Fürst Bismarck" ist noch ein Apfel vorhanden, der mit unserer Sorte nichts gemein hat.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 9—12 cm breit, 8—10 cm hoch, dem „Kaiser Alexander" ähnlich, flachrund, von gleichmäßiger Form, nach dem Kelch hin stumpf zugespitzt, und oben viel gerippter und faltiger als der Kaiser Alexander, welcher meist glatt gebaut ist.

Kelch: Halboffen oder geschlossen, ziemlich großblättrig, in weiter und tiefer, mit deutlichen Rippen eingefaßter Einsenkung.

Stiel: In der Regel kurz, manchmal auch lang, sehr wechselnd. Stielhöhle trichterförmig, teils berostet, teils frei von Rost.

Schale: Im baumreifen Zustande grünlichgelb, auf dem Lager leuchtender. Sonnenseite lebhaft rot gefärbt. Die Röte erscheint streifig und überzieht oft mehr als die Hälfte der ganzen Frucht; die Streifen sind entweder scharf abgesetzt oder verlaufen flammig auf der Sonnenseite. Rost und Punkte sehr selten. Ein feiner Duft liegt oft über der roten Grundfarbe ausgebreitet, nimmt aber niemals die Dichtigkeit wie beim Kaiser Alexander an.

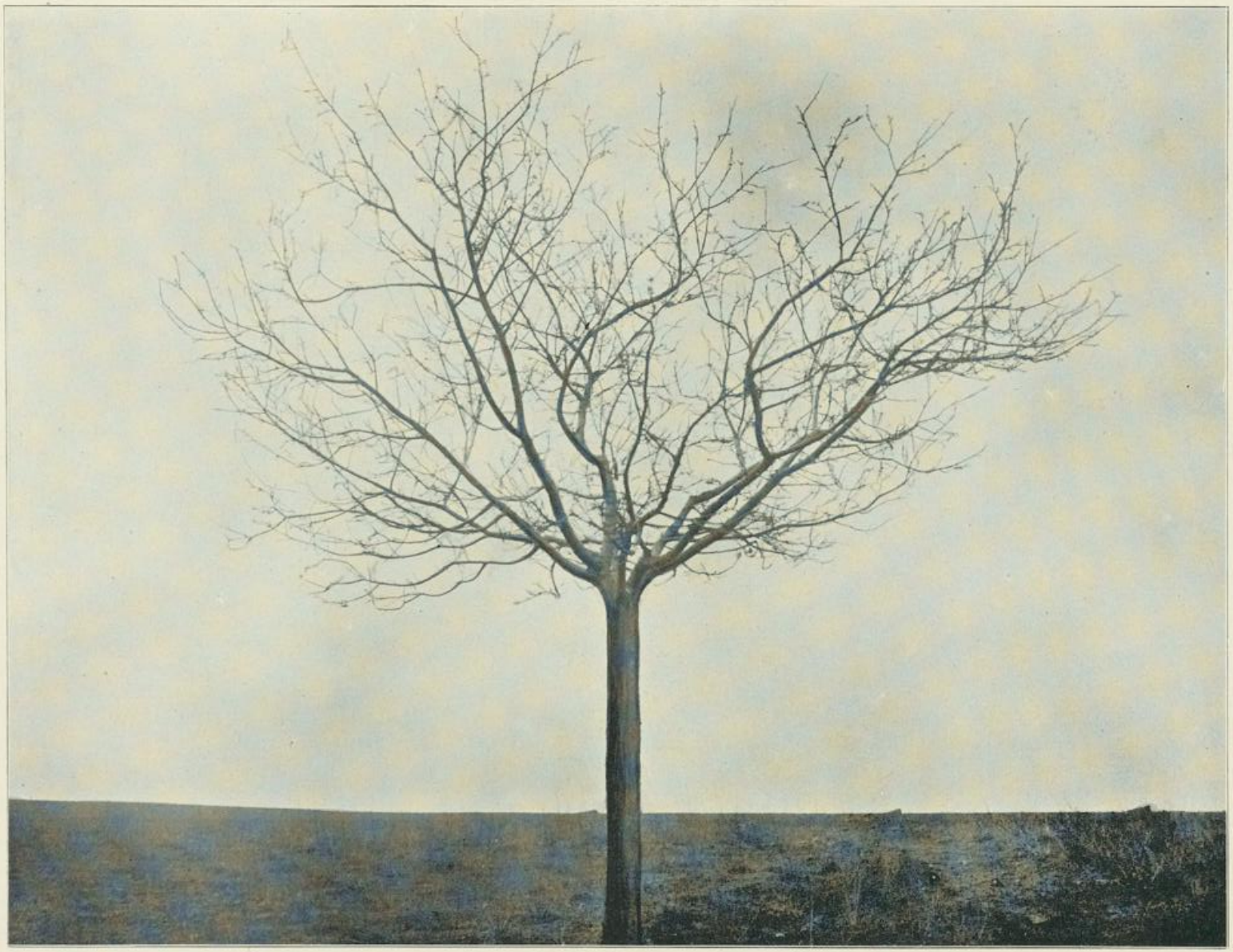
Fleisch: Weiß, um das Kernhaus herum grünlichweiß, etwas grob und mürbe, saftreich, aber säuerlich und arm an Würze. Die reife Frucht hat einen angenehmen, etwas an Veilchen erinnernden Duft.

Kernhaus: Klein und meist geschlossen, mit vielen, hellbraunen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Es gibt keine Sorte, welche mit solchen Anpreisungen in die Welt trat, wie der Bismarckapfel. Dazu hat einmal der große Name beigetragen, der vermuten ließ, daß man es mit besonders hervorragenden Eigenschaften bei dieser Sorte zu tun habe, zum anderen das Hervorheben der Eigenschaft, daß die einjährigen Ruten des Bismarckapfels sich voll und in dem Maße wie bis dahin keine andere Sorte mit Früchten besetzen. Wenn bei irgend einer Sorte von einer ungehörigen Benennung gesprochen werden kann, so ist dies beim Bismarckapfel der Fall. Wir Deutsche sehen in Bismarck die deutsche Heldengestalt, die Verkörperung deutscher Kraft, die Vereinigung aller Eigenschaften deutschen Mannestums, die wir als die höchsten und vollkommensten schätzen. Wenn wir demgegenüber uns fragen, was der Bismarckapfel an Eigenschaften besitzt, die dazu berechtigen, ihm den Namen unseres wahrhaft größten Deutschen zu verleihen, so finden wir ein nur recht bescheidenes Maß. Ihm fehlen viele wirklich rühmenswerte Eigenschaften. Er hat wohl äußerlich ansprechende Farben und eine ansehnliche Größe. Hierdurch fällt er auf den Obstausstellungen und in den Obstverkaufsläden ins Auge. Auch als ein guter Wirtschaftsapfel darf er bezeichnet werden; aber sein Wert als Tafelapfel ist sehr gering. Die Säure tritt beim Verspeisen des Apfels viel zu stark hervor. Man stellt beim Obstessen

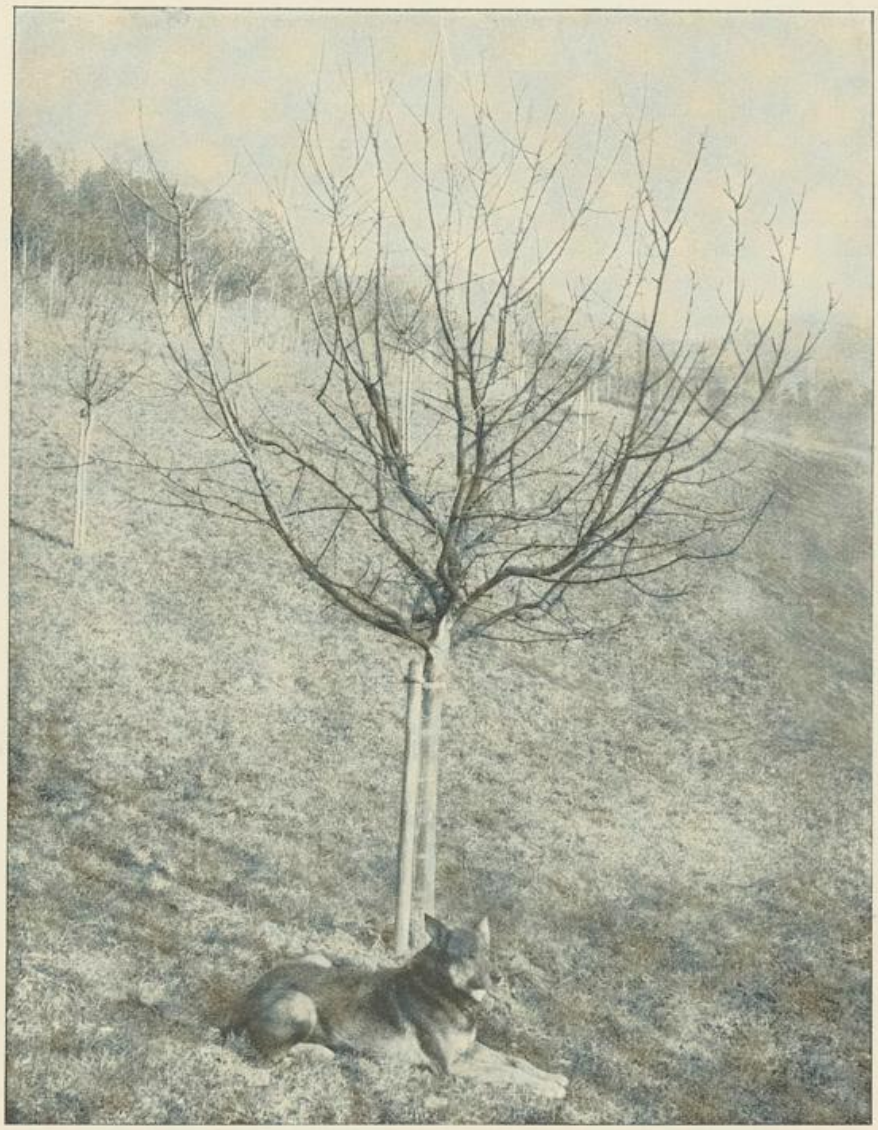

Bismarck-
Apfel.



Bismarckapfel.

doch unwillkürlich Vergleiche an und man kennt eine Menge Sorten, die neben der Vollsaftigkeit einen weit besseren Geschmack besitzen.

Nur für Höhenlagen verdient der Bismarckapfel ein besseres Zeugnis. Ich entsinne mich, im April im Thüringerwald gewachsene Bismarckäpfel gegessen zu haben, die meinen zu dieser Jahreszeit gestellten nicht zu hohen Ansprüchen völlig genügten. Die Frische und Saftfülle



traten trotz der späten Jahreszeit dabei vorteilhaft hervor. Auf dem Lager bleibt der Apfel infolge seines Wachsüberzuges völlig straff.

Die Neigung zur früh einsetzenden Fruchtbarkeit hat die Züchter neuer Sorten vielfach veranlaßt, den Bismarckapfel zur Anzucht neuer Apfelsorten zu verwenden. Alle Kreuzungsergebnisse lassen das Bismarckapfelblut sehr deutlich erkennen, ohne daß aber bis jetzt eine wertvolle Neuzüchtung aus dem Samen des Bismarckapfels entstanden wäre.

Eigenschaften des Baumes.

Der Baum zeigt in der Jugend einen kräftigen, gedrungenen Wuchs mit enger Blattstellung. Der Trieb ist dick und wollig. Die einjährige Veredlung ist fast in der ganzen Länge mit vorzeitigen Trieben besetzt, die beinahe rechtwinklig zum Haupttriebe gestellt sind. Schon die einjährigen Triebe zeigen starke Neigung, Fruchtknospen anzusetzen, und man kann in den Baumschulschlägen mitunter an den einjährigen Ruten schon eine ganze Anzahl gut entwickelter Früchte ernten. Wie die Stämme aller Sorten, die stark verästelt sind, einen konischen Wuchs zeigen, so verjüngen sich auch die Bismarckstämme in schlanker Form.

Das flotte Wachstum der Sorte läßt sehr bald nach, die großen, schweren Früchte ziehen die Kronenäste herunter, und die neue Triebbildung kann nur durch einen Verjüngungsschnitt wieder geweckt werden. Die Früchte gehen auch sehr bald in ihrer Entwicklung zurück, sobald die Triebverjüngung aufhört; einjähriges Holz trägt immer die vollkommensten Äpfel. Die starke Tragbarkeit, welche am Bismarckapfel anfangs so sehr gerühmt wurde, wird in alten Pflanzungen fast gar nicht mehr angetroffen. Es ist daher kein Wunder, daß ebenso schnell, wie die Sorte in Aufnahme kam, auch ihr Anbau abnimmt. Dies wird noch besonders dadurch veranlaßt, daß das wollige, stark gewellte, eigenartige Blatt des Bismarckapfels vom Mehltau und auch vom Fusikladium in solchem Maße befallen wird, daß die Bäume ein ganz krankhaftes Aussehen erhalten. Je ärmer der Boden, um so mehr zeigen sich diese Krankheitserscheinungen. Man kann darum den Bismarckapfel auch nicht als genügsam bezeichnen; in trockenem Boden versagt er fast vollständig. Für Gebirgslagen scheint er zu passen; in Thüringen, im Erzgebirge und im Voigtland hat man gute Erfahrungen mit ihm gemacht.

Für strenge Formbildung eignet sich der Bismarckapfel nicht, für regelrechten Fruchtholzschnitt ist er empfindlich und versagt dann in seiner Fruchtbarkeit. Man soll ihn deshalb nur als Buschbaum ziehen und sich frei entwickeln lassen, um befriedigende Erträge von ihm zu erwarten. Auch zur Hochstammkultur ist er nicht zu empfehlen; er erschöpft sich zu bald.

Die Abbildung der Beilage ist nach einer photographischen Aufnahme aus den J. C. Schmidtschen Obstanlagen in Erfurt angefertigt worden.

Das Textbild zeigt einen Baum aus den großherzoglichen Obstanlagen in Baden-Baden.

In der Blüte ist der Bismarckapfel unempfindlich. Selbst länger anhaltendes Regenwetter während der Blüte beeinträchtigt den Fruchtansatz nur wenig. Die Blüte erscheint ziemlich spät und währt lange.

Schlechte Eigenschaften.

Der Bismarckapfel leidet ungeheuer stark unter dem Befall von Mehltau. Auch die Schorfkrankheit beeinträchtigt seine gesunde Entwicklung stark. Große Früchte werden oft stippig.

Außer in Gebirgsgegenden, wo er in Buschform als früher, reicher Träger und durch seine Haltbarkeit bis in den April hinein volle Anbauberechtigung hat, verdient er keine weitere Verbreitung. Zum allgemeinen Anbau kann er nicht empfohlen werden, und als Liebhabersorte ist er im Geschmack nicht wertvoll genug.

An die verehrl.Abonnenten von "Deutschlands Obstsorten."

Von verschiedenen Seiten sind uns wiederholt Wünsche geäussert, dass wir das Erscheinen der einzelnen Jahrgänge von "Deutschlands Obstsorten" beschleunigen möchten. Viele fürchteten, sie möchten sonst den Abschluss des Werkes nicht mehr erleben. Andere möchten auch gerne schon heute eine genaue Abgrenzung erfahren, sie möchten wissen, wieviel Jahrgänge noch zu erwarten sind. Auch dieser Wunsch ist bis zu einem gewissen Grade berechtigt. Es sprechen aber doch so viele Gründe dagegen, sich an diese Abgrenzung schon heute zu binden, dass wir davon abstehen müssen, diesen Wunsch zu erfüllen.

Der ersten Anregung dagegen folgen wir, nachdem die Vorbereitungen für Fertigstellung einer Reihe von Jahrgängen getroffen sind,gerne. Wie aus dem Inhaltsverzeichnis zu ersehen ist, wird neben den 12 beiliegenden Apfelsorten im Dezember d.J. noch ein zweiter resp.Doppeljahrgang erscheinen. 12 B e e r e n s o r t e n haben wir für diesen Doppeljahrgang vorgesehen.

Unser grösster Beerenzüchter, Herr Garteninspektor M a u r e r in Jena, hat uns hierzu seine Erfahrungen zur Verfügung gestellt.Seiner Feder entstammen die Beschreibungen dieser Sorten.Unter seiner Anleitung und Ueberwachung sind von einem ersten Künstler die Originale für die farbigen Abbildungen angefertigt worden und die lithographische Wiedergabe ist so naturgetreu, dass auch der schärfste Kritiker kaum etwas zu tadeln finden wird.

Die Herausgabe von Beeren füllt aber entschieden eine vorhandene, fühlbare Lücke aus. Nur wenigen sind die feinen Unterschiede der Beerensorten bekannt, daher wird jedermann,auch der B e s i t z e r e i n e s n u r k l e i n e n G r u n d s t ü c k e s sich diese mit Freuden anzueignen suchen.

Wir glauben daher durch das Einschieben einer solchen Beerennummer einen allgemeinen Wunsch zu erfüllen.

In der sicheren Annahme,dass alle bisherigen Abonnenten von "Deutschlands Obstsorten" dem Erscheinen der Doppeljahrgänge, wie solche auf der zweiten Umschlagseite von Heft 19 angegeben sind(in diesem Jahr also Beerensorten, im nächsten Jahre Kirschen etc.) freudig entgegensehen und auch diese Doppeljahrgänge beziehen,werden wir veranlassen, dass der im Dezember 1911 erscheinende Doppeljahrgang der Beerensorten, ohne dass eine besondere Bestellung abgewartet wird,den bisherigen Abonnenten unter denselben Versandbedingungen zugeht.

N u r w e n n d i e s n i c h t i n I h r e m S i n n e g e h a n d e l t s e i n s o l l t e , bitten wir I h r e V e r s a n d s t e l l e davon zu benachrichtigen.

Dankbar wären wir für Aufgabe mittelst Postkarte von neuen Abnehmern oder von Interessenten, die den Beerenjahrgang auch a l l e i n beziehen könnten.

Mit vorzüglicher Hochachtung

Die Herausgeber von "Deutschlands Obstsorten".

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Cossebaude i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H, Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen, Maxstrasse 17.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

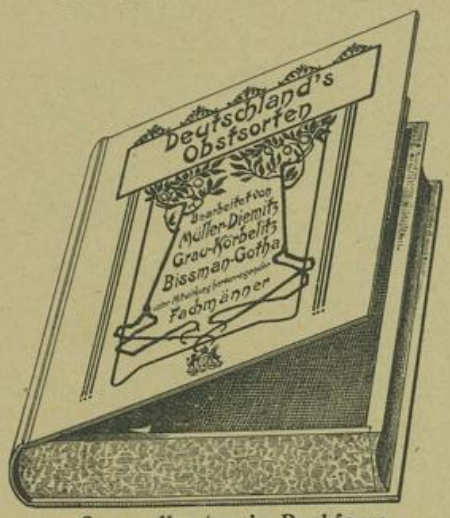
(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

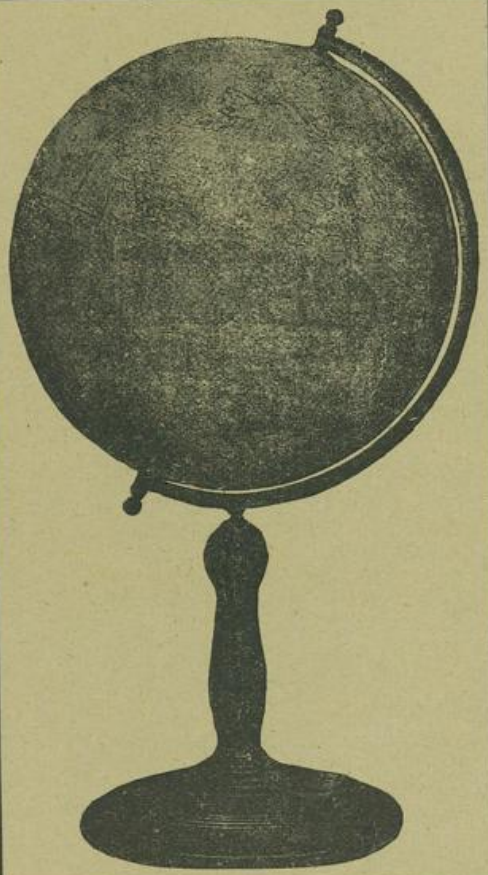
Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.



Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung, Hannover.

Bibliothek der gesamten Landwirtschaft.

20. Band.

Obstbau. Von J. Müller, Vorsteher des Provinzial-Obstbaugartens in Diemitz und Lektor für Obstbau an der Universität Halle.

Preis geheftet M. 1.80, gebunden M. 2.10.

Die Bedeutung des Obstbaues wird vom Landwirt viel zu wenig gewürdigt. Fehler in der Anlage und Unterhaltung, Gleichgültigkeit in der Sortenwahl haben Enttäuschungen hervorgerufen. Was zu tun ist, um zu lohnenden Erträgen im Obstbau zu gelangen, soll in diesem Buch gezeigt werden.

Die „Deutsche Obstbauzeitung" schrieb darüber:

Es ist für einen tüchtigen Fachmann mit eigenen Erfahrungen und darauf gegründetem persönlichen Urteil gewiss nicht schwierig, diese in einem Buche niederzuschreiben. Je mehr Erfahrungen er gesammelt hat, um so umfangreicher wird das neue Werk werden. Derjenige aber, welcher sein Wissen in dem beschränkten Rahmen eines kleinen Buches wiedergeben soll, wird sich erst in der Kunst üben müssen, mit wenig Worten viel zu sagen. Der Verfasser wird dieser schwierigen Aufgabe vollkommen gerecht. In 22 Abschnitten bespricht er alle bedeutenden Fragen des zeitgemässen, nutzbringenden Obstbaues. Kurz und gut gibt hier der Fachmann sein bestes Wissen, welches der wertvolle Gewinn eigener, langjähriger Erfahrungen ist. — Den Text ergänzen 77, zum grössten Teil vortreffliche Abbildungen. Der Preis von M. 1.80, in Leinen M. 2.10 ist wegen Wertes des Buches und mit Rücksicht auf die grosse Zahl wirklich guter, lehrreicher Bilder, welche nur nach Originalaufnahmen gefertigt sind, ein sehr billiger. T.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1911

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.
V. Jahrg. Heft 13—15. VI. Jahrg. Heft 16—18.

Heft 20
(2. Heft des VII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Goldrenette von Blenheim
Harberts Renette
Kaiser Wilhelm
Pommerscher Krummstiel

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. Nürnberg, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. Coburg, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongre	Bosc' Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumpfbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Schöne v. Choisy-Diemitz Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortense Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyoe Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Univ.-Bibl. Giessen

Goldrenette v. Blenheim.

Goldrenette v. Blenheim.

Reifezeit: Ende November bis April.

Name und Heimat: Die Goldrenette v. Blenheim ist englischen Ursprungs und wurde in Blenheim, dem Landsitz des Herzogs v. Marlborough in Oxfordshire anfangs des 19. Jahrhunderts aufgefunden. In England erlangte sie große Verbreitung, und auch bald wurde sie in Deutschland bekannt. „Goldrenette v. Blenheim" oder kurz „Goldrenette" sind fast die einzigen Namen, unter denen sie geführt wird. Hie und da hört man auch noch die Bezeichnung „Blenheim Pepping".

Gestalt: Groß bis sehr groß, 8 cm breit, 6—7 cm hoch, regelmäßig und plattrund gebaut. Größter Durchmesser fast in der Mitte der Frucht, nach dem Stiel zu sehr breit, aber auch oberwärts breit abgeflacht, ohne Rippen, ganz glatt geformt.

Kelch: Weit offen, mit breiten, am Grunde getrennten, nach auswärts umgeschlagenen oder abgestutzten, grünwolligen Kelchblättern. Kelcheinsenkung sehr weit und schüsselförmig, von wenig auffälligen Falten umgeben. Die Kelchhöhle hat meist — ähnlich wie bei der Goldparmäne — etwas grünlichen Anhauch und ist mit feinem Rostanflug — etwas schwächer als auf der farbigen Abbildung — umgeben.

Stiel: Dick und kurz, selten mehr als 1 cm, in einer engen aber flachen, strahlenförmig graugrün berosteten Stielhöhle.

Schale: Grünlich gelb, zur Reifezeit goldgelb, glatt, aber wenig glänzend. Auf der Sonnenseite freundlich gerötet. Die roten, scharf abgesetzten Streifen ziehen sich mitunter auch in der unteren Hälfte der Frucht auf die Schattenseite hinüber. Feine, vereinzelt zerstreute Punkte treten nicht sehr hervor.

Fleisch: Gelblichweiß, mit schwachrötlichem Anflug, zuerst abknackend, später mürbe, von reicher Saftfülle und sehr würzigem, renettenartigem Geschmack.

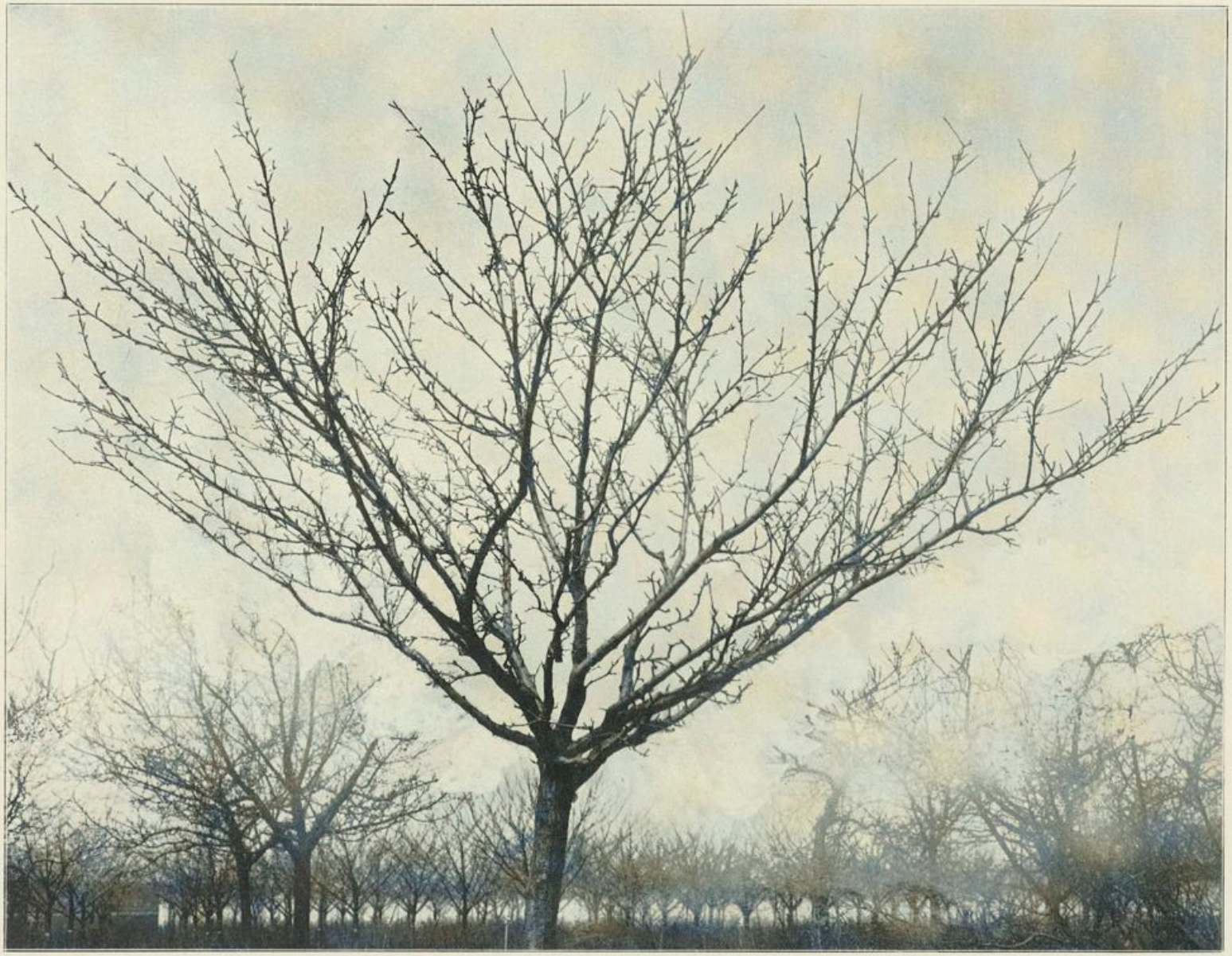
Kernhaus: Breitzwiebelförmig, meist offen und hohlachsig, mitunter auch geschlossen. Kammern geräumig, mit länglich zugespitzten, oft unvollkommenen Kernen angefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Goldrenette v. Blenheim zählt zu den allerwertvollsten Tafeläpfeln, die nicht nur durch ihre Gleichmäßigkeit und Größe jedermann bestechen, sondern auch durch ihren würzigen, weinsäuerlichen Geschmack gegenüber vielen anderen reichlicher süßen Sorten eine sehr willkommene Abwechslung allen denen bieten, die an täglichen Obstgenuß gewöhnt sind. Sie ist eine Marktsorte allerersten Ranges, die stets hohe Preise erzielt. Die Früchte sind fest im Fleisch, unempfindlich in der Schale und bleiben bei später Ernte — Mitte Oktober — auf dem Lager frisch bis ins späte Frühjahr hinein. Sie haben aber, fast noch mehr als die Harberts Renette, den üblen Fehler, daß sie, besonders bei einseitiger Stickstoff-(Jauche-) Düngung, stark stippig werden. Abgesehen von diesen Stippen sind die Früchte stets frei von Flecken, durch die gerade die edelsten Äpfel so häufig entstellt werden. Schöne „Goldrenetten v. Blenheim" sind stets eine wirkliche Zierde jeder Tafel.

Die Früchte der Blenheimrenette hängen nicht sehr fest am Baum und bedürfen bei ihrer Größe einer gegen Sturm geschützten Lage.

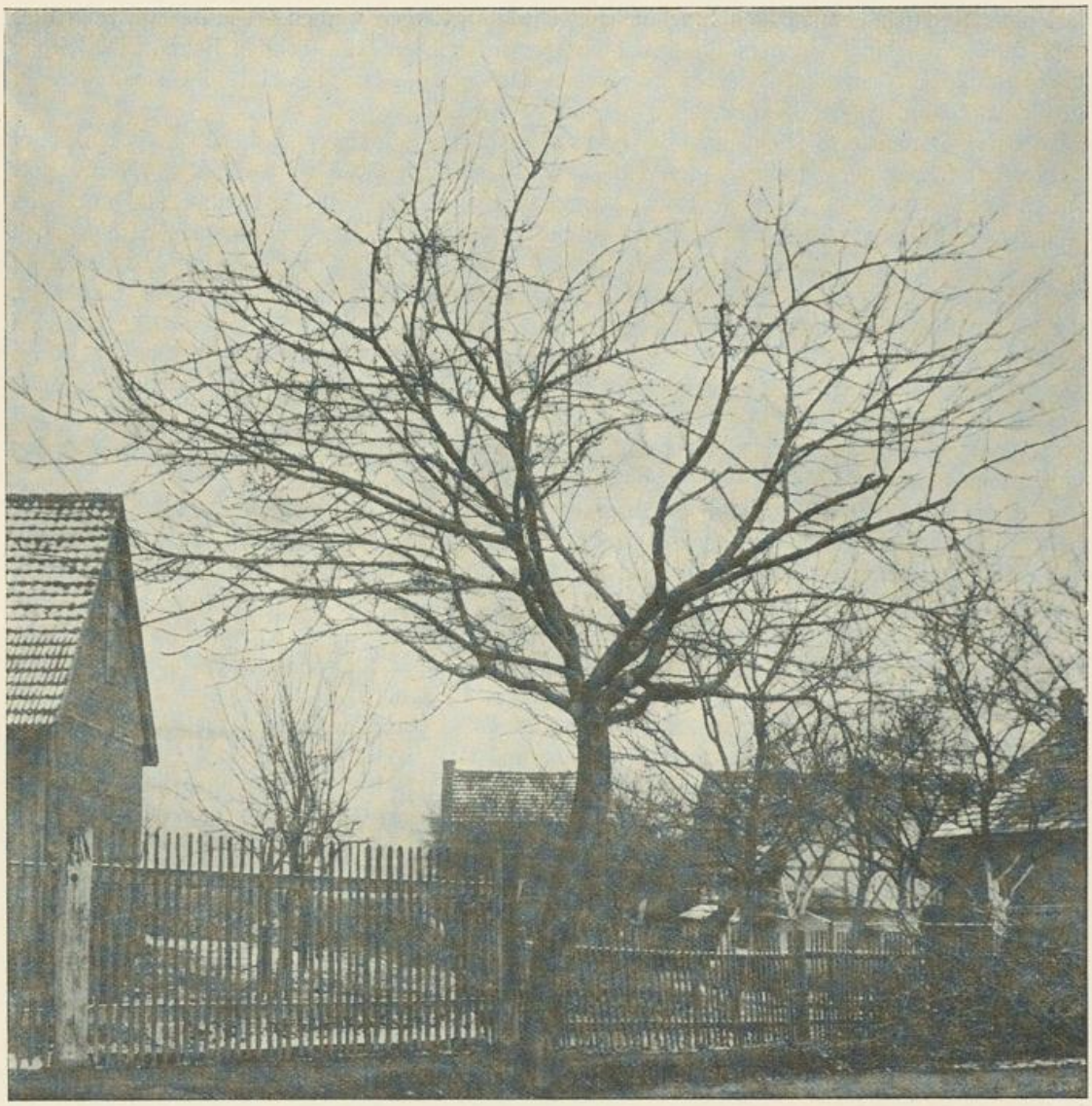

Goldrenette
von
Blenheim.



Goldrenette von Blenheim.

Eigenschaften des Baumes.

Der starke Trieb mit seiner dunkelgrauen, fast schwarzen Färbung der Rinde und den auffallend großen, robusten, dunkelgrünen Blättern, die meist etwas schirmartig zurückgebogen sind, unterscheiden die Goldrenette v. Blenheim in der Baumschule sehr leicht von anderen Sorten. Die Stämme wachsen kerzengerade in die Höhe, bilden starke, konische Schäfte und kräftige



Kronen. Man kann sie deshalb auch gut zur Zwischenveredlung verwenden. Die Holzknospen sind klein und die einjährigen Triebe haben wenig Verzweigung. In einer dem Sturm ausgesetzten Lage kommt es vor, daß ein Teil der jungen Blätter infolge der Sprödigkeit ihrer Blattstiele ähnlich wie bei der Canadarenette abgeknickt werden, als ob ein Hagelwetter sich über die Baumschule entladen hätte.

Für die Erziehung streng geformter Pyramiden eignet sich die Blenheim ausgezeichnet. Die Leitäste bilden zum Mitteltrieb den vorschriftsmäßigen Winkel, ohne daß Sperrhölzer verwendet zu werden brauchen und bekleiden sich bei entsprechender Nachhilfe durch den Schnitt regelrecht mit kurzem Fruchtholz.

Das von Kraft strotzende Blatt leistet den Angriffen pflanzlicher und tierischer Feinde genügenden Widerstand.

Die Hochstammkrone entwickelt sich fast ohne Schnitt zu einem stattlichen, breitkugeligen Baum. Die anfangs breit auslegenden Äste nehmen bald eine aufrechte Richtung an, da sie fast niemals durch übermäßigen Fruchtbehang abwärts gezogen werden. Die Beilage zeigt dies sehr deutlich an einem in dem Provinzial-Obstgarten zu Diemitz stehenden Baum. Die Krone baut sich locker auf und bildet wenig feine Verästelung. Das Textbild gibt einen weniger gepflegten Baum an der Landstraße in Bischleben wieder.

Die Goldrenette v. Blenheim muß leider als ein unregelmäßiger und selbst als ein fauler Träger bezeichnet werden, der in den seltensten Fällen seinen Platz und die auf ihn verwendete Arbeit bezahlt macht. Weder als Hoch- oder Halbstamm, noch als Buschbaum und noch viel weniger als Formbaum bringt sie reiche Ernten. Die hohen Preise, die für ihre Früchte erzielt werden, sind immer noch zu gering, als daß mit einem Überschuß in einer Erwerbsobstanlage bei dieser Sorte gerechnet werden könnte. Sie bleibt deshalb nur eine Sorte für Liebhaber, die sich mit ihren wenigen Früchten begnügen. Daß diese sich vollkommen entwickeln, ist bei der Kraft, die zu ihrem Ausbau zur Verfügung steht, kein Wunder. Selbst bei bester Pflege versagt die Goldrenette v. Blenheim. Im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz stand eine Reihe Spaliere dieser Sorte, die in 15 Jahren kaum eine Frucht brachten; sie mußte deshalb mit einer dankbareren Sorte umgepfropft werden. Wenn sie für Formobstanlagen verwendet werden soll, ist unbedingt die Paradiesunterlage zu wählen.

Die Goldrenette v. Blenheim ist anspruchsvoll an den Boden und an die Lage. Kräftiger Lehmboden mit Mergel im Untergrund oder sandiger Tonboden scheint ihr am besten zuzusagen.

Einige unserer Mitarbeiter fällen nicht so ungünstige Urteile über die Erträge der Blenheim. Da es sicherlich von allgemeinem Interesse ist, zu erfahren, wo die Kulturen als lohnend bezeichnet werden, so seien nachstehend einige uns bekannt gegebene, ertragreiche Pflanzungen der Goldrenette v. Blenheim genannt: Die Marschgegenden Holsteins, der Glauchauer Bezirk des Königreichs Sachsen, das Erzgebirge, die Sornziger Obstanlagen, der Camburger und Naumburger Bezirk der Provinz Sachsen, Hanau, das Obstgut Schloß Naumburg, der Aueboden der Insel Langenau, Unterfranken, das Herzogtum Coburg und einzelne Orte am Bodensee.

An diesen Stellen sollte die Goldrenette v. Blenheim viel mehr angepflanzt werden, um die Nachfrage nach Früchten dieser Sorte decken zu können.

Schlechte Eigenschaften.

Es ist bereits erwähnt, daß die undankbare Tragbarkeit und die Neigung zur Stippigkeit die Goldrenette v. Blenheim für den allgemeinen Anbau nicht empfohlen werden kann.

Aus Karlstadt, Pommern und Gotha wird außerdem über die Frostempfindlichkeit der Sorte geklagt.

Harberts Renette.

Harberts Renette.

Reifezeit: Dezember bis Februar.

Name und Heimat: Die Harberts Renette ist eine alte, in den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts vom Landpfennigmeister Harbert in dem Kreise Soest in Westfalen verbreitete Sorte deutschen Ursprungs. In ihrer Heimat führt sie neben dem Hauptnamen auch die Bezeichnung „Imm-Apfel" und „Königsapfel", in Bayern „Goldrenette", im Illustrierten Handbuch wird noch der Name „Harberts Rambourrenette" angegeben.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 8—10 cm breit und hoch, manchmal noch größer. Die Frucht ist regelmäßig gebaut, nach dem Stiel zu breit, nach dem Kelch hin stumpf-kegelförmig zugespitzt.

Kelch: Halboffen, mit ziemlich langen Kelchblättchen, in einer tiefen — im Gegensatz zur Goldrenette von Blenheim — engen Einsenkung, von Rippen, die sich nicht weit über die Frucht erstrecken, umgeben.

Stiel: Dünn und holzig, nicht sehr lang, $1^1/_2$—2 cm, in einer tiefen und strahlenförmig berosteten Stielhöhle.

Schale: Grünlichgelb, später zitronengelb, sonnenwärts namentlich an der unteren Hälfte streifig-, wenn auch nur zart gerötet. Über die ganze Frucht sind zahlreiche, deutlich sichtbare Punkte gleichmäßig verteilt. Rost zeigt sich nur an der Stielhöhle und dieser bildet ein sicheres Erkennungszeichen.

Fleisch: Gelblich, nach der Schale zu etwas dunkler abgetönt, mürbe und saftig, von erfrischendem, angenehm säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: Im Verhältnis zur Größe der Frucht sehr klein, fast geschlossen, mitunter etwas hohlachsig. Die Kammern enthalten wenig, meist unvollkommene Kerne.

Eigenschaften der Frucht.

Die großen Früchte der Harberts Renette bilden im heutigen Obsthandel eine sehr begehrte Handelsware. Da sie selbst am Hochstamm sich gleichmäßig ausbilden und bei der Ernte wenig Ausfall geben, so rechnen die Obstpächter bei Abgabe ihrer Pachtgebote sehr mit dem Vorhandensein vieler Bäume dieser Sorte. Ich kenne Fälle, in denen gerade die Harberts Renetten den Ausschlag für die Verdoppelung der Pachtsumme gaben. Wenn auch der Geschmack vieler anderer Sorten feiner ist, so kann man die Harberts Renette doch noch recht gut als Tafelapfel bezeichnen, und als Kuchen- oder Kochapfel ist er sehr gesucht. Die Früchte sind meist ganz glatt, frei von Schorf und sitzen fest am Baum. Man sollte sie nicht zu früh ernten, — am besten Mitte Oktober — dann halten sie sich frisch und straff bis weit ins Frühjahr hinein. Bei langem Lagern verlieren sie allerdings an ihrer Saftfülle. Man soll sie nicht länger als bis zum Februar lagern. Wenn sie einigermaßen sorgsam behandelt werden, vertragen sie den Versand bis zur Genußreife, ohne Druckflecken zu bekommen.

Ein großer Übelstand ist es, daß die Früchte in unpassenden Bodenverhältnissen sehr stark stippig und dadurch ungenießbar werden. Häufig kommen diese Stippen, trotzdem die Früchte ganz ohne Fehler in den Aufbewahrungsraum gelangt waren, erst auf dem Lager zum Vorschein, so daß eine wiederholte Sichtung der Lagerbestände vorzunehmen ist. Die stippigen Früchte müßten rechtzeitig, bevor sie von den Flecken ganz durchzogen sind, zum Kochen verwendet werden.



Harberts Renette.



Harberts Renette.

Eigenschaften des Baumes.

Die Harberts Renette gehört zu den am stärksten wachsenden Sorten. In der Baumschule erreichen schon einjährige Veredlungen mitunter Kronenhöhe. Sie wird deshalb oft als Stammbildner für Sorten schwachen Wachstums, die der Zwischenveredlung bedürfen, benutzt. Die Verzweigung der einjährigen Triebe ist trotz des andauernden starken Wuchses befriedigend, aber die Stämme bleiben oben meist ebenso stark wie unten und sie werden leicht, wenn auch nicht in dem Maße wie der Schöne von Boskoop, dadurch vom Winde zur Seite geneigt.

Das junge Holz hat eine schwarzgraue Färbung, die Blätter sind dunkelgrün gefärbt, gesund und widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten.

Die junge Krone muß mehrere Jahre zurückgeschnitten werden, damit sie nicht von vornherein nach den Seiten zu breit auslegt. Wenn dies geschieht, dann bildet sie einen schönen, straffen Kronenbau und lässt sich für nicht zu schmale Straßen sehr gut als Chausseebaum verwenden. In der Provinz Sachsen sind viele, auch neuangelegte Straßen mit dieser Sorte bepflanzt.



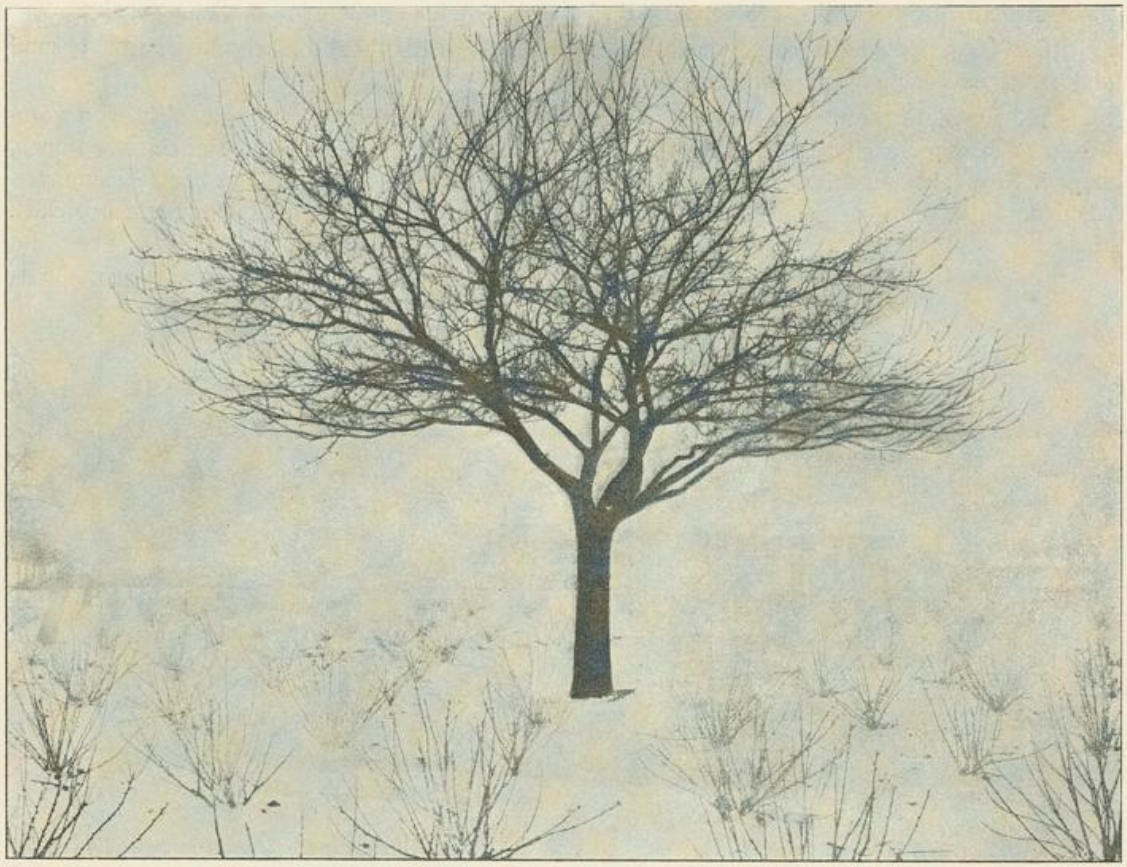
Das Textbild zeigt eine 6jährige Pflanzung an der Strecke Westergeln-Egeln.

Im Alter nimmt die Harberts Renette eine breit- oder auch hochkugelige Form an und macht unter passenden Bodenverhältnissen Kronen von 12 und noch mehr m Durchmesser. Sie ist eine Hochstammsorte. Für Formobstanlagen ist ihr Wuchs zu stark und ihre Tragbarkeit setzt zu spät ein. Man erntet von gesunden Hochstämmen auch schon sehr große Früchte, so daß die Veredlung auf schwach wachsender Unterlage überflüssig ist.

Harberts Renette liebt einen schweren, mineralstoffreichen Boden. Dort wächst sie sich zu riesenhaften Bäumen aus, die oft Jahresernten von 6--8 Zentnern bringen. Aber auch im leichteren, ja sogar im feuchten Sandboden kann man gesunde Bäume dieser Sorte antreffen. In Süd- und Westdeutschland scheint sie weniger gut zu gedeihen, dort hat sie auch keine weite Verbreitung gefunden. Trockene Wärme sagt ihr scheinbar nicht zu und beeinträchtigt ihren Geschmack. Im leichten, trocknen Boden und an Stellen, die hohes Grundwasser haben, leidet sie sehr unter der Stippigkeit.

Die Tragbarkeit setzt bei der Harberts Renette leider sehr spät ein; sie scheint in manchen Gegenden auch im Alter nicht immer zu befriedigen. Die meisten unserer Mitarbeiter rühmen ihr freilich nach, daß sie im Alter das nachholt, was sie in der Jugend versäumte. Für die Provinz Sachsen ist die Harberts Renette jedenfalls eine beachtenswerte Sorte, während sie im Rhein- und Bodenseegebiet als durchaus entbehrlich bezeichnet wird.

Die Blüte kommt spät zum Vorschein, dauert lange und ist unempfindlich.



Die Photographien der Einzelbäume im Text und in der Beilage sind in den Freiherrl. v. Friesenschen Obstanlagen in Rötha aufgenommen. Man erkennt an ihnen die starke Verästelung und die Bildung langer dünner Fruchtruten, die stets ein sicheres Mittel gegen das vorzeitige Abfallen der Früchte bieten.

Schlechte Eigenschaften.

Die Neigung zur Stippigkeit sowie die spät einsetzende Tragbarkeit ist bereits unter den Eigenschaften der Früchte und des Baumes erwähnt worden.

Von Holstein und aus dem Gotha'schen wird über die Empfindlichkeit gegen Frost geklagt. Dort soll das Holz schlecht ausreifen und im strengen Winter starken Frostschaden erleiden.

Kaiser Wilhelm.

Kaiser Wilhelm.

Reifezeit: November bis März.

Name und Heimat: Der „Kaiser Wilhelm" wurde im Jahre 1864 vom Hauptlehrer Hesselmann in Witzhelden im Kreise Solingen aufgefunden. Man vermutet nach den Angaben im Ill. Handbuch, daß er ein Sämling der Harberts Renette sei. Er ist seit der Pomologen-Versammlung in Potsdam im Jahre 1877 über ganz Deutschland verbreitet und führt nur diesen einen Namen.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 7—8 cm hoch und etwa 8 cm breit. Die größte Breite liegt fast in der Mitte der Frucht, die nach unten zu stark, nach dem Kelch zu etwas weniger abgeflacht ist. Die Frucht ist mitunter unregelmäßig gebaut.

Kelch: Offen, mit kurzen und breiten, am Grunde etwas getrennten Kelchblättern, die mit ihrer Spitze aufrecht stehen oder ein wenig zurückgeschlagen sind. Kelcheinsenkung ziemlich flach und weit, von Falten umgeben.

Stiel: Ziemlich dünn, etwa $1^1/_2$ cm lang, holzig und braun gefärbt, in einer tiefen, trichterförmigen, stark berosteten Stielhöhle.

Schale: Im baumreifen Zustande grünlich, später gelb und in voller Reife in der Grundfarbe goldgelb, auf der Lichtseite stark, auf der Schattenseite weniger gerötet. Dunkelrote Streifen, die in einem Jahre mehr, im anderen weniger hervortreten, geben der Frucht ein leuchtendes Aussehen. Rostfiguren von hellbrauner Farbe finden sich außer an Kelch und Stiel auch vereinzelt auf der Frucht selbst vor. Feine Punkte von gleicher Farbe treten selten deutlich hervor.

Fleisch: Gelblich-weiß, abknackend und saftreich, von weinsäuerlichem, ziemlich würzigem Geschmack.

Kernhaus: Ziemlich klein, von länglicher Form, ein wenig hohlachsig; die Kammern sind im Querschnitt schmal und enthalten wenige, lang zugespitzte, dunkelbraune Kerne.

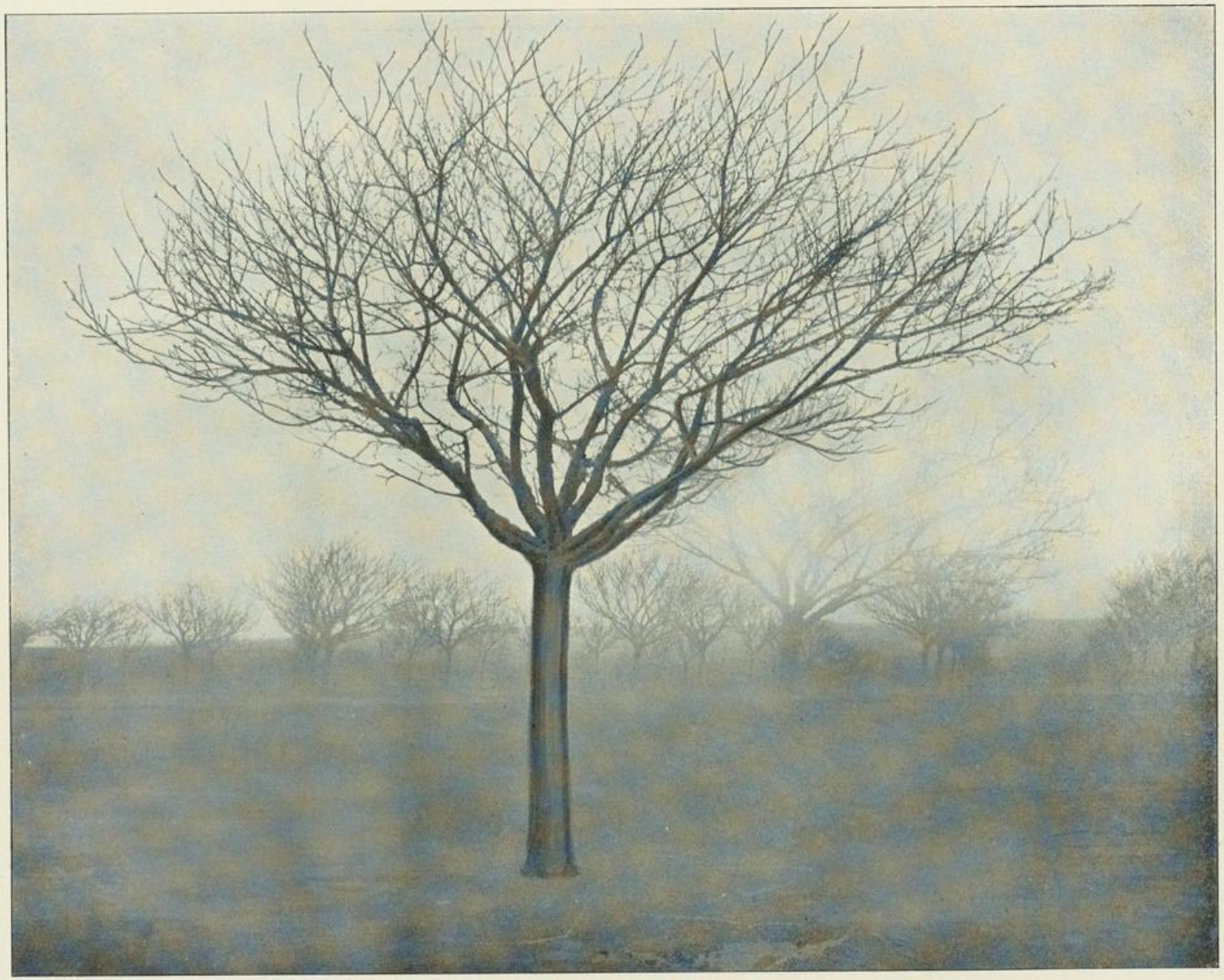
Eigenschaften der Frucht.

Der Kaiser Wilhelm Apfel läßt sich in bezug auf seinen Wert als Tafelfrucht zwischen Harberts Renette und Goldrenette von Blenheim einreihen. Er hat mit diesen Sorten viele verwandte Eigenschaften. Wenn man ihn auch nicht zu den erstklassigen Äpfeln für die herrschaftliche Tafel zählen kann, so hat er doch genügend würzigen Geschmack, um bei nicht zu hohen Ansprüchen jedermann zu befriedigen. Es ist schade, daß er seine freundlichen Farben in den meisten Jahren erst nach längerem Lagern erhält und deshalb nicht gleich vom Baum weg vorteilhaft abzusetzen ist. Wer ausreichende Einrichtungen für die längere Aufbewahrung seines Obstes besitzt, wird ihn um die Weihnachtszeit zu lohnenden Preisen an den Mann bringen. Dann ist er ein wertvoller Marktapfel.

Die Ernte sollte nicht vor Mitte Oktober vorgenommen werden.

Die Frucht ist fest im Fleisch und unempfindlich gegen Druckflecke, so daß sie beim Versand keine peinliche Verpackung erfordert, die bei vielen anderen Sorten einen Preisaufschlag zur Folge hat. Sie sitzt auch fest am Baum und gibt bei der Ernte wenig Ausfall. Zu Haushaltungszwecken findet sie überall, wo man sie kennt, gern Verwendung. Sie ist aber, abgesehen von einigen Bezirken am Niederrhein, in größeren Pflanzungen bisher wenig vertreten, so daß


Kaiser Wilhelm.



Kaiser Wilhelm.

reiche Mengen selten zu Gebote stehen. Daran ist größtenteils die spät eintretende und oft aussetzende Tragbarkeit schuld.

Haltbar bleibt die Frucht des Kaiser Wilhelm bis ins späte Frühjahr hinein und befriedigt auch dann noch im Geschmack.

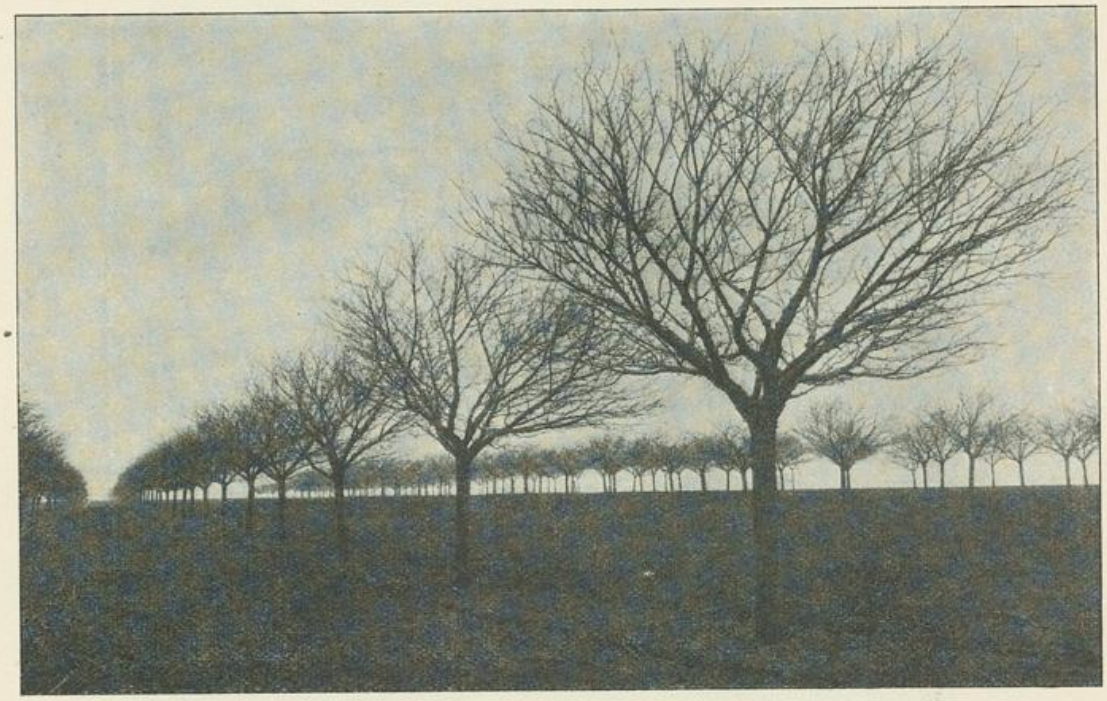


Eigenschaften des Baumes.

Kaiser Wilhelm ist eine außerordentlich stark wachsende Sorte, die sich in der Baumschule von der Harberts Renette nur dadurch unterscheidet, daß ihr Laub noch einen Schein dunkler gefärbt ist. Sonst ließen sich dieselben Angaben wiederholen, die bei der Harberts Renette aufgezählt sind.

Auch im Kronenaufbau hat der Kaiser Wilhelm viel mit der Harberts Renette gemein, nur ist die Astbildung noch etwas stärker und straffer und das Fruchtholz kürzer. Das kurze Fruchtholz ist an einem blühenden Buschbaum aus dem Provinzial-Obstgarten in Diemitz, welcher als Textbild eingefügt ist, zu erkennen. Allerdings ist hierbei mehrere Jahre der Fruchtholzschnitt angewendet, der das natürliche Wachstum beeinflußt hat.

Das zweite Textbild zeigt eine prächtige Allee dieser Sorte aus den J. C. Schmidtschen Obstanlagen in Erfurt, aus welcher ein Baum zur Herstellung der Beilage noch besonders photographiert wurde. Es sei aber ausdrücklich hervorgehoben, daß der Kaiser Wilhelm mit seinen Ästen nicht immer so breit auslegt, sondern oft hochkugelige Form annimmt. Dadurch ist er als äußerst wertvoll für Straßenpflanzung gekennzeichnet. Er verdient hierfür größere Beachtung, als ihm bisher zuteil geworden ist.



Schwerer Lehmboden wird die kräftigsten und gesundesten Bäume liefern. Der Kaiser Wilhelm begnügt sich aber auch mit weniger guten Verhältnissen. In dem trockenen Diemitzer Boden mit sandigem, kiesigen Untergrund hat er sich bisher als sehr genügsam erwiesen. Auch für Höhenlagen eignet er sich. Seine Früchte bekommen dort eine prächtige Färbung.

Sein festes Blatt macht ihn unempfänglich gegen Pilzbefall. Seine Blüte bricht spät auf und ist von langer Dauer. Er wird am besten als Hoch- oder Halbhochstamm angebaut.

Schlechte Eigenschaften.

Außer der spät eintretenden Tragbarkeit ist kaum etwas anzuführen.

Aus dem Kreise Zeitz wird geklagt, daß der Kaiser Wilhelm stippig wird, und von anderer Seite wird die Frostempfindlichkeit der Blüte hervorgehoben.

Pommerscher Krummstiel.

Pommerscher Krummstiel.

Reifezeit: November bis Februar.

Name und Heimat: In Vorpommern, auf der Insel Rügen und in Mecklenburg ist diese Sorte unter dem Namen „Krummstiel“ oder „Krummstengel“ weit verbreitet; sie ist dort auch entstanden. Im Illustrierten Handbuch ist sie unter dem Namen „gestreifter Römerapfel“ beschrieben. Schon im Jahrgang 1856 der von Oberdieck und Ed. Lucas herausgegebenen Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau wird die Sorte gerühmt und ihr dort zum erstenmal ihr Name beigelegt.

Gestalt: In der Regel ebenso hoch wie breit, 65—80 mm. Die Früchte sind meist schief gebaut, indem eine von den bis zur Mitte der Frucht deutlich verlaufenden breiten Rippen sich bis zum Stiel hinunter zieht und hier einen starken Wulst bildet, der den Stiel zur Seite drückt. Nach dem Kelch zu verjüngt sich ihre Gestalt, endet aber doch in einer ziemlich flachen Ebene.

Kelch: Geschlossen, bisweilen halboffen, in einer flachen, von Falten umgebenen Einsenkung. Die Rippen treten bei der einen Frucht mehr als bei der anderen deutlich hervor. Kelchblättchen stark wollig.

Stiel: Holzig, dunkelbraun, nicht sehr dick, 2—2½ cm lang, fast stets durch eine Fleischwulst gekrümmt, in einer flachen und weiten, strahlenförmig berosteten Stielhöhle.

Schale: Grünlichgelb, später tiefer gelb gefärbt, sonnenwärts stark rot gestreift, wobei die Streifen stark abgesetzt erscheinen, oder ganz rot verwaschen. Die lagerreifen Früchte haben einen auffallend fettigen Ueberzug.

Fleisch: Gelblich-weiß, fein und saftig, ohne besondere Würze. Grüne Gefäßbündel grenzen das Kernhaus deutlich ab.

Kernhaus: Weit offen und hohlachsig, Kammern sehr weit, mit wenigen, aber vollkommen entwickelten, langen und flachen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Der pommersche Krummstiel ist ein überall in Pommern, auf Rügen und in Mecklenburg sehr viel verbreiteter, vorzüglicher Wirtschaftsapfel, der auch als Tafelfrucht geschätzt wird. Die schon auf dem Baume leuchtenden Früchte erlangen nach kurzer Lagerzeit so bestechende Farben, daß die gleichmäßigen, großen Früchte schon deshalb Käufer anziehen. Die Oktobermärkte der genannten Landesteile beherrscht der pommersche Krummstiel auch heute noch, trotzdem in den letzten Jahrzehnten manche anderen eingeführten Sorten ihr den Rang abzulaufen suchen. Nur noch den Gravensteiner, dessen Heimat auch die Küstenländer der Ostsee sind, findet man dort so zahlreich und in so alten, schönen, kräftigen Bäumen wie den pommerschen Krummstiel.

Die über 200 und bis 350 gr schweren Früchte sind stets gleichmäßig ausgebildet, fleckenrein, und selbst auf der Schattenseite des Baumes fast ausnahmslos von prächtiger Farbe; sie sind fest, sehr unempfindlich gegen Stoß und Druck und eignen sich deshalb vorzüglich zum Versand. Vom November bis zum Frühling halten sich die Früchte, ohne zu schrumpfen, selbst


Pommerscher
Krummstiel.



Pommerscher Krummstiel.

in weniger geeigneten Lagerräumen. Die Früchte sind mit einer auffallend starken Fettschicht überzogen. Das Fruchtfleisch ist weiß, fest, saftig, angenehm säuerlich, aber nur wenig gewürzt. Die Früchte hängen fest, fallen wenig und können deshalb selbst in den wind- und sturmreichen Küstengebieten ohne Verlust bis Anfang Oktober am Baume bleiben, um dadurch eine um so schönere Farbe zu erlangen.

Eigenschaften des Baumes.

Der pommersche Krummstiel macht in der Baumschule auf gutem Boden im ersten Jahr nach der Veredlung einen starken und langen Jahrestrieb, der aber im zweiten Jahr trotz Rückschnittes oft sehr nachläßt, so daß man ihn in der Baumschule nicht zu den guten Stammbildnern zählen kann. An späteren Standort und Lage stellt er sehr geringe Ansprüche und gedeiht noch gut in Sand- und trockenem, sandigem Lehmboden. Der pommersche Krummstiel ist auch für rauhe Lagen durchaus zu empfehlen. Er bildet eine sehr starke, breite, schirmförmige Krone, die bei älteren Bäumen stark hängend wird und ihn nur für Hochstammform und allenfalls noch als Halbstamm geeignet macht. In der Monatsschrift für Pomologie des Jahres 1856 wird ein in Eldena in Pommern stehender, damals 64 Jahre alter Baum erwähnt, der einen Stammumfang von 2 m hatte. Derartig starke und dabei durchaus gesunde Bäume, die fast regelmäßig ein Jahr ums andere sehr reiche Ernten bringen, findet man in seiner Heimat auch heute zahlreich. Er bildet kurzes Fruchtholz, oft schon an seinen zweijährigen, braunen, starken Sommertrieben.

Das kräftige, große, runde, dunkelgrüne Blatt ist wenig gezahnt und mit seiner Spitze zur Seite gebogen.

Die Blüte ist von kurzer Dauer, aber gegen nasse und kalte Witterungseinflüsse unempfindlich.

Die Fruchtbarkeit setzt ziemlich spät, 8—10 Jahre nach der Pflanzung ein; sie wiederholt sich dann aber, wie bei vielen anderen reichtragenden Sorten, ziemlich regelmässig und mit reichen Ernten in jedem zweiten Jahre. Selbst ganz alte Bäume tragen nicht nur sehr reich, sondern auch bei sehr reichem Behang gleichmäßig große Äpfel, fast ohne jeden Ausfall an kleinen oder sonst minderwertigen Früchten.

Ein besonderer Vorzug des pommerschen Krummstiels ist es, daß er nicht vom Fusicladium befallen wird und so gut wie ungeziefer- und krankheitsfrei bleibt.

Der pommersche Krummstiel verdient wegen seiner vielen guten Eigenschaften auch über seine Heimat hinaus verbreitet zu werden.

Schlechte Eigenschaften.

Abgesehen von seinen erst nach 8—10 Jahren beginnenden Ernten sind keine schlechten Eigenschaften bekannt.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Cossebaude i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen, Maxstrasse 17.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

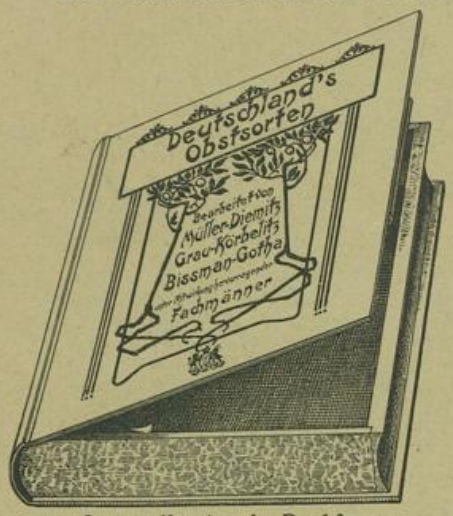
(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

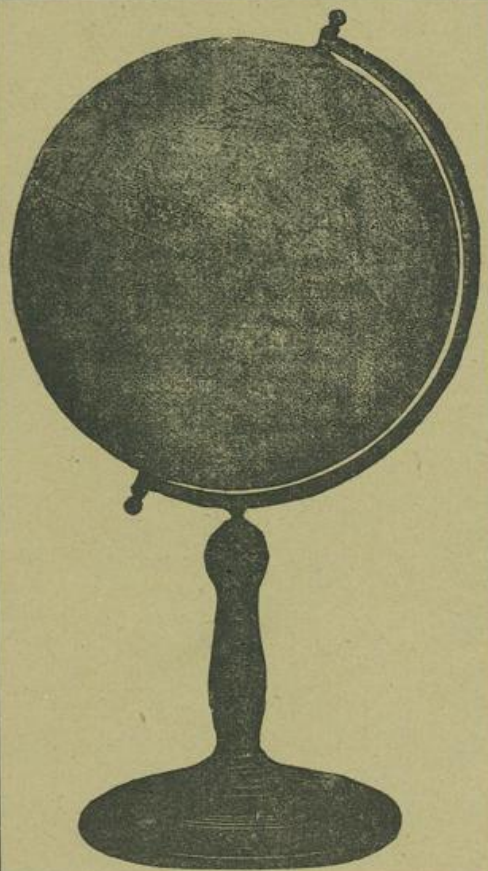
Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung, Hannover.

Bibliothek der gesamten Landwirtschaft.

20. Band.

Obstbau. Von J. Müller, Vorsteher des Provinzial-Obstbaugartens in Diemitz und Lektor für Obstbau an der Universität Halle.

Preis geheftet M. 1.80, gebunden M. 2.10.

Die Bedeutung des Obstbaues wird vom Landwirt viel zu wenig gewürdigt. Fehler in der Anlage und Unterhaltung, Gleichgültigkeit in der Sortenwahl haben Enttäuschungen hervorgerufen. Was zu tun ist, um zu lohnenden Erträgen im Obstbau zu gelangen, soll in diesem Buch gezeigt werden.

Die „Deutsche Obstbauzeitung" schrieb darüber:

Es ist für einen tüchtigen Fachmann mit eigenen Erfahrungen und darauf gegründetem persönlichen Urteil gewiss nicht schwierig, diese in einem Buche niederzuschreiben. Je mehr Erfahrungen er gesammelt hat, um so umfangreicher wird das neue Werk werden. Derjenige aber, welcher sein Wissen in dem beschränkten Rahmen eines kleinen Buches wiedergeben soll, wird sich erst in der Kunst üben müssen, mit wenig Worten viel zu sagen. Der Verfasser wird dieser schwierigen Aufgabe vollkommen gerecht. In 22 Abschnitten bespricht er alle bedeutenden Fragen des zeitgemässen, nutzbringenden Obstbaues. Kurz und gut gibt hier der Fachmann sein bestes Wissen, welches der wertvolle Gewinn eigener, langjähriger Erfahrungen ist. — Den Text ergänzen 77, zum grössten Teil vortreffliche Abbildungen. Der Preis von M. 1.80, in Leinen M. 2.10 ist wegen Wertes des Buches und mit Rücksicht auf die grosse Zahl wirklich guter, lehrreicher Bilder, welche nur nach Originalaufnahmen gefertigt sind, ein sehr billiger. T.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

1911

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.
V. Jahrg. Heft 13—15. VI. Jahrg. Heft 16—18.

Heft 21
(3. Heft des VII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz
Grau-Körbelitz
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Weißer Winter-Taffetapfel
Champagner-Renette
Parkers Pepping
Königl. Kurzstiel

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und 4 Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.
Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs. Einzelne Hefte oder Tafeln werden nicht abgegeben

1906. **Stuttgart**, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim**, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg**, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg**, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongre	Bosc' Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumpfbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Schöne v. Choisy-Diemitz Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortense Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signé Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyoe Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Univ.-Bibl. Giessen

Weisser Winter-Taffetapfel.

Weisser Winter-Taffetapfel.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Der Weiße Winter-Taffetapfel ist eine alte, über ganz Deutschland weit verbreitete Apfelsorte, deren Heimat nicht festzustellen ist. Im Illustrierten Handbuch ist er als „Weißer Taffetapfel" beschrieben. In Baden führt er den Namen „Wachsapfel" — und mit der Champagner Renette gemeinsam — „Wachsrenette", „Glasapfel". In Bayern heißt er auch „Spiegelapfel" und fälschlich „Borsdorfer". In Sachsen-Meiningen „Weißapfel" und im Odergebiet bei Crossen „Karthäuser".

Gestalt: Klein bis mittelgroß, $5^1/_2$—6 cm hoch und 7—8 cm breit, von rundlicher Form, nach dem Kelch und Stiel hin gleichmäßig abgerundet. Die Frucht hat, ähnlich der Champagner Renette, flache Rippen, die sich flach auf der Frucht hinziehen. Unter der glatten Schale des Apfels fühlt man deutlich kleine Erhabenheiten, ähnlich wie Fleischperlen.

Kelch: Halboffen bis geschlossen, in ziemlich flacher, weiter Einsenkung. Die Kelchblätter berühren sich am Grunde, sind breiter als bei der Champagner Renette und mit der Spitze nach außen gebogen. Feine Falten und Fleischperlen fassen den Kelch ein.

Stiel: Dünn und holzig, $1^1/_2$—2 cm lang in einer tiefen, ziemlich engen Stielhöhle. Der Stiel ist oft wie eingezwängt. Von Rost ist nur ein Anflug zu spüren.

Schale: Hellgelb, zur Reife etwas leuchtender, aber doch mehr weißlich als die Champagner Renette, auf der Sonnenseite mit freundlichem Rosarot überzogen, das sich bis in die Stielhöhle erstreckt. Punkte und Rostanflüge fehlen fast gänzlich. Unter der Schale befinden sich kleine Fleischperlen, die bewirken, daß die Frucht sich etwas rauh anfühlt.

Fleisch: Weiß, mit gelblichen Gefäßbündeln durchzogen, saftreich und schwach gewürzt, etwas herbweinig.

Kernhaus: Fast geschlossen, ein wenig hohlachsig. Die Kammern sind im Querschnitt sehr schmal und enthalten in der Regel gut entwickelte, rundlich eiförmige Kerne.

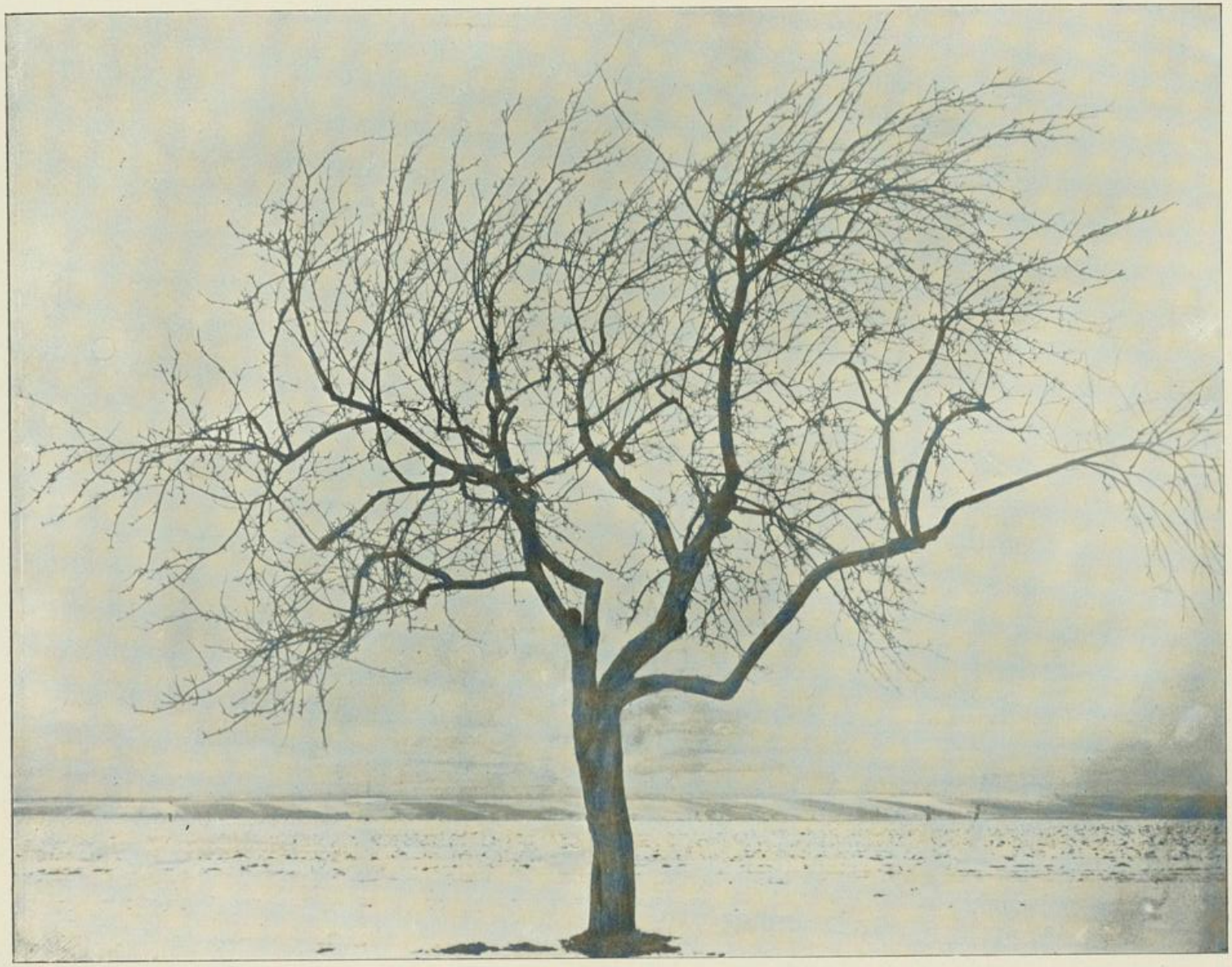
Eigenschaften der Frucht.

Der Taffetapfel ist vorwiegend eine Wirtschaftsfrucht, die sich durch lange Haltbarkeit auszeichnet. Sein Aussehen ist freundlicher und anziehender als das der ihm ähnlichen Champagner Renette, der er im Geschmack nachsteht. Er wurde früher weit mehr als jetzt geschätzt und wegen seiner Verwendbarkeit zur Weinbereitung in den Apfelweingegenden viel angebaut. Das Bodenseegebiet birgt auch heute noch viele Bäume dieser Sorte. Aber der Anbau geht auch dort zurück, weil die Früchte des Weißen Taffetapfels derartig von Fusikladium befallen werden, daß sie selbst für Mostzwecke oft nicht mehr verwendet werden können. In Mitteldeutschland lauten die Urteile unserer Mitarbeiter günstiger. Man schätzt dort diese Sorte sogar noch als Tafelfrucht, sofern die Ansprüche nicht zu hoch gestellt werden. Die Entwicklung der Früchte ist gleichmäßig, so daß sie, soweit sie vom Schorfbefall verschont bleiben, nicht große Ausfälle gibt. Da die Äpfel fest hängen, kann man mit der Ernte, ohne die Gefahr, durch Stürme viel einzubüßen, bis Ende Oktober warten. Im Versand sind die Früchte etwas empfindlich und verlangen eine sorgfältige Verpackung. Der Wert der Früchte ist aber im allgemeinen nicht so hoch, um die dadurch bedingte Verteuerung zu vertragen.

Eigenschaften des Baumes.

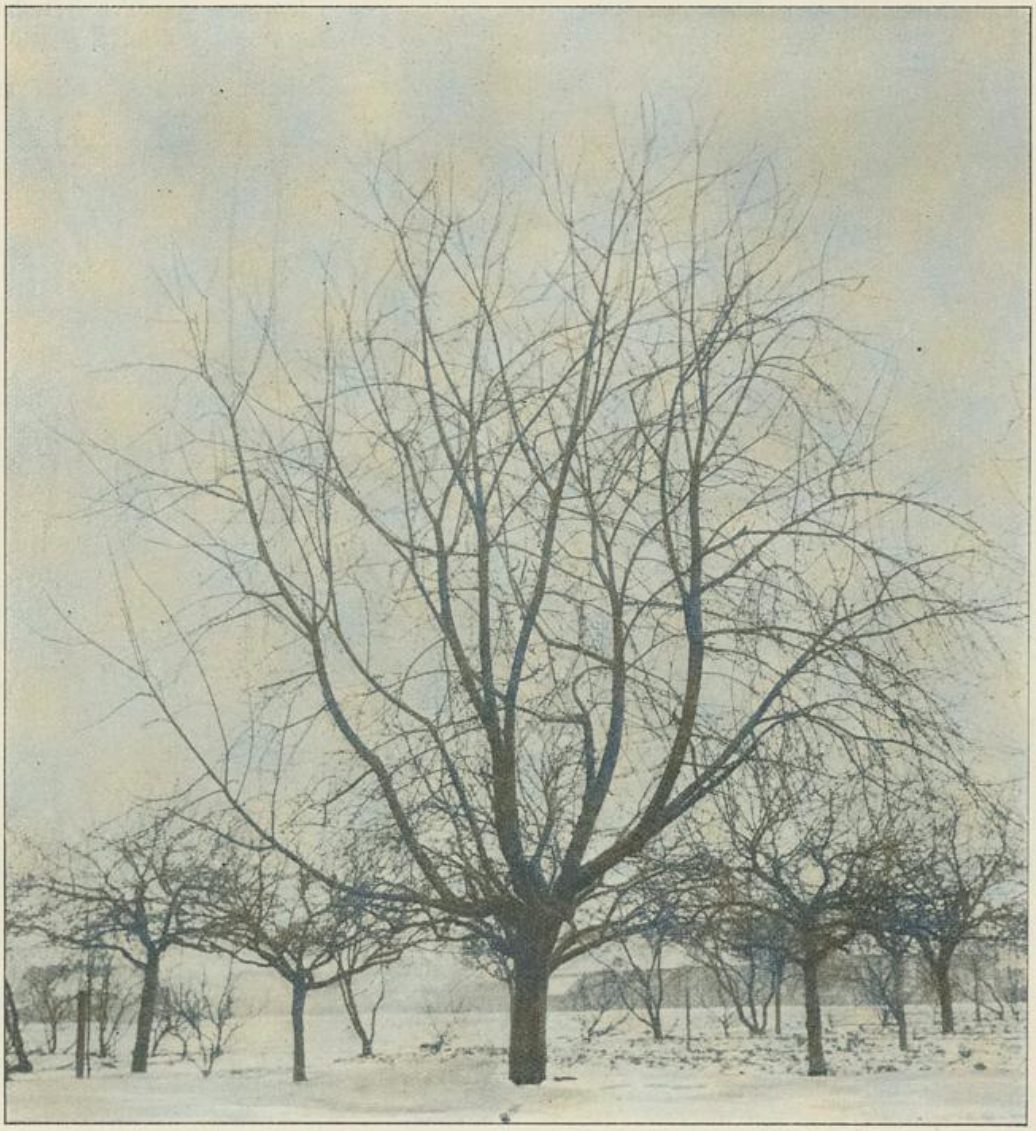
Wenn in der vorstehenden Beschreibung manche Ähnlichkeit zwischen der Champagner Renette und dem Winter-Taffetapfel hervorgehoben wurde, so hat diese sofort ein Ende, sobald man den Wuchs dieser Sorten vergleicht. Jeder Zweifel darüber, ob eine Frucht die Champagner


Weisser
Winter-
Taffetapfel.



Weißer Winter-Taffetapfel.

Renette oder der Taffetapfel sei, schwindet, sobald man deren Bäume vor sich sieht. Die Champagner Renette wächst aufrecht, mit formvollendeter Pyramidenkrone, mit straffen Ästen und kurzem Fruchtholz, während beim Taffetapfel die schwankenden, dünnen Triebe, sobald die Jugendkraft des Baumes vorüber ist, wie Birkenzweige nach unten hängen. Dies bestätigt die Abbildung der Beilage, die einen Baum aus den Obstanlagen des Herrn Domänenrat Meyer in



Friedrichswert darstellt, und das Textbild eines jüngeren Baumes aus den Brendtkeschen Anlagen in Gerwisch, der die ersten Anfänge von dem Übergang des aufrechten in den hängenden Wuchs zeigt. Das zweite Textbild gibt uns das Bild eines alten Riesen dieser Sorte aus Bodmann am Bodensee. Alle diese Bilder sind charakteristisch für die Eigenart des Taffetapfels, aus den niederhängenden Zweigen an den Biegungsstellen der Äste neue aufrechte Zweige zu bilden, ganz ähnlich, wie es unter den Birnensorten die grüne Sommermagdalene zu tun pflegt. Für den breiten Wuchs, den die abgebildeten Bäume zeigen, brauchen sie Raum; sie würden

bei der engen Pflanzweite, wie man sie in Hausgärten leider nur zu oft angewendet sieht, bald ein für Licht und Luft undurchdringliches Gewirr von Holz und Blattwerk erzeugen. Daß für solche Bäume nur der Hoch- und Halbstamm als Baumform in Frage kommen kann, bedarf keiner weiteren Begründung.

Der Taffetapfel gilt in seinen Ansprüchen an die Bodenverhältnisse als genügsam. Mit seiner Tragbarkeit setzt er aber spät ein und diese befriedigt auch nicht immer. Die spät aufbrechende Blüte hat eine sehr kurze Blütendauer und ist gegen Nässe empfindlich. Deshalb hängt es vollständig von dem Wetter während der Blütezeit ab, ob auf regelmäßige Ernten zu rechnen ist.

In der Baumschule bildet der Taffetapfel unschöne, oben und unten gleich starke Stämme,



die sich schlecht aufrecht tragen. Beim Rückschnitt der Verlängerungstriebe treiben nur die oberen Knospen aus, während die unteren Augen sitzen bleiben.

Das Blatt ist groß und wellenförmig, sehr schwach und stumpf gezahnt. Die Blattstiele haben auf der Unterseite eine auffallend rötliche Farbe, die sich auch auf die Blattnerven erstreckt.

Schlechte Eigenschaften.

Der Taffetapfel leidet stark an Krebs. Auch das Fusikladium befällt die Früchte in allen luftfeuchten Lagen so stark, daß sie unverkäuflich werden. Der Fruchtansatz ist bei der Empfindlichkeit der kurzfristigen Blüte gegen Nässe unsicher.

Die Sorte ist für den Massenanbau entbehrlich.

Champagner-Renette.

Champagner-Renette.

Reifezeit: Dezember bis in den Sommer hinein.

Name und Heimat: Die Champagner-Renette ist eine namentlich in Süddeutschland, Hessen-Nassau und am Rhein weitverbreitete Obstsorte, die in Hessen und Württemberg den Namen „Käsapfel", in Baden „Wachsrenette", „Zwiebelapfel", „Herrenapfel" und „Schätzler", im Elsaß „Glattapfel", in Württemberg „Loskrieger", „Jahrapfel" und „Zweijährling" und am Bodensee „Goldgranater" genannt wird.

Gestalt: Plattgebauter, nach dem Kelch zu abgerundeter, nach dem Stiel hin gleichmäßig abgeflachter, kleiner bis mittelgrosser Apfel von $4^1/_2$—5 cm Höhe und 6—7 cm Breite. Die obere Hälfte läßt die vom Kelch ausgehenden Rippen oder Fleischfalten deutlich hervortreten. Mitunter verlängern sich diese Unebenheiten bis über die Mitte hinaus. Eine Rippe tritt manchmal stärker wie eine Naht hervor.

Kelch: Fast ganz geschlossen, in breiter und flacher, von vielen Falten umgebener Einsenkung. Die spitzen Kelchblättchen sind am Grunde ein wenig getrennt und mit grünwolligem Flaum überzogen.

Stiel: Ziemlich dünn und holzig, $1^1/_2$—2 cm lang, in weiter und ziemlich tiefer, von zartem Rost strahlig bedeckter Stielhöhle.

Schale: Glatt und geschmeidig, anfangs grüngelb, später wachsgelb, auf der Sonnenseite bei einzelnen Früchten zart rosa abgetönt. Feine bräunliche Punkte oder hellere Tupfen, die sparsam über die Frucht verteilt sind, treten kaum merklich hervor. Rostflecken sind auch selten vorhanden.

Fleisch: Ziemlich fest, dabei saftig, von weißlicher Farbe und weinsäuerlichem, erfrischendem Geschmack. Die vorherrschende Säure verliert sich auf dem Lager gegen das Frühjahr hin. Besondere Würze ist nicht vorhanden.

Kernhaus: Hohlachsig, durch grüne Adern im Fruchtfleisch abgehoben. Kammern im Querschnitt ziemlich breit, mit je 2 vollkommenen, dunkelbraunen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Die außerordentlich lange Haltbarkeit der Champagner-Renette, die sich hinzieht, bis es neue Äpfel gibt, hat ihr zu einer weiten Verbreitung verholfen. Dabei bleiben die Früchte, wenn sie nicht vor Mitte Oktober geerntet werden, frisch, straff in der Schale und saftig im Fleisch. Zur Hauptzeit der Obstmärkte im Herbst besitzt sie zu viel Säure, um als Tafelapfel dienen zu können. Sobald aber die Hauptsorten verbraucht sind, und die Ansprüche bescheidener werden, begnügt sich gar mancher mit dieser Sorte.

Der Name „Champagner-Renette" ist unglücklich gewählt, der Geschmack erinnert auch nicht im entferntesten an das Erfrischende und Prickelnde, das dem gleichnamigen Getränk eigen ist.

In ihrem Äusseren bietet die Frucht nichts Anziehendes. Die fast einfarbig weißgelbe Schale und die plattgedrückte Form üben keinerlei Reiz auf die Käufer aus, zumal die Äpfel in der Regel ziemlich klein bleiben. Trotzdem sind sie aber auf den rheinischen und süddeutschen Frühjahrsmärkten sehr begehrt. Man kennt dort eben ihre Dauerhaftigkeit und weiß auch, daß die Früchte sich in der Küche sehr gut verwerten lassen. Auch für die Herstellung von Apfelwein


Champagner
Renette.

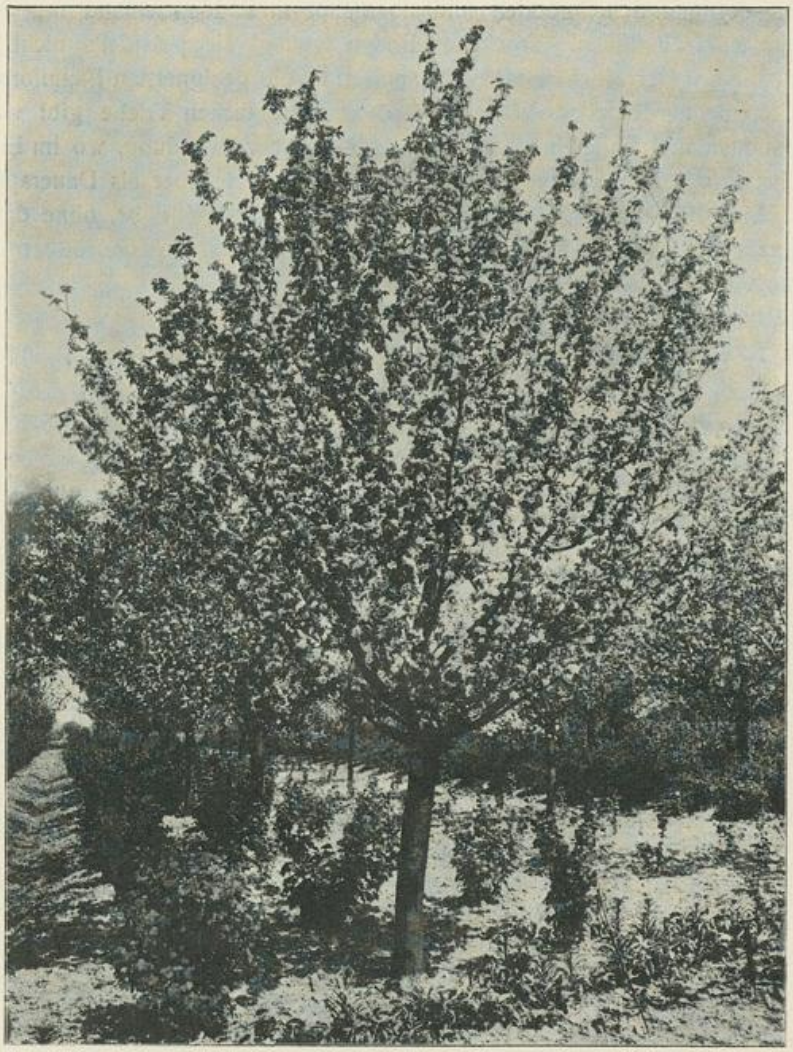


Champagner-Renette.

spielt die Sorte eine Rolle. Bei genügender Nahrungszufuhr entwickeln sich die Früchte zu gleichmäßiger Größe; sie bieten auch den Stürmen Trotz. Ihre Schale ist etwas empfindlich, aber bei der auffallend platten Form ihrer Früchte lassen sie sich sehr leicht und vorteilhaft verpacken. Die Fruchtbarkeit der Champagner-Renette tritt ziemlich früh ein. Am passenden Standort sind die Erträge reich und regelmäßig.

Eigenschaften des Baumes.

Ein flotter, wenn auch nicht sonderlich starker Wuchs zeichnet die Champagner-Renette schon in der Baumschule aus. Konische Stammbildung, gedrungene, kurze Triebe mit enger



Blattstellung sind die Merkmale des jungen Baumes. Ein zweimaliger Rückschnitt genügt, um eine straffe, pyramidale Krone aufzubauen, die sich später ohne besondere Eingriffe zu einer hochkugeligen weiter entwickelt.

Das Textbild ist das eines blühenden, 16jährigen Halbstammes der Champagner-Renette aus dem Provinzial-Obstgarten in Diemitz. Das Bild in der Beilage ist nach einem älteren, im Winter aufgenommenen Baum aus den Freiherrl. v. Friesenschen Anlagen in Rötha angefertigt worden. Beide Bilder lassen den aufrechten, stattlichen Wuchs der Sorte sehr deutlich erkennen. Sie geben das beste Zeugnis dafür, daß wir es hier mit einer Sorte zu tun haben, die wie wenig andere für Straßenpflanzung geeignet ist. Ueber die Ansprüche an die Bodenverhältnisse gehen die Urteile weit auseinander. Während viele die Champagner-Renette für eine genügsame und im allgemeinen anspruchslose Sorte erklären, behaupten andere, daß sie sehr anspruchsvoll sei und einen tiefgründigen und feuchten Boden haben müsse. Sie soll sich in solchem ihr zusagenden Boden allerdings auch zu Riesenbäumen auswachsen. Herr Baumann-Geisenheim erwähnt, daß er im Taunus Bäume der Champagner-Renette stark wie Eichen kenne. Sie scheint sich im dortigen Schieferboden und überhaupt in Süddeutschland mit dem wärmeren Klima besonders wohl zu fühlen. Trockenen Boden verträgt sie jedenfalls nicht. Die Früchte bleiben hier zu klein. Der Hoch- und Halbstamm sind die geeignetsten Baumformen für große Anlagen der Champagner-Renette. Vermöge ihrer kurzen, dicken Triebe gibt sie aber formvollendete Pyramiden und findet in dieser Form gern dort Verwendung, wo im Liebhabergarten für einen Hochstamm kein Platz zur Verfügung steht, die Sorte aber als Dauerapfel nicht gern entbehrt wird. Sie bildet kurzes Fruchtholz und bekleidet die Leittriebe, ohne daß viel Schnitt nötig wird, ganz regelmäßig. Als Unterlage verdient der Splittapfel gegenüber dem Paradiesapfel den Vorzug.

Die Blüte beginnt spät und ist von sehr langer Dauer.

Das Blatt ist lederartig, fest, gegen Pilze widerstandsfähig, von dunkelgrüner Farbe.

Schlechte Eigenschaften.

Die Champagner-Renette leidet stark an Krebs. Die Bäume erreichen aber trotzdem ein hohes Alter.

Im trockenen Boden bleiben die Früchte zu klein, und die Bäume leiden dort auch an Gipfeldürre.

In feuchter Lage wird über die Frostempfindlichkeit der einjährigen Triebe geklagt.

Parkers Pepping.

Parkers Pepping.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Parkers Pepping ist eine überall verbreitete, alte englische Sorte, die wie viele andere graue Renetten auch „Lederapfel", „Lederer", „Pelzapfel", „Rabau", „graue Renette" genannt wird. Diel beschreibt sie als „Parkers grauer Pepping".

Gestalt: Regelmäßig gebaut, ein rundlicher, kleiner Apfel von $5\frac{1}{2}$—7 cm Höhen- und Breitendurchmesser. Nach dem Kelch zu ein wenig abnehmend, stielwärts abgerundet, in der Mitte am breitesten.

Kelch: Fast geschlossen, mit langen, wolligen, spitz auslaufenden Kelchblättchen. Kelcheinsenkung mäßig weit und tief, in der Regel glatt, zuweilen von schwach hervortretenden Fältchen umgeben.

Stiel: Lang (2—$2\frac{1}{2}$ cm) und mitteldick, bräunlich und wenig behaart. Stielhöhle eng und tief.

Schale: Fein, von graubraunem Rost fast ganz überzogen, der die grünlichgelbe Grundfarbe selten durchschimmern läßt. Im reifen Zustande nimmt die Frucht einen bronzefarbenen Ton an. Punkte treten kaum merklich hervor.

Fleisch: Grünlich gelb, unter der Schale grünlich verwaschen, von grünen Adern, die das Kernhaus deutlich abgrenzen, durchzogen. Geschmack vorherrschend weinsäuerlich, sehr edel und renettenartig gewürzt.

Kernhaus: Breit, zwiebelförmig, ein wenig hohlachsig oder auch geschlossen. Kammern mit großen, länglich eiförmigen, gut entwickelten Kernen ganz ausgefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Unsere älteren, schönen und früher sehr gesuchten Sorten der verschiedenen grauen Renetten werden heute durch den Schönen v. Boskoop, der in seiner fast übergroßen Verbreitung durch Fruchtgröße, Wohlgeschmack, Haltbarkeit jene in der Tat überragt, arg bedrängt. Der Parkers Pepping nimmt aber unter den grauen Renetten einen der ersten Plätze ein. Der zarte Rost, der vom Kelch bis zur Stielhöhle über der matt- bis goldgelben Grundfarbe ausgebreitet ist, gibt der Frucht ein wirklich vornehmes Aussehen. Vor den übrigen grauen Renetten hat sie das voraus, daß ihre Schale, wenn die Ernte lange genug, d. h. bis Ende Oktober hinausgeschoben wird, auf dem Lager nicht leicht welkt. Die gleichmäßige, rundliche Gestalt hat auch ihre Reize. Die Schale ist so dünn und zart, daß man die Frucht ungeschält essen kann, was bei kaum einer anderen grauen Renette möglich ist. Wäre sie nur etwas größer, so könnte sie als eine der besten Marktfrüchte bezeichnet werden. Wer nach ihrem Aeußeren die Frucht gekauft hat, wird durch den Genuß des würzigen, etwas vorherrschend säuerlichen Fleisches angenehm überrascht sein. Es ist deshalb wohl erklärlich, daß Parkers Pepping trotz seiner kleinen Frucht hoch eingeschätzt und immer wieder gern gekauft wird. Wie alle grauen Renetten verträgt er den Versand bis zur Genußreife; er verlangt nur möglichst kühle, nicht zu trockene Lagerung. Wer reiche Ernten von dieser Sorte erzielt und einen Teil der Früchte für seine Wirtschaft verwenden kann, der wird auch ihre Vorzüge für die Weinbereitung kennen lernen.


Parkers
Pepping.



Parkers Pepping.

Eigenschaften des Baumes.

Parkers Pepping bildet in der Baumschule ganz schwache Triebe und nur dünnes Holz. Zur Anzucht von Hochstämmen eignet er sich nur auf besonders gutem Kulturboden. Es empfiehlt sich, ihn auf einer wüchsigen Sorte als Zwischenunterlage in Kronenhöhe zu veredeln.



Laub und Triebe sind wollig behaart.

Das Blatt ist wellenförmig und etwas nach innen gebogen.

Für die Erziehung von Form- und Buschbäumen muß Doucin als Unterlage genommen werden. Auf Paradies bleibt der Baum nicht lebens- und triebfähig genug. Wer oft Gelegen-

heit hat, in Obst- und Gartenanlagen hineinzuschauen, in denen die Formbäume in ihrer Behandlung infolge des häufigen Gärtnerwechsels und aus Unkenntnis einen verwahrlosten Eindruck machen, der wird sich über Parkers Pepping freuen, der stets guten Fruchtansatz bildet, gleichviel ob recht, ob schlecht geschnitten wurde. Seine Leittriebe sind fast immer in ihrer ganzen Länge mit kurzem Fruchtholz besetzt. Für den wagerechten Schnurbaum, dessen Behandlung dem Laien immer die größten Schwierigkeiten macht, ist Parkers Pepping eine der empfehlenswertesten Sorten.

Das Textbild zeigt ein blühendes Spalier dieser Sorte aus dem Provinzial-Obstgarten in Diemitz, das fast alljährlich auch dann mit Blüten besetzt ist, wenn andere Sorten ausruhen, um neue Kräfte zu sammeln. Schon in frühester Jugend setzt die Tragbarkeit ein und wiederholt sich regelmäßig bis zur Erschöpfung des Baumes. Bei dieser Neigung zum überreichen Fruchtansatz verlangt der Baum allerdings auch reichliche Nahrungszufuhr. Wer ihn auf nahrreichen Lehmboden pflanzen kann, tut wohl daran. Bei günstigen Wasserverhältnissen des Bodens wird die Sorte auch unter weniger günstigen Bodenverhältnissen noch lohnend sein. In zu trockenem Boden hingegen erschöpft sie sich frühzeitig, und sie versagt dort auch in der genügenden Entwicklung ihrer Früchte zu einer ansehnlichen Marktware. Auch für hohe Lagen, sofern nur der Boden nahrhaft ist, bleibt Parkers Pepping noch sehr brauchbar. Herr Baumschulenbesitzer Rosenthal-Rötha berichtet, daß er in seiner Nähe sogar eine Straßenpflanzung von Parkers Pepping seit einer Reihe von Jahren beobachtet habe, die alljährlich überaus reiche Ernten von prächtig entwickelten Früchten liefere. Im allgemeinen gehört der Parkers Pepping sonst wohl mehr in den Garten des Liebhabers, in dem ihm reichliche Pflege durch Bodenlockerung, Bewässerung und Düngung zu Teil werden kann.

Für die Beilage wurde ein Baum in den Freiherrlich v. Friesenschen Obstanlagen in Rötha photographiert, der in der Nähe der dortigen Obstweinschenke seinen Standort hat.

Die Blütezeit beginnt nicht sehr früh und ist von kurzer Dauer.

Schlechte Eigenschaften.

Die Frucht des Parkers Pepping bleibt oft zu klein. In manchen Jahren platzt sie auch.

Königlicher Kurzstiel.

Königlicher Kurzstiel.

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Die Heimat des Königlichen Kurzstiel ist wahrscheinlich Holland. Dort, sowie hauptsächlich in Belgien und Frankreich, in England und Amerika ist er als „Court-Pendu royal" oder „C.-P. rouge royal" verbreitet. In Deutschland führt er meist den obigen Namen. In Nassau und Baden heißt er auch „Ringapfel" und „Käsapfel", in Ostfriesland „Käske" (die plattdeutsche Verkleinerungsform von Käse).

Gestalt: Auffallend platt gedrückt, käseförmig, mittelgroß bis klein, $4^1/_2$—5 cm hoch und 6—$7^1/_2$ cm breit. Der größte Breitedurchmesser liegt fast in der Mitte, nach oben und unten gleichmäßig flach abgerundet, fast ohne jegliche Unebenheit. Querschnitt rund.

Kelch: Offen, mit breiten, am Grunde getrennten Kelchblättern, die einen graubraunen, wolligen Überzug haben und an der Spitze etwas zurückgeschlagen sind. Kelcheinsenkung tief und sehr weit, schüsselförmig, meist ganz eben, zuweilen von ganz feinen Falten umgeben.

Stiel: Holzig, dick und kurz, selten über die tiefe, nicht berostete Stielhöhle hervorschauend.

Schale: Rauh und mattglänzend, an baumreifen Früchten düstergrün, später tiefgelb, aber nicht leuchtend, in der oberen Hälfte und an der Sonnenseite ziemlich stark rot verwaschen und gestreift. Große hellbraune Punkte treten namentlich in den rot verwaschenen Teilen deutlich hervor. Welkt sehr stark.

Fleisch: Gelblich, fast abknackend, nicht besonders saftig, aber eigenartig, angenehm gewürzt, bei voller Reife reichlich süß.

Kernhaus: Klein, ein ganz wenig hohlachsig. Kammern auffallend eng und meist ganz mit je 2 vollkommenen, dunkelbraunen Kernen ausgefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

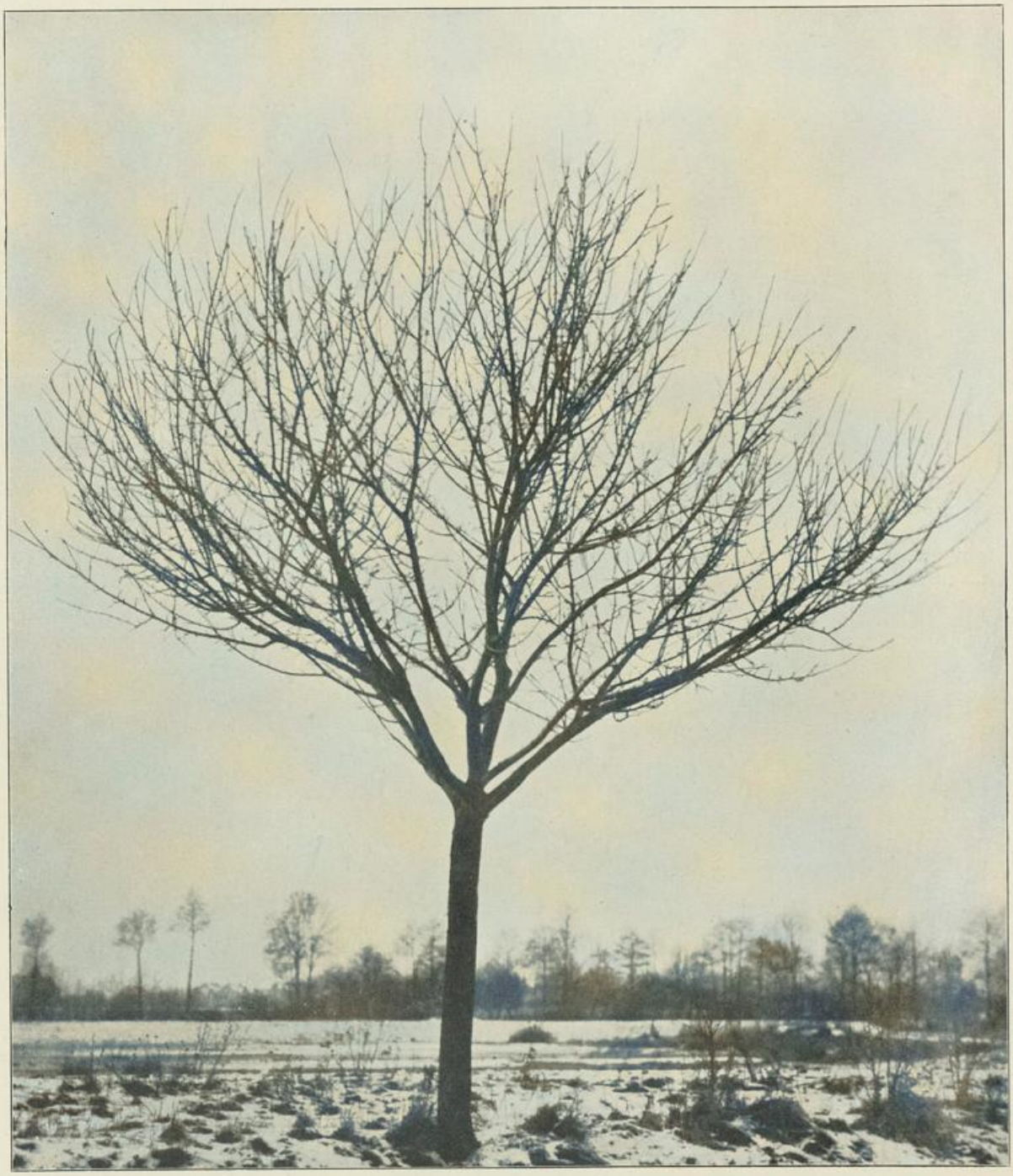
Der Königliche Kurzstiel gehört zu den spätesten Wintersorten und wird als edler Tafelapfel ganz besonders in der Rheingegend geschätzt und hoch bezahlt. Köln, Bonn und Frankfurt a. M. sind die Hauptplätze für den Absatz dieses Apfels. Als baumreife Frucht ist er etwas unansehnlich und besitzt infolge seiner kleinen Gestalt auch nicht Eigenschaften, die ihn für die heutigen Ansprüche als besonders marktfähig bezeichnen können. Man sollte den Verkauf daher solange hinausschieben, bis die Schale ihre freundlichen Farben hervortreten läßt. Das ist im Frühjahr der Fall. Für den Züchter des Obstes bedeutet diese lange Aufbewahrung aber insofern ein gewisses Wagnis, als die Früchte außerordentlich leicht welken und dadurch nicht nur an Gewicht verlieren, sondern in schrumpflicher Gestalt schwer verkäuflich sind. Der Obstzüchter sucht sich dieser Unsicherheit dadurch zu entziehen, daß er dem Käufer die Aufbewahrung überläßt. Vermehrt wird das Welken der Früchte durch die seitens der Obstpächter meist viel zu früh vorgenommene Ernte. Der Kurzstiel sollte bis Ende Oktober und solange wie nur möglich am Baum bleiben und nach der Ernte gleich in Torfmull eingeschichtet werden; nur so hat man Aussicht, die Früchte bis ins späte Frühjahr hinein frisch zu erhalten. Sie sitzen fest, solange es dem Baum nicht an Bodenfeuchtigkeit gebricht.

Zum Kochen, Dörren und auch zur Weinbereitung eignet sich der Kurzstiel gleich gut. Überall tritt seine feine Würze sehr angenehm hervor. Bei der Verwendung zu Apfelwein ist aber die Ausbeute ziemlich gering.

Es gibt vom Königlichen Kurzstiel folgende Abarten:

1. grüner Kurzstiel (Court-Pendu vert)
2. grauer „ („ „ gris)
3. roter „ („ „ rouge)
4. königl. „ („ „ royal oder double)
5. („ „ regéneré),


Königlicher
Kurzstiel.



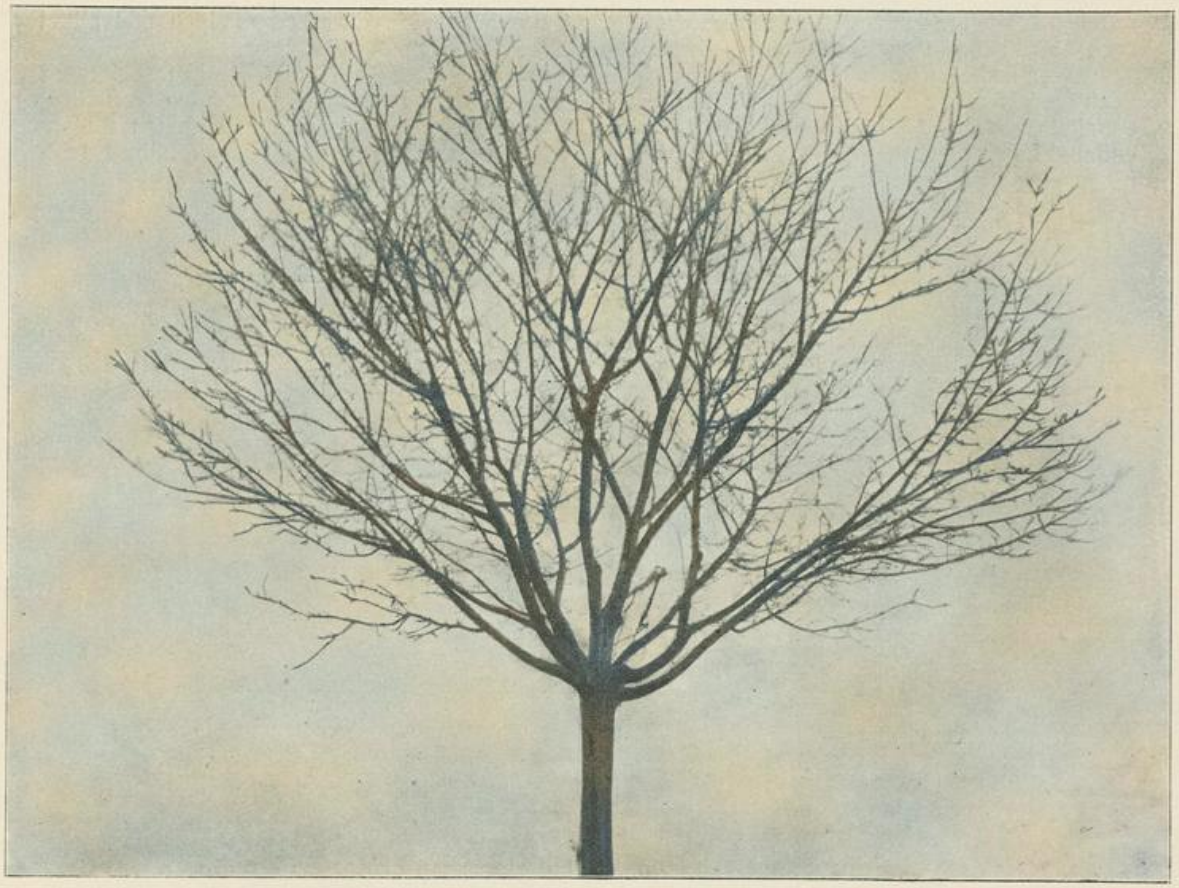
Königlicher Kurzstiel.

die hauptsächlich in Belgien in den Provinzen Brabant, Limburg und Lüttich viel verbreitet sind und dort neben der roten Sternrenette zum Massenanbau fast die gleiche Rolle spielen, wie in Deutschland die Goldparmäne und der Schöne v. Boskoop.

Herr Gutsbesitzer Frhr. v. Failly-Goldstein auf Schloß Breil bei Geilenkirchen im Bezirk Aachen, der diese Abarten einer besonderen, jahrelangen Beobachtung unterzogen hat, teilt uns darüber folgendes mit:

zu 1: Ganz zu entbehren. Ist empfänglich für Fusikladium und hat einen herben, nicht milden Geschmack;

zu 2: Grau berostet, mit einigen rot verwaschenen Stellen; ausgezeichneter Tafelapfel für die Zeit von Ende Januar bis Juni;



zu 3: Beinahe ganz rot, plattgebaut. Tafelapfel I. Ranges, reift etwas ungleich;

zu 4: Ist größer als die vorher genannten und scheint der Färbung nach eine Kreuzung von 2 und 3 zu sein;

zu 5: Ist eine Neuzüchtung, die ich zum ersten Male 1905 auf der Ausstellung in Lüttich sah. Größe wie 4. Färbung etwas violett.

Ueber die Aufbewahrung gibt Herr v. Failly an, daß er seine Früchte vom Kurzstiel 30 bis 40 cm hoch aufgeschichtet auf dem Zementfußboden seines Kellers lagere und im Laufe des Winters 2—3 mal umlegen lasse. Er verkauft seine ganze Ernte an bestimmte Privatkundschaft und erzielt im Frühjahr Preise von 20—50 Mark für 50 kg. Denjenigen Abnehmern, welche schon im Herbst die Früchte des Kgl. Kurzstiel kaufen und zur Aufbewahrung keine ähnlichen Lagerräume besitzen, empfiehlt Herr v. Failly, die Äpfel in feinen, trockenen Sand zu schichten, damit sie ganz frisch und saftig bleiben.

Eigenschaften des Baumes.

Der Königliche Kurzstiel macht in der Baumschule kurze, gedrungene Triebe mit enger Knospenstellung. Sein Wachstum ist so schwach, daß 1—2 Jahre mehr dazu gehören, um Hochstämme fertig heranzuziehen, als dies bei anderen Sorten nötig ist.

Die wollig behaarten Blätter haben eine schmale, nach innen gebogene Form, wie aus dem einjährigen Trieb der farbigen Abbildung deutlich hervorgeht. Der schwache Wuchs bleibt der Sorte auch im späteren Alter eigen, sie macht eine kleine, aber aufrecht wachsende Krone und erinnert in ihrem Aufbau wohl etwas an die Ananasrenette. Sie eignet sich deshalb in den Gegenden, wo die ihr zusagenden klimatischen Bedingungen erfüllt sind, zum Anbau für schmale Straßen. Die besten Erträge liefert sie, wenn man ihre natürliche Entwicklung durch den Schnitt möglichst wenig beeinflußt, denn sie ist gegen das Schneiden etwas empfindlich und bildet auch ohne Eingriff regelmäßig mit kurzem Fruchtholz bekleidete Äste.

Wenn alle anderen Obstbäume in voller Blüte stehen, steht der Königliche Kurzstiel meist noch da, als ob er abgestorben sei. Seine Blüte erscheint sehr spät, sie ist die letzte von allen, entfaltet sich dann aber auf einmal und ist von kurzer Dauer. Wegen dieser späten Blütenentfaltung empfiehlt man ihn besonders für Täler und Niederungen, in denen im Frühling Nachtfröste ziemlich regelmäßig auftreten.

An die Bodenverhältnisse stellt er keine hohen Anforderungen; nur darf ihm Feuchtigkeit nicht fehlen, sonst fallen bei der notwendigen späten Ernte die Früchte vor der Zeit vom Baum. Er verlangt warme Lage, wenn seine Früchte voll ausreifen sollen.

Die Tragbarkeit setzt früh ein, man erntet mitunter schon in der Baumschule Früchte.

Da die Blüte unter Nachtfrösten nicht zu leiden hat, so kehren die Ernten, wenn auch nicht immer reich, regelmäßig wieder. Wenn der Kurzstiel sich auch für alle Formen verwenden läßt und keine besondere Unterlage verlangt, so bleibt der Hoch- und Halbstamm doch die für den Massenanbau geeignetste Baumform.

Von Feinden und Krankheiten hat er wenig zu leiden.

Die Photographien, nach denen die Baumbilder im Text und in der Beilage hergestellt wurden, sind in den Obstanlagen des Frhr. v. Friesen in Rötha aufgenommen.

Schlechte Eigenschaften.

Das leichte Welken der Früchte ist der hauptsächlichste Grund, weshalb die Obstzüchter sich sträuben, den Königlichen Kurzstiel mehr anzubauen.

Ferner verliert der Kurzstiel bei zu langer Lagerung viel Säure und schmeckt dann nicht herzhaft genug.

Sein Anbau wird ein ziemlich eng begrenzter bleiben, weil in der Regel geeignete Einrichtungen zur langen Aufbewahrung seiner Früchte fehlen werden.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Braunbart, Garteninspektor, Cossebaude i. Sa.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Kirchheimbolanden (Pfalz).
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Geschäftsführer der Landwirtschaftskammer, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Baumschulgärtner, Proskau.
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rapp, Ludw., Obst- u. Weinbaulehrer, Kaiserslautern.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Obstbaulehrer an der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiserstr. 7.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schneider, Kgl. Oekonomierat, Wittstock.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Schulz, Obstbauinspektor, Ludwigshafen, Maxstrasse 17.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Proskau.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Olga, Bahnhofsallee 11.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Sammelkastens

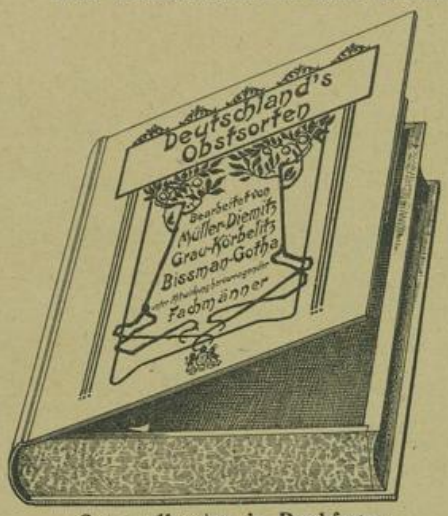
(5 Jahrgänge haltend).

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit Leinwand überzogen, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

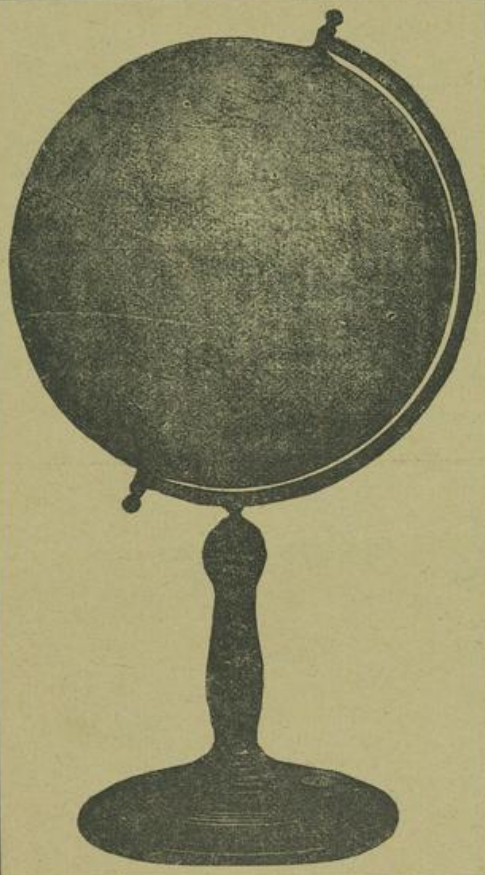
Preis Mk. 3.50 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle, königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet.



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Dr. Max Jänecke, Verlagsbuchhandlung, Hannover.

Bibliothek der gesamten Landwirtschaft.

20. Band.

Obstbau. Von J. Müller, Vorsteher des Provinzial-Obstbaugartens in Diemitz und Lektor für Obstbau an der Universität Halle.

Preis geheftet M. 1.80, gebunden M. 2.10.

Die Bedeutung des Obstbaues wird vom Landwirt viel zu wenig gewürdigt. Fehler in der Anlage und Unterhaltung, Gleichgültigkeit in der Sortenwahl haben Enttäuschungen hervorgerufen. Was zu tun ist, um zu lohnenden Erträgen im Obstbau zu gelangen, soll in diesem Buch gezeigt werden.

Die „Deutsche Obstbauzeitung" schrieb darüber:

Es ist für einen tüchtigen Fachmann mit eigenen Erfahrungen und darauf gegründetem persönlichen Urteil gewiss nicht schwierig, diese in einem Buche niederzuschreiben. Je mehr Erfahrungen er gesammelt hat, um so umfangreicher wird das neue Werk werden. Derjenige aber, welcher sein Wissen in dem beschränkten Rahmen eines kleinen Buches wiedergeben soll, wird sich erst in der Kunst üben müssen, mit wenig Worten viel zu sagen. Der Verfasser wird dieser schwierigen Aufgabe vollkommen gerecht. In 22 Abschnitten bespricht er alle bedeutenden Fragen des zeitgemässen, nutzbringenden Obstbaues. Kurz und gut gibt hier der Fachmann sein bestes Wissen, welches der wertvolle Gewinn eigener, langjähriger Erfahrungen ist. — Den Text ergänzen 77, zum grössten Teil vortreffliche Abbildungen. Der Preis von M. 1.80, in Leinen M. 2.10 ist wegen Wertes des Buches und mit Rücksicht auf die grosse Zahl wirklich guter, lehrreicher Bilder, welche nur nach Originalaufnahmen gefertigt sind, ein sehr billiger. T.

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.
V. Jahrg. Heft 13—15. VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
I. Teil Heft 19—21.
II. „ „ 22—24.

1911 Doppeljahrgang. (Johannis- und Stachelbeersorten.)

Zweiter Teil.

Heft 22
(1. Heft des zweiten Teiles des VII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Rote Triumphbeere
Sämling von Maurer
Früheste Gelbe
Grüne Riesenbeere.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden deshalb nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unkomplett gemacht werden.

1906. **Stuttgart**, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.
1907. **Mannheim**, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.
1908. **Nürnberg**, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.
1908. **Coburg**, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform,
etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

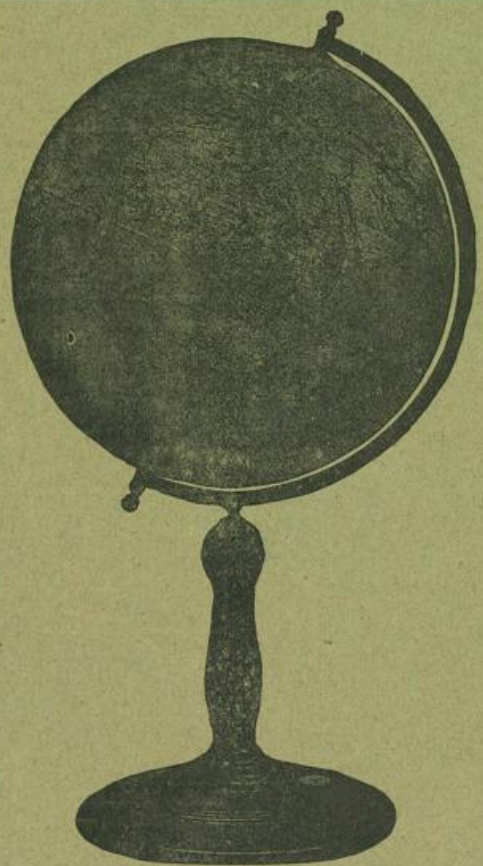
Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle

königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 20.—
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 25.—

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 13.50
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 16.—

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Vorwort

zu dem Beerenobst-Jahrgang zu „Deutschlands Obstsorten".

Herr Garteninspektor L. Maurer, Jena, ist zu unserer aufrichtigen Freude bereit gewesen, die Beerenobstsorten unserer „Deutschlands Obstsorten" zu bearbeiten. In ihm besitzen wir unstreitig den schärfsten Beobachter und den besten Kenner allen Beerenobstes. Das Beerenobst, Sortenkenntnis, Kultur und seine Verbreitung ist sein eigentlichstes Lebenswerk gewesen. Kein anderer war deshalb so wie er dazu berufen, alle bei dem Beerenobst zu beachtenden Merkmale, zuverlässige eigene Erfahrungen über seine Kultur und über alles, was die Auswahl der besten Sorten und ihre Verbesserung anbetrifft, anderen mitzuteilen.

Herr Maurer hat nur eine beschränkte Sortenauswahl getroffen: Vom Besten das Beste. Unter seiner Anleitung und Aufsicht sind auch die vorzüglichen Abbildungen aus Künstlerhand hervorgegangen. Ihm verdanken wir endlich auch die Beschreibungen, die in allen ihren Einzelheiten dafür zeugen, mit welchem scharfen Blick und mit welcher großen und besonderen Kenntnis alle Unterscheidungsmerkmale bei den von uns herausgegebenen verschiedenen Beerenarten und -sorten festgestellt worden sind.

Herrn Maurer danken wir an dieser Stelle für sein bereitwilliges Entgegenkommen. Wir sind gewiß, daß alle Empfänger unserer Ausgabe des Beerenobstes mit uns dem Meister für sein Meisterwerk danken.

Die Herausgeber.

Die Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren.

Die Sortenmerkmale der Stachelbeeren.

Zum besseren Verständnis der nachstehenden Stachelbeerbeschreibungen habe ich es für nützlich gehalten, denselben einige allgemeine Bemerkungen über die Eigenschaften des Stachelbeerstrauches und der Stachelbeerfrucht vorauszuschicken.

Es wird allgemein angenommen, daß die Stachelbeere unserer Gärten von der vielfach wild wachsenden Art Ribes Grossularia L., welche in Mittel- und Nordeuropa heimisch ist, abstamme. Seit etwa 40 Jahren ist noch eine amerikanische Art Ribes Cynorbati L. hinzugetreten, welche uns in einer Kreuzung mit R. Grossularia L. eine kleinfrüchtige, wertwolle Sorte „Mountain seedling," die amerikanische Gebirgsstachelbeere, geliefert hat.

Die Kulturformen des Stachelbeerstrauches sind ungemein zahlreich. Es gibt Stachelbeersorten, welche sich nachweislich über 100 Jahre in Kultur befinden, mit meist sehr guten Früchten und kräftigem Wuchs. Die deutschen Pomologen haben sämtliche Sorten in vier Hauptfarbenklassen eingeteilt und zwar: mit roten, grünen, gelben und weißen Beeren.

Die Engländer dagegen, die Meister der Stachelbeerkultur, haben die Stachelbeeren nach der Größe ihrer Frucht in zwei Abteilungen geteilt:

1. in die „alten englischen" (kleinfrüchtigen) Sorten, mit meist aufrecht wachsenden Sträuchern und süßen oder aromatischen Beeren und
2. in die „Lancashire-Sorten" mit meist großen Früchten und abstehenden bezw. überhängenden Zweigen.

Die kleinfrüchtigen werden von manchem noch heute irrtümlich „Deutsche Stachelbeeren" genannt.

Die Klasse der rotfrüchtigen Sorten ist die zahlreichste. Im Pansner, Lindley, Hogg und im Illust. Handbuch sind sämtliche 4 Sortenklassen in folgender Anzahl beschrieben: 3004 rot, 925 grün, 675 gelb und 280 weiß.

Außer der Farbe kann auch die Form der Beere als ein ziemlich sicheres Sortenmerkmal betrachtet werden. Es handelt sich hauptsächlich um runde, rundliche und länglichrunde Beeren; daß zwischen diesen Hauptformen noch zahlreiche Abweichungen vorhanden sind, ist selbstredend.

Auch die Behaarung der Beeren ist als eine sehr wechselnde Eigenschaft zu betrachten. Die Behaarung ist drüsenborstig, flaumig oder fast gänzlich fehlend; sie ist abhängig vom Alter und Standort der Pflanzen.

Endlich kann die Form des Kelches zur Reifezeit der Beere ebenfalls zur Bestimmung der Sorten mit benutzt werden, wovon mich vieljährige, tausendfältige Beobachtungen überzeugt haben. Der Kelch der Stachelbeerfrucht ist entweder geschlossen oder zurückgeschlagen, halboffen oder unvollständig. Bei den Beobachtungen des Kelches muß freilich der richtige Zeitpunk eingehalten werden, vor allem darf man nicht zu spät damit beginnen, weil sonst eine große Zahl der Kelche unvollständig ist.

Die Reifezeit der Beeren, welche zwischen vier und fünf Wochen dauert, kann als ein zuverlässiges Unterscheidungsmerkmal der Sorten betrachtet werden; man unterscheidet frühe, mittel-

frühe und spätreifende Stachelbeeren. Bei geringen Unterschieden ist es oft sehr schwer, den Reifepunkt einer Sorte richtig zu bestimmen, da derselbe von vielen Einflüssen abhängig ist, von der Verschiedenheit des Standortes, vom Alter der Pflanze, vom Wachstumszustand des Strauches, von Verschiedenheiten der Witterung u. a. m.

Das Wachstum der Früchte mancher Sorten ist in gewissen Zeiträumen ihrer Entwickelung ein langsames oder rascheres und hat besonders in der Zeit bald nach der Befruchtung eine praktische Bedeutung. Es gibt nämlich Sorten, deren Früchte nach dem Abblühen sehr rasch wachsen und uns die ersten Erträge im Jahre zur wirtschaftlichen Verwertung liefern, während andere diese Eigenschaft nicht besitzen. Es würde auch ein falscher Schluß sein, wenn man dächte, daß frühreifende Sorten sich auch früh zum Grünpflücken eigneten. Unter den zu letzterem Zweck am besten geeigneten Sorten sind besonders zu nennen: Rote Triumphbeere, Weiße Triumphbeere, Grüne Riesenbeere u. s. w.

Dasjenige Moment aber, welches am meisten zur Hebung der Stachelbeerkultur beigetragen hat, ist ohne Zweifel die im Laufe der Zeit stattgefundene Zunahme der Größe ihrer Beeren. Jeder wollte die größtfrüchtige Stachelbeere haben. Während die Früchte der wildwachsenden Formen etwa 0,5—1 gr wiegen, wurden 1852 auf den seit Ende des 18. Jahrhunderts in England stattfindenden Stachelbeerausstellungen Früchte der Sorte „London“ von 57,8 gr Schwere vorgeführt. Ich glaube übrigens, daß das Größenverhältnis zwischen den Früchten des Wildapfels und dem vieler Ramboure sich ebenso, vielleicht in noch höherem Maße steigend verhält, wie bei der wilden und der Kulturstachelbeere. Aus der in Gooseberry growers Register — den Wiegeprotokollen der englischen Stachelbeerausstellungen — von 1809—1904 veröffentlichten Gewichtstafel geht hervor, daß im Jahre 1817 schon ein Gewicht von 41,40 gr erreicht war, daß man aber bis 1825 einen Fortschritt nicht verzeichnen konnte, während 1830 die Sorte Teazer in einem Gewicht von 50,5 gr. ausgestellt wurde. Natürlich wandten die Engländer alle erdenklichen Kulturmittel an, um Früchte von dieser ausserordentlichen Größe zu züchten. Vor allen Dingen ließen sie immer nur wenige Beeren an einem Strauch, düngten sehr stark und wässerten zweckmäßig, hefteten die Fruchtzweige entsprechend an, ja sie führten den einzelnen Früchten direkt Feuchtigkeit zu. Fortgesetzte Zuchtwahl von Sämlingen, welche zeigten, daß sie Früchte von außerordentlicher Größe lieferten, führte nach und nach zu Fortschritten auf diesem Gebiete. Indes vor mehreren Jahren schrieb mir der bisherige Herausgeber der Gooseberry growers Register, Eduard Foulds, Ringley Yorkshire, daß er von der Weiterherausgabe der Register wegen Mangel an Interesse weiterer Kreise Abstand nehmen müsse. So scheint diese interessante Beobachtungstabelle abgeschlossen zu sein, die einzige in ihrer Art, die dem englischen Gartenbau durch die lange Dauer ihrer Durchführung zur Ehre gereicht hat. Nun werden wohl allmählich wieder die kleinfrüchtigen Sorten mit ihrem feinen Himbeer- und Aprikosenaroma und ihrer kostbaren Süßigkeit mehr in den Vordergrund treten und in unseren Stachelbeergärten von neuem Verbreitung finden.

Das Fruchtfleisch der rotfrüchtigen Sorten ist meist rot, bei einigen auch rotgelb unter der Schale, (Rote Eibeere, Sämling von Maurer etc.) oder auch farblos, z. B. Red Champagne, Red Warrington etc.

Jede Stachelbeerfrucht ist auf den Hauptadern meist reihenweise mit kleinen Punkten — den Atmungsflecken — versehen, nur selten sind sie zwischen diesen einzelnen verteilt. Jeder Atmungsfleck zeigt eine Spaltöffnung, die zum Gasaustausch zwischen Beere und Luft dient. Der größte Teil der Atmungsflecken findet sich am Stiel, am Kelch in geringerer Zahl. Nach ihrem Äußeren unterscheidet man große und kleine, nach ihrer Farbe hellgraue, silbergraue und weiße Atmungsflecken. An den rotfrüchtigen Sorten sind sie, meist mit einem rosafarbenen Hof umgeben, am deutlichsten wahrzunehmen; bei den grünen, gelben und weißfrüchtigen Sorten ist dieser Hof meist grün. Der Stiel der Stachelbeerfrucht besteht aus zwei Teilen: dem „Stielchen“, welches den meist etwas fleischigen Fortsatz der Frucht bildet und dem Blütenstiel — „Stiel“. Das erstere fällt mit der reifen Frucht ab, während der Stiel unter Umständen mehrere Jahre am

Strauch festhält. Das Längenverhältnis beider ist meist gleich; nur bei manchen Sorten ist es eigentümlich verschieden.

Große Unterschiede zeigen auch die Wachstumseigenschaften der Sträucher der einzelnen Sorten. Ihr Astwerk ist stark oder schwach, baut sich entweder aufrecht oder sich ausbreitend oder überhängend auf, was besonders bei der Großkultur sehr zu beachten ist, weil die letzteren Arten die Bodenbearbeitung ungemein erschweren bezw. unmöglich machen.

Der Austrieb der Sträucher erfolgt zu verschiedenen Zeiten, früher und später. Die frühesttreibende Sorte ist Minima, während spättreibende Sorten Grüne Riesenbeere, Brown girl u. s. w. sind.

Die Blätter der Langtriebe sind einander bis auf die Lappen (3- bis 5lappig) und die Grundlinien (abgestutzt bis herzförmig) ähnlich; die Blätter der Kurztriebe sind abgerundet. Die ersteren unterscheiden sich oft sehr charakteristisch durch die flaumige Behaarung ihrer Oberseite; besonders häufig findet sich diese bei den kleinfrüchtigen Sorten; für manche derselben ist die Behaarung ein sicheres Sortenmerkmal.

Mannigfaltig sind auch die Stacheln der Langtriebe. Die Verschiedenheit ihrer Länge wechselt zwischen 2—15 mm. Sie sind einfach und 2- und 3teilig. Nach 4—5 Jahren fallen sie meist ab. Ich halte nach jahrelangen Beobachtungen die Eigenschaften der Stacheln für sehr beständig und zuverlässig.

Die Rinde der Zweige ist meist kahl, nur bei einer geringen Zahl, besonders kleinfrüchtiger Sorten, ist sie staubig behaart.

Ein größeres Stachelbeersortiment läßt sich nur mit großer Aufmerksamkeit auf die Dauer vollständig erhalten, und es muß stets für rechtzeitige Nachzucht der etwa abgängig werdenden Stöcke gesorgt werden. Zum möglichst wirksamen Schutz gegen Sortenverluste habe ich mit Erfolg stets ein Doppelsortiment erhalten.

Wie bedeutend beispielsweise der Sortenverlust auch im Großen sein kann, beweist die Tatsache, daß jetzt, nachdem die großfrüchtigen, englischen Sorten Anfang des vergangenen Jahrhunderts Eingang gefunden haben, aus unseren Stachelbeergärten die früher die Mehrzahl der Bestände bildenden süßen, kleinfrüchtigen Sorten fast gänzlich verschwunden sind. Auch wird man bei einer Durchsicht des Christ'schen Stachelbeersortiments vom Jahre 1793 finden, daß viele Sorten, welche damals verbreitet waren, heute nicht einmal mehr dem Namen nach bekannt sind. Und wie viele Pansnersche Sorten existieren schon lange nicht mehr.

L. Maurer.

Rote Triumphbeere.

Rote Triumphbeere.

D. P. V. 1896

(Whinhams Industry)

Noch nie hat eine Stachelbeersorte in so kurzer Zeit — in kaum drei Jahrzehnten — eine so allgemeine, ja riesige Verbreitung in allen Beerenobstbau treibenden Ländern gefunden, wie die Rote Triumphbeere. Diese Tatsache ist wohl der beste Beweis für den hohen Wert der Sorte und die beredtste Empfehlung für ihre weitere Anpflanzung. Der besondere Anbauwert der Sorte besteht bekanntlich in dem ungemein raschen Wachstum ihrer Früchtchen bald nach der Blüte und in dem ungemein kräftigen Wuchs, der großen Fruchtbarkeit und Dauer ihres Strauches. Die erste Eigenschaft bietet dem Züchter den großen Vorteil, seine kleinen Stachelbeeren möglichst frühzeitig zu pflücken und zu besseren Preisen zu verkaufen, als später voll ausgewachsene Früchte, und durch die zweite hat er die sichere Gewähr, dauernd reiche Erträge von seinen Anlagen zu erzielen. Wenn es auch großfrüchtige Stachelbeeren gibt, welche wohlschmeckender und dünnschaliger als die Rote Triumphbeere sind, so ist diese doch eine recht gute Tafel-, und vor allem eine vielseitig verwertbare Wirtschaftsfrucht. Die Sorte wurde von dem Gärtner Rob. Whinham in Morpeth (Aleery bonks garden, Northumberland) Schottland, etwa im dritten Jahrzehnt des vorigen Jahrhunderts gezüchtet. Indes dem Züchter Whinham war es nicht beschieden, den Schatz, welchen seine Stachelbeere barg, zu heben. Erst nach seinem Tode (1858) verstanden es andere, zu richtig gewählter Zeit die Verbreitung der Sorte erfolgreich in die Hand zu nehmen und viele Millionen junger Sträucher in alle Welt zu verkaufen. In Deutschland ist sie Ende der achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts vor allem durch Erfurter und Leipziger Pflanzenhandlungen verbreitet worden. Heute findet man sie selbst im kleinsten Baumschulverzeichnis aufgeführt und in fast jedem Beerenobstgarten angepflanzt. Merkwürdig ist es, daß die Sorte in England, wo sie doch schon längst bekannt war, selbst von Hogg nicht erwähnt wurde.

Strauch äußerst kräftig, von ungewöhnlicher Dauer und von regelmäßiger, reicher Fruchtbarkeit. Die Wurzeln der jüngeren Pflanzen sind auffallend wenig verästelt und wachsen fast senkrecht. Zur Anzucht von Hochstämmen, Cordons und Spalieren wie kaum eine andere Sorte geeignet. Für Hausgärten und Pflanzungen in freien Lagen. Zweige aufrecht; Stacheln 1—3teilig; Blätter glänzend, meist rundlich, seltener eirundlich, seicht herzförmig, beim Austrieb durch dichten Flaum, auf der Rückseite mit einem grauen Schein, im Herbst gelb und scharlachrot.



Rote Triumphbeere, D.P.V. 1896 (Jndustry. Whinham.)

Fruchtstand oft zweibeerig; Beere groß, elliptisch, seltener rundlich, Schale etwas dick, Samen nicht durchscheinend, auf hellrotem Grunde purpurrot verwaschen, in der vollen Reife sonnenwärts schwarzrot, kurz und sehr dicht flaumig, auch zerstreut drüsenborstig; Adern erst



Rote Triumphbeere. Achtzehnjährige, alljährlich zurückgeschnittene Pyramide.

hell-, später dunkelrot, vollreif fast verschwindend; Atmungsflecken zahlreich, silbergrau; Kelch geschlossen, auch unvollständig und halboffen; Stiel und Stielchen gleich lang, selten 2 : 1; Stielchen fleischig; Reifezeit mittelfrüh.

Angenehm süß-säuerlich, ohne besonderes Aroma.

Wegen der schon erwähnten Wachstumseigenschaften ihrer kleinen Früchte vor allem zum Grünpflücken geeignet. Auch gut zum Rohgenuß und vortrefflich zum Einkochen und zur Marmelade- und Weinbereitung.

Sämling von Maurer.



Sämling von Maurer, H. Maurer.

Sämling von Maurer.

Heinrich Maurer.

Diese sehr ansehnliche Stachelbeere findet sich in Deutschland ziemlich verbreitet und oft in größeren Anlagen angebaut. Sie wurde vor ungefähr 60 Jahren von Heinrich Maurer in Jena gezüchtet. Im „Illustrierten Handbuch" sind drei der „Sämling von Maurer" ähnliche Sorten beschrieben, nämlich: Queen Mab, Williamson[1]), Keens seedling[2]) und Emperor, Smith[3]). Die erste — Queen Mab — hat einen nicht so kräftigen, aber dichteren Wuchs als Sämling von Maurer, die zweite trägt stets größere Beeren, ist aber nicht so fruchtbar, und die Früchte der dritten sind fast immer rundlicher und etwas früher reif, der Strauch trägt weniger reich. Sämling von Maurer ist nach meinen Beobachtungen von diesen vier Sorten, die für den Anbau beste und empfehlenswerteste. Als Synonyme für Sämling von Maurer hat W. Dürrkop 1897 in den Pomolog. Monatsheften S. 212, die vor etwa 15 Jahren von norddeutschen Baumschulen geführte Sorte: Queen of Queens, Ad Koch nachgewiesen. Zwei englische zur Gruppe dieser Sorte gehörige, indes durchaus selbständige Formen sind: Forester, Etchell und Ironsides. Der Deutsche Pomologenverein empfahl 1896 Sämling von Maurer zum allgemeinen Anbau.

Strauch sehr kräftig wachsend, lichtkronig, dauerhaft, reichtragend, für Haus- und Obstgärten, unter günstigen Bodenverhältnissen erfahrungsgemäß auch in freien Lagen gut gedeihend; Zweige abstehend, schlank, an den Spitzen fast unbewehrt, untere Stengelglieder stachelborstig; Stacheln einfach, lang, z. T. abwärts gerichtet; Winterknospen der Langtriebe kräftig. Blätter rundlich herzförmig, drei- auch fünfspitzlappig.

Beere groß bis sehr groß, in der Form veränderlich, meist elliptisch, auch rundlich, seltener birnförmig, oft schief, am Stiel und Kelch meist abgeplattet; Hauptadern am Stielchen flach versenkt; Schale dünn, nur am Stielchen etwas dick, auf gelblichem Grunde hellrot marmoriert, später gleichmäßig dunkelpurpurrot und mit einzelnen schwarzen Flecken, zerstreut kurzflaumig und ziemlich dicht langdrüsenborstig; Adern gelblichrot, zur Zeit der Reife kaum noch sichtbar; Atmungsflecken groß, locker gereiht, meist rund, hellgrau; Kelch unvollständig, auch geschlossen, seltener halboffen; Stiel und Stielchen bis 31 mm, meist gleichlang, Vorblatt am Stiel mitunter zu einem Laubblatt umgewandelt; Reifezeit früh.

Frucht aromatisch, süß mit feiner Säure; Fruchtfleisch unter der Schale rotgelb; zum Rohgenuß und zum Einkochen. Der Saft hat reichen Gehalt an Extraktivstoffen und eignet sich deshalb vortrefflich zur Weinbereitung. Die Frucht verträgt den Versand schadlos und wird am Markte gern gekauft.

[1]) Nach Pansners Monographie Queen Mab, Hague.

[2]) Der Name Keens seedling ist irrtümlich, da unter diesem schon 1842 von Rob. Thompson eine ganz andere rote, mittelgroße, frühreifende, elliptische Sorte beschrieben wurde, deren Strauch mittelgroß und sehr lang bestengelt ist.

[3]) Emperor, Smith kannte Pansner nicht, meine Pflanze stammte aus Frauendorf.

Früheste gelbe.

Früheste gelbe.

D. P. V. 1896.

(Yellow lion, Ward.)

Diese wegen ihrer vortrefflichen, wirtschaftlichen Eigenschaften hochgeschätzte alte englische Stachelbeere ist eine der wenigen Sorten, welche auch in Deutschland eine allgemeine Verbreitung gefunden haben. Früher wurde sie von unseren Beerenzüchtern „Yellow lion", auch „Gelber Löwe" genannt. In England, wo sie ebenfalls viel angebaut wird, heißt sie: „Early Sulphur". Seit 1847 befindet sich die „Früheste gelbe" in meiner Sammlung. Im Laufe der Zeit erhielt ich die Sorte auch unter folgenden Namen: „Gelbe Honigbeere", „Allerfrüheste gelbe", „Frühe rauhe gelbe", „Yellow Ball" und aus Holland als „Ruige gele". Ihre englischen Synonyme sind: „Golden Ball", „Golden Bull" und „Moss's seedling". Der Deutsche Pomologenverein hat die „Früheste gelbe" im Jahre 1896 zum allgemeinen Anbau empfohlen.

Strauch sehr kräftig wachsend, außerordentlich fruchtbar, große, dichte, dauerhafte Sträucher bildend, besonders zur Anzucht von Stachelbeerhecken geeignet, in Gärten, aber auch in freien und hohen Lagen gut gedeihend und in letzteren seine Früchte noch sicher reifend. Zweige aufrecht, untere Stengelglieder zerstreut stachelborstig; Stacheln stark, bis 15 mm lang, dreiteilig, an der Spitze der Triebe oft zweiteilig, selten einfach; Blätter rundlich, 3- bis 5stumpflappig, oberseits dichtflaumig.

Beere klein, nur selten mittelgroß, rundlich, auch elliptisch, bisweilen eiförmig, von auffallend gleichmäßiger Entwickelung; Schale dünn, durchscheinend, mattgoldgelb, ungewöhnlich dicht und lang drüsenborstig, auch flaumig; Adern hellgelb, am Stiel hellgrün; Atmungsflecken klein, weißlich; Kelch hellbraun, geschlossen, auch halboffen, seltener unvollständig; Stiel und Stielchen gleichlang; sehr frühreifend.

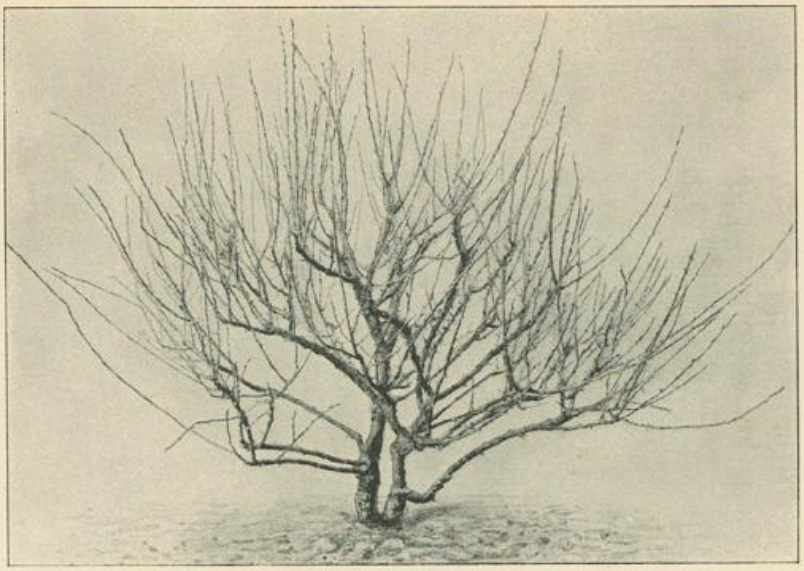
Frucht süß, schwach weinsäuerlich, von feinem Aprikosenaroma; hält sich selbst in der Vollreife noch lange Zeit genießbar am Strauche, ohne, wie viele andere Sorten, rasch in Gärung überzugehen.

Das Urteil über den Wert der Sorte ist in England ein merkwürdig geteiltes: so schätzen manche sie nicht höher als mittelgut, und selbst der bekannte Pomologe Hogg spricht ihr nur den zweiten Rang zu, nimmt sie aber trotzdem gleichzeitig in eine Auswahl besonders wohlschmeckender Stachelbeeren auf. Das erstere ist zweifellos ein Irrtum, das Ganze aber ein Beispiel dafür, daß man es selbst in England nicht sehr streng mit der Beurteilung der Beeren nimmt.

Die schöne, stets gesuchte Marktfrucht wird ebensowohl zum Rohgenuß wie zur Weinbereitung verwendet und für letzteren Zweck hoch geschätzt.



Früheste gelbe, D.P.V. 1896 (Yellow lion, Ward.)



Früheste gelbe. D.P.V. 1896.
Achtjähriger, alljährlich zurückgeschnittener Busch.

Im Anschluß an vorstehende Beschreibung sei noch die gegen Ende des vorigen Jahrhunderts vom Baumschulbesitzer Julius Hönings in Neuß am Rhein gezüchtete Sorte „Hönings früheste“ kurz erwähnt. Sie unterscheidet sich pomologisch von der ihr nahestehenden „Früheste gelbe“ dadurch, daß ihre unteren Stengelglieder (bis zur Hälfte der Zweige) länger und dichter stachelborstig, die Blätter oberseits erst dicht-, später aber nur vereinzelt flaumig behaart sind, der Strauch schwächer wächst, die Frucht etwas größer, die Kelchwölbung stets rund und der Stiel oft zweimal so lang wie das Stielchen ist. Allein nach Reifezeit, Farbe und Geschmack, also in wirtschaftlicher Hinsicht, konnte hier während einer Reihe von Jahren ein Unterschied von der alten „Früheste gelbe“ nicht beobachtet werden.

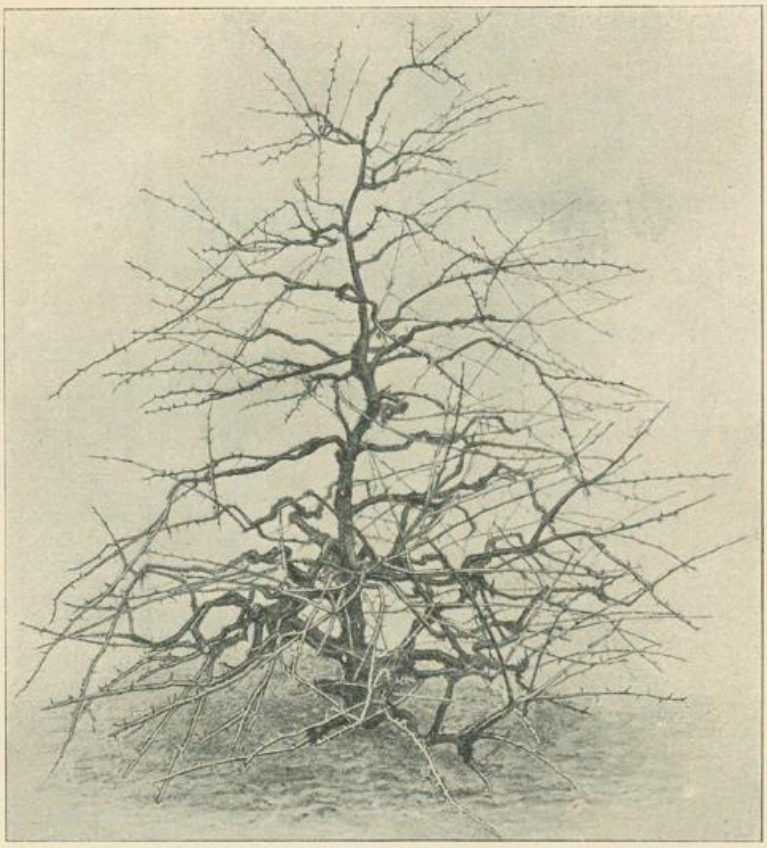
Grüne Riesenbeere.

Grüne Riesenbeere.

D. P. V. 1896.

(Jolly Angler, Collier.)

Die „Grüne Riesenbeere“, eine nachweislich schon fast 90 Jahre in Kultur befindliche, ausgezeichnete Stachelbeere, hat der Deutsche Pomologenverein 1896 zum Massenanbau, im besonderen zum Grünpflücken als kleine Frucht, empfohlen. Dieser Anregung ist es auch meist zuzuschreiben, daß die Sorte im letzten Jahrzehnt in Deutschland eine gesteigerte Verbreitung



Grüne Riesenbeere. Achtzehnjährige, alljährlich zurückgeschnittene Pyramide.

gefunden hat. In Holland ist sie ebenfalls bekannt und kam auch von dort vor über 50 Jahren in meine Sammlung. Im Jahre 1900 erhielt ich sie aus Belgien (Wetteren) als „Angler“. Indes am verbreitetsten scheint „Jolly Angler“ in England zu sein, wo sie häufig wie in Belgien kurz „Angler“ genannt wird. Rob. Thompson, einer der besten englischen Stachelbeerkenner, schreibt bereits im Jahre 1835 über sie: „Steht als Ausstellungsbeere in England in hohem An-



Grüne Riesenbeere, D.P.V. 1896 (=Jolly Angler, Colliers.)

sehen". Zwei Eigenschaften machen uns die „Grüne Riesenbeere" besonders wertvoll und anbauwürdig, nämlich der überaus kräftige Wuchs ihres Strauches und der hohe Gütegrad und die vielseitige Verwertbarkeit ihrer großen Früchte.

Der Strauch erreicht einen bedeutenden Umfang, ist ziemlich lichtkronig, äußerst fruchtbar, für wagerechte Cordons, Spaliere und Pyramiden geeignet und gedeiht gut in Haus- und Obstgärten, auch in freien Lagen. Zweige abstehend mit überhängenden Spitzen; Stacheln einfach, selten zwei- bis dreiteilig, kräftig, lang. Blätter rundlich, abgestutzt, meist drei- und spitzlappig, derb, Ränder oft nach außen gerollt.

Fruchtstand oft zweibeerig; Beere sehr groß, auffallend gleichmäßig entwickelt, elliptisch; Schale etwas dick, Samen durchscheinend, erst hellgrün, später mit gelblichem Schein, sonnenwärts zahlreich rötlich punktiert, auch marmoriert, sehr dicht und ziemlich langflaumig; Adern verzweigt, grünlichweiß; Atmungsflecken spärlich, klein, grünlichweiß, mit dunkelgrünem Hof; Kelch meist halboffen, auch geschlossen, seltener unvollständig; Länge des Stiels zum Stielchen 1 : 1 auch 1 : 2, seltener 2 : 1; Reifezeit spät.

Süß, wenig säuerlich, wohlschmeckend.

Als kleine Frucht zum Grünpflücken; reif als Tafelfrucht; zum Ganzeinmachen und zur Weinbereitung gleich wertvoll, zum Versand geeignet, am Markte leicht verkäuflich.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Neumarkt (Oberpfalz), Ingolstädterstr. $2^1/_2$ c.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Neuziegenhain b. Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stemmer, Ludw., Berlin-Friedenau, Beckerstr. 20a, (für Trauben).
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Görlitz.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongre	Bosc' Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Schöne v. Choisy-Diemitz Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortense Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyoe Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.
V. Jahrg. Heft 13—15. VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.)

1911 Doppeljahrgang. (Johannis- und Stachelbeersorten.) I. Teil Heft 19—21. II. „ „ 22—24.

Zweiter Teil.

Heft 23
(2. Heft des zweiten Teiles des VII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Beste Grüne,
Grüne Flaschenbeere,
Weiße Triumphbeere,
Weiße Volltragende.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs
12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden deshalb nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unkomplett gemacht werden.

1906. **Stuttgart**, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.
1907. **Mannheim**, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.
1908. **Nürnberg**, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.
1908. **Coburg**, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle
königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 20.—
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 25.—

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 13.50
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 16.—

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Weisse volltragende.



Weisse volltragende,
D.P.V. 1896 (=Shannon, Hopley.)

Weiße volltragende.

D. P. V. 1896.

(Shannon, Hopley.)

Die „Weiße volltragende“ ist eine in Deutschland schon lange bekannte, überall geschätzte Stachelbeere englischer Züchtung. Der deutsche Pomologenverein empfahl sie zweimal zum allgemeinen Anbau und zwar im Jahre 1860 in Berlin und 1896 in Cassel. Die hervorragendste Eigenschaft der Sorte ist die außerordentliche Fruchtbarkeit ihres Strauches, welcher unter günstigen Wachstumsbedingungen stets mit dichten Massen fast gleich großer Beeren behangen ist. Schon im Jahre 1850 kam die Sorte aus der Pansnerschen Sammlung in die meinige.

Strauch kräftig, gedrungen, dauerhaft, für Haus- und geschützte Obstgärten mit etwas feuchtem, nahrhaften Boden; Zweige abstehend, Rinde an mehrjährigen Ästen eigenartig hellrotbraun; Stacheln meist einteilig, mittellang, z. T. abwärts gerichtet; Blätter rundlich, fünf- und spitzlappig, am Grunde abgestutzt, bisweilen seicht herzförmig.

Beere groß bis sehr groß, rundlich, auch elliptisch; Schale dünn, Samen durchscheinend, weiß und graugrün mit gelblichem Schein, am Stielchen hellgrün, über den Adern oft streifig karminrot, fast kahl, nur am Kelch und Stielchen zerstreut flaumig; Adern verzweigt, weiß mit grünem Anflug; Atmungsflecken zahlreich, klein, weiß mit grünem Hof; Kelch unvollständig, auch halboffen, selten geschlossen; Stiel und Stielchen gleichlang, auch 1 : 2, Stiel bisweilen fehlend; Reifezeit mittelfrüh.

Süß, fast ohne Säure; saftreiche, ungemein wohlschmeckende Frucht.

Auffallend schöne und edle Tafelfrucht, für den Markt und alle wirtschaftlichen Zwecke gleich gut verwertbar.

Weisse Triumphbeere.

Weisse Triumphbeere.

D. P. V. 1896.

(Whitesmith, Woodward.)

Unter den weißfrüchtigen Stachelbeeren gibt es keine Sorte, welche durch den hohen Gütegrad ihrer Frucht und die erstaunliche Fruchtbarkeit ihres Strauches einen gleich hohen Anbauwert besäße, wie die „Weiße Triumphbeere". Dies von allen Stachelbeerkennern nun seit über 100 Jahren



Weiße Triumphbeere. D. P. V. 1896. Sechsjährige, alljährlich zurückgeschnittene Pyramide.

geteilte Urteil findet auch noch heute darin seine Bestätigung, daß die Sorte sowohl jenseits als auch diesseits des Ozeans eine große Verbreitung gefunden hat und unter einer ungewöhnlich großen Zahl von Synonymen angetroffen wird. Schon William Forsyth empfahl 1802 die Sorte und R. Thompson rühmte 1842 ihrer Beere einen ganz vorzüglichen Geschmack und Geruch nach.



Weisse Triumphbeere, D.P.V. 1896
(=Whitesmith, Woodward.)

Hogg spendete ihr ebenfalls das höchste Lob. In Nordamerika wurde die „Weiße Triumphbeere“ 1850 sowohl von der Landwirtschaftsgesellschaft in New York als auch von der American. Pomol. Gesellsch. zum allgemeinen Anbau empfohlen. Pansner bestätigt 1852, daß der Strauch der Sorte sehr tragbar sei. Im Verlauf von etwa 25 Jahren erhielt ich die „Weiße Triumphbeere“ unter folgenden falschen Namen: Wandering girl, Glenton beauty, Highwayman, Ramsay seedling, Elephant, Green Smiths, Maréchal Soult, Marygold, Nailer, Columbus (aus Nordamerika), Champagne green, Elisabeth, Triumph, Blanche, Justitia, Lovets Triumph (aus Nordamerika), Renown, Chatanqua. Der Deutsche Pomologenverein empfahl die „Weiße Triumphbeere“ 1896 zum Massenanbau. Wenn man in Hausgärten oder bei größeren Anlagen, zum Grünpflücken, zum Rohgenuß oder zur Saftgewinnung nur zwei verschiedene Stachelbeeren anbauen will, dann sind hierfür keine besser geeignet, als „Rote“ und „Weiße Triumphbeere“, zumal sich beide in ihren Eigenschaften sehr günstig ergänzen.

Strauch kräftig wachsend, dichtkronig, alljährlich erstaunlich fruchtbar, erfahrungsgemäß in geschützten wie freien Lagen gleich gut gedeihend; Zweige aufrecht, Rinde der einjährigen Triebe im Winter weiß; Stacheln einfach, selten zwei- bis dreiteilig; Blätter meist stumpf- und drei-, mitunter fünflappig, ausgeschweift bis seicht herzförmig, glänzend, Ränder besonders der unteren Blätter nach außen gerollt.

Beere groß bis sehr groß, rundlich, auch elliptisch, dünnschalig, Samen durchscheinend, in der Vollreife gelblichgrün, auf den Adern rötliche Flecken, sehr dichtflaumig; Adern weiß; Atmungsflecken zahlreich, klein, weißlich; Kelch unvollständig, selten geschlossen; Stiel doppelt, auch ebensolang wie das oft fleischig in die Frucht verlaufende Stielchen; mittelfrühreifend.

Sehr fein aromatisch schmeckend und duftend, mit einer angenehmen, milden Obstsäure.

Eine ungemein saftige Beere, reif sowohl zum Rohgenuß wie zur Weinbereitung, und unreif zum Einmachen als kleine Frucht vorzüglich geeignet.

Grüne Flaschenbeere.



Grüne Flaschenbeere, D.P.V. 1896 (Green Willow, Johnson.)

Grüne Flaschenbeere.

D. P. V. 1896.

(Green willow, Johnson.)

Die „Grüne Flaschenbeere“ ist wegen der eigenartigen Form und Farbe ihrer Früchte unzweifelhaft eine der wirtschaftlich wertvollsten Stachelbeeren. Die Konservenfabriken verarbeiten ihre langen, grünen Beeren hauptsächlich zu sogenannten Belagfrüchten für feinere Konditoreizwecke. Für diese werden die Beeren alljährlich in großen Massen benötigt. Die Sorte findet sich nicht selten in unseren Gärten, man findet in neuerer Zeit aber auch größere Anlagen von ihr. Die stetig starke Nachfrage aus Rußland nach Sträuchern der „Grüne Flaschenbeere“ beweist, daß sie auch dort bekannt ist und viel angepflanzt wird. Die älteste Beschreibung der „Grüne Flaschenbeere“ enthält Christs Handbuch 1817, S. 811. Im Jahre 1850 kam die Sorte von Pansner in meine Sammlung und im Jahre 1896 empfahl sie der Deutsche Pomologenverein zum allgemeinen Anbau als eine der besten Beeren zum Ganzeinmachen.

Strauch sehr stark wachsend, dichtkronig, dauerhaft, außerordentlich fruchtbar, für Haus- und Obstgärten, auch für Anpflanzungen in freien Lagen; Zweige abstehend, Spitzen unbewehrt, etwas überhängend, noch an älteren Pflanzen sehr oft vorzeitige Blätter und Triebe entwickelnd; Stacheln meist einteilig, kräftig, lang, häufig abwärts gerichtet; Blätter eirundlich, etwas herzförmig, drei- bis fünflappig, dunkelgrün.

Beere groß bis sehr groß, meist birnförmig, auch elliptisch, selten rundlich; Schale dünn, nur am Stiele bisweilen etwas dick, wenig durchsichtig, gleichmäßig dunkelgrün, kahl, nur am Kelch und Stielchen zerstreut flaumig; Adern verzweigt, hellgrün, später mit einem gelblichen Schein und rotbraunen Punkten und Flecken; Atmungsflecken klein, nicht zahlreich, weißlich; Kelch unvollständig, auch geschlossen; Stiel und Stielchen meist gleichlang, Stielchen oft in die Frucht übergehend; Reifezeit zwischen mittelfrüh und spät.

Zuerst süß, dann feinsäuerlich.

Zum Rohgenuß und, wie schon bemerkt, für bestimmte Konservenzwecke hochgeschätzt und auf dem Markt gesucht.

Beste grüne.



Beste grüne, D.P.V. 1896 (=Green Overall, Forster.)

Beste grüne.

D. P. V. 1896.

(Green Overall, Forster.)

Die „Beste grüne“ wurde nach Rob. Hogg schon im Jahre 1852 auf den Ausstellungen der englischen Stachelbeerzüchter mit einem Gewicht von 42,37 gr ausgestellt. In Deutschland fand sie erst nach Empfehlung durch den Deutschen Pomologenverein vom Jahre 1896 ab Verbreitung in unseren Gärten. Für die noch heute vertretene Ansicht, daß nur kleinfrüchtige Stachelbeeren süß und wohlschmeckend seien, beweisen „Beste grüne“ — aber auch noch andere großfrüchtige Sorten — das Gegenteil. Es gibt überhaupt nur wenige Stachelbeeren, welche in Aroma und Süßigkeit der „Beste grüne“ gleichkämen. Auch gelangt durch nichts der hohe Grad ihrer Wertschätzung beweiskräftiger zum Ausdruck, als durch die Tatsache, daß von den Baumschulen die Nachfrage nach Sträuchern dieser Sorte nur selten befriedigt werden kann. Ich erhielt „Beste grüne“ im Jahre 1882 von J. Veitch & Sons in London. In England findet man sie in fast jeder Baumschule.

Strauch kräftig wachsend, dichtkronig, frühtreibend, ungemein fruchtbar, in Hausgärten und geschützten, etwas feuchten Obstgärten gut gedeihend; Zweige abstehend; Stacheln meist einfach, kurz, dünn; Blätter am Grunde abgestutzt bis seicht herzförmig, meist drei-, selten fünflappig.

Beere sehr groß, rundlich, selten elliptisch; Schale sehr dünn, durchscheinend, hellgrün, durch den dichten Flaum mit gräulichem Anflug, bei voller Reife sonnenwärts mit gelblichem Schein, auf und zwischen den Adern rötliche Punkte und Flecken, sehr dichtflaumig behaart; Adern verzweigt, wirklich grün; Atmungsflecken klein, grün; Kelch geschlossen, auch halboffen; Stiel und Stielchen gleichlang; frühreifend.

Aromatisch und außerordentlich süß, erfrischend.

Sehr saftreiche Tafelfrucht ersten Ranges; wenn zu reif, wegen ihrer dünnen Schale beim Versand empfindlich.

„Beste grüne“ hat einige Ähnlichkeit besonders in der Frucht und Farbe mit der im Norden geschätzten Katharine Ohlenburg. In der Reifezeit und im Wuchs weicht sie indessen doch von jener ab.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Neumarkt (Oberpfalz), Ingolstädterstr. $2^1/_2$ c.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Neuziegenhain b. Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stemmer, Ludw., Berlin-Friedenau, Beckerstr. 20a, (für Trauben).
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Görlitz.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongre	Bosc' Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Schöne v. Choisy-Diemitz Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortense Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyoe Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12.
V. Jahrg. Heft 13—15. VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.)

1911 Doppeljahrgang. (Johannis- und Stachelbeersorten.) I. Teil Heft 19—21. II. „ „ 22—24.

Zweiter Teil.

Heft 24
(3. Heft des zweiten Teiles des VII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bissmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Rote Holländische,
Rote Versailler,
Weiße Holländische,
Lee's Schwarze.

Preis des ganzen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Inhalt des ganzen Jahrgangs 12 Bildertafeln.

Der Subskriptionspreis erlischt je am Ende des Jahrgangs.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden deshalb nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unkomplett gemacht werden.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.
1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.
1908. Nürnberg, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.
1908. Coburg, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle
königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 20.—
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 25.—

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 13.50
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 16.—

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Die Johannisbeeren.

Die Johannisbeeren.

Zur Sortenkenntnis der Johannisbeeren.

Die Pomologen teilten bisher die Johannisbeersorten nach der Farbe ihrer Beeren in vier Klassen ein: in rote, rosa, weiße und schwarze Sorten. Als weitere Unterscheidungsmerkmale benutzte man die Größe der Beeren, die Länge der Fruchttraube und bei einigen Varietäten auch die Blätter und den Wuchs der Sträucher. Diese Merkmale waren aber, besonders was die Größe der Beeren und Trauben betrifft, durchaus unsichere und von der Kultur, dem Alter der Pflanze, ihrem Standort und von Witterungsverhältnissen abhängig und daher zur Sortenbestimmung nicht verwendbar.

Die zuverlässigsten Sortenmerkmale für unsere Johannisbeeren sind aber ihre Blütenteile. Dies haben die neueren Forschungen [1]) des Professors Janczewski, des bekannten Monographen der Gattung Ribes gezeigt.

Man leitet nach ihm die Kulturformen der Johannisbeeren in ihrer Mehrzahl von drei Johannisbeerarten ab. Früher nahm man bekanntlich nur eine Stammart: Ribes rubrum L. als Stammart der roten, rosa und weißen Sorten an. Janczewski hat nun gefunden, daß die Mehrzahl der Formen von R. vulgare Lam. abstammt und nur für eine kleine Anzahl R. rubrum L. in Betracht kommen kann. Die Unterschiede dieser beiden Arten sind:

Ribes vulgare Lam.: Kelchbecher platt, mit fünfeckigem Ringwall. Vaterland: West-Europa.

Ribes rubrum L.: Kelchbecher beckenförmig, ohne Ringwall. Vaterland: Nord-Ost-Europa.

Die dritte Stammart ist Ribes petraeum Wulfen mit glockenförmigem Kelchbecher, welche ich 1891 als Stammart der Roten Holländischen nachwies. [2])

Um aber nicht weitläufig zu werden, will ich hier die Einteilung der von Janczewski nach ihrer Abstammung klassifizierten 51 Sorten nur insoweit mitteilen, als es sich um die Sorten handelt, welche hier beschrieben und abgebildet sind.

Es stammen ab u. a.:

1. von Ribes vulgare Lam.

a. mit weißer Frucht und mattgrünem Kelchbecher:

Weiße Holländische.

b. mit roten Früchten und rotbraunem Receptaculum:

Rote Versailler.

---

[1]) Ancêtres des Grosseilliers a Grappes par Ed. Janczewski 1909.

[2]) Möllers Deutsche Gärtnerzeitung 1891, S. 86.

2. von Ribes petraeum Wulfen und Ribes rubrum L.

Blüten rotbraun verwaschen, Frucht rot:

Rote Holländische.

Natürlich bleiben bei dieser Klassifizierung die feinen Unterschiede der einzelnen Sorten im Wuchs und in der Fruchtbarkeit unberücksichtigt. Immerhin ist aber die neue Einteilung als ein wesentlicher Fortschritt in der Kenntnis der Johannisbeersorten zu bezeichnen, da sie uns eine sichere Anordnung des Materials im Großen gestattet. Es wird selbstredend noch einige Zeit vergehen, bis man sich in diese vollständig neue Einteilung der Johannisbeersortimente eingelebt haben wird. Ich halte dieselbe jedoch für den einzig möglichen Weg, um zu einer sicheren Übersicht und Sortenfeststellung zu gelangen.

Wie weit zurück aber die Kenntnis der Johannisbeersorten selbst in den Kreisen der Fachleute noch vor 50 Jahren war, beweist eine Äußerung Decaisnes' im „Jardin fruitier du Muséum", Lief. 121, woselbst er bei der Beschreibung der „Roten Versailler" sagt: Grosseillier Cerise, Gonduin, G. Imperiale, G. Victoria, G. Knight scheinen mir nicht verschieden genug, um besonders beschrieben zu werden. „Cerise" und „Gonduin", wunderbar! Und dies kam aus einem Lande, in welchem so viele und gute Johannisbeersorten neu gezüchtet worden sind.

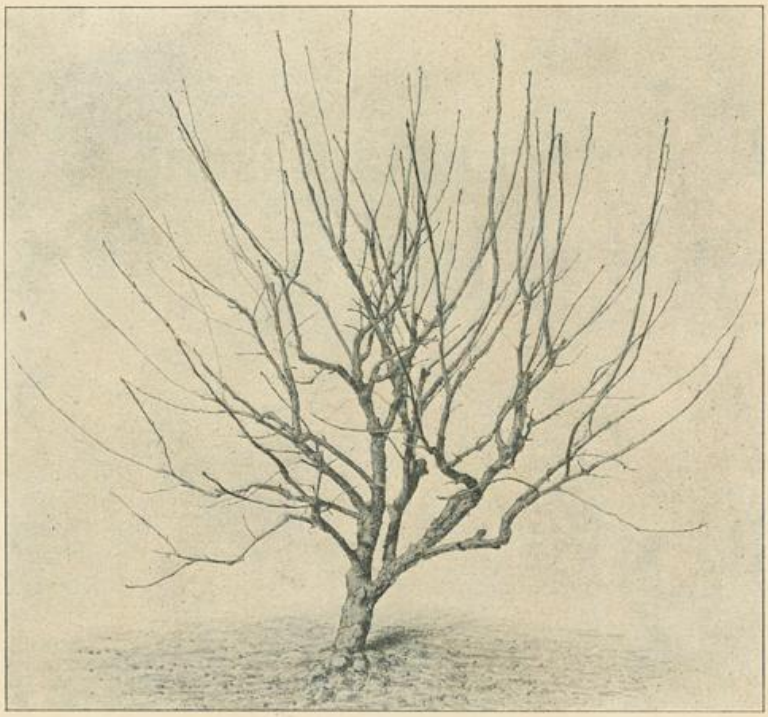
L. Maurer.

Rote Holländische.

Rote Holländische.

Illustriertes Handbuch, Seite 268.

Die „Rote Holländische“ ist eine der verbreitetsten und geschätztesten Johannisbeeren. Sie stellt eine Mittelform von Ribes rubrum L. und Ribes petraeum (Wulfen), dar. Über ihre Herkunft, ihr Alter u.s.w. ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die großen, meist gleichmäßig entwickelten und an langen ansehnlichen Trauben hängenden Beeren, der kräftige Wuchs des Strauches, seine Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten, und eine für das Johannisbeergehölz



Rote Holländische, Illustr. Handbuch.
Achtjährige, alljährlich zurückgeschnittene Pyramide.

ungewöhnlich lange Lebensdauer, sind die hervorragendsten, schon lange und vielseitig festgestellten Vorzüge der „Roten Holländischen“. Im besonderen bietet sie dem Beerenzüchter durch die späte Entwickelung ihrer Blüten die Möglichkeit, die Verluste, welche er an anderen, zeitig blühenden Sorten durch Frühjahrsfröste oft erleidet, durch die Erträge der „Roten Holländischen“ wieder ausgeglichen zu sehen. Für größere Anlagen ist die „Rote Holländische“ die



Holländische rote.



Holländische rote.

empfehlenswerteste rote Johannisbeere, sie eignet sich aber ebensogut zur Anpflanzung in kleineren Gärten. Aus diesen Gründen hat sie der Deutsche Pomologenverein zweimal, nämlich 1860 und 1896, weiteren Kreisen zum allgemeinen Anbau empfohlen. Mit ihr identisch ist: „Göpperts Kirschjohannisbeere“ (Stanjeck), was ich bereits 1901 nachgewiesen habe. In Norddeutschland und auch in Nordamerika kennt man die „Rote Holländische“ vielfach als „Prinz Albert“. In manchen französischen Baumschulen wird sie als „Verrière rouge“ geführt.

Der Strauch wächst sehr stark und gedrungen, treibt und entlaubt sich auch spät, erreicht in etwas feuchtem, nahrhaften Boden einen ansehnlichen Umfang und gedeiht noch in höheren Lagen gut. Er wird selten von der Blattfallkrankheit heimgesucht und ist zur Anzucht wurzelechter Hochstämmchen, wagrechter Cordons, kleiner Spaliere und Hecken sehr gut geeignet. Zweige aufrecht, die äußere Rinde der einjährigen Triebe löst sich im Spätsommer teilweise in längeren bandartigen Streifen ab; Blätter an der Basis der Langtriebe rundlich, an der Spitze eirundlich, tief, drei- bis fünflappig, seitliche Lappen spitz, Endlappen oft zugespitzt; Blütentraube bis 20- und mehrblütig, Kelchröhre breitglockig, Kelchzipfel auf grünlichgelbem Grunde matt bräunlichrot überlaufen.

Fruchttraube lang, dicht, meist vollbehangen, an älterem Holze nicht selten zu festen Massen zusammengeballt; Beere groß, hellrot. Samen durchscheinend, zahlreich, ungefähr 9—10 in einer Beere; Stiel und Stielchen zur Reifezeit hellgelb. Reift später als „Rote Versailler“ und „Weiße Holländische“.

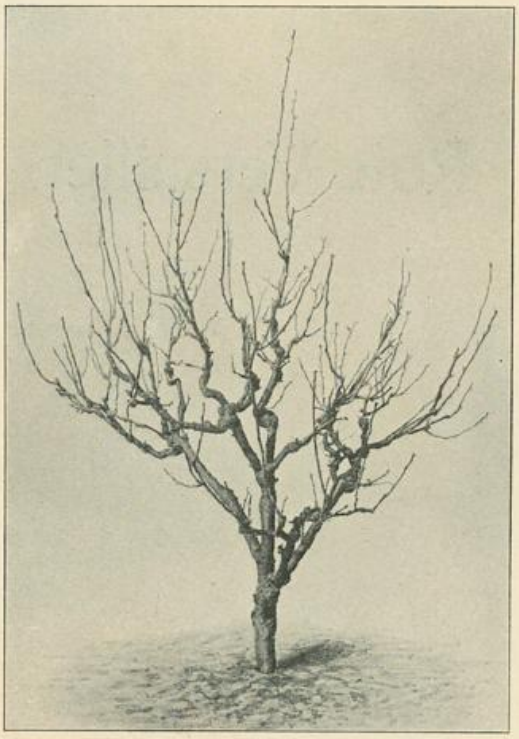
Etwas säuerlicher als „Rote Versailler“, deshalb zum Rohgenuß weniger beliebt, aber zur Saft- und Weinbereitung vorzüglich geeignet.

Rote Versailler.

Rote Versailler.

Illustriertes Handbuch, Seite 271.

Unter den dunkelroten, großfrüchtigen Johannisbeersorten, welche noch heute zu Unrecht mit dem gemeinschaftlichen Namen „Kirschjohannisbeeren“ bezeichnet werden, stellt für wirtschaftliche und Tafelzwecke „Rote Versailler“ ohne Zweifel eine besonders wertvolle Form dar. Die Zahl dieser Kirschjohannisbeerformen ist groß, ihre Ähnlichkeit aber nicht minder. Es gehören, wie bei anderen Kulturformen, oft jahrelange Beobachtungen dazu, um die von der Kultur, Örtlichkeit und anderen Einflüssen abhängigen, besonderen Eigenschaften der einzelnen Sorte erkennen und beurteilen zu können. Nur längere Anbauversuche unter durchaus gleichen Bedingungen



Rote Versailler, Illustriertes Handbuch.
Zehnjährige, alljährlich zurückgeschnittene Pyramide.

können bei diesen Formen zu einwandfreien Ergebnissen führen. Wenn auch die „Kaukasische“ und „Große rote Frauendorfer“ die „Rote Versailler“ an Größe der Beeren übertreffen, so erreichen sie doch nicht ihre Fruchtbarkeit und die Länge ihrer Trauben; die Sträucher der beiden ersteren sind besonders in der Jugend weniger zahlreich verästelt als die der „Roten Versailler“.

„Fays new red prolific“ wächst erheblich stärker, treibt auch früher aus als „Rote Versailler“, ist auch längertraubig als diese, indeß in Größe und Gleichmäßigkeit der Beeren bleibt „Fays new red prolific“ doch hinter der „Roten Versailler“ zurück.



Versailler rote.



Versailler rote.

Die „Schöne von St. Gilles“ wächst erheblich stärker als „Rote Versailler“, ist jedoch bei weitem nicht so fruchtbar wie diese.

Die „Rote Kirschjohannisbeere“, d. h. die Form, welche 1845 von Alfred Topf-Erfurt aus Frankreich direkt bezogen in meine Sammlung kam, hat mittelgroße, also kleinere Beeren als „Rote Versailler“, auch ihr Wuchs ist schwächer als der der „Roten Versailler“.

Die ebenfalls zu diesem Sortenkreis gehörigen „Große rote von Boulogne“, „Fruchtbare“ und „Kaiserliche rote“ besitzen ebenfalls keine besonderen wirtschaftlichen Eigenschaften im Vergleich mit der „Roten Versailler“.

Also alles in allem: keine von den genannten Varietäten erreicht die „Rote Versailler“ in der Gleichmäßigkeit und Fülle des Behangs, in der Güte ihrer Beeren, weshalb sie auch der Deutsche Pomologen-Verein 1896 zum allgemeinen Anbau empfohlen hat. Die „Rote Versailler“ ist nach dem Illustrierten Handbuch eine Bertin'sche Züchtung und wurde von Decaisne im „Jardin fruitier“ 21. Lieferung sehr charakteristisch abgebildet und auch beschrieben. Von den verbreitetsten Synonymen seien genannt: „Rote Kirsch“, „Puchra“, „Fox new red“ u. s. w.

Strauch kräftig und aufrecht wachsend, dauerhaft und sehr fruchtbar, leidet aber in trockenen Lagen durch die Blattfallkrankheit. Kurze Fruchttriebe oft ohne Endknospen. Zum Anbau in Hausgärten und etwas geschützten Obstgärten mit nicht zu trockenem Boden. Blätter rundlich, auch herzförmig, drei- bis fünflappig, Lappen breit, ziemlich stumpf, einfach auch doppelkerbig gesägt. Blütentraube 12—18blütig, Blütezeit früh, fast gleichzeitig mit „Weiße Holländische“ aber später als „Fays prolific“, rasch verlaufend; Blüten gelblichgrün, flachbeckenförmig; Kelchzipfel breitspatelig, nebst dem Ringwall im Abblühen schwach rotbraun überlaufen.

Fruchttraube lang, locker, meist vollbeerig (10—15beerig). Beere leuchtend dunkelrot, groß bis sehr groß, Samen schwach durchscheinend, 6—7 in einer Beere, etwas größer als die der „Weiße Holländische“. Reift früh und gleichmäßig.

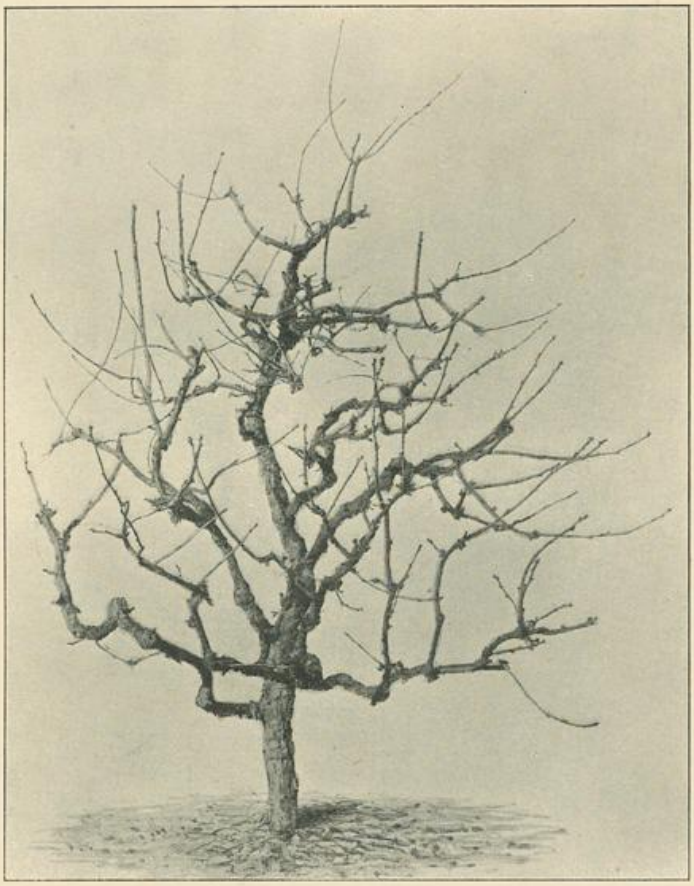
Sehr angenehm, mit milder Säure, besonders geschätzt zur Herstellung dunkelroter Johannisbeerkonserven jeglicher Art; aber auch vortrefflich zum Rohgenuß; stets begehrte Marktfrucht.

Weisse Holländische.

Weiße Holländische.

Illustriertes Handbuch, Seite 274.

Die „Weiße Holländische Johannisbeere“ ist wie die „Rote Holländische“ eine alte, überall verbreitete Sorte, über deren Herkunft aber nichts bekannt ist. In einigen Gegenden Mittel- und Süddeutschlands (Werder, Bühl, Rötha etc.) wird die „Weiße Holländische“ schon längere Zeit im großen angebaut. Zum Rohgenuß ist sie unzweifelhaft die köstlichste und mildeste aller Johannisbeeren, und an Fruchtbarkeit ist sie bis jetzt von keiner anderen weißfrüchtigen Sorte erreicht. Die



Weiße Holländische, Illustriertes Handbuch.
Zwölfjährige, alljährlich zurückgeschnittene Pyramide.

nachstehende Beschreibung begründet diese Behauptungen des näheren. Die häufigsten, zum Teil hier erstmalig bekannt gegebenen Synonyme der Sorte sind: „Weiße Werdersche“, „Weiße Brandenburger“, „Weiße Kirsch“, „Gelbe Kirsch“, „Französische große weiße“ und „Perle“. In England und Nordamerika kennt man sie allgemein als „White dutch“; in Frankreich als „Blanche de Hollande“. Der deutsche Pomologenverein hat sie in den Jahren 1860 und 1896 zum allgemeinen Anbau empfohlen.



Holländische
weisse.



Holländische weisse.

Der Strauch ist lichtkronig, wächst in etwas feuchtem, nahrhaftem Gartenboden ziemlich kräftig, ist dagegen im Alter und in magerem, trockenem Boden nur schwachtriebig, verlangt bei alljährlichem Schnitt reichliche Düngung und gedeiht in Haus- und geschützten Obstgärten noch gut im lichten Schatten hochstämmiger Obstbäume. Die Zweige sind schlank, abstehend, an jungen Pflanzen oft gebogen, fast gleichzeitig mit „Rote Versailler" austreibend und blühend; Blätter rundlich, auch eirundlich, drei- bis fünflappig, untere Lappen meist kurz, einfach auch doppelt gesägt, an kräftigen Trieben nicht selten mit längeren, zugespitzten Abschnitten, im Vorsommer unterbrochen und schmal hellgelb umsäumt, oberseits ebenso gefleckt; Blütentraube locker, bis 20- und mehrblütig; Blüte grünlichgelb, größer als die der „Rote und Weiße Versailler" und „Weiße aus Verrières", gleichzeitig blühend mit „Gondouin" und „Weiße aus Bar le Duc", langsam abblühend; Kelchbecher flachbeckenförmig, Ringwall hellgrün, Kelchzipfel breitspatelig.

Fruchttraube mittellang bis lang, Umrißlinie mitunter flaschenförmig, fast immer vollbeerig; Beere groß bis sehr groß, gelblich, durchsichtig, mit 5—6 kleinen Samen; in der Vollreife gegen anhaltend nasse und kühle Witterung empfindlich und dann wie die anderen weißen Johannisbeeren leicht faulend.

Sehr angenehm mild, Säuregehalt fast regelmäßig 0,5—1% niedriger als bei „Rote Versailler" bezw. „Rote Holländische", vortrefflich zum Rohgenuß und für feine Konserven. Der aus ihren Beeren allein bereitete Wein färbt sich im Alter bräunlich und ähnelt im Geschmack feurigen Südweinen.

Sofern sie ihre Wachstumsbedingungen findet, ist die „Weiße Holländische" einer der einträglichsten Beerensträucher, deren Früchte am Markte sehr gesucht sind.

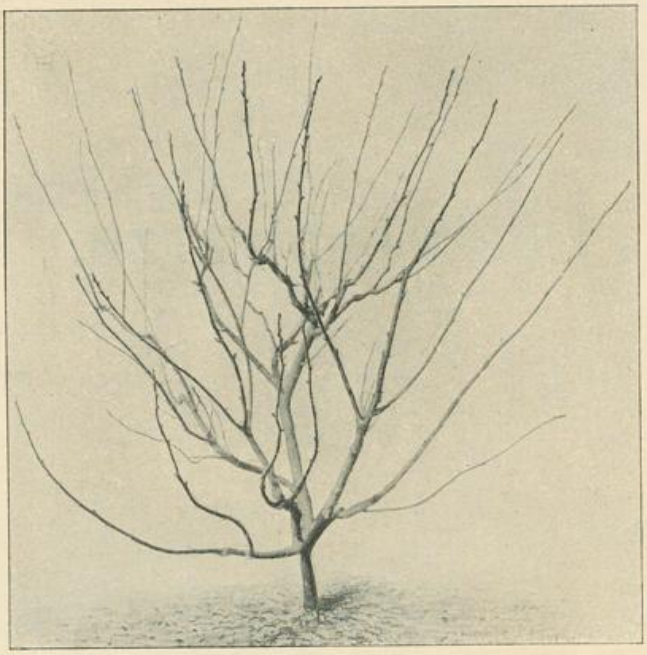
Lee's schwarze.

Lee's schwarze.

D. P. V. 1896.

(Lees black prolific) R. Hogg 1875. S. 225.

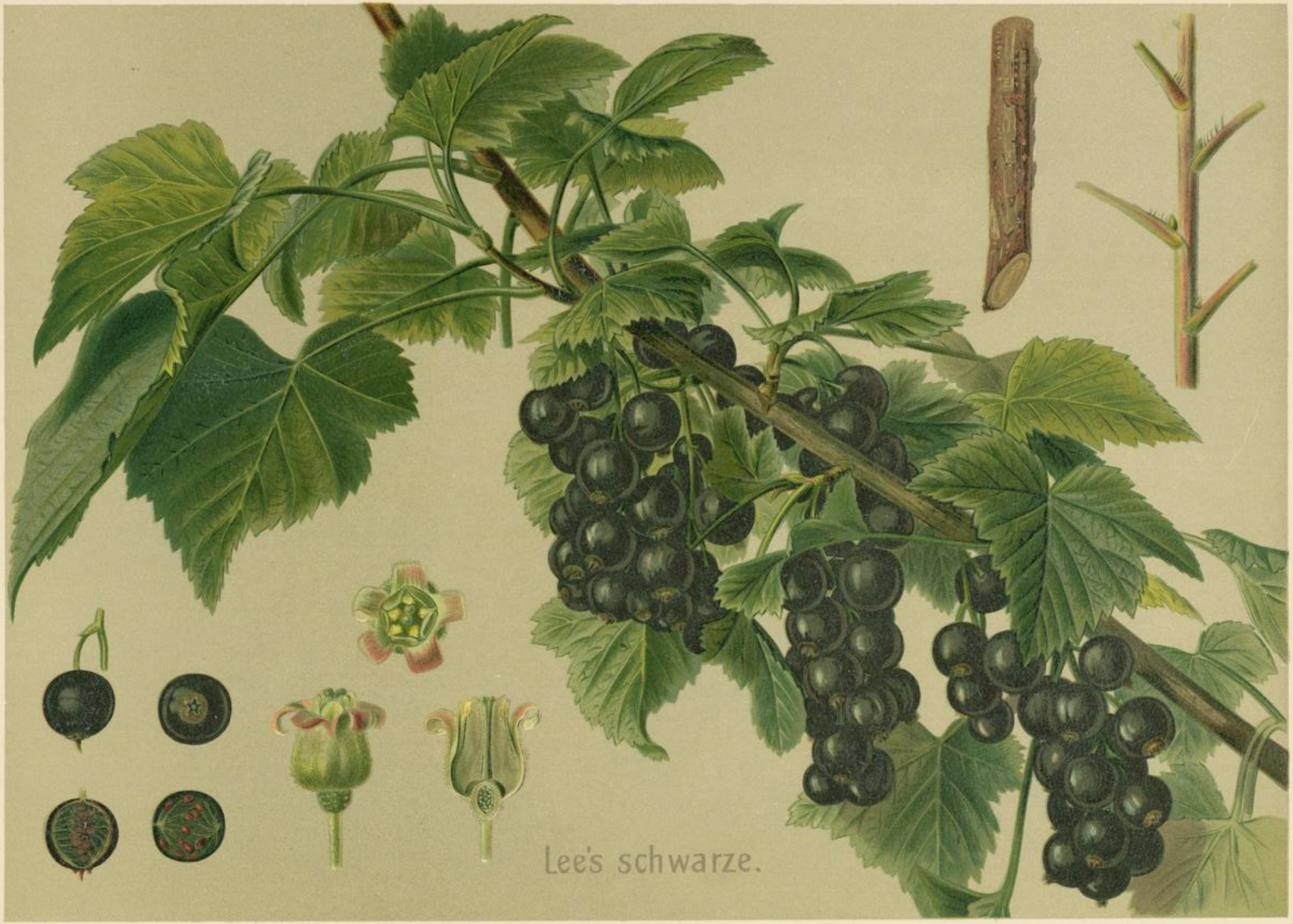
Die Zahl der schwarzfrüchtigen Johannisbeersorten ist nicht groß, sie beträgt etwa 15, von denen aber nur wenige eine weitere Verbreitung gefunden haben und einen als spezifisch nachweisbaren, wirtschaftlichen Wert besitzen. Der Anbau der schwarzen Johannisbeere hat in Deutschland in neuerer Zeit einen beachtenswerten Aufschwung gefunden und Nachfragen nach größeren Massen dieser Frucht sind nicht mehr selten. In einigen Gegenden Frankreichs, besonders im Departement



Lees schwarze, D. P. V. 1896. Sechsjährige, alljährlich zurückgeschnittene Pyramide.

Côte d'or wird die Kultur der „Cassis", wie die schwarze Johannisbeere dort benannt wird, in außerordentlich großem Umfang betrieben. Nach J. Vercier wurden in jenem Landesteil schon im Jahre 1873 über $1^1/_2$ Millionen tragfähige Sträucher auf einer Fläche von 300 ha gezählt. Der größte Teil dieser reichen Ernten wird von der französischen Likörindustrie verarbeitet. Auch in Holland findet man ausgedehnte Anlagen dieses nützlichen Fruchtstrauchs. Den Engländern verdanken wir eine Anzahl wertvoller neuer Sorten, welche sich durch größere Beeren und längere Trauben vor den alten auszeichnen.

Unter den bekannten Formen ist „Lee's schwarze" eine der geschätztesten. Sie wurde von George Lee, einem Marktgärtner in Clevedon Somerset (England) gezüchtet und 1860 von der Königl. Gartenbaugesellschaft in London durch ein Wertzeugnis I. Klasse ausgezeichnet. R. Hogg, der bekannte englische Pomologe, bezeichnet sie als eine der besten. Der Deutsche Pomologenverein empfahl „Lee's schwarze" 1896 zum allgemeinen Anbau.


Lee's schwarze.



Lees schwarze.

Während ein Teil der weiß- und rotfrüchtigen Johannisbeersorten wertvolle Unterscheidungsmerkmale an ihren Blüten und Blättern besitzt, fehlen diese bei den schwarzen Formen fast gänzlich. Es sind lediglich Eigenschaften des Strauches, der Fruchttraube und der Beere, welche für ihre Bestimmung in Betracht kommen. Letztere ist aber hierdurch erheblich erschwert, und tatsächlich herrscht noch heute große Unsicherheit in der Sortenbezeichnung dieser Johannisbeerklasse. Ich glaube daher nicht nur eine genaue Festlegung der Eigenschaften und des Wertes der „Lee's schwarze", sondern auch einen Beitrag zur Abklärung der Sortenfrage der schwarzen Johannisbeeren überhaupt liefern zu können, wenn ich in diesem Fall nicht die Beschreibung einer Sorte gebe, sondern mit „Lee's schwarze" gleichzeitig drei andere ebenfalls wertvolle Formen in nachstehender Tabelle vereinige. Selbstverständlich stützen sich die folgenden Angaben ausschließlich auf langjährige Beobachtungen an sortenechten und unter völlig gleichen Bedingungen erwachsenen Sträuchern.

Nr.	Name.	Strauch.	Fruchttraube.	Beeren.
1	Lee's schwarze, R. Hogg, 1875	mittelstark wachsend, von mittlerem Umfang, frühtreibend; äußerst fruchtbar.	ziemlich lang.	groß, fast gleichmäßig entwickelt, mittelfrühreifend.
2	Bang up, Illustr. Handb. 1867	Sehr kräftig, aufrecht wachsend, von großem Umfang (Austrieb später als bei 1, 3 u. 4); Winterfarbe der einjährigen Triebe bräunlich; fruchtbar; Blätter bei den auf Ribes aureum veredelten Exemplaren im Herbst braunrot.	mittellang.	grundständige sehr groß, endständige groß, mittelfrühreifend.
3	Schwarze Traube, Rich. Zorn (Parodie du raisin noir, Baya)	Noch kräftiger wachsend als Nr. 2, sparrig, mittelfrühtreibend; Winterfarbe der einjähr. Triebe hellgelb; Winterknospen teilweise kugelig; Blätter beim Austrieb vorübergehend bräunlichrot überlaufen; fruchtbar.	lang, Traube bis 17-blütig.	Größe wie Nr. 2, frühreifend.
4	Baldwin, F. W. Card, 1898	Kräftig wachsend, von großem Umfang, fruchtbar, terminale Stengelglieder sehr kurz, frühtreibend; Blätter oberseits glänzend, bei den auf Ribes aureum veredelten Exemplaren im Herbst braunrot überlaufen.	ziemlich lang.	meist gleichmäßig groß, späterreifend als Nr. 1 u. 2; nach der Reife noch 10 bis 14 Tage fest am Strauch hängend.

Die wirtschaftlich, wertvollste Eigenschaft der „Lee's schwarze" besteht darin, daß sie mit einer ansehnlichen Größe ihrer Beeren eine außerordentliche, alljährliche Fruchtbarkeit verbindet. Selbstredend ist aber letztere von den Sträuchern nur dann zu erwarten, wenn man sie in gutem Kulturzustand erhält, also vor allem stets reichlich düngt und regelmäßig schneidet. Wäre ihr Wuchs nur etwas stärker, dann stellte sie eine nach jeder Richtung unübertroffene Sorte dar.

Alphabetisches Sortenverzeichnis.

a. Stachelbeeren:

Allerfrüheste gelbe
Angler, Hort angl.
Beste grüne, D. P. V.** 1896*
Blanche
Chatanqua
Champagne green
Columbus
Early Sulphur
Elephant
Elisabeth
Emperor, Illustr. Handbuch
Forester, Etchell
Früheste gelbe D. P. V. 1896*
Früheste rauhe gelbe
Gelbe Honigbeere
Gelber Löwe*
Glenton beauty
Gmungs Lady Silford
Golden Ball
Golden Bull
Green Overall, Forster*
Green Smiths
Green Willow, Johnson*
Grüne Flaschenbeere, D. P. V. 1896*
Grüne Riesenbeere, D. P. V. 1896*
Halls seedling
Highwayman
Hönings früheste, Hönings
Jolly Angler, Colliers*
Ironsides, Hort angl.
Justitia
Katharine Ohlenburg
Keens seedling, Illustr. Handb.
Lancashire Laß
Lovets Triumph
Maréchal Soult
Marygold
Moos's seedling
Nailer
Queen Mab, Williamson
Queen of Queens, Ad. Koch
Ramsay seedling
Renown
Rote Triumphbeere D. P. V. 1896*
Ruige gele
Sämling von Maurer, Heinr. Maurer*
Shannon, Hopley*
Sir Sidney, Smith
Triumph
Wandering girl
Weiße Triumphbeere D. P. V. 1896*
Weiße volltragende D. P. V. 1896*
Whinhams Industry*
Whithesmith, Woodward*
Yellow Ball
Yellow lion, Ward*

b. Johannisbeeren:

Baldwin
Bang up
Blanche de Hollande
Cerise
Fays new red prolific
Fox new red
Französische große weiße
Fruchtbare
Gelbe Kirschjohannisbeere
Göpperts Kirschjohannisbeere
Gondouin
Grosse rote Frauendorfer
Grosse rote von Boulogne
Imperiale
Kaiserliche rote
Kaukasische
Knight
Lee's black*
Lee's schwarze D. P. V. 1896*
Parodie du raisin
Perle
Prinz Albert
Puchra
Rote Holländische*
Rote Kirschjohannisbeere
Rote Versailler*
Schöne von St. Gilles
Schwarze Traube
Verière rouge
Weisse aus Bar le Duc
Weiße Brandenburger
Weiße Holländische*
Weiße Kirschjohannisbeere
Weisse Versailler
Weisse aus Verrières
Weiße Werdersche
White dutch

* Die mit * versehenen Sorten sind im vorliegenden Hefte abgebildet und beschrieben.
** = Deutscher Pomologenverein.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Alteschmidt, Obergärtner der L. Späthschen Baumschule, Baumschulenweg bei Berlin.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Neumarkt (Oberpfalz), Ingolstädterstr. $2^1/_2$ c.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lesser, Provinzialobstbaulehrer, Kiel.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Neuziegenhain b. Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Garteninspektor, Weihenstephan.
Schlösser, Baumschulenbes., Ehrenfeld b. Köln a. Rh.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Baumschulenweg b. Berlin.
Stemmer, Ludw., Berlin-Friedenau, Beckerstr. 20a, (für Trauben).
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Görlitz.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongre	Bosc' Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Schöne v. Choisy-Diemitz Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortense Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyoe Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
I. Teil Heft 25—27.
II. „ „ 28—30.

1912 Doppeljahrgang.
Erster Teil.

Heft 25
(1. Heft des ersten Teiles des VIII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bißmann-Gotha
unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Prinzessin Marianne,
Neue Poiteau,
Esperens Herrenbirne,
Hofratsbirne.

Preis des **einfachen** Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

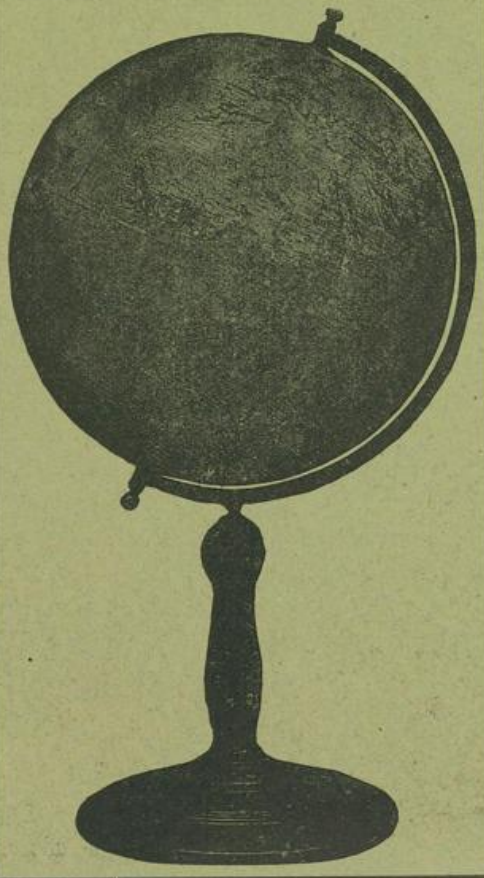
10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle
königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Prinzessin Marianne.

Prinzessin Marianne.

(Ill. Handbuch Nr. 31.)

Reifezeit: Ende September bis Anfang Oktober.

Name und Heimat: Die Prinzessin Marianne ist schon seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Deutschland bekannt. In Norddeutschland wurde sie häufig als „Frühe Bosc" oder als „Calabasse Bosc" verbreitet. Eine gewisse Ähnlichkeit mit der echten Bosc's Flaschenbirne gibt vielfach zu Verwechslungen Veranlassung. Nach den Angaben des Ill. Handbuches ist sie von van Mons gezüchtet und nach einer niederländischen Prinzessin benannt worden. Auf dem Berliner und Werderschen Markt wird sie vielfach als Kaiserkrone verkauft. Auch unter dem Namen „Salisbury" kommt sie aus Böhmen auf den Berliner Markt.

Gestalt: Mittelgroß, in der Regel flaschen- bis birnförmig, 92—100 mm lang und 60—75 mm breit. Im unteren Drittel hat die Frucht ihren größten Durchmesser, verjüngt sich nach dem Kelch zu und verläuft nicht so glatt wie die Bosc's Flaschenbirne, sondern zeigt oft einige Falten. In ihrem oberen Drittel hat sie eine starke Einschnürung und geht im Gegensatz zu Bosc's Flaschenbirne nicht glatt in den Stiel über. Vielmehr erscheint der Stiel wie angesetzt. Im Querschnitt ist die Frucht eckig.

Kelch: Offen, in einer kleinen, flachen Einsenkung, die durch die Fleischfalten an ihrer sonst regelmäßigen Gestalt etwas verliert. Kelchblättchen kurz und zurückgeschlagen mit wolligem Anflug.

Stiel: Ziemlich lang und dünn, 30—35 mm lang, meist etwas gekrümmt und holzig, hellbraun und grau punktiert. Der Stiel der Frucht ist infolge einer geringen Fleischverdickung in der Regel etwas seitlich angesetzt und sitzt fast obenauf in ganz flacher Einsenkung.

Schale: Im baumreifen Zustande grünlich-gelb, später hell-zitronengelb und an der Sonnenseite bräunlich gerötet. Die Frucht ist häufig mit einem zimtfarbigen Rost fast ganz überzogen, an einzelnen Stellen läßt sie den gelben, manchmal auch bronzefarbigen Grundton durchscheinen. Vielfach sind die Rostpunkte zu Figuren zusammengezogen. Die Schale fühlt sich durch diesen Rost rauh an, ist aber sehr dünn und beim Verspeisen der Frucht kaum bemerkbar. Zahlreiche braune Punkte treten deutlich hervor.

Fleisch: Weiß, sehr fein und schmelzend, von köstlicher Würze.

Kernhaus: Klein, mit kleinen Kammern und schmalen, auch häufig unvollkommenen Kernen, von einer schmalen, hohlen Achse durchzogen.

Eigenschaften der Frucht.

Wie die ihr nahe verwandte Bosc's Flaschenbirne zählt die Prinzessin Marianne zu den edelsten Birnensorten für die Tafel. Ihre weinsäuerliche Würze verleiht ihr auch bei den anspruchsvollsten Liebhabern ein hohes Ansehen, so daß sie stets gern gekauft wird. Sie scheint allerdings ihren feinen Geschmack nicht allenthalben zu entwickeln. Unsere Mitarbeiter vom Rhein bezeichnen sie als eine im Geschmack wenig befriedigende Sorte. Aus Süddeutschland fehlt es fast ganz an Berichten, in denen ihr Wert anerkannt wird. Ihre Frucht bleibt gegenüber der Bosc's Flaschenbirne in der Größe wesentlich zurück, und dies trifft ganz besonders zu, wenn die Früchte von älteren Bäumen stammen, an denen sie infolge ihres zu reichen Behanges nur Mittelgröße erlangen. Für den Berliner, Magdeburger und Hamburger Markt ist sie jedenfalls infolge ihres bronzefarbenen Rostes, der leuchtend durchschimmernden Grundfarbe und ihres ganzen freundlichen Aussehens wegen eine noch gesuchtere Marktsorte als die Bosc's Flaschenbirne. Außer den in der Form und Größe bereits angedeuteten Unterschieden besteht ein besonderes Unterscheidungsmerkmal noch in der Reifezeit, die bei der Prinzessin Marianne früher eintritt als bei der Bosc's Flaschenbirne. Die Frucht bleibt frei von allen Krankheiten. Wenn trotzdem vereinzelt auf Fusikladium-Befall hingewiesen wird, so ist dies ein Zeichen dafür, daß man ihr einen falschen Standort angewiesen hat. Die Ernte sollte zur Verlängerung der Haltbarkeit vor der vollen Baumreife erfolgen. Es empfiehlt sich, den Versand der Früchte vorzunehmen, solange sie noch fest sind, weil ihre dünne Schale empfindlich ist und leicht Eindrücke bekommt.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend zeigen die Stämme der Prinzessin Marianne ein starkes Wachstum. Die einjährigen schlanken Ruten haben eine rötliche Färbung mit zahlreichen weißen Punkten, während die Triebe der Bosc's Flaschenbirne kräftiger und gedrungener wachsen und aschgraue Rindenfarbe zeigen. Man verwendet diese Sorte meist nur zur Hoch- und Halbhochstammkultur. Man

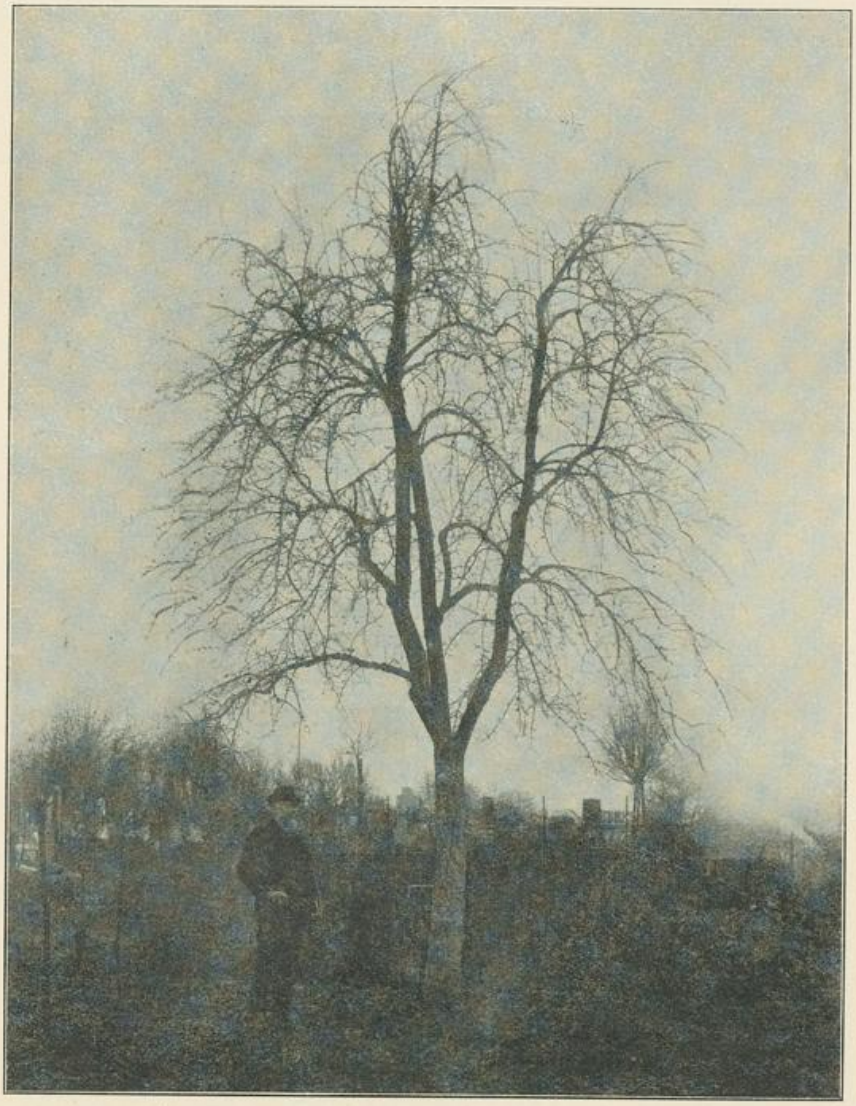


Prinzessin Marianne.



Prinzessin Marianne.

erzielt von ihr schöne Kronen, die zunächst pyramidal aufstrebenden Wuchs zeigen, infolge ihrer regelmäßigen und reichen Tragbarkeit aber sehr bald einen hängenden Charakter annehmen. Das zeigt das Bild der Beilage, das nach einer Photographie aus den Freiherrl. v. Friesenschen Obstanlagen in Rötha hergestellt wurde. Auch das erste Textbild — in der Baumschule des Herrn Bundesmann in Nordhausen — und das zweite — in der Königl. Lehranstalt in Proskau aufgenommen — lassen diese Eigenart erkennen. Formgerechte Pyramiden lassen sich von der Prinzessin Marianne schwer ziehen, weil ihre langen Ruten sich wenig verzweigen und ohne Nachhilfe keine straffe Haltung bewahren. Auf Quitte veredelt, darf sie nur in ausgesprochen

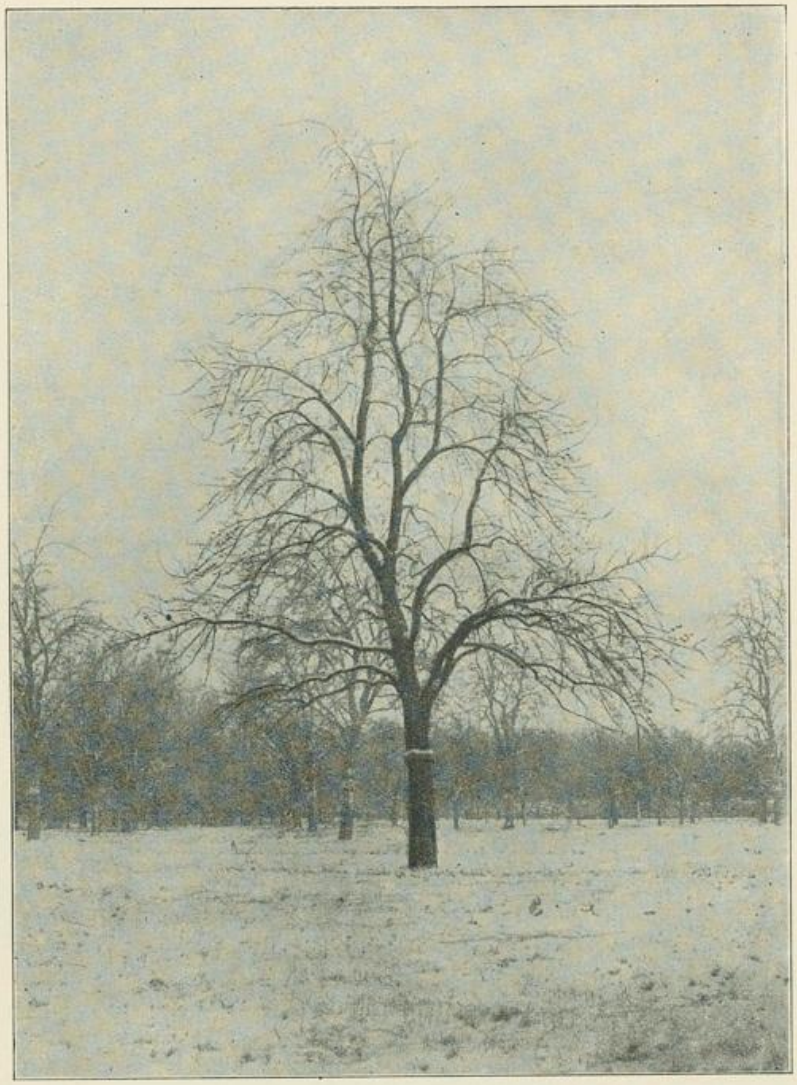


guten Birnenlagen verwendet werden. Direkt auf Quittenunterlage bleibt sie schwach im Trieb und ist nur für kleine Formen tauglich. Sie wird für Zwergformen besser auf Wildling oder durch Zwischenveredlung herangezogen.

Prinzessin Marianne stellt an den Boden keine hohen Ansprüche, sie gedeiht sogar noch in trockeneren Lagen, wenngleich ihre Früchte in solchen Fällen recht klein bleiben. Nach den rheinischen und süddeutschen Berichten scheint es, daß sie nur in Mittel- und Norddeutschland ihre volle Güte erlangt und deshalb auch hier vorzugsweise angebaut werden sollte. Selbst in den rauhen Gebirgslagen des Königreichs Sachsen bringt sie sehr edle und wohlschmeckende Früchte hervor, und sie wird dort besonders geschätzt, weil Spätsorten dort nicht mehr ausreifen. Auch im böhmischen Elbetal ist sie sehr verbreitet.

Die spät einsetzende und lange dauernde Blüte sichert der Prinzessin Marianne regelmäßige und reichliche Ernten. Man kann mit ziemlicher Bestimmtheit alle 2 Jahre auf einen reichen Ertrag rechnen. Auch der erste Ertrag nach der Anpflanzung läßt nicht lange auf sich warten. Dagegen erschöpfen sich die Bäume vor der Zeit und bedürfen neben reichlicher Düngung auch einer rechtzeitigen Verjüngung, sofern sie ansehnliche und marktfähige Früchte liefern sollen.

Die Blätter haben eine eirunde Gestalt mit stark ausgeprägter Spitze, sie sind meist gesund.



Schlechte Eigenschaften.

Die Reifezeit der Prinzessin Marianne fällt mit der vieler anderer Sorten zusammen; ihr Verkaufswert wird dadurch stark beeinflußt. Auch ist ihre Haltbarkeit von zu kurzer Dauer. Die Veredlungen auf Quitte treiben schwer aus. Deshalb ist Zwischenveredlung anzuwenden.

Neue Poiteau.

Neue Poiteau.

(Ill. Handbuch Nr. 303.)

Reifezeit: Anfang Oktober bis Mitte November.

Name und Heimat: Eine Sorte französischen Ursprungs, die von Simon Bouvier in Jodoigne gezogen und nach dem Schriftleiter der Berichte der Pariser Gartenbaugesellschaft benannt ist. Sie führt allgemein und fast ausschließlich diesen Namen. Nur in Kulmbach kommt sie wohl auch unter dem Namen „Grüne Flaschenbirne" zum Verkauf.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 95—105 mm lang, 65—70 mm breit. Die größte Breite liegt unmittelbar unter der Mitte. In der Form sehr veränderlich und unregelmäßig, oft auf einer Seite dickbäuchig ausgewachsen und auf der entgegengesetzten eingeschnürt; nach dem Kelch hin schräg abfallend, aber doch unten so breit und glatt, daß man sie aufrecht hinstellen könnte. Nach dem Stiel zu entweder ganz glatt und kugelförmig verlaufend und in den Stiel aufgehend; mitunter auch im obersten Viertel stark eingeschnürt.

Kelch: Unvollkommen, halboffen, stark hornartig, mit kurzen, nach innen zusammenliegenden Kelchblättchen, von starken Beulen umgeben und in einen schmalen, tiefen Schlitz eingebettet.

Stiel: Dick, im unteren Teil fleischig und faltig, nach oben holzig und in eine breite Verdickung auslaufend, etwa 20—25 mm lang. Der Stiel setzt sich meist in der krummen Linie des Rückens der Frucht gleichmäßig fort, oder er wird von Fleischwülsten scharf seitwärts gedrückt und erscheint dadurch wie eingesteckt.

Schale: Grasgrün bis schmutzig gelbgrün, zur Reifezeit wenig verändert, aber ziemlich dünn. Dicke, man möchte sagen, schorfartige graubraune Punkte bedecken den größten Teil der Frucht und lassen sie rauh erscheinen. Stellenweise sind diese Punkte zu Rostflecken und Rostfiguren verdichtet und machen die Frucht unansehnlich.

Fleisch: Gelblichweiß, nach der Schale hin grünlich verlaufend, weich und ziemlich saftreich, süß aber ohne Würze, feinkörnig.

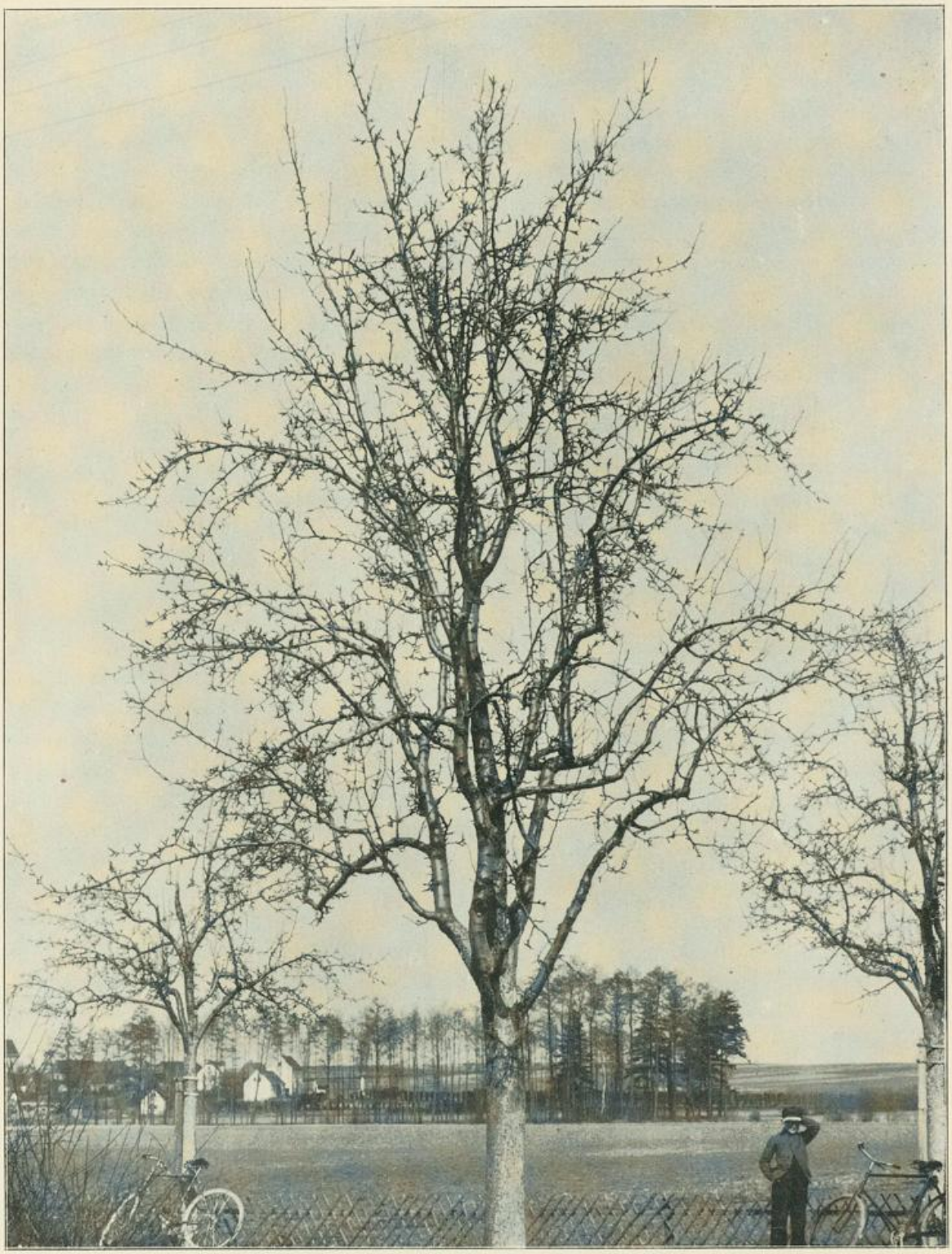
Kernhaus: Klein und durch feine Körnchen nur schwach angedeutet. Kammern eng mit lang zugespitzten, schwarzen, aber meist unvollkommenen Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Auch wenn man mit verschiedenen Geschmacksrichtungen der Berichterstatter rechnet, so fällt das Urteil über die Neue Poiteau doch so auffallend verschieden aus, daß es schwer fällt, ein bestimmtes Urteil festzusetzen. Dort ist sicher nicht der richtige Maßstab angelegt, wo man die Poiteau als eine der feinsten und wohlschmeckendsten Herbstbirnen bezeichnet hat. Es geht aber aus den Berichten unserer Mitarbeiter unbestreitbar hervor, daß sie, und zwar besonders in kalten, rauhen Lagen tatsächlich diese guten Geschmackseigenschaften besitzt. Dadurch würde sie für solche Gegenden, die nicht mehr zu den besten oder auch nur zu den guten Birnenlagen gehören, Beachtung verdienen. Demgegenüber schreibt die größere Zahl unserer Berichterstatter, daß die Neue Poiteau zwar groß und saftig, aber ohne eigentliche Würze sei, und daß sie niemals eine Markt- oder Handelsfrucht genannt werden könne. Das ist auch schon durch ihre in Form und Farbe weniger ansprechenden Früchte bedingt.



Neue
Poiteau.



Neue Poiteau.

Trotz der Größe ihrer Früchte hört man keine Klagen darüber, daß selbst in windigen Lagen durch Abfallen der Früchte vor der Erntezeit mit großen Verlusten zu rechnen wäre. Man kann sie daher bis zur vollen Baumreife hängen lassen.

Ihre Haltbarkeit dauert in der Regel bis Anfang oder Mitte November. Trotz ihrer dünnen Schale kann sie unbedenklich selbst dann noch versandt werden, wenn ihr Fleisch beginnt mürbe zu werden. Sie muß auf dem Lager scharf beobachtet werden, damit der rechte Zeitpunkt für ihren Verbrauch nicht verpaßt wird. Denn äußerlich läßt sie, wie es auch bei vielen anderen Obstsorten der Fall ist, ihren Reifegrad durch Verfärben der Schale nicht erkennen; sie ist in ihrem Innern oft schon ganz teigig und in Fäulnis übergegangen, wenn sie äußerlich noch den Anschein einer baumreifen Frucht hat. Die große Fruchtbarkeit hat dieser Sorte sicherlich eine weit größere Verbreitung verschafft, als es ihre Güte rechtfertigt.

Sie besitzt den Vorzug, eine gute Dörrfrucht zu sein, so daß man sie bei ihren reichen, fast jährlich eintretenden Ernten auch zum Dörren gut verwenden kann.

Eigenschaften des Baumes.

Die Neue Poiteau gehört zu den am stärksten wachsenden Sorten, und sie wird weit und breit für viele schwach wachsende Sorten in den Baumschulen zur Stammbildung verwendet. Sie bildet prächtige, schöne Schäfte und ihre einjährigen, gelblich-braunen Triebe haben daran ein besonderes Kennzeichen, daß ihre Spitze stärker ist als der Trieb in der Mitte. Ihre auffallend dicken Knospen und ihre rundlichen, leicht gerollten Blätter bilden weitere Erkennungsmerkmale.

Die Neue Poiteau wächst überall, und sie bildet schöne Kronen, die jeden Schnitt vertragen, ohne daß sie ihn gerade nötig hätten; ihre Knospen gelangen nach dem Rückschnitt willig zum Austreiben. An den Boden stellt sie sehr geringe Ansprüche. Sie ist eine der wenigen Sorten, die in rauher, bergiger Lage ebenso gut wie in nebligen Tälern gedeihen. Hohe Lagen sind sogar wärmeren vorzuziehen, wenn der Geschmack ihrer Früchte befriedigen soll.

In der Tragbarkeit ist sie fast unerschöpflich. Schon früh beginnend, trägt sie fast regelmäßig und reichlich und bildet dabei hochwachsende, kräftige Bäume, die trotz der Fülle großer Früchte sich kaum erschöpfen und ein hohes Alter erreichen. Die Beilage — nach einem Baum aus den Freiherrlich von Friesenschen Obstanlagen in Rötha hergestellt — läßt diesen kraftvollen Wuchs erkennen.

Auf Quitte und Wildlingsunterlage gedeiht die Poiteau gleich gut, für Formbäume muß aber wegen ihres kräftigen Wachstums unbedingt die Quitte verwendet werden. In jeder Form ist die Poiteau dankbar, sie bedarf aber nicht einer regelmäßigen Spalierform, weil ihre Früchte an freistehenden Bäumen ebenso vollkommen werden. Sie eignet sich auch zur Anpflanzung an Straßen, denn ihre äußerlich wenig bestechenden Früchte schließen den Obstdiebstahl so gut wie ganz aus. Ihre Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten läßt sie überall dort weiterer Anpflanzung wert erscheinen, wo man mit ihrem Geschmack zufrieden ist und Aussicht für den Absatz ihrer Früchte hat.

Die Blütezeit ist mittelfrüh und von langer Dauer; ihre Unempfindlichkeit gegen naßkalte Witterung ist die Ursache ihrer regelmäßigen Fruchtbarkeit.

Wer nicht wählerisch ist und nur nach früh und reich tragenden Sorten verlangt, die in der Behandlung keine Schwierigkeiten bieten, der mag die Neue Poiteau pflanzen.

Schlechte Eigenschaften.

In den meisten Lagen bleiben die Früchte der Neuen Poiteau wässerig und ausdruckslos, so daß diese in Verbindung mit der schmutzig grünen Farbe ihrer Schale schwer verkäuflich sind.

Der Reifegrad der Früchte läßt sich schwer erkennen, weil eine Verfärbung der Schale ins Gelbliche ausbleibt. Die Früchte faulen oft auf dem Lager, ohne daß man dafür äußerlich ein Zeichen hat.

Esperens Herrenbirne.

Esperens Herrenbirne.

(Ill. Handb. Nr. 193).

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Ihre Heimat läßt sich nicht mit Sicherheit nachweisen. Nach Bivort soll sie von Major Esperen zu Mecheln gezogen sein. Unter dem Namen „Seigneur d'Esperen", „Bergamotte lucrative", „Fondante d'automne" ist sie in Belgien, Frankreich und auch in Amerika bekannt. In Deutschland führt sie vereinzelt die Bezeichnung „Oberdieck's Butterbirne". Zumeist ist sie unter dem Namen „Esperens Herrenbirne" verbreitet.

Gestalt: Klein bis mittelgroß, 60—70 mm lang und fast ebenso breit, kreisel- oder kegelförmig, nach dem Stiel hin ziemlich spitz und gleichmäßig verlaufend, mitunter im oberen Drittel ein wenig eingeschnürt, nach dem Kelch zu flach gewölbt.

Kelch: Offen, aber verhältnismäßig klein, in einer flachen, weiten Einsenkung. Die fast schwarzen, harten Kelchblättchen sind meist verkümmert oder dünn zugespitzt, am Grunde breit.

Stiel: Kurz und ziemlich dick, 10—17 mm lang, wie eingesteckt oder auch von der Frucht aus verlaufend und öfters mit einer Fleischwulst umgeben.

Schale: Im baumreifen Zustand gelblich-grün, später grünlich-gelb, fast ohne Röte, aber fein punktiert und mit Rostfiguren versehen.

Fleisch: Weiß, mit schwach-grünlichem Schimmer; schmelzend, wenn aus guten Birnenlagen stammend, sonst feinkörnig; äußerst süß und köstlich gewürzt, an schöne Bergamotten erinnernd.

Kernhaus: Breit, durch feine Körnchen nur angedeutet, Kammern eng und von länglich zugespitzten, dunkelbraunen Kernen vollständig ausgefüllt.

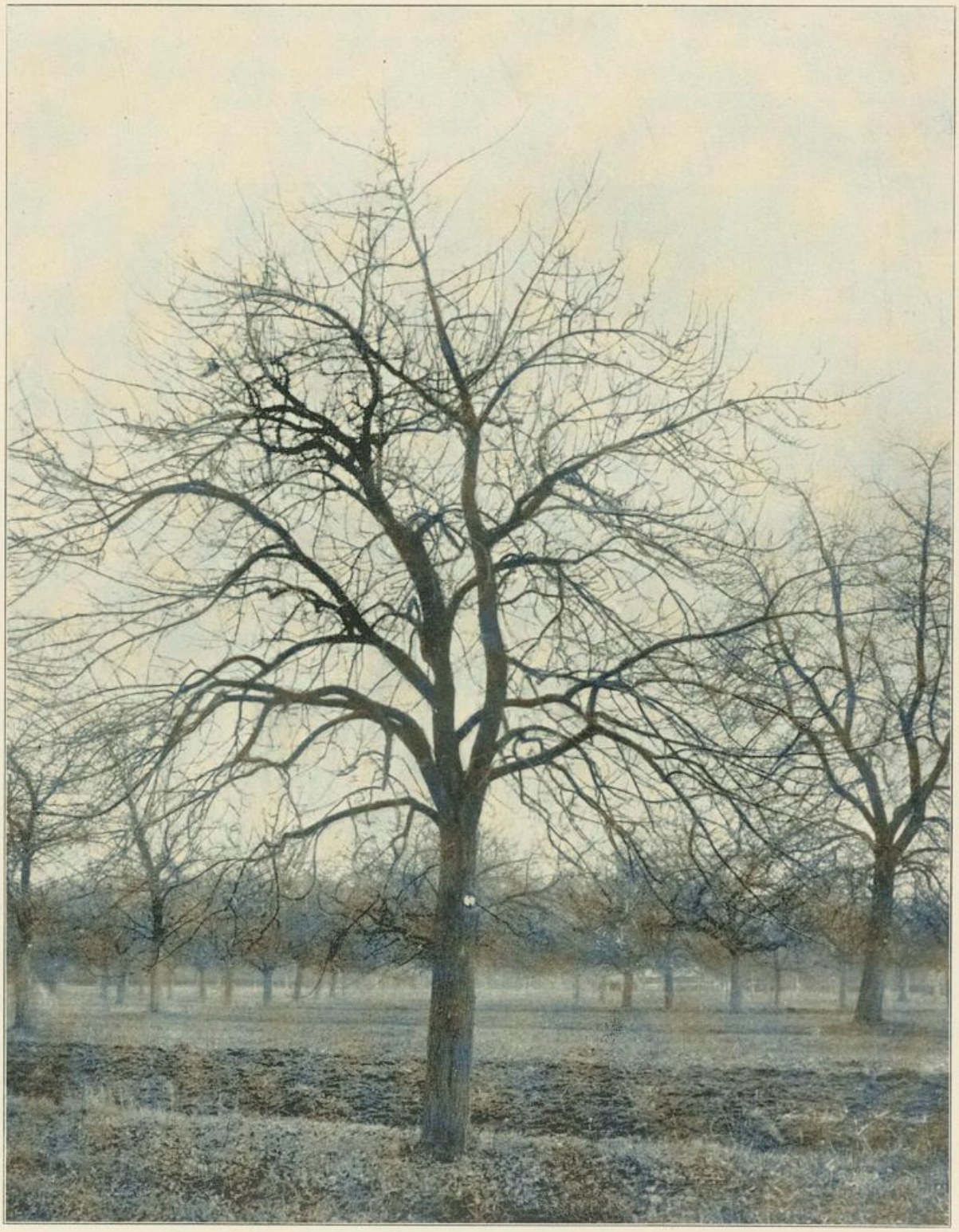
Eigenschaften der Frucht.

Unter den frühen Herbstbirnen zeichnet sich die Esperens Herrenbirne durch ihr köstliches Aroma aus, und sie ist dadurch in Liebhaberkreisen allgemein und mit Recht als Tafelbirne hochgeschätzt. Als Handelsfrucht ist sie zu klein, und außerdem reift sie zu einer Zeit, zu der der Markt überreich mit schönen Birnen verschiedener Sorten beschickt ist. Die Frucht hat auch keine für die Käufer verlockende Farbe; sie wird in manchen Lagen vom Fusikladium befallen. Anfangs September, zur Zeit der Baumreife, geerntet, hält sie sich meistens bis Mitte oder Ende Oktober frisch, läßt sich aber im vollreifen Zustand nicht mehr gut versenden. Sie sitzt fest am Baum, und der Baum bedarf deshalb keines Standortes, der gegen Winde besonders geschützt ist.

Eigenschaften des Baumes.

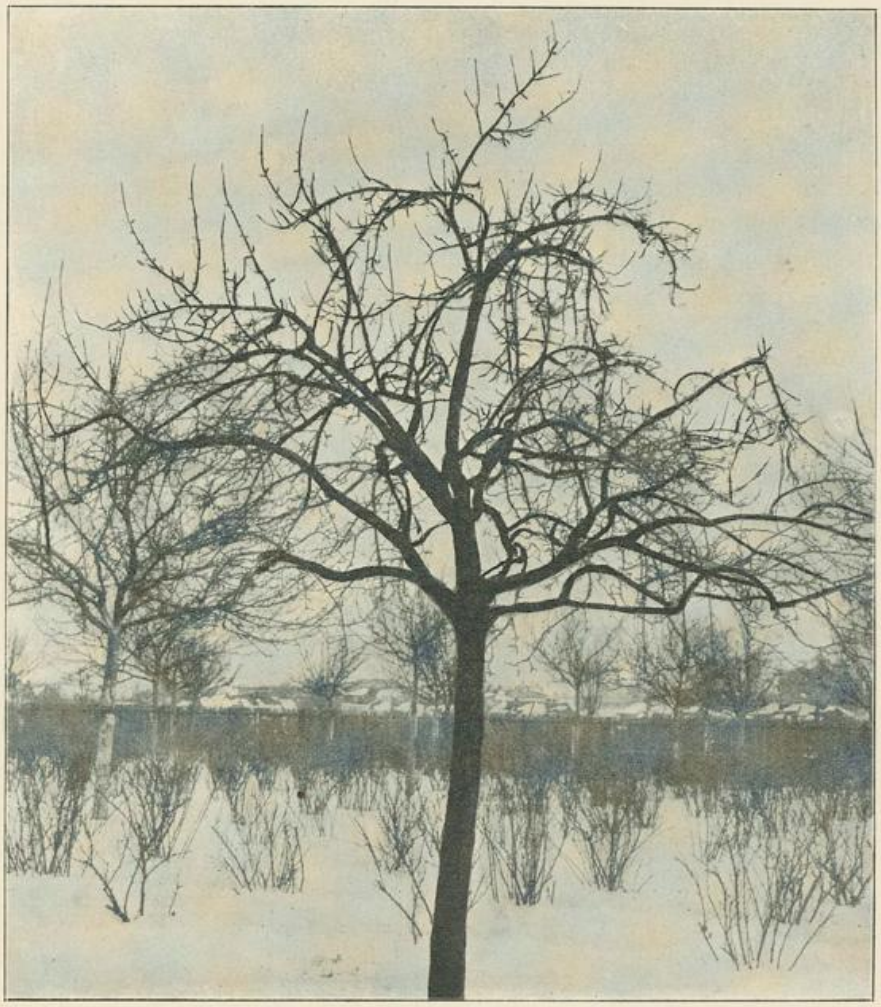
Esperens Herrenbirne ist zwar keine der starkwachsenden Birnensorten, in der Baumschule bildet sie aber doch gute Stämme, die allerdings an der Spitze fast ebenso stark sind wie über der Erde.


Esperens
Herrenbirne.



Esperens Herrenbirne.

Sie wächst auf Wildling und Quitte gleich gut; für Form- und Buschbäume ist sie auf Quitte zu veredeln. Bei der geringen Nachfrage nach Stämmen dieser Sorte ist ihre Anzucht in der Baumschule beschränkt. Auch für die Zukunft werden ihre Bäume nicht viel gekauft werden, weil sie zum Anbau für den Erwerbsobstbau nicht in Frage kommt. In Liebhabergärten als Pyramidenform sollte sie vorzugsweise Verwendung finden, weil ihre Äste schon von Natur aus im gleichmäßigen Winkel abstehen, aufrecht wachsen und deshalb ohne Mühe gut geformte Pyramiden



bilden. Die Blattstellung ist sehr gleichmäßig, die kräftig entwickelten Augen sind etwas schräg gerichtet; sie treiben nach dem Rückschnitt nicht alle aus, so daß zur Erziehung regelrechter Kronen 4—5 Jahre lang nachzuhelfen ist.

Die Blätter sind schmal und spitz; ihre gelblich-grünen, nicht gerollten Blätter erinnern an das Laub der Holzfarbigen Butterbirne; die mäßig langen Stiele und die Blattrippen sind heller. Die einjährigen Triebe sind lederbraun. Vorzeitige Triebe sieht man bei der Esperens Herrenbirne selten. In der Jugend läßt sie sich dadurch von anderen Sorten am Wuchs leicht unterscheiden, daß ihre Fruchtknospen mäßig stark verdickt sind.

Als Hochstamm baut sie sich zunächst aufrecht, aber im Alter hängen ihre Äste und Triebe ziemlich stark herunter. Dies zeigt sich an dem Textbild, das in den Freiherrl. von Friesenschen Obstanlagen in Rötha photographiert wurde. Die Abbildung auf der Beilage wurde nach einem 43jährigen Hochstamm in den Obstanlagen der Königl. Gärtnerlehranstalt in Proskau hergestellt.

Esperens Herrenbirne verlangt tiefgründigen, warmen Boden und warme Lage. Ueber ihre Tragbarkeit gehen die Urteile weit auseinander. In den Birnlagen am Rhein und in Frankfurt a. M. wird über ihre unbefriedigenden Ernten geklagt.

Die Blüte beginnt spät und dauert ziemlich lange, sie ist aber gegen Nässe und Kälte empfindlich.

Schlechte Eigenschaften.

Die Früchte bleiben klein und nicht frei von Fusikladium; sie reifen zu einer ungünstigen Zeit und liefern nicht genügende Erträge. Deshalb ist die Esperens Herrenbirne für den Erwerbsobstbau entbehrlich, und sie darf nur für den Liebhaberobstbau verwendet werden.

Die Wespen nagen ihre sehr schmackhaften, süßen Früchte gern an.

Hofratsbirne.

Hofratsbirne.

(Ill. Handb. Nr. 227.)

Reifezeit: Mitte Oktober bis November.

Name und Heimat: Die Hofratsbirne wurde von van Mons in Belgien aus Samen gezogen und von ihm 1840 „Conseiller de la cour" benannt. Sie ist in Deutschland nur unter diesen beiden Bezeichnungen bekannt.

Gestalt: Groß, 80—110 mm lang und 60—75 mm breit, kreisel- bis birnförmig, meist schief gebaut, so daß der Kelch zu seitlich angesetzt erscheint. Die größte Breite hat die Frucht im untern Drittel. Nach dem Kelch ist sie flach abgerundet; nach dem Stiel hin verjüngt sie sich fast gleichmäßig, nur zuweilen ist sie im oberen Drittel stärker eingeschnürt. Im Querschnitt ist sie fast rund.

Kelch: Fast oben aufsitzend, offen und regelmäßig entwickelt. Kelchblättchen hornartig, mit etwas umgeschlagenen Spitzen von brauner Farbe und wolligem Ueberzug.

Stiel: Mittellang, 25—35 mm, von zimtbrauner Farbe und gebogener Form, durch einen Fleischhöcker meist zur Seite gedrückt, in ganz flacher Einsenkung.

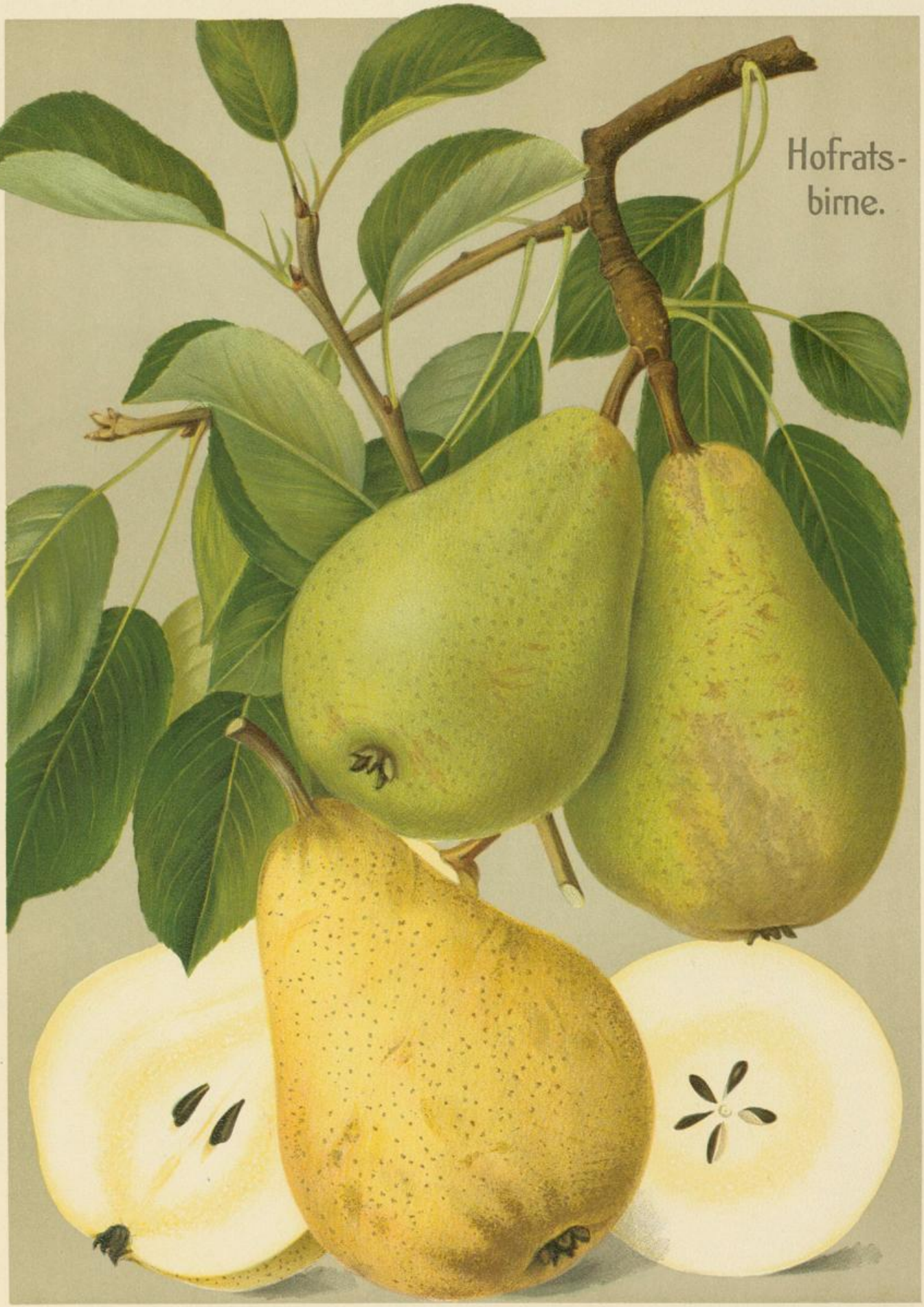
Schale: Anfangs hellgrün, später mattgelb, fast einfarbig. Dicke braune Punkte finden sich über die ganze Frucht ziemlich gleichmäßig zerstreut; sie geben der Frucht eine rauhe Schale. Am Stiel, mitunter auch um den Kelch herum, tritt meist zusammenhängender Rost auf, während sich auf der übrigen Schale vereinzelte Rostfiguren bilden.

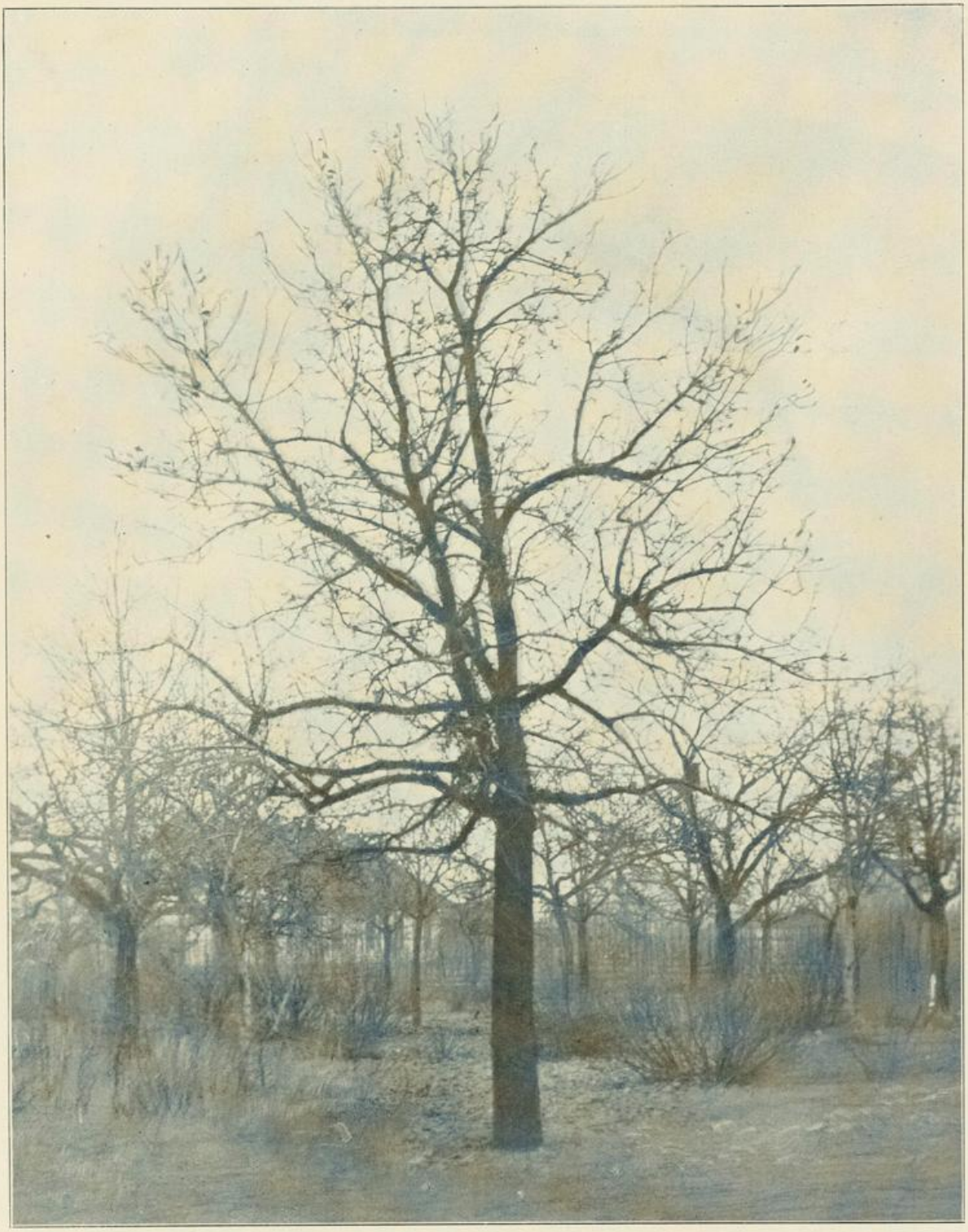
Fleisch: Weiß, sehr saftig und fein gewürzt, aber nicht ganz schmelzend; ihre angenehme Säure gibt der Hofratsbirne einen besonderen und eigenartigen Geschmack.

Kernhaus: Klein zur Größe der Frucht, durch sehr feine Steinchen umgrenzt. Kammern ziemlich schmal und mit unvollkommenen, fast schwarzen Kernen ausgefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

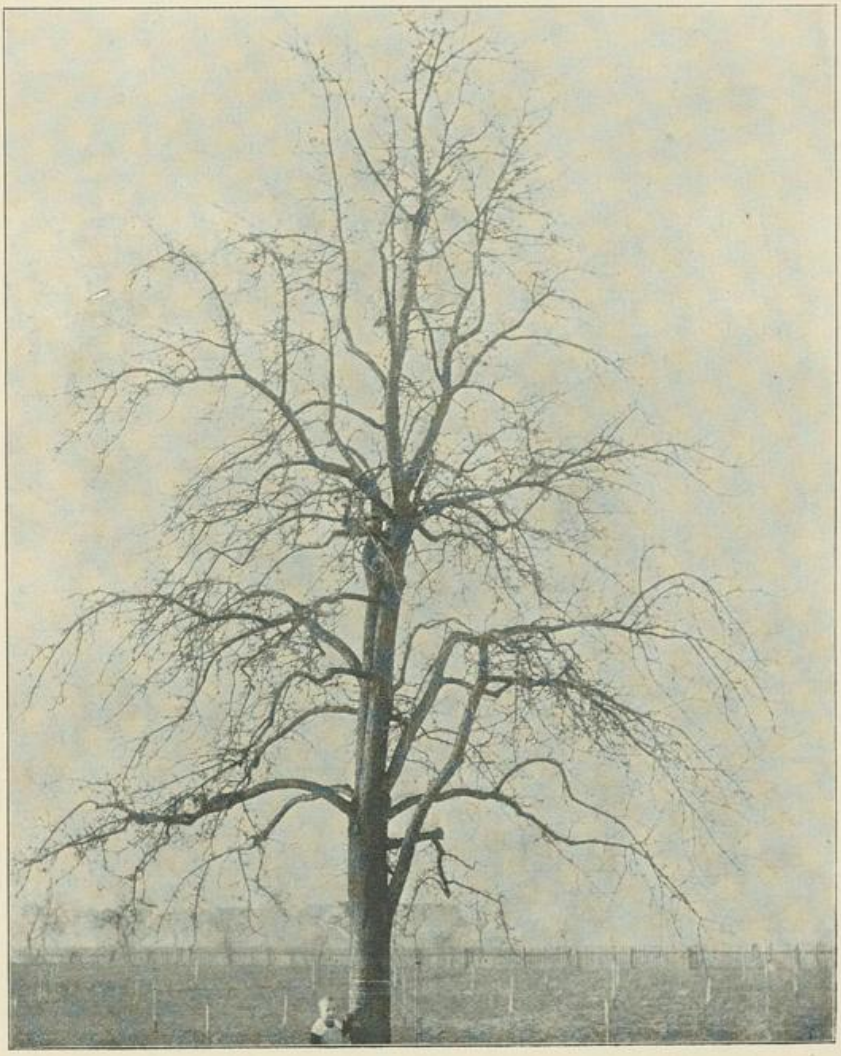
Die Hofratsbirne galt bis gegen Ende des vorigen Jahrhunderts als eine begehrte Handelssorte, die durch ihre Größe und Würze ansprach und den Käufer in jeder Weise befriedigte. Sie hat ihren Rang aber in der Neuzeit nicht bewahrt, weil zu ihrer Reifezeit freundlicher gefärbte Birnensorten viel am Markte sind und ferner auch deswegen, weil sie keine Eigenschaften besitzt, die sie anderen Herbstsorten gegenüber besonders auszeichnet. Die Frucht ist immerhin, trotz ihrer matten Färbung, ansehnlich, und sie bleibt auch frei von Pilzbefall. Auch verträgt sie gut den Versand, ausgenommen wenn sie in vollreifem Zustand verfrachtet wird. In den Berichten wird von fast allen unseren Mitarbeitern ihre Widerstandsfähigkeit in stürmischen Lagen hervorgehoben, weshalb man sie in windigen und selbst in stürmischen Lagen empfehlen sollte, zumal sie im Geschmack manche andere, viel verbreitetere Sorte übertrifft. Ihre Haltbarkeit ist,


Hofrats-
birne.



Hofratsbirne.

wie die der Herbstbirnen überhaupt, begrenzt. Dort aber, wo man bei dem Ueberangebot von Herbstbirnen diese heute doch noch anpflanzt, verdient die Hofratsbirne Beachtung. Die Güte der Frucht läßt sich durch frühzeitige Ernte verbessern, ihr Fleisch wird dadurch schmelzender.



Eigenschaften des Baumes.

Die Hofratsbirne gehört zu den Sorten, deren Reihen junger Bäume der Baumzüchter mit Stolz betrachtet. Ihr starker Wuchs liefert ihm von Gesundheit strotzende Stämme, die ein Jahr früher die Kronenhöhe erreichen, als fast alle andern Sorten in der Baumschule. Sie wächst gleich gut auf Quitte wie auf Wildlingsunterlage. Einjährige Veredelungen auf Quitte erreichen oft die Höhe von 2 m. Deshalb werden schwachwachsende Sorten auch oft auf die Stämme der Hofratsbirne in Kronenhöhe veredelt, trotzdem sie nicht die glatten und schlanken Schäfte wie Neue Poiteau, Gellerts Butterbirne und andere bildet.

Auch der Kronenbau der Hofratsbirne ist eigenartig. Die unteren Kronenäste zeigen meist einen etwas hängenden Wuchs, während die oberen aufrecht in die Höhe streben. Die ersten Früchte bilden sich an langen Fruchtruten. Die Sorte verlangt deshalb aufmerksame Beachtung des verhältnismäßig langen Fruchtholzes. Sie eignet sich vortrefflich zur Formbaumzucht. Spaliere bilden selbst ohne Fruchtansatz eine Zierde an Hauswänden, weil die Blätter der Hofratsbirne von glänzender, hellgrüner Farbe sind, von der die langen weißen Blattstiele und die hellgezeichneten Blattrippen sich eigenartig und schön wirkend abheben. Die Rinde am jungen Holz ist ebenfalls hellfarbig und deutlich punktiert.

Die Hofratsbirne ist auch zur Bepflanzung von Straßen recht brauchbar; ihr Wuchs ist, wie dies aus den Abbildungen ersichtlich ist, hochstrebend. Die Bäume, die unseren Bildern zur Vorlage dienten, stammen aus der Königl. Lehranstalt in Geisenheim (Beilage) und aus den Baumschulen des Herrn Beyme in Pechau (Textbild). Die Widerstandsfähigkeit des Baumes gegen Feinde und Krankheiten erleichtern die Baumpflege, so daß auch aus diesem Grunde die Anpflanzung der Hofratsbirne größere Berücksichtigung verdient.

Ihre Blütezeit beginnt früh und dauert lange. Die Fruchtknospen sind groß und spitzkugelförmig.

Ihre Ansprüche an Klima und Bodenverhältnisse sind bescheiden. Für Zwergformen muß die Quitte als Unterlage benützt werden, weil ihre Tragbarkeit sonst zu spät eintritt.

Schlechte Eigenschaften.

Vom Rheinland und Rheinhessen wird über Empfindlichkeit der Blüte gegen Nässe und Fröste geklagt. Ihre Ernten sollen dort nicht immer ihrem reichen Blütenansatz entsprechen.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Neumarkt (Oberpfalz), Ingolstädterstr. $2^1/_2$ c.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Neuziegenhain b. Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes. Buschbell Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j.L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Berlin-Baumschulenweg.
Stemmler, Ludw., Berlin-Friedenau, Beckerstr. 20a, (für Trauben).
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Görlitz.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
I. Teil Heft 25—27.
II. „ „ 28—30.

Heft 26
(2. Heft des ersten Teiles des VIII. Jahrganges.)

1912 Doppeljahrgang.
Erster Teil.

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bißmann-Gotha
unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Liegels Winter-Butterbirne,
Forellenbirne,
Weiße Herbst-Butterbirne,
Blumenbachs Butterbirne.

Preis des **einfachen** Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

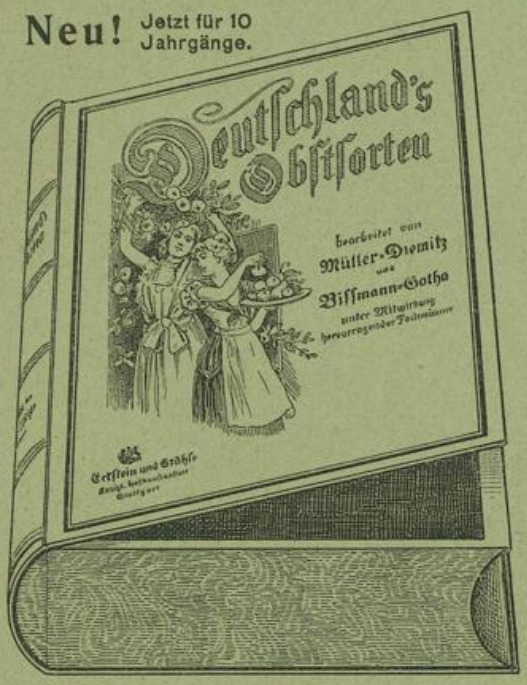
Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle
königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Liegels Winter-Butterbirne.

Liegels Winter-Butterbirne.

(Ill. Handb. Nr. 74.)

Reifezeit: Mitte November bis Ende Dezember.

Name und Heimat: Nach den Angaben des Ill. Handbuches konnte der Ursprung der Sorte nicht festgestellt werden. Die einen behaupten, daß sie von Pfarrer Langecker in Buschitz (Böhmen) gezüchtet sei, andere sagen, daß sie in Kopertsch (Böhmen) zufällig aus Samen hervorgegangen sei, und noch andere schreiben, daß sie vom Grafen Coloma gezüchtet und als Suprême Coloma durch van Mons an Diel geschickt sei. Wahrscheinlich stammt sie aus Böhmen, wo sich für sie der Name „Kopertsche Fürstliche Tafelbirne" noch erhalten hat. Auch in manchen Obstbaubezirken Süddeutschlands führt sie heute noch letzteren Namen. In Oberfranken nennt man sie auch „Kugelbirne" und in Werder a. H. „Amorette".

Gestalt: Mittelgroß bis klein, von gleichmäßiger, kugeliger Form, nach dem Stiel hin bald mehr bald weniger kugelförmig verjüngt und am Stiel manchmal ziemlich breit abschneidend, nach dem Kelch zu abgerundet. Den größten Durchmesser hat sie unter der Mitte der Frucht, die 60—70 cm hoch und fast ebenso breit ist.

Kelch: Offen und auffallend regelmäßig geformt; die gut erhaltenen Kelchblättchen sind am Grunde sehr weit verwachsen und legen sich sternförmig glatt an die Frucht an. Der Kelch sitzt fast obenauf, in einer ganz flachen Einsenkung, von der sich schwache Rippen oft bis zur Mitte der Frucht hinaufziehen.

Stiel: Dünn (wesentlich schwächer als auf der farbigen Abbildung) im unteren Teil grün, nach dem Fruchtkuchen hin braun und breiter auslaufend, 20—30 mm lang, mitunter fast aufsitzend, meist aber in einer gleichmäßig geformten, ziemlich breiten und flachen Einsenkung, wie eingesteckt.

Schale: Grasgrün und glatt, zur Reifezeit grünlichgelb, etwas wolkig, mit zahlreichen sehr feinen Punkten und vereinzelten Rostflecken ganz überzogen.

Fleisch: Weiß, nach der Schale hin ein wenig grün schimmernd, schmelzend und sehr saftig, aber in der Regel nur süß und ohne Würze.

Kernhaus: Ziemlich groß, mitunter nur aus vier Kammern bestehend. Kammern geräumig, aber fast ganz ausgefüllt von den lang zugespitzten und an dem unteren Ende mit einem kleinen Ansatz versehenen Kernen.

Eigenschaften der Frucht.

Liegels Winter-Butterbirne kann zwar weder durch die Größe ihrer Frucht, noch durch schöne Farbe ihrer Schale Eindruck machen, denn sie ist weder groß noch schön. Aber dennoch spricht sie an durch ihre regelmäßige, rundliche Form und durch ihre glatte, zarte Schale. Wer auf Kleinigkeiten achtet, kann sich auch über den gleichmäßigen, sternartigen Kelch, der in seiner dunklen Farbe sich deutlich von der grünlich-gelben Schale abhebt, freuen. Dazu gehört aber, daß man gut ausgebildete Früchte vor sich hat, die nicht — wie es fast überall der Fall ist — über und über mit Schorfflecken bedeckt sind. Es ist bei dieser Sorte



Liegel's
Winterbutterbirne.

das Mißliche, daß unter diesen Fusikladiumflecken häufig nur Spuren der Fruchtfarbe zum Vorschein kommen. Solche Früchte haben natürlich gar keinen Wert. Aber auch wenn die Pilzflecken nur spärlich über der Frucht zerstreut sind, geben sie leicht den Birnen einen bitteren Beigeschmack. Da, wo die Früchte ganz frei bleiben, gehört die Liegel zu den vollsaftigsten Birnen, aber außer einer ausreichenden Süßigkeit gebricht es ihr an sonstiger Würze, es sei denn, daß sie auf Plätzen geerntet wurde, die gerade für Liegel besonders geschaffen sind. Einzelne der-



artige Lagen gibt es, so bekommt z. B. in Pommern, ferner in Nebra a. U. mit seinem felsigen Untergrund und seiner warmen Lage, selbst Liegels Butterbirne Aroma.

Ihre lange Haltbarkeit bis Weihnachten, von einzelnen Lagen noch über Neujahr hinaus, läßt Liegels Butterbirne noch zu unseren wenigen Winter-Birnsorten zählen. Weil aber an diese nicht der gleich hohe Maßstab angelegt werden darf, wie an unsere würzigen Herbstbirnen, so braucht man sich nicht zu wundern, daß sie von manchen Seiten doch noch als gut bezeichnet wird. Trotz ihrer dünnen Schale verträgt sie den Versand gut, und sie schrumpft auch nie auf dem Lager.

Eigenschaften des Baumes.

Wenn man im Frühjahr beim Austrieb der Bäume oder auch bei Beginn des Sommertriebes durch die Obstanlagen geht, dann erkennt man die Liegel schon von weitem an den rötlich schimmernden, jungen schmalen, weidenartigen Blättchen der einjährigen Triebe und an der gleichfalls rötlichen Farbe des Holzes. Die Triebe sind schlank und sie verzweigen sich stark, so dass die einjährigen Veredlungen auf Quitte oft den vollen Ansatz zu einer künftigen Pyramide aufweisen. Auch als Hochstamm wächst Liegel schlank in die Höhe und bildet buschige Kronen mit sehr verzweigter Verästelung, die aber oft solche Dichtigkeit erlangen, daß ein wiederholtes Auslichten der dünnen Triebe erfolgen muß.

Das Textbild zeigt uns einen Baum von der Merseburger Straße in Halle, der die Eigenart dieser Sorte sehr treffend erkennen läßt. Das Bild für die Beilage ist nach einer Photographie eines Baumes aus den Obstpflanzungen des Herrn Hinsberg auf der Rheininsel Langenau hergestellt. Dies Bild zeigt, wie breit sich die Krone der Liegels Winter-Butterbirne ausdehnt.

Die kleinen und spitzen Augen sind etwas abstehend und treiben willig aus. Formbäume lassen sich leicht und regelmäßig mit Fruchtholz bekleiden; das Fruchtholz ist lang. Die schmalen Blätter haben eine dunkle Farbe, sind schiffförmig gebogen und sitzen an langen hellfarbigen Stielen. Auffallend ist die dichte Belaubung der langen dünnen Triebe. Die Krone gewinnt dadurch ein sehr dichtes Aussehen.

In der Blüte ist Liegels Butterbirne nicht empfindlich, die Blüten brechen früh auf und fallen spät ab.

An den Boden stellt sie keine hohen Ansprüche, sie trägt überall früh und reich. Für Formbäume ist die Quitte als Unterlage zu wählen, aber in rauhen Lagen erfriert die Unterlage sehr leicht und richtet damit den Baum zugrunde. Gerade an dieser Sorte hat man durch Frost häufig empfindliche Verluste. An die Lage stellt sie höhere Ansprüche. Für kalte Lagen ist sie untauglich.

Schlechte Eigenschaften.

Liegels Winter-Butterbirne leidet außerordentlich stark durch Fusikladium. Nicht nur ihre Früchte, sondern auch das Holz, ja sogar die stärkeren Äste sind oft über und über vom Schorf befallen. Man sollte deshalb, zumal die Früchte nur an wenigen Orten gute Eigenschaften besitzen, vor ihrem weiteren Anbau warnen. Für den Erwerbsobstzüchter ist sie vollständig entbehrlich. Auch klagt man darüber, daß beim Umpfropfen die aufgesetzten Reiser schlecht verwachsen und daß sie als umgepfropfter Baum keine lange Lebensdauer besitzt. Es kommt weiter öfters vor, daß die auf Quitte veredelten Formbäume mitten in ihrer Triebkraft plötzlich welk werden und absterben. Das ist ein Beweis dafür, wie locker die Verbindung zwischen der Quitte und der Liegels Butterbirne ist. Man sucht diese Erscheinung durch Anwendung der Zwischenveredlung auf Pastorenbirne zu vermeiden.

Forellenbirne.

Forellenbirne.

(Ill. Handb. Nr. 67.)

Reifezeit: Ende Oktober bis Anfang Dezember.

Name und Heimat: Die Forellenbirne ist eine vom Stiftsamtmann Büttner in Halle a. S. stammende, echte deutsche Sorte. Sie kommt fast überall nur unter diesem Namen vor; zur Unterscheidung von der Nordhäuser Winterforelle nennt man sie neuerdings auch „Herbstforelle". In Oberfranken, besonders im Bezirksamt Staffelstein, nennt man sie allgemein „Beckenbirne".

Gestalt: Sehr veränderlich, bald kurz und gedrungen, kreiselförmig, ohne merkliche Einschnürung, wie die Frucht auf der linken Seite, bald länglich glockenförmig, wie die lagerreife Frucht auf der rechten Seite der farbigen Abbildung. Bei vielen Früchten zieht sich vom Stiel bis zum Kelch eine deutliche Kerbe über die ganze Frucht. Die eine Form mißt in der Länge 60—65 mm, in der Breite 50—55 mm, die andere in der Länge 80—85 mm, in der Breite 55—60 mm.

Kelch: Klein mit hornartigen, weit von einander abstehenden und zurückgeschlagenen, oft auch verkümmerten Kelchblättchen. Kelcheinsenkung tief und weit, oft von 3 deutlich hervortretenden Höckern umgeben.

Stiel: Mittellang und auffallend dünn, am Grunde gelblich-grün, nach oben dunkel gefärbt; bei den gedrungenen Früchten in einer regelmäßigen, trichterförmigen Einsenkung; bei den länglichen Früchten nicht so tief eingesetzt und in der Regel von einem Fruchthöcker zur Seite gedrückt.

Schale: Glatt und glänzend. Grundfarbe hellgrün, an der Schattenseite manchmal grünlich marmoriert, zur Reifezeit hell-zitronengelb, auf der Sonnenseite lachend gerötet, mit großen graubraunen, rot umkreisten Punkten, die an Bachforellen erinnern, in gleichmäßigen Abständen dicht besetzt. Mitunter treten auch kleine Rostflecken auf der Schale auf.

Fleisch: Weiß, vollsaftig und schmelzend, von feinem, eigenartig gewürztem Geschmack. (Der Querschnitt auf der Farbentafel enthält zu viel Gelb.)

Kernhaus: Klein, mit weiten Kammern und hohler Achse. Die Kerne sind breit und, soweit sie vollkommen entwickelt sind, kurz zugespitzt.

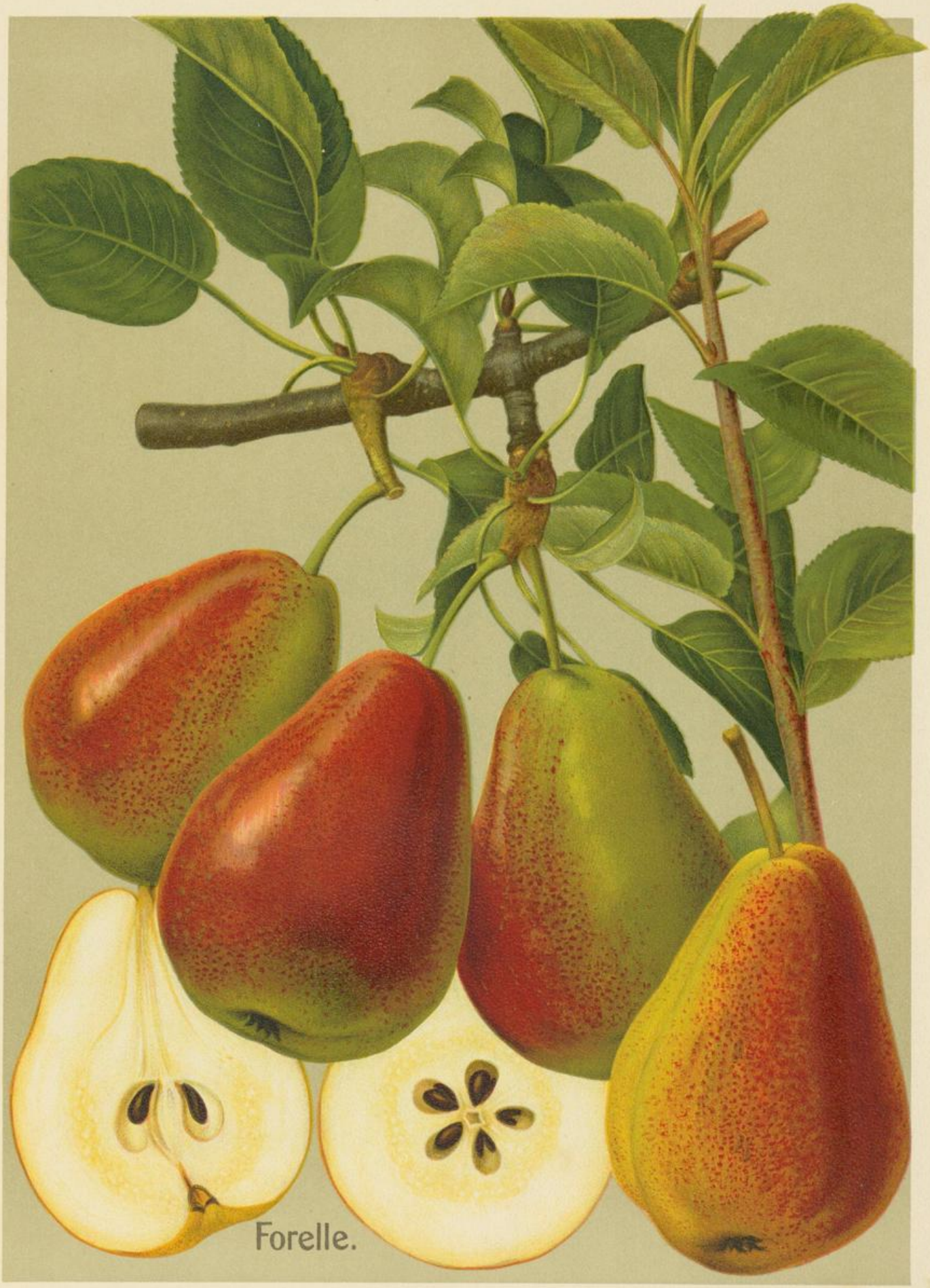
Eigenschaften der Frucht.

Die Forellenbirne ist unstreitig eine unserer farbenprächtigsten Herbstbirnen, eine köstliche Tafelzierde und durch ihren saftigen, erfrischenden Geschmack von jedermann begehrt. Schon am Baum erlangen ihre Früchte die leuchtend rote Backe, während der gelbe Grundton erst auf dem Lager in seiner vollen Schönheit durchbricht. Die Anordnung der Forellenpunkte ist meist viel regelmäßiger als dies auf der Farbentafel zum Ausdruck kommt. All die Schönheit kommt aber nur dann zum Vorschein, wenn die Früchte aus Anlagen stammen, die der Forellenbirne zusagen. In den meisten Fällen sind die Früchte so stark vom Fusikladium befallen, daß mehr Schorf-, als Forellenpunkte sichtbar sind. Die Birnen sind dann rissig und unförmlich, klein und verkümmert, und sie haben nicht den geringsten Wert. Sie fangen im trocknen Boden sehr früh an abzufallen und müssen deshalb sehr zeitig geerntet werden. Sie halten sich aber trotzdem, ohne zu schrumpfen, völlig frisch auf dem Lager.

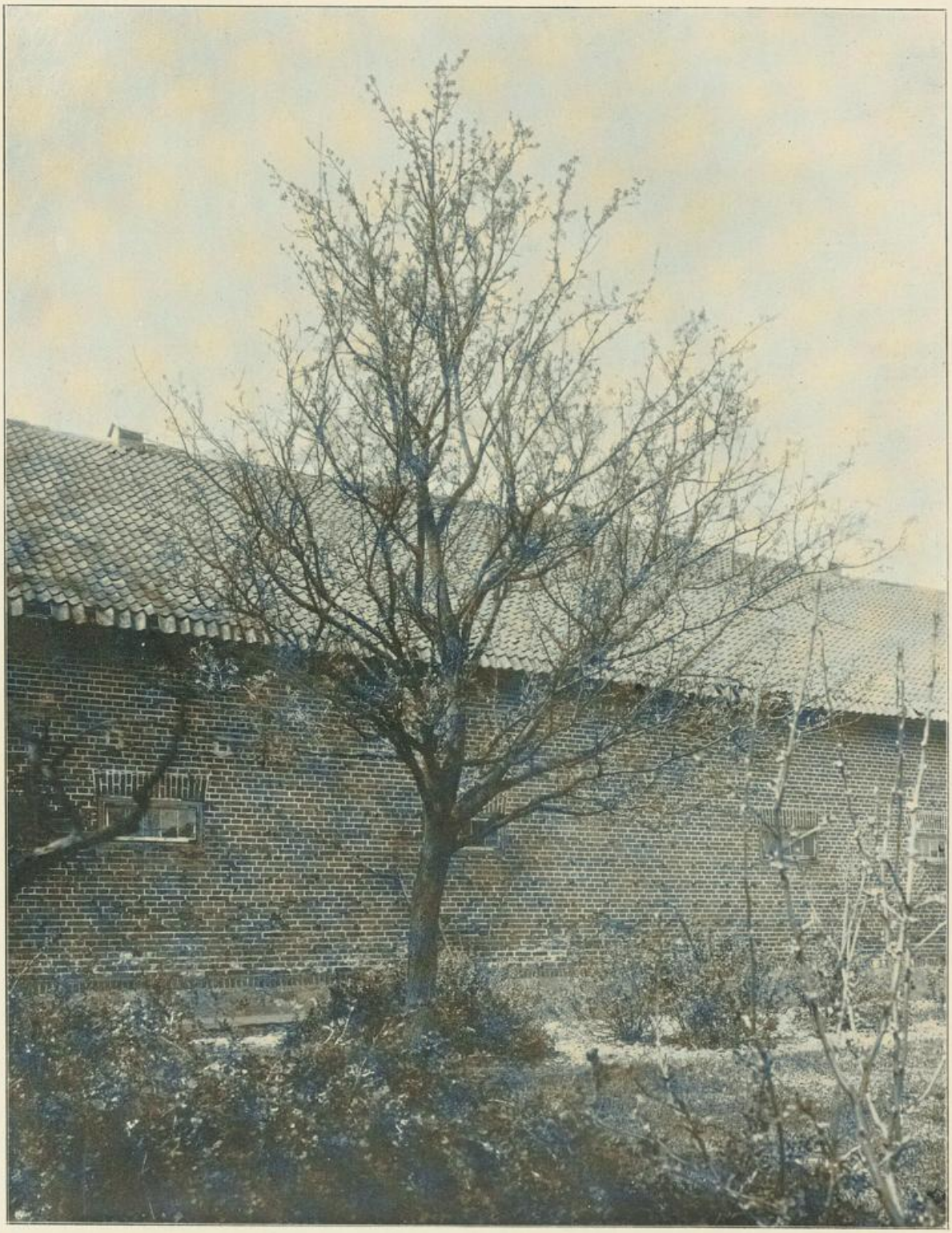
In den meisten pomologischen Werken heißt es, daß die Haltbarkeit der Sorte bis in den Januar hinein währt. Das ist nur so zu erklären, daß sie in schwerem Boden vielleicht später ausreift. In sandigem Boden ist sie meist schon Mitte November vollständig zu Ende. Man beachte diese ihre Eigenschaft wohl. Oft ist sie trotz äußerer Straffheit nach Mitte November innen verfault. Sie ist, im Gegensatz zur Nordhäuser Winterforelle, eine Herbstsorte, und sie darf im vollreifen Zustande nicht mehr versandt werden.

Eigenschaften des Baumes.

Die Forellenbirne ist eine auf Quitte und Wildlingsunterlage gleich gut gedeihende Birnsorte von kräftigem Wuchs. Eigentümlich scharf hebt sich der Johannistrieb an ihren einjährigen Zweigen ab. Die Augen haben nämlich einen sehr ungleichen Abstand, sie sind bis zum Abschluß des ersten Sommertriebes näher aneinander, beim nachfolgenden zweiten Triebe aber sehr weit voneinander gerückt. Aus den eng stehenden Augen am Ende des Johannistriebes bilden sich sehr gern vorzeitige Triebe, die fast im rechten Winkel abstehen und dadurch den

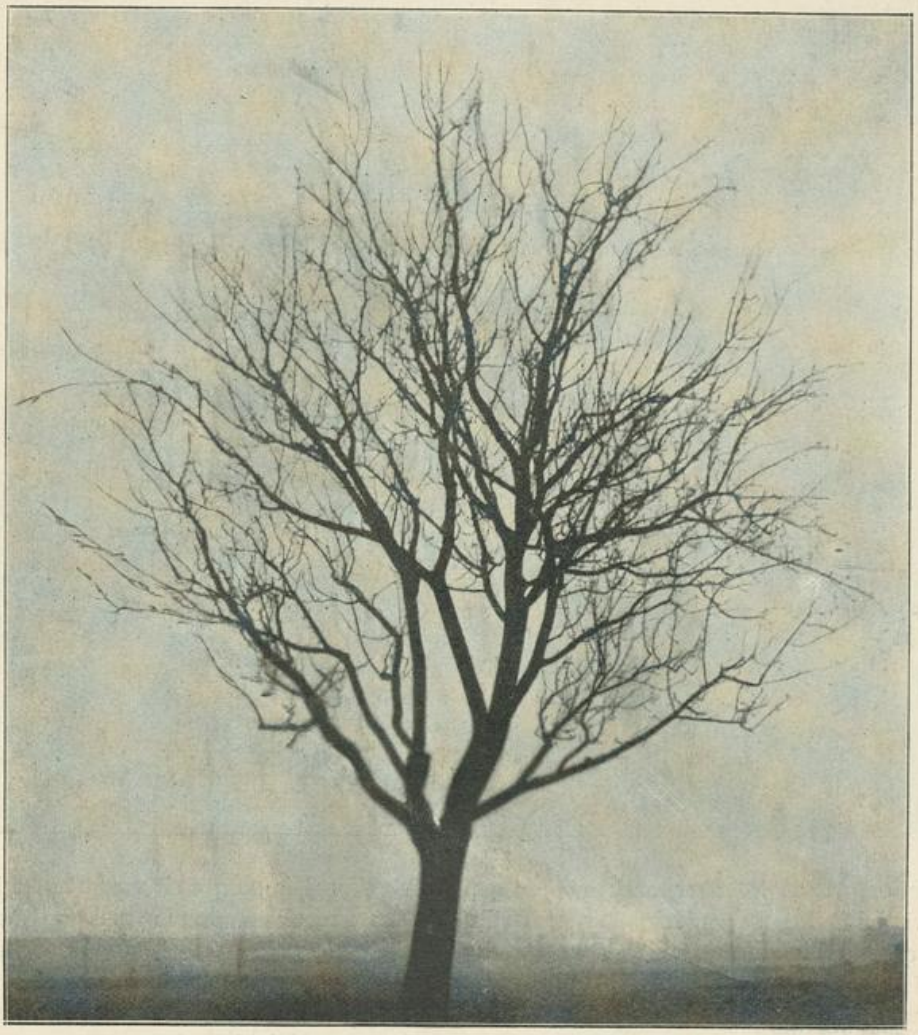


Forelle.



Forellenbirne.

einjährigen Veredlungen ein ganz eigenartiges Aussehen verleihen. Beim Kronenanschnitt und auch bei der Anzucht von Pyramiden ist bei der Bildung neuer Astserien auf diese Augenstellung zu achten und dafür Sorge zu tragen, daß gleichmäßig entwickelte Augen unterhalb der Schnittstelle vorhanden sind. Die Forellenbirne bildet schöne, kräftige Stämme und bei der Beachtung ihrer eigenartigen Augenstellung auch gleichmäßige Kronen. Die Rinde des jungen Holzes hat eine dunkelrote, etwas ins Bläuliche schimmernde Farbe, das ältere Holz sieht aschgrau aus.

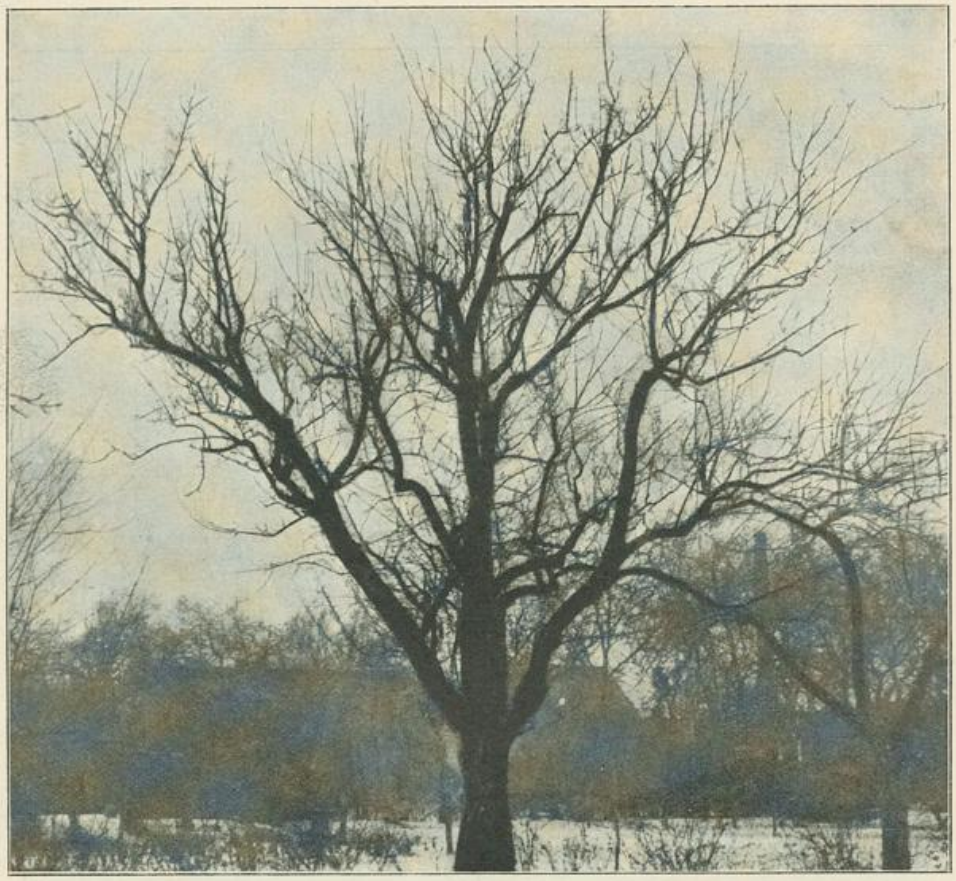


Das Laub, besonders am jungen Austrieb, ist stark wollig und erinnert fast an die Blätter von Apfelbäumen. Im ausgewachsenen Zustand sind die Blätter glatt. Im Ruhezustand ist die Forellenbirne von der Nordhäuser Winterforelle nicht zu unterscheiden, im Frühjahr und Sommer dagegen sehr gut. Der Austrieb der letzteren ist glatt und glänzend.

Auch die Blüte zeigt deutliche Unterscheidungsmerkmale. Während sie bei der Nordhäuser Winterforelle groß und glockenförmig gebaut ist, hat sie bei der Herbstforelle eine mehr flattrige Form. Die Blüte bricht spät auf und dauert lange.

Die alten Bäume von der Forellenbirne haben eine hochstrebende und knorrige Gestalt. Das kurze Fruchtholz läßt die Hauptäste deutlich hervortreten. Das Bild für die Beilage verdanken wir Herrn Richard Käswurm in Tilsit, es wurde in Ballgarden aufgenommen. Das

1. Textbild wurde nach der Photographie eines Straßenbaumes am Frohser Weg bei Aschersleben, das 2. nach einer Aufnahme in einem Magdeburger Privatgarten hergestellt. Derartige schöne Bäume der Forellenbirne können nur dort gezogen werden, wo sie die zu ihrem guten Gedeihen nötigen Bedingungen gefunden haben. In kaltem Boden bleibt der Baum kümmerlich, namentlich wenn der Schorf hinzukommt und an seinem Holz nagt. Die Forellenbirne beansprucht einen warmen



Birnenboden, befriedigt aber auch auf diesem nicht einmal immer, weil von ihren reichen Erträgen viele Früchte als zu klein und vom Pilz befallen ausgelesen werden müssen. Freie Lage und trockner Boden schützt sie etwas gegen Fusikladium, während bei dichtem Baumbestand und bei schlecht ausgelichteten Bäumen die im Schatten gewachsenen Früchte ganz schwarzfleckig werden. Für die Form- und Buschobstkultur verdient die Forellenbirne noch am meisten Empfehlung; sie trägt zwar nicht früh, aber wenn sie ihren Holztrieb eingestellt hat, regelmäßig und reich.

Schlechte Eigenschaften.

Die Forellenbirne ist wählerisch im Standort, ohne daß man genau angeben kann, welche bestimmten Ansprüche sie stellt. Sie ist für den Erwerbsobstbau nicht zu empfehlen, weil ihre Früchte sehr vom Fusikladium befallen werden. Bei der Züchtung neuer Birnsorten sollte man danach streben, ihre schönen Farben zu vererben.

Weisse Herbst-Butterbirne.

Weisse Herbst-Butterbirne.

(Ill. Handb. Nr. 53.)

Reifezeit: Oktober bis Anfang November.

Name und Heimat: Unter der Bezeichnung „Beurré blanc“ ist diese aus Frankreich stammende Birnsorte seit Mitte des vorigen Jahrhunderts in Deutschland viel verbreitet. Der Name wurde verstümmelt in „Blankbirne“, „Blanchebirne“ oder kurzweg „Blanche“. In Bayern und Württemberg, im Elsaß und im Allgäu, in Österreich und Tirol heißt sie meist „Kaiserbirne“. Auch als Bergamotte und Zitronenbirne wird sie geführt. Unter diesen Namen ist sie fast überall in Deutschland anzutreffen.

Matthieu gibt in seinem Nomenclator pomologicus 106 verschiedene Bezeichnungen an. Dies kann man wohl als ein Zeichen für ihre weite, über die ganze Welt sich erstreckende Verbreitung ansehen.

Gestalt: Mittelgroß — in der Regel viel kleiner als auf der Farbentafel — 60—70 mm lang und 55—60 mm breit, meist regelmäßig-eiförmig, rundlich oder stumpf-kegelförmig gebaut, nach dem Kelch zu abgerundet, am Stielende abgeplattet. Am oberen Drittel ist häufig eine deutliche Einschnürung vorhanden.

Kelch: In einer ganz flachen Einsenkung oder vollständig aufsitzend, ganz eigenartig, aus fleischigen, aber hornartig verhärteten, aufrecht stehenden und mit den Spitzen nach innen geneigten, dunklen Kelchblättchen bestehend, die sich von der gelben Farbe der Schale deutlich abheben.

Stiel: Meist gebogen und nach dem Fruchtkuchen hin keulenartig verdickt, 20—25 mm lang, in einer durch Fleischerhöhungen vertieften und ungleichmäßig gestalteten Einsenkung.

Schale: Glatt und mattgrün, in der Reife zitronengelb mit vereinzelten grünen Wolken und zahlreichen feinen, graubraunen Pünktchen. Mitunter ist die Sonnenseite zartrot angehaucht und an einigen Stellen, besonders in der Umgebung des Stieles, mit spärlichen Rostanflügen versehen.

Fleisch: Weiß, von der Schale aus etwas gelblich durchschimmernd; in der Regel sehr saftreich und schmelzend, von eigenartig gewürztem Geschmack, oft aber — sobald aus ungeeignetem Standort stammend — ziemlich stark mit feinen Körnchen durchsetzt und dann auch saftarm.

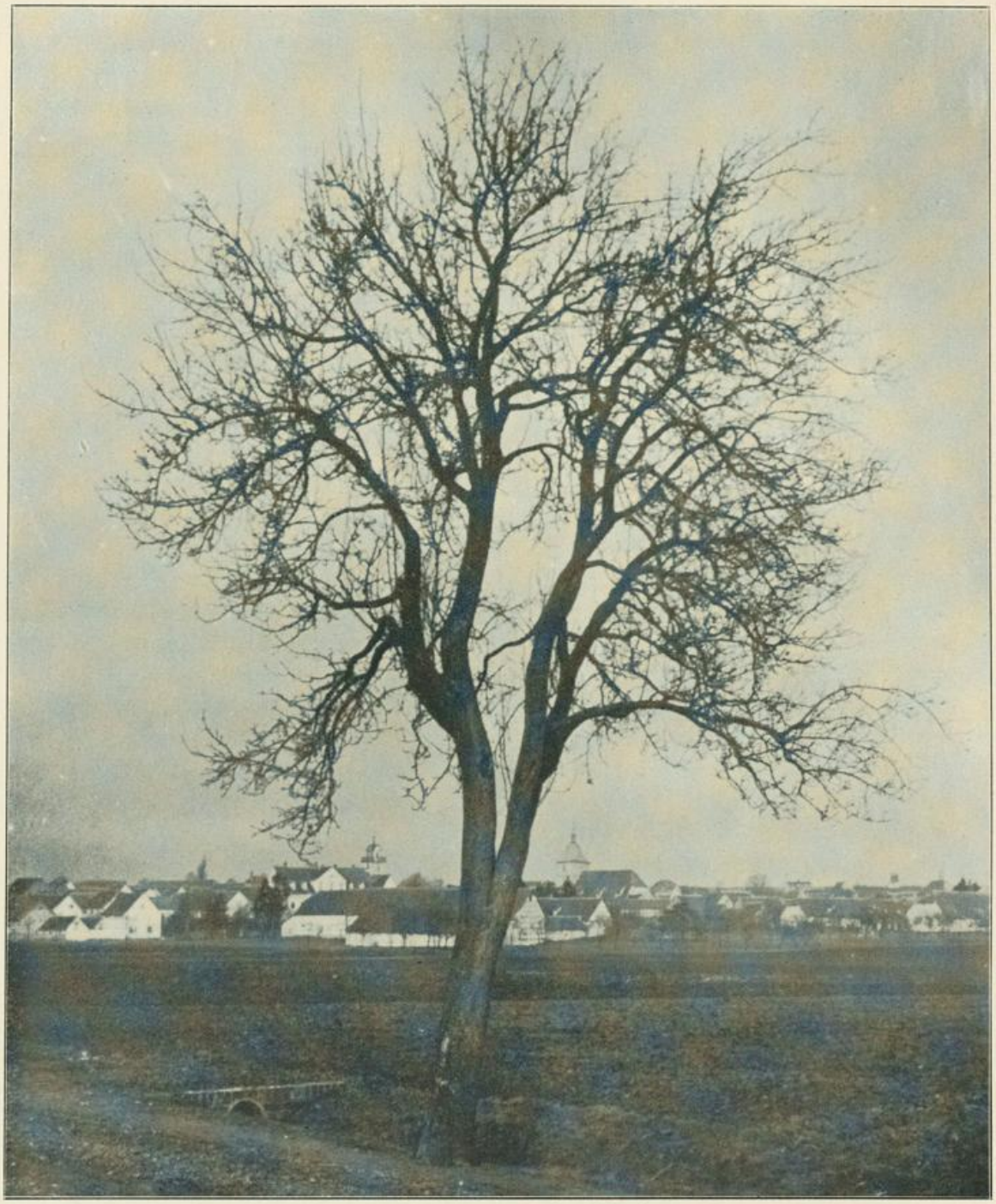
Kernhaus: Geschlossen, mit kleinen Kammern, die mit großen, teils vollkommen und dann in eine gekrümmte Spitze auslaufenden, teils unvollkommen entwickelten Kernen dicht gefüllt sind.

Eigenschaften der Frucht.

Die weiße Herbst-Butterbirne galt lange Zeit als eine der schmackhaftesten Birnsorten, weil sie eine Eigenart in ihrem Fleisch aufweist, wie sie keiner anderen Birne eigen ist. Man verfolge nur einmal die Aufzeichnungen unserer ältesten Fachschriftsteller und höre das Urteil alter Obstzüchter über diese Sorte.



Weisse Herbstbutterbirne.



Weiße Herbst-Butterbirne.

Z. B. schreibt uns Herr Uhink-Bühl: „Meine ersten pomologischen Studien machte ich an zwei alten, wie Rieseneichen gewachsenen Bäumen der Beurré blanc in meinem elterlichen Garten, von denen wir oft Ernten machten, daß mehrere Wagen damit vollgeladen wurden. Ich trieb mit diesen Birnen einen schwunghaften Tauschhandel und erhielt für die leckeren Früchte von meinen Altersgenossen allerlei Tändeleien, die das Herz eines Jungen erfreuen. Die Absatzmöglichkeit war anfangs der 50er Jahre des vergangenen Jahrhunderts noch gering und die delikaten Früchte wurden meist zu Latwerge verarbeitet."

Auch heute gilt die weiße Herbst-Butterbirne noch als eine köstliche Einmachefrucht, aber die wenigen Früchte, die von dieser Sorte auf den Markt kommen, reichen kaum dazu aus, die Nachfrage zu befriedigen. Reine, Fusikladiumfreie Früchte gehören zu den Seltenheiten. Ihre kleine Frucht sticht auch wenig in die Augen und wird deshalb nur von Sortenkennern beachtet. Sie hat, fast möchten wir es glauben, gegen früher auch im Geschmack eingebüßt. In kalten, sonnenarmen Jahren fehlt ihr der Saft und auch die eigenartige Würze. Vielleicht hängt dies auch mit den Einflüssen des Bodens zusammen. Die Pflückzeit spielt für sie keine Rolle; man kann die Birnen bis zur völligen Baumreife hängen lassen und ihre Haltbarkeit wird dadurch nicht beeinflußt. Herr Peicker-Hertwigswalde machte die Beobachtung, daß er von freistehenden Pyramiden viel schmelzendere und gewürztere Früchte erntete als vom Wandspalier.

Eigenschaften des Baumes.

Die weiße Herbst-Butterbirne besitzt ein nur mäßiges Holzwachstum, bildet aber in der Baumschule gerade, konische Stämme. Die Entwicklung der Kronentriebe ist gleichmäßig und aufrecht strebend; sie bildet schöne Pyramiden. Besonders auf Quittenunterlage tritt die Schwachwüchsigkeit der Sorte zutage, so daß zur Anzucht größerer Formen, sofern der Boden nicht ganz besonders günstig ist, der Birnwildling zur Unterlage verwandt werden muß. Die kleinen, anliegenden Augen stehen eng zusammen. Das hellgrüne Blatt ist flach und länglich zugespitzt, und es wird von einem dünnen, hellfarbigen Blattstiel getragen. Die kleinen, rundlichen Fruchtknospen sitzen an kurzen Fruchtspießen. Die Farbe des Holzes ist hell-lederartig.

Im Alter erhalten die Bäume der weißen Herbst-Butterbirne durch die dünnen, reich verzweigten Kronentriebe einen buschigen Charakter, wobei nur die äußersten Spitzen infolge reicher Tragbarkeit herunterhängen. Die Beilage läßt die Eigenart des Kronenbaues sehr gut erkennen. Das Bild wurde nach einer photographischen Aufnahme an der Landstraße von Döllstädt nach Fahner in Thüringen angefertigt.

Die Blüte erscheint früh und dauert lange; sie ist aber gegen Frost und Nässe empfindlich.

Schlechte Eigenschaften.

Wenn man die in der Neuzeit vielfach aufgestellte Behauptung von dem Ausarten und von der Altersschwäche mancher unserer Obstsorten gelten lassen will, so lassen sich bei der weißen Herbst-Butterbirne leicht Beweise hierfür erbringen. Fast sämtliche Urteile unserer Mitarbeiter sprechen sich scharf gegen die Beibehaltung dieser Sorte aus, weil sie fast nirgends mehr gesunde Früchte hervorbringe. Die Früchte der weißen Herbst-Butterbirne platzen, bersten, wie

sonst nur späteste Winterbirnen, die fälschlich als Hochstämme oder in kalte Lage und Boden gepflanzt sind. Herr Böttner-Frankfurt sagt: „Eine solch altersschwache Sorte pflanzt ein vernünftiger Obstzüchter nicht mehr.“ Herr v. Solemacher äußert sich: „Ist in keiner Weise als Erwerbsobstsorte geeignet, immer voll Schorf; ist durch neuere, gesunde Sorten längst überholt und auszumerzen. Es ist unbegreiflich, daß der deutsche Obstbauer immer noch aus Pietät, Sorglosigkeit, Unkenntnis oder erblicher Belastung sich mit so vielen absterbenden und längst überlebten Sorten, wie dieser, abgibt.“

Blumenbachs Butterbirne.

Blumenbachs Butterbirne.

(Ill. Handb. Nr. 60.)

Reifezeit: Oktober bis Ende November.

Name und Heimat: Sie ist im Jahre 1820 von Esperen gezüchtet und als „Soldat Laboureur" in den Handel gebracht. Oberdieck erhielt Reiser ohne Namen durch van Mons und taufte sie nach dem Hofrat Blumenbach in Göttingen „Blumenbachs Butterbirne". Unter der ersten Bezeichnung findet man sie in Deutschland am Rhein, im Elsaß, in Bayern, Baden und an verschiedenen anderen Stellen, während sie in Mittel- und Norddeutschland hauptsächlich als „Blumenbachs Butterbirne" Verbreitung gefunden hat.

Gestalt: Mittelgroß. 80—90 mm lang und 55—65 mm breit, in der Form veränderlich, meist birn- bis glockenförmig, oft aber von kurzem, gedrungenem Bau. Die größte Breite liegt meist in der Mitte der Frucht, nach dem Stiel zu verjüngt sie sich plötzlich stark und ist nach dem Kelch hin abgerundet oder auch schräg abfallend. Im Querschnitt regelmäßig. Oberfläche uneben und beulig.

Kelch: Offen oder halboffen in flacher, unregelmäßiger Einsenkung. Kelchblättchen kräuselig angeordnet und mit ihren grauen wolligen Spitzen nach innen gebogen.

Stiel: Ziemlich dick und holzig, 20—25 mm lang, in einer weiten, tiefen Einsenkung oder von einem Fleischhöcker zur Seite gedrückt und gekrümmt.

Schale: Etwas rauh; grünlich-gelb, zur Reifezeit weißlich-gelb, wobei an vielen Früchten ein goldgelber Ton aus wolkig grünen Teilen zum Vorschein kommt; sehr stark, aber fein punktiert, am Stiel und vereinzelt auf der Frucht selbst Rostfiguren sichtbar.

Fleisch: Weißlich-gelb, fein und saftig, von erfrischendem, melonenartigem Geschmack, in der Regel schmelzend.

Kernhaus: Groß und geschlossen, durch große Steinchen abgegrenzt. Kammern geräumig und mit auffallend breiten, aber platten und vollkommenen Kernen gefüllt. Kerne hellbraun mit einer ganz kurzen, aber scharfen Spitze.

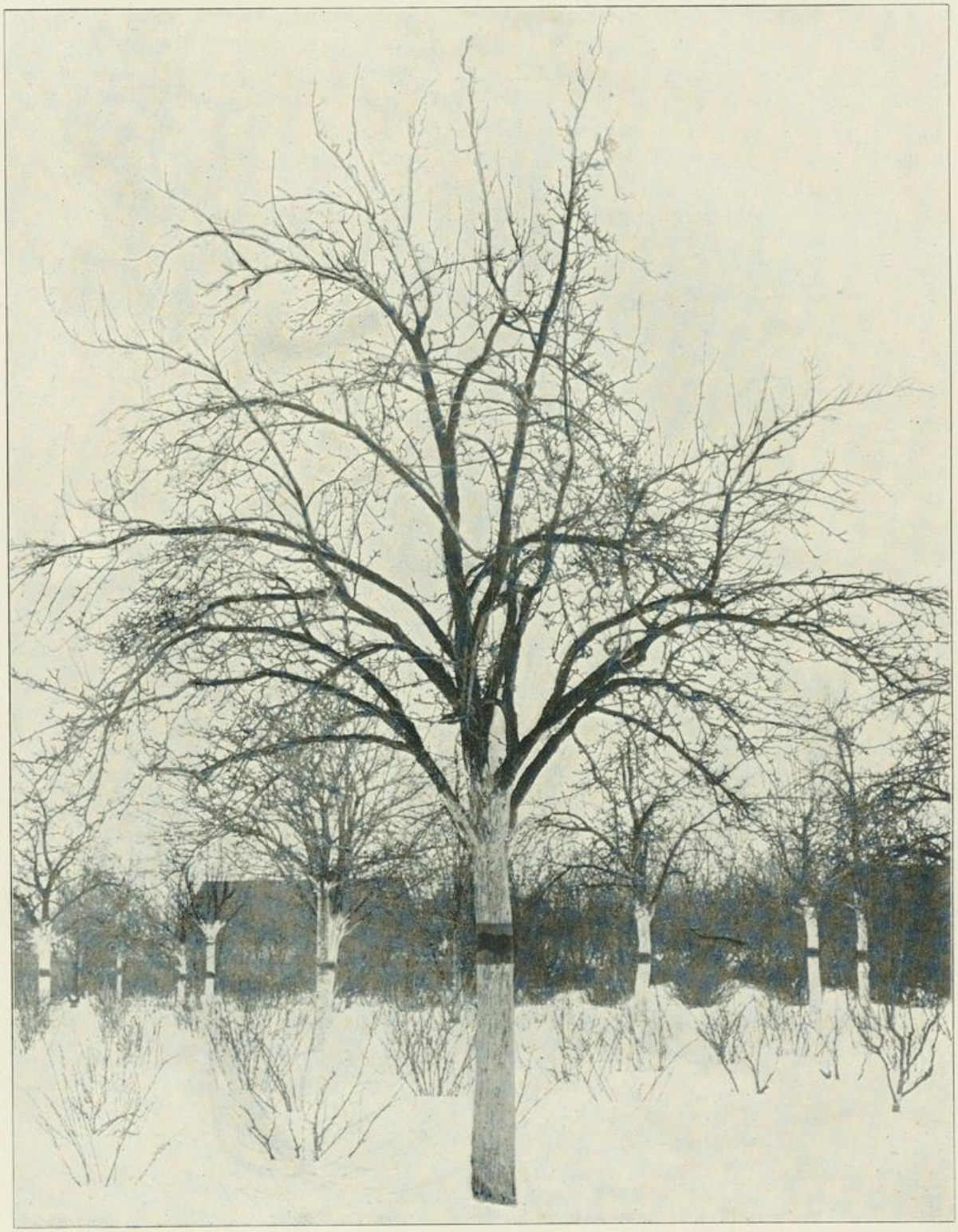
Eigenschaften der Frucht.

Eine Marktbirne kann man Blumenbachs Butterbirne zwar nicht nennen, aber ihre einfarbige, mattglänzende Schale, auf der sich die hellbraunen, über die ganze Frucht zerstreuten Punkte scharf abheben, lassen sie doch so schön erscheinen, daß man auch auf feines Fleisch schließen möchte. Sie erinnert in ihrer Form und Farbe etwas an Williams Christbirne und besitzt auch ebenso wie diese einen eigenartigen Geschmack, der sie aus der Fülle der Herbstbirnen heraushebt. Im kalten Boden bleiben die Früchte klein, und in hohen Gebirgslagen werden sie auch mitunter rissig, zumal wenn Fusikladium zerstörend mitwirkt.

Die Früchte dürfen bis zur Baumreife am Baum hängen, ihr Geschmack wird dadurch nicht beeinflußt, und ihre Haltbarkeit erstreckt sich, auch wenn die Ernte erst im Oktober erfolgt, meist über den ganzen November hinaus. In Norddeutschland hält sich die Frucht sogar öfters bis gegen Weihnachten und dort gilt sie als Winterbirne. Wenn der Sommer arm an Wärme und Sonne ist, bleibt die Blumenbachs Butterbirne wohl etwas steinig und im Geschmack ausdruckslos.



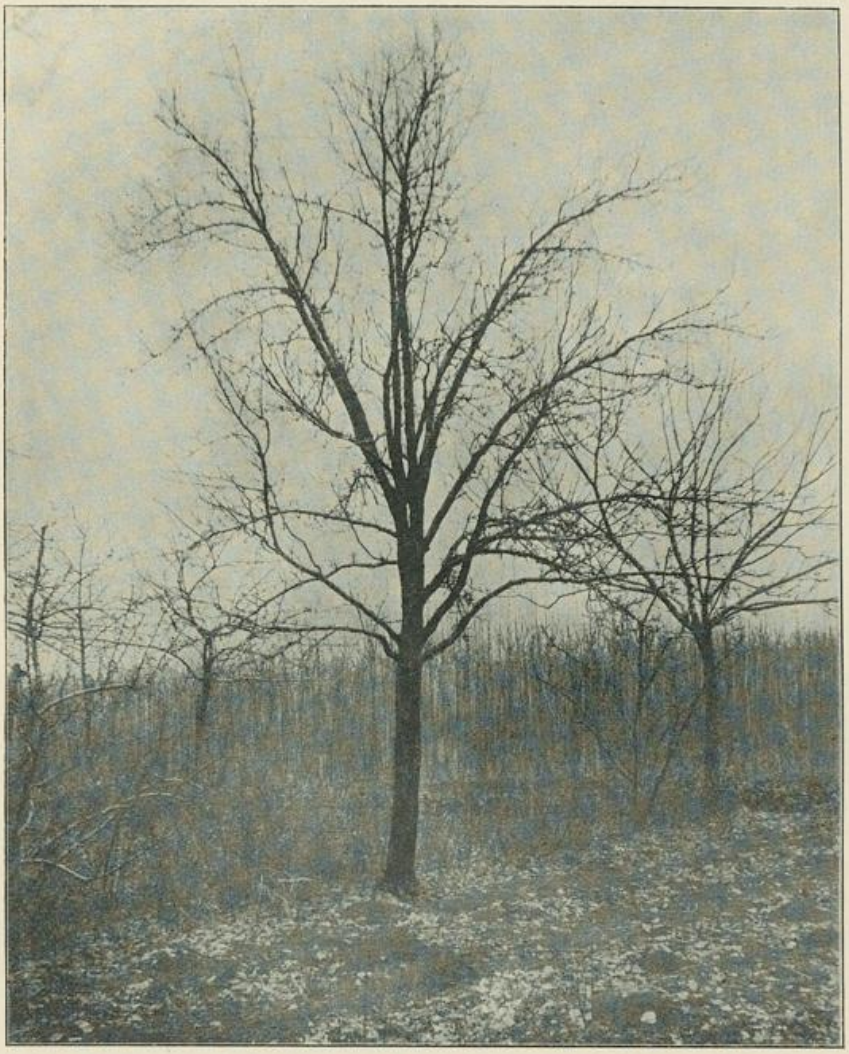
Blumenbach's
Butterbirne.



Blumenbachs Butterbirne.

Eigenschaften des Baumes.

Nur in der Baumschule ist der Wuchs der Blumenbachs Butterbirne kräftig. Sie macht, gleichviel ob Quitte oder Wildling als Unterlage gedient haben, gerade und starke einjährige Triebe, die viel Verzweigungen bilden. Die Stämme sind aber nicht konisch und die Entwicklung der Kronentriebe ungleichmäßig und wellig gekrümmt. Es macht den Eindruck, als könne der Stamm die Krone nicht tragen. Die Augen stehen sehr weit auseinander, sie treiben nach dem Rückschnitt gut aus. Die jungen Triebspitzen sind wollig und gedreht, das Laub dunkelgrün,



stark schiffförmig und an der Spitze gekrümmt. Das Holz hat eine graubraune Farbe und große helle Punkte. Das Fruchtholz ist mäßig lang.

Blumenbachs Butterbirne stellt an die Lage- und Bodenverhältnisse keine großen Ansprüche, sie scheint im Norden ebensogut zu gedeihen wie im wärmeren Klima und bringt selbst in den Küstengebieten der Nord- und Ostsee noch befriedigende Ernten. Nur Bodenfeuchtigkeit darf ihr nicht fehlen. Ein milder, sandiger Lehmboden mit ausreichendem Wassergehalt sagt ihr am meisten zu.

Die Krone baut sich aufrecht, die langen dünnen Triebe biegen sich mit der einsetzenden Tragbarkeit abwärts und machen nach 30—40 Jahren eine Verjüngung nötig. Das Textbild — nach einer Photographie aus der Landesbaumschule in Gotha vervielfältigt — läßt die lockere Aststellung erkennen. Der Baum, nach welchem die Beilage hergestellt wurde, steht in den Freiherrlich v. Friesenschen Obstanlagen in Rötha. Blumenbachs Butterbirne braucht nicht als Formbaum gezogen zu werden, denn auch an Hochstämmen entwickeln sich ihre Früchte noch vollkommen zu ihrer vollen Güte.

Die Fruchtbarkeit setzt früh ein und sie ist, weil ihre frühbeginnende Blüte von langer Dauer und gegen Frost nicht empfindlich ist, recht reich und regelmäßig. Für Norddeutschland verdient Blumenbachs Butterbirne auch für den Erwerbsobstzüchter Beachtung, während man für Rheinland und Süddeutschland wohl noch lohnendere Sorten besitzt.

Schlechte Eigenschaften.

In einzelnen Strichen mit kaltem Boden wird über häufiges Auftreten von Fusikladium geklagt. Dort bleiben die Früchte für Handelsware zu klein.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Neumarkt (Oberpfalz), Ingolstädterstr. $2^1/_2$ c.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Neuziegenhain b. Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes. Buschbell Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j.L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Berlin-Baumschulenweg.
Stemmler, Ludw., Berlin-Friedenau, Beckerstr. 20a, (für Trauben).
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Görlitz.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
I. Teil Heft 25—27.
II. „ „ 28—30.

1912 Doppeljahrgang.
Erster Teil.

Heft 27
(3. Heft des ersten Teiles des VIII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bißmann-Gotha
unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Le Lectier,
Präsident Dronard,
Baronsbirne,
Großer Katzenkopf.

Preis des **einfachen** Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. **Stuttgart**, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.
1907. **Mannheim**, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.
1908. **Nürnberg**, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.
1908. **Coburg**, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

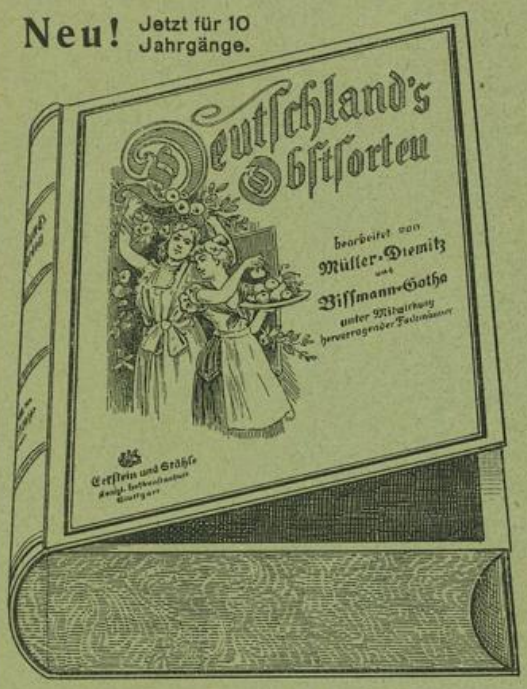
Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Deutschlands Obstsorten

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle
königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Grosser Katzenkopf.

Grosser Katzenkopf.

Reifezeit: Dezember bis Anfang Sommer.

Name und Heimat: Die Heimat des Großen Katzenkopfs läßt sich nicht mehr nachweisen. In Frankreich und auch noch an der deutsch-französischen Grenze wird er „Catillac" genannt. In Bayern, Württemberg und im Bodenseegebiet, in der Pfalz und Priegnitz, auch in Pommern und Mecklenburg heißt er „Pfundbirne".

Neben den 70 verschiedenen Bezeichnungen, die Mathieu in seinem Nomenclator pomologicus für den Katzenkopf anführt, sei noch erwähnt, daß man im Rheinland noch den Namen „Hotzelbirne", in Sachsen „Katharinenbirne" und in Oberhessen „Ochsenknüppel" hört. Am gebräuchlichsten ist jedenfalls der Name „Katzenkopf".

Gestalt: Groß bis sehr groß, fast ebenso breit wie hoch, etwa 80—100 mm, dickbauchig und kreiselförmig, nach dem Kelch zu gleichmäßig und stark verjüngt, aber plattrund abschneidend, nach dem Stiel hin mit einer Einschnürung, im oberen Viertel spitz auslaufend.

Kelch: Auffallend groß und weit offen, mit hornartig verdickten und am Grunde getrennten, aufrecht stehenden und nach innen gebogenen Kelchblättchen. Kelcheinsenkung weit und für die Größe der Frucht flach, von feinen Falten und starken Rippen umgeben. Die Unebenheiten ziehen sich bis zur Mitte des Bauches hinauf und geben dem Querschnitt der Frucht meist eine unregelmäßige Gestalt.

Stiel: Holzig und dünn, 25—35 mm lang, stets gekrümmt, in einer gleichmäßig schüsselförmigen, flachen Einsenkung, zuweilen von kleinen Falten umgeben.

Schale: Fest und dick, mattglänzend, von mattgrüner Farbe und auf der Sonnenseite von braunrötlich getupften Flammen umgeben. Zur Reifezeit leicht gelblich, mit zahlreichen feinen, braunen Punkten, die von einem grünlichen Hof umgeben sind, überzogen. Vereinzelt sind kleine Rostfiguren bemerkbar.

Fleisch: Grobkörnig und fest, rübenartig, von gelblich-weißer Farbe, ziemlich saftig und süß, roh ungenießbar, aber in gekochtem Zustande sehr wohlschmeckend.

Kernhaus: Verhältnismäßig klein, durch grobe Steinchen angedeutet. Die Achsenhöhle erscheint wie mit Mehlflocken ausgelegt. Kernkammern lang und geräumig; Kerne sehr flach und sichelartig gebogen, in eine lange und schmale Spitze auslaufend.

Eigenschaften der Frucht.

Unter allen Winter-Kochbirnen nimmt diese Birnsorte wohl den ersten Platz ein. Ihre Frucht zählt zu den größten aller Birnen und besitzt, sobald sie auf dem Lager ihre gelbe Farbe angenommen hat, auch ein ganz ansprechendes Äußere. Vor allen Dingen ist sie aber durch ihre Haltbarkeit bis in den Mai hinein und durch ihren beim Kochen hervortretenden, erfrischenden, säuerlich-süßen Geschmack von besonderem Wert. Dabei ist sie infolge ihrer zähen Schale und ihres festen Fleisches gegen Druck und Stoß ganz unempfindlich, so daß ihre Ernte und Aufbewahrung keinerlei Schwierigkeiten macht. Die Größe ihrer Früchte bedingt einen gewissen Schutz bei der Auswahl des Standortes, weil sonst die Früchte vor ihrer Reife abfallen. Aber selbst die abgefallenen Früchte lassen sich, wenn sie nicht durch Aufschlagen auf festes Erdreich wunde Stellen bekommen haben, so lange aufbewahren, bis sie zum Kochen verwendet werden. Das Fleisch des Katzenkopf fällt beim Kochen nicht auseinander, färbt sich rötlich und sieht dadurch sehr appetitlich aus. Man läßt die Früchte dort, wo Stürme nicht zu befürchten sind, möglichst lange am Baum hängen. Die Schale färbt sich durch die Herbstsonnenstrahlen viel freundlicher und das macht sie um so früher verkaufsfähig.

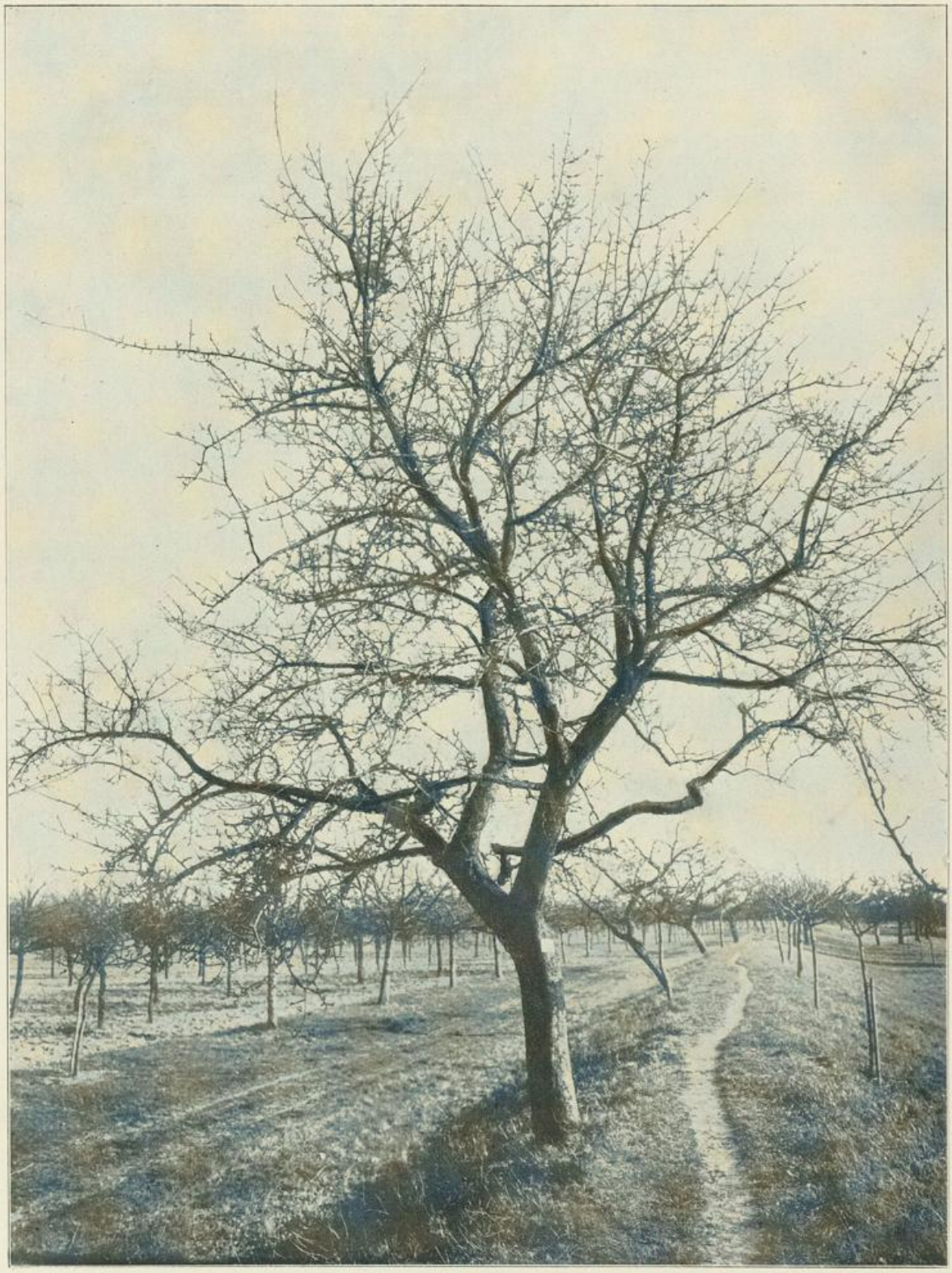
Wem das Einmachen von Birnen zu Kompottfrüchten zu mühsam ist, und wer nicht durch den Genuß von sehr aromatischen Früchten wie Williams Christbirne und ähnlichen Sorten verwöhnt ist, der findet in dem Großen Katzenkopf vollen Ersatz.

Auch zum Dörren wird der Katzenkopf empfohlen. Hierfür sind aber manche unserer schnell vergänglichen Herbstbirnen, sofern ihre anderweitige Verwendung ausgeschlossen ist, entschieden viel wertvoller und auch feiner.

Eigenschaften des Baumes.

Der Große Katzenkopf gehört zu den stärkstwachsenden Birnensorten. Wenn auch seine Stämme nicht so kerzengerade Schäfte wie z. B. die der Neuen Poiteau bilden, so haben sie doch einen kräftigen und konischen Aufbau und erreichen als einjährige Triebe unter günstigen Verhältnissen durchschnittlich eine Höhe von 1 ½ m. Für Form- und Buschobstkulturen kommt diese Sorte selbstverständlich nicht in Frage und somit braucht die Quitte als Unterlage nicht erwähnt zu werden. Wer sich aber in seinem Hausgarten eine lange haltbare Kochbirne heranziehen will und dieser keinen Platz, den ein Hochstamm beansprucht, einräumen kann, der wird


Grosser Katzenkopf

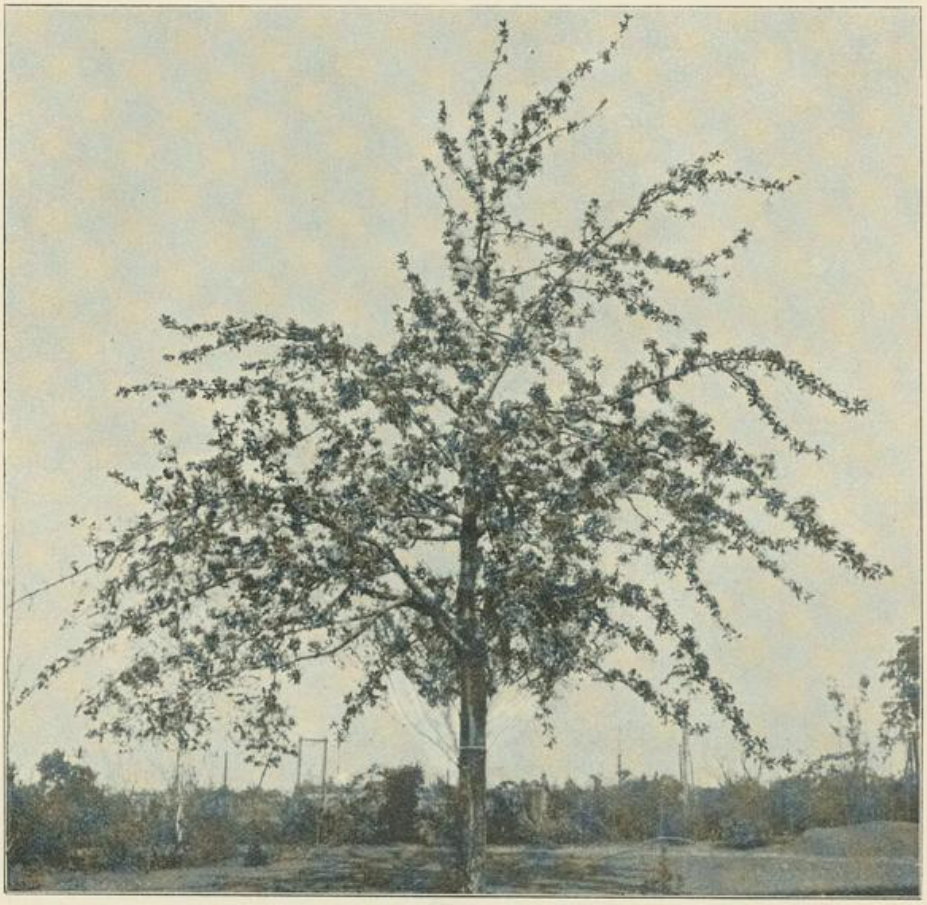


Großer Katzenkopf.

von dem Großen Katzenkopf auch auf Quittenunterlage einen gesunden, reichtragenden Baum erzielen. Er bildet schon am einjährigen Holz reichlich Verzweigungen und später schöne Pyramiden. Die Kronentriebe entwickeln sich allerdings ungleichmäßig, die oberen Augen geben kräftige, die unteren schwächere und hängende Triebe, so daß man diese hoch zu binden und durch Rückschnitt die gleichmäßige Entwicklung der jungen Kronen herbeizuführen gezwungen ist.

Der junge Austrieb und auch die Unterseite der Blätter sind stark wollig. Das Holz hat eine dunkelgraue Farbe; es ist knorrig verästelt. Die großen, anliegenden Knospen haben ziemlich weite Abstände und treiben nach dem Rückschnitt willig aus. Das Fruchtholz ist außerordentlich kräftig, stark verzweigt und mäßig lang. Die Blütenknospen sind spitz und auffallend dick.

Die Blüten sind sehr groß und glockenförmig gebaut. Der Katzenkopf hat unter allen Birnsorten wohl die schönsten Blütenzweige. Sie brechen spät auf, haben eine lange Blütendauer und sind gegen naßkalte Witterung unempfindlich.



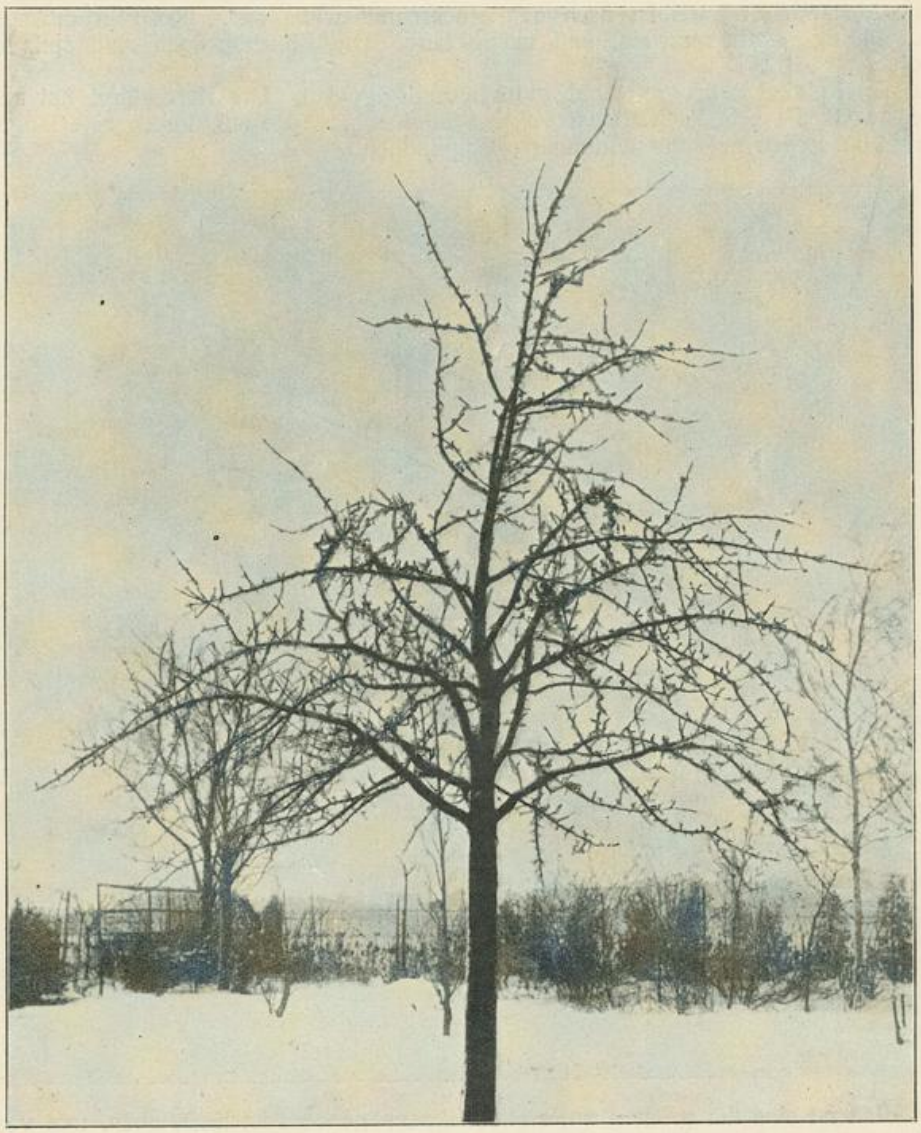
Das Blatt ist eins der größten unter allen Birnensorten; es ist breit, eben, und von seiner dunkel- fast schwarz-grünen Farbe heben sich die hellen Blattstiele wirksam ab.

Der Kronenbau ist locker und malerisch. Das eine Textbild zeigt einen 15-jährigen Hochstamm aus dem Provinzial-Obstgarten in Diemitz im unbelaubten Zustand, und das andere den gleichen Baum in voller Blüte. Dieser Baum bildet eine Zierde des Diemitzer Obstgartens. Das Bild der Beilage verdanken wir dem Entgegenkommen des Herrn Pfeiffer in Oppenheim. Es zeigt den eichenartigen Wuchs eines alten ausgewachsenen Baumes dieser Sorte.

An die Bodenverhältnisse und Lage stellt der Katzenkopf keine hohen Ansprüche. Soweit überhaupt Birnen fortkommen, kann auch der Katzenkopf gepflanzt werden. Auch hohe Gebirgslage beeinträchtigt sein Gedeihen nicht, wenn seine schweren Früchte nicht zu sehr den Stürmen ausgesetzt sind. Über die Frostempfindlichkeit gehen die Ansichten unserer Mitarbeiter auseinander. Während auf der einen Seite hervorgehoben wird, daß die Sorte gegen höhere

Kältegrade empfindlich sei, wird auf der anderen Seite ausdrücklich betont, daß in dem strengen Winter 1879/80 der Katzenkopf fast die einzige Birnensorte gewesen sei, die vom Frost verschont blieb.

Sie gehört zu den frühen und dankbaren Trägern. Eine größere Anpflanzung von dieser Sorte würde vermutlich eine wesentlich höhere Einnahme schaffen, als dies bei mancher edlen Tafelbirnsorte der Fall ist.



Schlechte Eigenschaften.

Aus Oldenburg und aus dem Bodenseegebiet wird uns mitgeteilt, daß in rauher Lage die Bäume des Großen Katzenkopfs unter Spitzendürre leiden.

Sonst sind uns schlechte Eigenschaften dieser Sorte nicht bekannt.

Baronsbirne.

Baronsbirne.

(Ill. Handb. Nr. 256.)

Reifezeit: Dezember bis April.

Name und Heimat: Diel erhielt Edelreiser dieser Sorte aus Groningen; er gab ihr zum Unterschied von einer ihm noch bekannten Sommer-Baronsbirne den Zusatz: „Winter-Baronpear". In Holland finden sich auch die ersten Aufzeichnungen über die Baronsbirne. In Deutschland ist sie nur unter dem Namen „Baronsbirne" bekannt. In Frankreich nennt man sie „Baron d'hiver".

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 80—100 mm lang und 65—75 mm breit, von schöner Birnenform. Der größte Durchmesser liegt fast in der Mitte, nach dem Kelch hin fällt die Frucht konisch ab, nach dem Stiel zu ist sie leicht eingeschnürt. Kelch und Stieleinsenkung treten nicht merklich hervor. Querschnitt unregelmäßig infolge von Rippen, die vom Kelch bis zur Mitte der Frucht sich erstrecken.

Kelch: Offen, aus kurzen, hornartig festen und nach innen geneigten Kelchblättchen bestehend, die von kleinen Falten umgeben sind, fast in gleicher Ebene mit der Frucht oder in ganz flacher Vertiefung, mitunter auch unmittelbar vorstehend.

Stiel: Lang und dick, 30—40 mm messend, ziemlich gerade oder ein wenig gebogen. Der Stiel sitzt oben auf der Frucht auf, er ist mit einer Fleischwulst umgeben, wie bei der mittleren Frucht der Farbentafel, oder er ist in eine flache Vertiefung eingesenkt.

Schale: Mattgrün, später gelbgrün bis grünlich-gelb mit schwachem, rötlich verwaschenem Anflug auf der Sonnenseite. Eine große Zahl von feinen Punkten, die auf der Sonnenseite deutlicher hervortreten und mit rötlichem Hofe umgeben sind, sowie mitunter vereinzelte Rostfiguren sind über die ganze Frucht zerstreut.

Fleisch: Gelblich-weiß und grobkörnig, roh ungenießbar, gekocht sehr gut, vorwiegend süß schmeckend.

Kernhaus: Nicht groß, lang-eiförmig und hohlachsig. Kammern recht ungleich, je nachdem ob vollkommene oder unvollkommene Kerne darin enthalten sind. Dies zeigt der Querschnitt der Farbentafel. Kerne meist zu zweien aneinanderliegend; sie sind auf der einen Seite ganz flach und gleichmäßig zugespitzt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Baronsbirne wetteifert mit dem Katzenkopf um den Rang der haltbarsten und besten Kochbirne, sie hat aber bei weitem nicht die allgemeine Verbreitung gefunden, wie jene. In Süddeutschland ist sie z. B. nur ganz vereinzelt angepflanzt; in Nord- und Mitteldeutschland wird sie um so mehr geschätzt. Ihren Wert als Kochbirne könnte man fast mit den gleichen Ausdrücken schildern wie es beim Katzenkopf geschehen ist. In der Größe der Frucht steht sie gegen diese etwas zurück, dafür hängt sie etwas fester am Baum. Man sollte sie auch so spät wie möglich ernten, damit sie auf dem Lager nicht schrumpft, was anderenfalls mitunter vorkommt.


Baron's
Birne.



Baronsbirne.

Eigenschaften des Baumes.

Die Baronsbirne ist eine starkwachsende Birnsorte, für die nur die Wildlingsunterlage verwendet werden darf. Denn sie ist nur zur Hoch- und Halbhochstammpflanzung zu empfehlen. Am Hochstamm entwickeln sich ihre Früchte ebensogut wie an Buschbäumen. Sie bildet schlanke Stämme und regelrechte Kronen mit aufrecht strebenden Ästen.

Das einjährige Holz hat eine dunkelbraune Farbe. Die Knospenstellung an einjährigen Trieben ist ziemlich weitläufig. Groß und spitz ist die Form ihrer Blütenknospen, die an mäßig langem Fruchtholz sitzen.

Das Blatt ist langgestreckt und läuft in eine Spitze aus; es ist etwas zurückgebogen und mitunter etwas wellig.

In der Jugend läßt die Baronsbirne im Ertrage zu wünschen übrig, aber sobald sie erst einmal mit der Fruchtbarkeit einsetzt, ist diese auch reich und kehrt regelmäßig wieder.

Ihr Wuchs ist hochstrebend, aber die schlanken Kronentriebe neigen sich durch die Schwere ihrer reichen Ernten etwas abwärts. Das Bild der Beilage zeigt dies. Der Baum, der für dies Bild benutzt wurde, steht im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz.

Die Blüte setzt spät ein und dauert lange. Sie ist gegen naßkaltes Wetter empfindlich.

Die Baronsbirne nimmt mit jedem Birnenboden fürlieb, und sie kommt bis hoch in den Norden hinauf gut fort. Sie verdient überall dort die weiteste Verbreitung, wo für Kochbirnen sicherer und lohnender Absatz gefunden werden kann.

Schlechte Eigenschaften

sind nicht bekannt.

Anmerkung: Auf der Farbentafel ist der Sortenname „Baronsbirne“ falsch wiedergegeben, eine Änderung des Druckes war nicht mehr möglich.

Präsident Drouard.

Präsident Drouard.

(Deutsche Obstbau-Zeitung Jahrg. 1910.)

Reifezeit: Dezember bis Januar.

Name und Heimat: Eine aus Frankreich stammende und von Louis Leroy in Angers in den Handel gebrachte Züchtung, die ausschließlich unter diesem einen Namen verbreitet ist.

Gestalt: Groß, auch sehr groß, 80—100 mm lang und 70—80 mm breit. Glockenförmig, mit meist starker Einschnürung im oberen Drittel der Frucht, oder auch kurz gedrungen, nach dem Stil hin gleichmäßig verjüngt und stumpfkegelförmig abgeschnitten. Nach dem Kelch hin flach abgerundet. Querschnitt in der Regel kreisrund, oft auch kantig.

Kelch: Klein und offen, Kelchblättchen oft unvollkommen erhalten, sonst lang- und spitzblättrig, hornartig verdickt, mit wolligem Überzug. Kelcheinsenkung weit und tief, zumeist regelmäßig, oft aber von breiten Rippen eingefaßt, die sich über die halbe Frucht hinziehen.

Stiel: Dick und holzig, am Grunde grün gefärbt, 15 bis 25 mm lang. Bei regelmäßig gebauten Früchten in einer weiten und tiefen Einsenkung und aufrecht stehend, oft aber flach, oben oder seitlich angesteckt.

Schale: Sehr dünn, glänzend hellgrün, mit zunehmender Reife ins Gelblich-grüne bis Gelbe übergehend, fein hellbraun punktiert, mit ganz vereinzelten, kleinen Rostfiguren.

Fleisch: Gelblichweiß, fast schmelzend und saftig, wenn die Bodenverhältnisse ihr zusagen, sonst ums Kernhaus herum etwas steinig, von süßem und etwas gewürztem Geschmack.

Kernhaus: Mittelgroß, nicht stark hervortretend. Kammern klein, mit platten und sehr lang zugespitzten, vollkommenen Kernen gefüllt. Achse fast geschlossen.

Eigenschaften der Frucht.

Präsident Drouard ist eine durch ihre Größe und Haltbarkeit ausgezeichnete und sehr beachtenswerte Handelsfrucht. In ihrer Form und Farbe ist sie der Napoleons-Butterbirne zum Verwechseln ähnlich. Letztere ist zwar feiner im Geschmack, aber in der Hauptsache entscheidet in Zweifelfällen allein die Reifezeit darüber, welche von beiden Sorten man vor sich hat. Wenn die Bäume geschützt stehen, kann man die Früchte bis zur vollen Baumreife hängen lassen; sie hängen leidlich fest, nur ihr Gewicht veranlaßt dort, wo sie dem Winde ausgesetzt sind, ein zu frühzeitiges Abfallen. Nicht überall und nicht in allen Jahren ist sie eine schmelzende Butterbirne. Herr Böttner-Frankfurt sagt: „Die Frucht wird nur unter günstigen Verhältnissen edel“ und Herr Wiesner-Nauheim berichtet: „Für Oberhessen hat sie nur als Zwergbaum und Spalier Wert“. Es wird häufig an die Winterbirnen der gleiche Maßstab angelegt wie an die in ihrem Wohlgeschmack unübertroffenen, edlen Herbstbirnen. Dies führt sehr oft zu widersprechenden Urteilen. Es gibt keine Sorte, die allenthalben gleich gut schmeckt. Sehr empfindlich ist die Frucht beim Versand. Freih. v. Solemacher-Bonn schreibt: „Da die Haut sehr dünn, darf Präsident Drouard nicht kurz vor der Reifezeit versandt werden. Die Berührung der Früchte in einem kühlen Lagerraum läßt jeden Daumenabdruck als schwarzen Fleck erkennen, wenn die Frucht nach dieser Berührung zum Versand kommt. Ich habe praktische Versuche angestellt,


Präsident
Drouard.



Präsident Drouard. Napoleons Butterbirne.

die, ohne daß ein Zweifel möglich war, zu dem Ergebnis führten, daß der Einfluß der menschlichen Handwärme auf die kalte Frucht ihre sehr schnelle Vergänglichkeit herbeiführt. Keine Sorte ist hierfür so empfindlich wie Präsident Drouard".

Man sollte deshalb die Früchte dieser Sorte vor dem Einlagern im Keller in Seidenpapier einwickeln und beim späteren Verpacken in die Versandkisten Handschuhe anziehen.

Eigenschaften des Baumes.

In der Jugend besitzt Präsident Drouard ein kräftiges Wachstum. Auch auf Quittenunterlage veredelt ist der Trieb stark; er bildet an seinem einjährigen Holz wenig Verzweigung. Präsident Drouard macht schöne Stämme mit gleichmäßig im spitzen Winkel abstehenden Kronentrieben und läßt sich leicht zu regelmäßigen Pyramiden heranziehen. Ihr kräftiger Wuchs läßt jedoch bald deshalb nach, weil der Baum früh mit seiner Tragbarkeit einsetzt und dann ein so dankbarer Träger ist, daß man bald nichts als lauter Fruchtkuchen sieht, aus denen immer wieder neue Fruchtknospen hervorgehen. Das Fruchtholz ist kurz und gedrungen, die großen Blütenknospen haben eine spitze Form und sind von dunkelbraunen Deckschuppen umschlossen. Das große, breite Blatt mit seiner etwas zurückgebogenen Spitze ist zwar glänzend, aber nicht so dunkelgrün, wie z. B. bei der Napoleons-Butterbirne. Es ist widerstandsfähig und gesund.

Präsident Drouard ist infolge ihrer reichlichen Fruchtholzbildung für strenge Formen ebenso brauchbar wie für Buschkultur, sie bedarf aber für größere Formen, um sich nicht zu früh zu erschöpfen, Wildlingsunterlage. Für Hochstammpflanzungen kommt sie kaum in Frage. Es ist uns von keinem unserer zahlreichen Mitarbeiter auch nur ein einziger Hochstamm nachgewiesen worden. Von der Abbildung einer Pyramide, die doch nur selten die Eigenart einer Sorte richtig erkennen läßt, haben wir abgesehen.

Statt dessen haben wir ein Blütenbild*) von der Präsident Drouard und der Napoleons-Butterbirne beigegeben, um auf die großen Unterschiede, die bei diesen in vieler Beziehung sonst so ähnlichen Sorten hervortreten, aufmerksam zu machen.

Die Blüte beginnt spät und dauert lange.

An den Boden stellt die Präsident Drouard keine höheren Ansprüche als Winterbirnen überhaupt. Ein sandiger Boden sagt ihr — wenn ihm die erforderlichen Nährstoffe zugeführt werden — mehr zu, als ein schwerer kalter und nasser Lehmboden. Auch die Lage braucht für sie nicht ängstlich geprüft zu werden. Die Sorte bringt noch im Norden unseres Vaterlandes gesunde und schmackhafte Früchte überall in reichen Mengen hervor. Sie verdient es, für die weitesten Kreise als Wintersorte empfohlen zu werden.

Schlechte Eigenschaften.

Ganz vereinzelt, so aus Werder a. H., Kulmbach und Baden-Baden, wird darüber geklagt, daß Präsident Drouard von Fusikladium befallen wird. Außer der Empfindlichkeit der Früchte beim Versand im reifen Zustand sind keine schlechten Eigenschaften bekannt.

---

*) Vom nächsten Jahrgang an werden wir möglichst jeder Sorte ähnliche Blütenbilder beigeben. Die Blüten sind tatsächlich sehr wesentliche Hilfsmittel für die Bestimmung der Obstsorten. Auch von den bereits in „Deutschlands Obstsorten" erschienenen Sorten werden noch Blütenbilder angefertigt und später herausgegeben werden.
J. Müller-Diemitz.

Le Lectier.

Le Lectier

(Pom. Monatsh. 1903).

Reifezeit: Mitte November bis Dezember.

Name und Heimat: Le Lectier ist eine französische Birnsorte; sie wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Transon frères in Orléans in den Handel gebracht und nach Deutschland eingeführt. Die erste Beschreibung dieser Sorte findet man in der „Revue horticole". Sie ist nur unter diesem Namen verbreitet.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 95—110 mm lang und 75—85 mm breit. Unregelmäßig und beulig, nach dem Stiel hin stark verjüngt und in eine lange, in den Stiel übergehende, Spitze auslaufend, bei vielen Früchten auch eingeschnürt, nach dem Kelch hin abgerundet oder stumpfkegelförmig abgeschrägt. Nahe vor dem Kelch ist oft noch eine Einschnürung vorhanden. Querschnitt der Frucht fast kantig.

Kelch: Halboffen bis geschlossen, in einer breiten und flachen Einsenkung oder ganz eben, in gleicher Höhe mit dem unteren Fruchtende. Kelchblättchen hornartig und verkümmert, von deutlich hervortretenden Fleischperlen umgeben und von scharfen Rippen eingefaßt, die sich bis zur Mitte des Bauches hinauf erstrecken.

Stiel: Kurz und dick, 20—30 mm lang und holzig, sitzt fast ohne Absatz auf der etwas abgestumpften Spitze der Frucht oder geht, fleischig sich verdickend, in die Frucht über, im oberen Ende holzig, gekrümmt und schief abstehend.

Schale: Schmutziggrün, in voller Reife gelb werdend, mit zahlreichen Rostpunkten und kleineren Rostfiguren, die am Stiel fast zusammenhängend erscheinen und strahlenförmig auslaufen.

Fleisch: Gelblich-weiß mit grünlichem Schimmer unmittelbar unter der Schale; fein und sehr saftreich, mit herbem, aber nicht unangenehmem Beigeschmack, in rauhen Lagen etwas steinig.

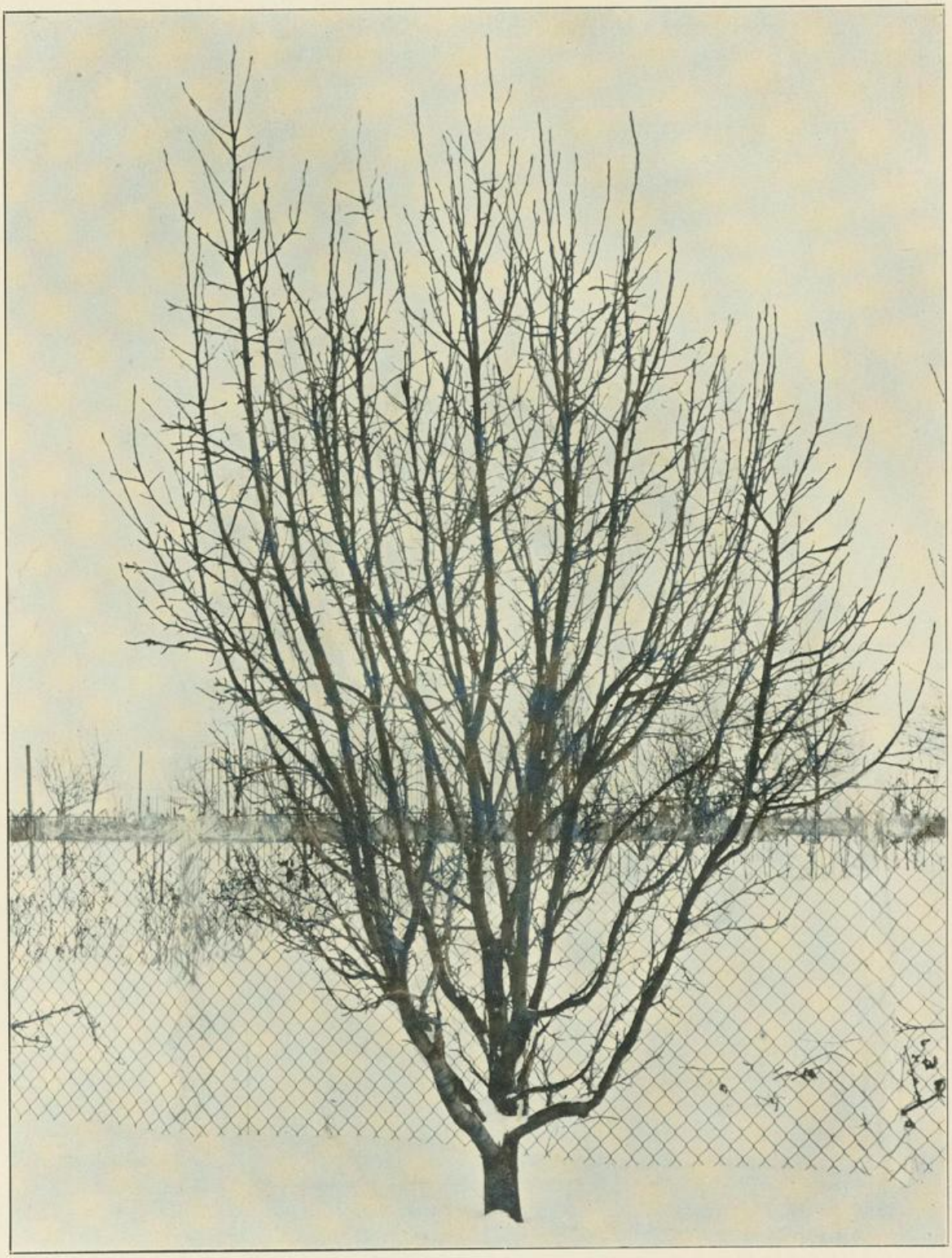
Kernhaus: Klein und von dicken Steinchen deutlich abgegrenzt, Gefäßbündel treten in der Längsachse sichtbar hervor, ganz wenig hohlachsig. Kammern klein, Kerne breit und sehr lang zugespitzt mit einem Höcker am unteren Ende.

Eigenschaften der Frucht.

Le Lectier hat sich trotz ihrer einfarbig-grünen Schale und den vielen Unebenheiten ihrer Form unter den Neuzüchtungen der letzten Jahrzehnte einen bevorzugten Platz erworben. Die Frucht hat in ihrer Form und Farbe Aehnlichkeit mit der Grumkower und mit Six' Butterbirne, von denen sie sich äußerlich hauptsächlich durch die Größe und ferner dadurch unterscheidet, daß sie zur Zeit ihrer Genußreife ein freundlicheres Aussehen als diese bekommt, weil die ursprünglich grüne Farbe dann in eine gelbe übergeht. Die Größe der Frucht in Verbindung mit ihrer Haltbarkeit verleihen ihr die Eigenschaften einer Marktfrucht. Anfangs Oktober geerntet, hält sie sich, oft — namentlich, wenn sie in rauher Lage gewachsen ist — bis über Weihnachten hinaus frisch, und sie genügt den um diese Jahreszeit an die Güte des Geschmackes gestellten Ansprüchen vollkommen. Sie hat sich bis jetzt überall, wo sie auch bisher verbreitet wurde, schnell Anerkennung zu verschaffen gewußt und in den Obstgeschäften größerer, deutscher Städte gehört sie zu den begehrten späten Herbstsorten, die sehr befriedigende Preise erzielen. Beim Fortschaffen aus kühlen Kellerräumen auf die Tafel ist ihre Schale im vollreifen Zustand schon gegen

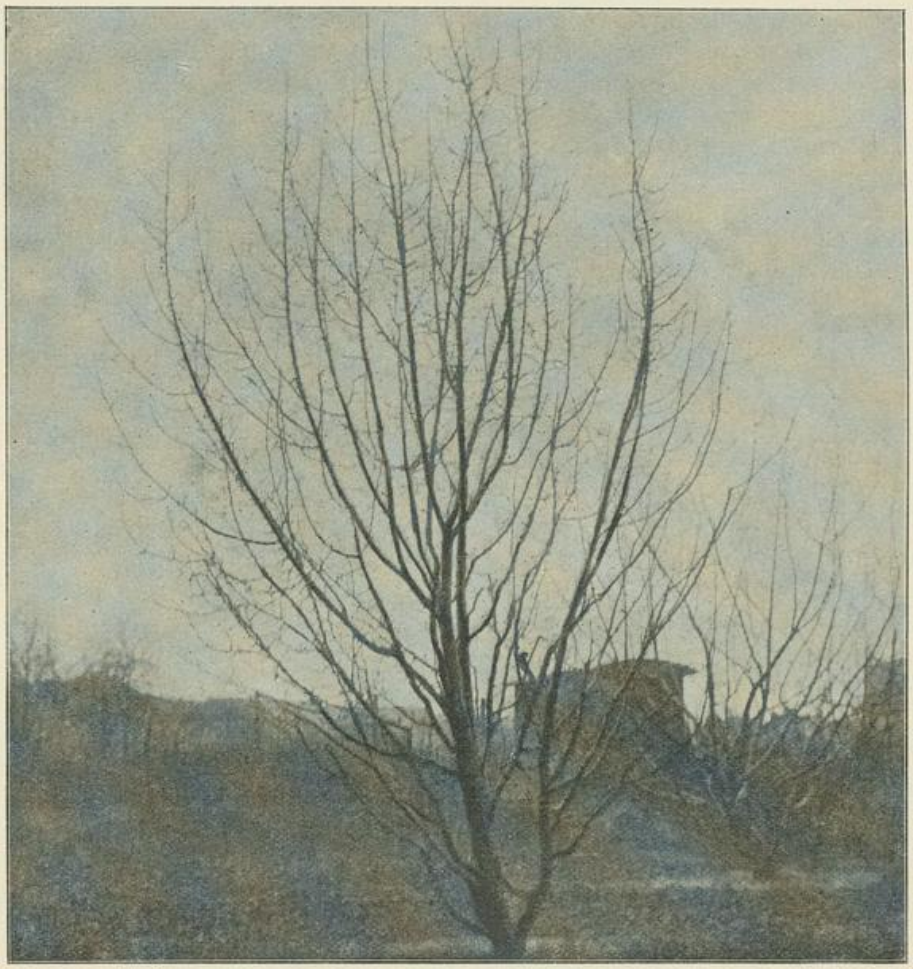


Le Lectier.



Le Lectier.

Berührung mit der Hand empfindlich, wonach sie alsbald ihre Farbe verändert und den Fingerabdruck erkennen läßt. Man sollte sie daher stets zeitig zum Versand bringen. Le Lectier gehört nicht zu den fleißigen Trägern; deshalb entwickeln sich auch ihre Früchte zu gleichmäßiger Größe. Zur Erzielung einer zarteren Farbe ist das Einhüllen der Früchte am Baum in Papiertüten gerade bei dieser Sorte zu empfehlen.



Eigenschaften des Baumes.

Le Lectier ist eine Sorte von geradezu idealem Wuchs, gleichviel ob sie auf Wildling oder Quitte veredelt wird. Die einjährigen Veredlungen wachsen, ohne sich zu verzweigen, kerzengrade und konisch in die Höhe und erlangen durchschnittlich eine Trieblänge von $1^1/_2$ m. Die Augen sind kräftig ausgebildet, spitz und anliegend und treiben nach dem Rückschnitt gut aus. Die Kronentriebe stehen gleichmäßig im spitzen Winkel um den Mitteltrieb und bilden ohne irgend welchen Schnitt die schönsten Pyramiden. Auch die Fruchtholzbildung läßt nichts zu wünschen übrig. Neben kurzen Fruchtspießen zeigen sich auch längere Fruchtruten, die zur Erzielung reicherer Ernten beim Schnitt geschont werden müssen. In der Blüte, die spät aufbricht und lange dauert, scheint sie empfindlich zu sein. Daher rührt wohl auch ihre nicht befriedigende Fruchtbarkeit. Beim Austrieb sind die Blätter stark gerollt und glänzend; ausgewachsen haben

sie eine lange und spitze, schiffförmig zurückgebogene Form und eine lebhaft grüne Farbe. Die obersten Blätter am abgeschlossenen Trieb haben dadurch ein oft ganz eigenartiges Aussehen, daß sie auf der oberen Blattseite etwas gerötet sind. Die Gipfelknospe ist stark entwickelt. Das junge Holz hat eine graugrüne Farbe.

Wegen der Größe der Frucht beansprucht Le Lectier eine gegen Sturm geschützte Pflanzstätte, die Früchte würden sonst zu leicht abfallen. In trockenen Bodenverhältnissen klagt man ohnedies darüber, daß ihre Früchte nicht sturmsicher wären. Der Kronenbau ist sehr steil aufrecht, man muß deshalb die parallel aufstrebenden Leittriebe durch Sperrhölzer auseinander spreizen. Die Beilage läßt diese Eigenheit der Kronenbildung deutlich erkennen. Einen Hochstamm konnten wir für eine Abbildung der Kronenform nicht finden. Aber auch der Buschbaum aus den Freiherrl. von Friesenschen Anlagen in Rötha gibt ein gutes Bild von dem Wachstum der Le Lectier. Das Textbild ist nach einem Buschbaum in der Hartungschen Obstanlage in Mühlhausen aufgenommen. Die Bäume unserer Sorte sind zwar widerstandsfähig, und man hat auch in hohen Lagen — soweit die noch jungen Erfahrungen Schlüsse zulassen —, erfolgreich die Le Lectier angepflanzt. Um aber schöne schmelzende Früchte zu erzielen, ist doch Wärme und guter Boden erforderlich.

Schlechte Eigenschaften.

Le Lectier ist im Ertrag nicht lohnend genug. Ihre Tragbarkeit beginnt auch zu spät. Herr Fischer in Schönborn sagt: „Sobald die Wurzeln die besseren Bodenschichten verlassen und mehr in die Tiefe dringen, bleiben die Früchte klein und verlieren ihren Hauptwert."

Die Farbe ihrer Frucht ist nicht schön; ihr Verkauf wird dadurch beeinträchtigt. In kaltem Boden bleibt sie im Geschmack rübenartig.

Während die Le Lectier sonst fast überall erweiterte Aufnahme findet, berichtet Herr Puhlmann in Werder, daß man dort wegen unbefriedigender Erträge die Bäume wieder umpfropfe.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Anstaltsgärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Obstbauwanderlehrer, Chemnitz.
Boettner, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fehlhammer, Landwirtschaftslehrer, Neumarkt (Oberpfalz), Ingolstädterstr. $2^1/_2$ c.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Cochem a. d. Mosel.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Direktor, Wittstock a. D.
Hagemann, A., Obstbauinspektor, Herford i. Westf.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Grossh. Garteninspektor, Neuziegenhain b. Jena.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Münster i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes. Buschbell Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, F., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim, b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Cronberg i. T.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Kgl. Landesökonomierat, Berlin-Baumschulenweg.
Stemmler, Ludw., Berlin-Friedenau, Beckerstr. 20a, (für Trauben).
Stobbe, Garteninspektor, Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stoll, Kgl. Landesökonomierat, Görlitz.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der erste Jahrgang (1905) von Deutschlands Obstsorten enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der zweite Jahrgang (1906) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der dritte Jahrgang (1907) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der vierte Jahrgang (1908) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der fünfte Jahrgang (1909) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie-Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der sechste Jahrgang (1910) enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken a. d. Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französ. Renette
Der siebte Jahrgang (1911) ist ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der achte Jahrgang (1912) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der neunte Jahrgang (1913) ist ebenfalls ein Doppel-Jahrgang mit 6 Lieferungen u. kostet gleichfalls doppelt. Der erste Teil mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette v. Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin-Apfel Gloria mundi Ontario
Der zweite Teil mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer Weichselkirsche	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der zehnte Jahrgang (1914) wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
I. Teil Heft 25—27.
II. „ „ 28—30.

Heft 28
(1. Heft des zweiten Teiles des VIII. Jahrganges.)

1912 Doppeljahrgang.

Zweiter Teil.

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz

und

Bißmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Früheste der Mark,
Kassins Frühe,
Türkine,
Kunze's Kirsche.

Preis des einfachen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. Nürnberg, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. Coburg, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle

königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**

Vielseitigen Wünschen entsprechend liefern wir von jetzt ab auch

Einbanddecken ca. 5 Jahrgänge Deutschlands Obstsorten

haltend, ganz Leinwand mit Golddruck zum Preis von M. 1.70 inkl. Porto.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch Eckstein & Stähle, Stuttgart.



Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**
b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Ein Schmuckstück für jeden Salon!

Eine Zierde für jeden Schreibtisch!

Univ.-Bibl. Giessen

Vorwort

zu dem Kirschen-Jahrgang von „Deutschlands Obstsorten".

In dem vorliegenden Jahrgang lenken wir die Aufmerksamkeit unserer Leser auf eine Obstart, die von größter volkswirtschaftlicher Bedeutung ist. Mit vollem Recht räumt man im Erwerbsobstbau den Kirschen den ersten Platz ein. Keine andere Obstart ergibt so bald regelmäßige Ernten und so hohen Gewinn, wie die Kirsche, vorausgesetzt, daß die Vorbedingungen für ihr gutes Gedeihen geboten werden.

Die Kirsche liebt zu ihrem guten Fortkommen Kalkboden, in dem sie ein hohes Alter erlangt. Sie bevorzugt warme Lagen und begnügt sich mit weit geringerer Bodenfeuchtigkeit als die meisten anderen Obstarten. Sie kann daher noch für Lagen verwandt werden, die sonst für den Obstbau verloren gehen würden. Gegen ein Übermaß von Wasser im Boden ist sie allerdings empfindlich; sie neigt dann zu Krankheiten und geht früh zugrunde.

Die Kenntnisse über die Obstsorten waren bisher sehr verworren und unvollkommen. Wir hoffen, daß die der Natur vortrefflich abgelauschten Abbildungen umso freundlichere Aufnahme bei den bisherigen Abnehmern unserer Kernobstsorten finden werden, als jeder Obstzüchter und Pomologe auch bestrebt sein sollte, die Lücken in seinen Kenntnissen über Kirschensorten auszufüllen.

In dem ersten Kirschenjahrgang haben wir die besten Kirschensorten zusammengestellt; trotzdem fehlen noch manche Sorten, die für ihre Heimatsbezirke große Bedeutung besitzen. Wir sind uns wohl bewußt, daß gerade bei den Kirschen die „Lokalsorten" besondere Beachtung verdienen und wir beabsichtigen keineswegs, diese durch die von uns beschriebenen Sorten zu verdrängen. Aber wir hoffen, durch die sorgfältigst zusammengestellten Beobachtungen und Erfahrungen über die vorliegenden Sorten Veranlassuug zur Prüfung und zu Vergleichen zu geben, um dann für die Fortsetzung unserer Arbeit aus unserem Leserkreise neue Anregung und Unterstützung zu erhalten*). Wir werden dadurch imstande sein, die Beschreibung auf Kirschensorten anderer Obstbaubezirke ausdehnen zu können, über die bisher zuverlässige Angaben fehlten.

Die Ausstattung unseres Werkes haben wir durch die Wiedergabe von Blüten- und Blattbildern vervollkommnet; wir sind überzeugt, auch damit weiten Kreisen Anregung zum Studium gegeben zu haben.

*) Alle derartigen Mitteilungen nimmt dankbar entgegen J. Müller-Diemitz.

Die Herausgeber:

O. Bissmann . J. Müller.

Früheste der Mark.

Früheste der Mark.

Reifezeit: Erste Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Der Ursprung dieser Sorte ist nicht mit Sicherheit festzustellen. Von einer Seite wird behauptet, die Sorte hätte eigentlich den Namen „Früheste des Marktes“ oder auch „Früheste von der Mars“, sie sei im Feldzug 70/71 von Frankreich mit nach Guben gekommen und vom Baumschulbesitzer Küpper in Guben als „Küppers Frühkirsche“ weiter gezogen. Demgegenüber gibt der Baumschulenbesitzer Ferdinand Winkler in Guben 1889 in Nr. 29 des Praktischen Ratgebers Küpper als den ersten und eigentlichen Züchter der Sorte an. Auch darüber, wie die Reiser dieser „Küppers Frühkirsche“ nach Werder gelangten und dort als „Früheste der Mark“ in den Handel gebracht wurde, kann eine sichere Auskunft nicht gegeben werden. Sie führt aber zurzeit keinen anderen als den oben angeführten Namen.

Literatur: Deutsche Obstbauzeitung (D. O. Z.), Jahrgang 1907, Seite 213.

Gestalt: Klein und plattgedrückt, nach dem Stiel etwas zugespitzt, sehr unregelmäßig geformt und beulig; 17 mm hoch, 21 mm breit und 19 mm dick. Stempelpunkt grau, in einem flachen Grübchen.

Stiel: Ziemlich dünn, meist etwas gekrümmt. 38—43 mm lang, in einer tiefen und weiten Einsenkung; grün gefärbt, nach der Frucht zu rötlich angehaucht, nach dem Ansatz etwas verdickt. Früchte meist zu zweien hängend.

Haut: Dünnschalig und glänzend, dunkelbraunrot, in voller Reife beinahe schwarz, fein punktiert.

Fleisch: Weich, nicht sehr saftig, ohne Säure und sonstige Würze, gut vom Stein lösend.

Stein: Ziemlich kreisrund, aber plattgedrückt, 9 mm hoch, $8\frac{1}{2}$ mm breit und $6\frac{1}{2}$ mm dick, fast ohne Spitze. Die Rückennaht ist scharf, dreifach gespalten, die Bauchnaht tritt sichtbar hervor.

Eigenschaften der Frucht.

Als die früheste aller deutschen Kirschen hat die Früheste der Mark in allen Städten sehr schnell Verbreitung gefunden. Sie wird oft genug schon im erst halbreifen Zustand feilgeboten und trotzdem hoch bezahlt. In der Vollreife ist sie fast schwarz gefärbt, aber in diesem Zustand bekommt man sie selten auf den Märkten zu sehen, deshalb ist sie auf der farbigen Beilage auch so gemalt, wie sie im Handel vorkommt.

Im Geschmack ist sie fade, aber das hindert nicht, daß sie trotzdem die höchsten Preise erzielt, weil sie mehrere Tage vor allen anderen Kirschen erscheint. Sobald andere Sorten reif werden, verliert sie ihren Wert. Sie reift einige Tage früher als die Frühe Maiherzkirsche oder Frühe Französische und sie wird daher dieser Sorte vielfach vorgezogen.



Früheste der Mark.



Früheste der Mark.

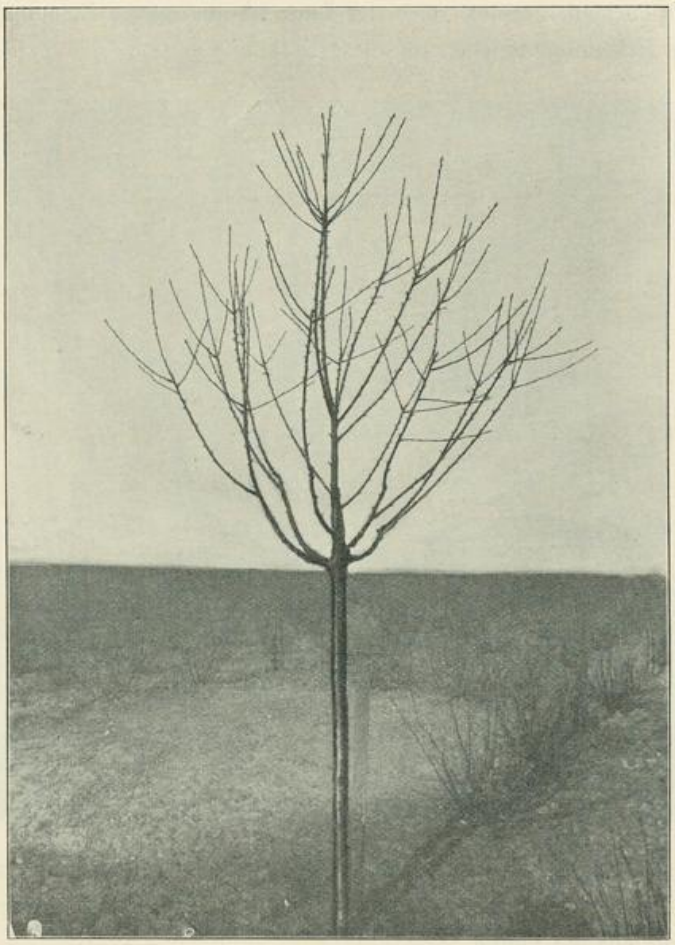




Früheste der Mark.

Eigenschaften des Baumes.

Die Früheste der Mark ist infolge ihrer frühen Reife zu Versuchspflanzungen viel verwendet worden, sie hat daher schnell eine starke Verbreitung gefunden. Man hat dadurch auch ein umfangreiches Urteil über ihre Ansprüche. Danach kommen allein Südhänge mit warmem Boden, wo sie ihre Frühreife auch wirklich zur Geltung bringen kann, für ihre Anpflanzung in Betracht. Es hat keinen Wert, sie in kälteren Lagen anzupflanzen, weil sie dort von besserschmeckenden und großfrüchtigen Sorten weit übertroffen wird.



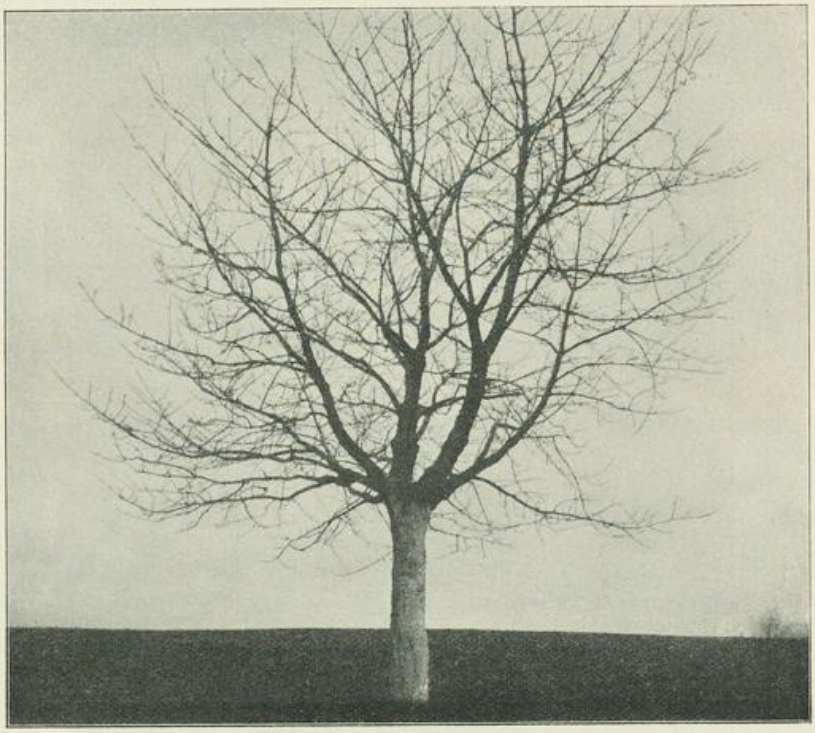
Von vielen Seiten wird über ihr Gedeihen geklagt. Der Baum wächst ziemlich schwach. Er hat eine hochstrebende Krone von kugelförmiger bis pyramidenförmiger Gestalt, in der Aststellung der wilden Vogelkirsche ähnlich, so daß man die Sorte schon im laublosen Zustande am Wuchs, ferner aber auch an ihren kleinen rundlichen Augen erkennen kann. Die Knospen am einjährigen Triebe sind gerötet, die Blütenknospen in dichten Büscheln angeordnet.

In leichtem, sandigem Boden kommt sie, nach zuverlässigen Beobachtungen im Querfurter Kreise, besser fort als in schwerem Boden.

„Früheste der Mark“ trägt nur mäßig; aber durch den hohen Preis ihrer Früchte ist der Erlös aus ihrer Ernte befriedigender, als dies bei reichtragenderen Sorten der Fall ist. Deshalb wird sie für günstige Lagen mit Recht zur vermehrten Anpflanzung empfohlen.

Das Laub ist hellgrün und matt, am jungen Triebe und an den Fruchtzweigen fast gleich, flach und ziemlich regelmäßig gezahnt.

Die Blüte ist im Aufblühen fast pfirsichrot angehaucht, und sie behält diesen rötlichen Schimmer während ihrer ganzen Blütedauer. Die Knospenhüllblättchen am Blütenstand sind ausgesprochen rötlich. Die Blüten sind die ersten unter den Kirschensorten; sie sitzen dicht zusammen, haben aber eine flattrige Form und sind gegen Frost sehr empfindlich. Die Triebspitzen sind vor dem Erblühen der Knospen stark gerötet, nach der Blüte ist die ganze Belaubung bräunlich. Dies ist ein untrügliches Erkennungszeichen für diese Sorte.



Die Beilage und das erste Textbild des jungen Baumes sind nach Bäumen im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz angefertigt, während das zweite Textbild nach einer Photographie aus Vitzenburg a. U. vervielfältigt wurde.

Schlechte Eigenschaften.

Die Frucht der Frühesten der Mark ist zu klein und geschmacklos.

Die Sorte leidet an Monilia und Fusicladium.

Die Blüte und auch der Baum sind sehr empfindlich gegen Frost. Die Ernte setzt infolge dessen oft aus.

Kassins Frühe.

Kassins Frühe.

Reifezeit: Ende der ersten, Anfang der zweiten Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Diese Kirschsorte wurde in den 60er Jahren des 19. Jahrhunderts von dem im Jahre 1868 verstorbenen Obstzüchter Ludwig Kassin in Werder a. d. Havel als Sämling aufgefunden und, nachdem er ihren Wert erkannt hatte, zum Umpfropfen eines alten Sämlingstammes benutzt. Im dritten Jahre nach dem Umpfropfen, zeigte sie sich im Ertrage schon so dankbar, daß sie auffiel und zum Diebstahl ihrer Reiser verleitete. Dadurch fand sie in Werder bald Verbreitung. „Kassins Frühe" und „Kassins frühe Herzkirsche" sind ihre einzigen bekannten Namen.

Literatur: Lauche's Ergänzungsband Nr. 233; Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1907, Seite 212.

Gestalt: Groß, stumpfherzförmig, fast ebenso breit wie lang, 21—22 mm hoch, 22—23 mm breit und 20 mm dick. Die Frucht ist ziemlich regelmäßig gebaut, hat auf der Rückenseite eine flache Furche, auf der Bauchseite eine scharfe Linie und ist etwas flachgedrückt. Der Stempelpunkt sitzt oben auf.

Stiel: Mittellang und dick; 4,2—5,2 cm lang, bald gerade, bald etwas gekrümmt, meist grün gefärbt, in sehr weiter und flacher Einsenkung.

Haut: Dünn und glänzend, dunkelbraun bis schwarzrot. Einzelne größere Stellen scheinen rot durch. Punktierung ganz fein; auf der Bauchseite ist eine schwache Naht sichtbar.

Fleisch: Weich und saftig, von sehr feinem Geschmack, unter den Frühkirschen die schmackhafteste.

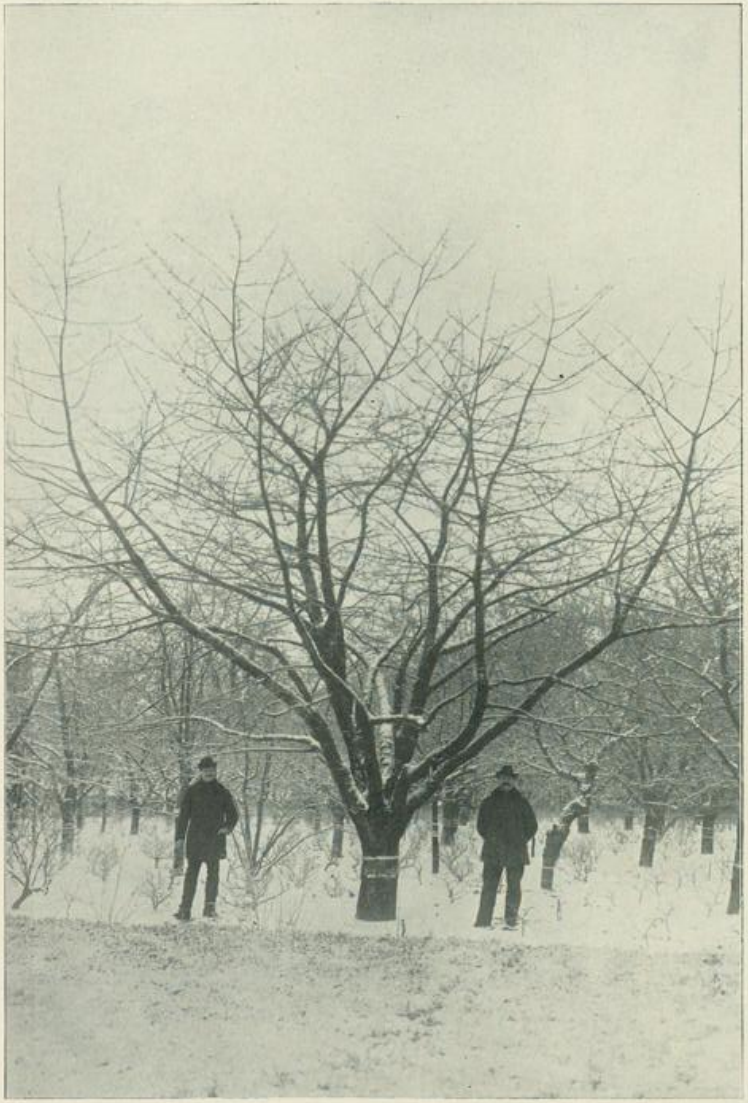
Stein: Rundlich-oval, nicht zugespitzt. 10 mm hoch, 8 mm breit, 7 mm dick, auf der Rückenseite scharf gefurcht, auf der Bauchseite mit einer schwachen Naht versehen, gut vom Fleisch lösend.

Eigenschaften der Frucht.

Kassins Frühe ist die edelste von allen bis jetzt bekannten frühen Herzkirschen. Man ist im Geschmack frühreifer Obstsorten nicht verwöhnt, aber „Kassins Frühe" befriedigt sogar den anspruchsvollsten Gaumen. Sie bleibt zwar in der Reifezeit um acht Tage hinter der „Frühesten der Mark" und auch um einige Tage hinter der „Frühen Französischen" zurück. Dafür ist aber auch ihre Frucht wesentlich größer und — wenn sie am Baume voll ausreift — schön dunkelbraunrot gefärbt. Man könnte sie fast zu den schwarzen Herzkirschen rechnen.

Die Sorte ist auf dem Markte gesucht und wird sich, wenn ihr Wert noch mehr bekannt geworden ist, leicht in großen Mengen absetzen lassen. Sie verträgt den Versand und platzt selbst bei anhaltendem Regenwetter nicht auf. Das ist eine besonders hervorzuhebende Eigenschaft, die den Wert dieser Sorte wesentlich erhöht.


Kassin's Frühe.





Kassins Frühe.



Kassins Frühe.

Eigenschaften des Baumes.

Kassins Frühe hat einen starken Wuchs und bildet eine aufrecht strebende, breitkugelige, lichte Krone, die nur selten des stärkeren Auslichtens bedarf. Sie ist gesund und hat an allen Orten, wo man sie als Ersatz für die vom Kirschbaumsterben ergriffenen einheimischen Sorten verwendete, niemals zu Klagen Veranlassung gegeben.

Ihre Tragbarkeit beginnt oft schon im dritten Jahre nach der Anpflanzung und ist sehr reich, ihre Früchte erreichen gleichmäßige Größe und reifen gleichzeitig.

An den Boden scheint diese Sorte, wie aus vielen Anbauversuchen hervorgeht, keine besonderen Ansprüche zu stellen. Der Standort ist allerdings so auszuwählen, daß die früh aufbrechende Blüte nicht durch Nachtfröste gefährdet wird.

Der Blütenstand ist locker, die Blüte selbst flattrig. Zur Zeit der Blüte ist ihr Laub noch wenig entwickelt. Die Blütenknospen sind rundlich und im Knospenzustand von stark geröteten Kelchblättern eingeschlossen.

Das Blatt der Kassins Frühen ist auffallend spitz und eigenartig lang gezahnt; dies dient — namentlich an jungen Bäumen — als Erkennungsmerkmal.

Die Photographie des in der Beilage wiedergegebenen Baumes verdanken wir der Obstbauschule in Werder. Sie stellt einen 28jährigen Baum dieser Sorte aus den Obstanlagen der Enkel des Züchters in Werder a. d. Havel dar.

Schlechte Eigenschaften

dieser Sorte sind uns von keiner Seite mitgeteilt worden. Es sei aber bemerkt, daß die im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz auf „Königin Hortensie“ aufgepfropften Reiser der „Kassins Frühen“ nicht lebensfähig blieben, während sie auf Wildlings-Unterlage kräftig wuchsen.

Türkine.

Türkine.

(Nach dem Illustr. Handbuch = Flamentiner.)

Reifezeit: Ende der ersten, Anfang der zweiten Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Seit mehr als 100 Jahren baut man auf den Fahnerschen Höhen im Herzogtum Gotha und in ihrer Umgebung unter dem Namen „Türkine" eine Kirschsorte, zu welcher der Pfarrer Sickler im Jahre 1794 von den Pomologen Christ und Truchseß die ersten Reiser erhielt. Wo die Sorte entstanden ist, läßt sich nicht nachweisen, wohl aber weiß man, daß die „Türkine" ursprünglich den Namen „Flamentiner" führte und daß sie nur durch eine Verwechslung, die durch Pfarrer Sickler mit Reisern der Flamentiner entstand, den Namen „Türkine" erhielt. Nachdem aber die Sorte unter diesem falschen Namen ein Jahrhundert hindurch von den Fahnerschen Höhen aus verbreitet worden war, und ihr Anbau eine solche Ausdehnung erlangt hatte, daß sie als die Hauptsorte des ganzen Gotha'schen Kirschanbaues bezeichnet werden kann, wäre es ein ganz unnützes Verlangen, wenn man von den dortigen Züchtern forderte, daß sie den landläufigen Namen mit dem in der pomologischen Wissenschaft ursprünglich erteilten Namen vertauschen sollten. Deshalb haben wir es auch für richtiger angesehen, unter „Türkine" die Sorte zu beschreiben, um so mehr, als wir annehmen dürfen, daß die eigentliche Türkine außer in Sortimentsgärten nirgends verbreitet und auch eine wertlose Sorte ist.

Literatur: Ill. Handbuch Nr. 24 unter dem Namen Flamentiner und Truchseß, Nr. 19 Seite 211 als Flamentiner. Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1907 Seite 214.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 20–25 mm hoch, 20—22 mm breit, 18–20 mm dick, je nach dem ihr zusagenden Standort; nach dem Stiele zu abgeflacht, nach dem Stempelpunkt hin abgerundet. Der größte Durchmesser liegt nahe am Stielende. Auf der Rückenseite zieht sich vom Stiel bis zum Stempelpunkt eine dunkel gefärbte Furche entlang, während diese auf der Bauchseite nur schwach angedeutet wird. Der Stempelpunkt sitzt in einem nicht sehr tiefen, gleichmäßig runden Grübchen.

Stiel: Meist ganz grün, zuweilen mit einem schwachrotbraunen Anflug auf der Sonnenseite, $4^1/_2$ bis 5 cm, zuweilen bei Schattenfrüchten noch etwas länger, ziemlich stark, in einer nach der Rückenseite abfallenden, tellerförmigen Vertiefung sitzend.

Haut: Die gelbe Grundfarbe erscheint fast nur bei Schattenfrüchten, während fast alle Sonnenfrüchte ganz mit einem schönen leuchtenden Rot überzogen sind. Das Rot wird durch strichförmige, regelmäßig angeordnete Punkte, die sich von der dunkelroten Grundfarbe abheben, unterbrochen. Die Haut ist sehr dünn und deshalb empfindlich.

Fleisch: Sehr weich und saftreich, von angenehm würzigem Geschmack; in manchen Lagen macht sich zuweilen ein etwas bitterer Beigeschmack bemerkbar, der aber durchaus nicht unangenehm auffällt, sondern die Würze der Frucht noch erhöht.

Stein: Groß, länglich oval, mit stark hervortretenden Rückenkanten und scharfer Bauchnaht, oben und unten abgeflacht. 12 mm hoch, 10 mm breit, 8 mm dick. Löst nicht vollständig vom Fleisch.

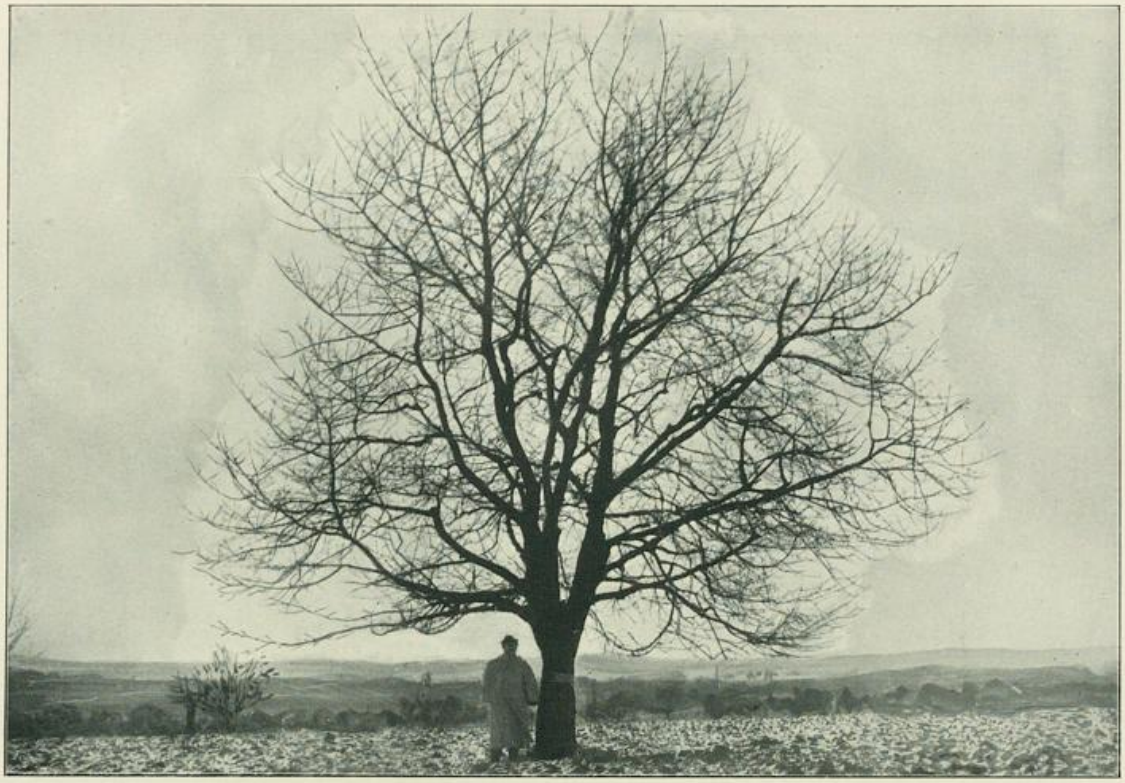
Eigenschaften der Frucht.

Die Türkine hat durch ihre weite Verbreitung in den Thüringer Landen und durch ihre Massenanpflanzung auf den Fahnerschen Höhen als Handelsfrucht eine große Bedeutung erlangt, und sie erzielt in Gotha und Umgegend stets höhere Preise als andere dort angebaute Sorten.


Türkine.



Türkine.





Türkine.

Die große, lachende Frucht spricht allgemein an, und wer Gelegenheit hatte, an ihrem Heimatsorte die köstliche Frucht zu genießen, der wird ihres Lobes voll sein und wünschen, sie auch für sich in seinem Garten zu besitzen. Infolge der zarten Haut und des weichen Fleisches leidet die Türkine bei Sturm und Regenwetter, und sie muß deshalb auch, um bei weitem Versand frei von Druckflecken zu bleiben, vor ihrer Vollreife versandt werden.

Die Frucht ist nur zum Rohgenuß bestimmt, zur Verarbeitung in Konservenfabriken ist sie nicht geeignet, weil das Fleisch zu weich und zu saftig ist.

Eigenschaften des Baumes.

Die Türkine ist eine der am stärksten wachsenden Kirschensorten; sie bildet immer kernige, gesunde Bäume, sobald sie den ihr günstigen Boden gefunden hat. Das erste Textbild zeigt



einen 15jährigen, an der Straße in Kleinfahner stehenden Hochstamm mit dichter, buschiger Krone. Ohne Rückschnitt treibt die Sorte eigentümlich quirlartig angeordnete Astkränze. Im Alter dehnt sich die Krone hochkugelig aus. Das zweite Textbild — eine Kirschenallee auf dem Schierschmidtschen Grundstück in Kleinfahner — läßt dies erkennen.

Der Einzelbaum der Beilage ist ein 50jähriger Türkinenbaum in Gierstedt, dessen Größe an der danebenstehenden Person beurteilt werden kann. Dieser Baum hat schon öfters in einem Jahre Ernten von 4—5 Zentnern gebracht, wovon der Zentner zu Mk. 15.— verkauft wurde. Drei Fünftel der 25000 Bäume umfassenden Kirschpflanzungen in den Gotha'schen Gemarkungen Groß- und Kleinfahner und Gierstedt bestehen aus Türkinen. Dies bezeugt den Wert, der dieser

Sorte dort beigemessen wird. 194–245 m über dem Meeresspiegel, geschützte Lage und ein mit Muschelkalk reich durchsetzter Lehmboden sind die Vorbedingungen für ihr üppiges Gedeihen; sie erreicht dort ein Alter von 80—100 Jahren. Sie ist mehr für Höhenlagen als für die Ebene zu empfehlen. Aber auch sonst scheint die Türkine an die Lage- und die Bodenverhältnisse besondere Ansprüche zu stellen, denn sie hat sich in anderen Gegenden nicht so bewährt. In dem kalkarmen Diemitzer Boden z. B. hat sie keine ihrer im Gotha'schen mit Recht gerühmten Eigenschaften beibehalten.



Ihre Tragbarkeit ist sehr groß, aber ihre Blüte ist empfindlich und sie setzt ihre Ernte infolgedessen öfter aus.

Die Blüte ist flattrig, der Blütenstand locker, sie blüht als eine der ersten im ganzen Kirschsortiment. Auffallend ist es, daß bei ihr, und zwar in einem Maße wie bei keiner anderen Sorte die Blätter vor der Blüte erscheinen, so daß trotz des blühenden Baumes von der Blütenpracht nicht viel zu sehen ist. An dieser Eigenschaft kann man die Sorte beim Beginn ihrer Knospenentfaltung mit Sicherheit erkennen.

Das Laub hat eine hellgrüne Farbe, die Blätter haben eine wagerechte, flache Stellung und sind unregelmäßig aber scharf gezahnt.

Schlechte Eigenschaften.

Die Empfindlichkeit der Frucht beim Versand begrenzt ihren Anbau auf die Nähe der Absatzgebiete. Zu ihrem guten Gedeihen verlangt die Türkine geeigneten, d. h. kalkreichen Kirschenboden.

Kunze's Kirsche.

Kunze's Kirsche.

Reifezeit: Zweite Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Kunze's Kirsche ist eine im Kreise Sangerhausen, besonders an den Bergeshängen von Wallhausen stark verbreitete Lokalsorte. Ihren Namen trägt sie nach einem in Wallhausen ansässig gewesenen Obstzüchter, der sich durch die Einführung und Verbreitung dieser Sorte um den in der dortigen Gegend bedeutungsvollen Kirschenanbau große Verdienste erworben hat. Ob die Sorte dort entstanden oder durch Reiser aus einer anderen Gegend eingeführt wurde, hat sich nicht mehr feststellen lassen.

Die Kunze's Kirsche ist eine der „Kronprinz von Hannover" in Form und Geschmack der Frucht, in der Gestalt des Steines und in der Reifezeit sehr ähnliche Sorte. Die letztere ist nur etwas heller gefärbt, ihr junger Trieb ist auch etwas grüner, und ihre Blüte erscheint etwas früher, ist größer und hat weiße, langgestreckte Knospen, während diese bei der Kunze's Kirsche rundlich sind.

Literatur: Eine kurze Beschreibung dieser Sorte ist von Herrn R. Demelius, Sangerhausen in Nr. 9 des Jahrgangs 1903 in der Provinzial-Sächsischen Monatsschrift für Obst-, Wein- und Gartenbau zu Halle a. S. gegeben. Wir haben über diese Sorte nichts weiter finden können.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, stumpfherzförmig, nach dem Stiele zu abgeplattet; 19 mm hoch, 23 mm breit und 19 mm dick. Ueber die Bauchseite zieht sich eine schwache Naht, während auf der Rückenseite öfters eine deutliche Furche zu erkennen ist. Der Stempelpunkt sitzt in einem flachen Grübchen.

Stiel: Lang und dünn, $4^1/_2$ bis 5 cm, in einer weiten, schüsselförmigen Stielhöhle.

Haut: Von einer hellgelben Grundfarbe hebt sich die rote Backe, die nach dem Stiel hin dunkler gefärbt ist, leuchtend ab. Die roten Stellen sind fein und deutlich punktiert. Die Punkte verlaufen zum Teil strichartig. Die Frucht besitzt eine dünne aber zähe Haut.

Fleisch: Gelblich weiß, fest, wesentlich heller als auf der farbigen Abbildung, sehr saftreich und außerordentlich wohlschmeckend.

Stein: Auffallend klein, 9 mm hoch, 8 mm breit und 6 mm dick. Nach dem Stempelpunkt zugespitzt, mit breiten Rückenfurchen und einer scharfen Bauchnaht, vom Fleisch gut lösend.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den bunten Herzkirschen zählt die Kunze's Kirsche zu den wertvollsten Handelssorten. Mit köstlichem Geschmack verbindet sie auffallend lange Haltbarkeit. Bei den Diemitzer Kirschschauen, die oft 3 Wochen zeitlich auseinanderlagen, hatte die Kunze's Kirsche oft von der ersten bis zur letzten Schau ihren Wohlgeschmack und ihr gutes Aussehen behalten. Sie ist auch eine vorzügliche Versandfrucht, von ausgezeichnetem Geschmack und festem Fleisch die auch von Konservenfabriken gesucht wird. Auf der Kirschenbörse in Wallhausen beherrscht sie den Markt und erzielt hier auch die höchsten Preise; sie wird vornehmlich von Berliner Händlern gesucht.

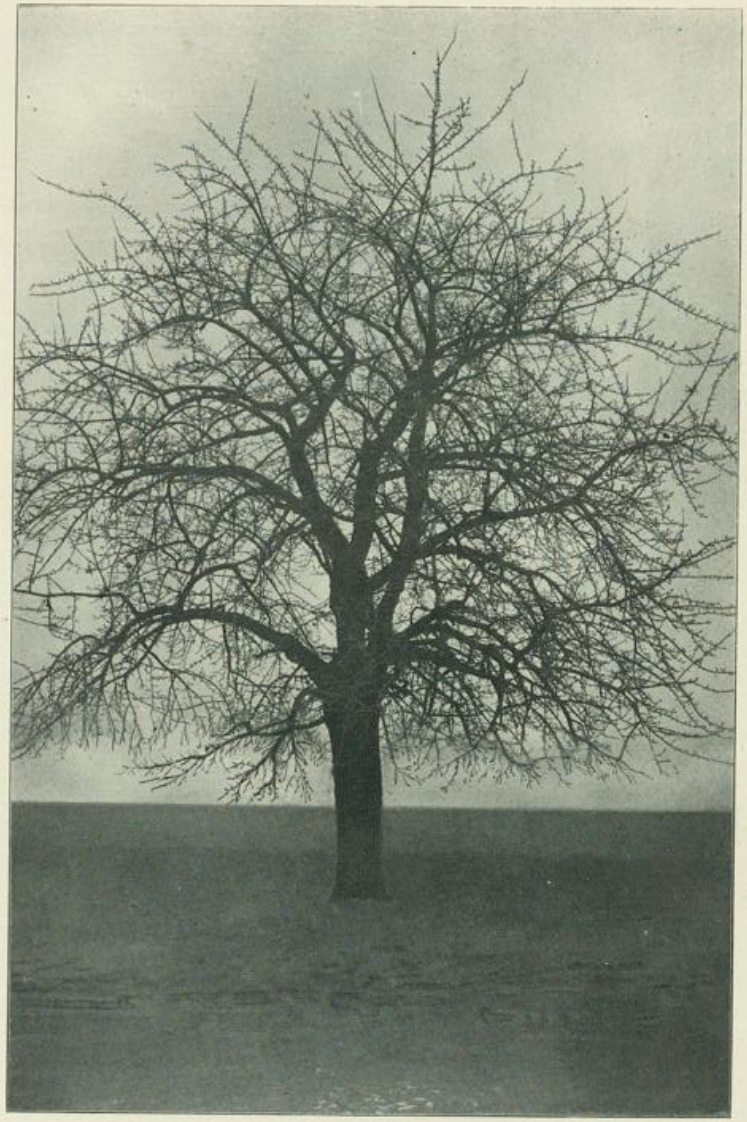


Kunze's Kirsche.





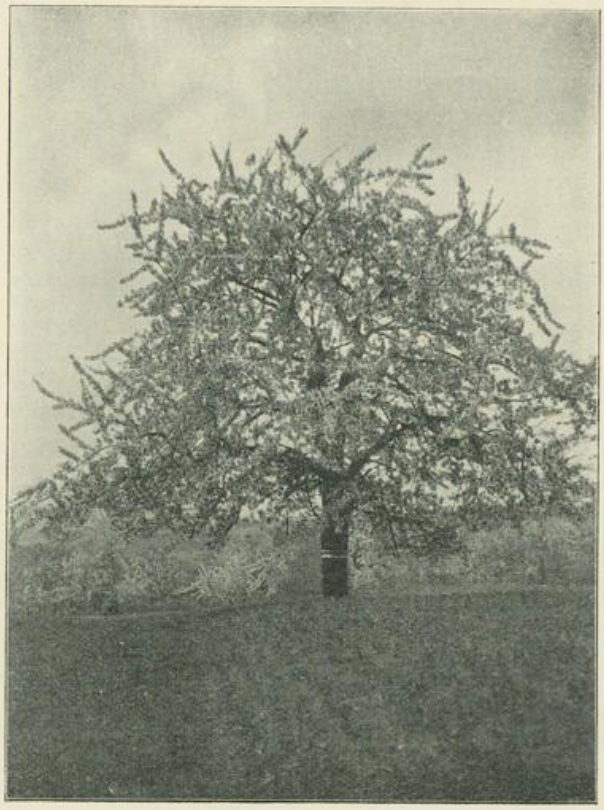
Kunzes Kirsche.





Kunzes Kirsche.

Ihre freundlichen Farben verschaffen ihr auch bei Nichtkennern stets sicheren Absatz, so daß sie, sobald ihre guten Eigenschaften erst allgemeiner bekannt geworden sind, auch anderweitig schnelle Verbreitung finden wird.

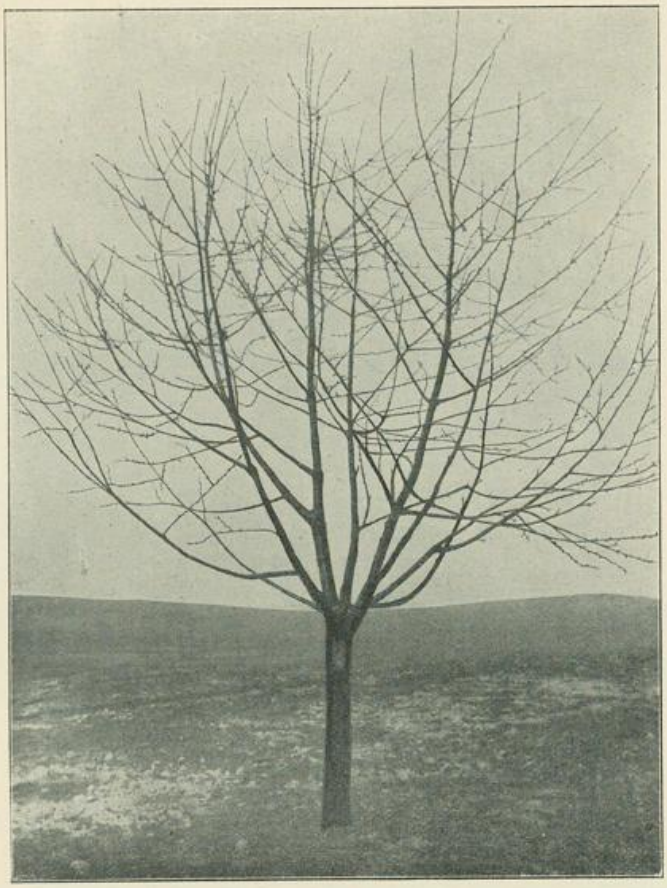


Eigenschaften des Baumes.

Sein Wuchs ist auffallend stark und hochkugelig. Die Sorte eignet sich vorzüglich zur Bepflanzung von Straßen. Sie ist gesund, kernig und leidet weder an Gummifluß noch an Monilia oder anderen Krankheiten. Sie ist trotz ihres üppigen Wuchses früh- und reichtragend. Herr Demelius in Sangerhausen, der bekannte Kirschenzüchter, schildert sie als die ertragreichste Sorte seines ganzen Kirschensortiments, die nach den bis jetzt vorliegenden Erfahrungen an den Boden keine besonderen Ansprüche stellt.

Die Blüte ist klein und währt längere Zeit. Die Knospen sind vor dem Aufbrechen rötlich, später weiß; während der Blüte sind nur erst wenig Blätter vorhanden, wodurch die blühenden Bäume wie mit Schnee bedeckt erscheinen. Das Textbild ist nach einem in der Wallhäuser Flur stehenden Baume aufgenommen; es gibt uns einen Begriff von der reichen Tragfähigkeit der Kunze's Kirsche.

Auch das Bild in der Beilage ist von einem im besten Lebensalter stehenden Kirschbaum dieser Sorte in Wallhausen gefertigt.



Das zweite Textbild ist nach einer Photographie in der Demelius'schen Obstanlage in Sangerhausen gemacht.

Das Blatt ist dunkelgrün, scharf gezahnt und lang gestreckt. An den Fruchtzweigen ist die Zahnung unregelmäßig und nicht sehr scharf, das Laub ist etwas hängend.

Schlechte Eigenschaften

sind nicht bekannt.

Neueste Liste 1912.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Obergärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. d. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Landwirtschafts- und Obstbaulehrer, Chemnitz.
Boettner, Kgl. Oekonomierat, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Berncastel-Cues.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Gartendirektor a. D., Neuruppin.
Hagemann, A., Kgl. Gartenbauinspektor, Herford i. W.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Heinsius, Anstalts-Vorsteher, Tapiau (Ostpreußen).
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe, Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Herford i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes., Buschbell Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, C., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Badenweiler, Haus Cronberg.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Dr. H., Berlin-Baumschulenweg.
Stobbe, Kgl. Garteninspekt., Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der **erste Jahrgang (1905)** = Heft 1, 2, 3 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der **zweite Jahrgang** (1906) = Heft 4, 5, 6 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der **dritte Jahrgang** (1907) = Heft 7, 8, 9 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der **vierte Jahrgang** (1908) = Heft 10, 11, 12 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der **fünfte Jahrgang** (1909) = Heft 13, 14, 15 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der **sechste Jahrgang** (1910) = Heft 16, 17, 18 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken an den Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französische Renette
Der **siebte Jahrgang** (1911) = Heft 19, 20, 21 ist ein **Doppel-**Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der **zweite Teil** = Heft 22, 23, 24 mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der **achte Jahrgang** (1912) = Heft 25, 26, 27 ist ebenfalls ein **Doppel-**Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der **zweite Teil** = Heft 28, 29, 30 mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der **neunte Jahrgang** (1913) = Heft 31, 32, 33 ist ebenfalls ein **Doppel-**Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet gleichfalls doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette von Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin Apfel Gloria mundi Ontario
Der **zweite Teil** = Heft 34, 35, 36 mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der **zehnte Jahrgang** (1914) = Heft 37, 38, 39 wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne
Die Hefte 40, 41, 42 werden folgende 12 Pflaumen- und Zwetschensorten enthalten:	Bühler Frühzwetsche The Czar Ontariopflaume Wangenheims Frühzwetsche	Königin Victoria Jefferson Mirabelle von Nancy Herrenhäuser Mirabelle	Grosse grüne Reineclaude Kirkes Pflaume Italienische Zwetsche Hauszwetsche
Die Hefte 43, 44, 45 werden folgende 12 Aprikosen- und Pfirsichsorten enthalten:	Aprikose von Breda Aprikose von Nancy Ungarische Beste (Klosterneuburger) Ambrosia Kremser	Amsden Frühe von Cronensteyn Triumphpfirsich Frühe Rivers	Weisse Magdalene Proskauer Königin der Obstgärten
Die Hefte 46, 47, 48 werden folgende 12 Apfelsorten enthalten:	Ohm Paul Roter Astrachan Pfirsichroter Sommerapfel Virginischer Rosenapfel	Oberdiecks Renette Coulons Renette Goldrenette Freiherr von Berlepsch Purpurroter Cousinot	Edelborsdorfer Luikenapfel Deutscher Goldpepping Roter Winter-Stettiner
Die Hefte 49, 50, 51 werden folgende 12 Kirschsorten enthalten:	Frühe Französische Coburger Mai-Herzkirsche Braunauer Himbeerkirsche	Gaisepitter Boitzeburger Cardorfer Frühe Weisse span. Knorpelkirsche	Doctor Knorpelkirsche Schöne von Marienhöhe Grosse Prinzessinkirsche Ampfurter Knorpelkirsche
Die Hefte 52, 53, 54 werden folgende 12 Birnensorten enthalten:	Ananas von Courtray Alexandrine Douillard André Desportes Windsorbirne	Rote Bergamotte Triumph von Vienne Herzogin Elsa Capiaumont	Colomas Herbst-Butterbirne Graue Herbst-Butterbirne Jeanne d'Arc Comtesse de Paris

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
I. Teil Heft 25—27.
II. „ „ 28—30.

1912 Doppeljahrgang.
Zweiter Teil.

Heft 29
(2. Heft des zweiten Teiles des VIII. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bißmann-Gotha
unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Dankelmann,
Rote Maikirsche,
Diemitzer Amarelle,
Königl. Amarelle.

Preis des einfachen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.
1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.
1908. Nürnberg, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.
1908. Coburg, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle

königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**

Vielseitigen Wünschen entsprechend liefern wir von jetzt ab auch

Einbanddecken ca. 5 Jahrgänge Deutschlands Obstsorten

haltend, ganz Leinwand mit Golddruck zum Preis von M. 1.70 inkl. Porto.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch Eckstein & Stähle, Stuttgart.

Bericht über Kirschenschauen

der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen und Beobachtungen an Kirschenbäumen im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz. Von Gartendirektor J. Müller, Vorsteher des Provinzial-Obstgartens zu Diemitz. Heft 21 der Arbeiten d. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Sachsen, Halle a. S. Preis 1 M.

In „Möllers Deutsche Gärtnerzeitung" schreibt Herr Dänhardt darüber: „Diese Schrift ist nicht nur der Niederschlag der Beobachtungen, die an dem Diemitzer Kirschensortiment und an dem aus Anlass der fünfzehn Kirschenschauen eingegangenen Material gesammelt worden sind, sondern auch die Frucht zahlreicher Studienreisen in die wichtigsten Kirschenbaugebiete Mitteldeutschlands. Die Arbeit ist sowohl für das Kammergebiet mit seinem ausgedehnten Kirschenbau, als auch für jeden, der aus Beruf oder Neigung mit Obstbau zu tun hat, von Wert. Zeigt sie doch den Weg, den die zeitgemässe Obstsortenkunde zu gehen hat. Alles Herumreden ändert ja doch nichts an der Tatsache, dass die Obstsortenkunde, einst übertrieben, überschätzt und allmählich versteinert, dann verachtet und verlästert, nun einmal nicht zu entbehren ist. Die Pomologie im engern Sinne hatte für das Kern- und Beerenobst ihre Schuldigkeit getan, sie konnte gehen. Heute brauchen wir sie dringender als je für das Steinobst. Es wäre nun kein Verdienst, die Beschreibungen der alten Kirschenpomologen bloss wieder aufzunehmen und einfach fortzusetzen. Wir brauchen auch hier Weiterentwickelung. Wir brauchen eine moderne Obstsortenkunde, eine Disziplin, die unserer Zeit und ihren Bedürfnissen Rechnung trägt. Und die Müllersche Arbeit hat diese Aufgabe in vorbildlicher Weise gelöst. Es ist vor allem der Kreis des Beobachtungsmaterials gegen früher wesentlich erweitert worden. Nicht nur die Frucht wird untersucht und geprüft, sondern auch der Baum im blattlosen Zustande; es werden die Blätter und Blüten, sowie Beginn und Dauer der Blüte eingehend beobachtet und zur Festhaltung charakteristischer Erkennungsmerkmale der einzelnen Sorten herangezogen. Es ist nur wenigen bekannt, wie gross diese Unterschiede sind, und welche guten Dienste diese früher vernachlässigten Kennzeichen der einzelnen Sorten beim Bestimmen leisten. Eine Anzahl guter Illustrationen nach photographischen Aufnahmen (Baumbilder, Blattdrucke, Blütenabbildungen) zeigt sehr anschaulich einige dieser zum Greifen deutlichen Verschiedenheiten. Die Schrift enthält ferner ausser knapp gehaltenen Beschreibungen der einzelnen Sorten eine Klassifikation derselben nach praktischen Gesichtspunkten: nach dem Werte für den Markt, für den Liebhaber, für Konservenfabriken und Saftpressereien, nach der Reifezeit, sowie nach der Bedeutung in ihren Hauptanbaugebieten. Solche planmässige Sichtungsarbeit auch für Zwetschen und Pflaumen, vor allem aber für Pfirsiche und Aprikosen einzuleiten, wäre eine schwere, aber dankbare Lebensarbeit für die Leiter anderer ähnlicher Gärten und Institute. Der „provinzialsächsischen" Kammer, Herrn Direktor Müller und seinen Mitarbeitern gebührt Dank, dass wenigstens bei den Kirschen ein erfolgreicher Anfang gemacht worden ist."

Walter Dänhardt.

Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 20.—
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 25.—

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 13.50
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 16.—

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Dankelmann.

Dankelmann.

Reifezeit: Zweite Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Die „Dankelmann" ist eine alte Thüringer Lokalsorte, die schon im Anfang des vorigen Jahrhunderts als Dankelmann's weiße Herzkirsche von Sickler beschrieben ist. Der Name Dankelmann ist auch verschiedenen anderen Sorten beigelegt. Die Große oder edle Prinzessinkirsche wird z. B. auch vielfach als Dankelmann bezeichnet, wenn auch für diese Sorte der Name „Lauermann" geläufiger ist. Der Ursprung der Dankelmann ist nicht nachweisbar. Sie scheint aber nur eine eng begrenzte Verbreitung gefunden zu haben und hauptsächlich auf den Fahnerschen Höhen im Herzogtum Gotha heimisch zu sein.

Literatur: Die im Illustrierten Handbuch beschriebene Dankelmann's Kirsche ist nicht identisch mit dieser Thüringer Lokalsorte; die dort aufgezeichneten Angaben über Reifezeit, Größe und Geschmack weichen von der Thüringer Dankelmann wesentlich ab.

Gestalt: Breitherzförmig, auf der Rückenseite plattgedrückt, mit einer scharfen, dunkelgezeichneten Furche; eine große Kirsche, in den gleichen Maßen wie Kunze's Kirsche, also 19 mm hoch, 23 mm breit und 19 mm dick, oft auch 21 : 24 : 20 mm. Der Stempelpunkt sitzt oben auf und bildet eine auffallend vorstehende Spitze.

Stiel: Kurz und dünn, 35—40 mm, grün, in einer gleichmäßigen, nach der Rückenseite abfallenden, ziemlich weiten Einsenkung.

Haut: In der Grundfarbe fast ganz wie Kunze's Kirsche und wie die im Saalkreise verbreitete Mai-Bigarreau, etwas dunkelfleckig marmoriert, mit vielen feinen Punkten übersät. Die Haut ist weich und fast durchsichtig.

Fleisch: Sehr saftreich und würzig. Im Gegensatz zur Kunze's Kirsche und Mai-Bigarreau tritt eine angenehme, erfrischende Säure bei ihr hervor. Im Durchschnitt etwas heller als Kunze's Kirsche.

Stein: Ziemlich klein, wenn auch etwas größer als der Stein der Kunze's Kirsche, 10 mm hoch, 9 mm breit und 7 mm dick, gut vom Fleisch lösend.

Eigenschaften der Frucht.

Dankelmann galt bei allen bisher in Diemitz veranstalteten Kirschschauen als die edelste und wohlschmeckendste bunte Herzkirsche des ganzen Kirschsortiments. Ihre lange Haltbarkeit hat sie mit der Kunze's Kirsche gemeinsam, nur ist sie etwas weicher als diese und muß deshalb für den Versand etwas zeitig geerntet werden.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs der Dankelmann ist stark und breitkronig, in der Jugend aufrecht, später etwas hängend.

Die Tragbarkeit beginnt früh und ist fast immer regelmäßig und gut. Sie ist außer in Thüringen und Diemitz bisher wenig verbreitet. Daher läßt sich über ihr Gedeihen und über


Dankelmann.



Dankelmann.





Dankelmann.



Kunze's Kirsche. Dankelmann.

ihre Ansprüche an die Bodenverhältnisse noch nicht viel sagen. Das Laub hängt sehr schlaff herunter und gibt dem Baum im Sommer ein welkes, krankhaftes Aussehen.

Das Blatt ist hellgrün und in der Nähe der Spitze am breitesten, etwas schiffförmig gebogen und fein, meist doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist lang, oben rötlich.

Die Blattknospen sind klein und spitz; die Blütenknospen und die Blütenzweige sind, wie die Abbildung zeigt, dicht und gleichmäßig mit Blüten besetzt.



Das erste Textbild läßt den Unterschied der Blüten von Dankelmann's und Kunze's Kirsche, die an dem gleichen Tage photographiert wurden, deutlich erkennen.

Dankelmann blüht früher auf als Kunze's Kirsche, sie ist auch während der Blüte stärker belaubt.

Für die zweite Abbildung im Text hat ein 15jähriger Baum in dem Provinzialobstgarten zu Diemitz als Vorlage gedient, für die der Beilage ein Baum aus der Demelius'schen Obstanlage in Sangerhausen.

Schlechte Eigenschaften.

Der Baum der Dankelmann ist nicht sehr widerstandsfähig und geht verhältnismäßig früh ein, deshalb ist diese Sorte wohl in Liebhaberkreisen aber nicht zum Erwerbsobstbau allgemein zu empfehlen. Bei ihrer Aehnlichkeit mit der Kunze's Kirsche und mit der Mai-Bigarreau kann sie auch recht gut durch eine dieser Sorten an den Stellen ersetzt werden, wo sie nicht gedeiht. Trotzdem sollte man sie aber wegen ihres edlen Geschmackes versuchsweise anbauen.

Rote Maikirsche.

Rote Maikirsche.

Reifezeit: Dritte Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Der Ursprung der Roten Maikirsche ist nicht mehr nachweisbar. Man findet sie in pomologischen Mitteilungen schon seit über 100 Jahren verzeichnet. Sie ist eine der verbreitetsten Sorten, die an ihrem Baumwuchs am leichtesten zu erkennen ist. Auf den Fahnerschen Höhen ist sie in großer Zahl verbreitet; auch ist sie in der Zeitzer Gegend unter dem Namen „Maiammer" viel angepflanzt. — Vereinzelt findet man sie auch unter dem Namen „Doppelte Maikirsche". In England führt sie den Namen „Mai duke".

Literatur: Ill. Handbuch, Nr. 50. Truchseß, S. 377; Sickler, Bd. XXII, S. 17; Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1907, S. 226.

Gestalt: Mittelgroß bis groß. Nach dem Stempelpunkt zu ein wenig verjüngt, aber doch abgeplattet. Der Stempelpunkt ist durch seine hellgraue Farbe deutlich sichtbar. Die Frucht hat eine stark hervortretende Rückennaht und eine etwas schwächer sich abhebende Bauchnaht, welche in einem ziemlich tiefen, gekerbten Grübchen enden. Sie hat eine deutlich plattgedrückte Form und mißt in der Regel in der Höhe 18 mm, in der Breite 20 mm und in der Dicke 18 mm, aber mitunter in allen Maßen auch wesentlich mehr.

Stiel: Dünn und mittellang, $4^1/_2$ bis 5 cm, hellgrün gefärbt, mit einem rötlichen Anhauch am Einsatz der Frucht; schwach gekrümmt oder gerade, in einer gleichmäßig weiten und tiefen Einsenkung.

Haut: Mattglänzend und dünn, dunkelrot und in der Vollreife braun gefärbt; etwas glasig durchscheinend.

Fleisch: Weich und sehr saftreich, von außerordentlich feinem, süßsäuerlichem Wohlgeschmack. Im Durchschnitt verhältnismäßig hell, mit weißlichen Adern durchzogen.

Stein: Klein, rundlich geformt, mit ganz schwach hervortretenden Furchen. Löst gut vom Fleisch. $9^1/_2$ mm hoch, $8^1/_2$ mm breit und 7 mm dick.

Eigenschaften der Frucht.

Wer, durch den Namen verleitet, annimmt, in dieser Sorte eine im Mai reifende Frucht zu finden, wird enttäuscht sein, weil die Frucht meist erst im ersten Drittel des Juli reift. Dafür ist die Rote Maikirsche aber zu den edelsten Süßweichseln zu zählen, und sie kann sich fast mit der Königin Hortensie um den Rang der feinsten Tafelkirsche streiten. Ihre hervortretende feine Säure verleiht ihr solche erfrischende Eigenschaft, daß sie auf den Märkten gern gekauft wird. Sie ist gegen Druck und Nässe empfindlich, verträgt daher im hochreifen Zustand keinen zu weiten Versand. In Thüringen wird sie sehr viel als Einmachefrucht verwendet und hoch bezahlt. Das Aroma tritt bei den eingemachten Früchten in gleichem Maße wie bei der frisch gegessenen Frucht hervor. Die Früchte der Roten Maikirsche reifen nicht alle gleichzeitig, so daß sie in verschiedenen Zeitabschnitten gepflückt werden müssen.


Rote
Mai-Kirsche.



Rote Maikirsche.





Rote Maikirsche.

Eigenschaften des Baumes.

In einem für Kirschen passenden Boden wächst die Rote Maikirsche stark; sie erreicht dort ein Alter von 60 bis 70 Jahren, ohne Spuren von Altersschwäche zu zeigen. Die Beilage zeigt einen solchen Veteranen aus dem Gothaschen Dorfe Gierstedt, der etwa um 1840 gepflanzt worden ist, das Textbild einen 28jährigen Baum des Herrn Schierschmidt in Kleinfahner. Die Krone dieser Bäume ist auffallend steil, fast wie die der Pappeln aufgebaut. Man sieht sie wegen dieses ihres schmalen Kronenbaues in Holland oft als Zwischenpflanzung in Apfelanlagen verwendet. Der Baum ist im allgemeinen gesund und widerstandsfähig und stellt an Boden und Lage keine besonderen Anforderungen.



Die Tragbarkeit ist überaus reich; das läßt sich auch aus dem Fruchtzweig der farbigen Beilage gut erkennen.

Die Blätter sind mittelgroß, ziemlich dunkel gefärbt, am einjährigen Triebe etwas spitzer als am Fruchtholz. Die Zahnung der Blätter ist unregelmäßig und ziemlich scharf. Das Laub hat eine straffe, abstehende Haltung. Die Blütenzweige sind dicht mit flatterigen, langstieligen Blüten, deren Blütenblättchen klein sind, besetzt. Die Rote Maikirsche blüht ziemlich früh und ist in ihrer Blüte unempfindlich.

Schlechte Eigenschaften.

Die Frucht der Roten Maikirsche ist empfindlich beim Versand, und sie folgert, d. h. sie reift in manchen Gegenden zu ungleich.

Diemitzer Amarelle.

Diemitzer Amarelle.

(Früher fälschlich als „Schöne von Choisy-Diemitz“ bezeichnet.)

Reifezeit: Zweite bis dritte Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Unter dem Namen „Schöne von Choisy“ wurden Edelreiser dieser Sorte aus der Baumschule des Herrn Herrmann in Zeitz bezogen und in dem Diemitzer Kirschsortiment aufgepfropft. Der eigentliche Ursprung des Mutterbaumes dieser Sorte ließ sich nicht mehr feststellen. Die Sorte wurde in Diemitz durch ihre guten Eigenschaften sehr bald begehrt und durch Abgabe von Edelreisern schnell verbreitet. Daß der Name „Choisy“ einer anderen Sorte zukam, und daß die in Diemitz als Schöne von Choisy geführte Sorte nicht mit der im Illustrierten Handbuch beschriebenen übereinstimmte, wurde erst festgestellt, nachdem Edelreiser davon abgegeben waren. Zunächst wurde dann zum Unterschied von der wirklichen Schönen von Choisy der Zusatz „Diemitz“ gegeben. Später wurde von der Sortenprüfungskommission des Deutschen Pomologen-Vereins beschlossen, statt dessen die Sorte „Diemitzer Amarelle“ zu nennen, weil sie eine Amarelle und keine Glaskirsche ist. Dieser Name ist deshalb zukünftig auch allein beizubehalten. Jedenfalls ist sie eine Spielart der Königlichen Amarelle.

Literatur: Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1908, S. 217 unter Schöne v. Choisy.

Gestalt: Rundlich, 16—18 mm hoch, 17—19 mm breit und 17 mm dick, nach dem Stiel zu abgeplattet; nach dem Rücken zieht sich eine deutliche Linie herunter. Der Stempelpunkt sitzt fast oben auf oder in einer ganz flachen Einsenkung.

Stiel: Dünn (die farbige Beilage läßt den Stiel viel zu dick erscheinen) $3\,^1/_2$—$4\,^1/_2$ cm lang, hellgrün gefärbt, und in einer regelmäßigen, flachen Vertiefung. An den Fruchtstielen befindet sich öfters ein Blättchen, das aber meist schon vor der Vollreife abfällt.

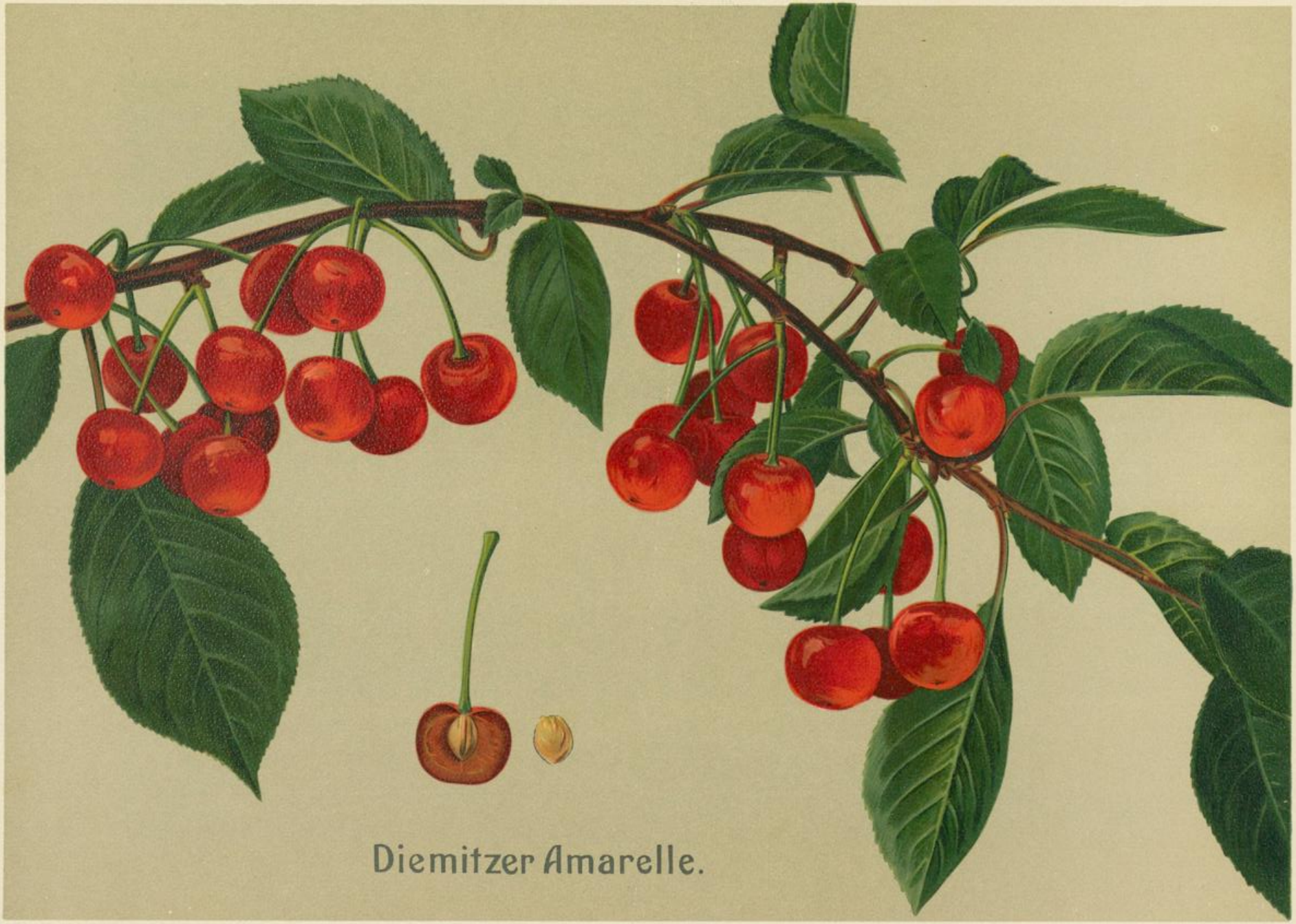
Haut: Leuchtend gelbrot, durchsichtig, glasig, fast einfarbig, ohne Punktierung, sehr dünn.

Fleisch: Sehr saftig und angenehm säuerlich. Auf der farbigen Beilage, namentlich unter der Haut, ist das Fleisch zu dunkel gezeichnet; es ist meist heller als bei der Königlichen Amarelle.

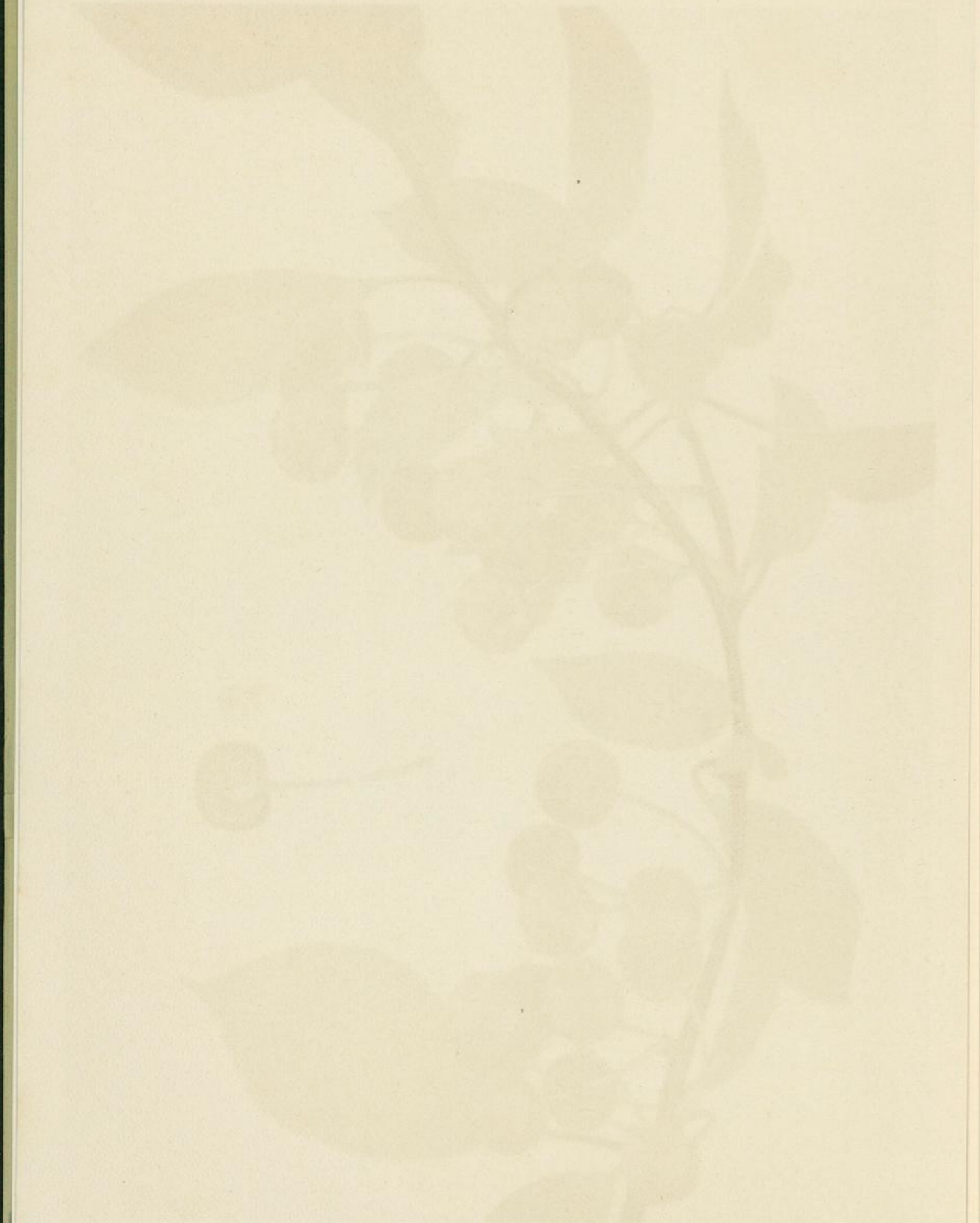
Stein: Sehr klein, $8\,^1/_2$ mm hoch, 7 mm breit und $5\,^1/_2$ mm dick; rundlich bis oval, scharfkantig, besonders nach der Spitze, die aber wieder abgeflacht ist. Furchen sind an der Rückenkante nicht vorhanden. Der Stein löst gut vom Fleisch, ist aber mit dem Stiel fest verwachsen, so daß er sich leicht mit dem Stiel herausziehen läßt.

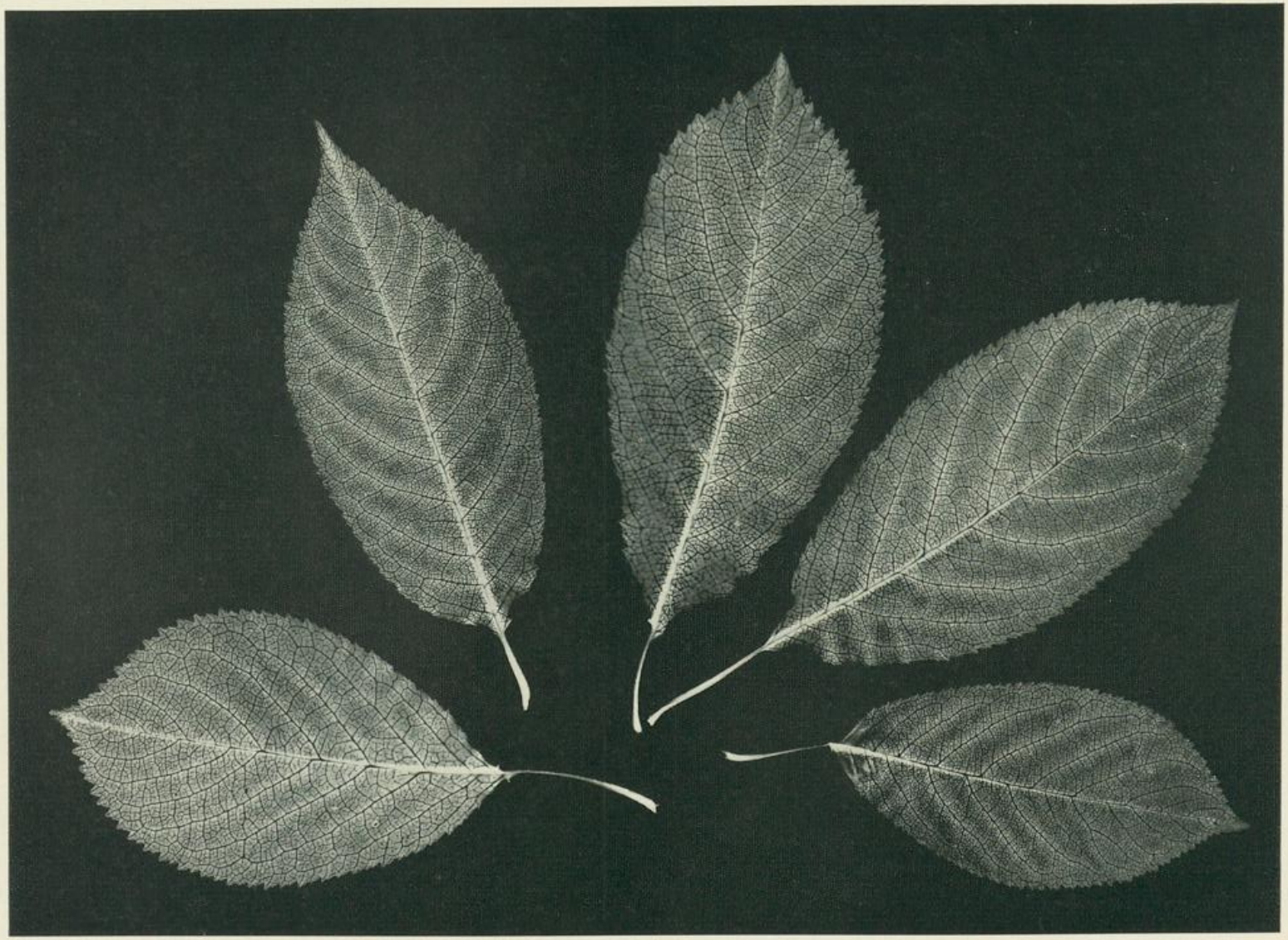
Eigenschaften der Frucht.

Die Diemitzer Amarelle hat mit seltenen Ausnahmen alljährlich die Besucher der in Diemitz veranstalteten Kirschschauen durch ihre reiche und gleichmäßige Tragbarkeit entzückt; es konnte deshalb nicht ausbleiben, daß jeder unter dem Eindruck der Fülle von Früchten gerade diese Sorte anzubauen und weiter zu verbreiten suchte. Ihre Ähnlichkeit mit der Königlichen Amarelle wurde bei ihrer alljährlichen Tragbarkeit bald erkannt, und von Jahr zu Jahr wurden die Unterschiede, die man an der Frucht, am Baum, an Blüte und an den Blättern wahrnahm, aufgezeichnet



Diemitzer Amarelle.





Diemitzer Amarelle.





Diemitzer Amarelle.

und immer wieder verglichen. Diese sorgfältig ermittelten pomologischen Unterscheidungsmerkmale sind in unserer Beschreibung beider Sorten festgelegt. Für die Praxis liegt der Hauptwert der Diemitzer Amarelle in der vermehrten Süße ihrer Frucht und — gegenüber den anderen Amarellen — in ihrer außerordentlich reichen Tragbarkeit. Die Diemitzer ist die dankbarste Amarelle, ihr folgt die Kurzstielige, und darauf die Königliche Amarelle. Leider sind aber die Früchte der Diemitzer am kleinsten, wahrscheinlich infolge ihres überreichen Behanges und des wasserarmen Diemitzer Bodens.

Sie gibt ein köstliches Kompott, aber auch roh schmeckt sie recht erfrischend. Infolge ihrer frühen Reifezeit erzielt sie Preise, die ihren vermehrten Anbau entschieden rechtfertigt.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs junger Bäume dieser Sorte ist kräftig, er nimmt aber mit der zunehmenden Tragbarkeit mehr und mehr ab. Die Krone ist licht, die Verästelung dünn, die Zweige neigen sich durch den reichen Fruchtbehang weidenartig abwärts und machen den Baum mit seinen leuchtenden Früchten auch zu einem prächtigen Zierbaume.

Die Fruchtbarkeit tritt früh ein; sie ist regelmäßig, wie die der Schattenmorelle. Man sollte der Sorte daher größere Beachtung schenken.

Die Blätter sind dunkelgrün und glänzend, schiffförmig gebogen, sie stehen aber mehr im rechten Winkel zu den Zweigen als bei der Königlichen Amarelle.

Die Blüte unterscheidet sich von der der Königlichen Amarelle außer durch ihre größere Fülle fast gar nicht; sie bricht spät auf und dauert 10—14 Tage.

Zur Herstellung des Bildes der Beilage wurde ein Mutterbaum aus dem Kirschsortiment des Provinzial-Obstgartens zu Diemitz photographiert.

Schlechte Eigenschaften.

Die Diemitzer Bäume dieser Sorte scheinen nicht sehr widerstands- und lebensfähig zu sein. Die Ursache liegt aber jedenfalls in der reichlichen, alljährlichen Reiserentnahme, die eine wesentliche Schwächung der Bäume verursacht hat. Die Früchte bleiben dadurch oft zu klein.

Königliche Amarelle.

Königliche Amarelle.

Reifezeit: Dritte Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Vermutlich ist die Königliche Amarelle französischen Ursprungs und als „Cerise à courte queue“ oder als „Cerise de Montmorency“ nach Deutschland gekommen. Von Sickler wurde sie unter dem Namen „Kleine frühe Amarelle“ und „Frühe Glaskirsche“ beschrieben. Am Petersberge im Saalkreise ist sie unter dem Namen „Frühe Sauerkirsche“ viel angebaut. Sie ist eine alte, weitverbreitete Amarelle, aus der manche Spielart hervorgegangen ist.

Literatur: Illustriertes Handbuch Nr. 104, Sickler, Seite 611.

Gestalt: Rundlich, an den Enden plattgedrückt, mehr breit als hoch, 17 mm hoch, 19—20 mm breit und 15—16 mm dick. Auf der Rückenseite zieht sich eine deutliche Linie herunter. Der Stempelpunkt sitzt in einer flachen Einsenkung.

Stiel: Gleichmäßig 3 cm lang, ziemlich dünn, in der Regel grün, mitunter auch etwas rötlich, Stieleinsenkung flach und weit.

Haut: Fast durchsichtig, leuchtend rot und glänzend, nach dem Stempelpunkt etwas heller. Mit zunehmender Reife fällt die Durchsichtigkeit weniger auf, und es tritt an deren Stelle ein dunkleres Rot.

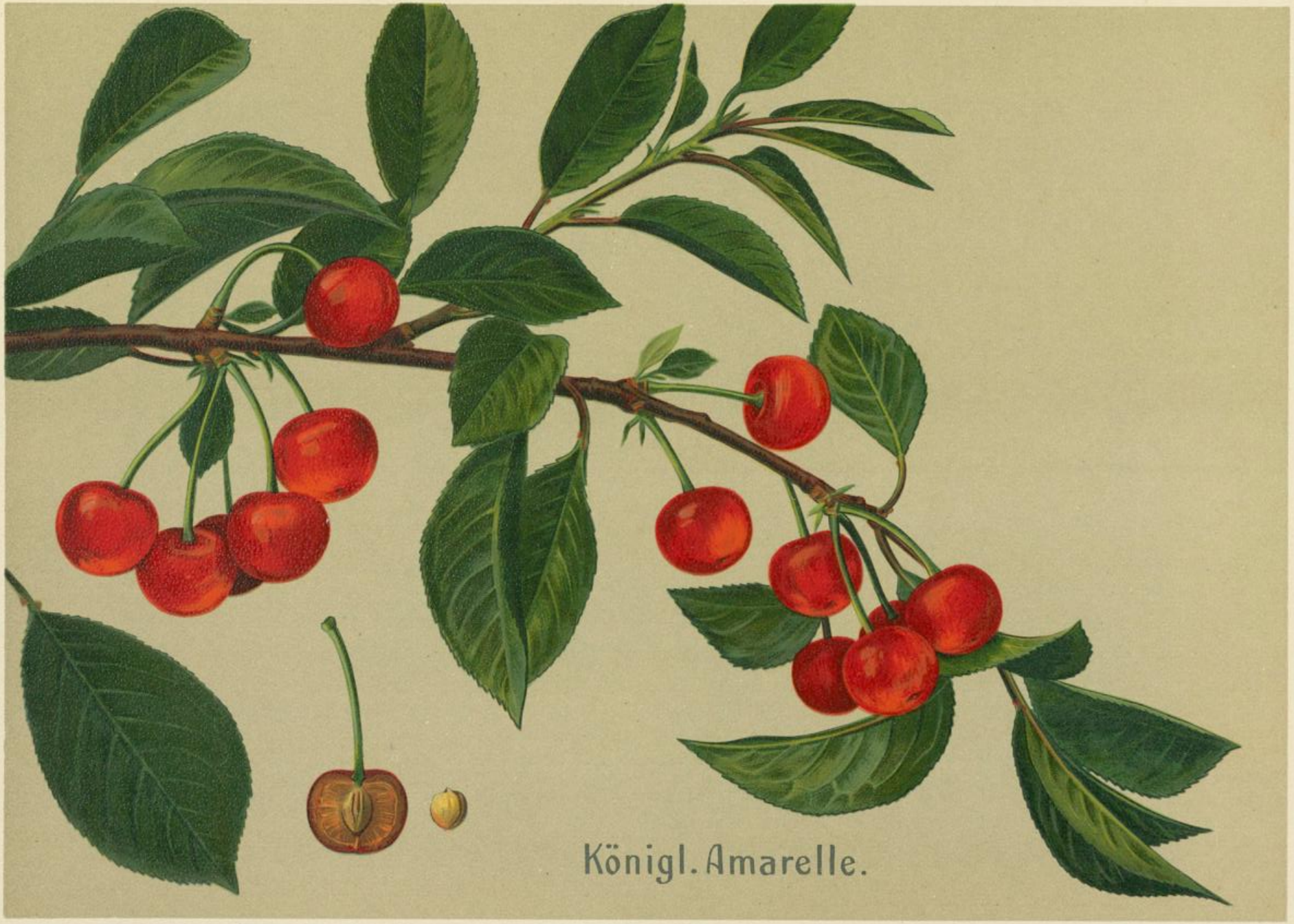
Fleisch: Sehr saftig, mit deutlich hervortretender, angenehmer Säure; gut vom Stein lösend. Auf der farbigen Abbildung ist die Farbe des Fleisches zu dunkel.

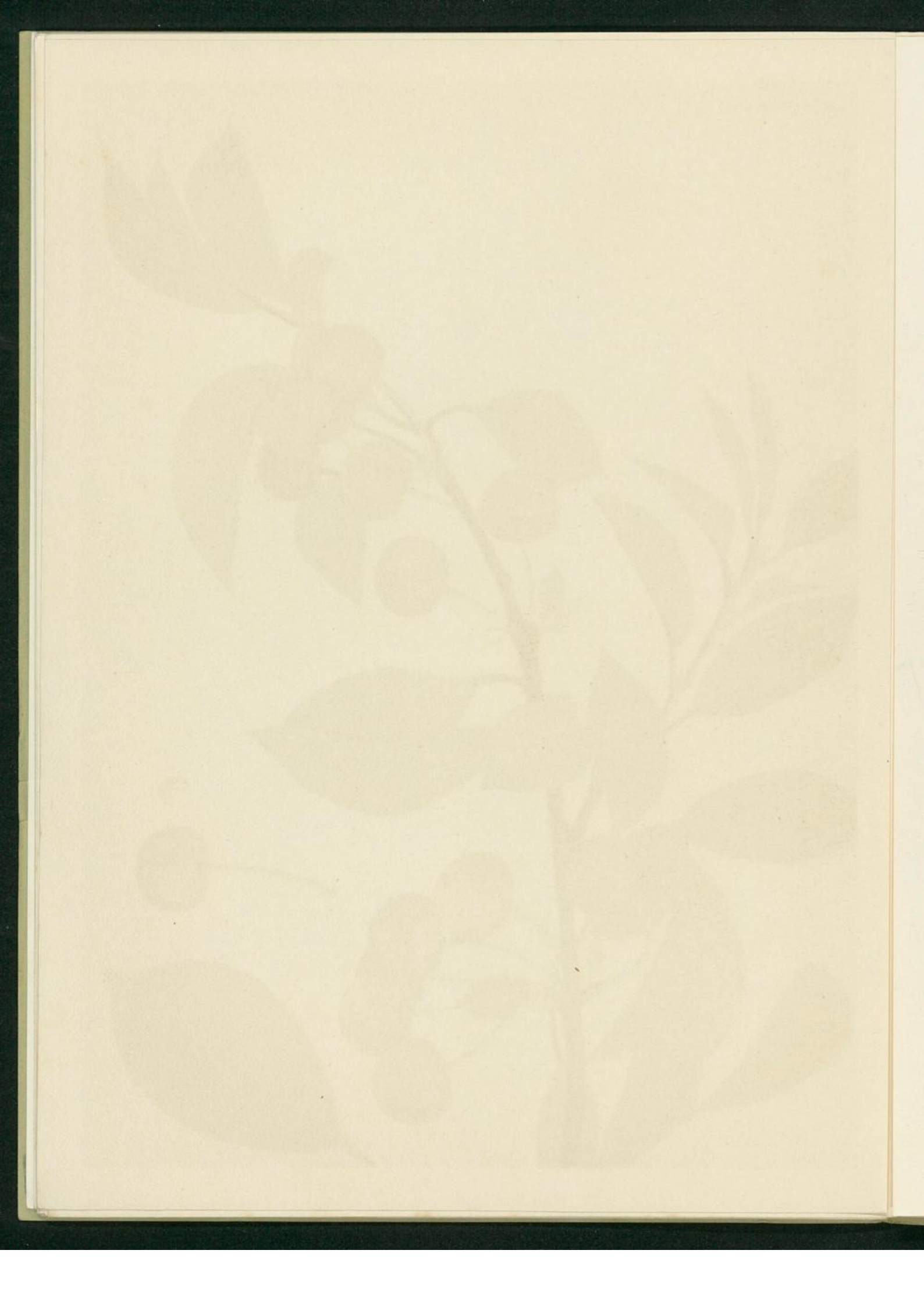
Stein: Klein und rundlich, 8 mm hoch, 8 mm breit und 6 mm dick, am Rücken scharfkantig, aber nach der Spitze abgeschrägt.

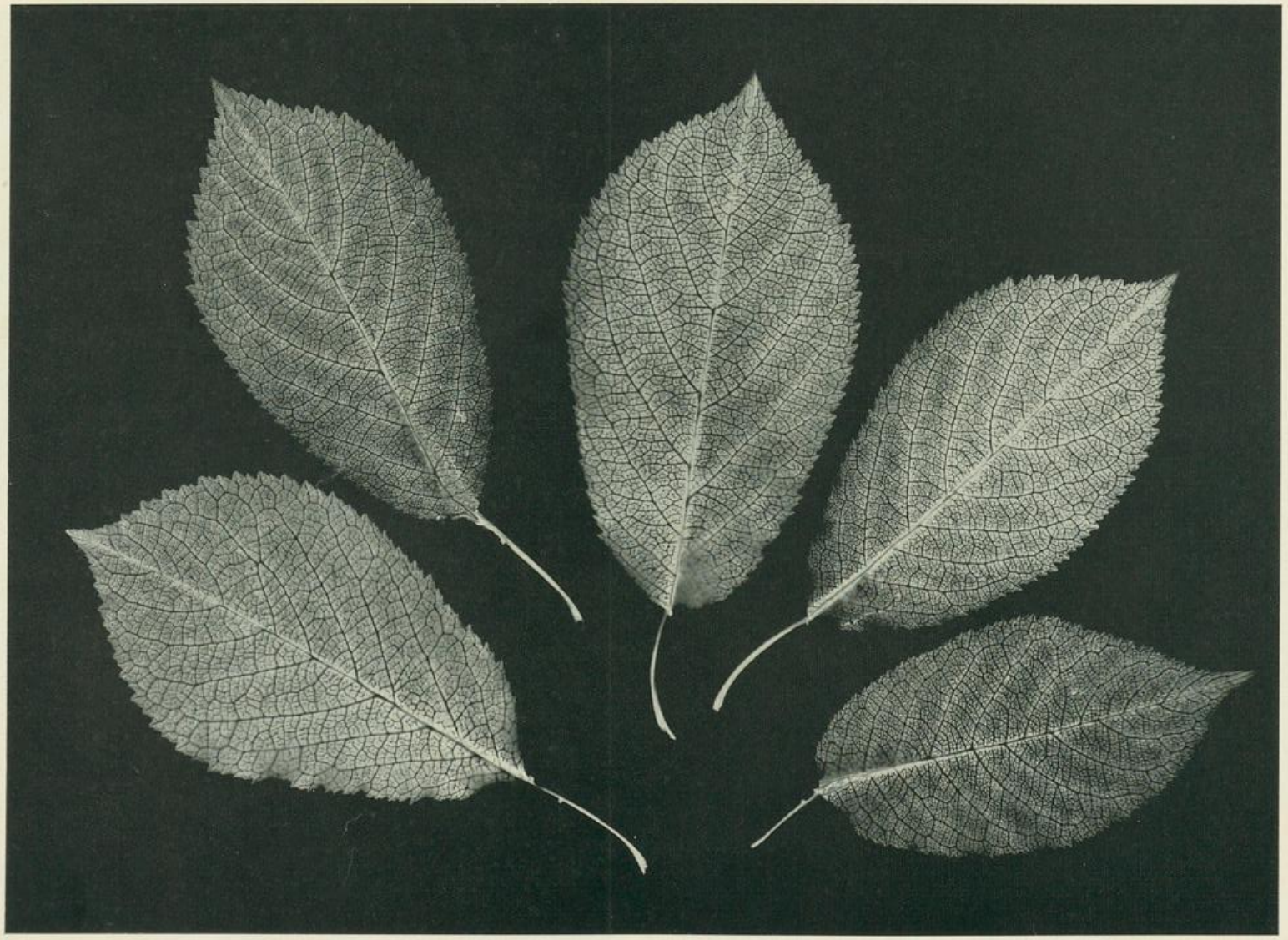
Eigenschaften der Frucht.

Unter der Bezeichnung „Königliche Amarelle“ sind eine größere Anzahl von Spielarten der eigentlichen Königlichen Amarelle verbreitet. Darauf lassen schon die Beschreibungen in den pomologischen Werken und Fachzeitschriften schließen. Im Volksmunde heißen diese Sorten kurzweg „Amarellen“ oder „Ammern“, und die feineren Unterschiede dieser Abarten bleiben in der Regel unbeachtet. Zwei dieser Abarten glauben wir besonders hervorheben zu müssen, erstens die Diemitzer Amarelle, die in dem vorliegenden Hefte von Deutschlands Obstsorten besonders abgebildet und besprochen ist und zweitens eine Abart, die im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz von dem Obstzüchter Herrn Puhlmann in Werder a. d. Havel unter der Bezeichnung „Kurzstielige“ als Reis bezogen wurde.

Alle diese Amarellen erfreuen sich großer Beliebtheit, sie werden vom Publikum als die ersten frühen, säuerlichen Kirschen gerne gekauft und zum Kuchenbacken bevorzugt. Zum Einmachen werden sie ebenso gerne verarbeitet und sind auch zum Rohgenuß sehr geschätzt.


Königl. Amarelle.





Königliche Amarelle.





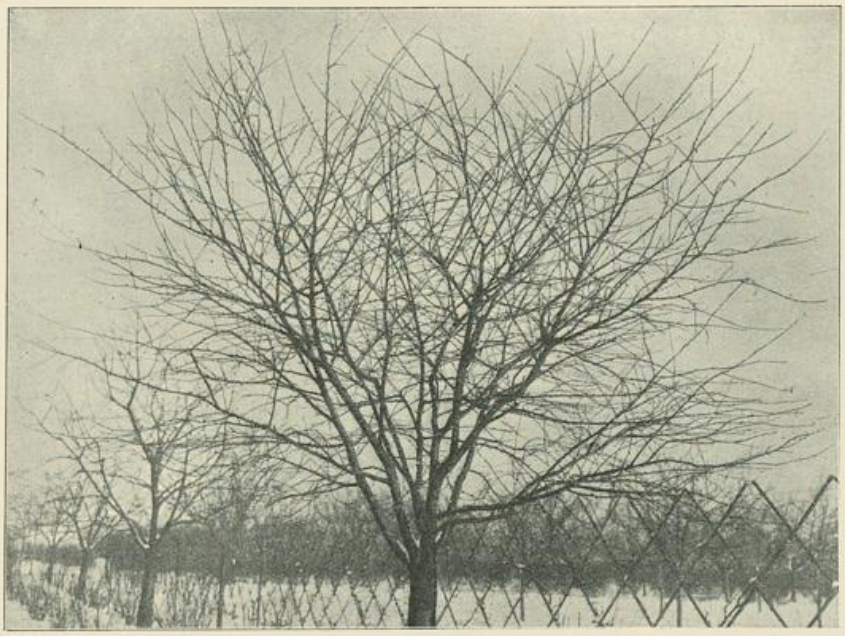
Königliche Amarelle.

Die Kurzstielige ist von den drei Arten die süßeste und auch im Ertrage reicher als die Königliche Amarelle; sie ähnelt der Diemitzer Amarelle am meisten, nur den kurzen Stiel hat sie mit der Königlichen Amarelle gemein.

Als Amarelle ist sie recht weichfleischig und sie darf, um beim Versand keine Druckflecken zu bekommen, nicht zu spät gepflückt werden.

Eigenschaften des Baumes.

Die Königliche Amarelle ist von kräftigem Wuchs und bildet eine lichte Krone mit wagerecht abstehenden, später etwas hängenden Ästen. In ihren Ansprüchen auf den Boden ist sie nicht wählerisch; sie kommt im leichten Sandboden noch gut fort. Sie trägt fast alljährlich, aber nicht übermäßig voll.



Das Blatt ist dunkelgrün und glänzend, hat eine schiffförmige, aufrechte Stellung und steht spitzwinklig zu dem Zweige. Die Aderung des Blattes ist ganz ähnlich wie die der Diemitzer Amarelle; im Gegensatz zur Kurzstieligen sind ihre Endadern auffallend abgerundet.

Die Blütezeit ist spät, die Verteilung der Blüten ist gleichmäßig.

Die Abbildung im Text ist die eines 12jährigen Baumes in dem Provinzial-Obstgarten zu Diemitz, das Bild in der Beilage ist nach der Photographie einer Amarelle in Sahlis im Königreich Sachsen hergestellt worden.

Schlechte Eigenschaften

der Königlichen Amarelle sind nicht bekannt.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorte

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Obergärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. d. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Landwirtschafts- und Obstbaulehrer, Chemnitz.
Boettner, Kgl. Oekonomierat, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer*, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Berncastel-Cues.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Gartendirektor a. D., Neuruppin.
Hagemann, A., Kgl. Gartenbauinspektor, Herford i. W.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Heinsius, Anstalts-Vorsteher, Tapiau (Ostpreußen).
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe, Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Herford i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes., Buschbell Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, C., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Badenweiler, Haus Cronberg.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Dr. H., Berlin-Baumschulenweg.
Stobbe, Kgl. Garteninspekt., Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der **erste Jahrgang (1905)** = Heft 1, 2, 3 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der **zweite Jahrgang** (1906) = Heft 4, 5, 6 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der **dritte Jahrgang** (1907) = Heft 7, 8, 9 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der **vierte Jahrgang** (1908) = Heft 10, 11, 12 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der **fünfte Jahrgang** (1909) = Heft 13, 14, 15 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der **sechste Jahrgang** (1910) = Heft 16, 17, 18 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken an den Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französische Renette
Der **siebte Jahrgang** (1911) = Heft 19, 20, 21 ist ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der **zweite Teil** = Heft 22, 23, 24 mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der **achte Jahrgang** (1912) = Heft 25, 26, 27 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der **zweite Teil** = Heft 28, 29, 30 mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der **neunte Jahrgang** (1913) = Heft 31, 32, 33 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet gleichfalls doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette von Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin Apfel Gloria mundi Ontario
Der **zweite Teil** = Heft 34, 35, 36 mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der **zehnte Jahrgang** (1914) = Heft 37, 38, 39 wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne
Die Hefte 40, 41, 42 werden folgende 12 Pflaumen- und Zwetschensorten enthalten:	Bühler Frühzwetsche The Czar Ontariopflaume Wangenheims Frühzwetsche	Königin Victoria Jefferson Mirabelle von Nancy Herrenhäuser Mirabelle	Grosse grüne Reineclaude Kirkes Pflaume Italienische Zwetsche Hauszwetsche
Die Hefte 43, 44, 45 werden folgende 12 Aprikosen- und Pfirsichsorten enthalten:	Aprikose von Breda Aprikose von Nancy Ungarische Beste (Klosterneuburger) Ambrosia	Kremser Amsden Frühe von Cronensteyn Triumphpfirsich	Frühe Rivers Weisse Magdalene Proskauer Königin der Obstgärten
Die Hefte 46, 47, 48 werden folgende 12 Apfelsorten enthalten:	Ohm Paul Roter Astrachan Pfirsichroter Sommerapfel Virginischer Rosenapfel	Oberdiecks Renette Coulons Renette Goldrenette Freiherr von Berlepsch Purpurroter Cousinot	Edelborsdorfer Luikenapfel Deutscher Goldpepping Roter Winter-Stettiner
Die Hefte 49, 50, 51 werden folgende 12 Kirschsorten enthalten:	Frühe Französische Coburger Mai-Herzkirsche Braunauer Himbeerkirsche	Gaisepitter Boitzeburger Cardorfer Frühe Weisse span. Knorpelkirsche	Doctor Knorpelkirsche Schöne von Marienhöhe Grosse Prinzessinkirsche Ampfurter Knorpelkirsche
Die Hefte 52, 53, 54 werden folgende 12 Birnensorten enthalten:	Ananas von Courtray Alexandrine Douillard André Desportes Windsorbirne	Rote Bergamotte Triumph von Vienne Herzogin Elsa Capiaumont	Colomas Herbst-Butterbirne Graue Herbst-Butterbirne Jeanne d'Arc Comtesse de Paris

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
I. Teil Heft 25—27.
II. „ „ 28—30.

Heft 30
(3. Heft des zweiten Teiles des VIII. Jahrganges.)

1912 Doppeljahrgang.

Zweiter Teil.

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz

und

Bißmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

Königin Hortensie,
Ostheimer Weichsel,
Lucien-Kirsche,
Elton-Kirsche.

Preis des **einfachen** Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend NEU!

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle

königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**

Vielseitigen Wünschen entsprechend liefern wir von jetzt ab auch

Einbanddecken ca. 5 Jahrgänge Deutschlands Obstsorten

haltend, ganz Leinwand mit Golddruck zum Preis von M. 1.70 inkl. Porto.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch Eckstein & Stähle, Stuttgart.

Bericht über Kirschenschauen

der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen und Beobachtungen an Kirschenbäumen im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz. Von Gartendirektor J. Müller, Vorsteher des Provinzial-Obstgartens zu Diemitz. Heft 21 der Arbeiten d. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Sachsen, Halle a. S. Preis 1 M.

In „Möllers Deutsche Gärtnerzeitung" schreibt Herr Dänhardt darüber: „Diese Schrift ist nicht nur der Niederschlag der Beobachtungen, die an dem Diemitzer Kirschensortiment und an dem aus Anlass der fünfzehn Kirschenschauen eingegangenen Material gesammelt worden sind, sondern auch die Frucht zahlreicher Studienreisen in die wichtigsten Kirschenbaugebiete Mitteldeutschlands. Die Arbeit ist sowohl für das Kammergebiet mit seinem ausgedehnten Kirschenbau, als auch für jeden, der aus Beruf oder Neigung mit Obstbau zu tun hat, von Wert. Zeigt sie doch den Weg, den die zeitgemässe Obstsortenkunde zu gehen hat. Alles Herumreden ändert ja doch nichts an der Tatsache, dass die Obstsortenkunde, einst übertrieben, überschätzt und allmählich versteinert, dann verachtet und verlästert, nun einmal nicht zu entbehren ist. Die Pomologie im engern Sinne hatte für das Kern- und Beerenobst ihre Schuldigkeit getan, sie konnte gehen. Heute brauchen wir sie dringender als je für das Steinobst. Es wäre nun kein Verdienst, die Beschreibungen der alten Kirschenpomologen bloss wieder aufzunehmen und einfach fortzusetzen. Wir brauchen auch hier Weiterentwickelung. Wir brauchen eine moderne Obstsortenkunde, eine Disziplin, die unserer Zeit und ihren Bedürfnissen Rechnung trägt. Und die Müllersche Arbeit hat diese Aufgabe in vorbildlicher Weise gelöst. Es ist vor allem der Kreis des Beobachtungsmaterials gegen früher wesentlich erweitert worden. Nicht nur die Frucht wird untersucht und geprüft, sondern auch der Baum im blattlosen Zustande; es werden die Blätter und Blüten, sowie Beginn und Dauer der Blüte eingehend beobachtet und zur Festhaltung charakteristischer Erkennungsmerkmale der einzelnen Sorten herangezogen. Es ist nur wenigen bekannt, wie gross diese Unterschiede sind, und welche guten Dienste diese früher vernachlässigten Kennzeichen der einzelnen Sorten beim Bestimmen leisten. Eine Anzahl guter Illustrationen nach photographischen Aufnahmen (Baumbilder, Blattdrucke, Blütenabbildungen) zeigt sehr anschaulich einige dieser zum Greifen deutlichen Verschiedenheiten. Die Schrift enthält ferner ausser knapp gehaltenen Beschreibungen der einzelnen Sorten eine Klassifikation derselben nach praktischen Gesichtspunkten: nach dem Werte für den Markt, für den Liebhaber, für Konservenfabriken und Saftpressereien, nach der Reifezeit, sowie nach der Bedeutung in ihren Hauptanbaugebieten. Solche planmässige Sichtungsarbeit auch für Zwetschen und Pflaumen, vor allem aber für Pfirsiche und Aprikosen einzuleiten, wäre eine schwere, aber dankbare Lebensarbeit für die Leiter anderer ähnlicher Gärten und Institute. Der „provinzialsächsischen" Kammer, Herrn Direktor Müller und seinen Mitarbeitern gebührt Dank, dass wenigstens bei den Kirschen ein erfolgreicher Anfang gemacht worden ist."

Walter Dänhardt.

Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 20.—
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 25.—

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

c) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 13.50
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 16.—

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Königin Hortensie.

Königin Hortensie.

Reifezeit: Dritte (bis vierte) Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Schon seit länger als 100 Jahren ist die Königin Hortensie als „Reine Hortense", „Monstrueuse de Bavay", „Hybride de Laeken" in Baumschulverzeichnissen geführt worden. Sie scheint nach den Angaben des Ill. Handbuches in Belgien oder in Frankreich erzogen zu sein, ohne daß ihr genauer Ursprung sich nachweisen ließe. Sie ist aus der Befruchtung von Süß- mit Sauerkirschen hervorgegangen, hat aber vorwiegend Sauerkirschblut in sich aufgenommen. In manchen Gegenden nennt man sie „Königskirsche".

Literatur: Ill. Handbuch Nr. 58.

Gestalt: Sehr groß, stets unregelmäßig, schief gebaut, von länglicher Form. 23—24 mm hoch und ebenso breit, 20—21 mm dick, mit einer geraden Rückenseite und einer stark gerundeten Bauchseite; nach dem Stiel zu unregelmäßig abgeflacht, nach dem Stempelpunkt zu schräg abfallend. Auf der Rückenseite ist meist eine ganz flache aber breite Furche sichtbar, während auf der Bauchseite sich mitunter eine flache Linie herunterzieht. Vom Stempelpunkt aus betrachtet bildet die Frucht dadurch zwei deutlich sichtbar verschiedene Hälften. Der Stempelpunkt liegt in einer flachen, abgeplatteten Vertiefung.

Stiel: Dünn und hellgrün, in einer tiefen und engen Höhlung, 4—4½ cm lang. Der Stiel ist sehr fest mit dem Fruchtholz verwachsen, und er wird deshalb sehr häufig dem Fruchtholz beigemessen. Die Angaben über die Stiellänge weichen dadurch wesentlich von einander ab. Mit dem Fruchtholz, das meist mit dem Stiel abgepflückt wird, sind zwei lang zugespitzte Blattknöspchen mit einem oder zwei kleinen Blättchen verwachsen.

Haut: Die Grundfarbe der noch nicht ganz reifen Frucht ist ein unreines Gelb, das mit zunehmender Reife mattglänzend wird, durchscheinend, etwa wie bei den Glaskirschen. Auf den ersten Blick erscheint die Frucht einfarbig; bei genauer Beobachtung findet man aber ganz feine Punktierungen, die nach dem Stempelpunkt hin deutlicher hervortreten. Die Haut ist außerordentlich fein.

Fleisch: Grau, äusserst zart und saftreich, von angenehm säuerlichem, erfrischendem Geschmack.

Stein: Groß, von länglich-ovaler Form, fast ohne Kanten, 12 mm lang, 8 mm breit und 6 mm dick.

Eigenschaften der Frucht.

Die Königin Hortensie ist die unbestrittene Königin der Kirschen. Äußerlich fällt sie durch ihre Größe und durch ihre durchsichtige, leuchtend rote Farbe, sowie durch die zierlichen Blättchen am Fruchtstiel auf; sie bildet eine Tafelzierde wie kaum eine andere Sorte. Mit dieser äußeren Schönheit verbindet sie einen köstlichen Geschmack, gegenüber dem alle anderen Sorten abfallen. Wem es vergönnt ist, diese edle Tafelfrucht unmittelbar vom Baum zu essen, der wird erst den vollen Wert der Hortensie schätzen lernen. Ihre erfrischende Säure wirkt so anregend, daß das Gefühl der Übersättigung, das bei dem reichlichen Genuß süßer Kirschen sich sonst sehr bald einstellt, sich niemals fühlbar macht.

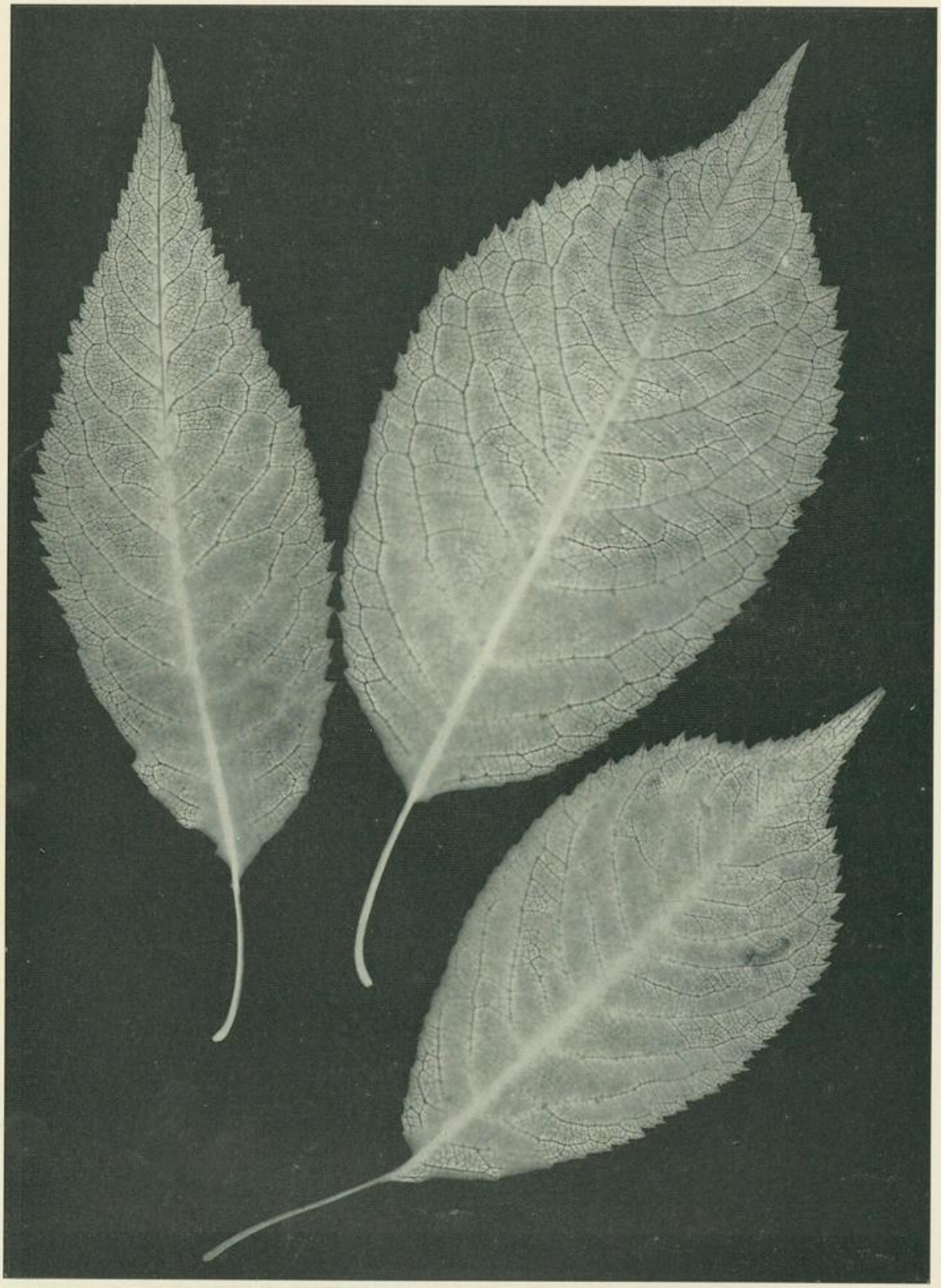
Die Hortensie ist durch ihr weiches Fleisch und durch ihre dünne Haut leider sehr empfindlich. Wind und Regen machen sie leicht fleckig, und auch beim Versand leidet sie an ihrem schönen Aussehen. Sie ist deshalb meist nur auf den Verkauf in der Nähe angewiesen und auch dann bedarf sie der sorgfältigsten Behandlung. Sie erzielt fast immer doppelt so hohe Preise als andere gleichzeitig reifende Sorten. Wer den etwas höheren Preis nicht scheut und sie frisch und in gutem Zustande erhalten kann, der benutze sie zum Einmachen. Es gibt keine zweite Kirschensorte, die eingemacht gleich fein schmeckte.

Eigenschaften des Baumes.

Der Wuchs der Königin Hortensie ist in der Jugend mittelstark und aufrecht. Mit fortschreitendem Alter nehmen die Zweige eine hängende Haltung an, besonders wenn sie auf Sauerkirsche oder Steinweichsel veredelt sind. Auf Süßkirschwildling bleibt der Wuchs bis ins Alter aufrecht und hochstrebend. Man sollte die Hortensie nur auf Steinweichsel (Mahaleb) veredeln, weil sie auf dieser Unterlage am dankbarsten trägt; auf Sauerkirsche sind die Erträge schon geringer und am geringsten auf Süßkirsche. Hieraus erklären sich auch die verschiedenen,



Königin Hortensie.



Königin Hortensie.



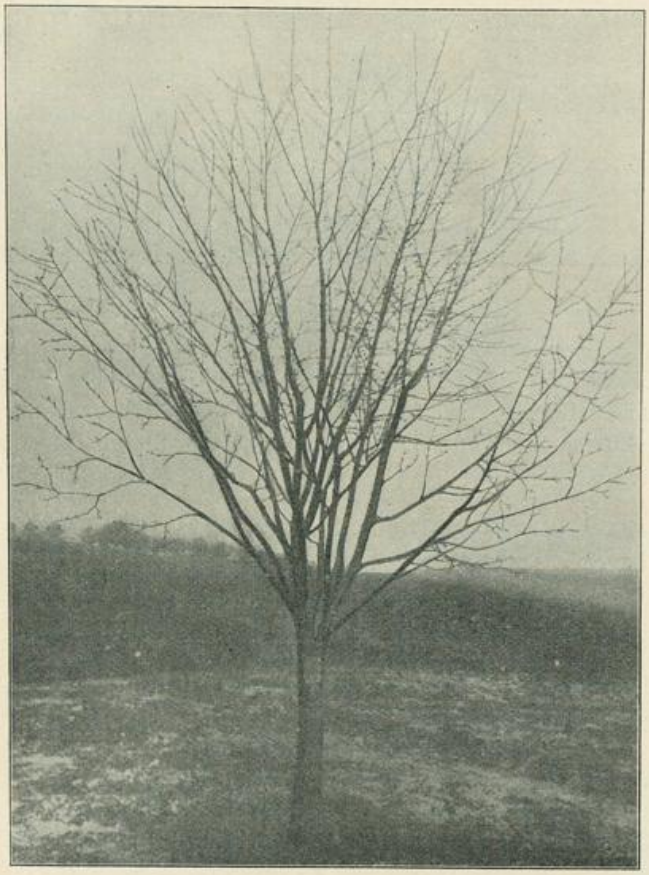


Königin Hortensie.

von einander abweichenden Urteile über ihre Fruchtbarkeit. Aber für diese sprechen auch die Bodenverhältnisse mit. In Delitzsch, auf den Fahnerschen Höhen und an anderen Stellen gibt es recht dankbar tragende Bäume der Hortensie, die Süßkirsche als Unterlage haben. In Diemitz und in den Obstanlagen in Sangerhausen, wo sie auf Mahaleb-Unterlagen veredelt ist, gehört sie zu den dankbarsten und am regelmäßigsten tragenden Kirschsorten. Ihre Früchte sitzen meist einzeln, so daß das Pflücken etwas mühsam ist, zumal wenn man das Fruchtholz an dem verlängerten Fruchtstiel schonen will.

Die Blütenknospen sind lang und glockenförmig, die Kelchblätter lang und rot angehaucht. Der Blütenstand ist reich mit büschelförmig zusammenstehenden Blüten besetzt.

Das Blatt ist scharf gezahnt und wellig, am Blattstiel befinden sich oft kleine Afterblättchen.



Die Photographie der Beilage ist die eines Baumes im Provinzial-Obstgarten in Diemitz. Das erste Textbild stellt einen Baum aus der Demelius'schen Anlage in Sangerhausen dar, das zweite einen 17jährigen Baum aus Kleinfahner.

Das letzte Textbild ist das eines Baumes aus Delitzsch, dessen Früchte, trotzdem sie sich in ihrer Form gar nicht von der eigentlichen Hortensie unterscheiden, erst 14 Tage später reifen. Es scheint fast eine Abart der eigentlichen Hortensie zu sein. Der Wuchs und die Belaubung dieses Baumes ist ganz der unserer Hortensie.

Eine Eigentümlichkeit der Königin Hortensie sei noch erwähnt: Sie scheint zur Zwischenveredlung mancher Sorten nicht geeignet; Pfropfungen von Kassins Frühe auf Bäume der Königin Hortensie, die mehrere Jahre hintereinander ausgeführt wurden, sind nicht gewachsen.



Schlechte Eigenschaften.

Die Empfindlichkeit der Früchte gegen Druck und Nässe beschränkt den Handel ihrer Früchte. Die vielfachen Klagen über mangelhafte Tragbarkeit lassen auch zum Versuchsanbau raten, bevor große Pflanzungen von ihr ausgeführt werden. Im Hausgarten sollte aber die Hortensie niemals fehlen.



Späte Hortensie.

Ostheimer Weichsel.

Ostheimer Weichsel.

Reifezeit: Vierte Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Aus ihrem Namen darf man schließen, daß Ostheim vor der Rhön als ihre Heimat anzusehen ist, oder daß man wenigstens hier ihre guten Eigenschaften, die zu ihrer Verbreitung Veranlassung gegeben haben, zuerst erkannt hat. Nach den Angaben des Oberförsters Keudell in Nr. 22 des Praktischen Ratgebers für Obst- und Gartenbau, Jahrgang 1909 ist die Sierra Morena in Spanien die eigentliche Heimat der Ostheimer Weichsel. Der Dr. med. Klinghammer, welcher deutsche Truppen im spanischen Erbfolgekrieg als Feldscher begleitete, soll nach beendetem Kriege im Jahre 1714 eine Anzahl junger Stämmchen dieser spanischen Kirschensorte mitgebracht und in die Weinberge seiner Heimat Ostheim gepflanzt haben. Dort ist diese Sorte bald stark verbreitet worden. Allenthalben, wo Sauerkirschen vorkommen, trifft man auch Kirschbäume unter dem Namen „Ostheimer Weichsel", aber nicht überall die gleiche Abart, an.

Literatur: Ill. Handbuch Nr. 68, Truchseß S. 512; Sickler Band VI S. 224; Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1906 S. 50, 1908 S. 218, Jahrgang 1912 S. 325.

Gestalt: Mittelgroß, 17 mm hoch, 19 mm breit und 18 mm dick oder auch größer: 19 : 22 : 21 mm; nach dem Stiel zu breiter, nach dem Stempelpunkt hin flach abgerundet. Der Stempelpunkt ist, da er in einem flachen Grübchen sitzt, deutlich sichtbar. Auf der Rückenseite ist die Frucht etwas plattgedrückt, Furchen kaum sichtbar.

Stiel: Verhältnismäßig dick, $4^1/_2$—$5^1/_2$ cm lang, in flacher und weiter, regelmäßiger Stielhöhle, nach oben und unten keulenförmig verdickt; meist gerade und grün gefärbt, oder mit bräunlichem Anflug. Am Stielansatz ist öfters ein kleines Blättchen vorhanden. Die Früchte sitzen meist einzeln, teilweise auch gepaart.

Haut: Dünnschalig, in voller Reife dunkelbraunrot gefärbt, glänzend, an den Furchen etwas heller.

Fleisch: Weich und sehr saftreich, durch feine Säure erfrischend und angenehm schmeckend. Sogenannter Weichselgeschmack.

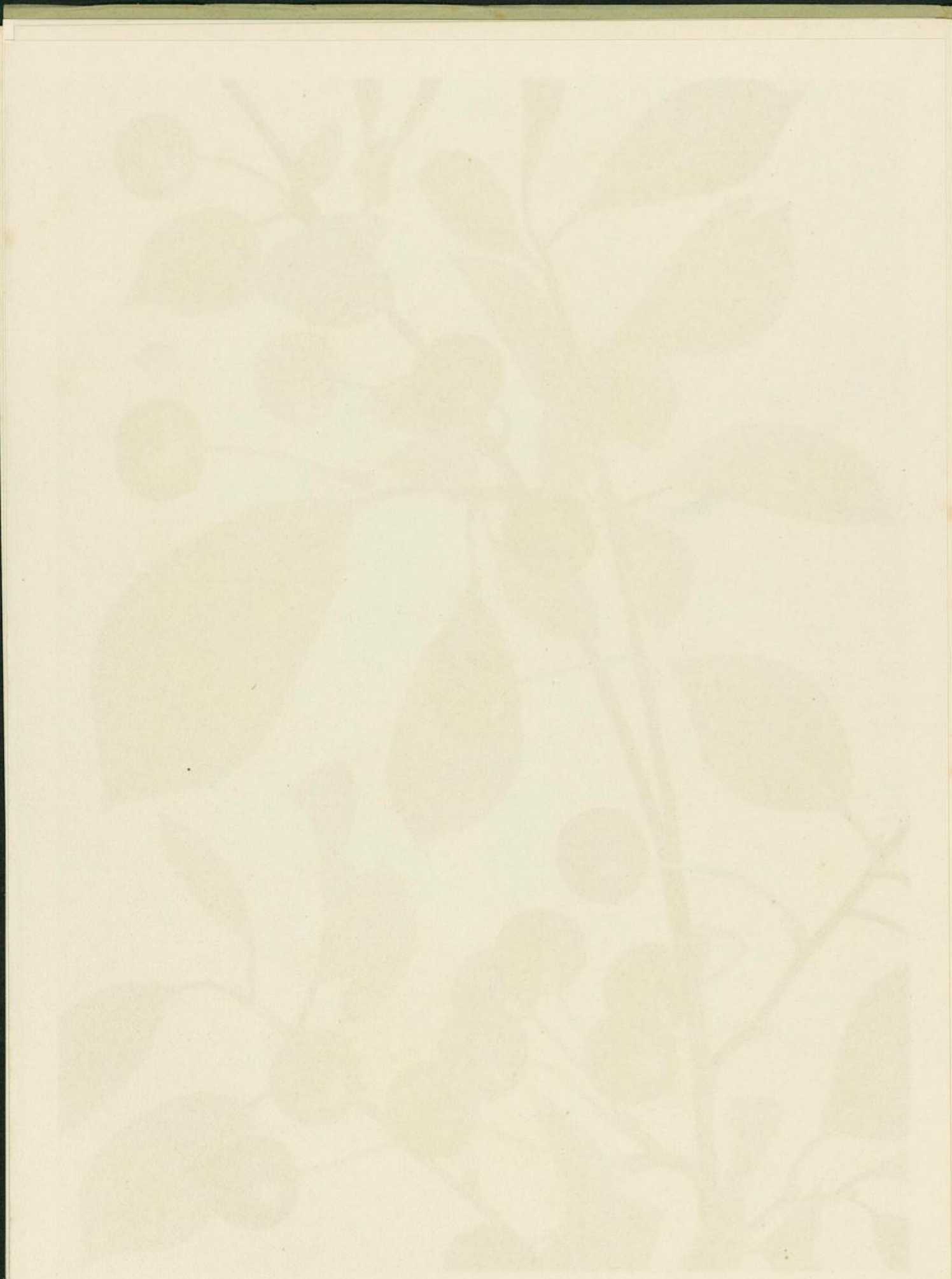
Stein: Scharf zugespitzt, mit starken, gespaltenen Rückenkanten und einer deutlich über den ganzen Kern hinziehenden, sichtbaren Naht. In voller Reife gut vom Fleisch lösend, 10—12 mm lang, 8—9 mm breit und 7—8 mm dick.

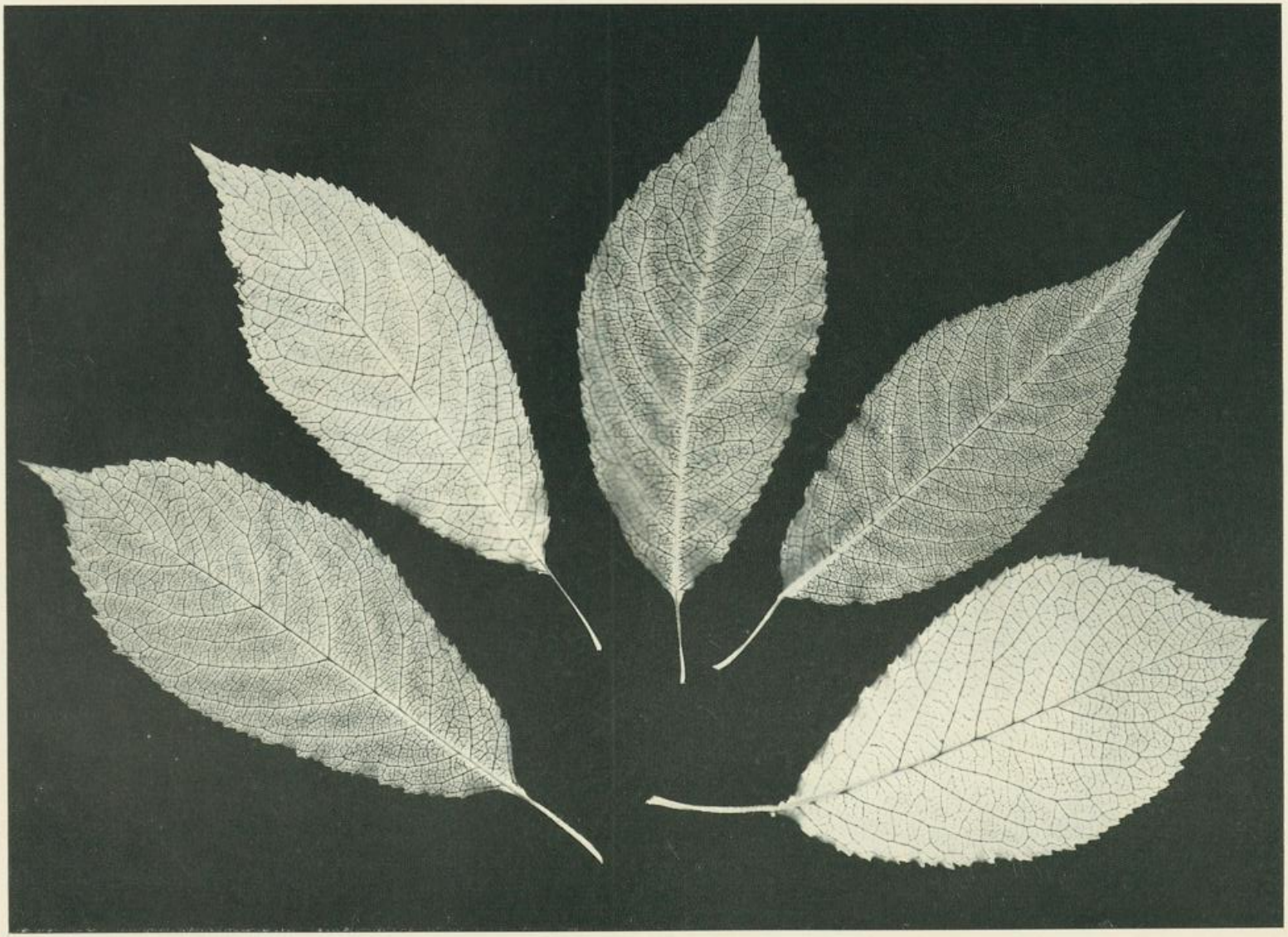
Eigenschaften der Frucht.

Die Ostheimer Weichsel gehört zu den am weitesten verbreiteten und bekannten Sauer- oder Weichselkirschen; sie erfreut sich der größten Nachfrage; sie ist vorwiegend als Einmachefrucht und zur Herstellung von Kirschsaft wertvoll, aber auch zum Tafelgenuß ganz vorzüglich. Die Frucht ist sehr weich und für den Versand auf weite Entfernungen nicht geeignet. Sie hält sich auf dem Baum ziemlich lange und wird zweckmäßig, da sie etwas folgert[1]), nach und nach abgeerntet. Für den Anbau im Großen ist dies eine unliebsame Eigenschaft, weil dies die Ernte verzögert.

[1]) Man bezeichnet mit „folgern" die Eigenschaft der Früchte einer Obstart, nicht zu gleicher Zeit, sondern nach und nach zu reifen.


Ostheimer Weichsel.





Ostheimer Weichsel.





Ostheimer Weichsel.

Eigenschaften des Baumes.

Die Fortpflanzung der Ostheimer Weichsel geschieht meist durch Ausläufer. Diese vererbt die Eigenschaften der Mutterpflanzen. Es ist festgestellt, daß dankbar tragende Mutterpflanzen viel weniger Ausläufer hervorbringen als faule Träger. Von den letzteren sind die Ausläufer auch meist wüchsiger. Aus diesem Grunde sind im Laufe der Zeit weit mehr Abkömmlinge von faulen Trägern verbreitet, als von solchen, deren Anbau lohnt. Der gute Ruf der Ostheimer Weichsel hat hierdurch sehr gelitten.

Ob die Nachzucht aus Ausläufern gewonnen oder auf Steinweichsel, Sauerkirsch- oder Süßkirschwildling gepfropft wurde, sie gedeiht in jeder Art und Baumform gut. In den Erwerbsobstanlagen ist sie aber durch die besser bezahlte und sicher tragende Große lange Lotkirsche sehr verdrängt worden.

Die Kronen der Ostheimer Weichsel werden durch die dünnen, birkenartigen Ruten sehr hängend; sie sind am besten gleich nach der Ernte gründlich auszulichten, um für die nächstjährige Ernte ihre Fruchtknospen entsprechend vorzubereiten. Auch vertragen sie, ohne dadurch an Gummifluß zu leiden, einen regelrechten Rückschnitt sehr gut.

Reiche Blüte stellt sich schon bei jungen Bäumen ein. Die Anordnung der Blüten ist auf der Beilage deutlich erkennbar. Zur Zeit der Vollblüte, die im Verhältnis zu anderen Sauerkirschen ziemlich früh eintritt, sind die Blätter noch nicht entfaltet.

Bei allen echten Ostheimern entspricht der Fruchtansatz der Blüte, sofern diese vom Frost nicht zerstört worden ist.

Das Blatt der Ostheimer ist klein und schmal, im oberen Drittel am breitesten, und läuft in eine kurze Spitze aus; am Holz- und Fruchttrieb ist es wenig verschieden. Der Blattrand ist von unregelmäßig abwechselnden, kleinen runden Zähnen eingefaßt.

Die Beilage ist nach einem Baum aus dem Provinzial-Obstgarten zu Diemitz, der mit Gothaschen Edelreisern gepfropft wurde, hergestellt worden.

Schlechte Eigenschaften.

Bei dem Vorhandensein vieler faul tragenden Abarten von Ostheimer Weichseln ist die sorgfältigste Auswahl der Mutterbäume zur Reiserentnahme geboten.

Lucienkirsche.

Lucienkirsche.

Reifezeit: Dritte Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Nach Truchseß ist diese Sorte vom Rentmeister Uellner auf dem von Scheuterschen Gute Alt-Lüneburg in der Nähe von Bremen aufgefunden und ihm als Edelreis schon im Jahre 1806 übermittelt worden. Über ihre Verbreitung in anderen Gegenden haben wir keinerlei Mitteilungen erhalten können. In der Provinz Sachsen ist sie viel verbreitet, besonders in den Kreisen Delitzsch, Querfurt und im Saalkreise. Sie führt in Querfurt und im Saalkreise den Namen „Gänseherzchen", in der Delitzscher Gegend „Wasserkirsche", auch „Glaskirsche" und „Wasserbigarreau" (im Volksmund „Wasserperu").

Literatur: Ill. Handbuch Nr. 29; Truchseß S. 228.

Gestalt: Mittelgroß, stumpfherzförmig, fast ebenso breit wie lang, aber doch mehr länglich aussehend, 20 mm hoch, 20 mm breit, 17 mm dick. Nach dem Stiel zu abgeflacht, nach dem Stempelpunkt hin verjüngt, rundlich auslaufend. Auf beiden Seiten schwach gefurcht. Stempelpunkt fast obenauf sitzend.

Stiel: Lang und dünn, meist gebogen, 5—5½ cm, gelbgrün und in ziemlich flacher, nach der Rückenseite schräg abfallender Einsenkung.

Haut: Dünn aber ziemlich zähe. Grundfarbe trübgelb, mit freundlichem Rot auf der Sonnenseite und besonders nach dem Stiele zu, während die Spitze auffallend hell erscheint (mehr als dies auf der farbigen Abbildung hervortritt). Schattenfrüchte bleiben auffallend hell gefärbt. In dem Rot finden sich sehr zahlreiche helle Punkte, die hier und da fleckenartig verschmelzen.

Fleisch: Sehr zart, weich und saftreich, gelblich-weiß, stellenweise ins Graue übergehend, Geschmack süß, zu arm an Säure; sie löst nicht gut vom Stein.

Stein: Eiförmig, nach der Stielseite eine kleine Spitze bildend, nach unten ein wenig abgestumpft; 10½ mm lang, 8 mm breit und 6½ mm dick. Auf der Bauchseite eine scharfe Naht, auf der Rückenseite scharfe, aber flache Furchen, von Afterkanten unterbrochen.

Eigenschaften der Frucht.

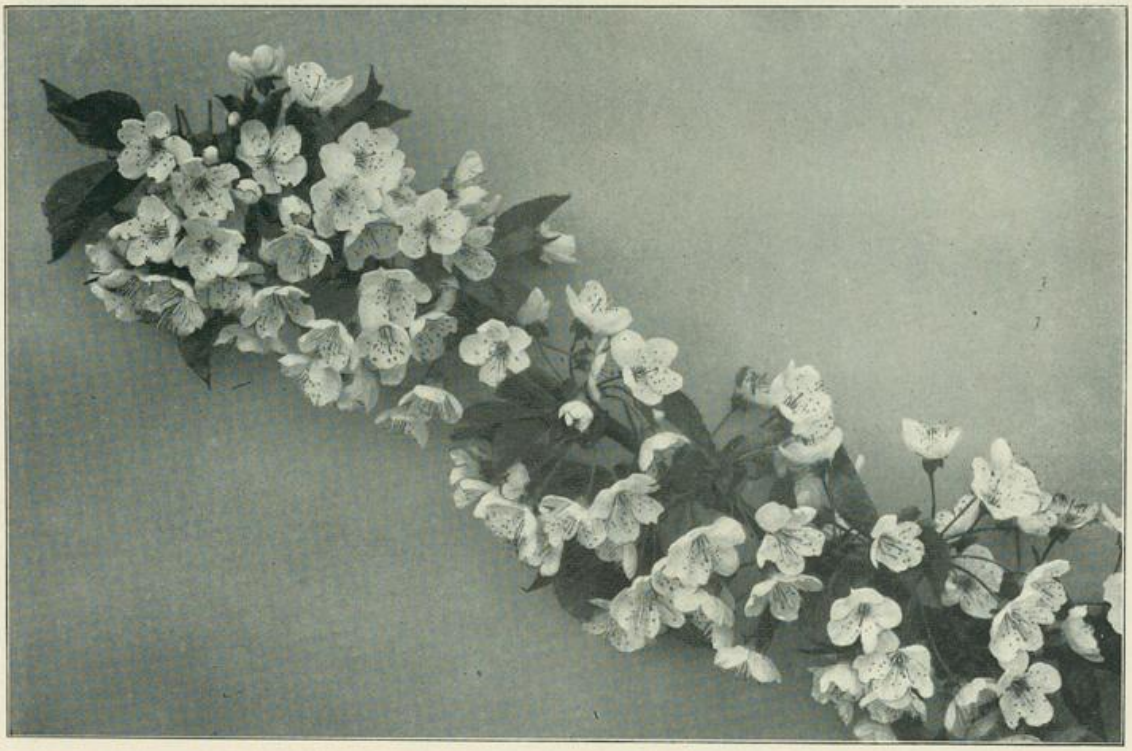
Die Lucienkirsche ist eine bunte Herzkirsche, die als Haupteigenschaft sehr reiche Tragbarkeit besitzt, die auch in den Jahren nicht ausbleibt, wenn andere Kirschen versagen. Sie kann daher als ein guter Lückenbüßer angesehen werden, die durch reiche Ernten ersetzt, was ihr an feinem Geschmack abgeht. Die Lucienkirsche ist eine vorwiegend süße Frucht, die wegen dieser Eigenschaft auch von den Konservenfabriken gesucht und viel verarbeitet wird. Da sie zu diesem Zwecke in nicht ganz reifem Zustand geerntet werden muß, so ist sie der Gefahr des schnellen Verderbens nicht ausgesetzt, was bei ihrer Ernte im vollreifen Zustand leicht der Fall sein würde. Zum weiten Versand eignet sie sich nicht. Die im Innern der Krone hängenden Früchte haben einen faden, wässerigen Geschmack, und dies hat ihr die Bezeichnung „Wasserkirsche" eingetragen. In reichen Kirschjahren drücken die großen Ernten dieser Sorte sehr auf die Marktpreise der anderen Sorten, da sie gepflückt sich nicht lange hält. Sie findet leicht Absatz, trotzdem sie für Feinschmecker nicht in Frage kommt. Sie reift etwas ungleich und gibt dadurch keine gleichmäßige Verkaufsware; die Früchte platzen nicht bei Nässe.


Lucien-Kirsche.



Lucienkirsche.



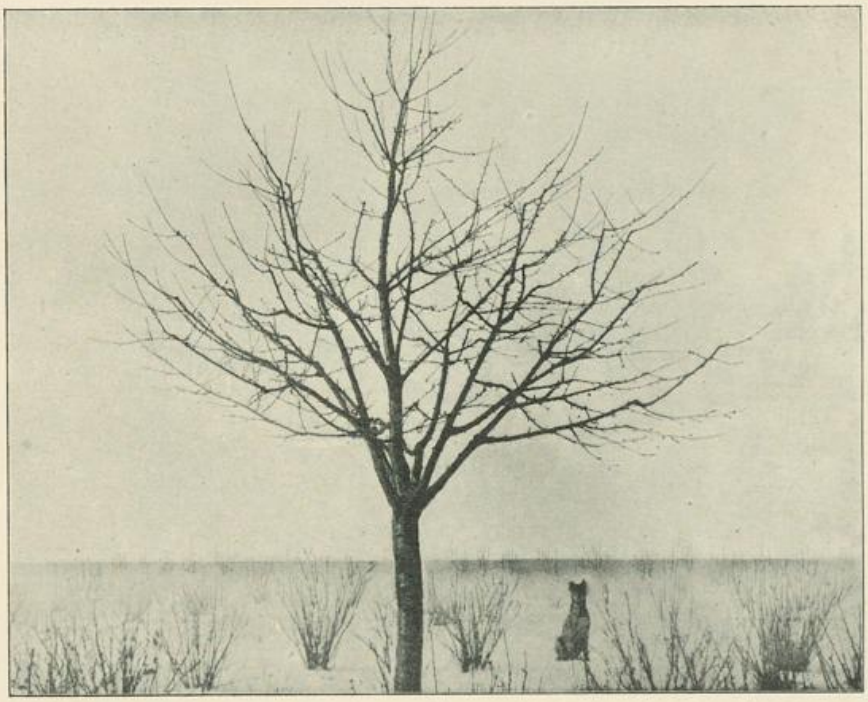


Lucienkirsche.

Eigenschaften des Baumes.

Die Lucienkirsche hat einen kräftigen Wuchs; sie bildet breite, kugelige Kronen, die später infolge ihres reichen Fruchtbehanges ihre Äste stark zu Boden senken. Die Früchte sitzen dicht zusammen und machen die Ernte leicht. Erträge von 3—4 Zentner von einem Baum gehören keineswegs zu den Seltenheiten. Dabei beginnt ihre Tragbarkeit schon an jungen Bäumen. Man kann sie mit Recht einen Massenträger nennen.

Das Textbild zeigt einen im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz gezogenen Baum, während auf der Beilage ein in der Nähe der Baumschulen des Herrn Poenicke in Delitzsch stehender älterer Straßenbaum abgebildet ist.



Im Saalkreise sieht man die Lucienkirschbäume oft mit schirmartig breit ausladenden Kronen, was wohl auf den Boden und auf dessen Untergrund zurückzuführen ist.

Die Blüte beginnt mittelfrüh; sie ist unempfindlich gegen ungünstiges Wetter. Die Zweige sind vollgereiht mit Blüten; der Laubaustrieb ist schwach gerötet.

Das Blatt ist groß bis sehr groß, von gelblich grüner Farbe, sehr langgestreckt und regelmäßig, doppelt gezahnt. Der Blattstiel ist lang und dünn und gibt dem Blatt eine hängende Stellung.

Schlechte Eigenschaften.

Die Früchte der Lucienkirsche sind sehr weichfleischig und kleben im vollreifen Zustande bei der Ernte oder beim Pflücken in feuchtem Wetter etwas zusammen.

Eltonkirsche.

Eltonkirsche.

Reifezeit: Zweite bis dritte Woche der Kirschzeit.

Name und Heimat: Die Eltonkirsche ist eine englische Züchtung; sie wurde im Jahre 1806 vom Präsidenten der Londoner Gartenbaugesellschaft, Knight durch Kreuzung der edlen Prinzessinkirsche mit einer Herzkirsche gewonnen. Sie ist weit verbreitet, aber mehr in Sortimenten als in Erwerbsobstanlagen. Sie führt keinen anderen Namen.

Literatur: Ill. Handbuch Nr. 29; Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1907, Seite 226.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 21 mm hoch, 20 mm breit, 19 mm dick; länglich herzförmig, scharf zugespitzt. Auf der Bauchseite tritt eine deutliche Naht hervor, die nach der Spitze etwas gekrümmt verläuft und der Frucht dadurch die ihr eigentümliche Form verleiht. Der Stempelpunkt sitz obenauf.

Stiel: Mittellang und ziemlich dünn, 4—4½ cm lang, hellgrün, in weiter, flacher Stielhöhle.

Haut: Mäßig fest, mit hellgelbem Grundton, über den sich auf der Sonnenseite und besonders nach dem Stiel hin ein frisches Rot hinwegzieht. Das Rot ist gestrichelt, stellenweise auch geflammt.

Fleisch: Für eine Herzkirsche recht fest; vollsaftig und von sehr feinem Geschmack.

Stein: Langeiförmig mit abgestumpfter Oberseite am Stielende und langgezogener Spitze; 11 mm lang, 9 mm breit und 7 mm dick, sehr plattgedrückt. Auf der Bauchseite fast ohne Naht; desto stärker kommen auf der Rückenseite die scharfen Kanten und breiten Furchen zum Vorschein.

Eigenschaften der Frucht.

Die Eltonkirsche gehört zu den bunten Herzkirschen, die durch ihre eigenartig zugespitzte Form von anderen Sorten der gleichen Art sich leicht unterscheiden lassen. Sie verbindet mit ihrem lachenden Aussehen einen feinen Geschmack und bleibt gegen Druckflecke unempfindlich. Dies macht sie auch zu einer guten Versandfrucht, deren Absatz bei schlechter Marktlage sich ohne Schwierigkeit etwas hinausschieben läßt. Ein Platzen der Früchte bei Nässe ist nur selten beobachtet worden.

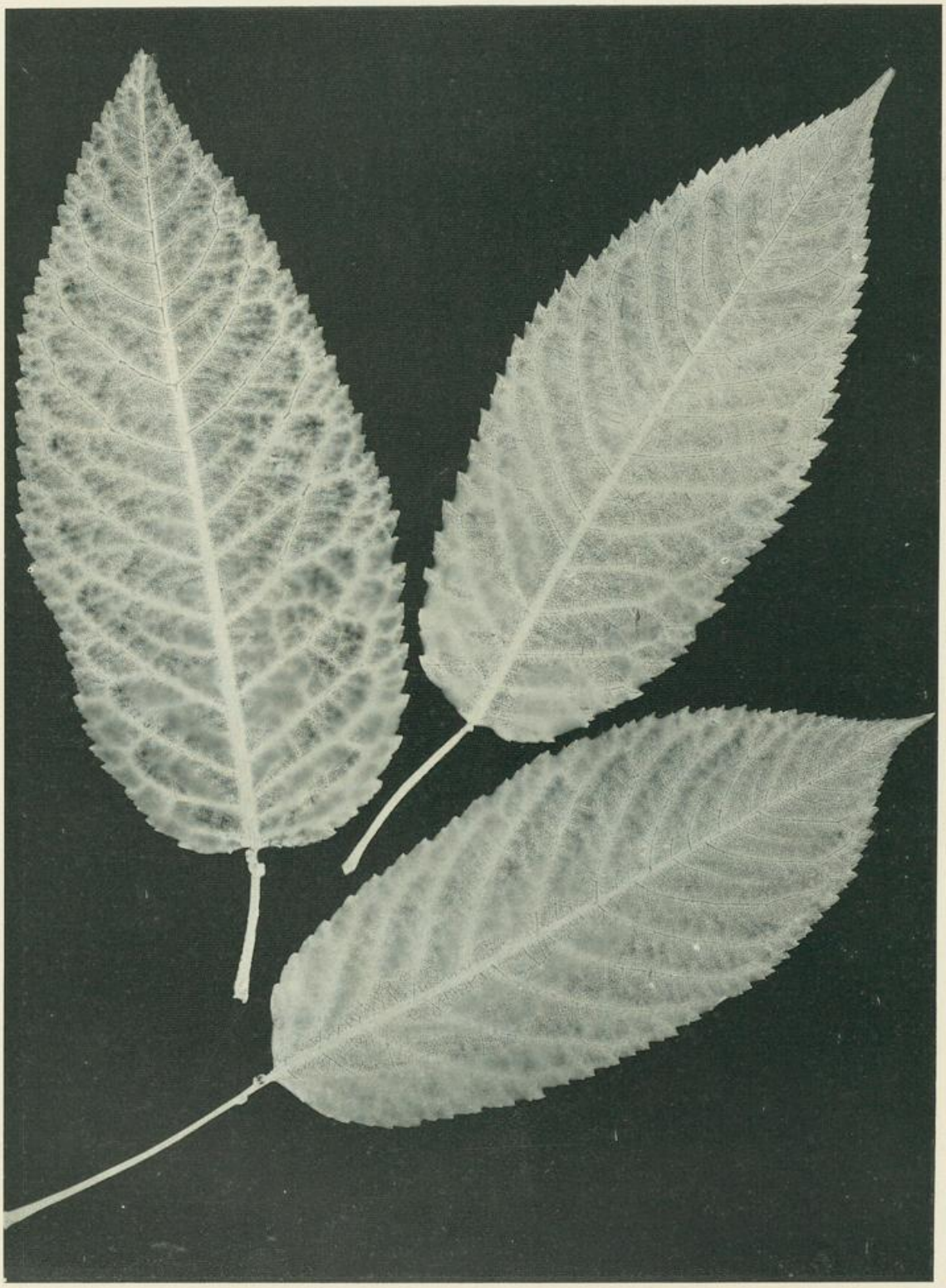
Eigenschaften des Baumes.

Die Eltonkirsche wächst stark und sparrig; ihre Äste streben in die Höhe; sie sind aber sehr wenig verzweigt und bilden dadurch lockere Kronen, deren Form man als umgekehrt kegelförmig bezeichnen kann. Die Zweige sind dicht mit kurzem Fruchtholz besetzt, so daß die Bäume, deren Früchte ganz eng zusammen sitzen, sehr reichtragend erscheinen. Das ist aber infolge der geringen Zahl von Kronenästen oft eine Täuschung. Die Blüte ist widerstandsfähig und deshalb setzt die Sorte im Ertrage selten aus. Auch beginnt die Tragbarkeit schon früh am jungen Baume.

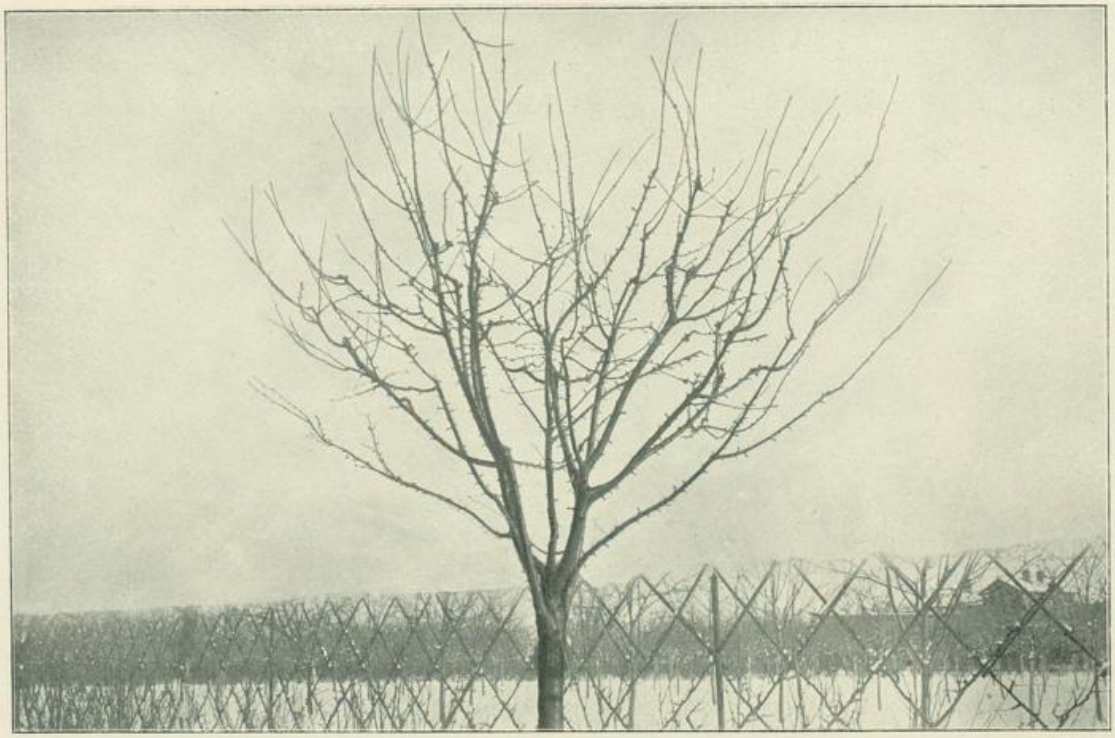
Die langen, unverzweigten Äste werden in windigen Lagen oft auf die Seite gedrückt und hängen bei der Last der Früchte herunter. Für die Pflanzung an Straßen ist die Sorte deshalb nicht geeignet.

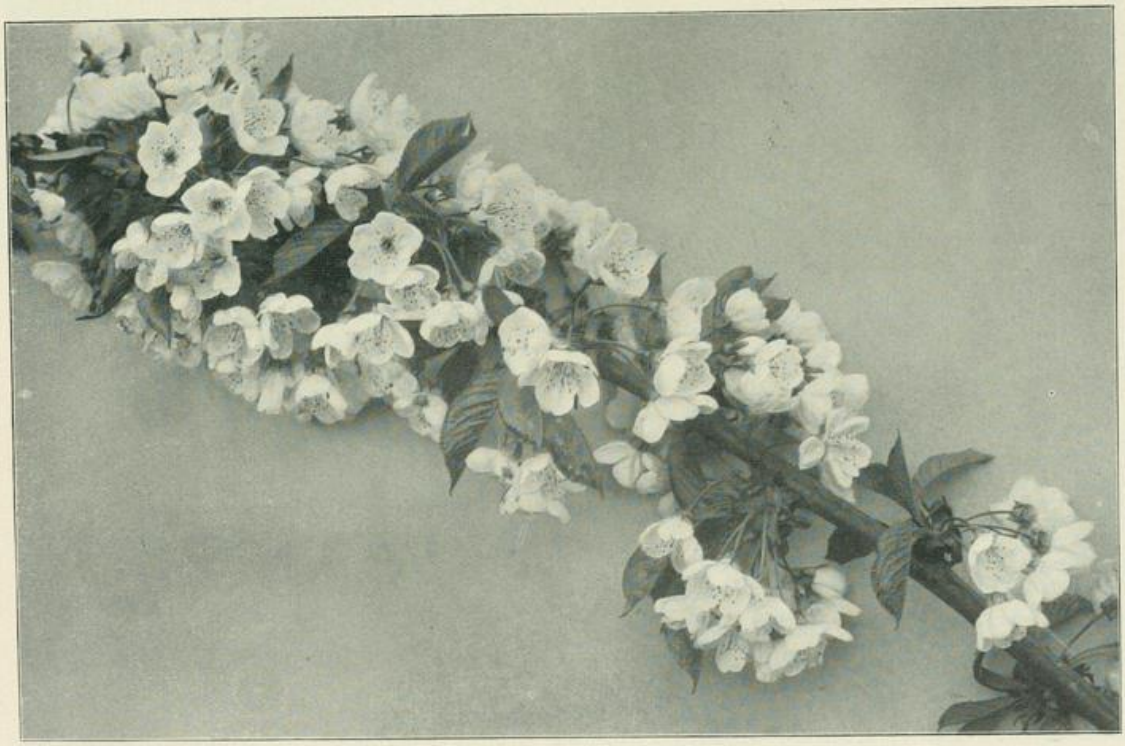

Elton-Kirsche.





Eltonkirsche.

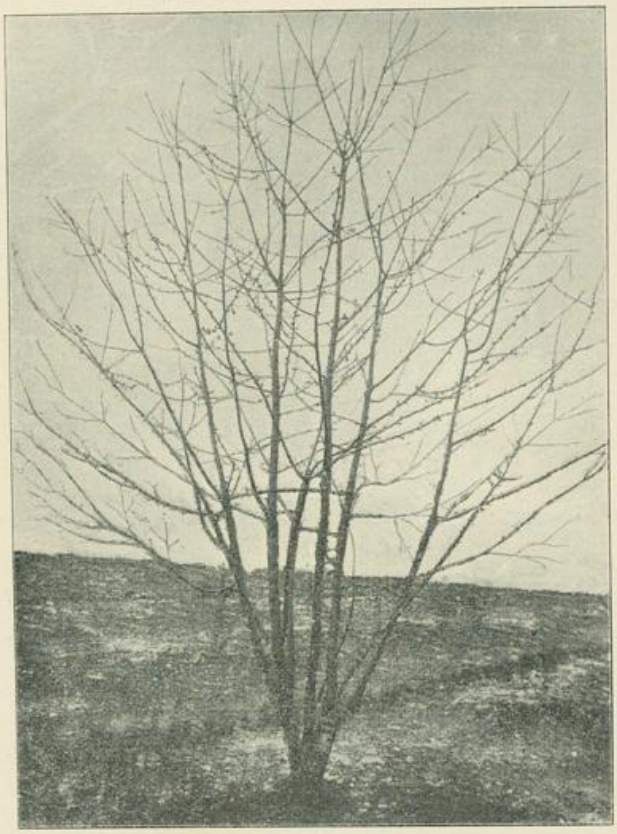




Eltonkirsche.

Die Blüte ist von schöner, glockenförmiger Gestalt; sie hat beim Aufbrechen der Knospen teilweise rötliche Spitzen. Die Blütenknospen entfalten sich mittelfrüh und fast gleichzeitig mit den Blättern.

Das Blatt ist lang und am einjährigen Trieb spitz, am alten Holz ziemlich breit, meist umgekehrt eiförmig. Die Zahnung ist meist doppelt und abgerundet. Die Blattstiele sind sehr lang und auffallend rot gefärbt. Auf der Unterseite der Blätter haben die Blattrippen auch einen stark rötlichen Schimmer und sie bilden dadurch ein gutes Erkennungsmerkmal der Sorte.



Die Beilage ist nach einem Halbstamm im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz, das Textbild nach einem Baum in der Demelius'schen Obstanlage in Sangerhausen hergestellt. Der hochstrebende Wuchs der Eltonkirsche läßt sich an beiden sehr deutlich erkennen.

Schlechte Eigenschaften.

Die Eltonkirsche neigt stark zur Bildung von Gummifluß.

Bei dem sparrigen Wuchs ist das Anlegen der Pflückleitern schwierig. Die Bäume wachsen zu steil in die Höhe.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Obergärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. d. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Landwirtschafts- und Obstbaulehrer, Chemnitz.
Boettner, Kgl. Oekonomierat, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. *Fischer,* Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Berncastel-Cues.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Gartendirektor a. D., Neuruppin.
Hagemann, A., Kgl. Gartenbauinspektor, Herford i. W.
Hauber, Baumschulbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Heinsius, Anstalts-Vorsteher, Tapiau (Ostpreußen).
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulbes., Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe, Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Grunaer-Str. 10.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Schwabmünchen.
Merkel, Architekt, Osnabrück.
Müller, Baumschulbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Grossh. Fachlehrer an der Wein- und Obstbauschule, Oppenheim.
Poenicke, Baumschulbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Herford i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Landw. Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes., Buschbell Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, C., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Badenweiler, Haus Cronberg.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Dr. H., Berlin-Baumschulenweg.
Stobbe, Kgl. Garteninspekt., Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der **erste Jahrgang (1905)** = Heft 1, 2, 3 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribstons Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der **zweite Jahrgang** (1906) = Heft 4, 5, 6 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der **dritte Jahrgang** (1907) = Heft 7, 8, 9 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der **vierte Jahrgang** (1908) = Heft 10, 11, 12 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der **fünfte Jahrgang** (1909) = Heft 13, 14, 15 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der **sechste Jahrgang** (1910) = Heft 16, 17, 18 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken an den Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französische Renette
Der **siebte Jahrgang** (1911) = Heft 19, 20, 21 ist ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parkers Pepping Königl. Kurzstiel
Der **zweite Teil** = Heft 22, 23, 24 mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der **achte Jahrgang** (1912) = Heft 25, 26, 27 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegels Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der **zweite Teil** = Heft 28, 29, 30 mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der **neunte Jahrgang** (1913) = Heft 31, 32, 33 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet gleichfalls doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner von Pontoise Nathusius Taubenapfel	Goldrenette von Peasgood Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillisch Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglios Renette Königin Apfel Gloria mundi Ontario
Der **zweite Teil** = Heft 34, 35, 36 mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Kochs verbesserte Ostheimer	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromms Herzkirsche Landele (frühe)
Der **zehnte Jahrgang** (1914) = Heft 37, 38, 39 wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe von Trevoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne
Die Hefte 40, 41, 42 werden folgende 12 Pflaumen- und Zwetschensorten enthalten:	Bühler Frühzwetsche The Czar Ontariopflaume Wangenheims Frühzwetsche	Königin Victoria Jefferson Mirabelle von Nancy Herrenhäuser Mirabelle	Grosse grüne Reineclaude Kirkes Pflaume Italienische Zwetsche Hauszwetsche
Die Hefte 43, 44, 45 werden folgende 12 Aprikosen- und Pfirsichsorten enthalten:	Aprikose von Breda Aprikose von Nancy Ungarische Beste (Klosterneuburger) Ambrosia	Kremser Amsden Frühe von Cronensteyn Triumphpfirsich	Frühe Rivers Weisse Magdalene Proskauer Königin der Obstgärten
Die Hefte 46, 47, 48 werden folgende 12 Apfelsorten enthalten:	Ohm Paul Roter Astrachan Pfirsichroter Sommerapfel Virginischer Rosenapfel	Oberdiecks Renette Coulons Renette Goldrenette Freiherr von Berlepsch Purpurroter Cousinot	Edelborsdorfer Luikenapfel Deutscher Goldpepping Roter Winter-Stettiner
Die Hefte 49, 50, 51 werden folgende 12 Kirschsorten enthalten:	Frühe Französische Coburger Mai-Herzkirsche Braunauer Himbeerkirsche	Gaisepitter Boitzeburger Cardorfer Frühe Weisse span. Knorpelkirsche	Doctor Knorpelkirsche Schöne von Marienhöhe Grosse Prinzessinkirsche Ampfurter Knorpelkirsche
Die Hefte 52, 53, 54 werden folgende 12 Birnensorten enthalten:	Ananas von Courtray Alexandrine Douillard André Desportes Windsorbirne	Rote Bergamotte Triumph von Vienne Herzogin Elsa Capiaumont	Colomas Herbst-Butterbirne Graue Herbst-Butterbirne Jeanne d'Arc Comtesse de Paris

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
(I. Teil Heft 25—27. II. Teil Heft 28—30.) IX. Jahrg. (Doppeljahrg.)
(I. Teil Heft 31—33.)

1913 Doppeljahrgang.
Erster Teil.

Heft 31
(1. Heft des ersten Teiles des IX. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bißmann-Gotha
unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Roter Gravensteiner,
Cellini,
Schöner aus Pontoise,
Nathusius' Taubenapfel.

Preis des einfachen Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. **Stuttgart,** Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. **Mannheim,** Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. **Nürnberg,** Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

1908. **Coburg,** Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! **10 Jahrgänge haltend** **NEU!**

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform,
etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle
königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**

Vielseitigen Wünschen entsprechend liefern wir von jetzt ab auch

Einbanddecken ca. 5 Jahrgänge Deutschlands Obstsorten

haltend, ganz Leinwand mit Golddruck zum Preis von M. 1.70 inkl. Porto.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch Eckstein & Stähle, Stuttgart.

Bericht über Kirschenschauen

der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen und Beobachtungen an Kirschenbäumen im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz. Von Gartendirektor **J. Müller,** Vorsteher des Provinzial-Obstgartens zu **Diemitz.** Heft 21 der Arbeiten d. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Sachsen, Halle a. S. Preis 1 M. Zu beziehen durch die Landwirtschaftskammer Halle a. S.

In „Möllers Deutsche Gärtnerzeitung" schreibt Herr Dänhardt darüber: „Diese Schrift ist nicht nur der Niederschlag der Beobachtungen, die an dem Diemitzer Kirschensortiment und an dem aus Anlass der fünfzehn Kirschenschauen eingegangenen Material gesammelt worden sind, sondern auch die Frucht zahlreicher Studienreisen in die wichtigsten Kirschanbaugebiete Mitteldeutschlands. Die Arbeit ist sowohl für das Kammergebiet mit seinem ausgedehnten Kirschenbau, als auch für jeden, der aus Beruf oder Neigung mit Obstbau zu tun hat, von Wert. Zeigt sie doch den Weg, den die zeitgemässe Obstsortenkunde zu gehen hat. Alles Herumreden ändert ja doch nichts an der Tatsache, dass die Obstsortenkunde, einst übertrieben, überschätzt und allmählich versteinert, dann verachtet und verlästert, nun einmal nicht zu entbehren ist. Die Pomologie im engern Sinne hatte für das Kern- und Beerenobst ihre Schuldigkeit getan, sie konnte gehen. Heute brauchen wir sie dringender als je für das Steinobst. Es wäre nun kein Verdienst, die Beschreibungen der alten Kirschenpomologen bloss wieder aufzunehmen und einfach fortzusetzen. Wir brauchen auch hier Weiterentwickelung. Wir brauchen eine moderne Obstsortenkunde, eine Disziplin, die unserer Zeit und ihren Bedürfnissen Rechnung trägt. Und die **Müllersche** Arbeit hat diese Aufgabe in vorbildlicher Weise gelöst. Es ist vor allem der Kreis des Beobachtungsmaterials gegen früher wesentlich erweitert worden. Nicht nur die Frucht wird untersucht und geprüft, sondern auch der Baum im blattlosen Zustande; es werden die Blätter und Blüten, sowie Beginn und Dauer der Blüte eingehend beobachtet und zur Festhaltung charakteristischer Erkennungsmerkmale der einzelnen Sorten herangezogen. Es ist nur wenigen bekannt, wie gross diese Unterschiede sind, und welche guten Dienste diese früher vernachlässigten Kennzeichen der einzelnen Sorten beim Bestimmen leisten. Eine Anzahl guter Illustrationen nach photographischen Aufnahmen (Baumbilder, Blattdrucke, Blütenabbildungen) zeigt sehr anschaulich einige dieser zum Greifen deutlichen Verschiedenheiten. Die Schrift enthält ferner ausser knapp gehaltenen Beschreibungen der einzelnen Sorten eine Klassifikation derselben nach praktischen Gesichtspunkten: nach dem Werte für den Markt, für den Liebhaber, für Konservenfabriken und Saftpressereien, nach der Reifezeit, sowie nach der Bedeutung in ihren Hauptanbaugebieten. Solche planmässige Sichtungsarbeit auch für Zwetschen und Pflaumen, vor allem aber für Pfirsiche und Aprikosen einzuleiten, wäre eine schwere, aber dankbare Lebensarbeit für die Leiter anderer ähnlicher Gärten und Institute. Der „provinzialsächsischen" Kammer, Herrn Direktor Müller und seinen Mitarbeitern gebührt Dank, dass wenigstens bei den **Kirschen** ein erfolgreicher Anfang gemacht worden ist."

Walter Dänhardt.

Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 20.—
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 25.—

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 13.50
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 16.—

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Roter Gravensteiner.

Roter Gravensteiner.

Reifezeit: September bis Dezember.

Name und Heimat: Der rote Gravensteiner ist nach den Angaben von Oberdieck aus einem Zweige unseres schönen, edlen, gelben, im ersten Heft unseres Werkes erschienenen Gravensteiners hervorgegangen, und er hat bei seiner Fortpflanzung durch Veredlung seine Sorteneigenart echt vererbt. Jener Zweig soll im Garten eines Herrn Behrens in Lübeck entdeckt und im Jahre 1858 zuerst verbreitet worden sein. Im Unterelsaß nennt man ihn Rosenapfel, sonst führt er außer dem obigen keinen anderen Namen.

Literatur: Ill. Handbuch, Nr. 82; Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten, S. 33.

Gestalt: Dem gelben Gravensteiner sehr ähnlich, 65—70 mm hoch und meist ebenso breit. Nach dem Stiel zu ist die Frucht am breitesten; sie rundet sich nach unten flach ab, und verjüngt sich etwas nach dem Kelch zu. Starke, kalvillartige Rippen ziehen sich vom Kelch aus fast über die ganze Frucht und machen den Querschnitt etwas eckig.

Kelch: Halboffen, in einer tiefen Einsenkung, Kelchblätter sehr lang und breit, stark zurückgeschlagen und mit einem grauen, wolligen Überzug. Kelchhöhle von deutlich hervortretenden Rippen eingefaßt.

Stiel: Kurz und mittelstark, in einer engen und tiefen Stielhöhle, selten über die Fruchtwölbung hervorragend.

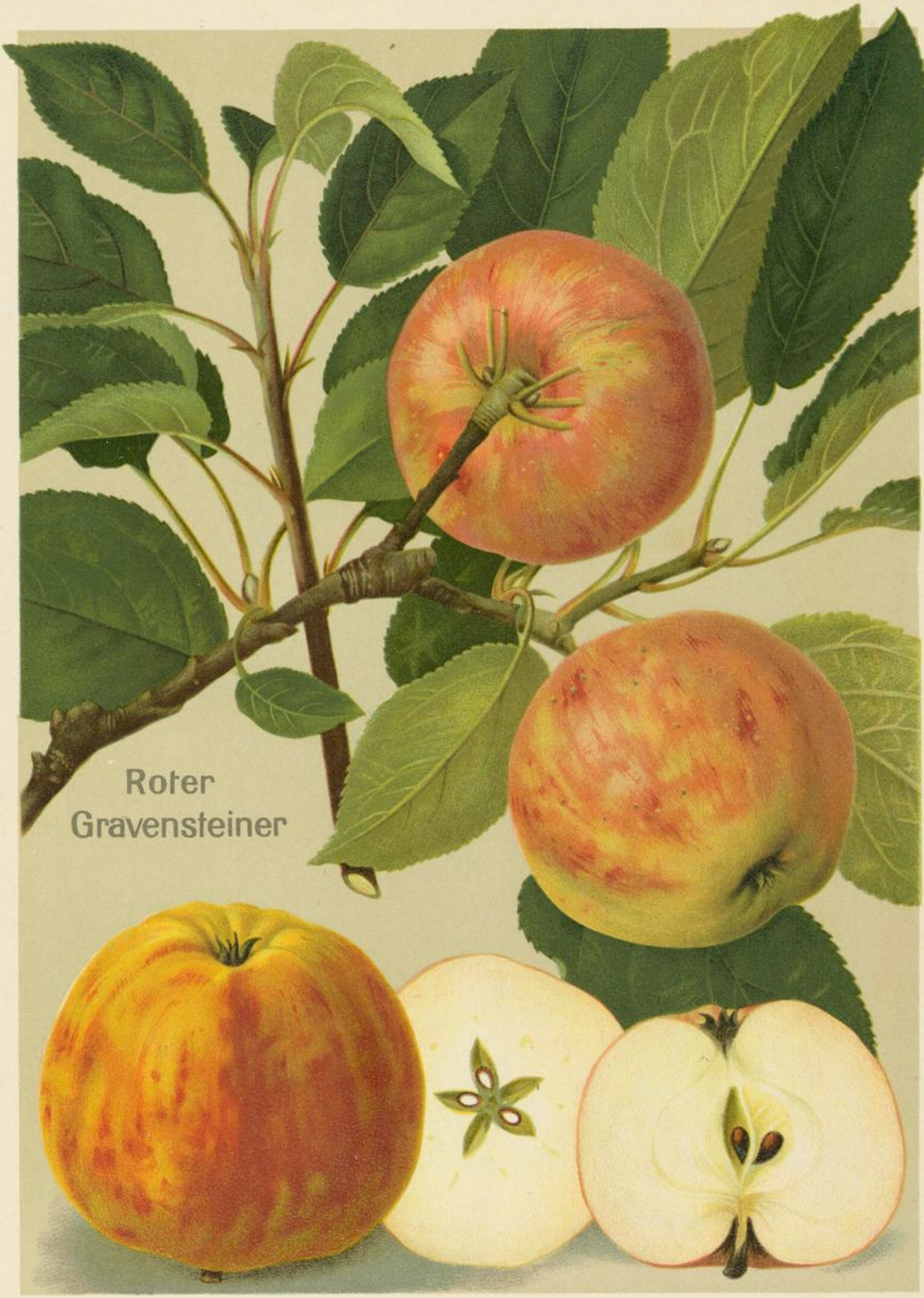
Schale: Grundfarbe schon am Baume lebhaft gelb. Die roten Streifen und Flammen, die beim gelben Gravensteiner vereinzelt auf der Sonnenseite sich zeigen, sind beim roten Gravensteiner so dicht aneinander gelagert, daß sie der Frucht wenigstens auf der Sonnenseite einen ganz roten Ausdruck verleihen und die Grundfarbe nur wenig zum Vorschein kommen lassen. Kleine, dunkelrot umkreiste Punkte sind über die ganze Frucht verteilt. Die Schale ist glatt und glänzend, in der Reife mit einem Fetthauch überzogen. Geruch eigenartig schön und stark ausgeprägt.

Fleisch: Gelblich, mürbe und saftig, köstlich gewürzt.

Kernhaus: Weit offen, mit geräumigen Kammern. Kerne meist unvollkommen, von hellbrauner Farbe.

Eigenschaften der Frucht.

Der rote Gravensteiner erfreut sich in gleichem Maße wie seine Stammsorte, der gelbe Gravensteiner, der höchsten Wertschätzung. Feinschmecker ziehen freilich den einfarbigen Gravensteiner, der nach dem Urteil der meisten unserer Mitarbeiter einen noch edleren Geschmack als der rote besitzt, diesem vor. Es gibt aber auch weite Kreise, denen die leuchtend rote Farbe des roten Gravensteiners als ein besonderer Vorzug erscheint, und die deshalb für ihn die gleichen Preise wie für jenen bezahlen.


Roter
Gravensteiner



Roter Gravensteiner.

Unter den gelben Gravensteinern gibt es mitunter in wärmerer Lage auch mehr Früchte, die schöner und reicher rot gestreift sind, so daß auf dem Obstlager die Unterscheidung beider Sorten schwierig ist.

Wir kennen außer unserem vorstehend beschriebenen eine noch weit mehr rotgefärbte Abart, die beim Gutsbesitzer Koch in Schleibnitz im Kreise Wanzleben aus Samen hervorgegangen ist. Diese Abart besitzt die gleichen edlen Eigenschaften wie der eigentliche Gravensteiner, sie hat aber den besonderen Vorzug reicherer Fruchtbarkeit.

Daß auch sonst noch aus Samen hervorgegangene Spielarten des Gravensteiner verbreitet sind, möchte man daraus schließen, daß oft auf Ausstellungen in Form und Farbe so sehr von einander abweichende Gravensteinerfrüchte ausgestellt werden. Es ist uns auch bekannt, daß der für Obstverkäufer sehr verlockende Name häufig dazu benutzt wird, um denen, die den echten Gravensteiner nicht genau kennen, andere in Gestalt und Farbe ähnliche Sorten als Gravensteiner zu verkaufen.

Die hier beschriebene Sorte teilt mit dem gelben Gravensteiner dessen gute und schlechte Eigenschaften. Sie besitzt den bekannten, köstlichen Gravensteiner-Geschmack, der zwar nach den Angaben einiger unserer Mitarbeiter nicht ganz so stark durchschmeckt, vielleicht nur deshalb, weil dieser von Boden und Lage beeinflußt wird. Der schöne Gravensteiner Geruch ist auch dem roten Gravensteiner eigen. Er ist aber auch in der Schale ebenso empfindlich und bedarf der sorgfältigsten Behandlung während und nach der Ernte, um frei von Druckflecken auf die Tafel zu gelangen. Im Rheingau bleiben die Früchte klein; dort sollte man den Gravensteiner auch nie als Erwerbssorte anbauen. Die Früchte des roten Gravensteiner reifen etwa 14 Tage früher als die des gelben, und sie müssen zur Vermeidung zu frühen Abfallens vom Baum vor der Baumreife gepflückt werden.

Eigenschaften des Baumes.

Der rote Gravensteiner macht in der Baumschule kräftige, gerade und konische Stämme. Die einjährigen Veredlungen bilden zahlreiche vorzeitige Seitentriebe, die rechtwinklig vom Haupttrieb abstehen und an der Ansatzstelle eigentümliche Verstärkungen aufweisen. Die jungen Triebe sind stark wollig, das ältere Holz dunkelgrün, während beim eigentlichen Gravensteiner die Holzfarbe heller ist.

Die Krone baut sich breit und kräftig auf, nicht ganz so unregelmäßig wie die des gelben Gravensteiner. Die Beilage zeigt den etwas mehr geschlossenen Kronenbau eines Baumes in der J. C. Schmidt'schen Obstanlage in Erfurt.

Für strenge Formbaumzucht eignet sich der rote Gravensteiner nicht; bei seiner Neigung, an langen Fruchtruten Früchte anzusetzen, verträgt er den regelmäßigen Fruchtholzschnitt nicht. Auch die freiwachsenden Bäume entwickeln sich bei dem schonendsten Eingriff mit dem Messer am schönsten.

In der Fruchtbarkeit zeigt er sich an manchen Orten etwas dankbarer als der gelbe; es fehlt allerdings auch nicht an Stimmen, z. B. aus Oldenburg, die ihn als einen noch fauleren Träger hinstellen. Trotzdem er dort Wasser und Nahrung in reichem Maße findet, wirft er gleich nach dem Ansatz seine Früchte ab. In trocknem Boden macht sich diese Eigenschaft allgemein recht

unangenehm bemerkbar. Darum ist man auch immer genötigt, den Standort für ihn dort zu wählen, wo er ausreichenden Wasservorrat und Schutz gegen Wind findet. In passenden Lagen, z. B. in den gesegneten Obstfeldern am Bodensee bleibt der Baum bis ins Alter hinein gesund.

Auch der rote Gravensteiner beginnt spät zu tragen. Frühere Fruchtbarkeit erzielt man durch Veredlung auf schwachwachsende Unterlage. Man wähle aber für den Gravensteiner den Paradies- statt des Splittapfels. Auffallend stark tritt die eigenartige, kugelförmige Verdickung der Veredlungsstelle zutage.

Das Blatt des roten Gravensteiners ist groß und kräftig, scharf und fein gezahnt und etwas zurückgebogen, in der Farbe etwas dunkler als das des gelben Gravensteiners.

Die Blüte bricht sehr früh auf und dauert lange.

Schlechte Eigenschaften.

Später Eintritt der Fruchtbarkeit, häufiges Aussetzen der Ernten und geringe Ergiebigkeit im Ertrage, auch bei einer Vollernte, ermutigen nicht zu vermehrtem Anbau des roten Gravensteiners. Auch werden seine Früchte außerordentlich stark von der Obstmade heimgesucht und seine Bäume verlangen die gleiche Sorgfalt bei der Auswahl der Pflanzstätte wie die des gelben Gravensteiners.

Cellini.

Cellini.

Reifezeit: Oktober bis November.

Name und Heimat: Angaben über die Züchtung und Heimat des Cellini sind nirgends aufgezeichnet. Nach Hogg soll er aus England stammen und im Jahre 1850 in Vauxhall bei London aufgetaucht sein.

Literatur: Ill. Handbuch, Ergänzungsband, Seite 65; Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten, Seite 673; Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1884, Seite 291; Hogg, the fruit Manual, 1875, Seite 32.

Gestalt: Mittelgroß bis groß, 75 bis 90 mm breit, 65 bis 75 mm hoch, stielbauchig, meist regelmäßig, kegelförmig gebaut und nach oben stark abgestumpft, nach dem Stiel zu flach abgerundet.

Kelch: Offen, mit breiten, am Grunde getrennten und nach außen gebogenen Kelchblättern. Kelcheinsenkung weit und schüsselförmig, mäßig tief, von flachen Falten gleichmäßig umgeben.

Stiel: Mittelstark und holzig, 15 bis 17 mm lang, bräunlich, Stielhöhle gleichmäßig weit und tief, graugrün berostet.

Schale: Glatt und glänzend, mit gelblichgrünem, später grünlichgelbem Grundton; sonnenwärts lebhaft rot gestreift und geflammt, oft auch fast ganz rot überzogen. Punkte fein und wenig hervortretend, desto stärker der Duft, den die Frucht, namentlich bei voller Reife, ausströmt. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: Gelblichweiß mit einem grünen Schimmer, locker und mürbe, zwar saftig, aber arm an Würze, vorwiegend säuerlich.

Kernhaus: Hohlachsig, ziemlich groß und breit. Die geräumigen Kammern sind mit vollkommen ausgebildeten, dunkelbraunen Kernen reichlich gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Die Früchte des Cellini sind in ihrer Größe und in der Färbung ihrer Schale außerordentlich verschieden. Während sie in gebirgiger Lage schon am Baume ein solch' lachendes Aussehen bekommen, daß sie auf weite Entfernungen hin in die Augen leuchten und die Obstdiebe anlocken, bleiben sie in anderer Lage oft ganz grün und unansehnlich und sind von hellgrauem Rost oft netzartig überzogen. Ebenso wechselt auch der Geschmack mit dem Standort der Bäume. Früchte aus Höhenlagen haben meist einen sehr erfrischenden Geschmack und dürfen mit vollem Recht noch als Tafelfrüchte bezeichnet werden. Sie bleiben oft bis Ende Dezember noch vollsaftig, ohne einzuschrumpfen. In der Ebene gewachsen haben sie dagegen in der Regel nur den Wert eines Wirtschaftsapfels; sie schmecken fade und verlieren sehr frühzeitig ihre Säure, so daß sie nur zum Kochen und zum Kuchenbacken Verwendung finden und auch bald nach der Ernte verbraucht werden müssen.

Die Ernte muß früh erfolgen, weil die Früchte bei wechselnder Witterung leicht aufplatzen und faulen. Ebenso empfiehlt es sich, mit dem Versand und Verbrauch der Früchte nicht lange zu warten. Bei längerem Lagern verlieren sie immer mehr an Wert. Bei vollem Behang der Bäume entwickeln sich die Früchte, wenn nicht durch zeitiges Auspflücken Abhilfe geschaffen wird, sehr ungleichmäßig, so daß man mit einer großen Menge Obst dritter Wahl rechnen muß. Die Preise, die man für den Cellini aus guten Obstlagen zahlt, sind trotzdem meist recht befriedigend, weil seine Früchte durch ihre ansprechende Farbe und durch ihre regelmäßige Form die Käufer besticht.


Cellini



Cellini.

Eigenschaften des Baumes.

Bei der Anzucht macht der Cellini dem Baumschulenbesitzer Freude. Er bildet schlanke Stämme von kräftigem Wuchs, und er läßt sich ohne starke Eingriffe auch in der Krone zu regelmäßigen Formen leicht heranziehen. Er eignet sich zu allen Baumformen, und er wächst auf jeder Unterlage. Paradiesunterlage sollte man allerdings bei ihm nur für die kleinsten Formen wählen, damit nicht zu früh eine Erschöpfung in seinem Wachstum eintritt. Die Rinde des jungen Holzes ist rötlich und eigenartig punktiert.

Der Cellini begnügt sich mit allen Bodenverhältnissen, und er bringt sehr früh und regelmäßig Massenerträge. Nur bleiben in geringem Boden und auf trockenerem Standort seine Früchte so klein und unansehnlich, daß sie keine Verkaufsware darstellen. Deshalb sollte man



ihm guten Boden zur Verfügung stellen, um bei seiner außerordentlichen Fruchtbarkeit vollwertige Früchte zu ernten; dann kann man an den reich mit großen Früchten beladenen Bäumen seine Freude haben.

Seine Krone hat eine hochkugelige Gestalt mit reich verzweigten Ästen. Mit zunehmendem Alter werden die Äste von der Last ihrer Früchte heruntergezogen und die ursprüngliche Eigenart des Wuchses geht dadurch verloren. Das läßt sich an dem Bilde auf der Beilage erkennen, das nach einem Baume in der Landesheilanstalt zu Altscherbitz bei Schkeuditz hergestellt wurde. Das erste Textbild zeigt den reichen Blütenansatz einiger im Provinzialobstgarten zu Diemitz vorhandenen Pyramiden. Das zweite Textbild stellt einen Baum dieser Sorte in der Großherzoglichen Hofgärtnerei zu Baden-Baden dar.

Der kräftige Wuchs der Sorte läßt sehr bald nach. Deshalb ist ein Verjüngen des Baumes geboten, um neuen Trieb und größere Früchte zu erzielen.

Cellini ist eine besonders für rauhe Gebirgslagen passende Sorte. Im bayerischen Hochlande, im Erzgebirge und in den Thüringer Bergen trifft man ihn häufig an. Er ist bei den Besitzern kleiner Gärten äußerst beliebt, weil er im Ertrage sehr selten aussetzt.

In der Blüte ist er unempfindlich, die Blüte beginnt früh und dauert lange, sie wird auch von ungünstigem Wetter wenig beeinflußt und bringt selbst dann noch Ernten, wenn andere Sorten vom Frost zerstört werden.

Das Laub ist ziemlich groß und spitz, gelblichgrün gefärbt und unregelmäßig gezahnt. Die Knospen sind groß und dick und stark wellig.



Schlechte Eigenschaften.

Von vielen Seiten aus dem Kreise unserer Mitarbeiter ist die Beobachtung gemacht worden, daß Obstmaden die Früchte des Cellini besonders arg heimsuchen.

In geschlossenen Lagen tritt auch das Fusicladium und die Moniliakrankheit bei dieser Sorte vielfach auf.

Als größter Fehler ist aber das außerordentlich starke Faulen der Frucht auf dem Baum anzusehen. Das nimmt mitunter solche Ausdehnung an, daß man manchmal kaum gesunde Früchte bei der Ernte erhält.

Schöner aus Pontoise.

Schöner aus Pontoise.

Reifezeit: November bis März.

Name und Heimat: Der Schöne aus Pontoise ist als ein Sämling des Kaiser Alexander von dem Gärtnereibesitzer Remy in Pontoise in Frankreich gezüchtet und 1881 in der Revue horticole zum ersten Male beschrieben worden. Vereinzelt ist er überall, auch in Deutschland verbreitet. Größere Anpflanzungen dieser Sorte sind nirgends vorhanden.

Literatur: Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1894, Seite 45.

Gestalt: Groß und flach gebaut, von gleichmäßiger, schöner Form, 75—90 mm breit und 55—70 mm hoch, mittelbauchig. Rippen, die vom Kelch aus über die ganze Frucht hinwegziehen, sind breit und treten nicht sehr stark hervor. Nach unten ist die Frucht ziemlich platt gebaut, nach oben verjüngt und abgerundet.

Kelch: Halboffen mit langgespitzten, vollkommen entwickelten, grünwolligen Kelchblättchen, die an der Spitze nach auswärts gebogen sind. Einsenkung schmal und tief, von kalvillartigen Rippen umgeben.

Stiel: Lang und dünn, 20—30 mm, nach der Ansatzstelle hin keulenförmig verdickt, bräunlichgrün, in einer sehr tiefen und weiten, strahlenförmig berosteten Stielhöhle.

Schale: Hellgrün und glänzend, mit zunehmender Reife gelb werdend. Die gelbe Grundfarbe wird aber von einem trüben Rot, aus dem sich dunklere Streifen abheben, in der unteren Hälfte fast ganz bedeckt und ist mit bläulich-weißem Duft überzogen. In der Grundfarbe treten weißliche Punkte deutlich hervor. Die Frucht welkt nicht und hat kaum merklichen Geruch.

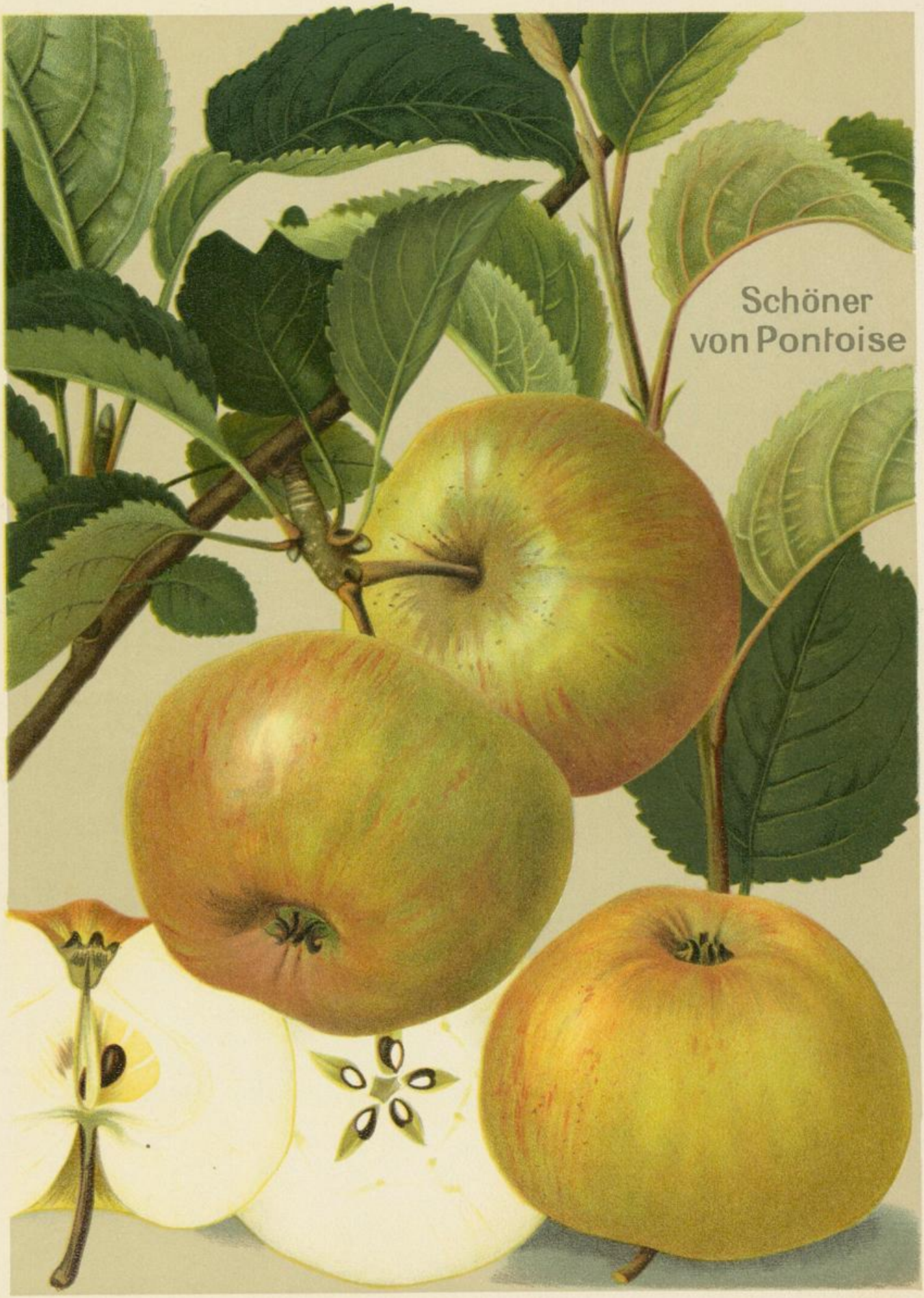
Fleisch: Weiß mit gelblichem Schimmer und von grünen Adern, die das Kernhaus beim Querschnitt deutlich abgrenzen, durchzogen. Saftig und mürbe, von angenehm weinsäuerlichem Geschmack, aber ohne Würze.

Kernhaus: Breit-zwiebelförmig, mit schmalen Kammern, die vollkommene, breite Kerne enthalten; etwas hohlachsig.

Eigenschaften der Frucht.

Der Schöne aus Pontoise nimmt unter den Wirtschaftsäpfeln einen ersten Platz ein, indem seine großen Früchte zum Kochen sich vorzüglich eignen und in den Wintermonaten auch eine ansprechende Farbe bekommen. Mit dem Verkauf muß man aber bis zu diesem Zeitpunkt warten, im Herbst ist der Absatz schwierig. In sonniger Lage erhalten die Früchte eine lebhaftere Farbe als auf der farbigen Beilage. Sie hängen fest am Baum und bieten Stürmen Trotz. Unter normalen Bodenverhältnissen entwickeln sich die Früchte zu gleichmäßiger Größe, während bei dürftiger Ernährung viele unvollkommene Früchte geerntet werden. Als Tafelfrucht hat der Schöne aus Pontoise keine Bedeutung, als Kochfrucht aber verdient er die weiteste Verbreitung. Zum Versand eignet er sich bis spät in den Winter hinein.

Man lasse sich durch die frühzeitige Entwickelung der Früchte am Baum nicht verleiten, ihn früh zu ernten. Er muß spät gepflückt werden; nur dann hält er sich bis ins späte Frühjahr frisch, ohne auf dem Lager zu welken.


Schöner
von Pontoise



Schöner aus Pontoise.

Eigenschaften des Baumes.

Der Schöne aus Pontoise bildet ähnlich wie der Boskoop in der Baumschule etwas krumme, aber kräftige Stämme; seine Krone baut sich breit und stark, sie nimmt mit der Zeit — beeinflußt durch eine Fülle großer Früchte — einen fast hängenden Wuchs an.

Die Rinde des Holzes hat besonders an den jungen Trieben eine braunrote Farbe. Die Blätter sind sehr groß und uneben, etwas gekräuselt und zurückgebogen, mit auffallend starker Zahnung, von gesunder, dunkelgrüner Farbe. Trotz des starken Wuchses beginnt die Sorte schon im 6.—8. Jahre zu tragen und bringt, weil ihre früh erscheinende Blüte gegen Witterungs-



verhältnisse unempfindlich zu sein scheint, regelmäßige und reiche Erträge. Bei dem reichen Fruchtansatz empfiehlt es sich, zur Erzielung einer besseren Handelsware, die Früchte auszupflücken.

An den Boden und an die Lage ist der Schöne aus Pontoise anspruchslos. In hoher Lage gedeiht er ebenso wie in feuchten Niederungen; ja auch zeitweilige Überschwemmungen nimmt er nicht übel, und er bleibt selbst bei hohem Grundwasserstand meist gänzlich frei von Krebs.

Jede Unterlage ist ihm recht; ob Wildling, Splitt- oder Paradiesapfel, immer gedeiht er gut. Die Bildung kurzen Fruchtholzes macht ihn — auf Paradies veredelt — besonders für kleine Spalierformen geeignet. In der Regel wird man für Spalierzucht allerdings wertvollere Sorten

verwenden, welche die durch strengen Formschnitt erwachsenden Mehrkosten auch bezahlt machen. Zur Anpflanzung an Straßen eignet sich der Schöne aus Pontoise wegen seiner herunterhängenden Zweige nicht.

Die Abbildung der Beilage zeigt einen Halbstamm aus der Overhof'schen Obstanlage in Lichterfelde bei Seehausen, der — durch die Tragbarkeit noch nicht erschöpft — das straffe Wachstum der Sorte erkennen läßt. Das Textbild ist nach einem Buschbaum aus dem Garten des Herrn Herz in Stuttgart hergestellt worden.

Schlechte Eigenschaften.

Von der Muttersorte Kaiser Alexander hat der Schöne aus Pontoise die schlechte Eigenschaft geerbt, daß die Früchte oft am Baum faulen. Im Unterelsaß soll dies sogar vorkommen, wenn der Baum in trocknem Boden steht. Am Bodensee klagt man auch, daß die Sorte stark vom Fusicladium und von der Moniliakrankheit befallen wird.

Nathusius' Taubenapfel.

Nathusius' Taubenapfel.

Reifezeit: November bis März.

Name und Heimat: Nathusius' Taubenapfel wurde im Jahre 1824 von dem Obergärtner Dieskau in den Althaldensleber Baumschulen aus Samen gezogen und nach dem Rittergutsbesitzer Gottlob Nathusius, der sich um den Obstbau und die Landwirtschaft außerordentliche Verdienste erworben hat, benannt.

Literatur: Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten, Seite 263; Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1901, Seite 193.

Gestalt: Mittelgroß, in der Form wechselnd, bald lang gestreckt, bald ebenso breit wie lang, 60—70 mm breit, 70—80 mm hoch; abgestumpft eiförmig, oft auch oval. Der größte Breitendurchmesser liegt im unteren Drittel der Frucht; nach dem Kelch zu fällt sie ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: Geschlossen, bräunlich grün, etwas wollig, in einer engen, nicht sehr tiefen Einsenkung. Kelchblättchen mit den Spitzen zurückgeschlagen. Viele verhältnismäßig schmale Fältchen umsäumen den Kelch.

Stiel: Mäßig dünn, 12—15 mm lang, in einer ziemlich tiefen und engen, aber fast gänzlich unberosteten Stielhöhle.

Schale: Glatt und glänzend, von gelblich-grüner, später hellgelber Grundfarbe, die sonnenwärts lebhaft karmoisinrot getüpfelt und verwaschen ist. Aus diesem Rot heben sich dunklere rote Streifen deutlich ab, die Früchte sind manchmal auch mit einem feinen bläulich-weißen Duft überzogen. Sie haben einen sehr schwachen Geruch und welken nicht.

Fleisch: Reinweiß nach Art der Taubenäpfel, fest und saftig, mit deutlich, manchmal sogar unangenehm auffallendem Bittermandelgeschmack.

Kernhaus: Sehr groß und weit offen, reichlich mit gut entwickelten, lang zugespitzten Kernen angefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Nächst dem neuen englischen Taubenapfel gehört diese Sorte zu den lachendsten Früchten der ganzen Familie der Taubenäpfel. Sie ist Jahrzehnte hindurch — vielleicht aus Mangel an genügender Empfehlung — ziemlich unbeachtet geblieben, während sie heute als Marktapfel hoch geschätzt und gern gekauft wird. Sie ist allerdings vorwiegend Schaufrucht. Ihrer äußerlichen Schönheit entspricht ihr innerer Wert leider nicht. Der stark hervortretende Bittermandelgeschmack ist nicht jedermanns Sache, und wenn auch die Frucht auf dem Obstmarkte mit ihrer leuchtenden Farbe in die Augen sticht, so muß sie sich doch meistens immer wieder neue Kreise unter den Käufern erobern. Das Fleisch der Frucht hat etwas Erfrischendes, Herzhaftes, es wird aber von einer ziemlich zähen Schale umgeben. In der Höhe und Breite wechselt ihre Form sehr stark, so daß sie die den Taubenäpfeln in der Regel eigentümliche, längliche Form manchmal ganz verliert.

Die Sorte bringt ihre Früchte zu gleichmäßiger Entwickelung, und der Ausfall an kleinen Früchten ist bei der Sichtung nur gering. Sie hält sich recht lange und verträgt unbedenklich auch den Versand auf weiteste Entfernungen.



Nathusius Tauben-Apfel



Nathusius' Taubenapfel.

Eigenschaften des Baumes.

Die jungen wolligen Triebe des Nathusius' Taubenapfel zeigen einen gedrungenen, dabei ziemlich kräftigen Trieb und erinnern in der engen Gliederung ihrer Knospen wohl etwas an die Eigenart der Ananas-Renette. Als einjährige Veredlung wachsen sie kerzengerade in die Höhe und bekleiden sich mäßig mit vorzeitigen Trieben. Die Kronen bauen sich breit-pyramidenförmig auf und sind reich und dicht verzweigt. Ihre Äste stehen im spitzen Winkel zu dem Leittrieb und sind mit kurzem Fruchtholz bekleidet. Der Austrieb der Augen läßt zu wünschen übrig, und man muß bei der Kronenerziehung daher regelmäßigen Rückschnitt anwenden, um



regelrechte Verzweigungen der Leittriebe zu erhalten. Der anfangs kräftige Trieb bei jungen Bäumen läßt im Alter nach, so daß Nathusius' Taubenapfel gleich wie die anderen Sorten dieser Gattung zu den schwachwüchsigen Sorten gehört.

Wenn Nathusius' Taubenapfel auch nicht gerade große Ansprüche an die Bodenverhältnisse stellt, so bevorzugt er doch schweren Lehm- und Letteboden; er braucht einen gewissen Wasservorrat, um seine Früchte gegen das Abfallen zu schützen, und er darf aus demselben Grunde auch nicht in zu windige Lagen gepflanzt werden. Es scheint auch, als ob die Färbung seiner Früchte im schweren Boden viel ausgeprägter hervortritt als im leichten. In der Provinz Sachsen, der Heimat dieser Apfelsorte, kann man dies namentlich in der Börde beobachten; dort erlangen die Früchte eine solche Schönheit, daß sie schon aus weiter Entfernung leuchten.

Für Straßenpflanzungen mit regerem Verkehr bedürfen die tragenden Bäume solcher Sorten strenge Beaufsichtigung gegen Diebstahl, wenn man sie nicht vom Anbau gänzlich ausschließen will.

Nathusius' Taubenapfel gehört zu den dankbaren Trägern, er trägt früh und regelmäßig. Sein Blatt ist schmal und abstehend, mattgrün und dicht behaart. Die Blattknospen sind klein und dicht anliegend, rundlich mit wolligem Überzug. Die Blütenknospen sind klein und spitz. Die Blüte kommt spät zum Aufbruch und ist gegen Witterungseinflüsse ziemlich widerstandsfähig.



Das erste Textbild und das Bild in der Beilage stammt aus den Obstanlagen des Baumschulenbesitzers Mohrenweiser in Altenweddingen, Provinz Sachsen; das zweite Textbild aus der Großherzoglichen Hofgärtnerei in Baden-Baden.

Schlechte Eigenschaften.

Es sind uns außer dem Befall der Blätter vom Schorfpilz keine schlechten Eigenschaften bekannt.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Obergärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. d. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Dr., Landwirtschafts- und Obstbaulehrer, Chemnitz.
Boettner, Kgl. Oekonomierat, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. Fischer, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Berncastel-Cues.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Gartendirektor a. D., Neuruppin.
Hagemann, A., Kgl. Gartenbauinspektor, Herford i. W.
Hauber, Baumschulenbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Heinsius, Anstalts-Vorsteher, Tapiau (Ostpreußen).
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulenbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulenbesitzer, Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe, Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Sidonienstr. 14.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Schwabmünchen.
Müller, Baumschulenbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Wein- und Obstbaulehrer in Meissen i. Sa., Gerberstr. 10.
Poenicke, Baumschulenbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Herford i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Kaiser-Wilhelm-Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes., Buschbell, Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulenbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, C., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulenbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Badenweiler, Haus Cronberg.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Dr. H., Berlin-Baumschulenweg.
Stobbe, Kgl. Garteninspekt., Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der **erste Jahrgang (1905)** = Heft 1, 2, 3 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribston's Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der **zweite Jahrgang** (1906) = Heft 4, 5, 6 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der **dritte Jahrgang** (1907) = Heft 7, 8, 9 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der **vierte Jahrgang** (1908) = Heft 10, 11, 12 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der **fünfte Jahrgang** (1909) = Heft 13, 14, 15 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der **sechste Jahrgang** (1910) = Heft 16, 17, 18 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken an den Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französische Renette
Der **siebte Jahrgang** (1911) = Heft 19, 20, 21 ist ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parker's Pepping Königl. Kurzstiel
Der **zweite Teil** = Heft 22, 23, 24 mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der **achte Jahrgang** (1912) = Heft 25, 26, 27 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegel's Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der **zweite Teil** = Heft 28, 29, 30 mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der **neunte Jahrgang** (1913) = Heft 31, 32, 33 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet gleichfalls doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner aus Pontoise Nathusius' Taubenapfel	Peasgood's Goldrenette Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillish Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglio's Renette Königin Apfel Gloria mundi Ontarioapfel
Der **zweite Teil** = Heft 34, 35, 36 mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Koch's verbesserte Ostheimer	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromm's Herzkirsche Landele (frühe)
Der **zehnte Jahrgang** (1914) = Heft 37, 38, 39 wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe aus Trévoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne
Die Hefte 40, 41, 42 werden folgende 12 Pflaumen- und Zwetschensorten enthalten:	Bühler Frühzwetsche The Czar Ontariopflaume Wangenheim's Frühzwetsche	Königin Victoria Jefferson Mirabelle von Nancy Herrenhäuser Mirabelle	Grosse grüne Reineclaude Kirke's Pflaume Italienische Zwetsche Hauszwetsche
Die Hefte 43, 44, 45 werden folgende 12 Aprikosen- und Pfirsichsorten enthalten:	Aprikose von Breda Aprikose von Nancy Ungarische Beste (Klosterneuburger) Ambrosia	Kremser Amsden Frühe von Cronensteyn Triumphpfirsich	Frühe Rivers Weisse Magdalene Proskauer Königin der Obstgärten
Die Hefte 46, 47, 48 werden folgende 12 Apfelsorten enthalten:	Ohm Paul Roter Astrachan Pfirsichroter Sommerapfel Virginischer Rosenapfel	Oberdieck's Renette Coulons Renette Berlepsch's Goldrenette Purpurroter Cousinot	Edelborsdorfer Luikenapfel Deutscher Goldpepping Roter Winter-Stettiner
Die Hefte 49, 50, 51 werden folgende 12 Kirschsorten enthalten:	Frühe Französische Coburger Mai-Herzkirsche Braunauer Himbeerkirsche	Gaisepitter Boitzeburger Cardorfer Frühe Weisse span. Knorpelkirsche	Doctor Knorpelkirsche Schöne von Marienhöhe Grosse Prinzessinkirsche Ampfurter Knorpelkirsche
Die Hefte 52, 53, 54 werden folgende 12 Birnensorten enthalten:	Ananas von Courtray Alexandrine Douillard André Desportes Windsorbirne	Rote Bergamotte Triumph von Vienne Herzogin Elsa Capiaumont	Colomas Herbst-Butterbirne Graue Herbst-Butterbirne Jeanne d'Arc Comtesse de Paris

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15.
VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.)
(I. Teil Heft 25—27. II. Teil Heft 28—30.) IX. Jahrg. (Doppeljahrg.)
(I. Teil Heft 31—33.)

1913 Doppeljahrgang.
Erster Teil.

Heft 32
(2. Heft des ersten Teiles des IX. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von
Müller-Diemitz
und
Bißmann-Gotha
unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:
Peasgood's Goldrenette,
Großh. Friedr. v. Baden,
Signe Tillisch,
Tiefblüte (aus Westfalen).

Preis des **einfachen** Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text
M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. **Stuttgart**, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.
1907. **Mannheim**, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.
1908. **Nürnberg**, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.
1908. **Coburg**, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! 10 Jahrgänge haltend **NEU!**

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle

königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**

Vielseitigen Wünschen entsprechend liefern wir von jetzt ab auch

Einbanddecken ca. 5 Jahrgänge Deutschlands Obstsorten

haltend, ganz Leinwand mit Golddruck zum Preis von M. 1.70 inkl. Porto.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch Eckstein & Stähle, Stuttgart.

Bericht über Kirschenschauen

der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen und Beobachtungen an Kirschenbäumen im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz. Von Gartendirektor **J. Müller,** Vorsteher des Provinzial-Obstgartens zu **Diemitz.** Heft 21 der Arbeiten d. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Sachsen, Halle a. S. Preis 1 M. Zu beziehen durch die Landwirtschaftskammer Halle a. S.

In „Möllers Deutsche Gärtnerzeitung" schreibt Herr Dänhardt darüber: „Diese Schrift ist nicht nur der Niederschlag der Beobachtungen, die an dem Diemitzer Kirschensortiment und an dem aus Anlass der fünfzehn Kirschenschauen eingegangenen Material gesammelt worden sind, sondern auch die Frucht zahlreicher Studienreisen in die wichtigsten Kirschanbaugebiete Mitteldeutschlands. Die Arbeit ist sowohl für das Kammergebiet mit seinem ausgedehnten Kirschenbau, als auch für jeden, der aus Beruf oder Neigung mit Obstbau zu tun hat, von Wert. Zeigt sie doch den Weg, den die zeitgemässe Obstsortenkunde zu gehen hat. Alles Herumreden ändert ja doch nichts an der Tatsache, dass die Obstsortenkunde, einst übertrieben, überschätzt und allmählich versteinert, dann verachtet und verlästert, nun einmal nicht zu entbehren ist. Die Pomologie im engern Sinne hatte für das Kern- und Beerenobst ihre Schuldigkeit getan, sie konnte gehen. Heute brauchen wir sie dringender als je für das Steinobst. Es wäre nun kein Verdienst, die Beschreibungen der alten Kirschenpomologen bloss wieder aufzunehmen und einfach fortzusetzen. Wir brauchen auch hier Weiterentwickelung. Wir brauchen eine moderne Obstsortenkunde, eine Disziplin, die unserer Zeit und ihren Bedürfnissen Rechnung trägt. Und die **Müllersche** Arbeit hat diese Aufgabe in vorbildlicher Weise gelöst. Es ist vor allem der Kreis des Beobachtungsmaterials gegen früher wesentlich erweitert worden. Nicht nur die Frucht wird untersucht und geprüft, sondern auch der Baum im blattlosen Zustande; es werden die Blätter und Blüten, sowie Beginn und Dauer der Blüte eingehend beobachtet und zur Festhaltung charakteristischer Erkennungsmerkmale der einzelnen Sorten herangezogen. Es ist nur wenigen bekannt, wie gross diese Unterschiede sind, und welche guten Dienste diese früher vernachlässigten Kennzeichen der einzelnen Sorten beim Bestimmen leisten. Eine Anzahl guter Illustrationen nach photographischen Aufnahmen (Baumbilder, Blattdrucke, Blütenabbildungen) zeigt sehr anschaulich einige dieser zum Greifen deutlichen Verschiedenheiten. Die Schrift enthält ferner ausser knapp gehaltenen Beschreibungen der einzelnen Sorten eine Klassifikation derselben nach praktischen Gesichtspunkten: nach dem Werte für den Markt, für den Liebhaber, für Konservenfabriken und Saftpressereien, nach der Reifezeit, sowie nach der Bedeutung in ihren Hauptanbaugebieten. Solche planmässige Sichtungsarbeit auch für Zwetschen und Pflaumen, vor allem aber für Pfirsiche und Aprikosen einzuleiten, wäre eine schwere, aber dankbare Lebensarbeit für die Leiter anderer ähnlicher Gärten und Institute. Der „provinzialsächsischen" Kammer, Herrn Direktor Müller und seinen Mitarbeitern gebührt Dank, dass wenigstens bei den **Kirschen** ein erfolgreicher Anfang gemacht worden ist."

Walter Dänhardt.

Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 20.—**

b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 25.—**

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian **Mk. 13.50**

b) dto. mit Halbmeridian **Mk. 16.—**

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Tiefblüte.

Tiefblüte.

Reifezeit: Oktober bis Frühjahr.

Name und Heimat: Eine alte, in Westfalen und Lippe weit verbreitete Sorte, über deren Herkunft zuverlässige Angaben nicht vorliegen. Die im Kreise Naumburg, Zeitz und Weißenfels unter dem gleichen Namen bekannte und im Illustrierten Handbuch unter Nummer 469 beschriebene Sorte weicht von der in Westfalen verbreiteten Tiefblüte wesentlich ab. Man sollte diese daher zur Unterscheidung von anderen Sorten „Westfälische Tiefblüte" nennen.

Literatur: Soweit es uns bekannt ist, wurde diese Sorte nirgends beschrieben.

Gestalt: Mittelgroß, etwa 70 mm breit und 60 mm hoch, von ziemlich gleichmäßiger, mittelbauchiger Form, unten platt, nach dem Kelch zu etwas verjüngt, aber gewölbt.

Kelch: Halboffen, mit kurzen, am Grunde getrennten und etwas zurückgeschlagenen Kelchblättchen, die einen grünwolligen Überzug haben. Die Kelcheinsenkung ist tief und von Fältchen und Rippen, die bis zur Mitte der Frucht hervortreten, eingefaßt.

Stiel: Kurz und dick, 10 bis 12 mm lang, in einer tiefen und sehr engen, strahlenförmig berosteten Einsenkung.

Schale: Glänzend und mit einem fettigen Wachshauch überzogen, am Baume grünlichgelb, später leuchtend gelb, sonnenwärts und an der Unterseite mit einem freundlichen Rot, das durch dunklere Streifen unterbrochen wird, überzogen. Die besonderen Merkmale in der Farbe der Schale, die gerade dieser Sorte eigentümlich sind, treten namentlich an der baumreifen Frucht auf der rechten Seite der farbigen Beilage deutlich hervor.

Fleisch: Fast rein weiß, fest und saftig, etwas weinsäuerlich, aber ohne eigentliche Würze.

Kernhaus: Klein und geschlossen, die Gefäßbündel treten deutlich hervor. Kammern eng, mit dicken, rundlichen Kernen reichlich gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Die westfälische Tiefblüte ist eine durch ihre lange Haltbarkeit geschätzte Wirtschaftssorte, die zum Kuchenbacken, zur Musbereitung und zu anderen Verwertungszwecken in ihrem Heimatlande viel begehrt und gut bezahlt wird. Ihre frischeren Farben erhält sie erst nach geraumer Zeit auf dem Lager. Daher empfiehlt es sich, wenn man für sie neue Absatzgebiete suchen will, bis zu diesem Zeitpunkte mit dem Verkauf ihrer Früchte zu warten. Sie hält sich bis zum Frühjahr frisch, ohne zu welken und ist in bezug auf die richtige Pflückzeit nicht empfindlich. Man kann daher schon Anfang Oktober, bevor die stärkeren Herbststürme eintreten, die Ernte vornehmen. Ihre Früchte sind meist von gleichmäßiger Größe, aber bei reichem Behang in der Regel nicht so lebhaft gefärbt.

In neuerer Zeit scheint die Vorliebe für diese Sorte nachzulassen, weil das Fusicladium an ihr vielfach bemerkbar geworden ist, und man auch die Wahrnehmung gemacht hat, daß andere Sorten wie z. B. der Boikenapfel unter den gleichen Bedingungen zu ziehen und noch vorteilhafter für die Obstzüchter abzusetzen sind. Man kann daher wohl behaupten, daß sie ähnlich wie der Luikenapfel in Württemberg den Höhepunkt ihrer Verbreitung überschritten hat.



Tiefblüte



Tiefblüte.

Eigenschaften des Baumes.

In der Baumschule erlebt man an der Tiefblüte nicht viel Freude; in der Jugend ist ihr Wuchs sehr dürftig und schwach. Wenn andere Sorten wie Boskoop, Landsberger Renette Triebe von $1\,^1/_2$ m Länge machen, wird die Tiefblüte kaum 1 m hoch. Daher geben die Baumzüchter sich nicht gern mit dieser Sorte ab; sie sind gezwungen, für sie zur Stammbildung wüchsigere Sorten zu wählen und die Tiefblüte in der Krone darauf zu veredeln.

In die Obstanlagen verpflanzt, entwickelt sie sich zu einem kräftigen Baum mit breit auslangender, etwas hängender Krone, und sie erreicht, wenn ihr der ausreichende Platz zu ihrer freien Ausdehnung zur Verfügung steht, einen breiten Durchmesser und ein hohes Alter.

Auf den westfälischen Bauerngehöften kann man fast allenthalben breitkronige und stark verästelte Riesenbäume antreffen, wie es das Bild der Beilage zeigt. Sie gehören zu dem eisernen Baumbestand, der vom Vater auf den Sohn vererbt und beim Absterben regelmäßig ergänzt wird.

Ihre Tragbarkeit beginnt erst im vorgerückten Alter, kehrt aber regelmäßig alle zwei Jahre mit reichen Ernten wieder. Man trifft die Tiefblüte nur als Hochstämme an. Ihr Anbau als Buschbaum lohnt nicht genügend. Zur Verwendung an Straßen ist sie wegen ihrer breit ausladenden Kronenzweige ganz ungeeignet. Sie muß einen freien Standort haben, um durch frische Luft von dem Schorfbefall frei zu bleiben, sie gedeiht in Höhenlagen wie im Tale. Sie bevorzugt einen schweren, feuchten Boden, ist im allgemeinen aber anspruchslos. Solange die Bäume vom Fusicladium verschont bleiben, fallen sie durch ihr gesundes, dunkelgrünes Laub auf und bieten dadurch einen prächtigen Anblick.

Schlechte Eigenschaften.

In geschlossenen Pflanzungen leidet die Tiefblüte seit einer Reihe von Jahren unter dem Befall von Schorf. Es scheint, als ob die früher bei ihr bekannte Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten nachläßt. Auch über das Auftreten von Mehltau wird geklagt. Sie wird daher wohl auf ihr bisheriges Anbaugebiet beschränkt, d. h. eine Lokalsorte, bleiben.

Signe Tillish.

Signe Tillish.

Reifezeit: Oktober bis November (Dezember).

Name und Heimat: Signe Tillish ist vom Kammerherrn Hardesvogt Tillish in Bjerre bei Horsens (Jütland) im Jahre 1866 aus Samen gezogen und nach seiner Tochter benannt worden. 1884 erwarben die Baumschulenbesitzer Gebrüder Mathiesen in Korsör das Recht der Vermehrung und des Verkaufs der Sorte, und sie haben sie nicht nur überall in Dänemark sondern auch in Deutschland viel verbreitet.

Literatur: Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1906, S. 161 und 210 und Jahrgang 1910, S. 345, 373, 381.

Gestalt: Groß und flach gebaut, 70—80 mm hoch und 80—90 mm breit, oft noch breiter; nach dem Kelch zu stark verjüngt. Flache Rippen ziehen sich über die Frucht und geben ihr eine fünfkantige Form.

Kelch: Halboffen, in einer tiefen und engen Einsenkung mit sanft abgerundeten Rippen. Kelchblättchen auffallend lang und schmal zugespitzt, nach außen zurückgeschlagen.

Stiel: Dünn und holzig, etwa 10 mm lang, bald länger, bald kürzer; in einer tiefen und weiten Stielhöhle, die mit weit ausstrahlenden, dünnen Rostfiguren auf grünem Grunde überzogen ist.

Schale: Dünn, grüngelblich, auf der Sonnenseite, namentlich nach dem Stiele hin rötlich gestrichelt oder verwaschen, zur Reife leuchtend gelb. Feine braune Punkte, die auf der Sonnenseite größer und mit einem grünen Hof umgeben sind, treten scharf hervor und sind nicht sehr dicht, aber gleichmäßig über die Frucht verteilt.

Fleisch: Weiß, mit schwach gelblichem Schimmer und von grünlichen Gefäßbündeln durchzogen, mürbe und saftig, von feinem, weinsäuerlichen Geschmack.

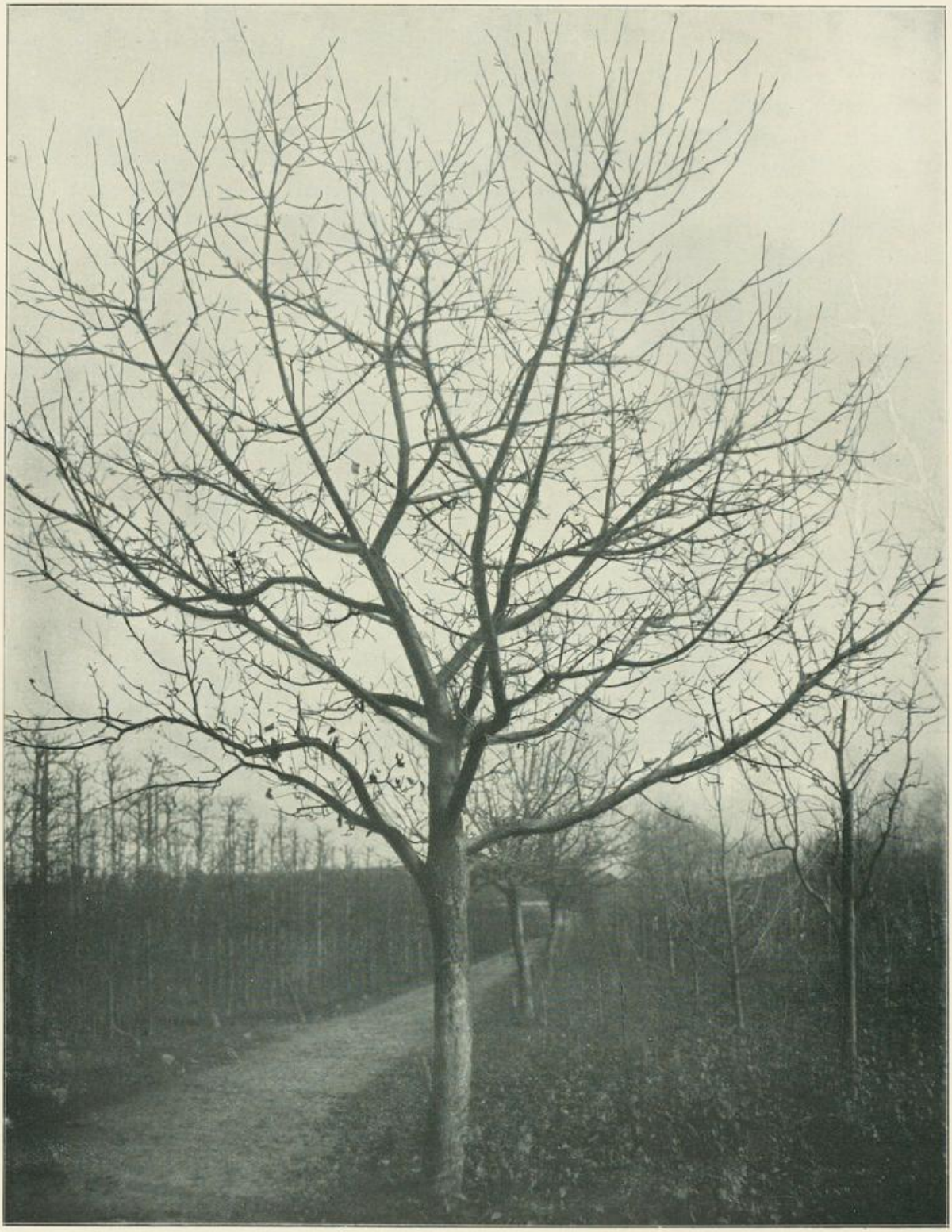
Kernhaus: Breit-zwiebelförmig, von kleinem Durchmesser, etwas hohlachsig. Kammern schmal mit auffallend platt gedrückten, breiten Kernen dicht gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den Einführungen neuer Apfelsorten der letzten Jahrzehnte hat kaum eine andere Sorte die Berechtigung zur Weiterverbreitung in höherem Maße zu beanspruchen, als diese dänische Sorte Signe Tillish. Das erste Urteil über den Wert ihrer Früchte, das in der Deutschen Obstbau-Zeitung veröffentlicht wurde, stellte die Sorte Signe Tillish neben den Gravensteiner. Wenn ihr auch dieser Platz nicht zukommt, weil ihr dazu der köstliche Duft, der einzig dastehende Geschmack und noch anderes fehlt, so läßt sich nicht leugnen, daß sie, in geeigneter Lage gezogen, durch ihre schöne Farbe äußerlich ebenso anspricht wie ihr würziges Fleisch erfrischt. Sie erreicht oft die Größe von Schaufrüchten, bleibt dabei aber nicht frei von Stippen, die als die Folge einer zu reichlichen Stickstoffzufuhr oft auftreten. Aber auch ihre nur mittelgroßen Früchte werden leicht Absatz finden, sobald die Güte dieser Sorte erst allgemein bekannt wird.

Die Schale ist leider empfindlich und verlangt vorsichtige Behandlung bei der Ernte. Aus dem gleichen Grunde darf der Versand nicht bis zur Lagerreife aufgeschoben werden. Ihr Geschmack ist am vollkommensten, wenn sie frühzeitig geerntet und nicht zu lange gelagert wird. Man sollte die Früchte nicht länger als bis zum Anfang Dezember aufheben. Der Apfel ist mit einem Wachsüberzug versehen, fühlt sich fettig an und welkt nicht auf dem Lager. Die Früchte entwickeln sich meist gleichmäßig; sie geben bei der Ernte wenig Ausfall.

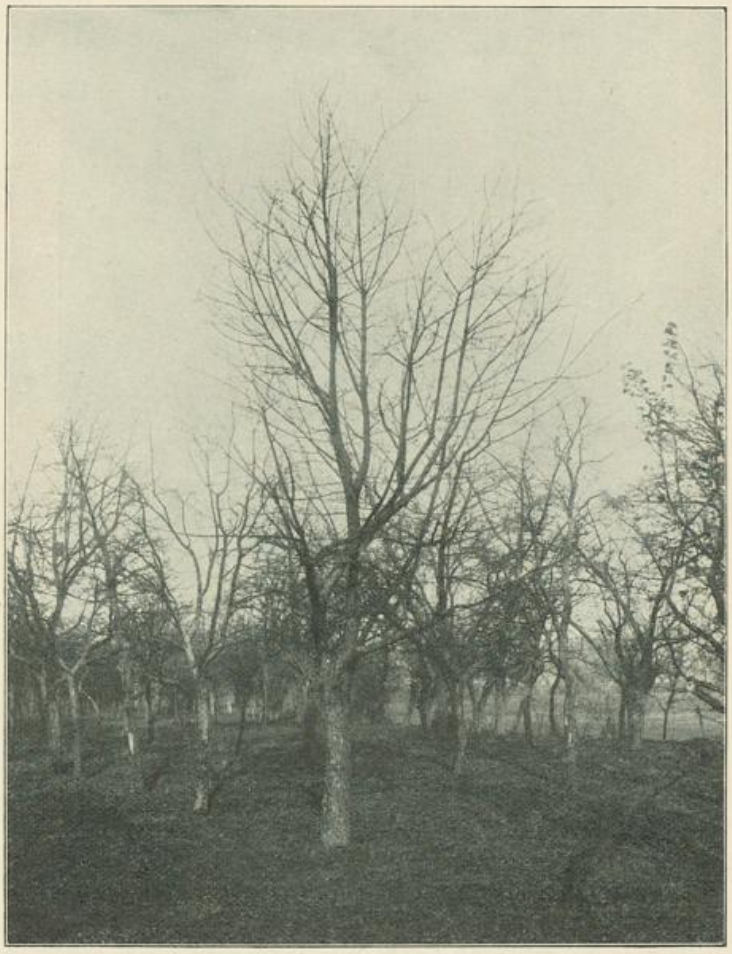

Signe
Tillisch



Signe Tillish.

Eigenschaften des Baumes.

Signe Tillish zeichnet sich schon in der Baumschule durch kräftigen, gesunden Wuchs aus. Die einjährigen Triebe bilden fast gar keine Verzweigungen, wachsen konisch und erreichen spätestens im dritten Jahre Hochstammhöhe. Die Krone baut sich gleichmäßig aufrecht auf und bedarf keiner großen Nachhilfe durch den Schnitt. Der starke Wuchs schränkt in den ersten Jahren die Fruchtholzbildung ein; diese zeigt sich erst, nachdem sich die Jugendkraft des Baumes gemäßigt hat. Der Fruchtansatz ist recht unregelmäßig, bald kürzer, bald länger, ähnlich wie bei der Canada-Renette.

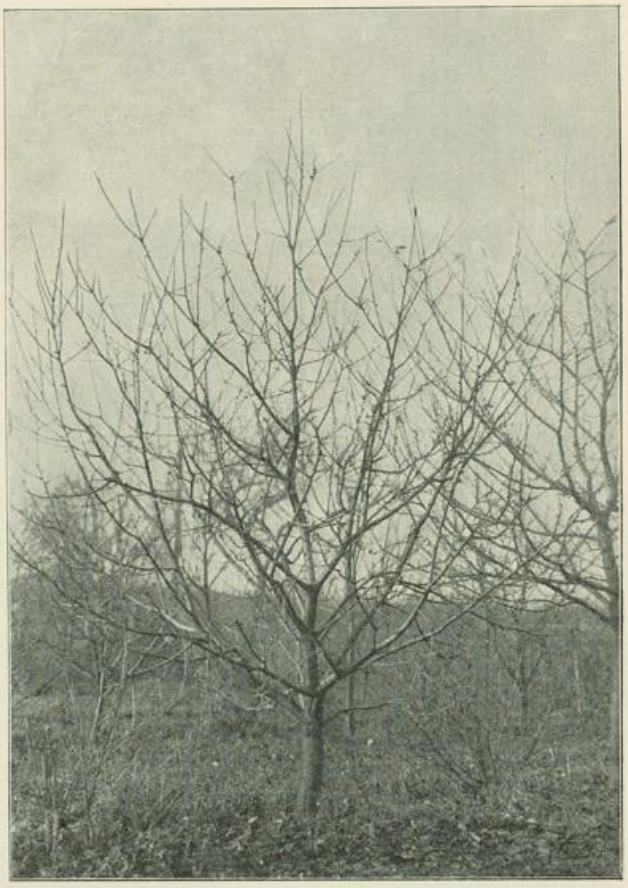


Über die Fruchtbarkeit der Sorte gehen die Urteile auseinander; sie wird jedenfalls durch den Standort und durch Bodenart und Ernährung stark beeinflußt. Abgeschlossene Urteile können naturgemäß noch nicht vorliegen, weil alte Pflanzungen von dieser Sorte in Deutschland noch nicht vorhanden sind. Die letztverflossenen Jahre mit ihren ungewöhnlichen Witterungsverhältnissen würden auch leicht zu falschen Schlüssen Veranlassung bieten. Es sind aber in verschiedenen Obstbaugebieten Erträge erzielt worden, die zu großen Hoffnungen berechtigen. Zum Umpfropfen altersschwacher Sorten, wie Goldparmäne, Orléans-Renette und ähnlichen ist

Signe Tillish besonders zu empfehlen. Dadurch wird in den umzuveredelnden Bäumen neue Triebkraft erzeugt und mit ihr die Aussicht auf gut ausgebildete Früchte der aufgepfropften Sorte.

Signe Tillish gedeiht auf allen Unterlagen. Wenn die Bodenverhältnisse für Paradiesstämmchen geeignet sind, empfiehlt es sich, diese als Unterlage zu verwenden, weil sich die Sorte auf Paradies als dankbar erwiesen und die herrlichsten Früchte geliefert hat. Aber auch am Hochstamm kann man vollkommene Früchte ziehen, sobald der Boden nicht zu leicht ist. Signe Tillish bevorzugt schweren Lehmboden mit genügender Feuchtigkeit.

Das Blatt ist flach, nicht glänzend und am jungen Trieb stark wollig. Es besitzt die Eigentümlichkeit, daß die Blattstiele ähnlich wie bei der Canada-Renette bei starkem Winde leicht abbrechen.



Die Blüte erscheint mittelfrüh und scheint nicht empfindlich zu sein.

Der Baum, von dem das Bild auf der Beilage hergestellt wurde, steht in dem Garten des Herrn Peicker in Hertwigswalde in Schlesien. Das erste Textbild ist nach einem bei Herrn Lässig in Torgau a. E., das zweite nach einem in Gransee stehenden Baum dieser Sorte angefertigt.

Schlechte Eigenschaften.

Signe Tillish läßt etwas lange mit seiner Fruchtbarkeit warten. In Holstein werden ihre Früchte vom Fusicladium befallen. In stark gedüngtem, stickstoffreichem Boden leiden sie unter Stippigkeit.

Grossherzog Friedrich von Baden.

Großherzog Friedrich von Baden.

Reifezeit: September bis Oktober.

Name und Heimat: Die Sorte wurde im Jahre 1894 vom Großherzoglichen Hofgärtner Fießer in Baden-Baden aus einem Samenkorn des Bismarckapfels gezogen und nach dem regierenden Großherzog von Baden benannt. Sie führt nur diesen Namen.

Literatur: Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1910, Seite 259.

Gestalt: Groß bis sehr groß, von plattrunder, ausgesprochen kalvillartiger Form; 80—95 mm breit und 65—75 mm hoch, mitunter auch hoch gebaut. Deutliche Kalvillrippen ziehen sich vom Kelch aus über die ganze Frucht hin und lassen sie bei einem Querschnitt durch das obere Drittel eckig erscheinen. Die größte Breite liegt im unteren Drittel.

Kelch: Offen oder halboffen, in einer tiefen, von starken Rippen eingefaßten Kelchhöhle.

Stiel: Kurz und mittelstark, selten über die Stielhöhle herausragend.

Schale: Hellgelb, in der Vollreife zitronengelb, meist einfarbig, bei Sonnenfrüchten zart gerötet, mitunter auch stellenweise rot punktiert. Die Schale ist sehr zart und empfindlich, fast ohne Rost; einige Früchte zeigen in der Stielhöhle strahlenförmige Rostfiguren.

Fleisch: Locker und mürbe, gelblichweiß, von angenehm säuerlichem Geschmack, so lange der Apfel noch frisch und saftig ist; später fade und mehlig.

Kernhaus: Breitzwiebelförmig, in der Regel hohlachsig mit weiten Kammern, die mit gut ausgebildeten, etwas eingeschnürten, hellbraunen Kernen gefüllt sind.

Eigenschaften der Frucht.

Große Äpfel genießen unter den heutigen Marktverhältnissen hohes Ansehen, und wenn sie dabei eine so zartgelbe Schale mit schwach geröteter Backe haben, wie es bei der Sorte Großherzog Friedrich von Baden der Fall ist, so ist die Bezeichnung „Marktfrucht" berechtigt. Auch die Bezeichnung „Schaufrucht" verdient diese Apfelsorte. Man muß es aber als einen groben Unfug bezeichnen, wenn man sie als „Kalvill" verkauft, und wenn man von ihr als von einem Ersatz für den Weißen Winter-Kalvill spricht. Die Form ist ja allerdings durchaus kalvillartig, so daß der Laie, der sich die feineren Sortenunterschiede nicht einprägt, zu der Annahme veranlaßt werden kann, in ihr einen echten Weißen Winter-Kalvill zu kaufen. Bittere Enttäuschungen bleiben dann aber nicht aus, denn der äußeren Schönheit der Frucht entspricht ihr innerer Wert, d. h. ihr Geschmack, in keiner Weise. Auf schwerem Boden gewachsen, frühzeitig geerntet und bald nach der Ernte verspeist, birgt sie zwar einen erfrischenden, angenehm säuerlichen Geschmack in sich, der sich aber um so mehr verliert und ins Gegenteil umschlägt, je länger die Frucht aufbewahrt wird. Die Haltbarkeit ist kurz und dauert in der Regel nur bis Ende Oktober. Die Schale ist sehr empfindlich und sie erfordert die sorgfältigste Behandlung beim Versand. Man sollte die Früchte dieser Sorte deshalb bald nach der Ernte, das ist Anfang September, an den Mann bringen und zu Preisen, die man für gutes Wirtschaftsobst fordert, verkaufen. Dann kommt der Züchter auf seine Rechnung, und der Abnehmer wird nicht betrogen.

Eigenschaften des Baumes.

Einjährige Triebe dieser Apfelsorte erreichen oft eine Länge von $1^1/_2$ m; sie sind braunrot gefärbt. Wir haben es bei ihr also mit einer sehr starkwachsenden Sorte zu tun, die trotzdem sehr früh mit ihrer Fruchtbarkeit beginnt. Darin hat sie die Eigenschaften ihrer Muttersorte, des


Grossherzog Friedrich von Baden



Großherzog Friedrich von Baden.

Bismarckapfels, geerbt, und schon am einjährigen Holz zeigen sich in der Baumschule oft reichlich Fruchtknospen. Das Fruchtholz ist kurz und bekleidet die langen Triebe ziemlich regelmäßig, ohne daß ein starker Rückschnitt nötig ist. In kleinen Gartenanlagen sollte man diese Sorte zur Erziehung wagerechter Schnurbäume benutzen, dann wird man reichlich und schön entwickelte Früchte ernten.

Ebenso eignet sie sich zur Buschkultur; sie bildet kräftige, hochgebaute Kronen mit reichlicher, starktriebiger Verzweigung, wie dies aus den Abbildungen ersichtlich ist.



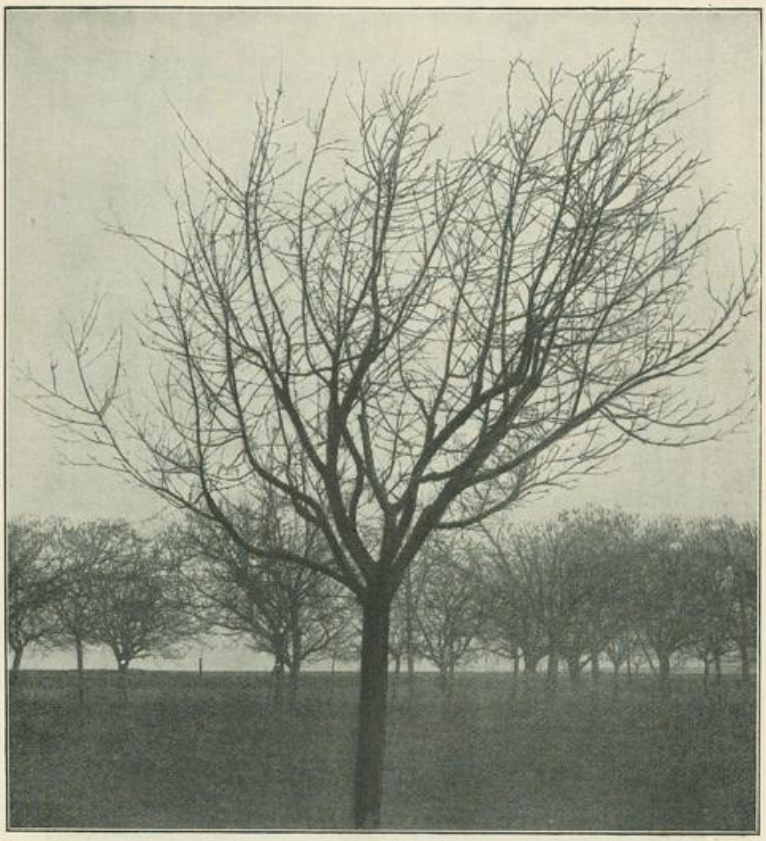
Das Bild der Beilage stammt von einem Baume aus den Anlagen des Herrn Overhof in Lichterfelde (Altmark); das erste Textbild aus der Großherzogl. Hofgärtnerei in Baden-Baden und das zweite Textbild aus den J. C. Schmidt'schen Obstanlagen in Erfurt.

Hochstämme und Halbhochstämme von dieser Sorte zu ziehen, ist nicht ratsam, weil die großen Früchte mehr Windschutz nötig haben, als man gewöhnlich Hochstämmen geben kann. Außer bei den ganz kleinen Formen sind Splittapfel und Wildling als Unterlage zu benutzen, damit die Bäume sich nicht zu früh erschöpfen. Der Apfel Großherzog Friedrich von Baden ist nämlich ein Massenträger und insofern auch für Erwerbsobstanlagen zu verwenden.

Wenn er auch nicht gerade anspruchsvoll an den Boden ist, so bevorzugt er doch schweren Boden. Nur in diesem erlangt er auch, wie es schon erwähnt wurde, den besseren Geschmack.

In Gebirgslagen hat er sich auch bewährt, und er wird namentlich im Erzgebirge und im Vogtland zu Neupflanzungen gern verwendet.

Das Laub ist kräftig, mit etwas rauher, stumpfer Oberfläche. Die langen Blattstiele geben den Blättern ein flaches, etwas hängendes Aussehen. Die Knospen sind lang und spitz, etwas wollig überzogen und liegen eng an den Zweigen an.



Die Blüte beginnt früh. Der regelmäßige, reiche Behang der Bäume mit Früchten läßt auf die Widerstandsfähigkeit der Blüte schließen.

Schlechte Eigenschaften.

Wenn diese Sorte auch, soweit man bis jetzt urteilen darf, im ganzen als widerstandsfähig angesehen werden kann, so hört man über sie doch auch vereinzelte Klagen über starkes Auftreten von Mehltau.

Die Früchte werden sehr oft stippig und glasig, und sie neigen auch am Baum zur Fäulnis. Trotzdem kann man den Großherzog Friedrich von Baden bis jetzt wohl als einen der besten Bismarcksämlinge bezeichnen.

Peasgood's Goldrenette.

Peasgood's Goldrenette.

Reifezeit: Anfang November bis Februar.

Name und Heimat: Die Sorte hat ihre Heimat in England; sie wurde zu Peasgood in Stamfort aus Samen gezogen und erhielt im Jahre 1872 von der Kgl. Gartenbaugesellschaft in London ein Wertzeugnis. Sie gelangte unter dem Namen „Peasgood's Nonsuch" oder „Peasgood's Unvergleichlicher" nach Deutschland und wurde hier als Peasgoods Goldrenette weiter verbreitet.

Literatur: Ill. Handbuch, Ergänzungsband, S. 203; Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten, S. 564; Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1897, S. 1.

Gestalt: Sehr groß, 80—90 mm breit und 70—80 mm hoch. Den größten Breitedurchmesser hat die Frucht unter der Mitte. Sie ist nach oben und unten abgestumpft, von meist sehr regelmäßiger Form.

Stiel: Kurz und mitteldick, selten über die Frucht hinausragend, etwa 15 mm lang, braun gefärbt und grünlich behaart, in einer weiten und tiefen, grünlich berosteten Stielhöhle.

Kelch: Weit und offen, in breiter, gleichmäßig geformter Einsenkung, mitunter von kleinen Falten umgeben. Kelchblättchen am Grunde getrennt und — wie bei der Goldparmäne — grünlich gefärbt, an den Spitzen nach außen gebogen.

Schale: Grünlichgelb, später lebhaft gelb, jedoch immer mit etwas grünlichem Anfluge; auf der Sonnenseite mit scharf und kurz abgesetzten, roten Streifen bedeckt. Die Streifen gehen manchmal in große rote Punkte über. Die baumreifen Früchte sind auf der farbigen Beilage ganz naturgetreu wiedergegeben. Auf der reifen Frucht sind ganz vereinzelt große, rostartige Punkte sichtbar. Am Kelch und Stiel tritt mitunter ein schwacher Rostanflug hervor. Die Frucht welkt nicht und hat einen merklich hervortretenden Geruch.

Fleisch: Gelblichweiß mit grünlichen Adern durchzogen; mürbe und saftig, von weinsäuerlichem und würzigem Geschmack.

Kernhaus: Zwiebelförmig, nach oben und unten zugespitzt, zur Größe der Frucht sehr klein, mit schmalen, etwas zerrissenen Kammern und hohler Achse. Kerne gut entwickelt, kurz zugespitzt, von hellbrauner Farbe. Die Kelchröhre reicht tief in die Frucht hinunter.

Eigenschaften der Frucht.

Peasgood's Goldrenette gehört zu den größten Äpfeln. Im ganzen Bau der Frucht erinnert sie sehr an die Goldrenette von Blenheim, die sie in der Größe allerdings wesentlich übertrifft. Sie ist im wahren Sinne des Wortes eine Schau- und Marktfrucht ersten Ranges. Die Anordnung der roten Streifen und Flammen auf der Sonnenseite ihrer reifen Früchte ähnelt der des Prinzenapfels, mit dem sie auch wohl etwas von dem lockeren, saftigen Fleisch gemein hat. Ihr Wert wird sehr verschieden beurteilt. Viele unserer Mitarbeiter lassen sie nur als Schaufrucht gelten und stellen sie im Geschmack neben die ganz gewöhnlichen Kochäpfel, während ihr aus anderen Gegenden noch das Zeugnis eines guten Tafelapfels ausgestellt wird. Jedenfalls bringt sie überall Riesenfrüchte von meist gleicher Vollkommenheit zur Entwicklung. Ausfall gibt es bei der Sichtung der Ernte nur dann, wenn bei jähem Wetterumschlag die Früchte rissig werden. Daß die großen Äpfel dieser Sorte in windigen Lagen nicht gerade fest hängen, ist eigentlich selbstverständlich; es muß aber doch hervorgehoben werden, um Enttäuschungen zu vermeiden und einer falschen Wahl des Standortes und der Baumform vorzubeugen.



Goldrenette von Peasgood



Peasgoods Goldrenette.

Infolge ihrer Fruchtgröße werden für Peasgood höhere Preise gezahlt als ihr Geschmack rechtfertigt. Wegen des leichten Abfallens ist die Ernte früh vorzunehmen, die Frucht hält sich zwar bis zum Februar, man sollte sie aber nicht über Weihnachten hinaus aufbewahren. Wie bei allen großfrüchtigen Sorten mit lockerem Fleisch wird Peasgood in nassen Jahren öfters stippig.

Eigenschaften des Baumes.

Die aus den Veredlungen der Goldrenette von Peasgood hervorgehenden Triebe erreichen im ersten Jahre oft eine Länge von $1^1/_2$ m und darüber; sie gehört zu den am stärksten wachsenden Apfelsorten. Zur Hoch- und Halbhochstammzucht findet sie selten Verwendung, weil an diesen ihre sehr großen Früchte den Stürmen viel zu sehr ausgesetzt sind. Für Busch- und

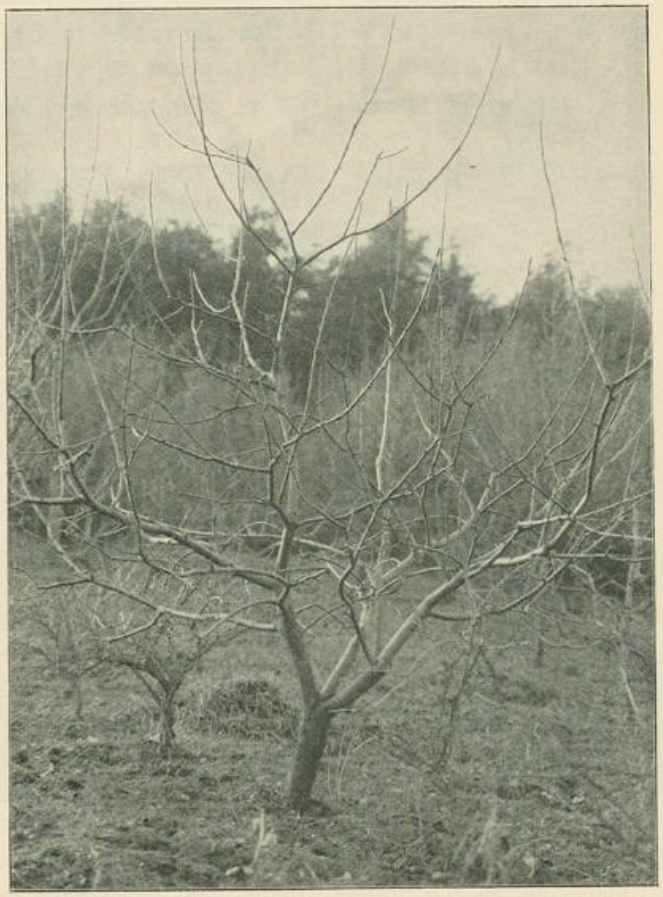


strenge Formen ist der Paradies als Unterlage deshalb besser zu wählen, weil die Sorte auf Splittapfel zu stark treibt. Sie bildet sparrige, breite Kronen und bringt nach dem Rückschnitt ihre Augen recht unvollkommen zum Austrieb. Die Kronenäste sind daher wenig verzweigt. Das lassen die Bäume in der Beilage und im Text erkennen. Die erstere Abbildung wurde nach der Photographie eines Baumes in den J. C. Schmidt'schen Obstanlagen zu Erfurt, die letztere in der Landesheilanstalt in Altscherbitz b. Schkeuditz hergestellt. Das zweite Textbild eines 7jährigen Baumes dieser Sorte stammt aus Gransee. Die schweren Früchte veranlassen die Kronenzweige, sich hernieder zu biegen, meistens aber ist der Fruchtansatz so gering, daß die Zweige nicht in diese hängende Lage kommen. An den meisten Orten gilt die Sorte als undankbarer Träger. An einzelnen Stellen ist man dagegen mit ihrem Ertrage sehr zufrieden; so berichtet Herr Schaal aus Stuttgart, daß ein 10jähriger Baum, den er in Württemberg beobachtet habe, der vor 8 Jahren umgepfropft worden sei, 4 Ztr. vollkommene Früchte gebracht habe.

An den Boden stellt Peasgood's Goldrenette keine sehr hohen Ansprüche; sie gedeiht auch noch in rauher Lage im Erzgebirge; aber windfreie Lage sollte man ihr überall einräumen.

Der Baum bleibt gesund. Das große, breite Blatt ist widerstandsfähig gegen Pilzbefall; es ist sehr fein und rundlich gezahnt, hat eine wenig spitze, fast abgerundete Form und ist dunkelgrün gefärbt. Die Knospen sind lang und spitz und haben einen wolligen Überzug.

Die Blüte bricht früh auf und dauert ziemlich lange, sie ist aber gegen ungünstige Witterung etwas empfindlich. Damit hängt auch die meist ungenügende Fruchtbarkeit zusammen.



Ob Peasgood für den Erwerbsobstbau einmal größere Bedeutung erlangen wird, müssen weitere Anbauversuche ergeben. Für die Züchter von Paradefrüchten ist sie eine beachtenswerte Sorte.

Schlechte Eigenschaften.

Aus Süddeutschland und aus der Provinz Brandenburg hört man Klagen über das Faulen der Früchte am Baum. Am Bodensee leiden die Bäume dieser Sorte viel an Krebs. Ihre unbefriedigende Fruchtbarkeit mahnt zur Vorsicht, von ihr ausgedehnte Pflanzungen anzulegen.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Obergärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. d. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Dr., Landwirtschafts- und Obstbaulehrer, Chemnitz.
Boettner, Kgl. Oekonomierat, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. Fischer, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Berncastel-Cues.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Gartendirektor a. D., Neuruppin.
Hagemann, A., Kgl. Gartenbauinspektor, Herford i. W.
Hauber, Baumschulenbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Heinsius, Anstalts-Vorsteher, Tapiau (Ostpreußen).
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulenbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulenbesitzer, Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe, Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Sidonienstr. 14.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Schwabmünchen.
Müller, Baumschulenbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Wein- und Obstbaulehrer in Meissen i. Sa., Gerberstr. 10.
Poenicke, Baumschulenbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Herford i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Kaiser-Wilhelm-Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes., Buschbell, Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulenbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, C., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulenbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Badenweiler, Haus Cronberg.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Dr. H., Berlin-Baumschulenweg.
Stobbe, Kgl. Garteninspekt., Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der **erste Jahrgang (1905)** = Heft 1, 2, 3 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribston's Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der **zweite Jahrgang** (1906) = Heft 4, 5, 6 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der **dritte Jahrgang** (1907) = Heft 7, 8, 9 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der **vierte Jahrgang** (1908) = Heft 10, 11, 12 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der **fünfte Jahrgang** (1909) = Heft 13, 14, 15 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der **sechste Jahrgang** (1910) = Heft 16, 17, 18 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken an den Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französische Renette
Der **siebte Jahrgang** (1911) = Heft 19, 20, 21 ist ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parker's Pepping Königl. Kurzstiel
Der **zweite Teil** = Heft 22, 23, 24 mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der **achte Jahrgang** (1912) = Heft 25, 26, 27 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegel's Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der **zweite Teil** = Heft 28, 29, 30 mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der **neunte Jahrgang** (1913) = Heft 31, 32, 33 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet gleichfalls doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner aus Pontoise Nathusius' Taubenapfel	Peasgood's Goldrenette Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillish Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglio's Renette Königin Apfel Gloria mundi Ontarioapfel
Der **zweite Teil** = Heft 34, 35, 36 mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Koch's verbesserte Ostheimer	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromm's Herzkirsche Landele (frühe)
Der **zehnte Jahrgang** (1914) = Heft 37, 38, 39 wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe aus Trévoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne
Die Hefte 40, 41, 42 werden folgende 12 Pflaumen- und Zwetschensorten enthalten:	Bühler Frühzwetsche The Czar Ontariopflaume Wangenheim's Frühzwetsche	Königin Victoria Jefferson Mirabelle von Nancy Herrenhäuser Mirabelle	Grosse grüne Reineclaude Kirke's Pflaume Italienische Zwetsche Hauszwetsche
Die Hefte 43, 44, 45 werden folgende 12 Aprikosen- und Pfirsichsorten enthalten:	Aprikose von Breda Aprikose von Nancy Ungarische Beste (Klosterneuburger) Ambrosia	Kremser Amsden Frühe von Cronensteyn Triumphpfirsich	Frühe Rivers Weisse Magdalene Proskauer Königin der Obstgärten
Die Hefte 46, 47, 48 werden folgende 12 Apfelsorten enthalten:	Ohm Paul Roter Astrachan Pfirsichroter Sommerapfel Virginischer Rosenapfel	Oberdieck's Renette Coulons Renette Berlepsch's Goldrenette Purpurroter Cousinot	Edelborsdorfer Luikenapfel Deutscher Goldpepping Roter Winter-Stettiner
Die Hefte 49, 50, 51 werden folgende 12 Kirschsorten enthalten:	Frühe Französische Coburger Mai-Herzkirsche Braunauer Himbeerkirsche	Gaisepitter Boitzeburger Cardorfer Frühe Weisse span. Knorpelkirsche	Doctor Knorpelkirsche Schöne von Marienhöhe Grosse Prinzessinkirsche Ampfurter Knorpelkirsche
Die Hefte 52, 53, 54 werden folgende 12 Birnensorten enthalten:	Ananas von Courtray Alexandrine Douillard André Desportes Windsorbirne	Rote Bergamotte Triumph von Vienne Herzogin Elsa Capiaumont	Colomas Herbst-Butterbirne Graue Herbst-Butterbirne Jeanne d'Arc Comtesse de Paris

Jeder Jahrgang besteht aus 3 Heften mit je 4 Obstsorten wie das vorliegende.

I. Jahrg. Heft 1—3. II. Jahrg. Heft 4—6. III. Jahrg. Heft 7—9. IV. Jahrg. Heft 10—12. V. Jahrg. Heft 13—15. VI. Jahrg. Heft 16—18. VII. Jahrg. (Doppeljahrg.) Heft 19—24. VIII. Jahrg. (Doppeljahrg.) (I. Teil Heft 25—27. II. Teil Heft 28—30.) IX. Jahrg. (Doppeljahrg.) (I. Teil Heft 31—33.)

1913 Doppeljahrgang.

Erster Teil.

Heft 33

(3. Heft des ersten Teiles des IX. Jahrganges.)

Deutschland's Obstsorten



bearbeitet von

Müller-Diemitz

und

Bißmann-Gotha

unter Mitwirkung hervorragender Fachmänner.

Dieses Heft enthält:

v. Zuccalmaglio's Renette,
Königin Apfel,
Gloria Mundi,
Ontarioapfel.

Preis des **einfachen** Jahrgangs, bestehend aus 3 Heften mit je 4 farbenprächtigen Tafeln und einigen Vollbildern in einer Farbe mit begleitendem Text

M. 5.50.

Einzelne Hefte oder Tafeln werden nur zum vollen Jahrgangspreis abgegeben, weil durch diese Einzelabgabe die Jahrgänge unvollständig gemacht werden.

1906. Stuttgart, Jubiläums-Obstausstellung des Württemb. Obstbau-Vereins — Ehrenpreis.

1907. Mannheim, Jubiläums-Ausstellung (Internationale Kunst- und große Gartenbau-Ausstellung) — Silberne Medaille.

1908. Nürnberg, Bayer. Landesobstausstellung — Silberne Medaille.

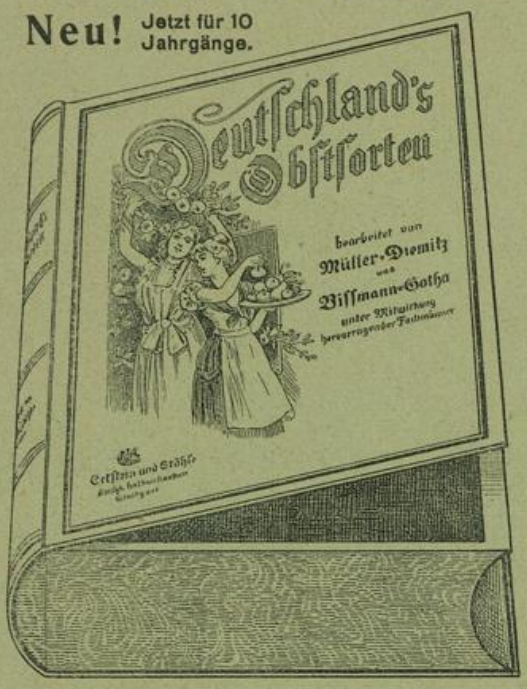
1908. Coburg, Landesobstausstellung für das Herzogtum Coburg — Silberne Medaille.

Eckstein und Stähle
Königl. Hofkunstanstalt
Stuttgart

NEU! **10 Jahrgänge haltend** **NEU!**

Zur staubfreien und sicheren Aufbewahrung der Hefte von

Neu! Jetzt für 10 Jahrgänge.



Sammelkasten in Buchform, etwas geöffnet, Höhe 8 1/2 cm im Licht.

Deutschlands Obstsorten

empfehlen wir den verehrl. Abonnenten dringend die Anschaffung unseres

Neuen Sammelkastens

10 Jahrgänge haltend.

Dieser Kasten ist sehr solid aus Hartholz gearbeitet und mit abwaschbarer Leinwand überzogen, Schrift in Golddruck, er bildet einen Schmuck für jeden Tisch.

Preis Mark 5.20 das Stück.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch:

Eckstein & Stähle
königliche Hofkunstanstalt :: **Stuttgart.**

Vielseitigen Wünschen entsprechend liefern wir von jetzt ab auch

Einbanddecken ca. 5 Jahrgänge Deutschlands Obstsorten

haltend, ganz Leinwand mit Golddruck zum Preis von M. 1.70 inkl. Porto.

Gegen Voreinsendung des Betrags zu beziehen durch Eckstein & Stähle, Stuttgart.

Bericht über Kirschenschauen

der Landwirtschaftskammer für die Provinz Sachsen und Beobachtungen an Kirschenbäumen im Provinzial-Obstgarten zu Diemitz. Von Gartendirektor **J. Müller,** Vorsteher des Provinzial-Obstgartens zu **Diemitz.** Heft 21 der Arbeiten d. Landwirtschaftskammer f. d. Prov. Sachsen, Halle a. S. Preis 1 M. Zu beziehen durch die Landwirtschaftskammer Halle a. S.

In „Möllers Deutsche Gärtnerzeitung" schreibt Herr Dänhardt darüber: „Diese Schrift ist nicht nur der Niederschlag der Beobachtungen, die an dem Diemitzer Kirschensortiment und an dem aus Anlass der fünfzehn Kirschenschauen eingegangenen Material gesammelt worden sind, sondern auch die Frucht zahlreicher Studienreisen in die wichtigsten Kirschanbaugebiete Mitteldeutschlands. Die Arbeit ist sowohl für das Kammergebiet mit seinem ausgedehnten Kirschenbau, als auch für jeden, der aus Beruf oder Neigung mit Obstbau zu tun hat, von Wert. Zeigt sie doch den Weg, den die zeitgemässe Obstsortenkunde zu gehen hat. Alles Herumreden ändert ja doch nichts an der Tatsache, dass die Obstsortenkunde, einst übertrieben, überschätzt und allmählich versteinert, dann verachtet und verlästert, nun einmal nicht zu entbehren ist. Die Pomologie im engern Sinne hatte für das Kern- und Beerenobst ihre Schuldigkeit getan, sie konnte gehen. Heute brauchen wir sie dringender als je für das Steinobst. Es wäre nun kein Verdienst, die Beschreibungen der alten Kirschenpomologen bloss wieder aufzunehmen und einfach fortzusetzen. Wir brauchen auch hier Weiterentwickelung. Wir brauchen eine moderne Obstsortenkunde, eine Disziplin, die unserer Zeit und ihren Bedürfnissen Rechnung trägt. Und die **Müllersche** Arbeit hat diese Aufgabe in vorbildlicher Weise gelöst. Es ist vor allem der Kreis des Beobachtungsmaterials gegen früher wesentlich erweitert worden. Nicht nur die Frucht wird untersucht und geprüft, sondern auch der Baum im blattlosen Zustande; es werden die Blätter und Blüten, sowie Beginn und Dauer der Blüte eingehend beobachtet und zur Festhaltung charakteristischer Erkennungsmerkmale der einzelnen Sorten herangezogen. Es ist nur wenigen bekannt, wie gross diese Unterschiede sind, und welche guten Dienste diese früher vernachlässigten Kennzeichen der einzelnen Sorten beim Bestimmen leisten. Eine Anzahl guter Illustrationen nach photographischen Aufnahmen (Baumbilder, Blattdrucke, Blütenabbildungen) zeigt sehr anschaulich einige dieser zum Greifen deutlichen Verschiedenheiten. Die Schrift enthält ferner ausser knapp gehaltenen Beschreibungen der einzelnen Sorten eine Klassifikation derselben nach praktischen Gesichtspunkten: nach dem Werte für den Markt, für den Liebhaber, für Konservenfabriken und Saftpressereien, nach der Reifezeit, sowie nach der Bedeutung in ihren Hauptanbaugebieten. Solche planmässige Sichtungsarbeit auch für Zwetschen und Pflaumen, vor allem aber für Pfirsiche und Aprikosen einzuleiten, wäre eine schwere, aber dankbare Lebensarbeit für die Leiter anderer ähnlicher Gärten und Institute. Der „provinzialsächsischen" Kammer, Herrn Direktor Müller und seinen Mitarbeitern gebührt Dank, dass wenigstens bei den **Kirschen** ein erfolgreicher Anfang gemacht worden ist."

Walter Dänhardt.

Ein Meisterwerk der Kartographie!

Mangs Neue Erd-Globen

dürfen in keiner deutschen Familie fehlen!

Um ein solch überaus nützliches Lehr- und Lernmittel jedem nach Bildung Verlangenden zugänglich zu machen, hat die Verlagshandlung die Preise der Globen trotz aller Verbesserungen äusserst niedrig gestellt.

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 60 cm Höhe, 33 cm Kugeldurchmesser und 104 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 20.—
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 25.—

Mangs Neuer Erd-Globus

auf elegantem polierten Holzfuss mit Kompass, 50 cm Höhe, 25 cm Kugeldurchmesser und 78 cm Kugelumfang kostet

a) schrägstehend ohne Halbmeridian Mk. 13.50
b) dto. mit Halbmeridian Mk. 16.—

Durch jede Buchhandlung zu beziehen.

Univ.-Bibl. Giessen

Gloria mundi.

Gloria mundi.

Reifezeit: Dezember bis Mai.

Name und Heimat: Gloria mundi, Hausmütterchen und Josephinenapfel sind in den älteren pomologischen Werken nicht streng auseinandergehalten. Alle drei Namen werden dergleichen Sorte beigelegt, und so kommt es, daß auch von unseren Mitarbeitern aus den verschiedenen Gegenden die gleichen Bezeichnungen für dieselbe Sorte gebraucht werden. Sie führt außerdem in Oldenburg noch den Namen „Pfundapfel", am Bodensee „Stiefmütterchen" und in Dresden „Herrenapfel". Die deutsche Uebersetzung „Ruhm der Welt" hört man auch mitunter.

Gloria mundi und Hausmütterchen werden am meisten miteinander verwechselt. Deshalb wird es erwünscht sein, die Unterschiede beider Sorten einander kurz gegenüberzustellen.

Gloria mundi:	Hausmütterchen:
Stets höher gebaut als H.	Etwas flacher.
Am Kelch stärkere Rippen vorhanden.	Flachere Rippen oder gar keine.
Kelcheinsenkung tiefer.	Flacher.
Schale einfarbig ohne Röte.	Auf der Sonnenseite öfter rot angehaucht.
Deutliche weiße Schalenpunkte.	Punkte kaum hervortretend.
Graue Holzfarbe.	Rotbraune Holzfarbe.
Wuchs aufrecht, pyramidal, stark.	Schwächeres Holz bildend und breiter gebaut.
Haltbarkeit bis spät ins Frühjahr.	Nur bis Dezember, höchstens Januar.

Literatur: Illustriertes Handbuch, Band 8, Seite 225 (als Hausmütterchen), Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten, Seite 288 und 287 (als Josephinenapfel); Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1892, S. 114; Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1913, S. 107.

Gestalt: Sehr groß, etwa 90 mm hoch und 100 mm breit oder auch größer, nach dem Kelch hin sanft abfallend.

Kelch: Halboffen oder geschlossen, auffallend klein, mit grünwolligen, zurückgeschlagenen Kelchblättchen; Kelchhöhle eng und tief, von Rippen, die sich auf der oberen Fruchthälfte verlaufen und Fältchen umgeben.

Stiel: Kurz und mäßig stark, holzig, in einer tiefen und weiten, stark berosteten Stielhöhle.

Schale: Gelblich grün, später und namentlich auf der Sonnenseite hellgelb gefärbt. Auf der ganzen Frucht mit hellen Tupfen und mit einzelnen, ganz feinen, braunen Pünktchen bedeckt; etwas geschmeidig und glänzend.

Fleisch: Weißlich, etwas grobfaserig und mürbe, nicht sehr saftig, ohne jegliche Würze..

Kernhaus: Weit offen und zerrissen, ganz hohlachsig. Die Kammern sind sehr geräumig und mit Querstreifen versehen. Die Gefäßbündel umgrenzen das Kernhaus scharf und bilden im Fleisch oft stärkere Verzweigungen. Kerne klein, scharf zugespitzt.

Eigenschaften der Frucht.

Diese Apfelsorte verdient ihre Bezeichnung Gloria mundi, Ruhm der Welt, nur durch ihre Aufsehen erregende Größe. Während aber andere Schaufrüchte durch freundliche Farben anziehend wirken, hat sie ein nur einfarbiges Gewand, das erst auf dem Lager ein einigermaßen ansprechendes Aussehen bekommt. In einem Punkt spendet man ihr allgemeines Lob. Sie wird nämlich als Kochapfel kaum übertroffen, besonders zu der Zeit, wo der Obstkeller bald geräumt ist. Sie zerfällt beim Kochen nicht und zeigt, als ganze Frucht gekocht, noch angenehme Würze. Roh gegessen schmeckt die Sorte überhaupt nicht; sie wird aber von den Kuchenbäckern, die sich das Schälen leicht machen wollen und mehr auf die Masse als auf die Würze sehen, gern


Gloria-
mundi



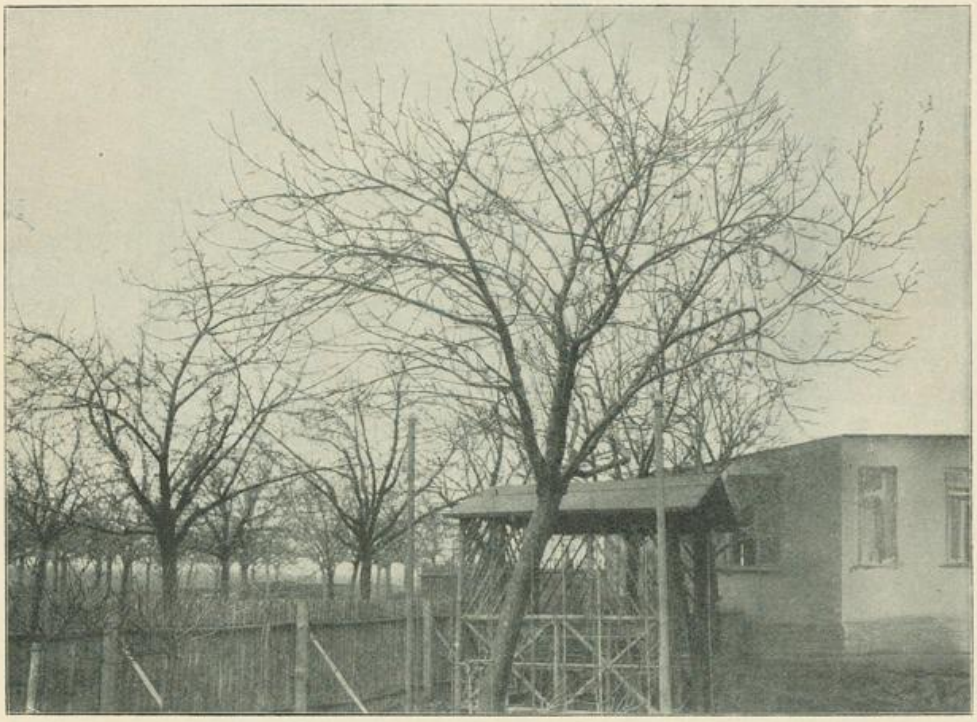
Gloria mundi.

gekauft. Auch in den Großstädten wird dieser Grundsatz beim Obsteinkauf gern befolgt, und da ist es nicht verwunderlich, daß sie oft Preise erzielt, die ihrer eigentlich nicht angemessen sind.

Die Frucht hängt fest am Holz und bietet trotz ihrer Größe den Winden Widerstand. Sie ist unempfindlich bei der Aufbewahrung und beim Versand. Man muß sie spät ernten; dann hält sie sich auf gutem Lager oft bis zum Juni.

Eigenschaften des Baumes.

Gloria mundi gehört zu den am stärksten wachsenden Apfelsorten, die in der Baumschule tadellose, starke Stämme und schöne Kronen bilden. Der Wuchs ist pyramidenförmig und starkholzig, die Äste verzweigen sich wenig und setzen kurzes Fruchtholz an. Für Formbäume ist die Frucht viel zu wertlos; man pflanzt diese Sorte nur als Hoch- und Halbstamm oder bei beschränkten Raumverhältnissen als Buschbaum.

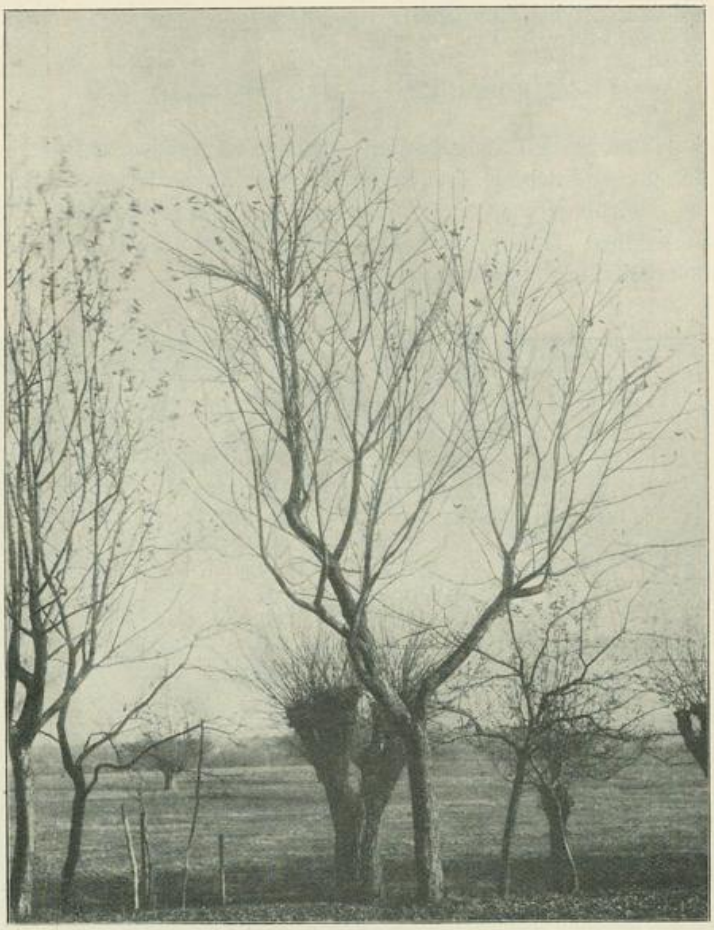


Gloria mundi ist im Ertrage fast niemals befriedigend, bei starkem Holzwachstum und bei der Empfindlichkeit ihrer Blüte setzt sie wenig Früchte an. Daß diese wenigen Früchte dann zu Riesenstücken sich entwickeln, ist ja ein natürlicher und leicht erklärlicher Vorgang, den wir auch bei anderen und besseren Sorten wahrnehmen können. Die Sorte gedeiht noch in rauher Lage und ist sturm- und wetterfest. An den Boden stellt sie höhere Ansprüche, in trocknem Boden versagt sie vollständig, während sie in gutem Lehmboden vielfach stellenweise befriedigende Ernten bringt.

Das Holz ist von graugrüner Farbe, die jungen Triebe sind etwas gerötet, das Laub ist mäßig groß, leicht wollig und hellgrün gefärbt, klein aber scharf gezahnt, die Fruchtknospen sind mittelgroß und wollig, die Holzknospen klein und anliegend. Die Blattstiele sind auf der Unterseite rötlich gefärbt.

Das erste Textbild ist nach einem in den J. C. Schmidt'schen Obstanlagen zu Erfurt, das zweite nach einem bei Herrn Lässig in Torgau stehenden Baum angefertigt.

Der Baum der Beilage steht in der Landesheilanstalt in Altscherbitz bei Schkeuditz.



Schlechte Eigenschaften.

Gloria mundi ist ein fauler Träger. Seine Frucht hat einen zu einseitigen Wert.

Nach dem Urteil unserer sämtlichen Mitarbeiter ist die Sorte vollständig entbehrlich, und sie sollte für neue Pflanzungen nicht mehr verwendet werden.

Nachschrift: Aus diesem Schlußsatz könnte gefolgert werden, daß die Einreihung einer solchen Sorte in unser Werk „Deutschlands Obstsorten" keinen Wert hätte. Diese Ansicht ist uns auch schriftlich und mündlich verschiedentlich geäußert worden. Wir haben aber mit voller Absicht bei der Auswahl uns nicht nur auf solche beschränkt, die allgemein oder unter bestimmten Bedingungen lohnend sind; wir glaubten vielmehr der Allgemeinheit einen besonderen Dienst zu erweisen, wenn wir auch manche Sorten beschrieben, vor deren Anbau wir warnen müssen. „Deutschlands Obstsorten" soll ein Nachschlagewerk sein, um denen Rat zu geben, die aus eigener Erfahrung keine ausreichende Kenntnisse über die Vorzüge und über die Mängel der einzelnen Sorten besitzen. Man soll darin die von anderen Seiten etwa gegebenen Vorzüge nachprüfen können. Deshalb gehören auch Sorten in diese Sammlung, die heute nicht mehr allgemein anbauwürdig sind.

Königinapfel.

(The Queen).

Königinapfel. (The Queen).

Reifezeit: Oktober bis November.

Name und Heimat: Eine englische Züchtung, die gegen Ende des vorigen Jahrhunderts, fast gleichzeitig mit dem Bismarckapfel entstanden und unter dem Namen „The Queen" in den Handel gegeben wurde. Mit den üblichen, nicht immer maßvollen Lobsprüchen angepriesen, hat der Königinapfel auch Deutschland von Norden bis Süden durchquert, so daß über ihn überall Erfahrungen gemacht sind.

Literatur: Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1892, Seite 94.

Gestalt: Groß bis sehr groß, mittelbauchig, nach dem Kelch und Stiel zu gleichmäßig abgerundet, 80—95 mm breit und 65—80 mm hoch, also ein plattgedrückter, zuweilen auf einer Seite abgeschrägter, aber meist regelmäßig gebauter Apfel.

Kelch: Offen, bisweilen halboffen, mit kurzen, breiten, grauwollig behaarten Kelchblättchen. Kelcheinsenkung weit und mäßig tief, von Fältchen und Rippen, die sich über die halbe Frucht hinziehen, eingefaßt.

Stiel: Meist kurz und dick — wie auf der farbigen Abbildung — zuweilen aber auch lang und dünn, in einer strahlig schwach berosteten, tiefen und weiten Stielhöhle.

Schale: Grundfarbe grünlichgelb, zur Reife hellgelb, glatt und glänzend, mit fettigem Überzug. Die Sonnenseite ist fast immer, besonders auf der Unterseite, mit leuchtend roten Flammen bedeckt, zuweilen wird sogar zwei Drittel der ganzen Frucht damit überzogen.

Fleisch: Weiß mit gelblichem Schimmer, sehr locker und mürbe, zwar saftig und weinsäuerlich, aber ohne Würze.

Kernhaus: Im Verhältnis zur Größe der Frucht klein, ein wenig hohlachsig, mit schmalen Kammern. Kerne groß und platt gedrückt, in eine breite Spitze auslaufend, dunkelbraun gefärbt.

Eigenschaften der Frucht.

Dem Königinapfel ist es wie mancher anderen englischen Züchtung ergangen. Ihr erstes Erscheinen hat Aufsehen erregt. Dies ist leicht erklärlich, sobald Schaustücke, wie sie die farbige Beilage darstellt, auf den Markt kommen. Man freut sich über die prächtige Farbe, ist leicht geneigt, über die Schattenseiten mit mildem Urteil hinwegzusehen und man kommt erst später nach genauer Prüfung zu einer nüchternen Beurteilung darüber, welche Vorteile eigentlich für ihre Weiterverbreitung und dadurch bedingte, häufig auch dadurch herbeigeführte Zurücksetzung einer anderen Sorte zu Recht bestehen. Schaufrüchte trägt der Königinapfel jedenfalls. Das ist aber auch bei dem Kaiser Alexander der Fall, dessen Früchte ebenso bestechend sind, wenn man seine schönsten Früchte denen des Königinapfels gegenüberstellt. Es wird niemanden einfallen, den Kaiser Alexander als feinen Tafelapfel zu bezeichnen. Auch der Königinapfel ist nur eine Frucht für wirtschaftliche Verwendung, für diese aber sehr wertvoll. Für den Rohgenuß beansprucht man heute andere Eigenschaften.

Seine Haltbarkeit ist ziemlich begrenzt, weil er seine Frische bald verliert. Im Oktober, spätestens im November muß er gegessen werden. Seine frühe Entwickelung am Baume verleitet manchen, ihn als Sommerfrucht anzusehen und früh zu ernten. Besser ist es, ihn nicht vor



Königinapfel (The Queen)

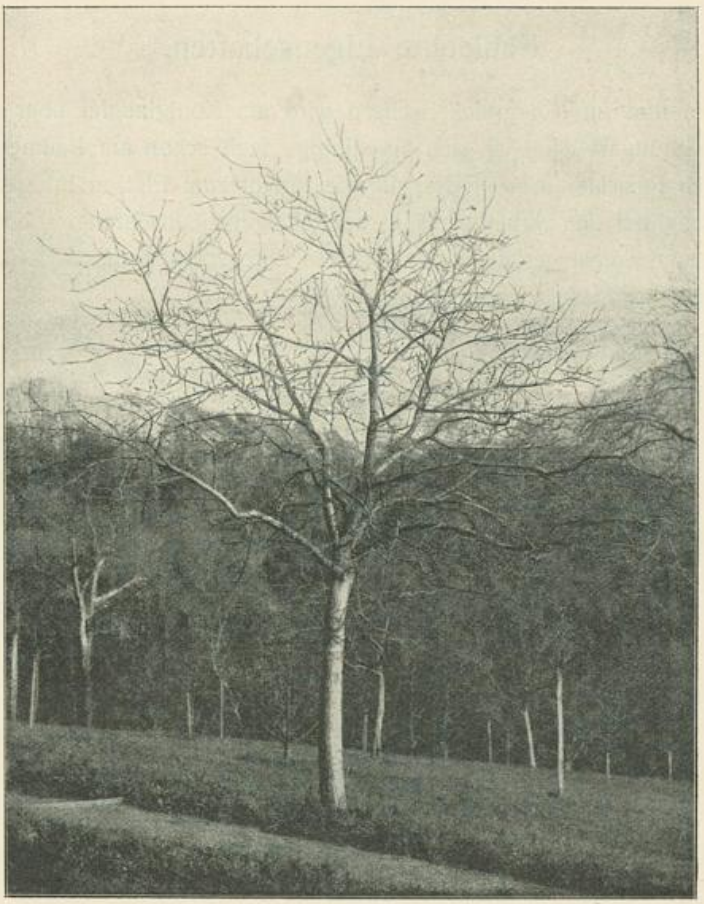


Königinapfel.

Ende September abzunehmen. Seine Früchte sitzen oft dicht zusammen, mitunter einander gerade gegenüber. Ein Auspflücken ist aber trotzdem nicht erforderlich, weil sie ohnedies ihre volle Entwickelung erlangen. Den Versand halten die Früchte gut aus.

Eigenschaften des Baumes.

In der Baumschule zeigt der Königinapfel einen mäßig starken, aufwärtsstrebenden Wuchs. Der Baum bildet gute Kronen mit reicher Verzweigung und regelmäßiger, ziemlich kurzer Fruchtholzbekleidung. Seine Tragbarkeit beginnt sehr früh; die Kronenäste werden von der Last der



schweren Früchte heruntergezogen, so daß die älteren Bäume einen breiten und hängenden Kronenbau aufweisen. Zu den regelmäßigen Fruchtträgern kann man ihn allerdings nicht rechnen; er setzt oft mehrere Jahre mit seiner Ernte aus. Als Hochstamm verlangt er einen geschützten Standort, damit seine Früchte von Stürmen nicht abgeworfen werden. Die Buschform ist für seinen Anbau weit mehr angebracht. Als Unterlage sollte man selbst für wagerechte Schnurbäume den Splittapfel verwenden.

Das Holz am jungen Triebe hat eine braunrote Farbe; die Fruchtknospen und die Gipfelknospe am einjährigen Triebe sind sehr groß und dick, während die übrigen Augen nur klein

sind und flach anliegen; er bringt seine Triebe früh zum Abschluß, so daß das Holz regelmäßig gut ausreift. Das Blatt ist dunkelgrün und flach abstehend, mit runder Zahnung und stark hervortretender Aderung.

Der Königinapfel ist zwar nicht anspruchsvoll, er verlangt aber zur guten Ausbildung seiner Früchte ausreichende Nährkraft des Bodens. Er leidet wenig an Krankheiten. Die Blütezeit beginnt spät.

Der in der Beilage abgebildete Baum steht in der Landesheilanstalt in Altscherbitz bei Schkeuditz. Er hat ein Alter von 16 Jahren. Der Baum, nach dem das Textbild angefertigt wurde, steht in der Großherzoglichen Hofgärtnerei zu Baden-Baden.

Schlechte Eigenschaften.

Am Bodensee und im Königreich Sachsen wird am Königinapfel über das Auftreten von Krebs geklagt. In Stuttgart zeigt er sich als stippig, fault schon am Baume und bekommt — hervorgerufen durch Fusicladium — Risse, die die Frucht zum Platzen bringen.

Dies sind, zumal bei den verhältnismäßig noch jungen Beobachtungen, bedenkliche Zeichen, die bei den auch sonst nicht gerade hervorragenden Eigenschaften dieser Sorte ihre Verwendung zum Massenanbau gewagt erscheinen lassen.

von Zuccalmaglio's-Renette.

von Zuccalmaglio's-Renette.

Reifezeit: November bis März.

Name und Heimat: Eine der besten deutschen Züchtungen von Diedrich Uhlhorn jun. in Grevenbroich im Rheinland; sie ist — 1878 — aus der Befruchtung der Ananas-Rtte. mit dem Purpurroten Agatapfel hervorgegangen und nach Justizrat von Zuccalmaglio benannt.

Literatur: Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1901, S. 194; Engelbrecht, Deutschlands Apfelsorten, S. 589; Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1911, S. 1—8.

Gestalt: Mittelgroß, ebenso hoch wie breit, etwa 60—70 mm oder kleiner. Die auf der farbigen Abbildung wiedergegebenen Früchte haben etwas mehr als Durchschnittsgröße. Die Früchte sind unten platt, nach dem Kelch zu verjüngt und auch oben abgeplattet, in Form, Größe und Schale stark an ihre Muttersorte, Ananas-Rtte., erinnernd.

Kelch: Halb offen, mit kurzen, grünwolligen Kelchblättchen, in einer flachen und weiten Kelchhöhle von Fältchen und schwachen Rippen umgrenzt.

Stiel: Meist kurz, zuweilen auch lang in einer engen, tiefen Stielhöhle.

Schale: Grünlich gelb, zur Reifezeit zitronengelb, auf der Sonnenseite gelbrot verwaschen und gefleckt. Auf der Grundfarbe sind feine bräunliche, von einem weißen Hof umgebene zahlreiche Punkte. Vereinzelt bemerkt man auch Anflüge von Rost.

Fleisch: Gelblich und fein, anfangs abknackend, ziemlich fest, später mürbe; sehr saftreich und alantartig, köstlich gewürzt.

Kernhaus: Klein, von gelblich hervortretenden, eiförmig nach oben verlaufenden Gefäßbündeln umgrenzt. Kammern ziemlich breit, mit auffallend lang zugespitzten, hellbraunen Kernen dicht gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Unter den Uhlhornschen Neuzüchtungen nimmt diese Apfelsorte den ersten Platz ein. Das Blut der Ananas-Rtte. kommt bei ihr in sehr glücklicher Weise zum Durchschlag. Mit der ansprechenden Farbe und gleichmäßigen Form verbindet sie eine lange Haltbarkeit und einen sehr edlen Geschmack, so daß sie selbst den anspruchsvollsten Gaumen befriedigt. Von den Fehlern ihrer Muttersorte hat sie nur den geerbt, daß sie die Mittelgröße nicht übersteigt. Man sollte dies aber nicht als Grund ansehen, ihr die Wege im Obsthandel zu versperren, da ihre Güte diesen Nachteil reichlich ausgleicht. Klein, aber fein!

Wer einmal die eigenartige Würze der v. Zuccalmaglio's-Rtte. kennen und schätzen gelernt hat, wird sich stets ihren Genuß gern wieder zu verschaffen suchen. Es ist ihm hierzu aber auch für lange Zeit die Gelegenheit geboten, weil sie sich, ohne welk zu werden oder an ihrer Frische einzubüßen, bis ins Frühjahr hinein aufbewahren und verwenden läßt.

Bei starkem Fruchtansatz macht sich gerade bei dieser Sorte das Auspflücken der Früchte bezahlt; anderenfalls ergibt die Ernte eine Menge kleiner Früchte, und der Baum wird, wenn er den ganzen Fruchtansatz zur Entwicklung bringen soll, auch zu sehr geschwächt, so daß für das nächste Jahr eine Fehlernte die Folge ist. Beim Versand ist die Sorte unempfindlich. Sie hängt fest im Winde und ist unabhängig von einer bestimmten, peinlich inne zu haltenden Pflückzeit.


Zuccalmaglio-Renette



von Zuccalmaglio Renette.

Eigenschaften des Baumes.

Die jungen Bestände der v. Zuccalmaglio's-Rtte. sind wüchsig, es mangelt auch den einjährigen Veredlungen in der Baumschule nicht an genügender Länge der Jahrestriebe; aber es fehlt ihnen an Stärke; sie besitzen in sich selbst nicht die Kraft, sich zu tragen. Zur Erziehung von kräftigen Hochstämmen ist deshalb ein Rückschnitt unentbehrlich. Die Krone hat einen pyramidalen Wuchs, die Leittriebe entwickeln sich gleichmäßig, ähnlich wie bei der Goldparmäne; im Gegensatz zu dieser sind sie aber gut verzweigt, so daß das rechtzeitige Auslichten erforderlich ist. Die Sorte neigt zur Bildung von langen Fruchtruten. Trotzdem läßt sie sich aber auch für strenge



Formbildung verwenden. Die Hauptform, in der man die v. Zuccalmaglio's-Rtte. anbauen sollte, ist der Buschbaum. Wenn auch von vielen Seiten berichtet wird, daß der Hochstamm noch Früchte befriedigender Größe liefere, so stehen solche Bäume meist auf sehr gutem Boden, und zudem handelt es sich bei diesen Urteilen wohl ausschließlich um junge Bäume. Der Züchter dieser Sorte, der sie doch am längsten beobachtet hat und sie am genauesten kennen muß, rät selbst von ihrer Verwendung für Hochstämme ab, wenn man auf gute Handelsgröße bei ihrer Ernte rechnen wolle. Das schließt nicht aus, daß jene, denen es für die Versorgung einer großen Familie weniger auf die Größe als auf die Menge der Früchte ankommt, gerade Hochstämme

pflanzen mögen. Für den Erwerbsobstbau gebührt dem Niederstamm der Vorzug. Man erntet zwar von Veredlungen auf Paradies-Unterlage der v. Zuccalmaglio's-Rtte. die größten Früchte, und das könnte bei einer an und für sich kleinfrüchtigen Sorte, wie dieser, für den Handel ausschlaggebend sein, aber bei ihrer außergewöhnlichen Fruchtbarkeit würden sich die Bäume — auf Paradies veredelt — zu bald erschöpfen. Deshalb ist der Splittapfel, trotz seiner von manchen Seiten hervorgehobenen Faulheit im Tragen, vorzuziehen. Diese Sorte ist auch auf Doucinunterlage noch dankbar genug. Ja, sie ist eine unserer dankbarsten Sorten.

Wenn auch in fast allen Berichten unserer Mitarbeiter die Anspruchslosigkeit der v. Zuccalmaglio's-Rtte. an den Boden und an das Klima hervorgehoben wird, so ist doch eins sicher: ohne gute Kulturbedingungen, d. h. ohne regelmäßige Bodenlockerung, reichliche Nahrungszufuhr und ohne genügende Wassermengen wird bei älteren Pflanzungen sehr früh eine Erschöpfung dieser Sorte eintreten. Für trockene Lagen eignet sie sich jedenfalls nicht.

Lobend verdient ihre Unempfindlichkeit gegen Feinde und Krankheiten hervorgehoben zu werden. Darin bildet sie einen erfreulichen Gegensatz zur Ananas-Rtte., die in vielen Lagen vom Mehltau und Krebs bekanntlich förmlich zugrunde gerichtet wird.

Die Blätter sind zwar klein und rauh, nicht glänzend, aber dabei gesund, frei vom Fusicladium und anderen Pilzen. Auch Blutläuse sollen die Sorte fast gänzlich meiden.

Die Blüte beginnt ziemlich spät, dauert lange und ist unempfindlich gegen Witterungseinflüsse.

Die Abbildungen im Text und in der Beilage stammen aus den Schlösser'schen Obstkulturen in Buschbell bei Köln. Ältere Bäume zum Photographieren standen uns leider noch nicht zur Verfügung.

Schlechte Eigenschaften.

Im Kreise Münsterberg und im Unterelsaß wird bei der v. Zuccalmaglio's-Rtte. über das Auftreten von Fusicladium berichtet, während sonst von allen Seiten ihre Widerstandsfähigkeit gerade gegen diesen Pilz hervorgehoben wird. Für ihre reiche Tragbarkeit besitzt die Sorte zu schwachen Wuchs, wodurch die Früchte, sofern sie nicht rechtzeitig ausgepflückt werden, etwas zu klein bleiben.

Ontarioapfel.

Ontarioapfel.

Reifezeit: Dezember bis April-Mai.

Name und Heimat: Der Ontarioapfel ist aus einer Kreuzung des Northern Spy mit dem Wagenerapfel hervorgegangen und in der Provinz Ontario in Kanada gezüchtet. Er ist von den Gebrüdern Transon in Orléans im Jahre 1882 in den Handel gebracht. Er ist heute in Deutschland allgemein verbreitet.

Literatur: Pomologische Monatshefte, Jahrgang 1892, Seite 249; Deutsche Obstbauzeitung, Jahrgang 1911, Seite 417.

Gestalt: Groß, 80—90 mm breit und 70—80 mm hoch, plattgedrückt, meist regelmäßig, oft aber auch sehr unregelmäßig gebaut, nach dem Stiel und Kelch hin abgeflacht. Die vom Kelch ausgehenden Rippen erstrecken sich oft über die ganze Frucht und geben dieser (im Gegensatz zu unserer farbigen Abbildung) im Querschnitt ein kantiges Aussehen.

Kelch: Geschlossen, mit grünwolligen, zurückgeschlagenen Kelchblättern, in einer tiefen und meist weiten Einsenkung.

Stiel: Meist kurz und dick, oft auch — wie auf dem Bilde — 15—20 mm lang, in einer weiten und tiefen, meist etwas berosteten Stielhöhle.

Schale: Grundfarbe gelblichgrün, zur Reifezeit lebhaft gelb, auf der Sonnenseite zunächst trübrot, später lebhaft rot verwaschen und gestreift. Zahlreiche weiße Tupfen (etwas feiner als auf dem Bilde) heben sich von der roten Deckfarbe deutlich ab.

Fleisch: Weißlich, zart und mürbe, von sehr erfrischender, angenehmer, feiner Säure.

Kernhaus: Ziemlich groß und hohlachsig, Kammern geräumig, mit dunkelbraunen, breiten Kernen gefüllt.

Eigenschaften der Frucht.

Soweit es sich bis jetzt beurteilen läßt, ist der Ontario von allen aus Amerika nach Deutschland eingeführten Apfelsorten die beste und auch die verbreitetste. Einer seiner Hauptvorzüge ist seine Haltbarkeit bis in den Sommer hinein, ohne daß er welkt und schrumpft, und ohne daß er dann seine erfrischende Säure einbüßt. Er schmückt sich erst nach geraumer Lagerung mit den oben beschriebenen frischen Farben, und er muß sich zur Zeit des Obstverkaufs im Herbst recht mühsam Abnehmer suchen. Diese bleiben ihm aber treu, sobald sie erkannt haben, daß der Ontario alle übrigen vorrätigen Obstsorten im Keller überdauert und noch im späten Frühjahr gegessen werden kann. Seinen Hauptwert hat er allerdings für die Wirtschaft; als Kuchenapfel ist er ebenso begehrt wie zur Musbereitung, ohne daß ihm auch der Wert als Tafelfrucht abzusprechen wäre. Seine feste, mit einem Wachsüberzug versehene Schale macht ihn widerstandsfähig gegen Pilzbefall und sichert dem Besitzer die Ernte gesunder Früchte, zumal diese auch im Sturm ziemlich festhängen.

Wo man ihn kennt, ist er gesucht und erzielt hohe Preise. Bei der Ernte und bei dem Versand unempfindlich, paßt er ebenso für den Erwerbsobstbauer wie für den Liebhaber.


Ontario



Ontarioapfel.

Eigenschaften des Baumes.

Der Ontario kann sich der Vorliebe der Baumschulenbesitzer nicht rühmen; es gibt viele Sorten, die in der Jugend schon das Herz des Züchters mehr erfreuen als diese. Als Standbaum tut er aber seine Schuldigkeit. Er wächst ziemlich stark, geht hoch in die Höhe, um später kugelige Kronen zu bilden. Was ihn besonders auszeichnet, ist sein festes, lederartiges, gesundes Blatt, das ihn wie auch seine Frucht widerstandsfähig gegen Krankheiten und Feinde macht.

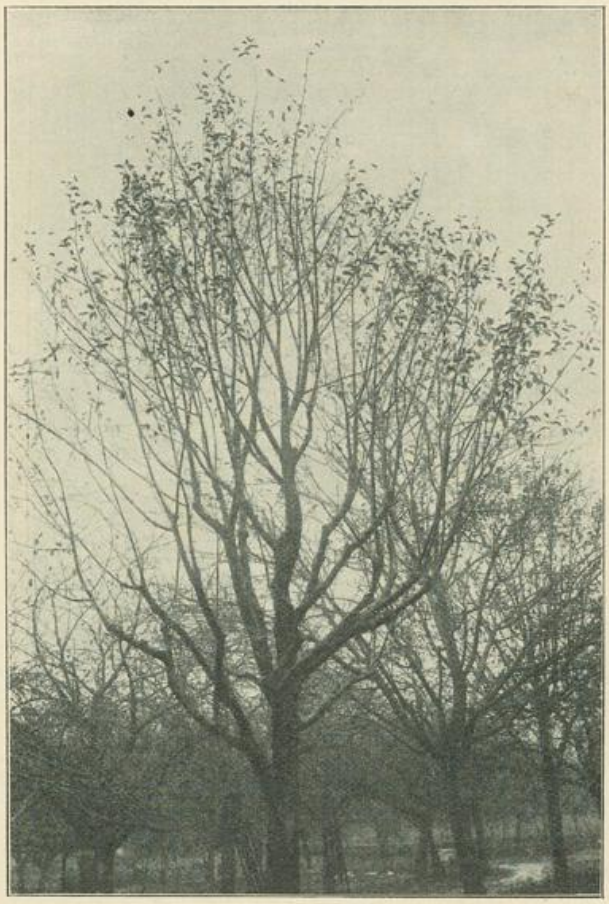


Die Urteile aller unserer Mitarbeiter aus Ost und West, aus Süd und Nord stimmen darin überein, daß nirgends gegenteilige Beobachtungen gemacht worden sind. Darin liegt aber gerade jetzt, wo sich die schädlichen Einflüsse aus dem Tier- und Pflanzenreiche von Jahr zu Jahr mehren, wohl die beste Empfehlung für diese Sorte. Dazu kommt der frühe Eintritt und die regelmäßige Wiederkehr der Ernten, die selbst dort eintreten, wo der Ontario mit nur leichtem, sandigen Boden fürlieb nehmen muß. Er bevorzugt, wie es scheint, eine sonnige Lage, er hat aber auch in freier, hoher Lage sich bewährt.

Wenn sein kurzes Fruchtholz ihn auch zur Erziehung strenger Formen noch tauglich erscheinen läßt, so ist die gegebene Form für den Ontario der Hochstamm, Halbhochstamm und

der Buschbaum. Er gedeiht auf allen Unterlagen; man wird indessen neben dem Wildling meist den Splittapfel verwenden.

Für Straßenpflanzungen macht ihn die anfangs unauffällige Farbe seiner Schale empfehlenswert, da sich seine Früchte vom Laub fast gar nicht abheben und dadurch gegen Diebstahl gesicherter sind. Auch zum Umpfropfen wertloser Sorten ist er empfehlenswert, weil ein guter und starker Wuchs und seine reichen und regelmäßigen Ernten ihn auch an umgepfropften Bäumen vor anderen Sorten auszeichnen.



Er blüht spät und ist gegen Witterungseinflüsse unempfindlich.

Die Abbildung der Beilage und das erste Textbild sind nach Bäumen des Herrn Lässig in Torgau, das zweite Textbild nach einem Baume des Herrn Josef Buleyer in Röllbach bei Miltenberg a. M. angefertigt worden.

Schlechte Eigenschaften

sind vom Ontario nicht bekannt.

Verzeichnis der Mitarbeiter an „Deutschlands Obstsorten".

Ahrens, Hofgärtner, Baden-Baden.
Aldinger, Baumschulenbesitzer, Feuerbach-Stuttgart.
Bach, S., Grossh. Landwirtschaftsinspektor, Emmendingen, Baden.
Baumann, Kgl. Obergärtner, Geisenheim a. Rh.
Beckel, Obergärtner, Gransee a. d. Nordbahn.
Berndt, Obstzüchter, Rinteln b. Hannover.
Betten, Hauptschriftleiter des Erfurter Führers, Erfurt.
Beyme, Baumschulenbesitzer, Pechau (Bezirk Magdeburg).
Bode, Dr., Landwirtschafts- und Obstbaulehrer, Chemnitz.
Boettner, Kgl. Oekonomierat, Hauptschriftleiter des Praktischen Ratgebers, Frankfurt a. O.
Bouché, Fr., Baumschulenbesitzer, Brumath.
Brugger, Dr., Vorstand der Gartenbauschule, Bautzen.
Brugger, Oberamtsbaumwart in Schomburg an der Argen, Bezirk Tettnang a. Bodensee.
v. Bünau, Major a. D., Bernburg.
Demelius, R., Gutsbesitzer, Sangerhausen.
Demelius, Amtsgerichtsrat, Neuhaldensleben.
Denck, Leiter des Versuchsgartens, Sachsenhausen.
Echtermeyer, Kgl. Oekonomierat, Direktor der Gärtnerlehranstalt, Dahlem b. Berlin.
Evers, Obstbauinspektor, Zoppot b. Danzig.
Fetisch, Obstbauwanderlehrer, Saalfeld.
Fiesser, Hofgärtner, Karlsruhe.
Fischer, Direktor, Schönborn b. Eutin.
Frl. Fischer, Lehrerin, Hörde in Westf., Sedanstr. 11.
Flessa, Kgl. Hofrat, Bürgermeister und I. Vorsitzender des Landesverbandes der bayrischen Obstbauvereine, Kulmbach.
Fremd, Baumschulenbesitzer, Vaihingen a. F.
Fuess, Rebveredlungsstation Berncastel-Cues.
Garcke, Kgl. Oekonomierat, Zeitz.
Grill, Kgl. Oekonomierat, Landshut, Bayern.
Grobben, Kgl. Gartenbaudirektor, Berlin N.W. 40, Kronprinzenufer 5./6.
Gross, J., Kgl. Landwirtschaftslehrer, Schlachters bei Lindau a. Bodensee.
Grote, H., Obstbaulehrer, Ueberlingen a. Bodensee.
Haeckel, Gartendirektor a. D., Neuruppin.
Hagemann, A., Kgl. Gartenbauinspektor, Herford i. W.
Hauber, Baumschulenbesitzer, Tolkewitz b. Dresden.
Heimann, O., Obergärtner im Provinzialobstgarten Diemitz-Halle a. S.
Heinsius, Anstalts-Vorsteher, Tapiau (Ostpreußen).
Hering, Kgl. Hofgarteninspektor, Cannstatt-Stuttgart, Hunklinge 2.
Herr, G., Hofgärtner, Schillingsfürst, Bayern.
Herrmann, E., Abteilungsvorsteher der Landwirtschaftskammer, Halle a. S., Kaiser-Str. 7.
Herz, Albert, Privatier, Stuttgart.
Hinsberg, O., Obstzüchter, Insel Langenau bei Nackenheim.
Hoffmann, Kgl. Prinzl. Hofgärtner a. D., Charlottenburg, Galvanistrasse 17.
Huber, Direktor der Obstverwertungsanstalt, Ober-Zwehren bei Cassel.
Huber, Obstbauinspektor an der Landwirtschaftskammer, Hannover.
Huber, P., Baumschulenbesitzer, Halle a. S., Merseburgerstrasse.
Immel, Hofgärtner, Oldenburg.
Junge, Kgl. Garteninspektor, Geisenheim a. Rh.
Kerz, Kreisobstgärtner in Langensalza.
Kindshoven, Kgl. Obstbaulehrer, Bamberg.
Klein, Grossh. Obstbaulehrer, Mosbach, Baden.
Kliem, Baumschulenbesitzer, Gotha.
Koppenhöfer, Baumschulenbesitzer, Neuenstein, Oehringen.
Koschwanez, Josef, Miltenberg a. M.
Krause, A., Gross-Gorschütz Kr. Ratibor.
Kuhnert, Obergehilfe, Proskau (Schlesien).
Lauche, K. K. Regierungsrat, Eisgrub i. Mähren.
Lindner, Martin, Geschäftsführer des Landes-Obstbauvereins, Dresden A., Sidonienstr. 14.
Lorgus, Alwin, Kgl. Garteninspektor, Eisenach, Klosterweg Nr. 23.
Martin, Pfarrer in Nürnberg, Lorenzerplatz 8.
Maurer, Schwabmünchen.
Müller, Baumschulenbesitzer, Langsur b. Trier.
Müller, Garteninspektor, Brieg.
Müllerklein, B., Baumschulen, Karlstadt a. M.
Peicker, G., Leiter der Obstanlagen in Straussberg b. Berlin.
Peicker, S. R., Obergärtner a. D., Hertwigswalde bei Camenz i. Schl.
Pekrun, Bankier, Weisser Hirsch, Dresden.
Pfeiffer, Wein- und Obstbaulehrer in Meissen i. Sa., Gerberstr. 10.
Poenicke, Baumschulenbesitzer, Delitzsch.
Puhlmann, Obstzüchter, Werder b. Potsdam.
Rebholz, F., Kgl. Landesökonomierat, München, Theatinerstr. 19.
Regen, Obstbaulehrer, Herford i. W.
Rein, Obstbauinspektor, Breslau.
Reissert, Obstbauinspektor, Posen, Friedrich-Wilhelmstrasse 31.
Rodenkirchen, Obstbau-Wanderlehrer i. Insterburg, Goldasterstr. 22.
Rosenthal, Baumschulenbesitzer, Rötha i. S.
Schaal, Sekretär des Württ. Obstbauvereins, Cannstatt-Stuttgart, Teckstr. 81.
Schander, Professor Dr., Kaiser-Wilhelm-Institut, Bromberg.
Schindler, Direktor der Kgl. Lehranstalt in Proskau, Schlesien.
Schinabeck, Kgl. Landesökonomierat, Solln-München, Natalienstr. 6.
Schlösser, Rittergutsbes., Buschbell, Post Frechen, Bz. Köln.
Schlenker, Baumschulenbesitzer, Stuttgart-Berg, Ludwigsburgerstr. 79.
Schmid, C., Baumschulenbesitzer, Köstritz (Reuss j. L.).
Schmitz-Hübsch, Obstzüchter, Merten bei Bonn a. Rh.
Schönberg, Fr., Kgl. Obstbauinspektor, Hohenheim.
Schröter, Baumschulenbesitzer, Salzwedel.
Schüle, W., Kaiserl. Winterschuldirektor, Vendenheim b. Strassburg i. E.
Schultz, Oekonomierat, Neubrandenburg.
Seeligmüller, Kgl. Verwaltungsdirektor, Badenweiler, Haus Cronberg.
v. Solemacher, Freiherr, Kgl. Kammerherr, Bonn a. Rhein, Meckenheimer-Str. 73.
Spaeth, Dr. H., Berlin-Baumschulenweg.
Stobbe, Kgl. Garteninspekt., Landwirtschaftskammer, Stettin.
Stüting, Garteninspektor, Köstritz, Reuss j. L.
Tatter, Garteninspektor, Lohne b. Hannover.
Uhink, G. W., Gärtnerei z. Lindenhof, Bühl (Baden).
Virchow, Hofgärtner, Cassel.
Wagner, Obstbauinspektor der Landwirtschaftskammer, Bonn a. Rh.
Wagner, Obergärtner der Landesbaumschule, Gotha.
Weirup, Kgl. Garteninspekt., Hildesheim, Moritzberg.
Wildner, Hofgärtner, Waldenburg i. Sachsen.
Wiesner, F. H., Obstbaulehrer, Bad Nauheim, Villa Martha, Frankfurterstr. 43.
Wimmer, H., Baumschulen, Celle i. H.
Wolanke, Obstbaulehrer in Wurzen i. Sa.
Zier, Direktor d. Herzogl. Obstmustergartens in Zerbst i. Anhalt.
Zorn, Obstgutsbesitzer, Hofheim i. Taunus.

Der **erste Jahrgang (1905)** = Heft 1, 2, 3 von **Deutschlands Obstsorten** enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gravensteiner Prinzenapfel Goldparmäne Schöner von Boskoop	Canada-Renette Cox's Orangen-Renette Muskat-Renette Ribston's Pepping	Gelber Bellefleur Roter holländ. Bellefleur Adersleber Kalvill Casseler Renette
Der **zweite Jahrgang** (1906) = Heft 4, 5, 6 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Gute Graue Gute Louise v. Avranches Köstliche von Charneu Birne von Tongres	Bosc's Flaschenbirne Dr. Jules Guyot Williams Christbirne Amanlis Butterbirne	Grumkower Butterbirne Nordhäuser Winter-Forellenbirne Hardenponts Butterbirne Napoleons Butterbirne
Der **dritte Jahrgang** (1907) = Heft 7, 8, 9 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Weisser Winterkalvill Gelber Edelapfel Ananas-Renette Boikenapfel	Landsberger Renette Baumanns Renette Herzogin von Angoulême Diels Butterbirne	Madame Verté Clairgeau's Butterbirne Josephine von Mecheln Esperens Bergamotte
Der **vierte Jahrgang** (1908) = Heft 10, 11, 12 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Lord Suffield Graham's Jubiläumsapfel Lord Grosvenor Charlamowsky	Apfel aus Croncels Kaiser Alexander Danziger Kantapfel Geflammter Cardinal	Minister von Hammerstein Alantapfel Gelber Richard Roter Eiserapfel
Der **fünfte Jahrgang** (1909) = Heft 13, 14, 15 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Sommer-Eierbirne Petersbirne Grüne Sommer-Magdalene Leipziger Rettigbirne	Vereins-Dechantsbirne Gellerts Butterbirne Holzfarbige Butterbirne Marie Luise	Edel-Crassane Olivier de Serres Winter-Dechantsbirne Winter-Nelis
Der **sechste Jahrgang** (1910) = Heft 16, 17, 18 enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Muskatellerbirne Clapp's Liebling Stuttgarter Gaishirtle Andenken an den Kongress	Pastorenbirne Kuhfuss Rheinischer Bohnapfel Rote Sternrenette	Jakob Lebel London Pepping Graue Herbstrenette Graue französische Renette
Der **siebte Jahrgang** (1911) = Heft 19, 20, 21 ist ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen enthält folgende Sorten nebst Beschreibung und Baumtypen:	Klarapfel Roter Herbstkalvill Halberstädter Jungfernapfel Bismarck-Apfel	Goldrenette von Blenheim Harberts Renette Kaiser Wilhelm Pommerscher Krummstiel	Weisser Winter-Taffetapfel Champagner-Renette Parker's Pepping Königl. Kurzstiel
Der **zweite Teil** = Heft 22, 23, 24 mit weiteren 3 Lieferungen dieses siebten Jahrgangs enthält folgende Johannis- und Stachelbeersorten:	Stachelbeeren: Rote Triumphbeere Sämling von Maurer Früheste Gelbe Grüne Riesenbeere	Stachelbeeren: Beste Grüne Grüne Flaschenbeere Weisse Triumphbeere Weisse Volltragende	Johannisbeeren: Rote Holländische Rote Versailler Weisse Holländische Lee's Schwarze
Der **achte Jahrgang** (1912) = Heft 25, 26, 27 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet demgemäss doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Prinzessin Marianne Neue Poiteau Esperens Herrenbirne Hofratsbirne	Liegel's Winterbutterbirne Forellenbirne Weisse Herbst-Butterbirne Blumenbachs Butterbirne	Le Lectier Präsident Drouard Baronsbirne Grosser Katzenkopf
Der **zweite Teil** = Heft 28, 29, 30 mit weiteren 3 Lieferungen dieses achten Jahrgangs wird enthalten:	Kirschen: Früheste der Mark Kassins Frühe Türkine Kunze's Kirsche	Kirschen: Dankelmann Rote Maikirsche Diemitzer Amarelle Königl. Amarelle	Kirschen: Königin Hortensie Ostheimer Weichsel Lucien-Kirsche Elton-Kirsche
Der **neunte Jahrgang** (1913) = Heft 31, 32, 33 ist ebenfalls ein **Doppel**-Jahrgang mit 6 Lieferungen und kostet gleichfalls doppelt. Der **erste Teil** mit 3 Lieferungen wird enthalten:	Roter Gravensteiner Cellini Schöner aus Pontoise Nathusius' Taubenapfel	Peasgood's Goldrenette Grossh. Friedrich v. Baden Signe Tillish Tiefblüte (aus Westfalen)	v. Zuccalmaglio's Renette Königin Apfel Gloria mundi Ontarioapfel
Der **zweite Teil** = Heft 34, 35, 36 mit weiteren 3 Lieferungen dieses neunten Jahrgangs wird folgende Kirschsorten enthalten:	Kirschen: Grosse Germersdorfer Knorpelkirsche Büttners späte rote Knorpelkirsche Grosse schwarze Knorpelkirsche Schneiders späte Knorpelkirsche	Kirschen: Hedelfinger Riesenkirsche Dönissens gelbe Knorpelkirsche Schöne von Chatenay Koch's verbesserte Ostheimer	Kirschen: Grosser Gobet Grosse lange Lotkirsche (Schattenmorelle) Fromm's Herzkirsche Landele (frühe)
Der **zehnte Jahrgang** (1914) = Heft 37, 38, 39 wird enthalten:	Bunte Julibirne Frühe aus Trévoux Marguérite Marillat Doppelte Philippsbirne	Minister Dr. Lucius Madame Treyve Alex. Lucas Butterbirne Six' Butterbirne	Geheimrat Dr. Thiel Pitmaston Charles Cognée Sievenicher Mostbirne
Die Hefte 40, 41, 42 werden folgende 12 Pflaumen- und Zwetschensorten enthalten:	Bühler Frühzwetsche The Czar Ontariopflaume Wangenheim's Frühzwetsche	Königin Victoria Jefferson Mirabelle von Nancy Herrenhäuser Mirabelle	Grosse grüne Reineclaude Kirke's Pflaume Italienische Zwetsche Hauszwetsche
Die Hefte 43, 44, 45 werden folgende 12 Aprikosen- und Pfirsichsorten enthalten:	Aprikose von Breda Aprikose von Nancy Ungarische Beste (Klosterneuburger) Ambrosia	Kremser Amsden Frühe von Cronensteyn Triumphpfirsich	Frühe Rivers Weisse Magdalene Proskauer Königin der Obstgärten
Die Hefte 46, 47, 48 werden folgende 12 Apfelsorten enthalten:	Ohm Paul Roter Astrachan Pfirsichroter Sommerapfel Virginischer Rosenapfel	Oberdieck's Renette Coulons Renette Berlepsch's Goldrenette Purpurroter Cousinot	Edelborsdorfer Luikenapfel Deutscher Goldpepping Roter Winter-Stettiner
Die Hefte 49, 50, 51 werden folgende 12 Kirschsorten enthalten:	Frühe Französische Coburger Mai-Herzkirsche Braunauer Himbeerkirsche	Gaisepitter Boitzeburger Cardorfer Frühe Weisse span. Knorpelkirsche	Doctor Knorpelkirsche Schöne von Marienhöhe Grosse Prinzessinkirsche Ampfurter Knorpelkirsche
Die Hefte 52, 53, 54 werden folgende 12 Birnensorten enthalten:	Ananas von Courtray Alexandrine Douillard André Desportes Windsorbirne	Rote Bergamotte Triumph von Vienne Herzogin Elsa Capiaumont	Colomas Herbst-Butterbirne Graue Herbst-Butterbirne Jeanne d'Arc Comtesse de Paris

Deutschland's Obstsorten

Bearbeitet von

Müller-Diemitz





Stuttgart