



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

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

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

### **Usage guidelines**

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

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

### **About Google Book Search**

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

UC-NRLF



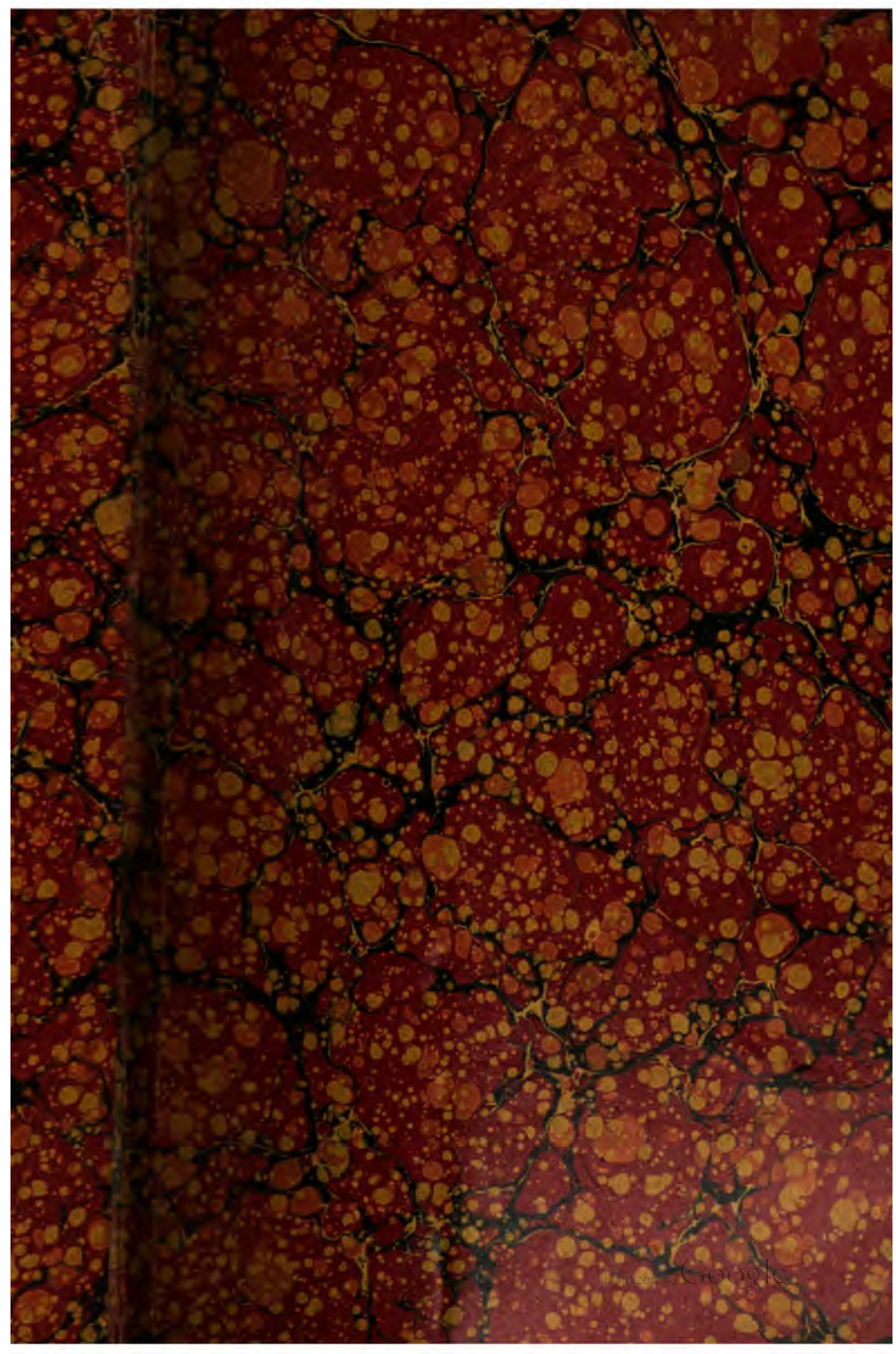
\$B 71 499

C 61843



THE LIBRARY  
OF  
THE UNIVERSITY  
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF  
COUNT EGON CAESAR CORTI









- 
- I. Äpfel No. 690 bis 839.
  - II. Birnen No. 763 bis 912.
  - III. Kirjchen No. 233 bis 255.
  - IV. Pflaumen No. 281 bis 289.
  - V. Aprifofen No. 1 bis 35.
  - VI. Pfirfiche No. 89 bis 108.
-





Cauche's  
"Erster Ergänzungsband

311

Lucas und Oberdieck's

Illustriertes

Handbuch der Obstkunde.



Herausgegeben im Auftrage des  
Deutschen Pomologen-Vereins.



Mit 367 Durchschnittszeichnungen.



*Kornwolf*

Berlin.

Verlag von Paul Parey.

Verlagsbuchhandlung für Landwirtschaft, Gartenbau und Gärtnerei

1883.



SB 357  
L 8763

## V o r w o r t.

Verfasser und Verleger der Deutschen Pomologie\*) sind vom Geschäftsführer des deutschen Pomologen-Vereins, dem Garten-Inspektor Koch in Braunschweig, von einer nicht unbedeutenden Anzahl von Freunden genannten Werkes, sowie von Mitgliedern des deutschen Pomologen-Vereins vielfach ersucht worden, einen Ergänzungsband zum Illustrierten Handbuch der Obstkunde herauszugeben.

Zur klaren Erkenntniß der Sachlage dürfte eine Mittheilung über die Entstehung, den Fortgang und die Bedeutung letzteren Werkes von besonderem Interesse sein. Im Jahre 1853 fand die erste allgemeine Versammlung deutscher Pomologen und Obstzüchter in Naumburg statt. Vier Jahre später war der Verein bereits soweit erstarkt, daß er zu Gotha die Herausgabe eines vollständigen, dem zeitigen Stande der Wissenschaft entsprechenden, Handbuches der Obstkunde beschließen konnte, um den deutschen Obstbau zu heben und in Blüthe zu bringen und Sortenkenntniß, das Fundament eines rationellen Obstbaues, zu fördern. Im Jahre 1859 erschien die erste Lieferung des ersehnten Werkes, betitelt: Illustriertes Handbuch der Obstkunde. Im folgenden Jahre constituirte sich zu Berlin aus den bisherigen freien Versammlungen der deutsche Pomologen-Verein.

Kein deutscher Pomologe war auf die Herausgabe eines so umfassenden Werkes vorbereitet, dessen Ausarbeitung ohne pomologische Gärten und Sammlungen, ohne jahrelang vorangegangene Untersuchungen und Beobachtungen, ein wirkliches Wagniß war. Die meisten Beschreibungen

---

\*) Deutsche Pomologie, chromolithographische Abbildung, Beschreibung und Culturamweisung der empfehlenswertheften Sorten Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsiche und Weintrauben. Nach den Ermittlungen des Deutschen Pomologen-Vereins herausgegeben von W. Lauge, Kgl. Garten-Inspector, Lehrer des Gartenbaues an der Königl. Gärtner-Lehranstalt in Potsdam. 200 Farbendruckscheine mit Text. (Berlin, Verlag von Paul Parey). Preis 100 M. In 4 Halbleibebände gebunden Preis 112 M.

des Handbuches fertigten Oberdied und Zahn an; beide Männer konnten nur das beobachten und beschreiben, was sie selbst besaßen, ihr Forschungsfeld war daher ein begrenztes. Die Pflirsche mußten dem Jardinier fruitier du Muséum von Decaisne entlehnt werden; die Auswahl konnte deshalb kaum eine glückliche und zweckmäßige sein. Aprikosen und Wein blieben ganz unberücksichtigt. Das Beerenobst fand an Maurer seinen Bearbeiter.

Das Handbuch erlangte mit jedem weiteren Bande größere Brauchbarkeit und wird jetzt mit Recht als das beste derartige in Deutschland erschienene Werk betrachtet. Sicherlich ist es das einzige Werk, welches dem heimischen Pomologen bei seinen Anpflanzungen sicheren Anhalt zu geben vermag.

Die Theilnahme für das Handbuch war Anfangs eine sehr rege; die ganze Auflage von 1200 Exemplaren wurde vergriffen. Später ließ die Begeisterung nach, ja die Ebitung der letzten fünf Lieferungen konnte nur durch eine Subvention aus der Kasse des deutschen Pomologen-Vereins ermöglicht werden. Nachdem 23 Lieferungen erschienen waren, ruhte einige Jahre die Fortsetzung des Werkes, bis in der General-Versammlung zu Potsdam, im Jahre 1877, Dr. Lucas den Antrag stellte, der Verein wolle die Fortsetzung des Illustrierten Handbuches beschließen und dazu die Mittel bewilligen, da die Fortsetzung des Werkes Ehrensache des Vereins sei. Dieser Antrag wurde einstimmig angenommen und der greise Oberdied mit der Herausgabe einer neuen Lieferung betraut.

Aber die Anzucht neuer Sorten ruht nicht; die Obstzüchter sind rastlos thätig, bessere, feinere und edlere Früchte zu erzielen: also kann auch die Pomologie nimmer abschließen; sie muß vielmehr stets der Praxis Schritt für Schritt folgen, die Neuzüchtungen prüfen, beobachten, vergleichen, annehmen oder verwerfen.

Es sind nun in den letzten Jahren eine Menge neuer Obstsorten gezogen und ältere bekannt und verbreitet worden, die man, obgleich sie alle Beachtung verdienen, vergeblich im Illustrierten Handbuch suchen wird. Wie unangenehm vergebliches Nachschlagen berührt, weiß jeder, der sich mit Pomologie beschäftigt hat.

Die Herausgeber und Bearbeiter des Illustrierten Handbuches, Oberdieck, Jahn, Lucas, von Flotow, Schmidt und andere sind bereits verstorben und ihre mit vieler Mühe und bedeutenden Kosten angepflanzten Sortimente größtenteils verschwunden. Es ist daher leicht erklärlich, daß das obstziehende und bauende Publikum sich an mich, den Herausgeber der Deutschen Pomologie, wendet.

Seit etwa 25 Jahren habe ich, anfangs in meiner eigenen Gärtnerei, später in den mir anvertrauten Anlagen der Königl. Gärtnerei-Anstalt, alle bekannten und alle neu eingeführten, irgend zu erlangenden Obstvarietäten angeschafft und in den verschiedensten Formen, nicht auf Sortenbäume veredelt, angepflanzt, die erzielten Früchte auf pomologische Ausstellungen verglichen, die Fachliteratur von Leroy, Mas, Hogg, Barber, Thomas u. s. w. zu Rathe gezogen und mit gleichgesinnten Pomologen, wie Medicinalrath Dr. Engelbrecht und Garten-Inspector Koch zu Braunschweig, Inspector Palandt zu Hildesheim, Obergärtner R. Lauche in Abt- naundorf bei Leipzig, General-Consul von Lads in Geisenheim, Garten-Director Goethe in Geisenheim, Baumschulenbesitzer Rosenthal in Wien, Baumschulenbesitzer Müllerklein in Carlstadt am Main, Garten-Inspector Lämmerhirt in Dresden, Baumschulenbesitzer Gaucher in Stuttgart, Rechts-anwalt Mohr in Rudolstadt, Oberlehrer Hesselmann in Witzhelden u. a. m. meine Beobachtungen ausgetauscht und dann, so vorbereitet, Tausende von Beschreibungen, Durchschnittszeichnungen und Abbildungen angefertigt. Ein reiches Untersuchungsmaterial lieferten auch die mir zur Verfügung gestellten Sortimente nebst eingereichten Listen der Potsdamer Ausstellung. Es war mir daher nicht unwillkommen, als das Ersuchen um Herausgabe eines Ergänzungsbandes zum Illustrierten Handbuche an mich herantrat.

Ein Sortiment, passend für alle örtlichen und klimatischen Verhältnisse, kann ich nicht zusammenstellen; die eine oder die andere Sorte wird sicherlich stets nur unter besonderen Verhältnissen gedeihen. Wer die Bodenverhältnisse seines Ortes, Klima, Witterung u. s. w. studirt hat und kennt, dem wird es leicht werden, aus der vorliegenden Sammlung die für seine Besitzung passenden Sorten heraus zu suchen; bei wem die obige

Voraussetzung fehlt, dem wird kein Buch der Welt Rath erteilen und ihn vor Mißgriffen schützen können.

Nicht unbeachtet darf es auch gelassen werden, daß über den Werth einzelner Sorten für diese oder jene Gegend die Forschungen noch lange nicht abgeschlossen sind; es konnten daher nur solche Sorten berücksichtigt werden, die hier gezogen und beobachtet wurden.

Daß das Illustrierte Handbuch der Obstkunde segensreich gewirkt hat, wird Niemandem entgangen sein, der mit Aufmerksamkeit der Entwicklung des Obstbaues gefolgt ist und die Ausstellungen und den Obstmarkt besucht hat.

Und wenn es mir gelungen sein sollte, das Werk meiner großen Vorgänger in ihrem Geiste fortzusetzen, wenn es mir vergönnt sein sollte, den deutschen Obstbau, wie jene, auf eine höhere Stufe emporzuheben, so hat das vorliegende Buch, welches ohne Subvention des deutschen Pomologen-Vereins erscheint, seinen Zweck, für den ich es bestimmt habe, erreicht.

Es gedeihe allezeit der deutsche Obstbau!

Königliche Gärtner-Lehranstalt, Potsdam, Neujahr 1883.

**B. Lauche.**

# Inhalt.

Die Hauptnamen der beschriebenen Sorten sind durch größeren, die Synonyma durch kleineren Druck bezeichnet.

## I. Apfel.

	Seite		Seite
Agaapfel (No. 690) .....	1	• Brünlerling, großer böhm. (No. 712) .....	45
Aga .....	1	Brünlerling, von Liegel's .....	45
Alfriston (No. 691) .....	3	Api Calau noir <i>Schwarzer</i> } 202	27
Annie Elizabeth (No. 692) .....	5	Galbill, Boisbunel (No. 713) .....	47
Antonowka, (No. 693) .....	7	Galbill, Briet'scher (No. 714) .....	49
Apfel, Christ's gelber August- (No. 695) .....	11	Galbill, Buchholzer (No. 715) .....	51
Apfel, Coe's rothgefleckter (No. 694)	9	Galbill, Eva's (Nr. 716) .....	53
Apfel, der bedufterte. <i>X.P.F.</i>	291	Galbill, Frauffion's (No. 717) .....	55
Apfel, Goerges- (No. 696) .....	13	Galville rouge d'Anjou. <i>719</i> .....	59
Apfel, großer aus der Verberei (No. 697) .....	15	Galville tulipée. <i>723</i> .....	57
Apfel, kleiner aus der Verberei (No. 698) .....	17	Galbill, Tulpen (No. 718) .....	57
Apfel, violetter .....	295	Galbill von Anjou (No. 719) .....	59
Apfel von Grignon (No. 699) .....	19	Galbill von Voskoop, (No. 720) ..	61
Apfel von Lestre (No. 700) .....	21	Galbill von Quillins (No. 721) ..	63
Apfel von Stentfurt (No. 701) .....	23	Gellini, der (No. 722) .....	65
Api noir .....	25	Chailleur (No. 723) .....	67
Api, schwarzer (No. 702) .....	25	Clifton Noneseuch. <i>763</i> .....	147
Aprilschöner (No. 703) .....	27	Coe's gelben drop .....	9
Arneth (No. 704) .....	29	Cusset .....	185
Ashmead's Kernel .....	31	Daru Alma (No. 724) .....	69
Ashmead's Sämling (No. 705) .....	31	Daru Apfel .....	69
Beaufin, gestreifter (No. 706) .....	33	Debrichy .....	97
Beaufin fris .....	33	De Calau .....	25
Belle d'Avril .....	27	De Grignon .....	19
Belle des Vuis <i>723</i> .....	267	De Lestre .....	21
Bellesleur, Brabanter .....	35	Douce des Dames .....	119
Bellesleur, großer Brabanter (No. 707) .....	35	Douce de Rockport .....	287
Bernède, (No. 708) .....	37	Douz Juvigny .....	101
Bonne de mai .....	125	Duchatel (No. 725) .....	71
Borsdorfer, doppelter (No. 709) ..	39	Early Crofton .....	159
Borsdorfer, schwarzer <i>727</i> .....	295	Fehlerapfel (No. 726) .....	73
Borsdorfer, feirischer Winter- (No. 838) .....	297	Fertile de Frogmore .....	77
Bretouneau, (No. 710) .....	41	Fleur d'Ange .....	247
Brownlee's Kuffet (No. 711) .....	43	Frauenapfel, Reinettenartiger (No. 727) .....	75
		Frogmore, fruchtbarer von (No. 728)	77
		Frogmore prolifique .....	77
		Fürst Bismard (No. 729) .....	79
		Fürst Lippe (No. 730) .....	81



	Seite		Seite
Glory of Flanders .....	35	Dlga Nicolajewna .....	111
Golden Pippin von Michigan. . . . .	165	Barmäne Maibier's (No. 757) . . . . .	135
Goutte d'or de Cœ .....	9	Barmäne, Schwarzenbach's (No. 758) . . . . .	137
Graf Kofitz (No. 731) .....	83	Barmäne, Louchon's Sommer- (No. 759) .....	139
Graafkensable fra Avreskor . . . . .	85	Barmäne von Mabbot (No. 760) . . . . .	141
Grafensteiner von Avreskor (No. 732) . . . . .	85	Barmäne, Worchester (No. 761) . . . . .	143
Gros Barbarie .....	15	Peasgood's Nonesch . . . . .	203
Gros Barbarie blanc .....	15	Pepin de Fearn .....	147
Gueltonapfel (No. 733) .....	87	Pepping, Bullock's .....	251
Gulberling, schwarzer .....	295	Pepping, Dechant-Giesbergs-Gold- (No. 764) . . . . .	149
Hebelsapfel, der (No. 734) .....	89	Pepping, der rothe von Ingestrie (No. 762) .....	145
Herzogin Dlga (No. 735) .....	91	Pepping, Dr. Seelig's Orange- (No. 765) .....	151
Himbeerapfel, Oberländer (No. 736) . . . . .	93	Peppin, englischer Gold . . . . .	251
Irish Peach .....	159	Pepping, Fearn's (No. 763) . . . . .	147
Iron Apple .....	35	Pepping, Wadhurst (No. 766) . . . . .	153
Jalaisapfel (No. 737) .....	95	Peter Smith (No. 767) .....	155
Joseph de Brichy (No. 738) .....	97	Petite Barbarie . . . . .	17
Josephine Arduter (No. 739) . . . . .	99	Pfarrerapfel, (No. 768) .....	157
Jubigny, süßer (No. 740) .....	101	Pfirsichapfel, irischer (No. 769) . . . . .	159
Kaiser Wilhelm (No. 741) .....	103	Edinville Pippin .....	255
Kantapfel, Medlenburger (No. 742) . . . . .	105	Evagil Pippin . . . . .	193
Kantil Sinap (No. 743) .....	107	Shepherd's Pippin . . . . .	3
Kastanienapfel .....	295	Wadhurst Pippin .....	153
Kohlapfel .....	295	Pogatsch-Apfel, rother (No. 770) . . . . .	161
Kohlapfel, schwarz-schillernder (No. 744) .....	109	Pogatsche rouge d'hiver . . . . .	161
Königin-Dlga-Apfel (No. 745) . . . . .	111	Pomme d'Ange .....	247
Königin von Frankreich (No. 746) . . . . .	113	Pomme d'Éva .....	53
Königsapfel, Warner's (No. 747) . . . . .	115	Pomme de Fearn .....	147
Kronprinz Rudolf (No. 748) .....	117	Pomme de Grignon .....	19
Kronprinz Rudolf v. Oesterreich . . . . .	117	Pomme de Lestre . . . . .	21
Ladie's Sweet (No. 749) .....	119	Pomme de Lippe .....	269
Lady Sweet .....	119	Pomme de rosée .....	291
Ladie's Sweeting .....	119	Pomona, Cox's (No. 771) .....	163
Le Fleur d'Ange .....	247	Porter (No. 772) .....	165
Lord Gwybbers Newtown Pippin . . . . .	3	Prinz Albert (No. 775) . . . . .	171
Lord Suffield (No. 750) .....	121	Prince de Lippe . . . . .	81
Magenta (No. 751) .....	123	Prinz Nicolaus von Nassau (No. 776) . . . . .	173
Malapfel, schöner (No. 752) .....	125	Prinzenapfel, süßer (No. 773) . . . . .	167
Marie (No. 753) .....	127	Prinzeß Marie (No. 774) . . . . .	169
Matapfel, Kloppenheimer .....	283	Rambour, Himbsel's (No. 777) . . . . .	175
Melonenapfel, Grothe's (No. 754) . . . . .	129	Rambour de Himbsel .....	175
Milchapfel, Berder'scher (No. 755) . . . . .	131	Rambour Vapescu (No. 778) . . . . .	177
Mirabelle .....	291	Rambour, Schorrald's (No. 779) . . . . .	179
Mohrenapfel .....	295	Red Ingestrie .....	145
Mother .....	133	Reine de France . . . . .	113
Mutterapfel (No. 756) .....	133	Reinette, neue Ananas- (No. 780) . . . . .	181
Nonpareil Welford Park .....	279		
Northern Spy .....	281		
Osbaker's New .....	3		

	Seite		Seite
Reinette, Dastner (No. 781) . . . . .	183	Rosenapfel, Steigers (No. 811)..	243
Reinette belle de Voskoop . . . . .	265	Rosenapfel, Valli's (No. 812).....	245
Reinette Cuffet (No. 782).....	185	Rosengulderling (No. 813).....	247
Reinette Daniel. . . . .	299	Rosmarinapfel, Sommer- (No. 814)	249
Reinette, Daniel's rothe Winter- (No. 839) . . . . .	299	Ruffet, American glben . . . . .	251
Reinette de la Chine . . . . .	235	Ruffet, Diels engl., gewürzhafter	251
Reinette de Wadhurst . . . . .	153	Ruffet, Golden (No. 815).....	251
Reinette, Deaf's graue (No. 783). 187		Ruffet, vergolbeter. . . . .	251
Reinette, Diel's graue v. Montfort	227	Sämling aus Edlinville (No. 817)	255
Reinette, Dechant Giesbergs-Gold- (No. 784) . . . . .	189	Sämling Wilhelm von Eisner's (No. 818) . . . . .	257
Reinette, die glatte, gelbe (No. 785)	191	Saint Lawrence . . . . .	253
Reinette, Evgagl (No. 786) . . . . .	193	St. Lorenz-Apfel . . . . .	253
Reinette, Fode's (No. 787) . . . . .	195	St. Germain . . . . .	21
Reinette, Gold von Basel- (No. 790)	201	Sans-Pareille de Peasgood . . . . .	203
Reinette, Gold von Peasgood- (No. 791) . . . . .	203	Schlottapfel, Heinemann's (No. 819) . . . . .	259
Reinette gris de Parmentier . . . . .	211	Schmedapfel (No. 820) . . . . .	261
Reinette grise Brownless . . . . .	43	Schneepfel (No. 821).....	263
Reinette grise de Nonen . . . . .	225	Schneepfel, haltbarer. . . . .	263
Reinette, Kienast's (No. 792) . . . . .	205	Schöner aus Voskoop (No. 822)..	265
Reinette, Lagrange (No. 793) . . . . .	207	Schöner von Buits (No. 823)....	267
Reinette, Limberts-Gold- (No. 788)	197	Schöner von Lippe (No. 824) . . . . .	269
Reinette lifse . . . . .	191	Schöner von Wiltshire (No. 825) .	271
Reinette monstreuise. . . . .	227	Seedling Edlinville . . . . .	255
Reinette, Dng- (No. 794).....	209	Semis d'Afameab . . . . .	31
Reinette, Parmentier- (No. 795) . 211		Serczika (No. 826).....	273
Reinette, Pigeonartige (No. 796) . 213		Serinfa, der (No. 827).....	275
Reinette, la punctée . . . . .	215	Shepherd's Seedling . . . . .	3
Reinette, punktirte (No. 797) . . . . .	215	Siebenkläfer (No. 228).....	277
Reinette, Rosenthals - Gold- (No. 789) . . . . .	199	Siebenkläfer, grüner. . . . .	277
Reinette, rothe Kasseler (No. 798)	217	Sonderklächen von Welford Park (No. 829) . . . . .	279
Reinette Seethat (No. 799) . . . . .	219	Späher des Nordens (No. 830) ..	281
Reinette violette . . . . .	295	Stenlykeaple. . . . .	23
Reinette von Bihorel (No. 800)..	221	St. Lorenzapfel (No. 816) . . . . .	253
Reinette von Clohard (No. 801) . . 223		Streifling Kloppeheimer (No. 831)	283
Reinette von Dippedale (No. 802)	225	Striped Beaufin . . . . .	33
Reinette von Montfort (No. 803)	227	Striped Beefing . . . . .	33
Reinette von Thorn (No. 804) . . . . .	229	Stugerapfel, gestreifter . . . . .	33
Reinette von Vignan (No. 805) . . 231		Süßapfel, Messert's (No. 832) . . . . .	285
Reinette, Werderische Wachs- (No. 806) . . . . .	233	Taubenapfel, Ungers (No. 834)....	289
Reinette, Zigen- (No. 807) . . . . .	235	Thauapfel (No. 835) . . . . .	291
Robert von Rennes (No. 808) . . . . .	237	Transparente de Cronels (No. 836) . . . . .	293
Rodport Sweet (No. 833) . . . . .	287	Transparente de Zurich . . . . .	131
Rose de Moringen . . . . .	241	Welschnapfel, Winter- (No. 837) .	295
Rosenapfel, Mähringer (No. 809) . . 239		Violette . . . . .	295
Rosenapfel, Moringen (No. 810) .. 241		Violette de Mars . . . . .	295
		Violette de Quatre-Coins . . . . .	295

	Seite
Warner's Ring .....	115
Wilshire Beauty .....	271

	Seite
Winter Maschanzer, Steirischer .....	297
Zieglerapfel .....	173

## II. Birnen.

Abbé Edouard, (No. 763) .....	301
Abèle .....	305
Abèle de Saint-Ceras .....	305
Adèle Lancelot (No. 764) .....	303
Adèle von Saint-Denis (No. 765) .....	305
Aimé Ogereau (No. 766) .....	307
Alexandrine Mas (No. 767) .....	309
Alphonse Karr (No. 768) .....	311
Amandine .....	316
Amandine de Rouen (No. 770) .....	315
Amélie Leclerc (No. 771) .....	317
Amiral Gécile (No. 772) .....	319
André Desportes (No. 773) .....	321
Andrews (No. 774) .....	323
Angelica Leclerc (No. 775) .....	325
Angélique Cubier (No. 769) .....	313
Annabirn (No. 776) .....	327
Arthur Vivort (No. 777) .....	329
Audibert, Die (No. 778) .....	331
August Ruffelet (No. 779) .....	333
Auguste Mignard (No. 780) .....	335
Auguste Røyer (No. 781) .....	337
Augustine Lelieur (No. 782) .....	339
Balosse (No. 783) .....	341
Baltet sen. (No. 784) .....	343
Barbe Relis (No. 785) .....	345
Baron Deman de Pennik (No. 786) .....	347
Beadnell's Sämling (No. 787) .....	349
Belle-Audibert .....	331
Belle de Briffac .....	577
Belle de Flushing .....	581
Belle du Figuier .....	547
Belle et Bonne de la Prieure .....	583
Belle Fleurusienne .....	470
Bergamotte Arsène Sannier (No. 789) .....	353
Bergamotte Audibert .....	331
Bergamotte Eliza Mathews (No. 790) .....	355
Belclairmont .....	365
Bergamotte Lesbèle (No. 791) .....	357
Berriay's Birn (No. 788) .....	351
Bess Dubost (No. 792) .....	359
Bess Garnier .....	463

Bess précoc .....	384
Beurré Baltet père .....	784 343
Beurré Bussy .....	859 493
Beurré Charron .....	799 373
Beurré de Cysioing .....	802 380
Beurré de Saint-Nicolas .....	815 405
Beurré Degallait .....	800 375
Beurré Desbecq .....	801 377
Beurré Dubuiffon .....	802 380
Beurré Flon .....	803 382
Beurré Jalais .....	806 387
Beurré Jean van Geert .....	799 404
Beurré Knox .....	807 389
Beurré Langeller .....	808 391
Beurré Lebrun .....	806 508
Beurré Ligot .....	802 380
Beurré Loisel .....	819 394
Beurré Dubinet .....	811 397
Beurré Pauline .....	812 399
Beurré précoc .....	814 383
Beurré van Driessche .....	813 401
Beurré van Geert .....	814 404

## Birne von Brodworth - Park

(No. 793) .....	361
Bonne Thérèse .....	817 469
Boston Epargne .....	803 582
Braconot (No. 794) .....	363
Brandywine (No. 796) .....	367
Brialmont (No. 795) .....	365
Brindamour (No. 797) .....	369
Brodworth Park .....	793 362
Brune de Grasselin (No. 798) .....	371
Butterbirn, Charron's (No. 799) .....	373
Butterbirn, Degallait's (No. 800) .....	375
Butterbirn, Desbecq's (No. 801) .....	377
Butterbirn, Dubuiffon's (No. 802) .....	379
Butterbirn, Flon's (No. 803) .....	381
Butterbirn, Frühe (No. 804) .....	383
Butterbirn, Genkes (No. 805) .....	385
Butterbirn, Jalais (No. 806) .....	387
Butterbirn, Knox's (No. 807) .....	389
Butterbirn, Langeller's (No. 808) .....	391
Butterbirn, Loisel's (No. 809) .....	393
Butterbirn, Mangeot's (No. 810) .....	395

	Seite
Butterbirn, Dabinot's (No. 811)	397
Butterbirn, Pauline's (No. 812)	399
Butterbirn, Van Driessche's (No. 813)	401
Butterbirn, Van Geert's (No. 814)	408
Butterbirn von Saint Nicolaus (No. 815)	405
Butterbirn, Von Sorlus' (No. 816)	407
Calebasse d'été	239 453
Calebasse de Tirlémont	340 456
Cambridge Sugar Pear	943 582
Chaigneau (No. 817)	409
Chaumontel Anglaise	224 427
Clara Fries (No. 818)	411
Clemence de Labours	418
Clementine von Labours (No. 819)	413
Colmar de Mars (No. 820)	415
Colonel Grégoire	N. 884 548
Colorée de Juillet	N. 861 497
Konstantin Claes (No. 821)	417
De Calot	N. 826 427
De la Pentecôte	N. 812 599
De Sorlus	246 407
Dehantsbirn, Volnard's (No. 822)	419
Dehantsbirn, Flon's (No. 823)	421
Dehantsbirn von Rouen (No. 824)	423
Delbecq	201 877
Délices Subelier (No. 825)	425
Donville (No. 826)	427
Donville, gelbe	428
Doppelkirschenbirn, Die (No. 827)	429
Doyenné Boisnard	222 419
Doyenné du Cercle	224 423
Doyenné du Cercle pratique de Rouen	423
Doyenné Flon	223 421
Doyenné Flon aîné	421
Downton (No. 828)	431
Dr. Andry (No. 829)	433
Dr. Capron	475
Dr. Julius Guhot (No. 830)	435
Dr. Koch (No. 831)	437
Dr. Pigeaux	439
Dr. Pigeaux (No. 832)	439
Dr. Pigneau	439
Du Breuil père	441
Du Breuil, Vater (No. 833)	441
Dubbele Kriekpeer	N. 827 430
Duchesse d'Angoulême de Williams	547
Duchesse de Breteuil	275 485
Duchesse de Brissac	454 483

Duchesse de Mouchy	N. 855 485
Duchesse d'Orleans	245 406
Duchesse précoce	256 487
Emerald (No. 834)	443
Eugène Appert (No. 835)	445
Favorite Morel	N. 853 482
Felgenbirn, Schöne (No. 836)	447
Felix de Vlem (No. 837)	449
Ferdinand de Lessèps (No. 838)	451
Flaschenbirn, Sommer (No. 839)	453
Flaschenbirn von Tirlémont (No. 840)	455
Fleur de Mars	N. 807 377
Fondante de la Maitre d'Orléans	573
Fondante de Thirriot	N. 900 575
Fortunée Boiffelot (No. 841)	457
Frederika Bremer (No. 842)	459
Fulton (No. 843)	461
Garnier (No. 844)	463
Selbe Donville	428
General Dubivier (No. 845)	465
Geschenk von van Rous (No. 846)	467
Groom's Princeß Royal	790 365
Gros Kuffelet d' Août	779 333
Gute Theresè (No. 847)	469
Sarvart	N. 993 581
Hébe (No. 848)	471
Heinrich Caperon	N. 450 475
Henri Hibort (No. 849)	473
Henri Capron (No. 850)	475
Henri Desportes (No. 851)	477
Henriette	N. 842 480
Henriette von Cauwenberghè (No. 852)	479
Herzogsbirn, Frühe (No. 856)	487
Herzogin, frühe	487
Herzogin von Brissac (No. 854)	483
Herzogin von Mouchy (No. 855)	485
Huntington (No. 857)	489
Josephine de Binche (No. 858)	491
Josephine de Mandrai (No. 859)	493
Jules d'Airoles (No. 860)	495
Juli-Schönheit (No. 861)	497
Kaiserlicher Prinz (No. 862)	499
Knox, Die	207 389
Koostot (No. 863)	501
Lahérad (No. 864)	503
La Quintinze (No. 865)	505
Lammas	557 489
Le Berrings	756 351

	Seite		Seite
Le Brun (No. 866).....	507	Prince Napoleon (No. 891) .....	557
Leclerc Thoutin (No. 867) .....	509	Princesse Royale.....	355
Lefèble .....	357	Prinzekindern, Große (No. 892)..	559
Louis Grégoire (No. 868).....	511	Prion (No 893).....	561
Lucie Audousson (No. 869).....	513	Professeur Barral (No. 894).....	563
Madame Appert (No. 870) .....	515	Professeur Hortolés (No. 895) .....	565
Madame Dutin (No. 871) .....	517	Quebla (No. 896).....	567
Madame Bazille (No. 872) .....	519	Quintinye, La.....	505
Maréchal Billaunt (No. 873) .....	521	Robert Fogg (No. 897) .....	569
Marie Guiffe (No. 875) .....	525	Royal Bendée (No. 898) .....	571
Marie Parent (No. 876) .....	527	Ruffelet d'Noët .....	333
Mariette de Millespieds (No. 877) .....	529	Saint-Germain du Bagot.....	526
Marshall, Wilder (No. 874) .....	523	Saint-Nicolas.....	405
Maurice de Millespieds.....	529	Schmalzbirne, Edouards.....	301
Maurice Desportes (No. 878).....	531	Schmelzende der Hauptschule	
Merlet (No. 879).....	533	(No. 899) .....	573
Milado (No. 880) .....	535	Schmelzende von Lhtriot (No. 900)	575
Milan de Rouen (No. 881).....	537	Schöne von Briffac (No. 901) .....	577
Miller (No. 882) .....	539	Schöne von Fleurus (No. 902) .....	579
Morels Lieblich (No. 883) .....	481	Schöne von Flushing (No. 903) .....	581
Nathalia Sorteus (No. 883).....	541	Schöne von Pierre (No. 904) .....	583
Oberst Grégoire (No. 884).....	543	Sebastopol (No. 905) .....	585
Orange Mandarine (No. 885).....	545	Sebastopol d'été.....	585
Pirmarston's Herzogin (No. 886) 547		Semis de Veaduell.....	349
Poire cerise double.....	427	Sénateur Prêfet (No. 906) .....	587
Poire de Sorlus .....	407	Sénateur Balje (No. 907).....	589
Pomeranzenbirn, Prévost's.....	554	Seraphine Dvyn (No. 908) .....	591
Précoce Goubault.....	384	Shelden (No. 909) .....	593
Présent de van Mons .....	467	Stienved Birne.....	411
Président d'Esmonville (No. 887) 549		Sterling (No. 910) .....	895
Président Royer (No. 888) .....	551	Sucrée de Cambridge .....	582
Prévost (No. 889) .....	553	Sucrée de Montluçon .....	597
Prince Camille .....	390	Sucré-Bert-de Rochet.....	597
Prince Camille de Rohan (No. 890) 555		Sucrin-Bert .....	597
Prince Impérial.....	499	Süßer von Montluçon (No. 911) 597	
Prince Impérial de France.....	499	Bauquelin (No. 912) .....	599

### III. Kirschen.

Frühe, Kassin's .....	601	Herzkirsche, Schmid's frühe (No. 234)	603
Herzkirsche, Kassin's frühe		Anorpelkirsche, von Lade's späte	
(No. 233) .....	601	(No. 235) .....	605

### IV. Pflaumen.

Agener Pflaume (No. 281).....	607	Frühzwetsche, Werder'sche (No. 283)	611
Anna Späth (No. 282).....	609	Herrnpflaume, Frihe's (No. 284)	613
D'Agén .....	607	Kindow'sche frühe Werder'sche	
De Montfort.....	619	(No. 285).....	615

	Seite		Seite
Abirabelle, von Lade's späte (No. 286)	617	Zwetsche, grüne von Montrepos	
Blauwe von Montfort (No. 287)	619	(No. 288).....	621
Brune d'Agen .....	607	Zwetsche, rothe von Montrepos	
Brune de Montfort.....	619	(No. 289).....	623

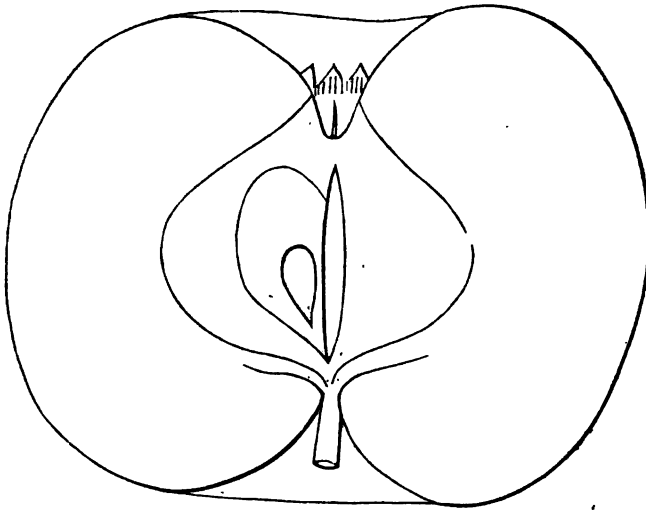
## V. Aprikosen.

Abrirot blanc .....	649	Aprikose von Nancy (No. 17)....	657
Abrirot Comice de Toulon .....	633	Aprikose von Schiras (No. 8) ...	639
Abrirot commun.....	645	Aprikose von Syrien (No. 19) ...	661
Abrirot d'Alexandra.....	641	Aprikose von Tours (No. 20) ...	663
Abrirot de Hollande.....	637	Aprikose von Versailles (No. 21)...	665
Abrirot de Joux .....	647	Aprikose, die gemeine (No. 11)...	645
Abrirot de Mouch.....	655	Beaugé (No. 23) .....	669
Abrirot de Nancy.....	657	Blad .....	659
Abrirot de Provence .....	633	Bianchet fils (No. 24).....	671
Abrirot de Schiras .....	639	Breda .....	637
Abrirot de Syrie .....	661	Breda d'Anson .....	685
Abrirot de Versailles .....	665	Brown Masculine .....	643
Abrirot du Clos .....	651	Commun .....	645
Abrirot Kaiffa .....	661	Crotts .....	653
Abrirot Liabaud .....	681	D'Alexandrie .....	655
Abrirot Luizet .....	651	De Breda .....	637
Abrirot noir .....	659	De Nancy .....	657
Abrirot Nouveau de Versailles..	665	De Pézenas .....	657
Abrirot royal .....	679	De Versailles .....	665
Alberge .....	663	Di Santo Ambrogio .....	631
Alberge de Tours.....	663	Double .....	637
Alberge de Montgamé .....	653	Dubal (No. 25) .....	673
Alexandrine des Provencaux ...	691	Early Moorpart .....	687
Ambrosia Aprikose (No. 4) .....	631	Early white Masculine .....	649
Andeuten an Robertsau (No. 1) ..	625	Esperen .....	667
Angoumois (No. 2) .....	627	Frühaprikose, wahre große (No. 26)	667
Angoumois d'Oullins (No. 3)....	629	Frühe, die große .....	667
Aprikose aus der Provence (No. 5)	633	Frühe von Dubois (No. 27).....	675
Aprikose, die große frühe.....	641	Gros Alberge de Montgamet ...	653
Aprikose, die kleine frühe.....	643	Häuf .....	643
Aprikose, die schwarze (No. 18) ..	659	Häuf de Carbaigue .....	655
Aprikose, frühe gelbe alexandrin- sche (No. 9) .....	641	Holländische Ananas .....	637
Aprikose, frühzeitige (No. 10)....	643	Impérial Anson's .....	685
Aprikose, kleine weiße frühe (No. 13)	649	Jacques (No. 27) .....	677
Aprikose, Luizet's (No. 14) .....	651	Kaiffa .....	661
Aprikose, Tourjer .....	663	Kleine rothe frühe .....	627
Aprikose, türkische .....	655	Königsaprikose (No. 28).....	679
Aprikose von Aubergne (Nr. 6) ..	635	Large Early .....	667
Aprikose von Breda (No. 7) .....	637	Liabaud (No. 29) .....	681
Aprikose von Joux (No. 12).....	637	Luizet .....	651
Aprikose von Montgamet (No. 15)	653	Mexico (No. 20) .....	683
Aprikose von Mouch (No. 16) ..	655	Montgamet .....	653
		Moorpart (No. 31) .....	685

	Seite		Seite
<b>Moorpart, frühe (No. 32)</b> .....	687	Provencer Apritose .....	633
Moorpart häuf .....	687	Brunus basycarpa .....	659
Muskateller .....	648	Punktirte, frühe .....	667
Musch = Musch .....	655	Red Masculine .....	643
Musch-Musch .....	655	Rouge .....	627
Noir .....	659	Royal .....	679
Orbinaire .....	645	Royal de Württemberg .....	679
Peach .....	657	<b>Ruhm von Bourtales (No. 33)</b> .....	689
Pêche .....	657	Saint-Ambroise .....	631
Pêche .....	649	Schwarze .....	659
Pêche de Nancy .....	657	Souvenir de Robertsau .....	625
Pêche précocé .....	645	Triomphe de Buffiere .....	691
Pfirfich apritose, kleine .....	649	<b>Triumph von Buffiere (No. 34)</b> ..	691
Précocé .....	643	<b>Blatt (No. 35)</b> .....	693
Précocé d'oré de Dubois .....	675	Biolet .....	659
Princesse .....	643	Walton Moorpart .....	685
Provence .....	633	White Masculine .....	649

## VI. Pfirsiche.

Admirable tardive .....	729	Leopold I (No. 98) .....	713
<b>Alexandra (No. 89)</b> .....	695	Niermann's Pfirsich (No. 97) .....	711
Alexandra Roblesse .....	695	Lord Palmeriton (No. 99) .....	715
<b>Baron Dufour (No. 90)</b> .....	697	<b>Madame Gaujard (No. 100)</b> .....	717
Baron Dufour .....	697	Madame Narcisse Gaujard .....	717
Belle de Vitry .....	729	Mellisch Favourite's .....	721
Brugnon de Féligny .....	719	Nectarine Peach .....	723
Brugnon de Sainaut .....	719	<b>Nectarine von Féligny (No. 101)</b> ..	719
<b>Condor (No. 92)</b> .....	701	<b>Noblesse (No. 102)</b> .....	721
Early Beatrice .....	699	Noblesse Lord Montagne .....	721
Early Rivers .....	727	Pavie gain de Montreuil .....	703
Early Victoria .....	731	Pêche-Brugnon .....	723
<b>Frühe Beatriz (No. 91)</b> .....	699	Pêche Lepère .....	703
Frühe Victoria .....	731	<b>Pfirfich Nectarine (No. 103)</b> .....	723
<b>Galande von Montreuil (No. 93)</b> ..	703	Précocé de Sale .....	705
Galande de Montreuil .....	703	Précocé de Rivers .....	727
Gales Early .....	705	Princeß de Galles .....	725
<b>Gales Frühe (No. 94)</b> .....	705	Princeß of Wales .....	725
Gätive de Rivers .....	727	<b>Prinzessin von Wales (No. 104)</b> ..	725
<b>Impératrice (No. 95)</b> .....	707	River's frühe (No. 105) .....	727
Impératrice .....	707	<b>Schöne von Vitry (No. 106)</b> .....	729
<b>Jähste's Pfling (No. 96)</b> .....	709	<b>Schöne aus Westland (No. 108)</b> ..	733
La Pêche Nectarine .....	723	<b>Victoria, frühe (No. 107)</b> .....	731
Late Admirable .....	729		



## No. 690. Agaapfel.

Diel IV. 2; Enc. XII. 3. b; Hogg III. 1. B. \*†† December-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Norwegen, wo er im Jahre 1847 von einem Herrn Aga aus Samen gezogen wurde. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Aga (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 4). 2. Aga (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 129).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht ist nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig abgerundet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, fleischig oder auch holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, fein berostet.

Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, braun, kaum bemerklich.

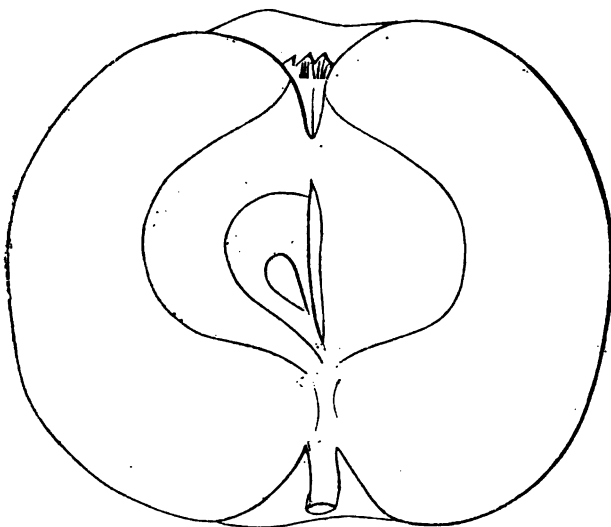
Fleisch: weiß, fein, saftreich, mürbe, von süß-weinigem Geschmacke.



Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespißte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und feldwärts kurz zugespißt; Kelchröhre umgekehrt lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

•Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, hellbraun, wollig, stark punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen zugespißt, angebrückt; Blätter eirund-oval, kurz-zugespißt, mattgrün, unterseits filzig, am Rande stark und scharf gesägt; Blattstiel kurz, stark, röthlich, filzig; Nebenblätter linienförmig. Der Agaapfel gedeiht in jedem Boden und ist für höhere Lagen jedenfalls von Werth.



## No. 691. Alfriston.

Diel I 1; Enc. I. 1. b; Fogg III. 1. A. \* + + November-März.

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs und wurde von Charles Brooker in Alfriston bei Hailsham, Graffschaft Sussex, um 1819 gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

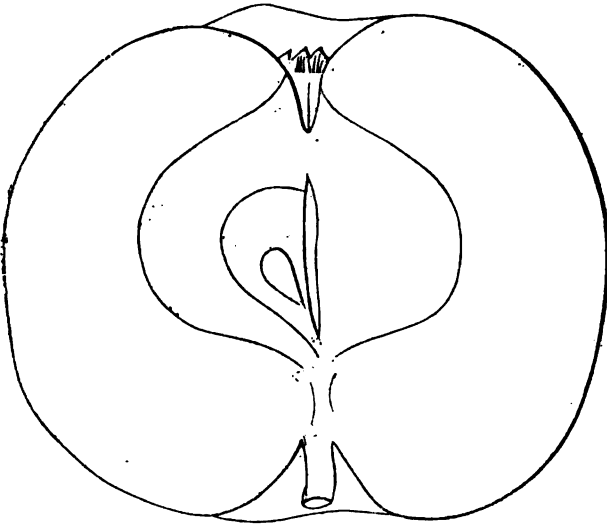
Literatur und Synonyme: 1. Alfriston, Lord Gwydyr's Newtown Pippin, Oldaker's New, Shepherd's Pippin, Shepherd's Seedling (R. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 5). 2. Alfriston (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, p. 4, No. 8). 3. Alfriston (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 5). 4. Shepherd's Pippin (Charles Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 74). 5. Alfriston (Thomas, Guide pratique, S. 124).

Gestalt: mittelgroßer, flachkugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespizt; Kelchröhre umgekehrt lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, ist fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, hellbraun, wollig, stark punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen zugespizt, angedrückt; Blätter eirund-oval, kurz-zugespizt, mattgrün, unterseits filzig, am Rande stark und scharf gesägt; Blattstiel kurz, stark, röthlich, filzig; Nebenblätter linienförmig. Der Agaapfel gedeiht in jedem Boden und ist für höhere Lagen jedenfalls von Werth.



## No. 691. Alfriston.

Dief I. 1; Enc. I. 1. b; Fogg III. 1. A. \*†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs und wurde von Charles Brooker in Alfriston bei Hailsham, Grafschaft Sussex, um 1819 gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Alfriston, Lord Gwydyr's Newtown Pippin, Oldaker's New, Shepherd's Pippin, Shepherd's Seedling (R. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 5). 2. Alfriston (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, p. 4, No. 8). 3. Alfriston (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 5). 4. Shepherd's Pippin (Charles Downing, the Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 74). 5. Alfriston (Thomas, Guide pratique, S. 124).

Gestalt: mittelgroßer, flachkugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

**Kelch:** offen oder halbgeschlossen; Blättchen kurz, mit den Spitzen zusammenneigend, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, mit Rippen umgeben, die über den Rand treten und flach über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** kurz, fleischig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

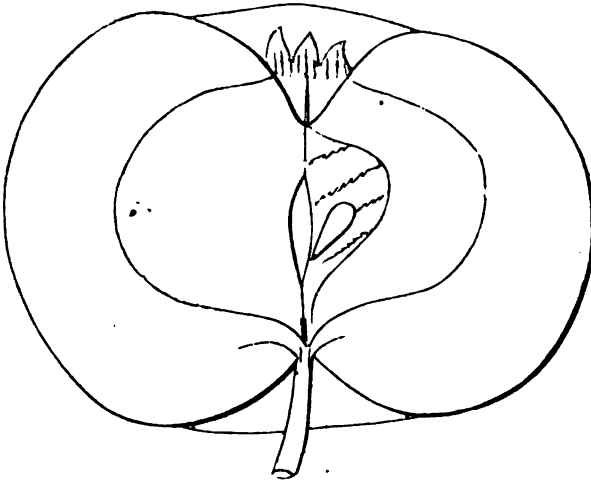
**Schale:** glatt, glänzend, grünlich-gelb, um Kelch und Stiel schwach berostet; Schalenpunkte fein, zerstreut, grünlich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, weich, saftreich, von wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** offen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre tief trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-März. Bei uns nur für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, wollig, grünlich-braun; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, angebrüdt; Blätter oval, unterseits wollig, fein gefägt oder gefeibt; Blattstiel lang, stark, wollig; Nebenblätter groß, lanzettlich.



## No. 692. Annie Elizabeth.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Hogg <sup>f</sup>l. A. \*\*\* November-Frühjahr. F

Heimath und Vorkommen: er wurde von Harrison und Sohn zu Leicester in England aus Samen gezogen; im Jahre 1868 erhielt die Frucht von der Royal Horticultural Society ein Ehren diplom. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Annie Elizabeth (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 6). 2. Annie Elizabeth (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang, wollig, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: holzig, braun; Stieleinsenkung flach, weit, glatt, oft durch eine Fleischwulst verengt.

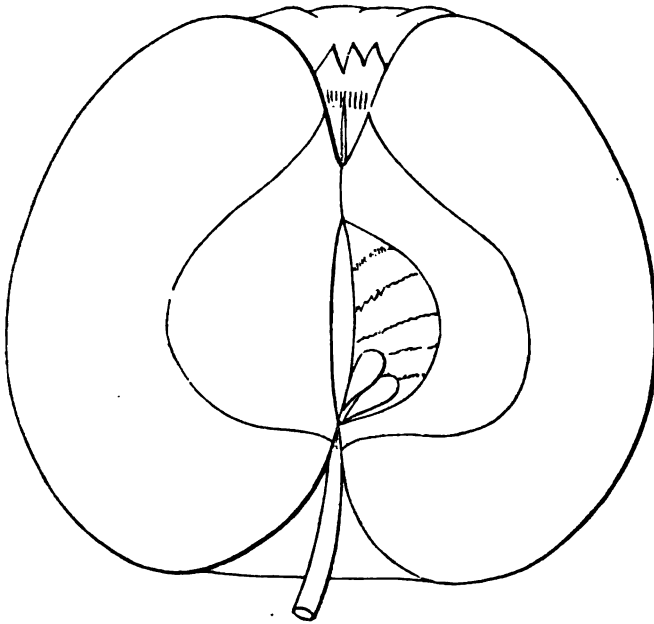
**Schale:** glatt, glänzend, fettig, gelb, fast goldgelb, auf der Sonnen-  
seite schwach geröthet, gestreift und punktirt; Punkte kaum bemerklich;  
Kost findet sich nur in der Kelcheinsenkung.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von süß-weinigem Zucker-  
geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Kammern geschlossen, klein, Wandungen zer-  
rissen, kleine, hellbraune, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch  
die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, stiel- und  
kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittel-  
ständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende November-Frühjahr. Recht gute  
Frucht für die Tafel und für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar, nicht  
empfindlich und gedeiht auch in Sandboden. Sommertriebe kräftig, braun,  
schwach punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespizt, an-  
liegend; Blatt mittelgroß, eirund, gezähnt; Nebenblätter liniens förmig.

No. 693. Antonowka. *Possart's Nativia Zeltob. A. 11.**311 Monatshefte 1872 S. 341. v. 127*

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Sogg III. 1. A. \*†† November.

**Heimath und Vorkommen:** er kommt in den russischen Ostseeprovinzen, namentlich um Riga häufig vor. In Deutschland ist er noch nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt Früchte und Reiser von dem Garteninspector Ruphaldt in Riga.

**Literatur und Synonyme:** er wird hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** großer, kegelförmiger, etwa 85 mm hoher und 80 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, wollig, mit den Spitzen zusammengeneigt; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die über die Frucht calvillartig verlaufen.

**Stiel:** kurz, holzig, stark, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun berostet, von starken Rippen umgeben.



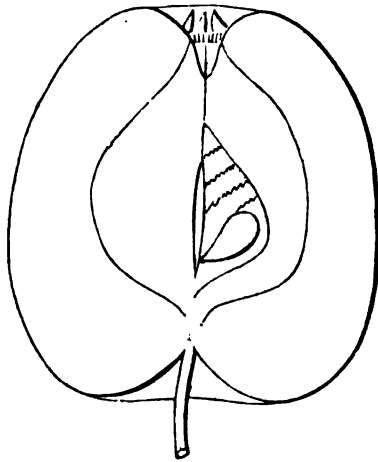
**Schale:** fein, glatt, glänzend, grünlich-gelb, ohne alle Rötthe; Punkte zerstreut, hellgelb, wenig bemerklich.

**Fleisch:** gelblichweiß, weich, saftreich, von schwach-gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen zerrissen, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespitzte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel förmig, nachwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November. Recht guter, ansehnlicher Apfel für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich, weshalb er auch für hohe und rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe stark, braun, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, scharf-gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 694. Coe's rothgefleckter Apfel.

Diel II. 1; Fuc. V. 2. a; Hogg III. 2. A. \*\* November-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Gärtner Coe in Suffolck in England gezogen. In Frankreich, Deutschland und England ist er noch wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Coe's golden drop, (Thompson Catalogue Horticultural Society of London, 1852. S. 17.) 2. Coe's  $\frac{1}{4}$  golden drop (Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 35). 3. Goutte d'or de Coë (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie Nr. 182).

Gestalt: kleiner, stumpfgelförmiger, etwa 50 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, wollig, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und weit; der Stiel oft durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

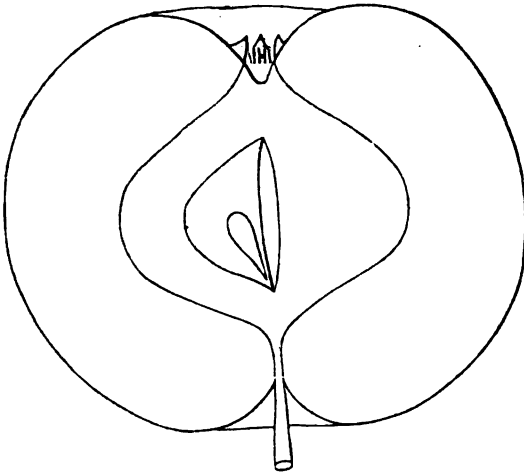
**Schale:** glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte mitunter auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich; um den Stiel oft hellbraun berostet.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, fest, saftreich, von angenehm gewürztem, süßweinigem, schwach anisartigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-Mai. Recht gute, sich lange haltende Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, grünlich-braun, wollig, schwach aber zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpfkegelförmig, klein, wollig; Holzaugen zugespizt, anliegend; Blatt klein, oval, lang-zugespizt, tief-gezahnt.



### No. 695. Christ's gelber Augustapfel.

Diel II. 2; Enc. IV. 1. b; Hogg I. 1 A. \* † Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: er soll in der Gegend von Kronberg häufig vorkommen; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt; ich erhielt ihn im Jahre 1867 von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Christ's gelber Augustapfel (Dochstuhl, systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, S. 109, No. 428), 2. Christ's gelber Augustapfel (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, No. 144). 3. Christ's gelber Augustapfel (Diel, systematisches Verzeichniß u. s. w. No. 534).

Gestalt: kleine, ziemlich kugelförmige, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht nach ist beiden Seiten gleichmäßig flach abgerundet.

Kelch: geschlossen; Blättchen mäßig-groß, breit, aufrecht, wollig; Kelch-einsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die oft schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, mäßig, stark, grünlich; Stieleinsenkung flach und eng, strahlig berostet.

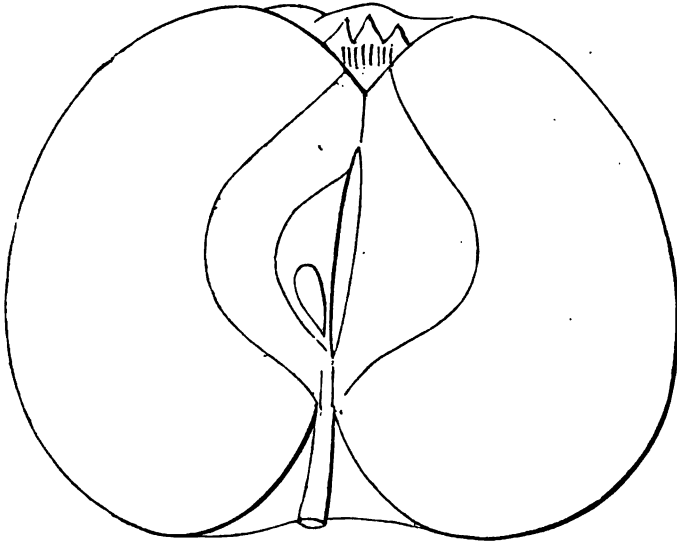
**Schale:** glatt, fein, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet. Schalenpunkte kaum bemerklich. Geruch schwach.

**Fleisch:** weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschiffig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebförmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-März. Für die Wirthschaft und für die Tafel brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, lang, braun, wollig, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, stark; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval oder eirund, derb, oberseits glänzend, unterseits filzig; Blattstiel lang, stark, filzig; Nebenblätter linienförmig.



### No. 697. Großer Apfel aus der Verberei.

Viel III 2; Enc. VI. 3. a; Fogg III. 1. B. \*†† November-December.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt aus der Verberei und wurde um 1760 in der Normandie zuerst angepflanzt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenebesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Gros Barbarie (Boiteau, Pomologie française). 2. Gros Barbarie blanc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 194). 3. Großer Apfel aus der Verberei (Dochnahl, Apfelsorten, No. 753).

**Gestalt:** große, flach-kugelförmige, etwa 90 mm breite und 70 mm hohe, oft ungleich gewölbte Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinfenkung weit und tief, von starken Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, kaum heraustretend, stark; Stieleinfenkung tief und eng, schwach befristet.

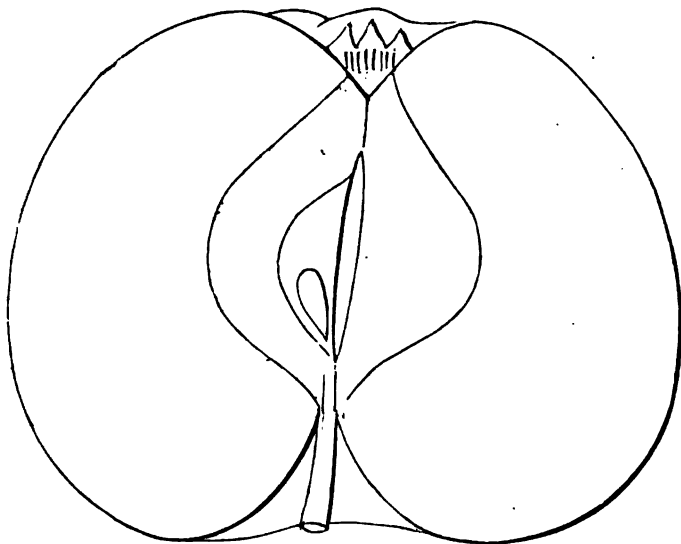
Schale: glatt, fein, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet. Schalenpunkte kaum bemerklich. Geruch schwach.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, lang zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel förmig, kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für die Wirthschaft und für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, lang, braun, wollig, punktiert; Fruchtstängel stumpf-kegelförmig, stark; Holzstängel spitz, anliegend; Blatt groß, oval oder eiförmig, derb, oberseits glänzend, unterseits filzig; Blattstiel lang, stark, filzig; Nebenblätter linienförmig.



### No. 697. Großer Apfel aus der Verberei.

Diel III. 2; Luc. VI. 3. a; Fogg III. 1. B. \*†† November-December.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt aus der Verberei und wurde um 1760 in der Normandie zuerst angepflanzt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leron, Baumschulenbesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Gros Barbarie (Poiteau, Pomologie française). 2. Gros Barbarie blanc (André Leron, Dictionnaire de Pomologie, No. 194). 3. Großer Apfel aus der Verberei (Dochnahl, Apfelsorten, No. 753).

**Gestalt:** große, flach-kugelförmige, etwa 90 mm breite und 70 mm hohe, oft ungleich gewölbte Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinsenkung weit und tief, von starken Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, kaum heraustretend, stark; Stieleinsenkung tief und eng, schwach berostet.

*Fruchtform!*



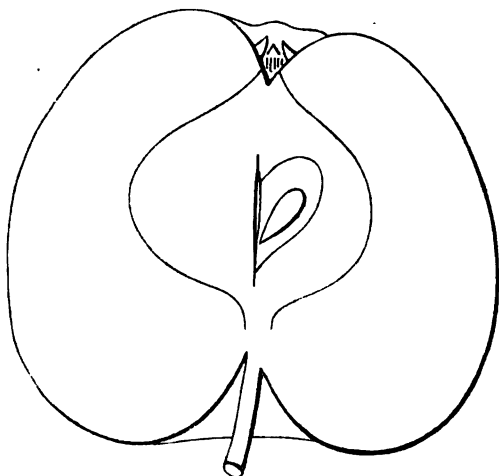
**Schale:** stark, glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth gestreift und punkirt; Punkte fein, kaum bemerklich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, am Rande grünlich, weiß, saftreich, von süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelch- und stielwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Januar. Recht gute Wirthschaftsfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich; er gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und eignet sich für rauhe Lagen. Sommertriebe kurz, stark, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spiz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz-zugespitzt, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 698. Apfel, kleiner aus der Berberei. *Frucht d. Apfelbaumgattung*  
*7. 697 (1841-1842)*

Diel IV. 2; Enc. X. 2. a; Hogg. III. 1. A. \*++ November-December.

Heimath und Vorkommen: eine in Frankreich häufig vorkommende Frucht, über deren Ursprung Genaueres nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Petite Barbarie (Boiteau, Pomologie française). 2. Kleiner Apfel aus der Berberei (Dochnahl, Obstforten, No. 752). 3. Der kleine Apfel aus der Berberei (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841 III. S. 47).

Gestalt: mittelgroßer, stumpf-kegelförmiger, etwas veränderlicher, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen spitz, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von fünf Rippen umgeben, die flach über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, stark, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

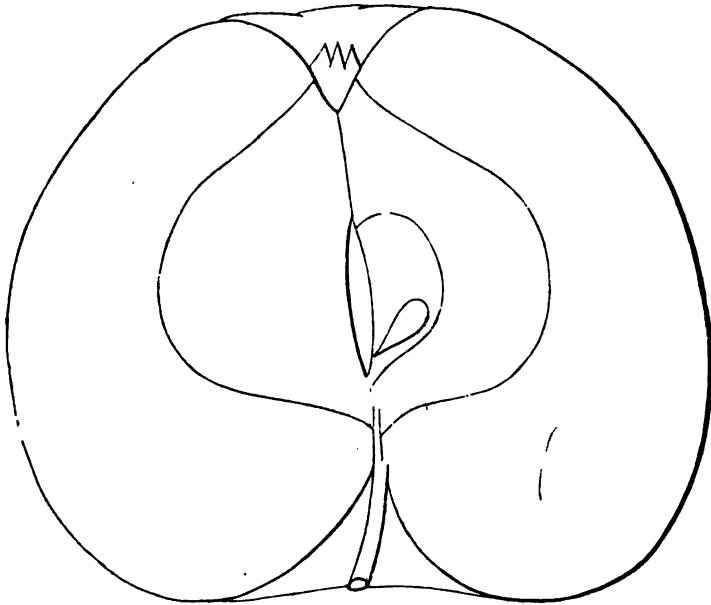
Schale: rauh, stark, schmutzig-gelb, auf der Sonnenseite roth gestreift und punktiert; Punkte groß, weißlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, von fenchelartigem, süß-weinigem Geschmack und angenehmem Geruch.

Kernhaus: schwach hohlschiffig; Fächer eng, lang-zugespitzte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: October bis December. Vorzügliche Wirthschaftsfrucht, die auch einen vortrefflichen Obstwein geben soll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-oval, glänzend, doppelt-gefägt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



### No. 699. Apfel von Grignon.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Fogg III. 1. B. \*\*\* ++ December-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus dem Garten der Ackerbauschule zu Grignon bei Versailles; André Leroy brachte ihn im Jahre 1860 in den Handel. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. de Grignon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 192). 2. Pomme de Grignon (Thomas, Guide pratique, S. 119).

Gestalt: großer, hochgebauter, kegelförmiger oder auch abgeflacht-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelch stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen groß, lang-zugespißt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinfentung tief und eng, von starken Falten umgeben, die über den Kelchrand hinaustreten.

Stiel: kurz, dick, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.

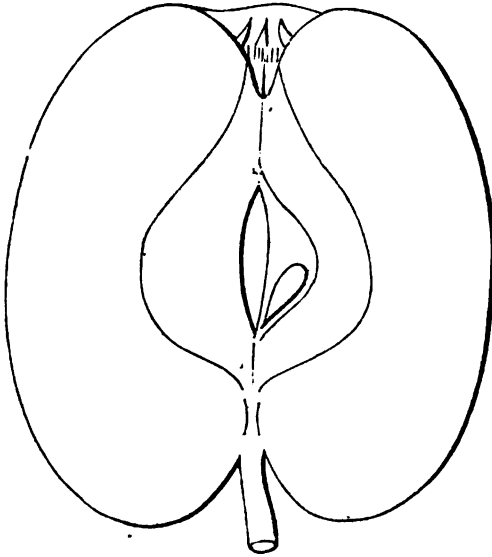
Schale: glatt, fein, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, an der Schattenseite schwach geröthet und kurz abgesetzt, carmoisinroth gestreift; Punkte fein, bräunlich, wenig bemerklich; um den Kelch oft etwas berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach gewürztem, angenehm süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlschiffig; Fächer geräumig, lang-zugespizte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herzzwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Für Tafel und Wirtschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark und lang, bräunlich, wollig, stark punktiert; Fruchtaugen stark, abgerundet; Holzaugen zugespizt, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, lang-zugespizt, tief-gesägt; Nebenblätter wenig entwickelt.



## No. 700. Apfel von Lestre.

Diel I. 2; Luc. II. 3. a; Sogg III. 2. B. \*†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Frankreich und wird in der Gegend von Limousin<sup>2</sup> häufig angebaut und auf den Markt *geschleppt* gebracht. Ueber seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Saint-Germain (Calvel, *Traité sur le pépinières*, 1805, III. S. 61, No. 55). 2. de Lestre (André Leroy, *Dictionnaire de Pomologie*, No. 250). 3. de Lestre (*Pomologie de la France*, No. 46). 4. Pomme de Lestre (Thomas, *Guide pratique*, S. 137).

Gestalt: mittelgroße, walzenförmige oder kegelförmige, etwa 55 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach beiden Seiten gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz oder lang, stark; Stieleinsenkung tief und eng.

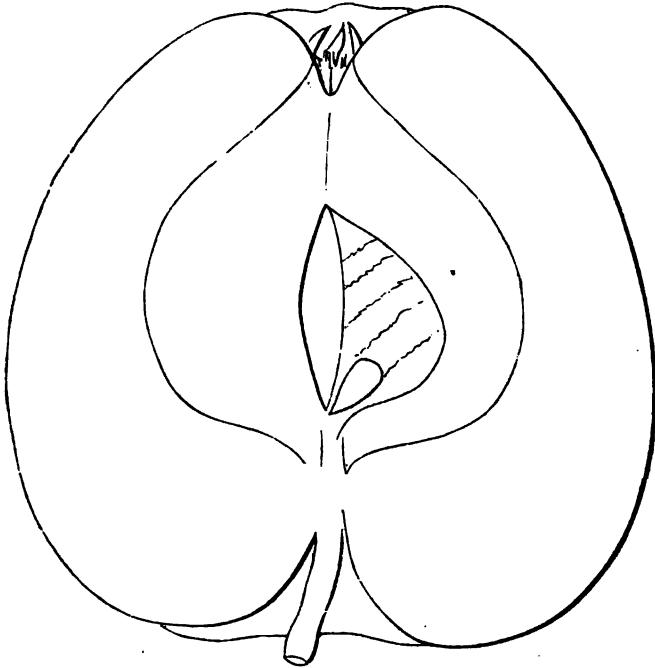
**Schale:** glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, röthlich-braun.

**Fleisch:** weiß, fein, ziemlich fest, von wenig gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief, trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** December-Mai. Für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, trägt gut, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe lang, schwach, bräunlich, wollig, stark punktirt; Fruchttaugen mittelgroß, abgestumpft-kegelförmig, schwach-wollig; Holztaugen zugespitzt, angebrückt; Blatt mittelgroß, oval, kurz-zugespitzt, stark-gezähnt; Nebenblätter lang, linienförmig.



## No. 701. Apfel von Stenkyrk.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Sogg III 2. A. \*\*†† November-Juni.

Heimath und Vorkommen: er ist in Schweden sehr verbreitet und geschätzt; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn 1876 aus Gotland.

Literatur und Synonyme: 1. Stenkyrkeaple (Eneroth, Handbok i suensk pomologi, S. 122). 2. Apfel von Stenkyrk (Thomas, Guide pratique, S. 143).

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 85 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten und Rippen umgeben, die über die Frucht bis zur Stieleinsenkung verlaufen.



**Stiel:** lang, stark, mitunter auch dünn; Stieleinsenkung tief und weit, glatt.

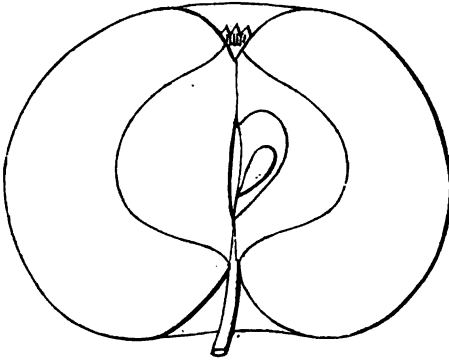
**Schale:** glatt, glänzend, vom Baume hellgrün, später grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Schalenpunkte dicht, weißlich durchschimmernd, auf der Sonnenseite bräunlich; Rost und schwarze Flecken fehlen.

**Fleisch:** grünlich-gelb, fein, saftreich, von erfrischendem, angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer oft geöffnet, geräumig, mit zerrissenen Wandungen, zahlreiche, ovale, kurz-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden randständig.

**Reife und Nutzung:** November, hält sich bis Juni. Sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** der Baum wächst mäßig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, so daß er auch zur Bepflanzung der Straßen und Wege in rauhen Lagen geeignet ist. — Sommertriebe schlank, braun, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen stumpf-zugespißt, anliegend; Blätter groß, eirund, gefägt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 702. Schwarzer Api.

Diel VII. 1; Enc. XV. 2. a; Hogg III. 1. C. \*† December-März.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; er kommt bereits um 1600 vor und ist unter verschiedenen Namen verbreitet. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg (Elsäß).

Literatur und Synonyme: 1. De Cahu, <sup>1657</sup> Cahu noire (Olivier de Serres, le Théâtre d'agriculture et ménage des champs, 1608, S. 626). 2. Api noir (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 13). 3. Api noir (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 8). 4. Schwarzer Api (Diel, XIV. S. 214). 5. Schwarzer Api (Dochstuhl, Systematische Beschreibung aller Apfelsorten, 1855, S. 274, No. 1157).

Gestalt: kleiner, flachkugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht flacht sich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, wenig herausragend; Stieleinsenkung tief und weit.

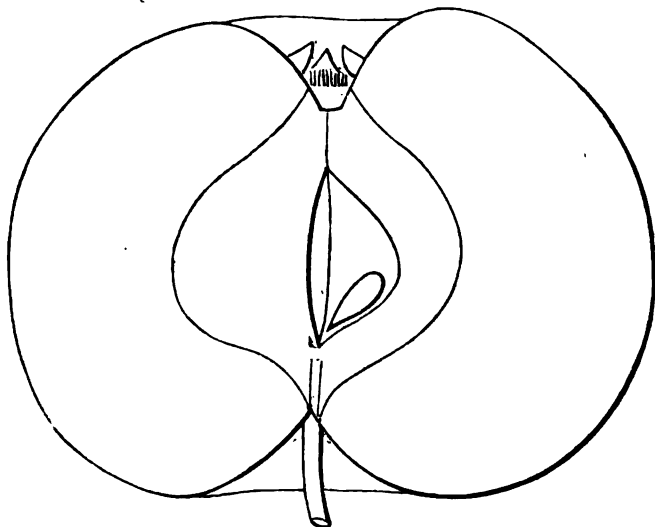
Schale: glatt, abgerieben glänzend, ganz dunkel, fast schwärzlich-roth gefärbt und oft dunkelroth gestreift; Punkte zahlreich, auf der Sonnen-seite gelblich.

**Fleisch:** weiß, oft etwas grünlich und am Rande geröthet, fein, zart, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, ei-ovale Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelch- und stielwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis April. Interessante, schön gefärbte Frucht, die aber nur Werth für die Wirthschaft hat.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe schwach, lang, rothbraun; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespißt, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich.



## No. 703. Aprilschöner.

Diel IV. 4. Enc. XII. 2. a. Fogg III. 1. B. \*\*†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Holland häufig vor und wird dort sehr geschätzt; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Belle d'Avril (Niederländischer Obstgarten, I. No. 115). 2. Belle d'Avril (Thomas, Guide pratique, S. 130).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, und wölbt sich die Frucht nach oben und unten fast gleichmäßig flach-rund ab.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinfenkung flach und breit, von Falten umgeben, die flach über die Frucht verlaufen und diese mitunter ungleich machen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, wenig heraustretend; Stieleinfenkung flach und weit, schwach berostet.

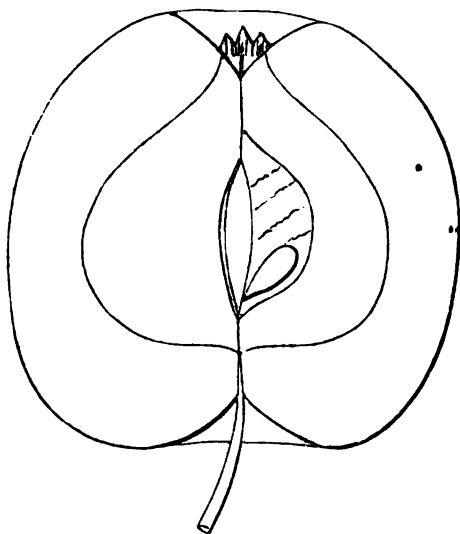
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, später gold-gelb, an der Sonnenseite schön bräunlich-geröthet und geflammt; Punkte fein; Rostflecken und Rost finden sich nicht häufig.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm gewürztem, süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer klein, kleine, dunkelbraune, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelch- und stielwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Januar. Für Tafel und Wirthschaft recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang, stark, olivengrün, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen kegelförmig, anliegend; Blatt groß, eiförmig, stumpf-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 704. Arneth.

Diel II. 1; Enc. IV. 3. a; Hogg III. 2. B. \* \* \* \* November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in St. Florian aus Samen gezogen und von dort aus vor einigen Jahren verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Arneth (Thomas, Guide pratique. 1876. S. 148).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig, mit nach auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: holzig, lang, braun; Stieleinsenkung flach und eng, hellbraun berostet.

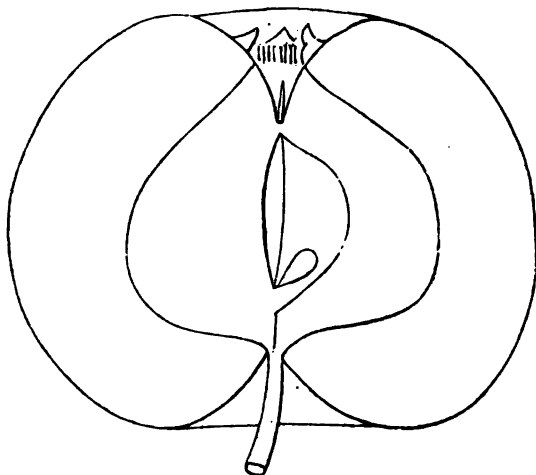
Schale: glatt, glänzend, beduftet, grünlich-gelb, sonnenwärts schön hellroth geflammt und gestreift; Punkte fein, bräunlich, oft auch grünlich.

Fleisch: gelblich=weiß, fein, mürbe, saftig, von angenehmem süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer etwas geöffnet, Wandungen zerissen, gut ausgebildete, kurz=zugespigte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre kurz=legelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November=Februar. Recht guter Tafelapfel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist früh und sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig=stark und lang, etwas wollig, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf=legelförmig; Holztaugen zugespigt, abstehend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



### No. 705. Ashmead's Sämling.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. a; Hogg III. 1. B. \*\*†† November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er wurde in dem Garten des Dr. Ashmead zu Gloucester in England gefunden. In Deutschland habe ich ihn noch nicht bemerkt; er verdient aber wegen seiner Schönheit, Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantiers bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Ashmead's Kernel (Hogg, the fruit Manual, 1875 S. 9.) 2. Semis d'Ashmead (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 127).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht flacht sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, braun, wollig; Kelcheinsenkung flach, weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, stark, hellbraun; Stieleinsenkung flach und weit, strahlig berostet.

Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, hellgelb, an der Sonnen-seite schwach hellroth gestreift; Schalenpunkte kaum bemerklich.

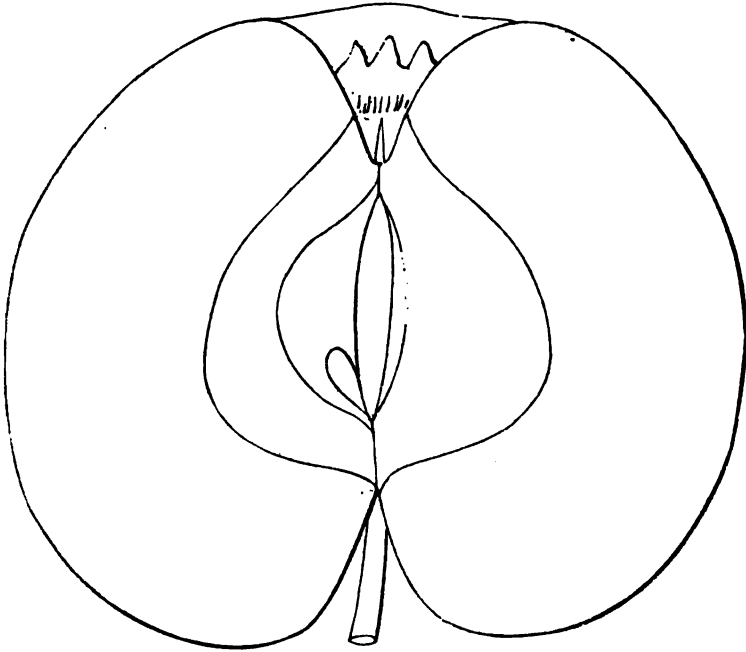


**Fleisch:** gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von angenehm gewürztem, süß-weinsäuerlichem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach-hohlschig; Fächer nicht sehr geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reife und Nutzung:** November-Frühhjahr. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist ungemein tragbar und nicht empfindlich. Auf Doucin giebt er schöne, tragbare Pyramiden und Horizontal-Cordons. Sommertriebe stark, braun, schwach punktiert; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespizt, anliegend; Blätter groß, eirund, gesägt; Nebenblätter liniensförmig.



## No. 706. Gestreifter Beaufin.

Diel III. 1; Enc. VI. f, a; Hogg III. 2. A. \*+\* October bis März.

13

Heimath und Vorkommen: er wurde im Jahre 1794 in dem Garten des Baron William Corwe zu Lakenham bei Norwich in England gefunden. Nach Frankreich kam er im Jahre 1860; in Deutschland ist er wenig verbreitet. Ich erhielt diesen sehr schönen, großen Apfel 1865 von Dr. Lucas, Baumschulenbesitzer in Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Striped Beaufin (Vindley, Guide to the orchard and kitchen garden, 1831, S. 57, No. 108). 2. Beaufin strié (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 28). 3. Gestreifter Beaufin, Gestreifter feiner Stückerapfel (Lucas, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1865, S. 65). 4. Striped Beesing (H. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 141).

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die

Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen oder halbgeschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig, aufrecht, mit nach außen geschlagenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die oft flach über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** kurz, 15 mm lang, dick, gebogen; Stieleinsenkung weit und tief, hellbraun berostet.

**Schale:** glatt, glänzend, grün, später gelblich-grün, fast ganz bräunlich geröthet und mit rothen Streifen bedeckt; Punkte sehr wenig bemerklich.

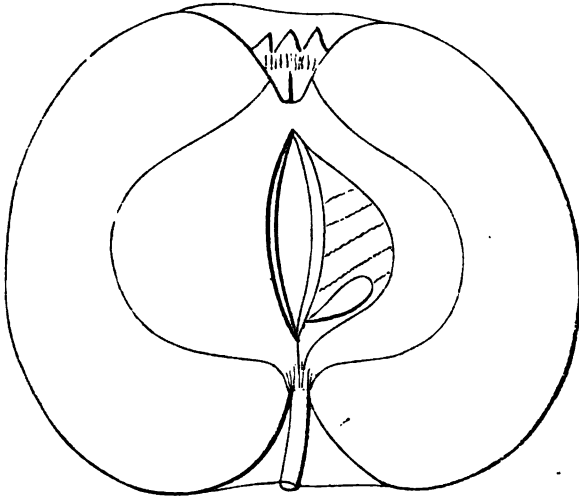
**Fleisch:** grünlich-gelb, fein, saftreich, mürbe, von sehr angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlröhlig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, wenige, aber gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts aufsteigend, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** October-März. Schöne, ansehnliche Frucht für den Markt und für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, stark, wollig, dunkelbraun, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, kurz-zugespitzt, schwach gekerbt; Stiel kurz und dick.

Für Pyramiden und Horizontal-Cordons ist diese ansehnliche, schön gefärbte Frucht sehr empfehlenswerth.



## No. 707. Großer Brabanter Bellefleur.

Diel IV. 2; Enc. X. 2. a; Hogg III. 1. B. \*\*†† November-April.

Heimath und Vorkommen: über seinen Ursprung ist Genaueres nicht bekannt; er stammt wahrscheinlich aus England. Nach Hogg soll er von J. Booth zu Flottbeck bei Hamburg als Iron Apple nach England gekommen sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Brabanter Bellefleur (Lond. Cat., 3. Lf., S. 6, No. 45). 2. Brabanter Bellefleur, Glory of Flanders, Iron Apple (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 22). 3. Großer Brabanter Bellefleur, (Oberdieck, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1872, S. 338).

Gestalt: mäßig-großer, kegelförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich sich verjüngt.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt; Kelcheinlenkung tief und weit, mit Falten und feinen Rippen umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** kurz, holzig, braun, nicht über die Stielwölbung hinausgehend; Stieleinsenkung weit und tief, schwach strahlig berostet.

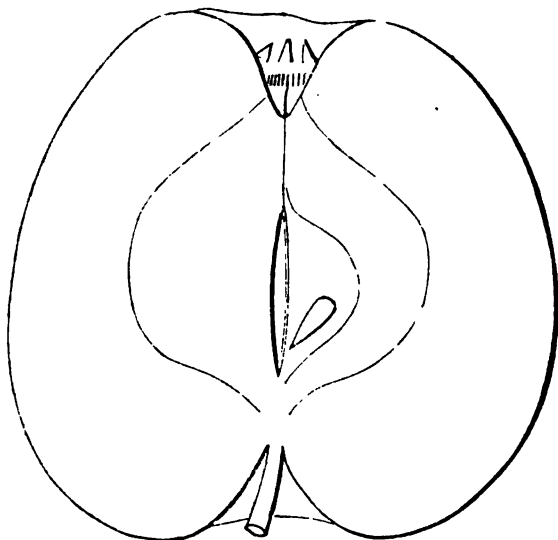
**Schale:** glatt, glänzend, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb, starkbesonnte Früchte fast ringsum mit zahlreichen, kurz-abgesetzten Streifen bedeckt, carmoisinroth überlaufen und punktirt; Kostpunkte fein, zerstreut; Geruch schwach.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach gewürztem, fast süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, mittelgroß, mit aufgerissenen Wandungen, vollkommene, spitz-eiförmige, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November-Mai. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist recht fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe lang, ziemlich stark, braunroth, etwas wollig, schwach punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgroß, elliptisch oder oval, lang-zugespißt, schwach gezähnt; Nebenblätter kurz, lanzettlich.



## No. 708. Bernède.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Fogg III. 2. B. †† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Bernède in Baitiran, einer Gemeinde bei Bordeaux aufgefunden; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baum-  
schulenebesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bernède (Pomologie de la France, No. 16). 2. Bernède (Thomas, Guide pratique, S. 130).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen groß, lang-zugespißt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelchsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, dünn, nicht herausragend, braun; Stieleinsetzung tief und eng.

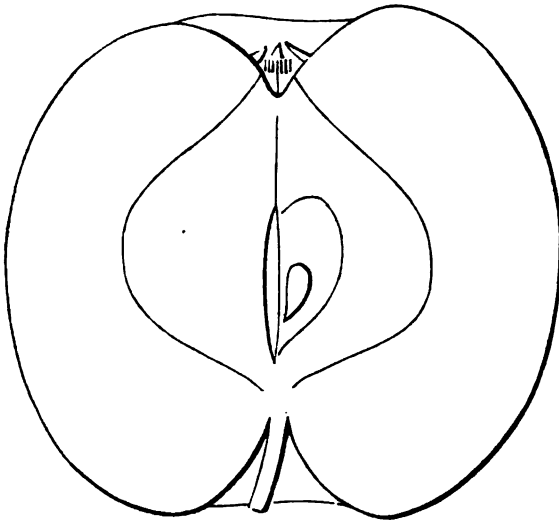
**Schale:** zart, fein, glänzend, gelb, fast ganz carmoisinroth gefärbt und geflammt; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

**Fleisch:** weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschiffig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-März. Für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig-stark und lang, braunroth, punktirt, an der Spitze wollig; Fruchttaugen dick, stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig-groß, oval, kurz-zugespitzt, unterseits wollig, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden und eignet sich für rauhe Lagen, da er wenig empfindlich ist.



### No. 709. Doppelter Borsdorfer.

Diel IV. 1; Enc. IX. 2. a; Sogg III. 1. A. \*\*†† October-December.

**Heimath und Vorkommen:** er kommt häufig in der Provinz Hannover vor und scheint sonst wenig verbreitet zu sein; er verdient wegen seiner Güte und Schönheit alle Beachtung. Ueber seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von dem, um den Obstbau in der Provinz Hannover hochverdienten Inspector Balandt in Hildesheim.

**Literatur und Synonyme:** er wird hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Kelche und dem Stiele zu ziemlich gleichmäßig ab.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, mit nach einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, nicht herausragend, oft fleischig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig herostet.

**Schale:** fein, glatt, glänzend, goldgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun; Kostonflüge finden sich



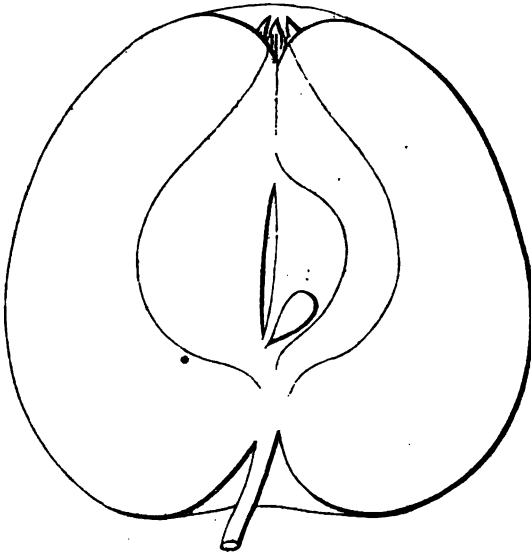
nur um den Kelch und den Stiel, oft auch Warzen, wie beim Edelborsdorfer.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehmem gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig, Fächer geräumig, kleine, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte October bis Ende December. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch werthvoll für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, trägt dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund oder eilanzettlich, scharf-gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



## No. 710. Bretonneau.

Dief IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Sogg III. 2. A. \*\* † Januar-April.

Heimath und Vorkommen: André Leroy in Angers erhielt ihn im Jahre 1862 von seinem Freunde Pierre Bretonneau, Arzt in Tours, dem zu Ehren er diese Frucht auch benannte. In Deutschland kommt er selten vor; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenebesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Bretonneau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, Nr. 73). 2. Bretonneau (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich gleichmäßig abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halb oder ganz geschlossen; Blättchen lang-zugespißt, schmal, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng, mitunter auch flach und weit.

Stiel: mittellang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng.

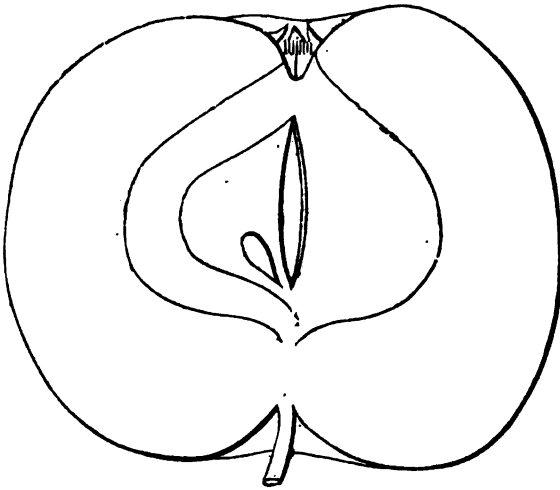
**Schale:** fein, glatt, gelblich-grün, an der Sonnenseite gelb, nur stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; Geruch schwach.

**Fleisch:** weißlich, fein, ziemlich fest, saftreich, von angenehmem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz-zugespizte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, nachwärts lang-zugespitzt, stielwärts abgerundet; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Januar-April. Gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet eine kugelförmige Krone. Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, punktiert; Fruchttaugen stark, stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, schwach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum ist nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und selbst noch in rauhen Lagen.



## No. 711. Brownlees' Russet.

Diel IV. 3; Enc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. \*\*\*+ Januar-Mai.

**Heimath und Vorkommen:** diese werthvolle Frucht stammt aus England, wo sie um 1848 von William Brownlees, Handelsgärtner zu Hamb Gemsted aus Samen gezogen wurde. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient aber wegen ihrer Schönheit und Größe alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1872 von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Brownlees' Russet (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 26). 2. Reinette grise Brownlees (Mas, le Verger, Pommes tartives, No. 45). 3. Brownlees' Russet (Robert Hogg, the fruit Manual, 1867, S. 9). 4. Reinette grise de Brownlees (Thomas, Guide pratique, S. 121).

**Gestalt:** mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, fast fleischig, kaum heraustretend, braun; Stieleinsenkung flach und eng, strahlig herostet.

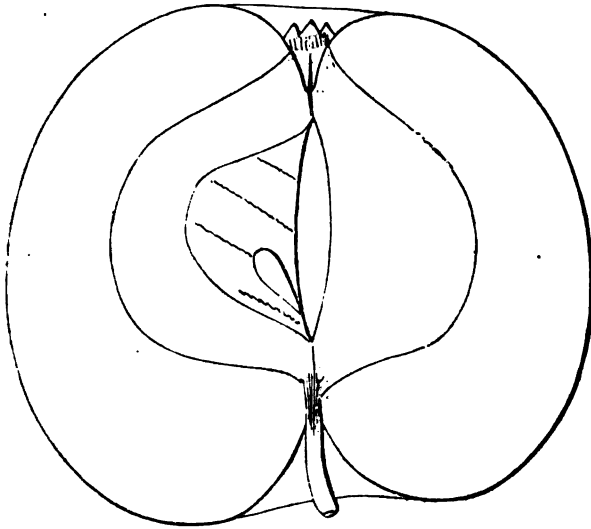
**Schale:** rauh, grünlich-gelb, sonnenwärts mitunter schwach geröthet; Punkte zerstreut, fein; fast die ganze Frucht mit feinem, hellbraunen Frost bedeckt.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von vorzüglichem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, dunkelbraune, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Januar bis Mai. Ein vorzüglicher Tafelapfel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet eine schöne, rundliche Krone, kommt in jedem Boden fort, ist nicht empfindlich und ungemain tragbar. Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, schwach punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spiz, anliegend; Blatt eilanzettlich, lang-zugespizt, oberseits glänzend grün, unterseits wollig, am Rande grob gesägt; Blattstiel lang; Nebenblätter kaum bemerklich oder kurz, linienförmig.



### No. 712. Großer böhmischer Brünnerling.

Diel VII. 2; Suc. XV. 2. c; Hogg III. 1. C. \*++ Februar-Mai.

Heimath und Vorkommen: nach Hofgärtner Kunkel in Kremsmünster kommt er häufig in der Gegend von Linz, Braunau und Kremsmünster vor und wird dort als Wirthschaftsapfel sehr geschätzt. In Norddeutschland ist er wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Großer böhmischer Brünnerling Kunkel, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1867, S. 289).

Von Siegel's Brünnerling (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfel-

sorten, S. 283, No. 1197) unterscheidet er sich nur durch die Größe.  
 Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, braun, kaum heraustretend; Stieleinsenkung flach und eng.

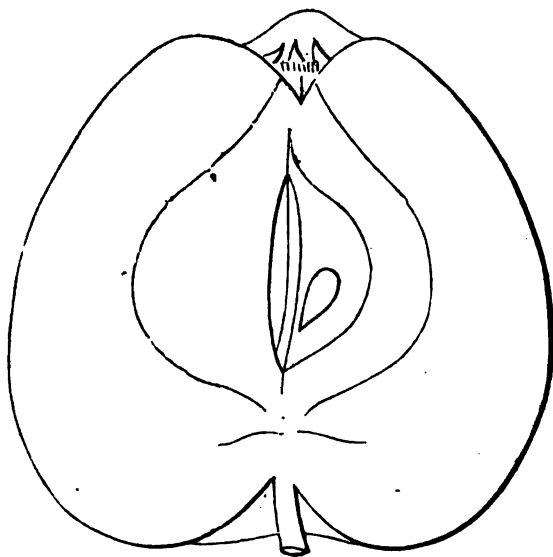
Schale: glatt, glänzend, citronengelb, sonnenwärts lachend schön geröthet; Punkte häufig, an der Sonnenseite carminroth.

Fleisch: weiß, fest, später mürbe, wenig saftreich, von süß-weinigem, etwas herbem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer wenig geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: Februar bis Mai. Für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen stumpf, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden und kommt noch in rauhen Lagen fort.



## No. 713. Calvill Boisbunel.

Die I. 1; Enc. I. 1. b; Hogg III. 2. A. \* \* \* † † November-Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1859. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calleville Boisbunel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 84). 2. Calleville Boisbunel (Thomas, Guide pratique, S. 131). 3. Boisbunel's Calvill (Engelbrecht, Vereinsblatt, 1882. No. 3. S. 86).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 75 mm und 66 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen oder halb geschlossen; Blättchen grünlich, mäßig lang-zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen, wollig; Kelchsenfentung flach und eng, von starken, flachen Falten umgeben.



**Stiel:** mäßig lang, wenig hervorragend, stark, an der Spitze verdickt; Stieleinsenkung tief und eng, wenig berostet.

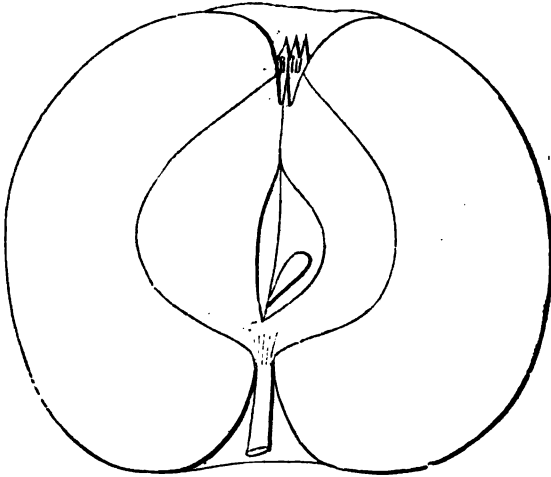
**Schale:** glatt, etwas geschmeidig, hellgelb, auf der Sonnenseite lebhaft bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost. Geruch merklich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von süß-weinartigem, schwach gewürztem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, ovale, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelch- und stielwärts stark-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November-Februar. Recht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, aufrecht, rothbraun, stark punktiert; Fruchttaugen ziemlich groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig, hellgrau, unterseits etwas wollig, stark-gefägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter linienförmig.



### No. 714. Briel'scher Calvill.

Diel I. 1; Lucas I. 1. b; Sogg III. 1. A. †† December-Februar. III. 2. A.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt von der Insel Boorne (Süd-Holland), wo er in der Gegend von Brielle häufig vorkommt und sehr beliebt ist; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Baumschulen in Boskoop brachten ihn in den Handel; auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von dorthier.

**Literatur und Synonyme:** 1. Briel'scher Calville, (Niederländischer Obstgarten, Taf. 28. Fig. 54).

**Gestalt:** kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche sich schwach verjüngt.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespißt, aufrecht; Kelch-einsenkung flach und eng, mit starken Rippen umgeben, die sich calvill-artig über die ganze Frucht bis zur Stieleinsenkung hinziehen.

**Stiel:** kurz, nicht heraustretend, etwas fleischig, grün, wollig; Stiel-einsenkung eng und tief, mitunter schwach herostet.

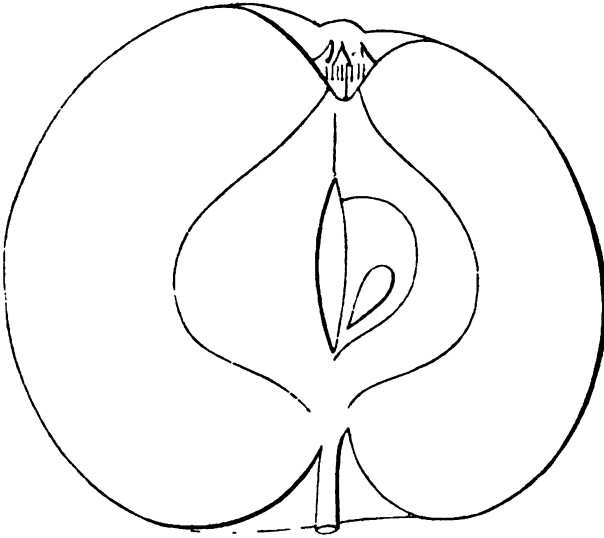
**Schale:** glatt, fein, glänzend, gelblich-grün, geschmeidig, an der Sonnenseite etwas intensiver gelb, oft auch schwach geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, wenig ausgebildete, kleine, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig; Stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-Februar. Für die Wirthschaft recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig und trägt gut. Sommertriebe stark, violettbraun, stark punktiert; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, schwach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 716. Eva's Calvill.

Diel I. 3; Enc. I. 3. a; Sogg III. 1. B. \*\*†† December-April.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt; Oberdieck erhielt ihn, wie auch die königliche Gärtner-Lehranstalt, von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Eva's Calvill (Oberdieck, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 137). 2. Pomme d'Eva (Cat. Simon Louis, Plantières bei Metz).

Gestalt: mittelgroßer, kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung eng und tief, mit Rippen umgeben, die sich auf der Kelchwölbung stark erheben und kantig über die Stieleinsenkung verlaufen.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig, selten etwas fleischig; Stieleinsenkung tief und weit, berostet.

Schale: glänzend, geschmeidig, gelblich-grün, später gelb, auf der Sonnenseite mit schönen, meist kurz abgesetzten, oft auch längeren und stärkeren

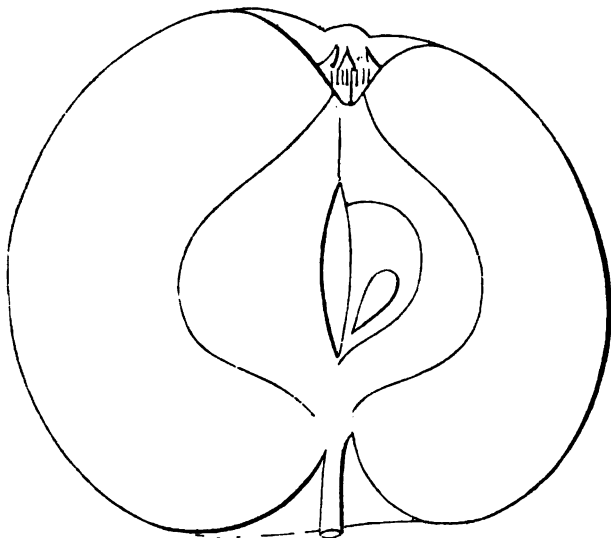
Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, von schwach erdbeerartigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlröhlig; Fächer klein, geöffnet, gut ausgebildete, kleine, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts lang zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

*Oct. 1846 p. 14. 1846 p. 17*

Reifezeit und Nutzung: November-December. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und ist sehr tragbar. Sommerzweige mäßig-stark und lang, braun, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig-groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 716. Eva's Calvill.

Diel I. 3; Luc. I. 3. a; Fogg III. 1. B. \* \* \* \* December-April.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Oberbied erhielt ihn, wie auch die Königliche Gärtner-Lehranstalt, von Simon Louis, Baumschulensbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Eva's Calvill (Oberbied, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 137). 2. Pomme d'Eva (Cat. Simon Louis, Plantières bei Metz).

Gestalt: mittelgroßer, kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie etwas stärker ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinsenkung eng und tief, mit Rippen umgeben, die sich auf der Kelchwölbung stark erheben und kantig über die Stieleinsenkung verlaufen.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig, selten etwas fleischig; Stieleinsenkung tief und weit, berostet.

Schale: glänzend, geschmeibig, gelblich-grün, später gelb, auf der Sonnenseite mit schönen, meist kurz abgesetzten, oft auch längeren und stärkeren

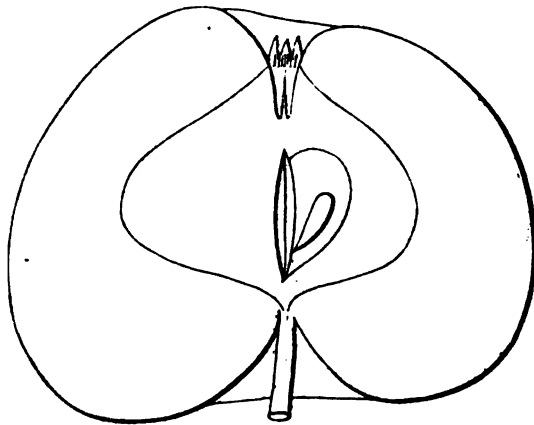
rothen Carmoisinstreifen besetzt; Punkte fein, zerstreut; Geruch ziemlich stark.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von gezuckertem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, wenig geöffnet, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: December-April. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht auch in nicht zu trockenem Sandboden. Sommertriebe schlant und stark, bräunlich, oben wollig, stark punktiert; Fruchttaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz; Blatt groß, eiförmig, lang-zugespizt, oft auch elliptisch; Nebenblätter klein, lanzettlich.



### No. 717. Maussion's Calvill.

Diät I. 1; Luc. I. 1. b; Sogg III. 1. A. \* \* \* \* December-Februar.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt; Leroy erhielt ihn im Jahre 1864 von Galopin, Baumschulenebesitzer in Lüttich. In Deutschland ist diese vorzügliche Frucht, die auch Medicinalrath Dr. Engelbrecht sehr lobt, noch wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenebesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Calville de Maussion, (Engelbrecht, Mittheilungen der Obstbau-Section, Braunschweig). 2. Calville de Maussion, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 89). 3. Calville de Maussion (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, S. 76).

Gestalt: mittelgroßer, flach-runder, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespißt, aufrecht, wollig; Kelcheinfentung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die über die Frucht verlaufen.



**Stiel:** kurz, mitunter auch lang, holzig, ziemlich wollig, stark, gewöhnlich wenig oder gar nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, filzig, bräunlich-grün berostet.

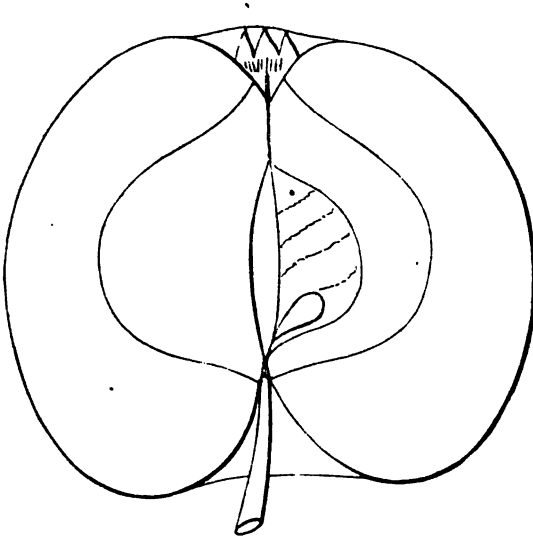
**Schale:** glatt, grün, später gelblich-grün, sonnenwärts schwach geröthet; Punkte zahlreich, fein, bräunlich, kaum bemerklich, im Roth gelblich umringelt. Geruch schwach.

**Fleisch:** gelblich-grün, fein, saftreich, ziemlich mürbe, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geräumig, geschlossen, zahlreiche, kleine, eirunde, kurz-zugespißte, bräunliche Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelch- und stielwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis Februar, bei guter Aufbewahrung bis Ende April. Vorzügliche Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, eignet sich besonders für Zwergformen und muß für Hochstämme hoch veredelt werden; er trägt sehr dankbar. Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge; schwach-wollig, punkirt; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen spiß, anliegend; Blatt groß, oval, kurz-zugespißt, stark-gezähnt.



## No. 718. Tulpen-Calvill.

Diel I. 1; Luc. I. 2. (3.) b.; Fogg III. 2. C. \*\* † Ende November-Februar.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Süddeutschland wird er seit längerer Zeit hin und wieder kultivirt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdiedl.

Literatur und Synonyme: 1. Tulpen-Calvill, (Diel, systematisches Verzeichniß, No. 500). 2. Tulpen-Calvill, (Dochstuhl, systematische Beschreibung der Apfelsorten I, S. 40, No. 113). 3. Calville tulipée, (Thomas, Guide pratique, S. 125). 4. Tulpen-Calvill, (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen-Pomologen-Vereins, 1882, S. 88).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 65 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht nach abgerundet ist; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen schmal, spitz, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung mäßig tief, eng, häufig schief, von vielen Rippen umgeben, die über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** holzig, dünn, wenig hervorragend, grünlich, schwach wollig; Stieleinsenkung tief und eng, bräunlich berostet.

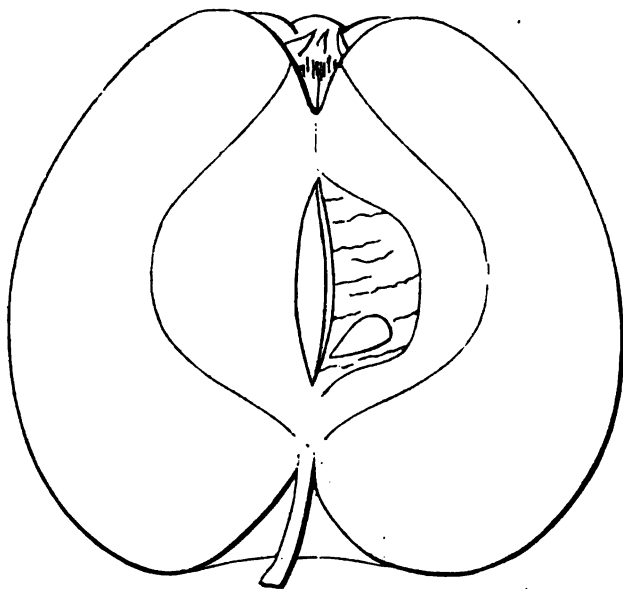
**Schale:** glatt, geschmeidig, gelblich, später hochgelb, sonnenwärts oft auch die ganze Frucht carmoisinroth, mit vereinzelt, dunkleren Streifen; Punkte wenig bemerklich. Der Geruch ist schwach; die Frucht welkt nicht.

**Fleisch:** hell gelblich-weiß, fein, mürbe, mäßig saftig, von süß-weinigem, etwas gewürztem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer ziemlich groß, geöffnet. Wandungen aufgerissen, kleine, ovale, kurz-zugespigte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespigt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift Ende November und hält sich bis Januar. Recht gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, bildet eine kugelförmige Krone und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, schwach wollig, bräunlich; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, am Rande gesägt; Nebenblätter lintenförmig.



### No. 719. Calvill von Anjou.

Diel I. 1; Luc. I 2. b; Hogg III. 1. B. \*\*\*† Ende December-März.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; er stammt aus Frankreich; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Jamin & Durand, Baumschulenbesitzer in Bourg-la Reine. Von dem nahe stehenden rothen Winter-Calvill unterscheidet er sich leicht durch das nicht roth gefärbte Fleisch und den kurzen Stiel.

Literatur und Synonyme: 1. Calville rouge d'Anjou (Louis Simon, Catal.). 2. Calvill von Anjou (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 3, S. 90).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie sich nach dem Kelche verjüngt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen grün, wollig, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinfenkung tief und eng, von Rippen und feinen Falten

umgeben, die über den Rand gehen und über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** holzig, mitunter auch fleischig, kurz, braun, kaum heraustretend; Stieleinsenkung weit und mäßig tief, hellbraun berostet.

**Schale:** glatt, etwas geschmeidig, grün oder grünlich-gelb, auf der Sonnenseite trüb-roth gefärbt und etwas gestreift; Schalenpunkte fein, zerstreut, weißlich, im Noth röthlich. Geruch sehr schwach.

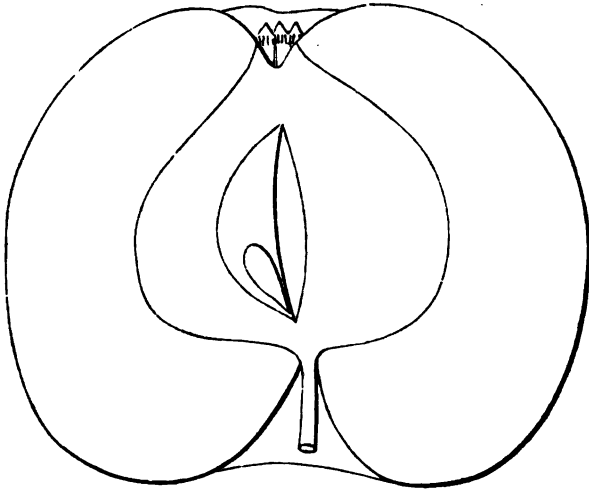
**Fleisch:** grünlich-gelb, fein, saftreich, von schwach-gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, rundlich-ovale, lang-zugespitzte, kastanienbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, nachwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende December bis März. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist ungemein tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden. — Sommertriebe schlank und stark, bräunlich-grün, stark punktiert, wollig; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen groß, stumpf, wollig, anliegend; Blatt eirund-oval, groß, kurz-zugespitzt, unterseits wollig, am Rande grob gesägt; Blattstiel stark und lang, wollig, an der Basis röthlich; Nebenblätter klein, linienförmig, wollig.

Pyramiden und Horizontal-Quirlanden bringen jährlich reichlich schöne Früchte.



## No. 720. Calvill von Boskoop.

Diel I. 1; Enc. I. 3. ♀; Sogg III. 1. B. \*\*† December-März.

/c

Heimath und Vorkommen: er wurde im Jahre 1863 von Hoofmann, Baumschulenbesitzer in Boskoop (Holland) aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Calvill von Boskoop (Niederländischer Obstdgarten I, Fig. 47, S. 53). 2. Calville de Boskoop /2 (Thomas, Guide pratique, S. 131).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, etwas wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, mit Rippen umgeben, welche sich über den größten Theil der Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter schwach besetzt.

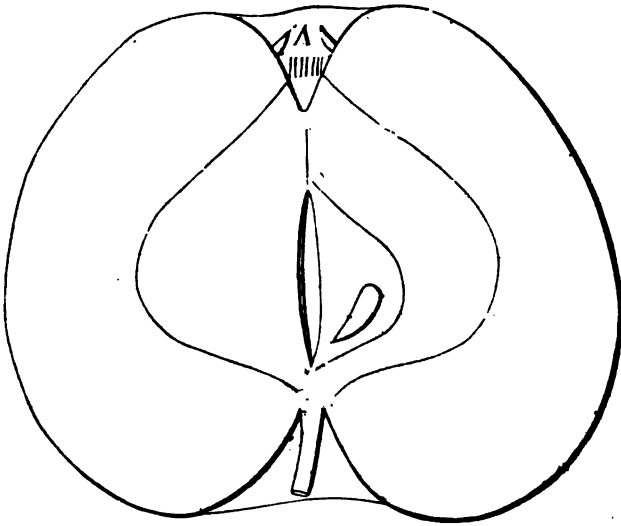
**Schale:** glatt, etwas glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, die ganze Frucht schön geröthet und gestreift; Punkte klein, wenig bemerklich.

**Fleisch:** grünlich-weiß, ziemlich fein, saftreich, von angenehmem süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Kammern geräumig, zahlreiche, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, sitelwärts abgerundet, feldwärts lang-zugespißt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reife und Nutzung:** December bis März. Für die Tafel und für die Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr fruchtbar und bildet eine rundliche Krone. Sommertriebe von mittlerer Länge, hellbraun, punkirt; Fruchtaugen flach, stumpf-legelförmig; Holzaugen spitz, angebrückt; Blatt mäßig-groß, eiförmig, fein gesägt; Blattstiel roth; Nebenblätter linienförmig.



### No. 721. Calvill von Ouillins.

Diel I 1; Enc. I. 3. a; Fogg III. 1. C. \*†† October, bis December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von A. Jaboulais, Baum-  
schulenebesitzer in Ouillins um das Jahr 1850 gezogen. In Deutschland  
ist er wenig bekannt; die Königl. Gärtn. Lehranstalt erhielt ihn von  
Simon Louis aus Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calvill d' Ouillins (Pomologie de  
France, No. 62).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm  
hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich  
flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich und endet mit stumpfer  
Spitze.

Kelch: offen; Blättchen breit, lang-zugespißt, mit nach innen  
neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht herausragend, stark, braun; Stieleinsenkung tief  
und eng.

Schale: fein, glatt, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön  
geröthet und dunkelroth gestreift; Punkte fein, zerstreut, gelblich, an  
der Schattenseite oft röthlich.

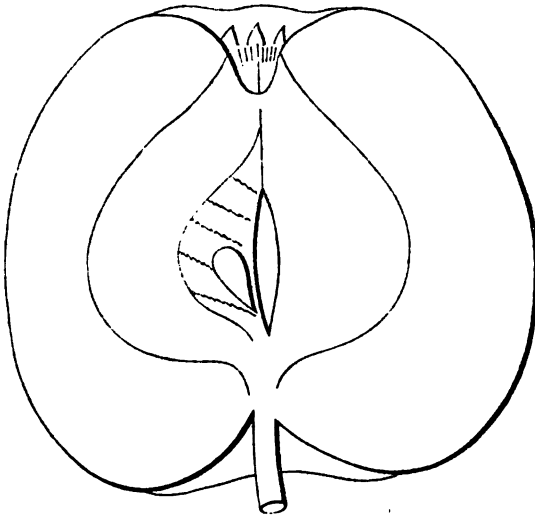


**Fleisch:** weiß, mäßig fein, ziemlich saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig; stielwärts kurz, feldwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reife und Nutzung:** September-December. Wegen seiner schönen Färbung gute Marktfrucht; für die Wirthschaft sehr brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, bildet eine rundliche Krone und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang und stark, braun, wollig, punktiert; Frucht- augen mäßig groß, stumpf; Blattknospen spiz, angebrückt; Blatt groß ei-lanzettlich, glänzend, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 722. Der Cellini.

Diel IV. 2; Luc. X. f. a; Hogg II. 2. B. \*†† October, November.

Heimath und Vorkommen: er soll nach Hogg von einem Herrn Leonhardt Philipps in Baurhall gezogen sein; über die Zeit seiner Entzuehung und über die Herleitung des Namens ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von L. Späth, Baumschulensbesitzer in Berlin.

Literatur und Synonyme: 1. Cellini (H. Hogg, the Herefordshire Pomona, 1878, Taf. 12. No. 3). 2. Cellini (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 32). 3. Der Cellini (Wiener Obst- und Gartenzeitung, 1. Heft, 1876, S. 26). 4. Cellini (Thomas, Guide pratique, S. 122).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit, mit den Spitzen nach innen geneigt, wollig; Kelcheinsenkung weit und tief, schüsselförmig, von einigen schwachen, rippenartigen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mit feinem, grünem Roste umgeben.

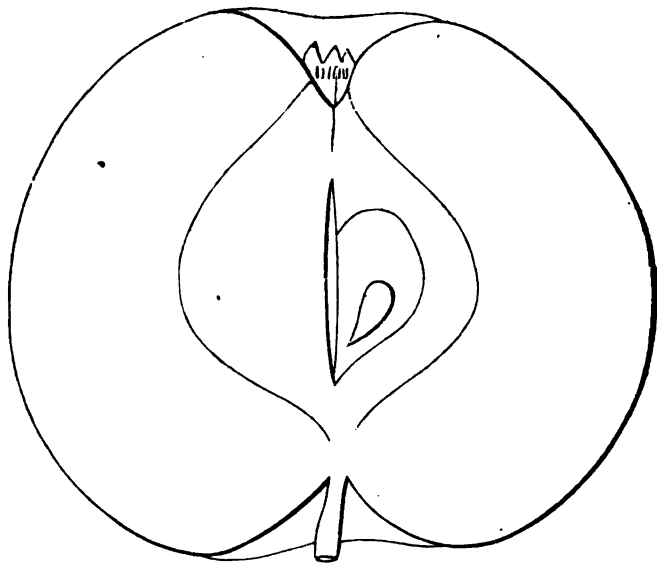
**Schale:** fein, glatt, glänzend, im Liegen geschmeidig, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb; auf der Sonnenseite schön carminroth gestreift und punkirt, mitunter auch auf der Schattenseite geröthet. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch ziemlich stark.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, von gewürzhaftem, etwas säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, zahlreiche, eiförmige, kurz-zugespizte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig; stielwärts flach-abgerundet, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October, November. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft, aber auch noch für die Tafel brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe ziemlich stark, nach oben wollig, olivenfarbig, bräunlich roth überlaufen, zahlreich fein punkirt; Frucht-  
augen stumpf-kegelförmig, wollig; Holz-  
augen spitz; Blätter groß, oval, zugespitzt, am Stiel oft herzförmig, am Rande tief und groß gezähnt. Besonders reich, fast alljährlich, trägt er auf Doucin veredelt.



## No. 723. Chailleux.

Diel IV. 4; Luc. XII. 3. f; Sogg III. 1. A. \*\*\*†† October-Januar. 10

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Chailleux in Frankreich; er verdankt seine dortige Verbreitung besonders dem Director der Ackerbauschule zu Grand-Jouan, Herrn Jules Nieffel. In Deutschland ist er nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Chailleux (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 104). 2. Chailleux (Pomologie de la France, No. 63). 3. Chailleux (Thomas, Guide pratique, S. 132).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 85 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, fleischig, braun; Stieleinsenkung tief und weit.

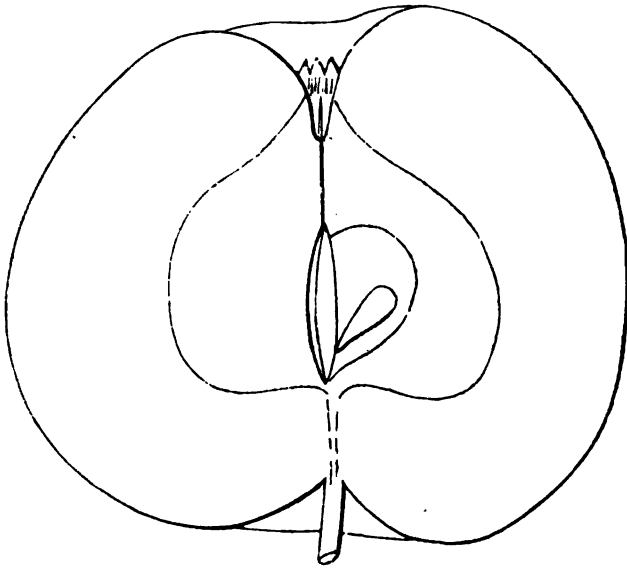
Schale: fein, glatt, hellgrün, später goldgelb, sonnenwärts geröthet und gestreift; nebartiger Koss überzieht oft größere Theile der Frucht.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von angenehmem weinartigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, geräumig, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches spitz-melonenförmig; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis Januar. Für die Tafel und Wirthschaft gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, olivengrün, wollig, punktiert; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter ziemlich groß, oval, lang-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 724. Daru Alma.

Diel IV. 2: Enc. X. 8. c; Fogg III. 2. A. \* \* + + November-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Ungarn und ist in den Ortschaften, die östlich vom Theißflusse liegen, sehr verbreitet. Die deutsche Uebersetzung ist „Kranichapfel“. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenebesitzer zu Plantiers bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Daru-Apfel (Pomologische Monatshefte, 1875, S. 353). 2. Daru Alma (Stoll, der Obstgarten, 1881, Nr. 39, S. 390).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen breit, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die mitunter über die Wölbung hinaustreten.

**Stiel:** kurz, holzig oder fleischig, wollig; Stieleinfentung tief und eng, glatt oder strahlig berostet.

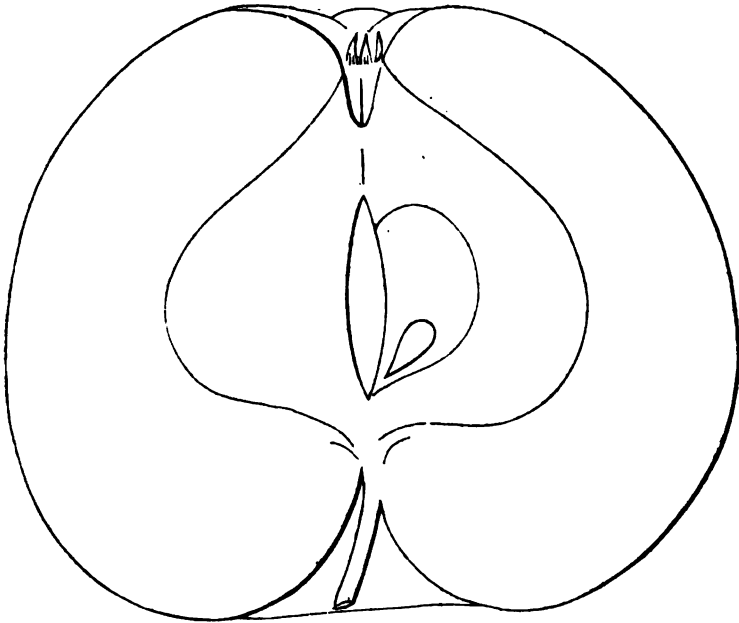
**Schale:** fein, glatt, geschmeidig, grünlich, später grünlich-gelb, sonnenwärts bräunlich geröthet und gestreift; stark besonnte Früchte oft ganz mit Röthe bedeckt; Punkte zerstreut, im Roth bräunlich, in der Grundfarbe wenig bemerklich; Rostflecke finden sich mitunter in der Nähe des Kelches.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, saftreich, von angenehmem weinartigem Zudergeschmack, fast ohne Säure.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** die Frucht reift Ende November und hält sich bis zum Frühjahr. Vorzüglicher Apfel für die Wirthschaft, aber auch noch brauchbar für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt sehr gut, kommt selbst in leichtem Boden fort, bildet eine flach-kugelförmige Krone und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, wollig, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespitzt-kegelförmig, anliegend; Blätter groß, eirund, stark gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



## No. 725. Duchâtel.

Diel III. 1; Enc. VI. 1. b; Hogg III. 1. A. \*†† October-Januar.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt aus Frankreich; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. André Leroy, der ihn 1851 in den Handel brachte, glaubt, daß er nach dem Grafen Duchâtel, Minister unter Louis Philipp, benannt sei. Die Frucht ist wenig verbreitet. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät direct von André Leroy.

**Literatur und Synonyme:** 1. Duchâtel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 148). 2. Duchâtel (Thomas, Guide pratique, S. 134).

**Gestalt:** große, kegelförmige, auch halbkugelförmige, etwa 95 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** halb oder ganz geschlossen; Blättchen schmal, lang-zugespitzt, aufrecht stehend; Kelcheinsenkung flach, eng, von Falten umgeben, die über die Frucht rippenförmig verlaufen.



**Stiel:** mäßig-lang, ſtark, kaum heraustretend, wollig; Stieleinfenkung tief und breit, fein berostet.

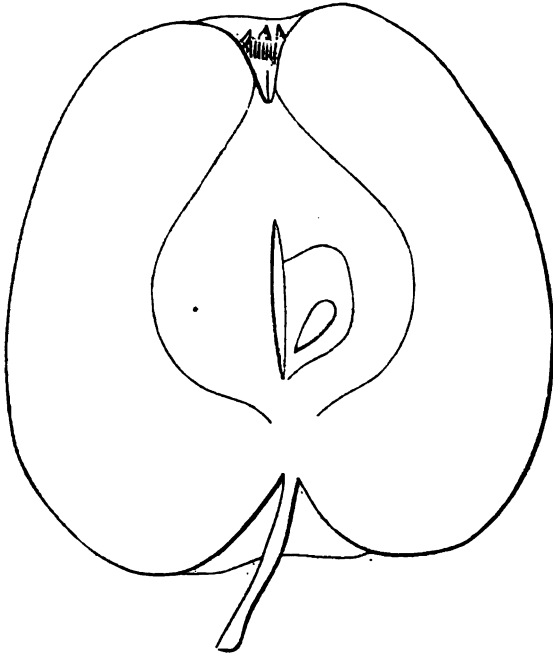
**Œhale:** glatt, glänzend, grasgrün, ſpäter citronen-gelb, ohne alle Röthe. Punkte fein, zerstreut, braun; Geruch ſchwach.

**Fleiſch:** gelblich-weiß, fein, ziemlich feſt, von süß-weinigem Geſchmad.

**Kernhaus:** hohlachſig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, kurz-zugeſpizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleiſches hoch-zwiebelförmig, ſtielmwärts herzförmig abgerundet, ſelchwärts lang-zugeſpizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randſtändig.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis Januar. Für die Tafel zweiten Ranges, für die Wirthſchaft recht brauchbar.

**Eigenſchaften des Baumes:** er wächst ſchwach, iſt ſehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe kurz, ſtark, bräunlich, wollig; Fruchtäugen abgerundet, wollig; Holzäugen ſpiz, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, gezähnt, glänzend; Nebenblätter linienförmig.



### No. 726. Fehlerapfel.

Diel II 1; Enc. IV. 2. a; Hogg II. 2. C. \*\*++ October.

**Heimath und Vorkommen:** er wird in Tyrol in der Umgegend von Bogen häufig angepflanzt; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist er mir noch nicht vorgekommen; auf der Internationalen Gartenbau-Ausstellung zu Cöln 1875, waren sehr schöne Früchte aus Bogen ausgestellt.

**Literatur und Synonyme:** wird hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** mäßig-großer, stumpf-legelförmiger, 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen oder halb geschlossen; Blättchen kurz, zugespitzt, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, schön schüsselförmig, glatt.

**Stiel:** lang, weit herausragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, glatt.

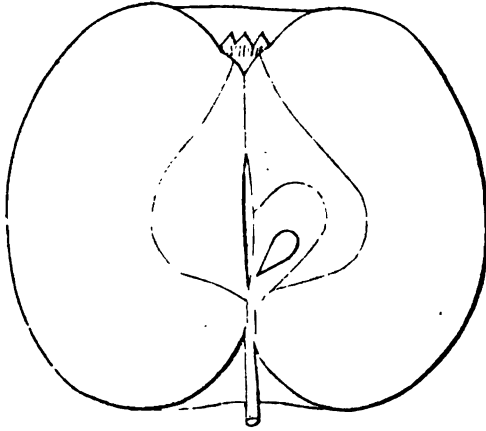
**Schale:** fein, glänzend, beduftet, gänzlich schön scharlachroth gefärbt; Punkte zerstreut, weißlich.

**Fleisch:** schwach rosenroth, um das Kernhaus weiß, roth geadert, mürbe, saftreich, von zimtartigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geräumig, geöffnet, hellbraune, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October. Sehr guter Tafelapfel. Verdient seiner Schönheit und Güte wegen häufig angepflanzt zu werden.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig und trägt dankbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spiz, anliegend; Blatt eirund, kurz-zugespizt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 727. Reinettenartiger Frauenapfel.

Diel VII 2; Enc. XV, 2; Fogg III. 1. A. \*† Winter.

Heimath und Vorkommen: über seine Herkunft ist Zuverlässiges nicht bekannt; Diel erhielt ihn vom Kunstgärtner Seidel in Thal = Ehrenbreitenstein, die Königliche Gärtner = Lehranstalt von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Reinettenartiger Frauenapfel, (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1807. X. S. 214). 2. Reinettenartiger Frauenapfel, (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 1046).

Gestalt: kleine, stumpf-kegelförmige, oft fast flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und weit, schön ausgeschweift, von Falten umgeben, die bei einigen Früchten flach über den Rand verlaufen.

Stiel: kurz, wenig heraustretend, braun; Stieleinsenkung tief und weit, mitunter etwas rothfarbig.

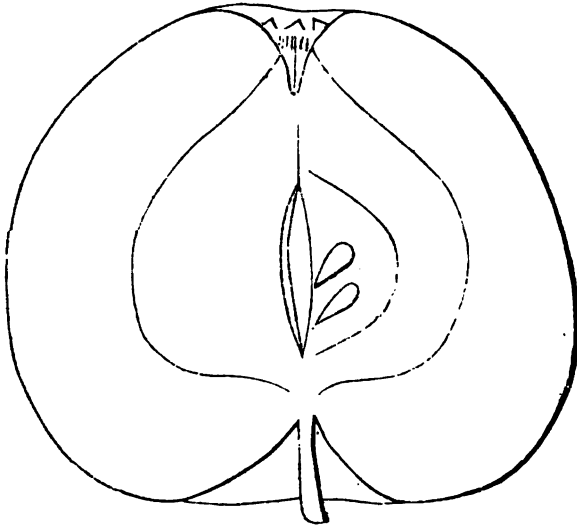
**Schale:** fein, glatt, geschmeidig, strohweiß, später citronengelb, auf der Sonnenseite braunroth gefärbt und verwaschen; stark beschattete Früchte haben nur einen schwachen röthlichen Anflug. Punkte fein, hellbraun.

**Fleisch:** weiß, fein, fest, saftreich, von gewürzlosem, süß-weinsäuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer klein, kleine, ovale, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-Frühjahr. Für Tafel und Wirthschaft nur von zweitem Rang.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, weshalb er zur Bepflanzung der Straßen in rauhen Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe stark und lang, wollig, dunkelbraunroth, schwach punktiert; Fruchttaugen abgestumpft, wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, herz-eiförmig, stark gezähnt.



### No. 728. Fruchtbarer von Frogmore.

Diel IV. 1.; Enc. VIII. 1. a.; Hogg III. 1. A. \*\*†† October-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Ingram, Director der königlichen Gärten zu Frogmore in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig verbreitet, verdient aber wegen seiner Güte und Fruchtbarkeit alle Beachtung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct aus Frogmore.

Literatur und Synonyme: 1. Frogmore prolifique, (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 56). 2. Fertile de Frogmore (Thomas, Guide pratique, S. 134).

Gestalt: mittelgroßer, stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespißt, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinlenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, kaum herausragend, dünn, holzig; Stieleinlenkung tief und weit, strahlig berostet.

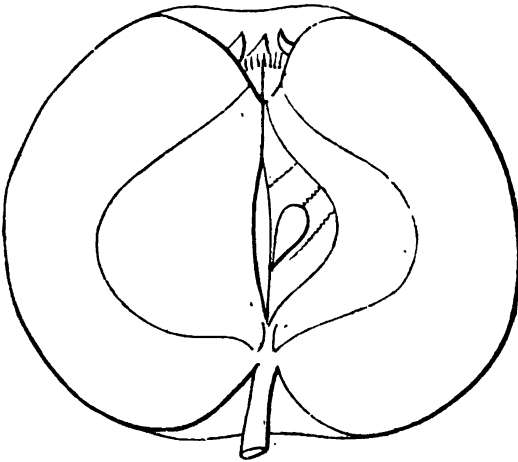
**Schale:** fein, glatt, glänzend, gelb, stark besonnte Früchte mitunter an der Sonnenseite schwach röthlich gestreift; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich oft etwas Rost.

**Fleisch:** weiß, fein, saftreich, mürbe, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlsichtig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte stehend.

**Reifezeit und Nutzung:** October-December. Sehr gute Frucht für die Tafel, wie für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe mäßig-lang und stark, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugespizt, schwach-gefägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 729. Fürst Bismard.

Diel IV. 2; Luc. X. 3. c; Fogg III. 1. C. \* + + November-April.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem ehemaligen Nassauischen Major Frensdorff in Hofhaus bei Diez an der Lahn gezogen; der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1869. Frensdorff jun. in Ruhrtort sandte 1870 Früchte an Oberdieß und Lucas; letzterer zählt sie zu den schönsten aller Winteräpfel und empfiehlt den Baum zur recht häufigen Anpflanzung. Nach meinen, nach Palandt's und Schneider's Beobachtungen verdient er diese Empfehlung leider nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Fürst Bismard. (Frensdorff, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1872, S. 20). 2. Fürst Bismard (Palandt, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1880/81, No. 2. S. 42).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: halboffen oder geschlossen; Blättchen kurz, schmal, lange grün bleibend, mit den Spitzen zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.



**Stiel:** kurz, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

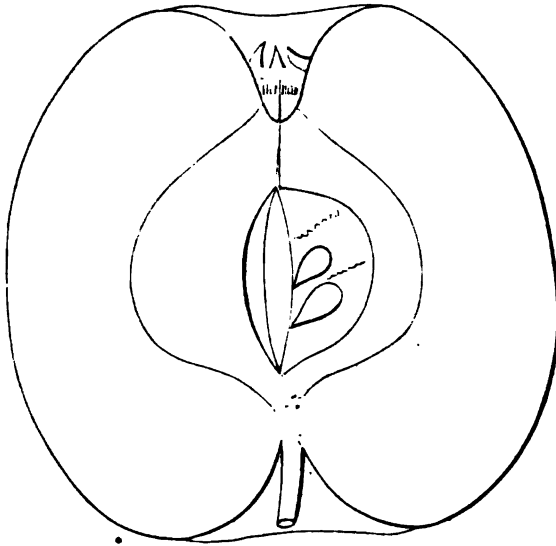
**Schale:** grünlich-gelb, die ganze Frucht röthlich-braun gefärbt und dunkelroth gestreift; Punkte hellbraun, zerstreut, um den Kelch sehr dicht stehend.

**Fleisch:** weißlich-gelb, dicht, fest, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Kammern geräumig, Wandungen aufgerissen, schwarz-braune, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende November bis Mai. Für die Wirthschaft brauchbar; er wird jedoch durch gleichzeitig reisende, bessere Sorten ersetzt.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist tragbar und scheint empfindlich zu sein. Sommertriebe schlank, braunroth, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespizt, anliegend; Blätter mittelgroß, eirund; Nebenblätter liniensförmig.



### No. 730. Fürst Lippe.

Diel II. 1; Luc. V. 2. b; Fogg III. 2. C. \*†† November bis März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Umgegend von Wien; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Fürst Lippe, (Lucas, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1872). 2. Prince de Lippe (Thomas, Guide pratique, S. 149).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder wenig nach dem Stiele zu; die Frucht ist nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmäßig flach abgerundet.

Kelch: geschlossen; Blättchen groß, lang-zugespißt, mit nach innen geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung sehr tief und eng, von Falten und Rippen umgeben, die oft über die Frucht flach verlaufen.

Stiel: kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung flach und eng, schwach berostet.

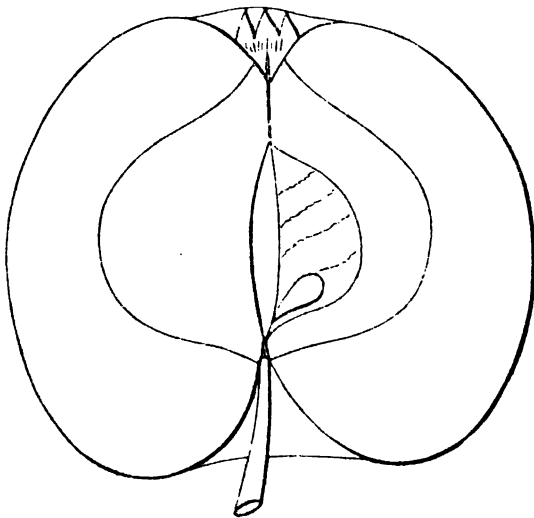
Schale: fein, glatt, geschmeidig, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite prachtvoll bräunlich-geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich.

**Fleisch:** grünlich-weiß, grobzellig, mürbe, saftreich, von süß-weinigem, fast gewürzlosem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen etwas aufgerissen, große, eirunde, fast rundliche, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts stumpf zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig, breit; Staubfäden grundständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-März. Sehr schön gefärbte Frucht für die Wirthschaft und für den Markt brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, mäßig-lang, wollig, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter klein, lanzettlich.



## No. 731. Graf Rostiz.

Diel II. 1; Enc. ~~LIX~~ 2. a; Fogg III. 1. A. \*\*\*†† October-December.

IV

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt ihn aus dem Garten des Grafen Rostiz zu Zobten, Kreis Löwenberg in Schlesien; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt verbanft ihn der Freundlichkeit des verstorbenen Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Graf Rostiz, (Oberdieck, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 193).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach gerundet ist, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen oder halb-offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die mitunter flach über die Frucht verlaufen, aber wenig bemerklich sind.

Stiel: kurz, oft fleischig; Stieleinsenkung weit und tief, mitunter durch einen Wulst verengt, strahlig berostet.

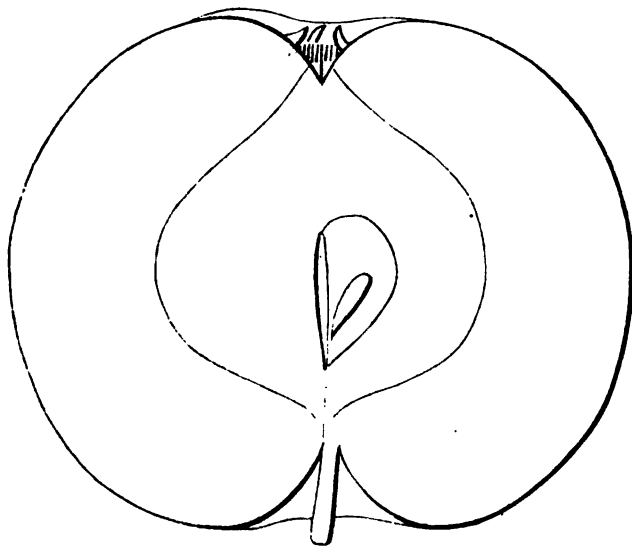
**Schale:** glatt, glänzend, geschmeidig, goldgelb, nur stark besonnte Früchte zeigen an der Sonnenseite mitunter schwache Röthe; Punkte fein, bräunlich, zerstreut; am Kelch und Stiel findet sich etwas Kosi.

**Fleisch:** gelblich-weiß, locker, saftreich, mürbe, vom Geschmack des Gravensteiners. Geruch sehr angenehm.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer schwach geöffnet, sehr groß mit aufgerissenen Wandungen, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis Februar. Vorzüglicher Apfel für die Tafel und ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist nicht empfindlich, gedeiht auch in leichtem Boden, scheint aber spät zu tragen. — Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, stark punktirt; Blätter lang-eiförmig, glänzend, lang-zugespizt, unterseits wollig.



## No. 733. Gueltonapfel.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Fogg. III. 1. C. \*\*++ Winter-Zuli.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Guelion, Baumzüchter zu Wez bei Tournay aus Samen gezogen und von der Gartenbau-Gesellschaft zu Tournay im November 1862 mit einer vergoldeten Medaille prämiirt. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber wegen seiner Güte, langen Dauer und späten Blüthezeit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Guelton, (Thomas, Guide pratique 1876. S. 125). 2. Guelton, (E. Robigas, Bulletins d'arboriculture, 1880. S. 353). 3. ~~Guelton (Thomas, Guide pratique, S. 125).~~ = *h. v.*

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und rundet sich die Frucht nach dem Stiele und dem Kelche zu ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, nicht hervorragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

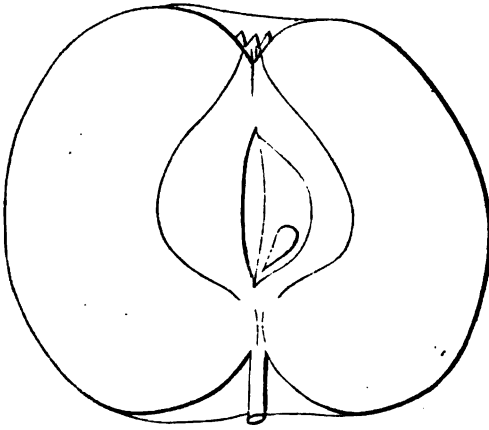
**Schale:** glatt, stark, grünlich-gelb, später hell-gelb, auf der Sonnen-  
seite und oft auch auf der Schattenseite schön roth gefärbt und verwaschen;  
Punkte fein, zahlreich, zerstreut, hell-braun; um den Stiel finden sich mit-  
unter Rostanflüge.

**Fleisch:** gelblich-weiß, unter der Schale grünlich-weiß, fein, saftreich,  
mürbe, von gewürzhaftem, etwas säuerlichem Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohladig; Fächer mäßig groß, lang-zugespizte  
Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des  
Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-  
kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November, bei guter Aufbewahrung bis  
Juli. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch werthvoll für die  
Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, trägt sehr reichlich,  
ist nicht empfindlich, und blüht ebenso spät, wie der Königliche Kurzstiel.  
Sommertriebe mäßig lang und stark, dunkelbraun; Fruchttaugen mäßig  
groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, lebhaft  
grün, eirund, scharf gefägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 734. Der Hebelsapfel.

Diel V. 1; Luc. XIII. 1. b; Sogg III. 1. B. \*† December-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er kommt in der nördlichen Schweiz, im Elsaß und im badischen Oberlande häufig als Rümehrüslischer und Chruslischer vor und wird dort besonders wegen seiner langen Haltbarkeit geschätzt. Er wurde nach dem Volksdichter J. P. Hebel von Hausen im Wiesenthale benannt, der diesen Apfel in „die Mutter am Christabend“ erwähnt und verewigt hat. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Der Hebelsapfel, (Schanzlin, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1868). 2. Hebelsapfel (Thomas, Guide pratique, S. 135).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespißt, lange grün bleibend, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, von denen einige mitunter flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.



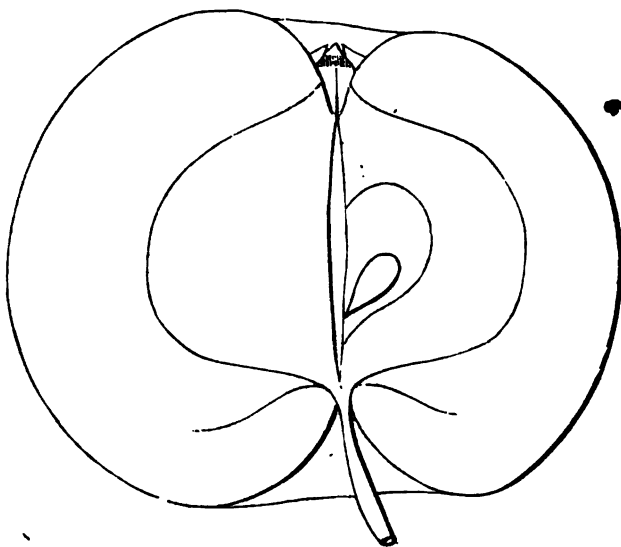
**Schale:** fein, glatt, glänzend, citronengelb, auf der Sonnenseite, oft auch die ganze Frucht, mit zahlreichen, kurz-abgesetzten Carminstreifen besetzt, zwischen denen häufig schwärzliche Punkte bemerklich sind; Punkte zahlreich, fein.

**Fleisch:** weiß, fest, saftreich, von wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer eng und mittelgroß, kleine, gut ausgebildete, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, nachwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December; er hält sich ein Jahr. Sehr guter Wirthschaftsapfel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, bildet eine hochgehende Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark, olivenbraun, stark punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, gesägt; Nebenblätter linienförmig. Der Baum gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und für rauhe Lagen zu empfehlen.



## No. 735. Herzogin Olga.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Sogg | 1. A. \*\*\*†† Ende August.

Heimath und Vorkommen: diese noch wenig verbreitete, sehr gute Sommerfrucht, wurde im Jahre 1860 vom Hofgärtner Müller zu Wilhelma bei Cannstadt gezogen und der Herzogin Olga von Württemberg zu Ehren benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Sorte von dem Baumschulenbesitzer Gaucher in Stuttgart, der sie 1879 in den Handel brachte.

Literatur und Synonyme: 1. Herzogin Olga (Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart, Catalog 1879).

Gestalt: mittelgroßer, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher, flachgebauter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht ist nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig abgerundet.

Kelch: halboffen; Blättchen lang, zugespitzt, wollig, grün, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinfenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** holzig, grünlich-braun, lang; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig herostet.

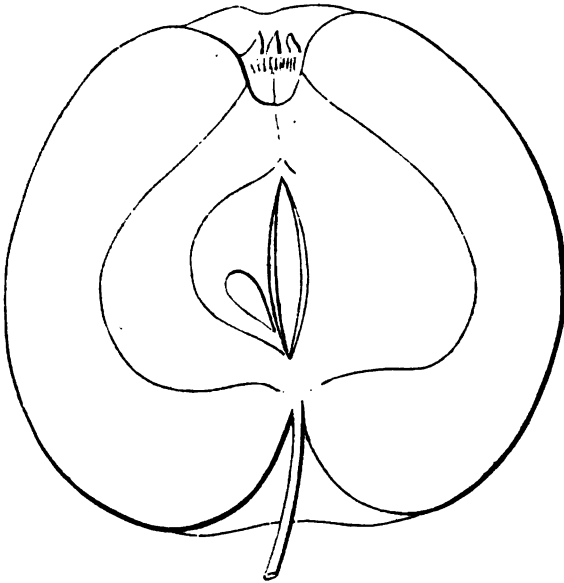
**Schale:** glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, später wachsgelb, sonnenwärts intensiver, fein beduftet; Punkte zerstreut, weißlich.

**Fleisch:** grünlich-weiß, mürbe, saftig, von angenehmem wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, rundlich-ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herz-zwiebelförmig, nachwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August, Anfangs September. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbare Frucht, die sich durch Schönheit und Tragbarkeit auszeichnet.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt früh und dankbar, ist nicht empfindlich und kommt auch in leichtem Sandboden fort. Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund oder eilanzettlich, gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 736. Oberländer Himbeerapfel.

Dies I. 1; Enc. I. 3. a; Fogg III. 1. B. \* \* \* † October-März.

**Heimath und Vorkommen:** er findet sich unter dem Namen Himbeerapfel oder Erdbeerapfel in verschiedenen Theilen von Oberschwaben, wo er sehr geschätzt wird. Ueber seinen Ursprung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese werthvolle Frucht von Oberdieck.

**Literatur und Synonyme:** 1. Oberländer Himbeerapfel (Lucas, Kernobstorten Württembergs, S. 24).

**Gestalt:** mittelgroßer, theils hoch-, theils flach-gebauter, etwa 75 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz-zugespißt, wollig, grün bleibend, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten und Rippen umgeben, die calvillartig über die Frucht verlaufen und die Rundung derselben verschleiden.

**Stiel:** 30 mm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

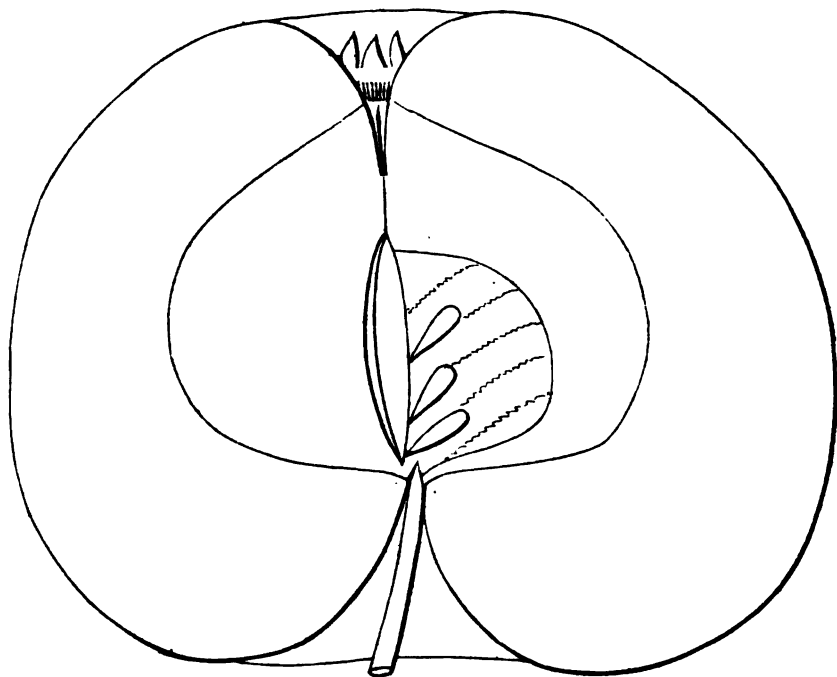
**Schale:** fein, glatt, glänzend, schwach bebustet, geschmeidig, grünlich-gelb; von der Grundfarbe ist bei freihängenden Früchten wenig zu sehen, da eine schöne, dunkel-carmoisinrothe, oft auch blutrothe Färbung die Frucht überzieht; in der Röthe erkennt man deutlich dunklere Streifen; Punkte fein, kaum bemerkbar; Geruch ziemlich stark.

**Fleisch:** grünlich-weiß, mitunter schwach geröthet, fein, weich, saftreich, von angenehmem gewürztem, wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, schwach geöffnet, mit aufgerissenen Wandungen, eiförmige, kurz-zugespizte, zahlreiche Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, feldwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-Frühjahr. Sehr gute Frucht für die Tafel, für die Wirthschaft und den Markt.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut und trägt reichlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang, fein, nach oben wollig, violettbraun, schwach punktiert; Fruchttaugen klein, wollig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittel-groß, oval, schwach gefägt; Nebenblätter selten vorhanden.



### No. 737. Der Jallaisapfel.

Diell III. 1; Luc. VI. 1. a; Fogg III. 1. A. \*†† November, December.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Ungarn; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Gaucher, Baumschulbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Jallais (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 147.)

Gestalt: sehr großer, halbkugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit flach-abgerundeter Spitze endet.

Kelch: offen oder halb-geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, bräunlich; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: holzig, braun, 2 cm lang; Stieleinfenkung tief und weit, strahlig berostet.

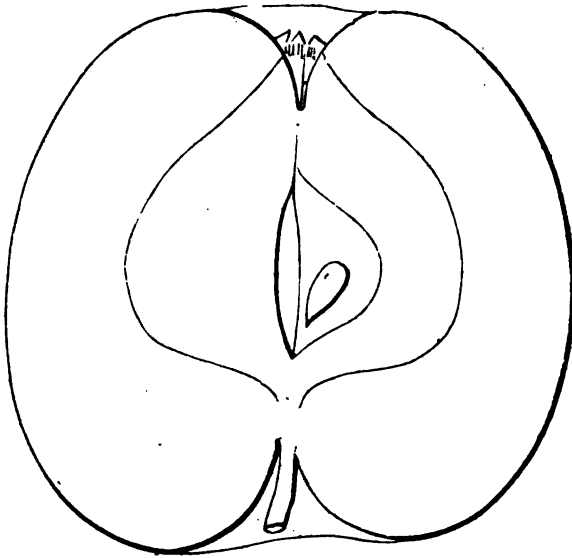
Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; Schalenpunkte gelblich-weiß, in der Röthe hellbraun; Krost fehlt.

Fleisch: gelblich oder grünlich-weiß, grob, weich, saftreich, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen zerrissen, zahlreiche, lang-zugespißte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: November-December. Recht gute, ansehnliche Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut, ist nicht empfindlich, gedeiht auch in leichtem Sandboden und ist für rauhe Lagen zu empfehlen. — Sommertriebe stark, braun, stark punktiert; Frucht- augen stumpf-kegelförmig; Holz augen zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, lang-zugespißt, gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



## No. 738. Joseph de Brichy.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Sogg III. 2. A. \*\*\*†† November-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Boiffel zu Fauquemont in Belgien im Jahre 1855 gezogen und von ihm nach einem seiner Freunde benannt. Nach Frankreich kam er im Jahre 1860; er wurde von André Leroy in Angers unter dem falschen Namen Joseph d' Etrichy vielfach verbreitet. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese recht gute Frucht von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Joseph de Brichy, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 237). 2. Debrichy (Pépinières d' Angers, 1864). 3. Joseph de Brichy (Thomas, Guide pratique, S. 136).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, strahlig berostet.



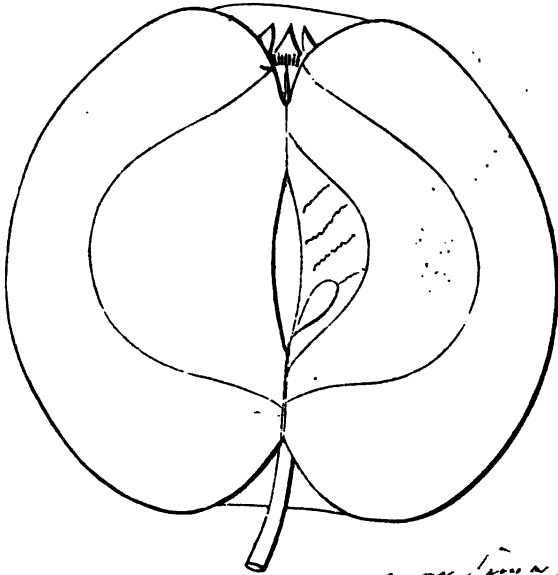
**Schale:** etwas rauh, hellgelb, sonnenwärts goldiger und schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; Rostflecken finden sich vereinzelt, namentlich in der Nähe des Stiels.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke. Geruch stark.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer groß, gut ausgebildete, ovale, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Januar. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, kurz, rothbraun, wollig, stark punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, stumpf und stark gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



*segen für ein feines, birkeltes  
Larven für die Vögel, wiewohl  
für die Vögel*

### No. 739. Josephine Kräuter.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Sogg III/B. \*\*† December-Mai. Li

**Heimath und Vorkommen:** er wurde vom Stifftsgärtner J. Kinast zu St. Florian aus Samen gezogen und verbreitet. In Deutschland ist diese schön gefärbte Frucht noch wenig bekannt, verdient aber allgemein verbreitet zu werden.

**Literatur und Synonyme:** 1. Josephine Kräuter (Kinast, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 193).  
2. Josephine Kräuter, (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 136).

**Gestalt:** mittelgroße, hochgebaute, etwa 70 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, wollig, mit nach außen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: etwa 2 cm lang, <sup>1 cm l</sup> braun, holzig, oft auch fleischig; Stiel-  
einfenkung tief und eng, mitunter durch einen Wulst verengt.

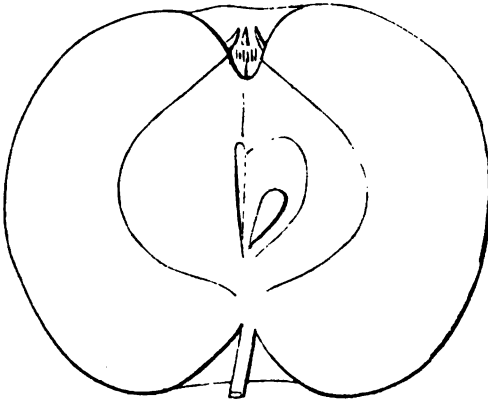
Schale: glatt, fein, vom Baume beduftet, gelblich-grün, auf der  
Sonnenseite schön roth geflammt und punktiert; stark besonnte Früchte sind  
ganz roth gefärbt und dunkel gestreift; Punkte sind auf der Schatten-  
seite kaum bemerklich, auf der Sonnenseite fein, zerstreut, bräunlich.

Fleisch: <sup>weiß</sup> gelblich-weiß, fein, locker, saftig, sehr zart, von angenehm  
süß-weinigem Geschmack, der Ähnlichkeit mit dem des rothen Winter-Tauben-  
apfels hat.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig; Wandungen zer-  
rissen, zahlreiche, rundlich-ovale, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der  
durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig,  
kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittel-  
ständig.

Reifezeit und Nutzung: December-Mai; recht gute Frucht für die  
Wirthschaft, aber auch für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr gut, bildet eine hohe,  
breite Krone, ist ungemein tragbar, nicht empfindlich, gedeiht in jedem  
Boden und selbst noch in rauher Lage. Sommertriebe stark, braunroth,  
schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen zuge-  
spitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, scharf gefägt; Nebenblätter  
linienförmig.



### No. 740. Süßer Juvigny.

Die I. 3; Enc. III. 2. b; Fogg II. 1. A. † Mitte September.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Normandie, wo er als Cyberfrucht sehr geschätzt wird. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber in rauhen Lagen angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Doux Juvigny, (Poiteau, Pomologie française). 2. Doux Juvigny, (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841, III., S. 16, No. 26). 3. Süßer Juvigny, (Dittrich, Systematische Beschreibung der Apfelsorten. S. 51. No. 167). *Stochmal.*

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte und rundet sich die Frucht nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von zehn Rippen umgeben, von denen fünf sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

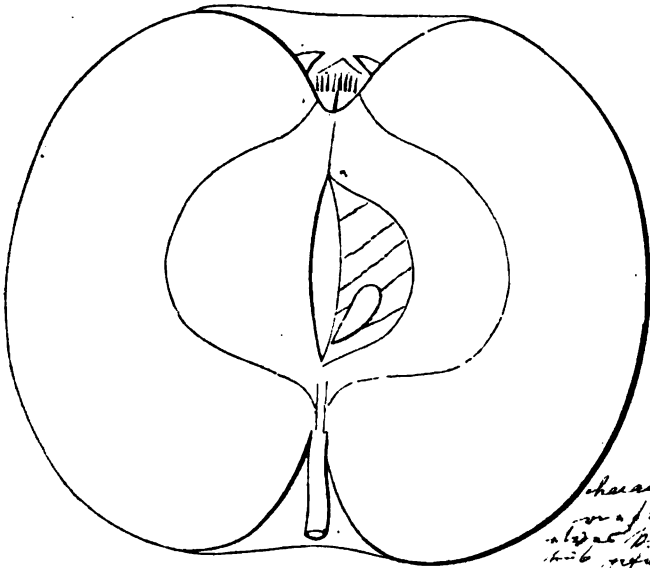
**Schale:** glatt, glänzend, blaßgelb, auf der Sonnenseite hellroth mit vielen ungleich gestalteten, dunkelrothen Flecken, in deren Mitte sich hellere Punkte befinden.

**Fleisch:** weiß, fest, markig, saftreich, von zuckerfühem Geschmade.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespißte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel förmig, kelchwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte September. Für die Wirthschaft und zu Cyder brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, hat herabhängende Zweige, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, röthlich-braun, wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spiß, anliegend; Blatt groß, länglich-eiförmig, unterseits wollig, fein gesägt; Nebenblätter linienförmig.



No. 741. Kaiser Wilhelm.

*Handwritten notes:*  
 - Charakteristisch  
 - von Anfang an  
 - ist das Kernstück  
 - nicht gefüllt, Kern  
 - ist klein  
 - 1879 2. Band 1. Aufl.

Die IV. 4; Luc. XII. 2. a; Sogg III/B. \*\*\* November-April. 11

**Heimath und Vorkommen:** diese werthvolle Gold-<sup>?</sup>Reinette wurde im Jahre 1864 von dem Director des Bergischen Obstbau-Vereins, Hauptlehrer Hesselmann zu Wighelden, zu Haus Bürgel im Kreise Solingen aufgefunden. Der Mutterstamm steht im dortigen Gutsgarten, liefert jährlich reiche Ernten und trug 1847 etwa 600 Kilo Äpfel, welche 180 Mark einbrachten. Die königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt die Reiser dem um den bergischen Obstbau hochverdienten Hauptlehrer Hesselmann, der die Früchte zuerst in der 8. Versammlung Deutscher Pomologen zu Potsdam im Jahre 1877 auslegte. Der Stamm ist wahrscheinlich aus dem Samen der Harberts Reinette entstanden, von der sie sich durch die lactrothe Färbung, durch die zahlreichen, sternförmigen Kostpunkte und feineres Fleisch unterscheidet.

**Literatur und Synonyme:** 1. Kaiser Wilhelm (Bauche, Monatschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den Königl. preuß. Staaten, 1879, December-Heft). 2. Kaiser Wilhelm (Bauche, Deutsche Pomologie, I., No. 64).

Gestalt: großer, <sup>kurz/Pyram. in oben, niedrig/niedrig ab</sup> flach-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht ist nach dem Stiel flach abgerundet, nach dem Kelche nimmt sie merklicher ab.

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz, grün, wollig, stumpf-zugespißt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung breit und tief, von einigen Falten umgeben, die sich mitunter rippenartig über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, oft auch lang, mäßig dick; Stieleinsenkung ziemlich tief und eng, stark hellbraun berostet.

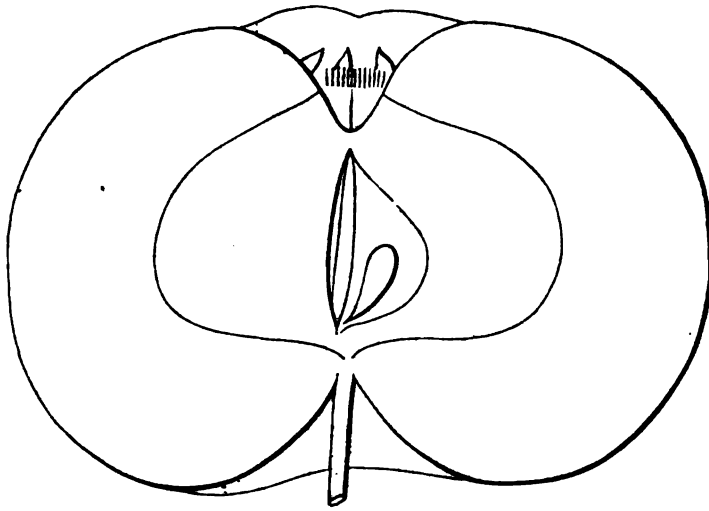
Schale: glatt, glänzend, vom Baume gelblich-grün, lagerreif goldgelb, auf der Sonnenseite, mitunter auch auf der ganzen Frucht, lachroth gefärbt und carmoisinroth gestreift; sternförmige, hellbraune Kostpunkte sind auf der ganzen Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel finden sich einige Kostanflüge. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: weißlich-gelb, sehr fein, weich, saftreich, von wein-säuerlichem, gewürzhaftem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, rundlich-ovale, lang-zugespißte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel-förmig, kelchwärts sanft zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittellständig.

Reife und Nutzung: er wird Ende October lagerreif und hält sich bis April. Ein ganz vortrefflicher Apfel, der allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine hochgehende, breit-pyramidenförmige Krone, ist ungemein fruchtbar und scheint nicht empfindlich zu sein. — Sommertriebe lang, stark, wollig, silberhäutig, stark hellbraun punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, groß, wollig; Holztaugen eiförmig, anliegend; Blätter sehr groß, länglich-eiförmig, die Ränder nach oben gebogen, ziemlich tief und stark gesägt; Nebenblätter stark, lanzettlich.



## No. 742. Mecklenburger Kantapfel.

Diel I. 1; Enc. I. 2. a; Sogg III. 1. C. \*\*\*† November-Januar.

**Heimath und Vorkommen:** er ist in Mecklenburg sehr verbreitet; über seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In der Großherzoglichen Plantage zu Ludwigslust standen noch im Jahre 1843 mehrere sehr starke und alte Bäume. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Hofgärtner Schmidt in Ludwigslust. In Deutschland scheint er wenig verbreitet zu sein, er verdient aber wegen seiner Schönheit und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden.

**Literatur und Synonyme:** er kommt in Mecklenburg unter diesem Namen vor und wurde hier zuerst beschrieben. 1. Mecklenburger Kantapfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 3. S. 78).

**Gestalt:** großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

**Kelch:** offen oder halb-offen; Blättchen grünlich, breit, kurz, wollig; Kelcheinfentung flach und weit, von feinen Falten und fünf deutlichen Rippen



umgeben, welche über die Frucht verlaufen und sich bis zur Stieleinfenkung erstrecken.

**Stiel:** kurz, braun, wollig, kaum hervorragend, oft etwas fleischig; Stieleinfenkung tief und eng, grünlich-braun, strahlig berostet.

**Schale:** fein, glatt, geschmeidig, abgerieben glänzend, Grundfarbe gelblich-grün, von der aber nur sehr wenig zu sehen ist; da die ganze Frucht mit einem schönen, dunkeln Karmoisinroth und mit kurz abgesetzten, dunkelrothen Streifen bedeckt ist; Punkte fein, weißlich, wenig bemerkbar. Geruch merklich.

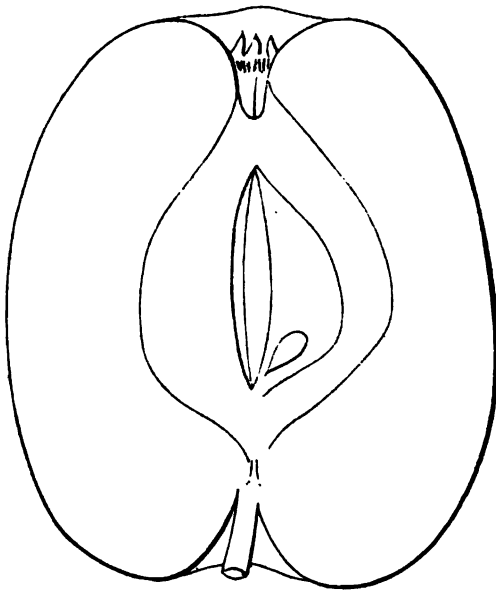
**Fleisch:** grünlich-weiß, ziemlich fein, mürbe, saftreich, von angenehmem, schwach gewürztem, durch eine milde Säure gehobenem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, kleine, eiförmige, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** er reift im November und hält sich bis Januar. Sehr guter und schöner Apfel für die Tafel, aber auch für alle wirthschaftlichen Zwecke brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in Sandboden eben so gut wie in schwerem Boden. — Sommertriebe schlank, bräunlich-grün; Blüthenaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt.

Er hat einige Aehnlichkeit mit dem gestreiften Winter-Calvill; der Mecklenburger Königsapfel unterscheidet sich durch Form, Fleisch und Vegetation.



## No. 743. Kantil Sinap.

L. Luc. V. 2. b; Pogg III. 2. B. \*\*\* November-Januar.

Zeich II, 1.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Krim, wird in der Umgegend von Karazubazar häufig gefunden und als Marktfrucht sehr geschätzt. In Deutschland ist er wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Kantil Sinap (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1880, S. 161).

Gestalt: mittelgroßer, walzenförmiger, etwa 65 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: halb offen oder geschlossen; Blättchen lang-zugespißt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, strohgelb, auf der Sonnen-

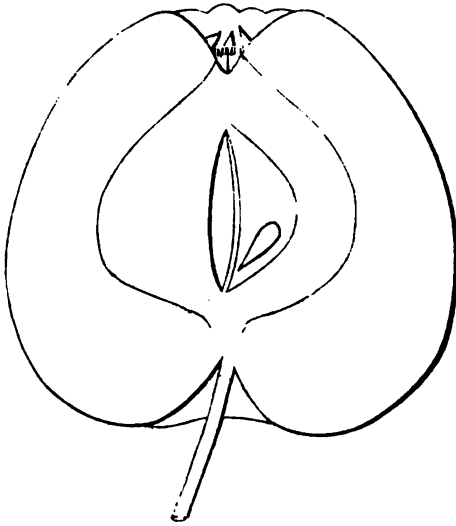
seite fast gänzlich carmoisinroth gefärbt; Punkte nur im Roth bemerklich, hellbraun, röthlich umrandet; Koss findet sich nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftig, von angenehm-gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschiffig; Fächer geöffnet, mit zerrissenen Wandungen, kleine, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Recht guter, schön-gefärbter Apfel für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt gut, scheint aber warme, geschützte Lage zu verlangen. Sommertriebe mäßig-stark und lang, braun, etwas wollig, schwach punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 744. Schwarzschildernder Kohlapfel.

Diel V. 4; Enc. XIII. 2. b; Fogg III. 2. D. \*\*† Winter.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt aus Trier; über seine Entzuehung ist Näheres nicht bekannt.

**Literatur und Synonyme:** 1. der schwarzschildernde Kohlapfel (Diel, 25, 116), 2. Der schwarzschildernde Kohlapfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, I, S. 463, No. 467). 3. Schwarzschildernder Kohlapfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 17, No. 12).

**Gestalt:** kleiner, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** halboffen oder geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** lang, holzig, dünn, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, von strahligem Roste umgeben.

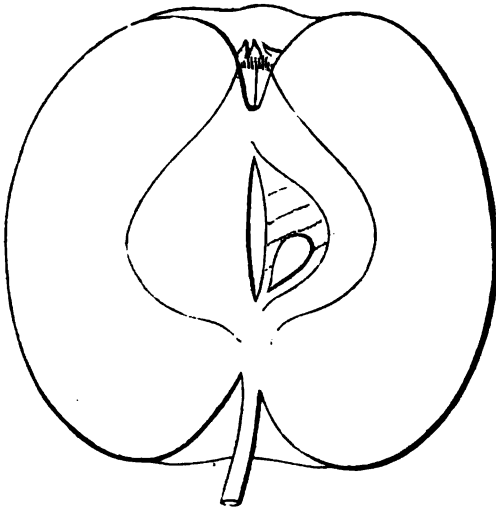
**Schale:** fein, glatt, beduftet, gelblich-grün, später gelb, ganz und gar mit ins Schwarzlichviolette schillernde Blutroth überzogen; auf der Schattenseite zeigen sich deutliche, dunkel-carmoisinrothe Streifen; Punkte klein, zerstreut, wenig bemerklich.

**Fleisch:** weiß, fein, fest, saftvoll, von angenehmem, fein himbeerartigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, schwach geöffnet, kleine, hellbraune, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelswärts lang-zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November-Frühjahr. Vorzüglicher Cyberapfel, der aber auch für die Wirthschaft und die Tafel brauchbar ist.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, bildet eine breit-gewölbte Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, wollig, etwas punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig, kurz.



## No. 745. Der Königin-Olga-Apfel.

Diel IV/Enc. IX. 2. b; Sogg III. 1. B. \*++ März-Juni.

Heimath und Vorkommen: er wird in der Krim und Bessarabien häufig angetroffen; wir verdanken seine Einführung dem Obergärtner S. Lieb zu Palmyra in der Ukraine. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem Pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Olga Nicolajewna (Lieb, Pomologische Monatshefte, 1876, S. 1). 2. Der Königin-Olga-Apfel (Lucas, Pomologische Monatshefte 1879).

Gestalt: Kleiner, hochgebauter, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich schön abrundet, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, grün, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von 5 Rippen umgeben, die sich nicht über die Frucht verbreiten.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, schwach berostet.

Schale: glatt, abgerieben glänzend, Grundfarbe grün, von der gewöhnlich wenig zu sehen ist, da die Frucht trüb braunroth gefärbt,

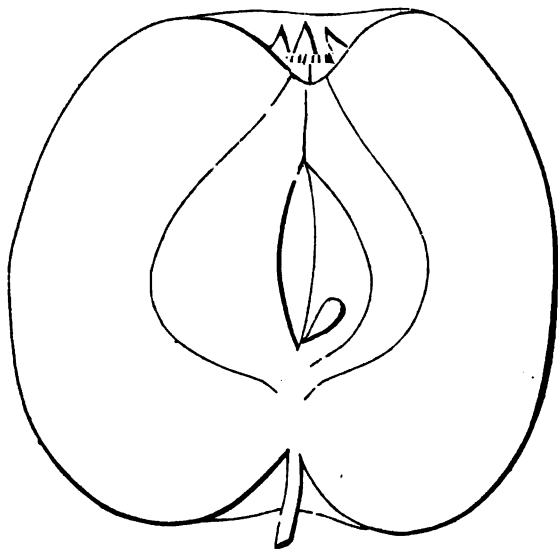
gestreift und marmorirt ist; auf dem Lager geht das Braunroth in schönes Carminroth über; weißliche Punkte sind nur im Roth sichtbar.

Fleisch: gelblich, fein, fest, saftreich, von etwas gewürztem, süßweinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, lang-zugespizte, vollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebförmig; kelchwärts lang-zugespizt. Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: März bis Juni. Für Tafel und Wirthschaft, sowie für den Markt wegen seiner langen Dauer brauchbar.

Eigenschaft des Baumes: er wächst in der Jugend stark, bildet eine breite Krone und ist recht fruchtbar; Sommertriebe schlank, braun, schwach punktirt; Fruchtaugen abgestumpft, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter ziemlich groß, oval, gekerbt, unterseits filzig; Nebenblätter liniensförmig.



### No. 746. Königin von Frankreich.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. a; Fogg III 2. B; \*\*†† October - November.

Heimath und Vorkommen: der Mutterstamm steht im Pfarrgarten eines Dorfes der Umgegend von Tiel in Geldern; die Boskoop Baumschulen brachten ihn vor einigen Jahren in den Handel; die Königl. Gärtnerei erhielt diese recht gute Varietät von Dittolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Reine de France (Niederländischer Obgarten, Taf. 21. Fig. 41. S. 52). 2. Reine de France (Thomas, Guide pratique, S. 149).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt, wollig, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, fleischig, nicht heraustretend, grünlich-braun, wollig; Stieleinsenkung eng und flach, grünlich.



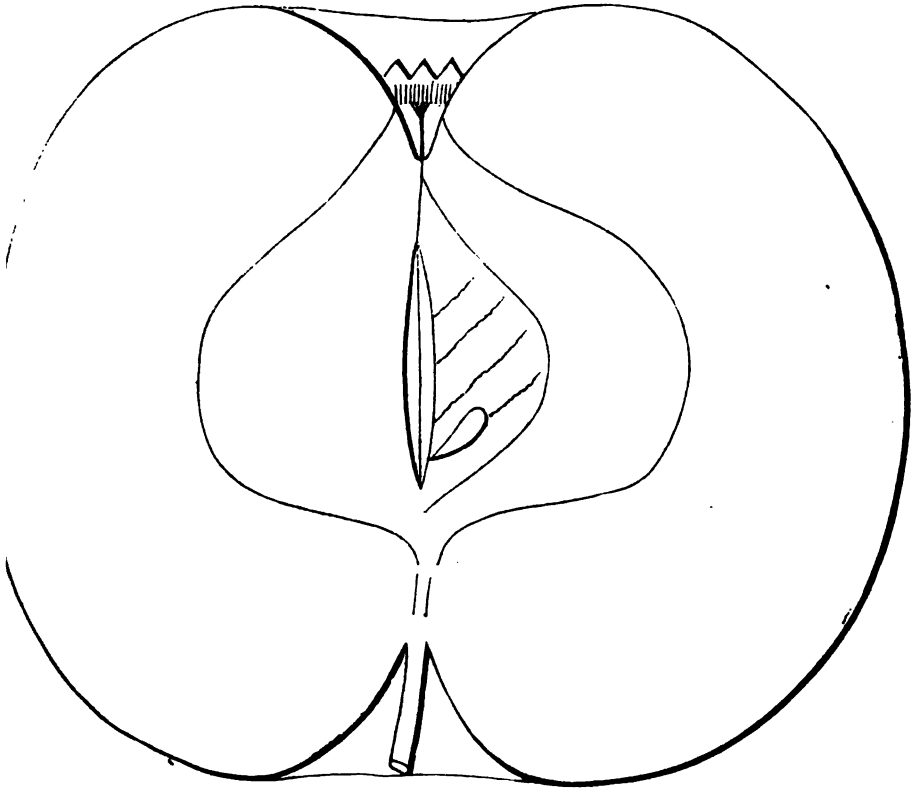
**Schale:** glatt, glänzend, gelblich-grün, später gelb; stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach roth geflammt und gestreift; Punkte fein, oft in hellbraunen, etwas zusammenhängenden Rost übergehend.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack; nach völliger Reife wird die Frucht leicht mehlig.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, keldwärts lang-zugespizt; Keldröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October, November. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut und trägt dankbar. Sommertriebe stark, hellbraun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, flach; Holzaugen spiz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, scharf-gesägt; Nebenblätter klein, linienförmig.



No. 747. Warner's Königsapfel. = *Nelson Glory* auf =

Diel III. 1; Luc. VI. 2. c; Sogg III. 1. A. \* + + November-Mätz. <sup>und Frucht des Fish's</sup>

Get. Herkowitz No 787/2

Heimath und Vorkommen: eine englische Frucht, über deren Entstehung Genaues nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet, sie verdient aber wegen ihrer Größe und Schönheit als Pyramide und als Cordon häufig angepflanzt zu werden. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Warner's King (Ed. Pynaert, Bulletins d' arboriculture, 1872, S. 113). 2. Warner's King (R. Sogg, the fruit Manual, 1875, S. 152). *Bull. x Sogg - Herford's Pomona pl. ...*

Gestalt: sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 120 mm breiter und

100 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung weit und flach, von Falten umgeben, die sich rippenartig über die Frucht bis zur Stieleinsenkung flach hinziehen.

Stiel: stark, holzig, grün, nicht über die Stielhöhle hinausgehend; Stieleinsenkung tief und eng, von strahligem Roste schwach bedeckt.

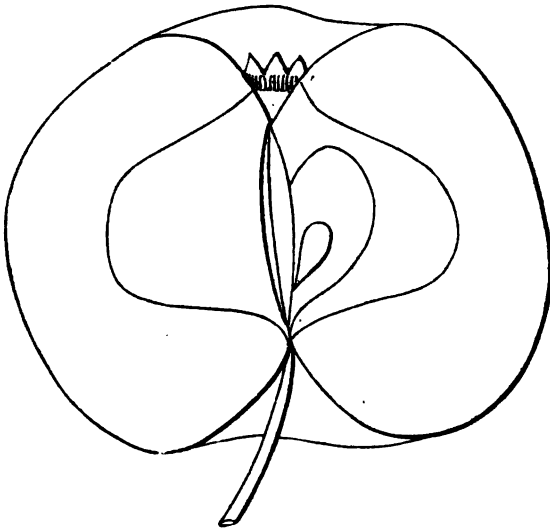
Schale: fein, glatt, glänzend, geschmeidig, vom Baume grünlich-gelb, lagerreif hellgelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, grünlich, in der Röthe hellbraun.

Fleisch: weiß, locker, saftig, von schwach gewürztem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer sehr groß, wenig geöffnet, mit aufgerissenen Wandungen, länglich-ovale, kurz-zugespißte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, kelchwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: ein durch seine Größe und Schönheit sich auszeichnender Apfel für die Wirthschaft. Er zeitigt im October und hält sich bis Februar. *In allen Englischen Feststellungen ist er die Collection der größten Apfel*

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Als Hochstamm dürfte er wegen seiner großen Frucht nur in geschützten Lagen anzupflanzen sein; dagegen ist er zur Anpflanzung als Cordons sehr zu empfehlen. Sommertriebe stark, bräunlich-grün, stark punktiert; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig, weißwollig; Holzaugen stumpf, braun, anliegend; Blatt groß, eiförmig, schwach-zugespißt, stark gezähnt, lebhaft grün; Blattstiel lang, stark, röthlich; Nebenblätter kurz, schmal, abstehend.



## No. 748. Kronprinz Rudolf.

I

Diel IV. 2; Enc. X. 1. b; Sogg III. 1. C. \* + + November-Februar.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt aus Steiermark, wo er sehr verbreitet und geschätzt ist; auf der Wiener Obstausstellung im Herbst 1873 waren durch Director Göthe aus Marburg i. St. sehr schöne Früchte ausgestellt, die sich durch prachtvolle Färbung auszeichneten. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn durch Göthe; die jungen Bäume trugen früh und reichlich. Palandt in Hildesheim lobt die Frucht nicht und behauptet, daß ihr jedes Aroma fehle und das Fleisch markig und fade sei, selbst zum Kochen und Dörren nicht taugte. Die hier gezogenen Früchte waren schön gefärbt und hatten einen angenehmen, recht guten Geschmack.

**Literatur und Synonyme:** 1. Kronprinz Rudolf (Stoll, der Obfigarten, 1881, No. 13. S. 149). 2. Apfel Kronprinz Rudolf von Oesterreich (Palandt, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1880/81, No. 2).

**Gestalt:** mittelgroßer, flachgebauter, etwa 70 mm breiter und 56 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen breit, lang, zugespitzt, wollig, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** halb kurz, halb lang, grün; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun berostet.

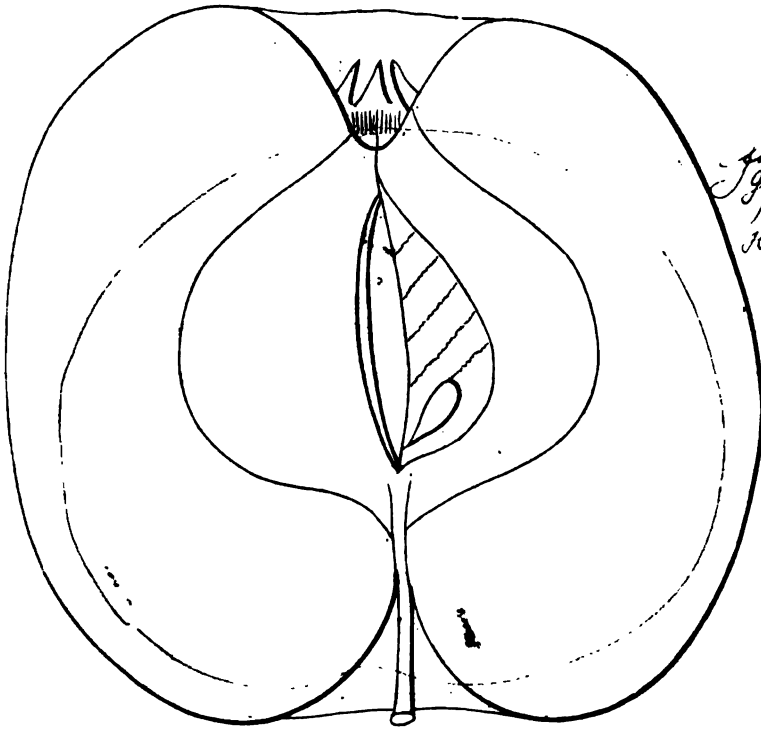
**Schale:** glatt, etwas glänzend, geschmeidig, lagerreif hell-strohgelb, oft auch intensiver, auf der Sonnenseite schön leuchtend blutroth; Punkte fein, kaum bemerklich; Rost und Rostanflüge fehlen ganz.

**Fleisch:** weiß, fein, mürbe, saftreich, von wenig gewürztem, doch angenehm süß-weinigem Geschmache.

**Kernhaus:** hohlachsig; Kammern geöffnet, geräumig, aufgerissen, ovale, kurz-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reife und Nutzung:** November-Februar. Ein für die Tafel brauchbarer Apfel, der mit Cox's Drangen-Reinette, Cox's Pomona u. s. w. reift.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst ziemlich gut, trägt sehr früh und reichlich, ist nicht empfindlich und scheint in jedem Boden zu gedeihen. Ob er hier überall die Vollkommenheit erreicht, wie in Steiermark, muß erst noch beobachtet werden. Sommertriebe stark, braun, schwach punkirt; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter mittelgroß, eirund, scharf-gezähnt.



## No. 749. Ladies' Sweet.

Diel III. 1; Enc. VI. 1. b; Sogg III. 2. A. \* + + October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Bertwill bei New-York in Amerika gezogen. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; ich erhielt ihn im Jahre 1865 von Simon-Louis, Baumschulbesitzer in Plantieres bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Lady's Sweet (The Fruits and Fruit — Trees of America, 1872, S. 246). 2. Douce des Dames (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 151). 3. Ladies' Sweeting (Warber, American Pomology, 1867. Apples, S. 561).

Gestalt: sehr große, meist hochgebaute, kegelförmige, etwa 100 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt

sich die Frucht gewöhnlich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig zu; oft ist die eine Seite mehr entwickelt, als die andere.

**Kelch:** halboffen oder geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespißt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Rippen umgeben, die sich über den Rand erheben, stark über die Frucht verlaufen und die Rundung unregelmäßig machen.

**Stiel:** kurz, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung weit und tief, strahlig berostet.

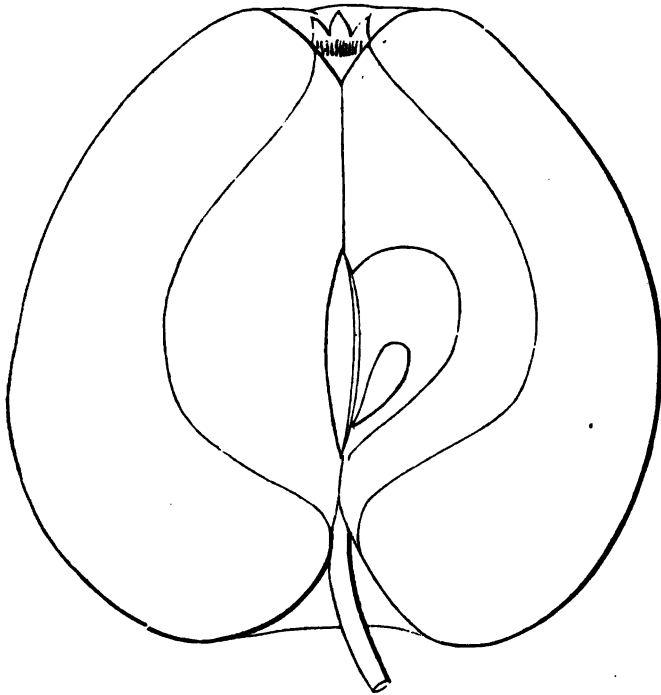
**Schale:** glatt, glänzend, grünlich-gelb, später citronengelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach flammenartig-geröthet; Punkte zerstreut, grünlich, auch bräunlich, auf der Sonnenseite oft röthlich umflossen. Um den Kelch findet sich feiner Rost; Geruch fein.

**Fleisch:** gelblich-weiß, <sup>nicht sauer</sup> locker, fein, mürbe, saftreich, von angenehmem, feinem, wein-säuerlichem Geschmack, ~~der an den des weißen Winter-Salvill's erinnert.~~ *nicht viel besser als Brill. Janssens mit Fischöl, jedoch*

*vollkommener als f. wellbleibig, zu gebrauchtem Oryzal Hautman geringere.*  
**Kernhaus:** hohlröhlig; Fächer sehr groß, wenig geöffnet, Wandungen aufgerissen, ovale, lang-zugespißte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel-förmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende October-Januar. Sehr gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst sehr kräftig und ist ungewein fruchtbar; an Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders groß und schön. Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, meist punktiert; Frucht-  
augen groß, stumpf-kegelförmig, wollig; Holz-  
augen spitz, abstehend; Blatt  
sehr groß, oval, mit kurzer Spitze, tief und scharf gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter lang und schmal.



## No. 750. Lord Suffield.

Diel III. 1; Luc. VI. 1. b; Hogg I. 2. A. \* + + August-September.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus England, wo er als Rûchenapfel sehr geschätzt wird. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Burvenich in Gent. *In der Sammlung der Gartenbau-Gesellschaft in Berlin S. 4.*

Literatur und Synonyme: 1. Lord Suffield (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 87). 2. Lord Suffield (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1876, S. 81).

Gestalt: sehr großer, kegelförmiger, etwa 90 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit kleiner Kelchfläche endet.



**Kelch:** geschlossen; Blättchen wollig, breit, lang-zugespitzt, mit auswärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die schwach rippenartig über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** lang, oft auch kurz, stark, holzig, grün; Stieleinsenkung tief und weit.

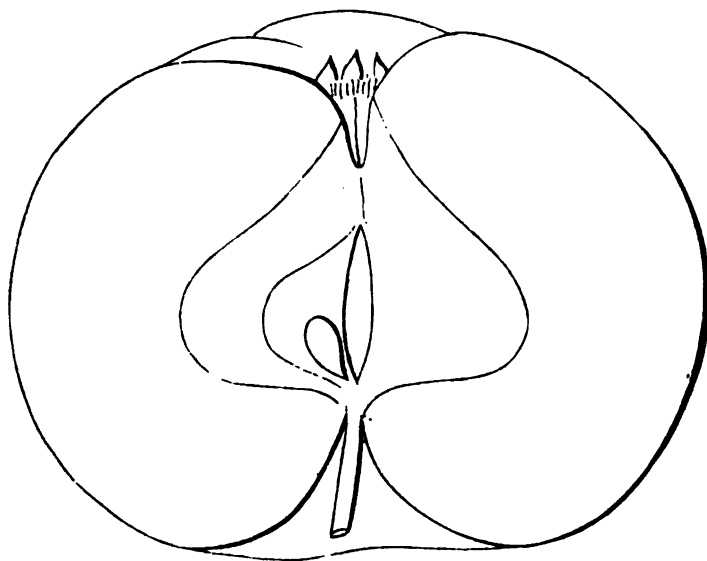
**Schale:** fein, glänzend, vom Baume gras-grün, später grünlich-gelb; Punkte fein, weiß, wenig bemerklich.

**Fleisch:** weiß, zart, locker, von angenehmem süß-weinigem Geschmade.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, große, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Raum melonenförmig; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** August, September. Vorzüglicher Apfel für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem Boden fort. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun, wollig, stark punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen stumpf, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, doppelt gefägt; Blattstiel stark, mäßig lang; Nebenblätter lanzettlich.



### No. 751. Magenta.

Diel VII. 1; Luc. XV. 2. a; Sogg III. 1. A. \* + + December-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und zur Erinnerung an die Schlacht bei Magenta (4. Juni 1859) benannt. Der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1861. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Magenta (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 261).

Gestalt: großer, halb-kugelförmiger, etwa 95 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche gleichmäßig ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen groß, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben, oft auch glatt.

Stiel: kurz, dick, oft fleischig, wollig; Stieleinsenkung tief und weit, hellbraun berostet.

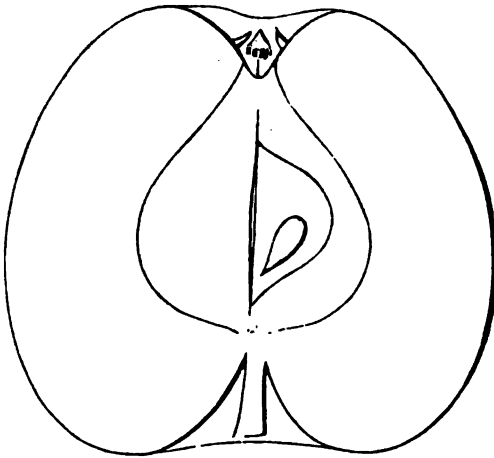
**Schale:** glatt, etwas glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite braunroth verwaschen; Punkte zahlreich, bräunlich, im Roth gelblich.

**Fleisch:** weiß oder gelblich-grün, fest, von gewürzlosem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, stielwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-März. Nur für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst stark, ist fruchtbar und nicht empfindlich, daher in rauhen Lagen für Landstraßen zu empfehlen. Sommertriebe stark, bräunlich, wollig, punktiert; Fruchttaugen stark, wollig; Holztaugen anliegend; Blätter mittelgroß, oval, lang-zugespizt, schwach gesägt; Blattstiel stark, röthlich; Nebenblätter lang, linienförmig.



### No. 752. Schöner Maiapfel.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. a; Sogg III. 2. C. \* + + December-Mai.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde um 1820 von Jaumard, Baumschulenbesitzer zu Bordeaux, aus Samen gezogen. In Deutschland kommt er selten vor. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Bonne de mai (Pomologie de la France, No. 18). 2. Bonne de mai (Thomas, Guide pratique, S. 131).

**Gestalt:** mittelgroße, hochgebaut=kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen oder halbgeschlossen; Blättchen schmal, lang=zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von einigen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, nicht heraustretend, stark; Stieleinsenkung tief und eng.

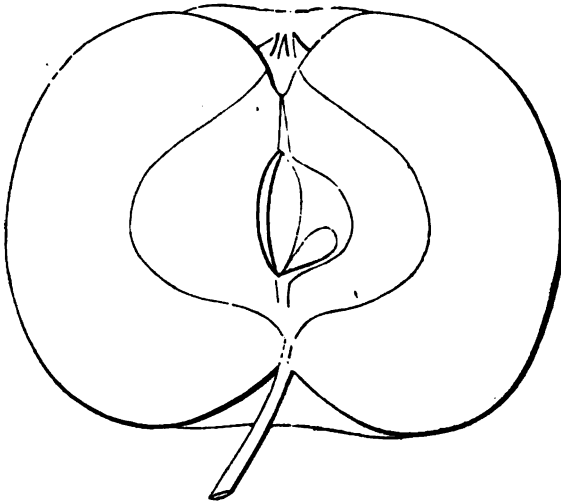
**Schale:** glatt, glänzend, beduftet, citronengelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, braun.

**Fleisch:** grünlich=weiß, mürbe, nicht sehr saftreich, von gewürzlosem, wein=säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer klein, große, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelschwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December=Mai; wegen der langen Dauer und schönen Färbung als Marktfrucht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst stark, bildet eine kugelige Krone und trägt dankbar. — Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge; Fruchttaugen mittelgroß, abgestumpft, wollig; Holztaugen kurz-zugespizt, anliegend; Blatt groß, eilanzettlich, stark-gezähnt; Nebenblätter klein, linienförmig.



## No. 753. Marie.

Diel VII. 1; Enc. XV. 2. b; Högg III. 1. A. \*†† October-April.

Heimath und Vorkommen: er wurde aus Samen gezogen, den Dr. jur. C. van der Blijs im Jahre 1846 aus der Krim mitbrachte; ein Reis des Wildlings wurde auf dem Gute Dofrust bei Hazerswoude in Südholland auf eine Graue Reinette veredelt, von dem van der Blijs 1866 die ersten Früchte erhielt. In Deutschland scheint er wenig vorzukommen; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Ottolander, Baumschulenbesitzer in Bostloop.

Literatur und Synonyme: 1. Marie (Niederländischer Obstgarten, Taf. 53. Fig, 104 und 105).

Gestalt: kleiner, flach-runder, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, grün, lang-zugespißt, wollig; Kelch-einfentung tief und weit, von Falten umgeben, die oft flach über den Rand treten und über die Frucht verlaufen.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun, wollig; Stieleinfentung flach und weit, strahlig-berostet.

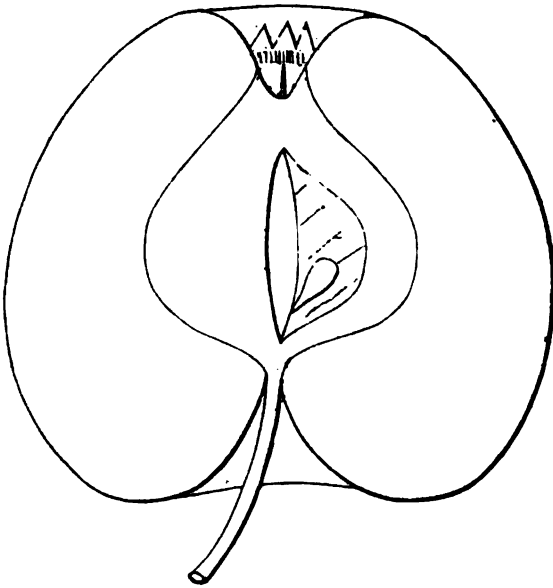
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnen-  
seite schwach geröthet; Punkte kaum bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, fest, von süß-weinigem Geschmache.

Kernhaus: hohlschig; Fächer klein, etwas geöffnet, zahlreiche, kleine,  
lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäß-  
bündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts stumpf-  
zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October-April. Für die Wirthschaft sehr  
brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist tragbar und  
nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, dick, bräunlich, punktiert; Frucht-  
augen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig,  
stumpf, unregelmäßig gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter klein, linien-  
förmig.



### No. 754. Grothe's Melonenapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. a; Fogg III. 2. B. \*†† November-December.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde von Grothe, Vorsitzendem des Gartenbau-Vereins zu Guben, aus Samen gezogen; in Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein, verdient aber für Liebhaber von Süßäpfeln alle Beachtung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

**Literatur und Synonyme:** wurde hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** mäßig große, hochgebaute, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sigt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen, Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** sehr lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig-berostet.



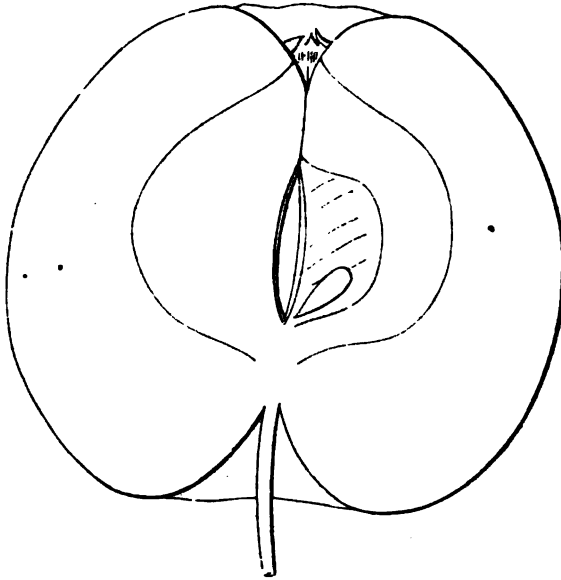
**Schale:** glatt, etwas glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite schön roth geflammt und punktirt; Punkte kaum bemerklich; Rost zerstreut.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, süßem Geschmack, der nach Weihnachten etwas melonenartig wird.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, mit zerrissenen Wandungen, kleine, ovale, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November, December. Ansehnliche Frucht für Liebhaber von Süßäpfeln, sie hat aber kein Gewürz und ist wenig brauchbar für die Wirthschaft (nach Grothe).

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in Sandboden recht gut. Sommertriebe stark, braun, etwas wollig, punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespizt, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespizt, scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



### No. 755. Werder'scher Milchapfel.

Diel II. 1; Luc. IV. 1. b; Sogg I. 2. A. \*†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Werder bei Potsdam vereinzelt in einigen sehr starken, alten Bäumen vor und ist hier wahrscheinlich entstanden. Er scheint sonst wenig verbreitet zu sein, wird aber in Werder als erste, ansehnliche Marktf Frucht sehr geschätzt. Von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig, erhielt ich einen Transparente de Zurich, mit dem er identisch zu sein scheint.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blätter lang, wollig, mit den Spitzen nach innen neigend; Kelcheinsenkung eng und tief, von Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig, bräunlich, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und weit, glatt.

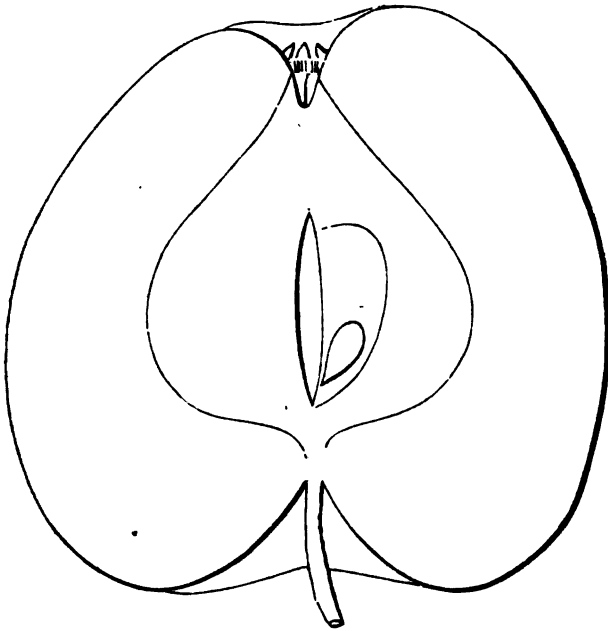
Schale: gelblich-weiß, glatt, fein, abgerieben glänzend; Schalenpunkte zerstreut, kaum bemerklich.

Fleisch: schneeweiß, locker, fein, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer geöffnet, weit, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel förmig, schwärzt kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: Ende September, hält sich 14 Tage. Durch seine schöne, helle Färbung eine Zierde für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne, rundliche Krone, trägt dankbar, ist nicht empfindlich und kommt selbst in leichtem Sandboden fort. — Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespizt, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, stark-gezähnt; Blattstiel stark und lang, röthlich; Nebenblätter linienförmig.



No. 756. Mutterapfel. *Dasymyces, 1882 p. 28*

Diell IV. 2; Enc. XII. 2. b; Fogg III. 2. B. \*\*† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus dem Staate Massachusetts in Nordamerika; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist er noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Mother (Warder, American Pomology, 1867, S. 663) / 2. Mother (Thomas, Guide pratique, S. 123).

Gestalt: mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche zu stärker abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz zugespitzt, mit nach innen gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben, die über die Wölbung gehen und schwach über die Frucht verlaufen.

Stiel: etwa 20 mm lang, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

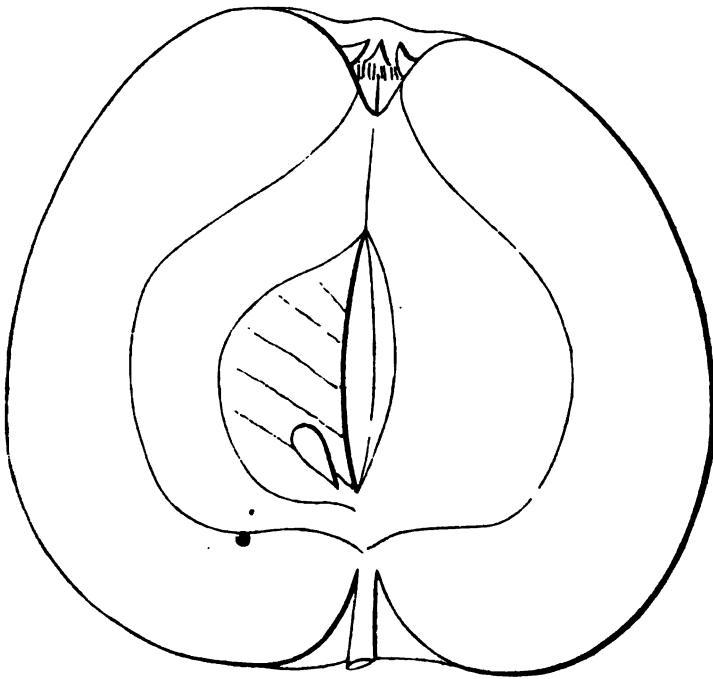
Schale: glatt, fein, hochgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet, geflammt und punktirt; Punkte wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich-weiß, mürbe, saftreich, von sehr gutem, gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, braune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel-förmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randfländig.

Reifezeit und Nutzung: October-Januar. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig stark, braun, etwas wollig, punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 757. Maibier's Parmäne.

Diels II. 1; Luc. IV. 2. b; Sogg III. 2. A. \*\*\*†† October-December.

**Heimath und Vorkommen:** sie stammt aus einem Privatgarten in Moritzburg bei Dresden und wurde nach dem Schwager des Besitzers, dem Handelsgärtner Maibier in Dresden, benannt. Über die Entstehung ist Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

**Literatur und Synonyme:** 1. Maibier's Parmäne (v. Flotow, Monatschrift für Pomologie und Obstbau, 1861, S. 130).

**Gestalt:** große, hochgebaut-kegelförmige, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

**Kelch:** fast geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, wollig; Kelch-einfenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben, die als fünf flache Erhabenheiten über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** kurz, kaum herausragend, grün, stark; Stieleinfenkung eng und tief, strahlig berostet.

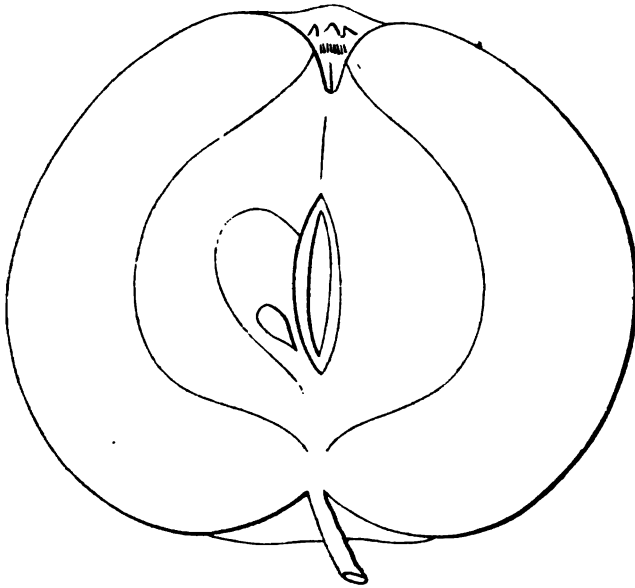
**Schale:** fein, glatt, geschmeidig, blaßgelb, an der Sonnenseite intensiver, schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, braun, zerstreut, in der Röthe röthlich umflossen.

**Fleisch:** gelblich-weiß, ziemlich fein, sehr mürbe, saftreich, von an-  
genehm süß-weinigem, parmänenartigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Kammern geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz-zugespißte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, nachwärts lang-zugespißt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October-December. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt gut und scheint nicht empfindlich zu sein. — Sommertriebe stark, grün, sonnenwärts gebräunt, schwach wollig und punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespißt, anliegend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 758. Schwarzenbach's Parmäne.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Hogg II. 1. C. \*\*†† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von einem Baumzüchter in Würzburg aus Samen gezogen und nach Dr. Schwarzenbach, Professor der Chemie und Vorstand des Gartenbau-Vereins in Würzburg, benannt. In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein, verdient aber größere Beachtung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberbiedl.

Literatur und Synonyme: 1. Schwarzenbach's Parmäne (Belke, Pomologische Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1876, S. 200). 2. Pearmain de Schwarzenbach (Thomas, Guide pratique, S. 139).

Gestalt: großer, theils flach, theils hochgehauter, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, wollig; Kelcheinsenkung eng, flach, von feinen Falten umgeben, die mitunter über den Rand verlaufen.



Stiel: kurz, 2 mm lang, dünn, braun; Stieleinsenkung eng, flach, strahlig berostet.

Schale: glatt, glänzend, orangegelb, auf der Sonnenseite karminroth verwaschen und dunkelroth gestreift, schwach beduftet; Punkte braun, zerstreut.

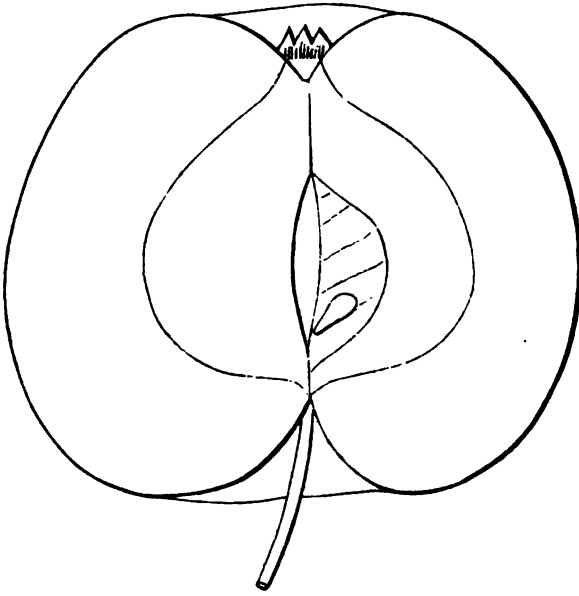
Fleisch: gelblich-weiß, saftreich, mürbe, von gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschiffig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, zahlreiche, ovale, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, nachwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis November. Recht guter Tafelapfel, aber auch durch sein schönes Ansehen für den Markt werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne Pyramide, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, oder ei-lanzettlich, scharf gezähnt, unterseits wollig; Blattstiel stark, lang, röthlich, wollig; Nebenblätter linienförmig.

Auf Doucin veredelt giebt er schöne, tragbare Guirlanden und Spindelpyramiden; die Früchte sind eine wahre Bierbe für den Obstgarten.



### No. 759. Touchon's Sommer-Parmäne.

Diät IV. 4; Luc. XII. 2. a; Pogg. I. 2. C. \*\*\* Ende August bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von M. von Touchon, Gutsbesitzer in Hohenau bei Rackenheim in Hessen, aus Samen gezogen und auf der Internationalen Ausstellung zu Köln im Herbst 1875 mit der Bitte ausgestellt, die Preisrichter möchten sie beurtheilen und sie benennen. Die Preisrichter prämirten diesen vortrefflichen Apfel und gaben ihm den obigen Namen. In Deutschland ist die Frucht nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Güte und Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Touchon's Sommer-Parmäne (Pomologische Monatshefte, 1876, S. 133).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz; Kelcheinfentung flach und weit, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** 2 cm lang, holzig, braun; Stieleinfentung tief und weit, mitunter schwach berostet.

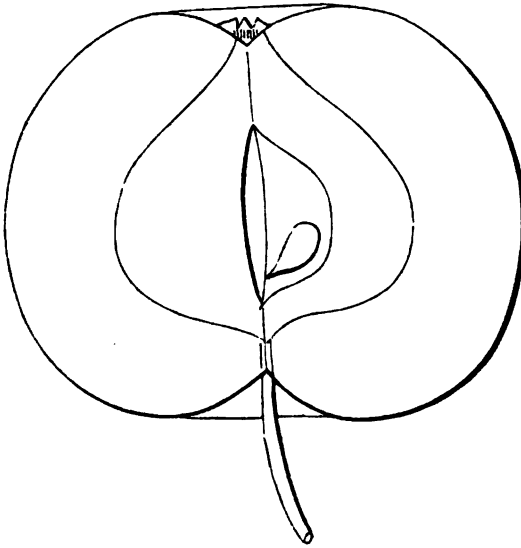
**Schale:** glatt, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite trüb carminroth gefärbt und geflammt; Punkte groß, braun, in der Röhre gelblich-braun; Rostfiguren finden sich mitunter um den Kelch.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm erfrischendem, wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschiffig; Fächer klein, abgerundet, mit aufgerissenen Wandungen, lang-zugespiße, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August, hält sich vier Wochen. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, hellbraun, an der Spitze etwas wollig, weiß punkirt; Fruchttaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holztaugen angebrückt; Blätter oval, lang-gestielt, scharf gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



### No. 760. Parmäne von Mabbot.

Diel IV. 4; Enc. XII. 1, b; Fogg | 1. A. \*\*†† November-Januar.

/ III.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie soll von Paul & Sohn in England gezogen sein. In Deutschland ist sie noch nicht verbreitet. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Müllerlein, Baumschulenbesitzer in Karlstadt a. M. in Bayern.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: etwa 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und eng, hellbraun berostet.

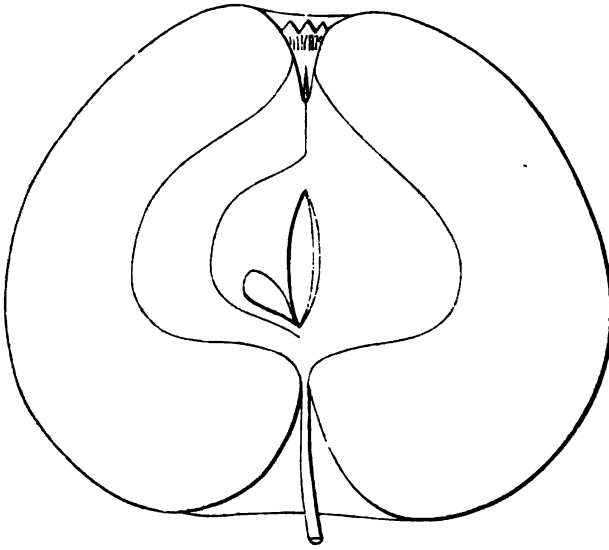
**Schale:** fein, glatt, glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach roth gestreift; Punkte zerstreut, bräunlich, oft sternförmig. Geruch schwach.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von schwach-gewürztem, angenehmem wein-säuerlichem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geräumig, Wandungen etwas aufgerissen, kurz-zugespißte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebförmig, kelchwärts lang-zugespißt. Kelchröhre flach; Staubfäden grundständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-Januar. Vorzüglichste Frucht für die Tafel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, trägt sehr dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, bräunlich, an der Spitze schwach wollig; Fruchtaugen stumpf-zugespißt, wollig; Holzaugen stumpf, wollig, anliegend; Blätter mäßig groß, glänzend, ei-lanzettlich, kurz-zugespißt, am Rande stumpf-gesägt; Blattstiele mäßig stark und lang, wollig; Nebenblätter gewöhnlich fehlend.



## No. 761. Worcester-Parmäne.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. b; Fogg II. 2. C. \*\*\*†† Ende September, October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England aus den Samen von Quarrendon gezogen. In Deutschland findet sie sich nur in einigen Sammlungen; sie verdient aber alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Worcester Parmain (R. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 162).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 80 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sieht nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespißt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, fast ohne Falten

Stiel: lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

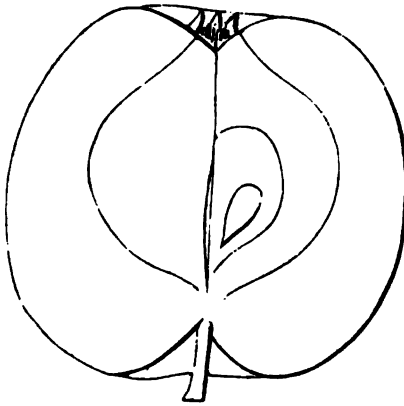
**Schale:** fein, glatt, etwas geschmeibig, hellgelb, auf der Schattenseite schwach, auf der Sonnenseite stark geröthet; Punkte zahlreich, aber wenig sichtbar.

**Fleisch:** weiß, fein, saftig, mürbe, von angenehm süß-weinigem, erfrischendem Geschmade.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer eng, länglich-ovale, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September, Anf. October, hält sich 3—4 Wochen. Sehr schöne und ansehnliche Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft werthvoll. Sie zählt um diese Zeit zu den besten Äpfeln.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespizt, anliegend; Blätter groß, eirund, zugespizt, gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



## No. 762. Der rothe Pepping von Ingestrie.

Dief IV. 2; Enc. X. 2. a; Hogg II. 1. B. \*\*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Knight, Präsident der Londoner Gartenbau-Gesellschaft, aus dem Englischen Goldpepping gezogen. In Deutschland ist er wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Red. Ingestrie (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 119). 2. Der rothe Pepping von Ingestrie (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1843, III, S. 48, No. 76).

Gestalt: kleine, hochgebaut=kegelförmige, etwa 55 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze; manche Früchte sind auch nach beiden Seiten gleich abgerundet.

Kelch: offen; Blättchen schmal, wollig, lang-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dünn, holzig oder fleischig, braun; Stieleinsenkung flach und eng.

Schale: fein, grünlich-gelb, später hellgelb, auf der Sonnenseite schön roth gefärbt und geflammt; Punkte fein, zerstreut, im Roth gelblich.

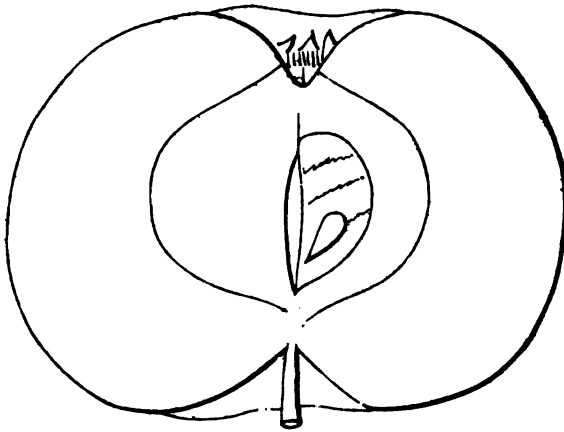
Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von sehr gutem, dem des englischen Goldpepping ähnlichem Geschmack.



**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer geräumig, große, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespizt; Kelcheinsenkung kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** September und October. Vorzügliche Tafel Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, mäßig stark, dunkelbraunroth, silberhäutig, wollig; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig, scharf-zugespizt, am Rande gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



### No. 763. Fearn's Pepping.

Diel I. 3; Luc. III. 1. b; Fogg III. 1. A. \* \* † November-Februar.

**Heimath und Vorkommen:** eine alte englische Frucht, über deren Ursprung Genaues nicht bekannt ist. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient.

**Literatur und Synonyme:** 1. Pepin de Fearn (William Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1802, No. 42). 2. Fearn's Pepping (Charles Downing, Fruits and fruit trees of America, 1869, S. 174). 3. Pomme de Fearn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 155). 4. Fearn's Pippin, Clifton Nonesuch (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 52).

**Gestalt:** mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig flach ab.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, nicht herausragend, stark, an der Spitze verdickt, oft fleischig; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig besetzt.

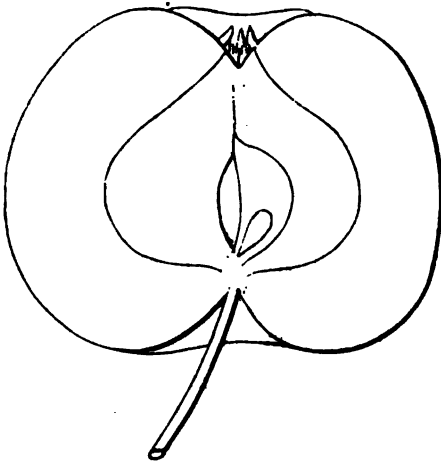
**Schale:** fein, hellgelb, später goldgelb, an der Sonnenseite schwach rötlich geflammt; Punkte fein, zahlreich, braun; um den Kelch und den Stiel findet sich häufig Rost.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von gewürzhaftem, süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, Wandungen aufgerissen, kurz zugespitzte, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-Februar. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. An Pyramiden und Horizontal-Cordons werden die Früchte besonders groß, oft 90 mm breit und 75 mm hoch. — Sommertriebe stark und lang, braunroth, wollig, zahlreich punktiert; Frucht- augen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holz augen spitz, anliegend; Blatt klein, länglich-eiförmig, kurz zugespitzt, scharf-gezähnt; Blattstiel lang und dick, wollig; Nebenblätter linienförmig.



### No. 764. Dechant Giesberg's Goldpepping.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Fogg III. 1. A. \*\*\* November-März.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde von dem Oberpfarrer Henzen in Elfen aus Samen gezogen; der Mutterstamm trägt seit 1873. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen, das ihn als schöne und delikate Frucht der Beachtung der Obstzüchter empfahl. Nach meinen Erfahrungen verdient er diese Empfehlung nicht.

**Literatur und Synonyme:** 1. Dechant Giesberg's Reinette (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 226).

**Gestalt:** kleiner, rundlicher, etwa 55 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklicher ab.

**Kelch:** geschlossen, selten halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, aufrecht oder mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** sehr lang, dünn, holzig, bräunlich; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

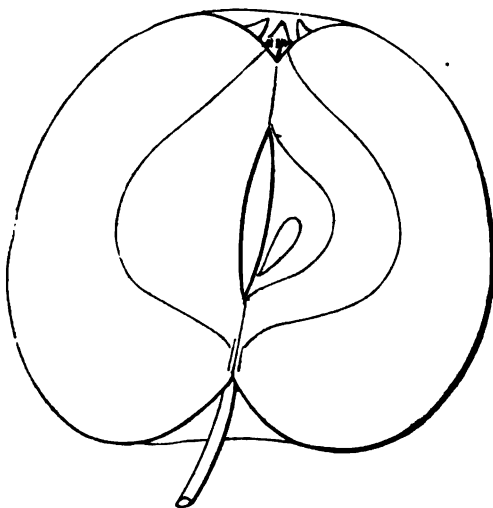
**Schale:** fein, glatt, glänzend, goldgelb; Punkte fein, wenig bemerklich.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, fest, von wein-säuerlichem Geschmack, ohne Gewürz.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, eirunde, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-herzförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-legelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November= März. Für die Tafel und Birtthschaft zu verwerthen; es reifen mit ihm gleichzeitig eine Menge besserer Sorten und ist daher entbehrlich.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach und trägt gut. — Sommertriebe schwach, bräunlich, etwas punktiert; Fruchttaugen rundlich, wollig; Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, ei-lanzettlich, am Rande gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 765. Dr. Seelig's Orangepepping.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Fogg III. 1. A. \*\* + Winter.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde vom Oberpfarrer Henzen in Elfen aus Samen gezogen und nach dem Professor Dr. Seelig in Kiel benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

**Literatur und Synonyme:** 1. Dr. Seelig's Orangepepping, (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1879, S. 129).

**Gestalt:** kleiner, kegelförmiger, etwa 65 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht flach abgerundet ist; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** halb offen; Blättchen klein, aufrecht, lange grün bleibend, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von unbedeutenden Falten umgeben.

**Stiel:** 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun, strahlig berostet.

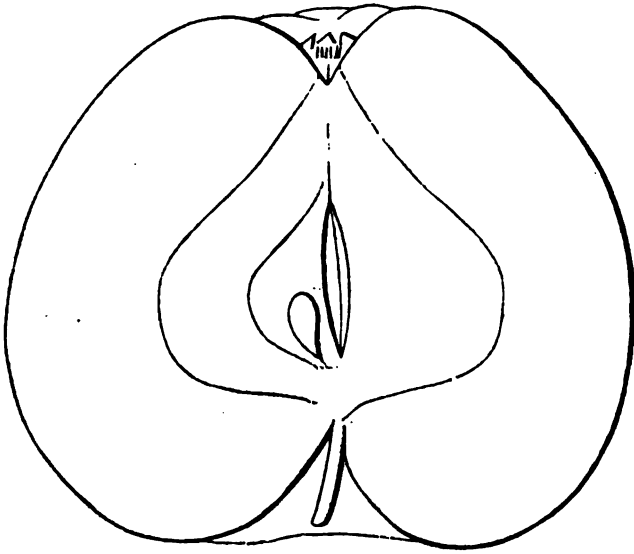
**Schale:** fein, glatt, glänzend, goldgelb; Punkte zerstreut, braun, sternförmig, oft grünlich umringelt.

**Fleisch:** gelblich, fein, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack, ohne Gewürz.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, zahlreiche, lang-zugespizte, mittelgroße Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-April. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, trägt dankbar, verlangt aber geschützte Lage; Sommertriebe stark, braunroth, punkirt, wollig; Fruchttaugen abgestumpft, wollig; Holztaugen spiz, anliegend. Blätter klein, eiförmig, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 766. Wadhurst Pepping.

Diel IV. 4; Enc. XII. 2. b; Hogg III. 1. B. \*\*†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er wurde in Wadhurst bei Suffer in England aufgefunden. In Deutschland ist er wenig bekannt, verdient aber wegen seiner Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis in Plantidres bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Wadhurst (Annales de Pomologie, belge et étrangère, IV. S. 49). 2. Reinette de Wadhurst (Thomas, Guide pratique, S. 144). 3. Wadhurst Pippin (H. Hogg, the fruit Manual, S. 151).

Gestalt: großer, kegelförmiger oder flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen oder halboffen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht; Kelcheinlenkung flach und eng, von starken Falten umgeben.



**Stiel:** kurz, nicht herausragend, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

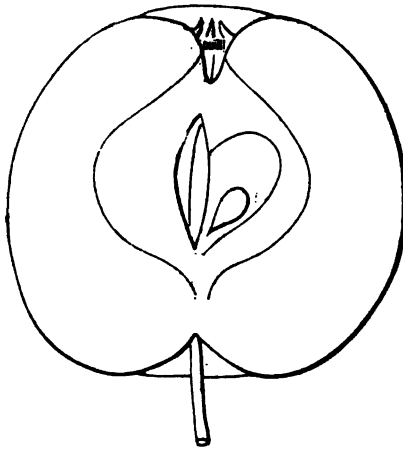
**Schale:** fein, glatt, glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite roth gefleckt und punktiert oder kurz abgesetzt gestammt; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

**Fleisch:** weiß, fein, mürbe, saftreich, von zimmetartig-gewürztem, durch schwache Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, lechwärts lang-zugespitzt; Staubfäden grundständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October-Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel und ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktiert; Fruchtäugen stumpf-legelförmig; Holzäugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter liniensförmig.



## No. 767. Peter Smith.

Diel IV. 4; Enc. XII. 2. c; Fogg III. 1. A. \*\*† Januar-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Küppel, Firma Peter Smith u. Co., Baumschulenbesitzer in Bergedorf bei Hamburg, aus Samen gezogen und von dem Medicinalrath Dr. Engelbrecht benannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet, findet sich aber in den meisten Baumschulen-Catalogen aufgeführt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, kugelförmiger, etwa 50 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch fast gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, schön schüsselförmig.

Stiel: 15 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt, strahlig berostet.

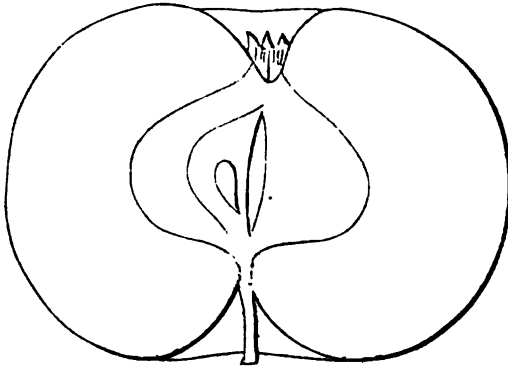
Schale: glatt, etwas glänzend, gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, in der Röthe grünlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehm süß-wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Januar-März. Höchst guter Tafelapfel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich, an der Spitze etwas wollig, punktiert; Fruchttaugen klein, stumpf, wollig; Holztaugen stumpf-zugespizt, anliegend; Blätter eirund-oval, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 768. Pfarrerapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. c; Sogg III. 1. B. \* \* \* † November-März.

**Heimiath und Vorkommen:** er stammt aus Siebenbürgen; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Dr. Stoll in Klosterneuburg bei Wien.

**Literatur und Synonyme:** 1. Pfarrerapfel, (Landwirthschaftliche Blätter für Siebenbürgen, 1881, März). 2. Pfarrerapfel (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 17, S. 197).

**Gestalt:** kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 45 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele zu gleichmäßig ab.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz-zugespißt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit.

**Stiel:** kurz, nicht heraustretend, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

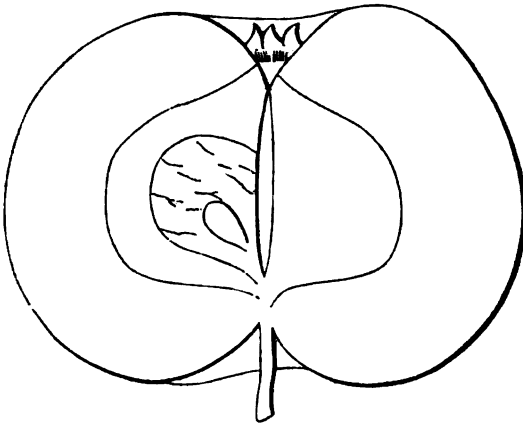
**Schale:** fein, glatt, glänzend, hellgelb, besonnte Früchte ganz mit zahlreichen, kurz abgesetzten, tief blutrothen Streifen besetzt und roth verwaschen; Punkte zahlreich, in der Röthe hellgrau; Kostfiguren finden sich häufig.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geschlossen, eng, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-März. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, bildet eine pyramidale Krone mit etwas herabhängenden Zweigen, ist sehr tragbar, aber soll etwas empfindlich sein. — Sommertriebe schlank, dünn, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 769. Irischer Pfirsichapfel.

Diel II. 2; Enc. IV. 2. b; Hogg I. 1. A. \*\*† Ende August.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt aus Irland; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königl. Gärtnerei erhielt ihn 1872 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantiers bei Metz. In Deutschland ist er wenig bekannt, er verdient als guter Tafelapfel wegen seiner Tragbarkeit angepflanzt zu werden.

**Literatur und Synonyme:** 1. Irischer Pfirsichapfel (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 2, S. 37). 2. Irish Peach, Early Crofton (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 75). 3. Der irländische Pfirsichapfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, 1841, S. 73, No. 117). 4. Irlandscher Pfirsichapfel (Dochnahl, Systematische Beschreibung aller Apfelsorten, 1855, S. 281, No. 1184).

**Gestalt:** mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele zu ziemlich gleichmäßig ab.

**Kelch:** fast geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, nach innen geneigt, auf beiden Flächen kurz-wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen, sich nicht weit fortsetzenden Falten umgeben.

**Stiel:** holzig, braun, mäßig stark, weit herausragend, wollig; Stieleinsenkung weit, mäßig tief, schwach berostet.

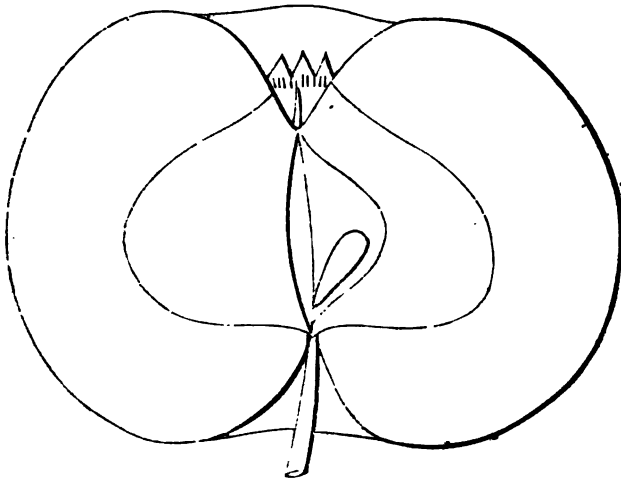
**Schale:** glatt, fast geschmeidig, grünlich-gelb, später lebhaft gelb, sonnenwärts sanft, meistens punktiert, geröthet; Punkte ziemlich zahlreich, mäßig groß, braun. Geruch schwach; die Frucht welkt nicht.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von angenehmem gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, aufgerissen, rundlich-ovale, kurz-zugespizte, braune, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches breit, herz-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August bis Mitte September. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet eine schöne, rundliche Krone, trägt sehr reichlich und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe mäßig stark und lang, violettbraun, schwach punktiert; Frucht-  
augen stumpf-kegelförmig; Holz-  
augen zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eiförmig, unregelmäßig gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



### No. 770. Rother Bogatsch-Äpfel.

Diel III. 2; Luc. VI. 3. b; Fogg III. 1. B. \*†† December-Juni.

**Heimath und Vorkommen:** er wird im südwestlichen Ungarn häufig angetroffen; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königl. Gärtn.-Lehranstalt erhielt ihn von Th. Belle, Garten-Inspector zu Reszthely in Ungarn.

**Literatur und Synonyme:** 1. Rother Bogatsch-Äpfel, Pogásca alma (Th. Belle, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 164). 2. Pogatsche rouge d'hiver (Thomas, Guide pratique, S. 140).

**Gestalt:** mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 60 mm hoher Äpfel. Der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespißt, wollig; Kelcheinsenkung flach, weit, von Falten umgeben, die sich oft als schwache Erhabenheiten bis zur Stielwölbung herabziehen.

**Stiel:** kurz, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

**Schale:** fein, fettig, gelb, auf der Sonnenseite lachroth gefärbt und carminroth gestreift; Punkte zerstreut, gelblich, nur in der Röthe sichtbar.

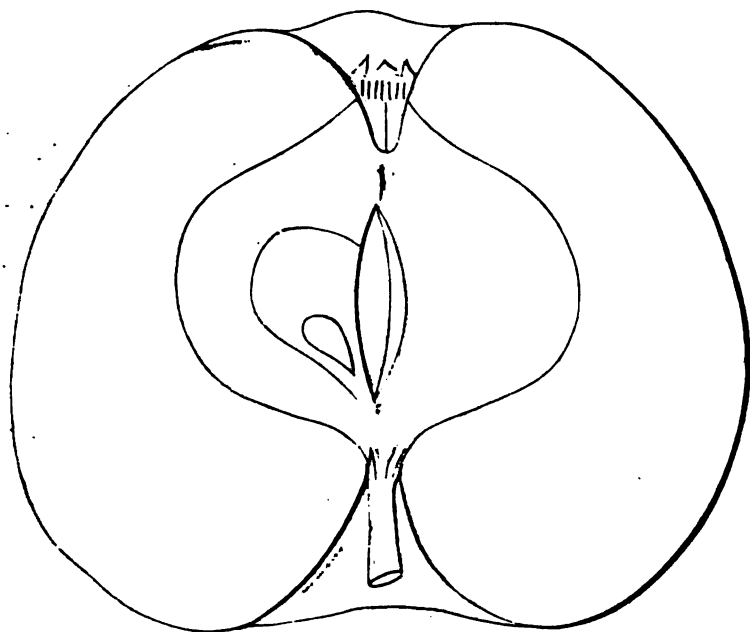


**Fleisch:** grünlich-weiß, locker, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geschlossen, große, kurz zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herzwiebelförmig, feldwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-Juni. Schöne Marktf Frucht und lange dauernde Frucht für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe schlank, braun, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holz augen spitz, anliegend; Blätter groß, eiförmig, gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



### No. 771. Cox's Pomona.

Diel III. 1; Luc. VI. 2. a; Hogg II. 1. A. \*\*†† October, November.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde von Cox zu Colnbrook-Lawn, an der Straße von London nach Windsor, aus Samen gezogen. In Deutschland ist er noch nicht so verbreitet, wie er es wegen seiner Größe, Schönheit und Güte verdient. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Transon, Baumschulenbesitzer in Orleans.

**Literatur und Synonyme:** 1. Cox's Pomona. (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 40). 2. Cox's Pomona, (Niederländischer Obstgarten, Taf. 33. Fig 64.) 3. Cox's Pomona (Lauche, Deutsche Pomologie, I. 59).

**Gestalt:** sehr großer, flach-kugelförmiger, stark-gerippter, etwa 100 cm breiter und 85 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen aufrecht, grün, breit, kurz-zugespißt, wollig; Kelcheinseutung sehr tief und weit, von feinen Falten und fünf Rippen

umgeben, welche über den Rand treten und sich mehr oder weniger stark über die Frucht hinziehen.

**Stiel:** kurz, holzig, nicht hervortretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

**Schale:** glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schön carmoisinroth gefärbt, geflammt und punktiert; stark beschattete Früchte zeigen nur wenig Röthe; Punkte zerstreut, wenig sichtbar; Rostflecken fehlen.

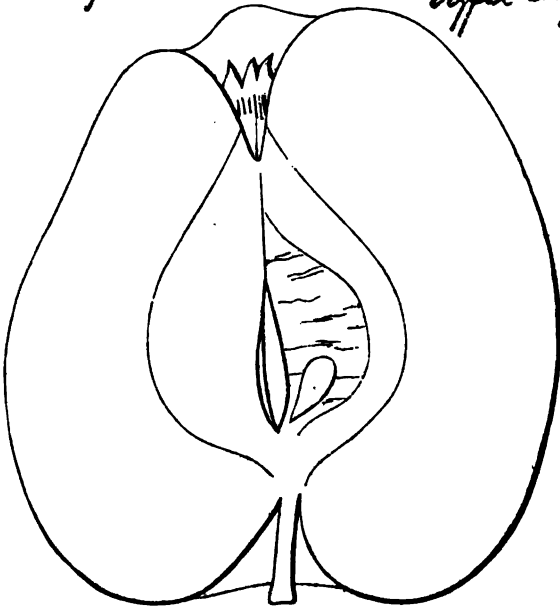
**Fleisch:** weißlich-gelb, zart, mürbe, saftreich, von gewürzhaftem, angenehm wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer verhältnißmäßig klein, geöffnet, rundlich-ovale, kurz-zugespizte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stielwärts und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig, tief und weit; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** October-November. Schöne, ansehnliche Tafel Frucht, aber auch für den Markt und für die Wirthschaft vortrefflich. Sie ist fast so groß und schön, wie der Kaiser Alexander, aber besser von Geschmack.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich. Für geschützte Gärten ist er als Hochstamm und als wagrechte Guirlande sehr zu empfehlen; an letzterer werden die Früchte besonders schön und groß. — Sommertriebe lang, violettbraun, stark punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen kegelförmig, zugespitzt, anliegend; Blatt mittelgroß, breit-oval, etwas zugespitzt, stumpf-gezähnt, unterseits wollig; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.

*Sp. baumt. von Oberdies 22.5.57 vgl. Protokoll  
diesel. langfr. Baum!*



No. 772. Porter. *aus: J. H. S. ...*

Diel I. 2; Enc. II. 1. a; Hogg II. 2. A. \* + + September-October.

**Heimath und Vorkommen:** er ist amerikanischen Ursprungs und stammt aus Sherburne in Massachusetts. Ueber seine Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Deutschland und Frankreich ist er noch nicht verbreitet.

**Literatur und Synonyme:** 1. Porter, (Warder, American Pomologie, Apples, 1867, S. 672). 2. Porter, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 347). 3. Porter, Golden Pippin von Michigan (Thomas, Guide pratique, S. 122). *col. Nov. J. Hovey p. 63 wo blickt*

**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, oft walzenförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sigt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, wollig; Kelchsenkung flach und eng, von starken Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, nicht hervorragend, dick, braun; Stieleinsenkung tief und weit.

Schale: glatt, fein, hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte zerstreut.

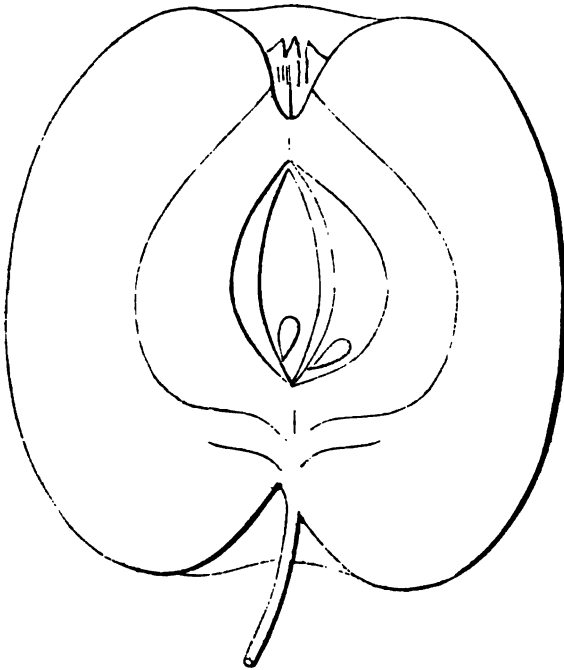
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, locker, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlröhlig; Fächer etwas geöffnet, geräumig. Wandungen aufgerissen, zahlreiche, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: September-October. Recht gute Frucht für den Haushalt und den Markt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe mäßig stark, lang, dünn, bräunlich-roth, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen klein, eirund, wollig, abstehend; Blatt klein, eirund, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linienförmig.

Auf der Columbian Ausstellung zu Chicago 1893  
 von dem Kaiser Alexander - Apfel der größte Apfel  
 gewesen, angepflanzt von Rowland Robinson in Todus,  
 Wayne Co. N.Y. 12 1/4 - 12 1/2 engl. Fuß im Umfang  
 wurde in Ost. eingetripelt, 2 1/2 mal umgezogen, mehr  
 weniger von Kormin gepflanz, fast in ganz mittelmäßig,  
 jeder weiß, 1/2 von Anfang Ost. von



## No. 773. Süßer Prinzenapfel.

Diel I. 2; Luc. II. 3. c; Hogg II. 2. B. \* † October-November.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Pommern, namentlich in der Umgegend von Röslin, häufig vor und wird hier gewöhnlich englischer Pfeifenapfel oder Langsüßer genannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt ihn dem Rittergutsbesitzer von Ramecke in Lustebuhr bei Röslin.

Literatur und Synonyme: 1. Süßer Prinzenapfel, (Lucas, Pomologische Monatshefte 1876, S. 168).

Gestalt: mittelgroßer, walzenförmiger, etwa 70 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, lange grün bleibend, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die sich als flache Erhabenheiten über die Frucht hinziehen.

Stiel: sehr lang, dünn, gebogen; Stieleinsenkung flach und eng.

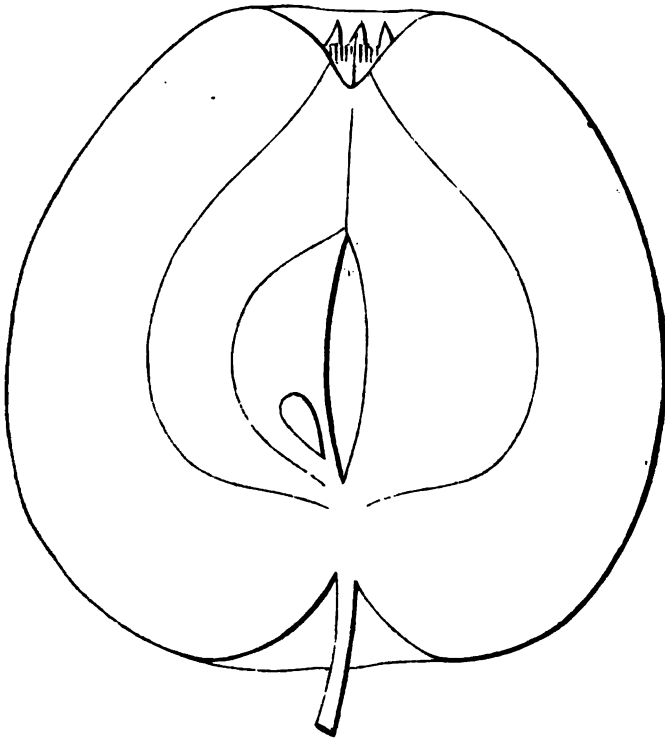
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte, auf der Sonnenseite schön leuchtend carmoisinroth gefärbt und gestreift; bei beschatteten Früchten tritt die Röthe geringer auf, und wird die Frucht oft nur roth gestreift; Punkte zerstreut, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, mürbe, saftreich, von gewürztem Zuckergeschmack, ohne alle Säure.

Kernhaus: stark hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, gut ausgebildete, eirunde, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, feldwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis Ende November. Schöne Marktfrucht, die als Süßapfel Werth hat.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt fast jährlich. — Sommertriebe schlank, braun, punktiert. Fruchttaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holztaugen angebrückt; Blätter groß, oval, unterseits filzig; Nebenblätter linienförmig.



### No. 774. Prinzess Marie.

Diel II. 2; Luc. I. 2. b; Fogg I. 2. A. \*\*\* Ende August, September.

**Heimath und Vorkommen:** dieser schöne Apfel wurde vor einigen Jahren von Sybrand Gratama, Präsident des Obergerichtshofes zu Drenthe (Niederlande) aus Samen gezogen und zu Ehren der Prinzess Marie, Gemahlin des Prinzen Heinrich der Niederlande, benannt. A. G. G. Sutherland-Rajaard's, Baumschulenbesitzer in Assen (Holland), brachte ihn im Jahre 1879 in den Handel.

**Literatur und Synonyme:** 1. Prinzess Marie, (Ed. Pynärt, *Bulletins d'arboriculture*, 1878, S. 321).

**Gestalt:** große, hochgebaut-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 5 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die



Frucht schön abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** halboffen; Blättchen breit, lang-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng, von rippenartigen Falten umgeben.

**Stiel:** 2 cm lang, ziemlich stark, holzig; Stieleinsenkung tief und eng.

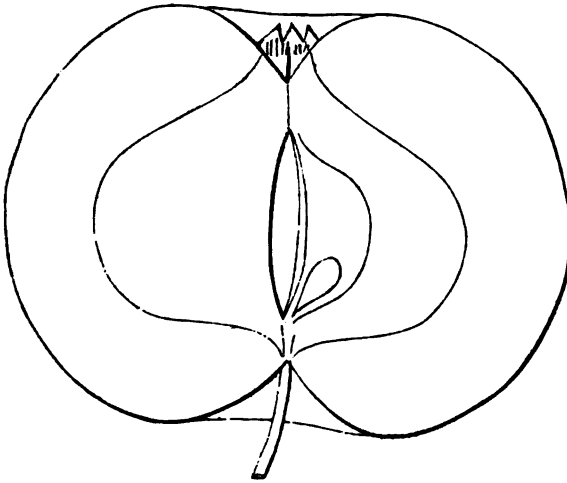
**Schale:** fein, glänzend, gelblich-grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte fein, braun, wenig bemerklich.

**Fleisch:** fein, weiß, mürbe, saftreich, von angenehmem gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geöffnet, geräumig, große, lang-zugespißte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August bis Anf. September. Für die Tafel und die Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, punkirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespißt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linienförmig.



## No. 775. Prinz Albert.

Diel V. 1; Luc. XV. 1. b; Sogg III. 1. A. \*\*†† November-Frühjahr.

Heimath und Vorkommen: er stammt wahrscheinlich aus England; über seine Entstehung ist Näheres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Reß, und von Trançon frères in Orleans.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 75 mm breite und 5 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und Stiele gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz, spitz, wollig; Kelcheinfenkung tief und eiförmig, von feinen Falten umgeben.

Stiel: 15 mm lang, holzig, braun; Stieleinfenkung tief und eng, unten strahlig berostet.

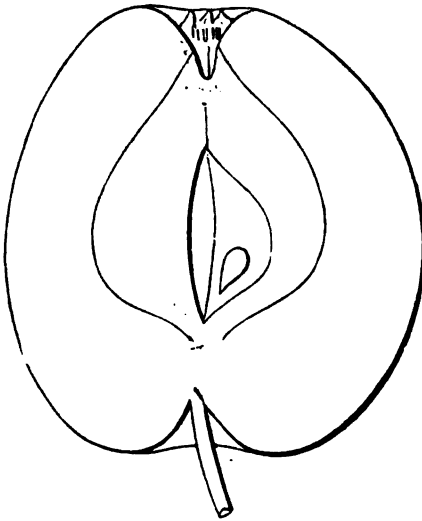
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite etwas geröthet und geflammt; Schalenpunkte zerstreut, grünlich-weiß; Loth fehlt.

Fleisch: grünlich=weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß=wein=säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, Wandungen aufgerissen, kurz=zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz=zwiebelförmig, kelchwärts kurz=zugespizt; Kelcheinsenkung kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November=Frühjahr. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe mäßig stark, braun, an der Spitze wollig, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf=kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eilanzettlich, am Rande gesägt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 776. Prinz Nikolaus von Nassau.

Diel II. 1; Luc. V. 3. b; Sogg III. 2. B. \*\*++ Winter.

Heimath und Vorkommen: er kommt unter dem Namen „Zieglerapfel“ im Nassauischen Amte Hochheim häufig in sehr alten Exemplaren vor; Dr. Thomä in Wiesbaden benannte ihn nach dem Prinzen Nikolaus von Nassau. Er ist noch wenig verbreitet, auch ist über seine Entstehung Benaues nicht bekannt. Ich erhielt ihn im Jahre 1864 aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Prinz Nikolaus von Nassau Dr. Thomä, Monatschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, 1861, S. 5).

Gestalt: kleiner, eiförmiger, etwa 55 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich vormal abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit kumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, lange grün bleibend, schmal, zugespitzt, mit nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung lach und eng, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** lang, dünn, holzig, bräunlich-grün, weit heraustrehend; Stieleinsenkung flach, eng, oft fein berostet.

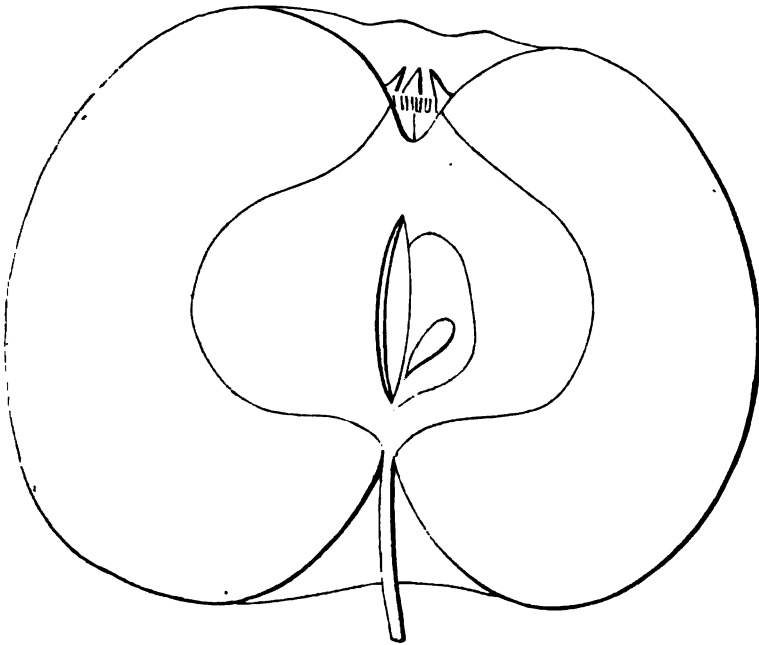
**Schale:** glatt, glänzend, geschmeidig, hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnenseite carminroth gestreift und verwaschen; beschattete Früchte weniger geröthet; Punkte klein, zerstreut, grau, im Roth selten umrandet.

**Fleisch:** weiß, unter der Schale schwach geröthet, fein, zart, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, eiförmige, kurz-zugespizte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October-April. Für die Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet eine kugelige, dicht belaubte Krone und trägt sehr dankbar. Sommertriebe schwach, schlank, wollig, später glatt, rothbraun; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, klein, wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt stumpf-elliptisch, unterseits wollig, stumpf-gefägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 777. Himbsel's Rambour.

. Diel III. 2; Enc. VI. 2. b; Sogg III. 1. C. \*†† Winter.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde auf einem Bauernhofe der Gemeinde Schwaigen am Fuße des Aschaureberges gefunden und nach dem Gutsbesitzer Himbsel in Murnau benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

**Literatur und Synonyme:** 1. Himbsel's Rambour (Lucas, Illustrierte Monatshefte, 1872, S. 171). 2. Rambour de Himbsel (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 149).

**Gestalt:** sehr großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, aufrecht, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten und

Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** mäßig lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und weit.

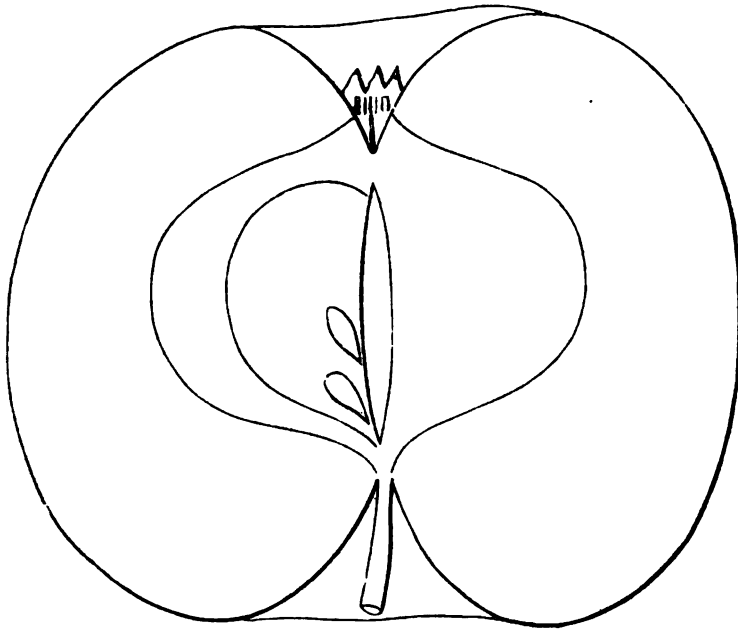
**Schale:** fein, glatt, glänzend, gelblich-grün, über und über schön karminroth colorirt und dunkler geflammt; Punkte fein, zerstreut, bräunlich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, grob, mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespizte, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November=Frühjahr. Ansehnliche Frucht für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut, blüht spät und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 778. Rambour Papeleu.

Diel III 1; Lucas VI. 1. a; Sogg III./A. \*†† October-Januar.

Heimath und Vorkommen: diese schöne und ansehnliche Frucht wurde von Hartwiß, Director des pomologischen Instituts zu Nikita in der Krim, gezogen und nach dem Baumschulenbesitzer Papeleu in Gent benannt. Ich erhielt sie bereits im Jahre 1860 von Simon-Louis in Metz; in Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit und Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Rambour Papeleu (Annales de Pomologie belge et étrangère, VII., S. 92). 2. Rambour Papeleu (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 140). 3. Rambour Papeleu (Catalog von Simon-Louis in Metz). 4. Rambour Papeleu (Lauche, Deutsche Pomologie, I., No. 80).

Gestalt: sehr große, flach-kugelförmige, etwa 100 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder etwas nach dem



Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, oft verstümmelt, wollig; Kelcheinsenkung weit und tief, von starken Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** sehr kurz, fast fleischig; Stieleinsenkung weit und tief, oft auch flach; strahlig berostet.

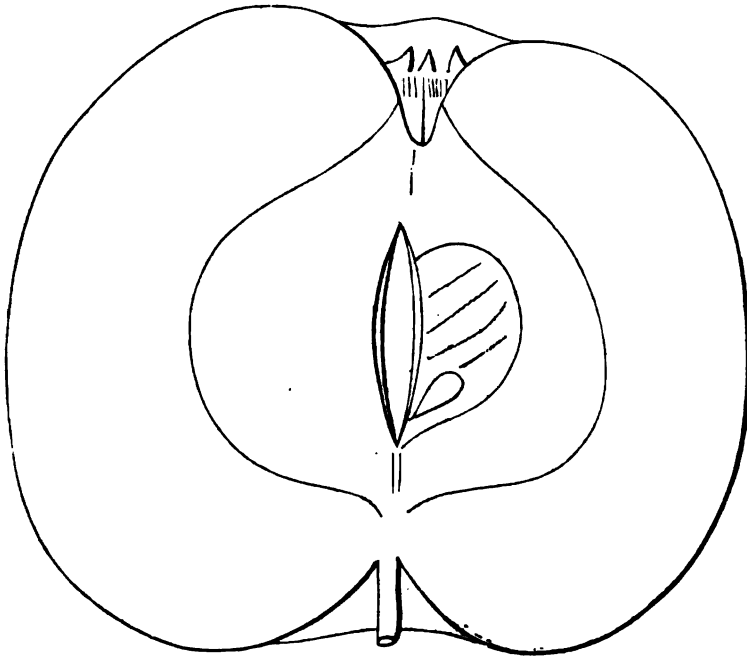
**Schale:** fein, glatt, gelblich-grün, auf der Sonnenseite gelb, stark besonnte Früchte schwach bräunlich-geröthet; Punkte weiß, grünlich umflossen, kaum bemerklich.

**Fleisch:** grünlich-weiß, ziemlich fein, saftreich, mürbe, von angenehmem süß-wein-säuerlichem Geschmack. Geruch schwach.

**Kernhaus:** stark hohlschig; Fächer geöffnet, geräumig, kleine, ovale, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel begrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz zugespitzt; Kelchröhre kurz-legelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October-Januar. Für die Tafel recht brauchbar, für die Wirthschaft und den Markt ausgezeichnet.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst sehr kräftig, bildet eine flachrunde Krone, trägt ungemein dankbar, kommt in jedem Boden, selbst leichtem Sandboden fort und ist nicht empfindlich, so daß er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. — Sommertriebe stark, schlant, bräunlich, punkirt; Augen groß, spitz, anliegend; Blätter eilanzettlich lang-zugespitzt, stark-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 779. Schorrald's Rambour.

Dief III. 1; Luc. VI. 2. a; Fogg III. 2. A. \* + + November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von einem Lehrer Schorrald in der Gegend von Tamsel erzogen und vom Garten-Inspector Silig in Tamsel in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Silig in Tamsel.

Literatur und Synonyme: 1. Schorrald's Rambour (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1878, S. 65).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 100 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen breit, wollig, lange grün bleibend; Kelcheinlenkung breit und tief, von Falten umgeben, die rippenartig über die Frucht verlaufen.

Stiel: dick, kurz, fleischig; Stieleinsenkung flach und weit, schwach berostet.

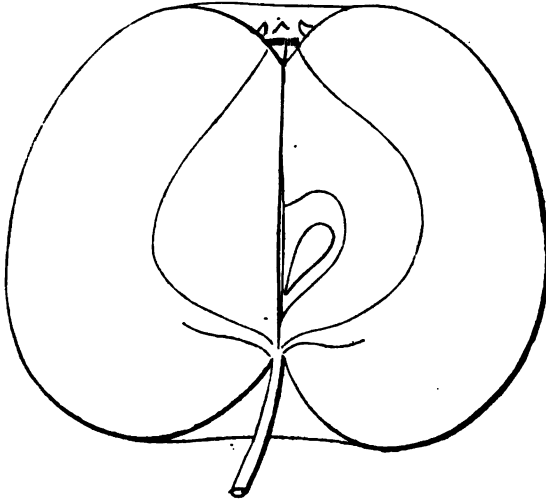
Schale: glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite blutroth verwaschen; Punkte grau, auf der Schattenseite mehr, auf der Sonnenseite weniger bemerklich, oft hell umrandet.

Fleisch: gelblich-weiß, saftreich, mürbe, grob, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geöffnet, sehr geräumig, Wandungen aufgerissen, mittelgroße, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, telchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-Januar. Für die Wirtschaft und den Markt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich, so daß er selbst für rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe stark, braun, an der Spitze wollig, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen stumpf-zugespizt, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 780. Neue Ananas Reinette.

Diel IV. 1; Enc. VIII. ~~La~~; Sogg III. 2. A. \* † November-März.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde vor einigen Jahren vom Oberpfarrer Henzen in Elfen aus Samen gezogen und vom pomologischen Institut zu Reutlingen in den Handel gebracht, von dem sie auch die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt.

**Literatur und Synonyme:** sie wurde hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** kleine, kugelförmige oder abgestumpft-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach-abrundet, während sie sich nach dem Kelche mehr verjüngt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen feinen Falten umgeben.

**Stiel:** 2 cm lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung mäßig tief, weit, grün, schwach berostet.

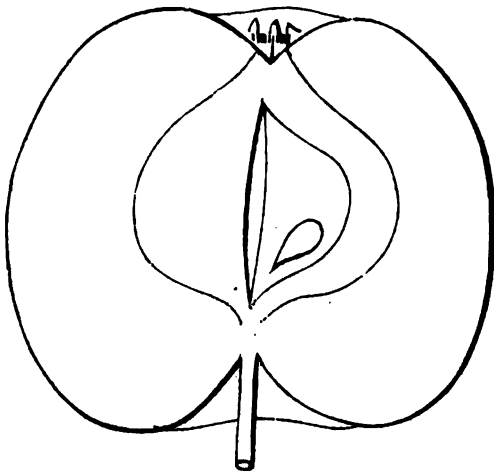
**Schale:** etwas rauh, glänzend, grünlich-gelb, später goldgelb, ohne Röthe; Punkte fein, braun, oft grünlich umflossen, wenig bemerklich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, saftvoll, von süß-weinigem Geschmack, doch ohne Gewürz.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer klein, große, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz; Staubfäden grundständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-März. Für die Tafel ist die Frucht zu sauer und hat zu wenig Gewürz; für die Wirthschaft ist sie brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, ist tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, trüb braunroth, nach oben wollig, zahlreich punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig; Nebenblätter linienförmig.



## No. 781. Reinette Basiner.

Dieb IV. 4; Enc. XII. 1. a; Fogg III. 1. A. \*\*\* + December-April.  
 Lit.: Engelbrecht: *Cyfa Cyfran* 7493

Heimath und Vorkommen: diese vortreffliche Frucht wurde vor etwa 30 Jahren von de Jonghe, Baumschulenbesitzer in Brüssel, gezogen und in den Handel gebracht. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein; ich erhielt sie im Jahre 1866 direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Basiner (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 370). *lingy Basiner mit Normal-Todiment*  
 2. H. Bas: *Wappenstein*

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz, mit nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: holzig, lang, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: glatt, etwas glänzend, hellgrün, später grünlich-gelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet und gestreift; Punkte zerstreut, oft grünlich umflossen, in der Röthe braun; bräunlicher Rost findet sich häufig in der Nähe des Kelches.

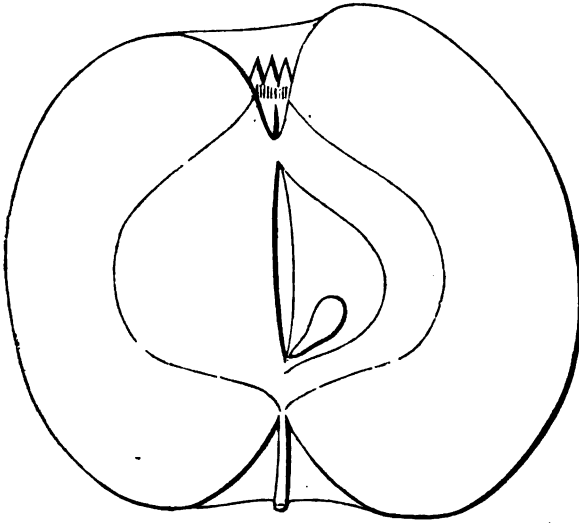
*nun oft unter Gold-Reinette, in Südafrika  
 häufiger unter Karmeliter-B. = Reinette Basiner = Gold N.*

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürzreichem, vortrefflichem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, Wandungen zerrissen, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig; Kelch- und stielwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December=April. Vortreffliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schwach, bräunlich, stark punktiert; Fruchtaugen klein, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blätter mäßig-groß, hellgrün, zugespitzt, gezähnt; Blattstiel lang, dünn; Nebenblätter schmal und kurz.



### No. 782. Reinette Cusset.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. a; Fogg III. 2. A. \*\*\* November-April.

**Heimath und Vorkommen:** diese recht gute Frucht wurde von Cussetin Poleymieur (Rhône) aus Samen gezogen; in Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Reinette Cusset (Pomologie de la France, No. 21). 2. Cusset (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 127).

**Gestalt:** mittelgroßer, hoch-gebauter, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, oft mehr nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz, lang-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, holzig, braun, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.



Schale: glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite schön roth gefärbt; Punkte zerstreut, klein, grau, oft weiß umflossen.

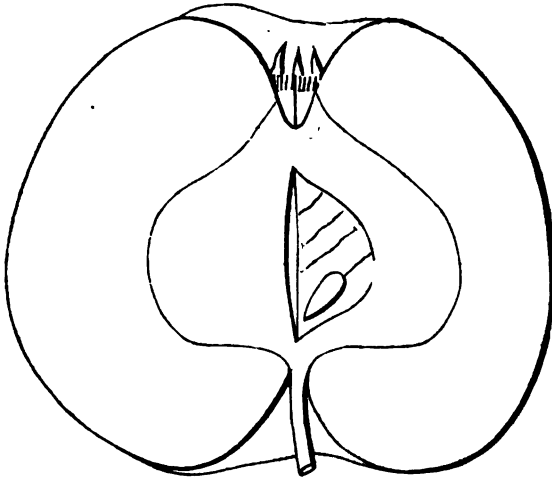
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November-April. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, punkirt; Fruchtäugen stark, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzäugen spitz, anliegend; Blätter groß, hellgrün, unterseits wollig, stark gezähnt; Blattstiel lang, röthlich.

*Il s'agit de la variété la plus précieuse  
1893 Von Longis vom No. 4 France import*



### No. 783. Deaf's graue Reinette.

Diel IV. 3; Luc. VI. 1. b; Fogg III. 1. A. \*\*†† Januar-März.

**Heimath und Vorkommen:** es ist eine ungarische Nationalfrucht, über deren Entstehung Genaueres nicht bekannt ist; wir verdanken ihre Verbreitung dem Hofgärtner Glöcker in Enying. Die königliche Gärtnerlehranstalt erhielt sie aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

**Literatur und Synonyme:** Deaf's graue Reinette (Lucas, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 289).

**Gestalt:** mittelgroße, kegelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele hin, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** halb offen; Blättchen lang-zugespißt, groß, wollig; Kelcheinfenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, stark, holzig, kaum heraustretend; Stieleinfenkung tief und eng, strahlig berostet.

**Schale:** fein, rauh, grünlich-gelb, der obere Theil der Frucht ist mit einem braunen, wenig rauhen Rost überzogen, welcher sich nach dem

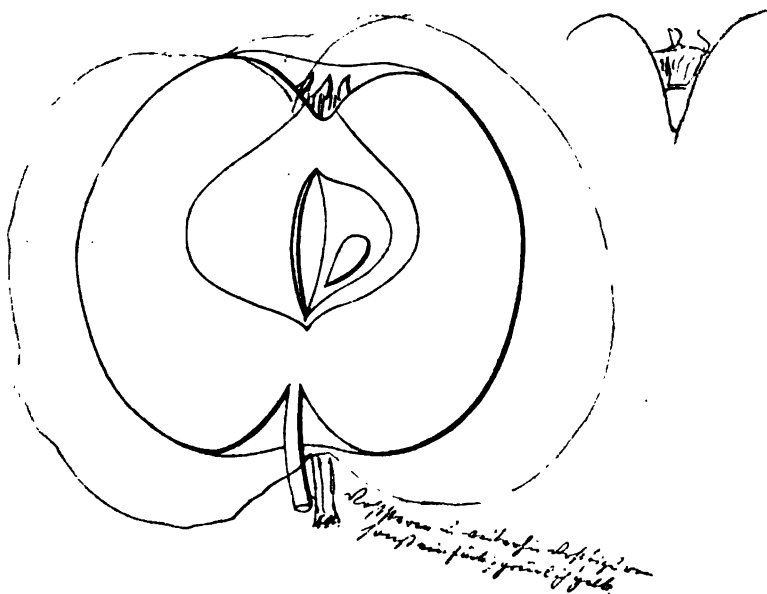
unteren Theile der Frucht verliert; kaum bemerkliche, graue Rostflecke sind über die ganze Frucht zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, wenig entwickelte, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, keldwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre lang und breit, kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: Januar-März. Für die Tafel und Wirtschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eirund, gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



No. 784. Dechant Giesberg's Gold-Reinette.

Diel IV. 4; Enc. XII. 2. a; Sogg III. 1. A. \*\*† Winter.

Nov. 1894 und St. Florian

Heimath und Vorkommen: sie wurde vom Pfarrer Henzen in Elen aus Samen gezogen und auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 ausgelegt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: sie wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, kugelrunder, etwa 60 mm breiter und 50 mm <sup>an der Spitze</sup> hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Kelch und dem Stiele zu rundet sie sich gleichmäßig ab. <sup>Frucht aus h. v. Cal. v. v. sehr mäßig</sup>

Kelch: offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, wollig; Kelcheinfenkung <sup>schwach</sup> flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinfenkung tief und eng, zimmetfarbig berostet.

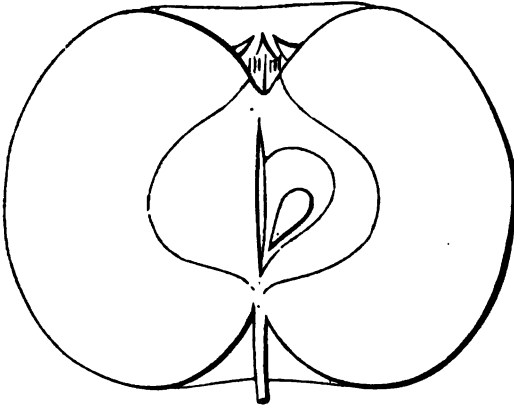
Schale: fein, glatt, <sup>Frucht aus h. v. Cal. v. v. sehr mäßig</sup> goldgelb, ohne Rötthe; Punkte fein, zahlreich, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-weinigem, <sup>schwach</sup> gewürztem Geschmade.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, kelchwärts kurz-, stielwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: November-Frühjahr. Für die Tafel und die Wirthschaft brauchbar. Sie wird von vielen gleichzeitig reifenden Gold-Reinetten übertroffen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig und scheint fruchtbar zu sein. — Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, schwach gezähnt; Nebenblätter kurz, liniensförmig.



### No. 785. Die glatte, gelbe Reinette.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b.; Sogg III. 1. A. \*†† December-Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte Frucht, die in Thüringen mitunter vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt; die königliche Gärtner-Dehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Glatte, gelbe Reinette (Siedler, Deutsches Obstkabinet, 1798, X., S. 144). 2. Glatte, gelbe Reinette (Dittrich, No. 304). 3. Glatte, gelbe Reinette (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 599). 4. Reinette lisse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 418).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, mit nach innen neigenden Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von Falten umgeben, die mitunter flach über den Rand gehen.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, braun berostet.

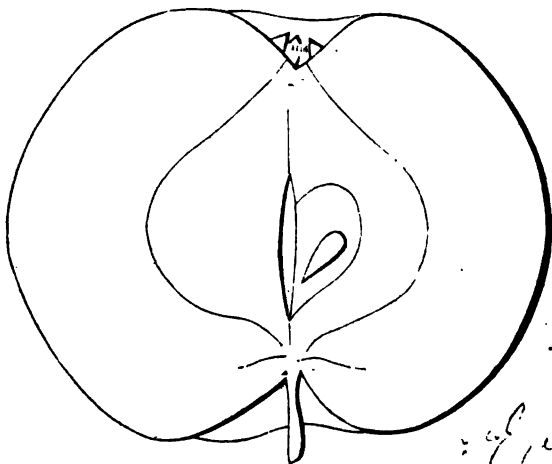
Schale: glatt, dünn, grünlich-gelb, lagerreif schön citronengelb, auf der Sonnenseite schwach, aber schön geröthet; Punkte fein, zahlreich, grau, in der Röhre rothbraun.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, saftreich, von angenehmem gewürztem Zudergeschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer groß, lang-zugespizte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches klein, zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December; sie hält sich, ohne zu welken, bis zum Juni.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, bildet eine runde, stark belaubte Krone, und ist sehr fruchtbar; er ist nicht empfindlich und daher auch zur Bepflanzung der Wege in rauhen Lagen zu empfehlen. — Sommertriebe mittelstark, braun, wollig, schwach punktiert; Fruchttaugen wollig, stumpf-kegelförmig, klein; Holztaugen klein, spiz, anliegend; Blatt mäsig groß, oval, zugespizt, unterseits grau; Nebenblätter klein, linienförmig.



*Reinette Evagil*

### No. 786. Reinette Evagil.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Sogg. III. 1. A. \*\* September bis Oktober.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England auf einer alten Farm entdeckt; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit alle Beachtung. Ich erhielt sie im Jahre 1863 von Louis van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Evagil, Lindl. (Flora des Serres et des Jardins de l'Europe, XVI. S. 85). 2. Evagil Pippin (Thomas, Guide pratique, S. 142).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Kelche und dem Stiele gleichmäßig flachrund ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelchsenfentung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig, grünlich-braun; Stieleinfentung tief und weit.



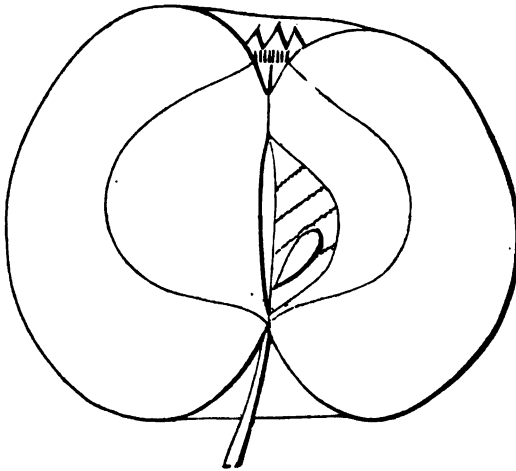
**Schale:** glatt, glänzend, goldgelb, ohne alle Röthe; Punkte fein, zerstreut, bräunlich oder weiß.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel ungrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittellänglich.

**Reifezeit und Nutzung:** September=October. Sehr gute Frucht für die Tafel; auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eirund, scharf gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



## No. 787. Focke's Reinette.

Diel IV. 2; Enc. X. 2. c; Sogg III. 1. C. \*\*†† December-März.

**Heimath und Vorkommen:** Oberbiedt erhielt diese vortreffliche Frucht aus dem Garten des Herrn Focke zu Gutwohne bei Begefack (Bremen); über ihren Ursprung ist Genaueres nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberbiedt.

**Literatur und Synonyme:** 1. Focke's Reinette, (Oberbiedt, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 347). 2. Focke's Reinette, (Stoll, der Obstgarten, 1881, S. 34). 3. Focke's Reinette, (Oberbiedt, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 188).

**Gestalt:** mittelgroße, flachrunde, etwa 70 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche etwas abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen grün, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung weit und flach, von Falten und feinen Rippen umgeben, die bei manchen Früchten flach über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** stark, holzig, 2 cm lang, braun; Stieleinsenkung weit und tief, hellgelb berostet.

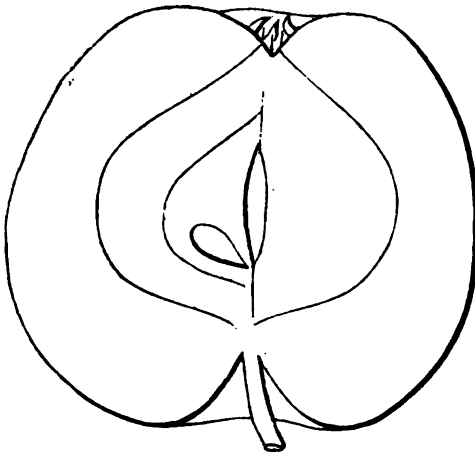
**Schale:** etwas rauh, schwach-glänzend, gelblich; von der Grundfarbe ist wenig zu sehen, da fast die ganze Frucht blutfarbig geröthet ist. Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, mürbe, von gewürztem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer mäßig groß, Wandungen aufgerissen, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis März. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich, bildet eine reich verzweigte Krone und kommt auch in leichtem Sandboden fort. Sommertriebe stark, braun, zahlreich punktiert; Frucht-  
augen stumpf-kegelförmig, Holzaugen zugespitzt, anliegend; Blätter groß, eirund, gezähnt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



### No. 788. Limbert's Gold-Reinette.

Diel IV. 4; Enc. XII. 2. b; Fogg III. 1. B. \*\* November-Februar.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde vom Pfarrer Henzen in Elfen aus Samen gezogen und auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 zuerst vorgezeigt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

**Literatur und Synonyme:** wurde hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** kleiner, rundlicher, etwa 60 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche ziemlich gleichmäßig ab.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen breit, mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, stark, braun, kaum über die Stielwölbung gehend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

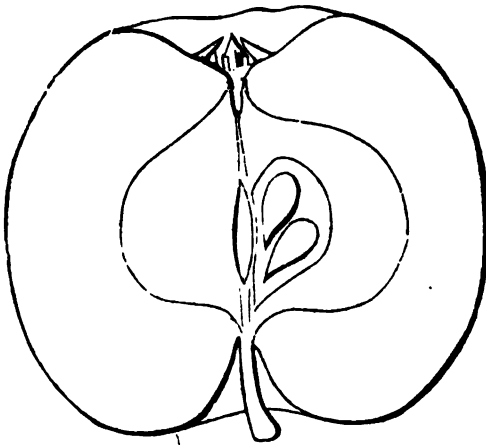
**Schale:** glatt, etwas glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gestreift; Punkte fein, zahlreich, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel fein berostet.

**Fleisch:** gelblich-weiß, weich, fein, saftreich, von etwas gewürztem, durch feine Säure gehobenem Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** offen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, große, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November-Februar. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, schwach punkirt; Fruchttaugen eiförmig, stumpf; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt eilanzettlich, kurz-zugespizt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 789. Rosenthal's Gold-Reinette.

Diel IV. 1; Enc. VIII. 1. b; Hogg III. 1. a. \*\*†† December-März.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Glöckler, Hofgärtner des Fürsten Bathyani in Enying bei Lepsenyi in Ungarn, vor etwa 10 Jahren aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem um den österreichischen Obstbau sehr verdienten Kaiserl. Hofkunstgärtner und Baumschulenbesitzer A. F. Rosenthal in Wien.

Literatur und Synonyme: wurde hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, flachkugelförmige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich um den Stiel normal ab und verzüngt sich nach dem Kelche zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, wollig; mit nach innen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung schön schüsselförmig, flach und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung eng und tief, hellbraun berostet.

Schale: fein, glatt, glänzend, hell-citronengelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler gefärbt; Schalenpunkte fein, zahlreich, wenig bemerklich. Geruch schwach; die Frucht welkt nicht.

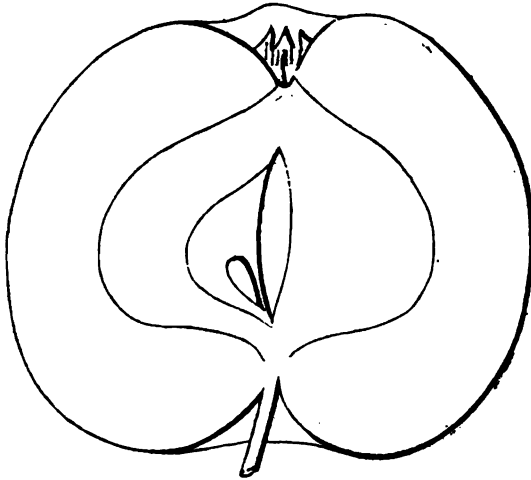
147

Fleisch: gelblich-weiß, fein, zart, saftig, von ausgezeichnetem, süßweinigem, gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer klein, schön entwidelte, große lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel förmig, feldwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Sehr werthvoller Apfel für die Tafel, aber auch für den Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und soll nicht empfindlich sein. Sommertriebe stark, wollig, punktiert; Fruchtaugen groß, wollig; Holzaugen spitz, wollig, anliegend; Blatt mittelgroß, ei-lanzettlich, unterseits schwach filzig, tief-gezähnt; Blattstiel kurz; Nebenblätter linienförmig.



### No. 790. Goldreinette von Basel.

Diel IV. 2; Luc. XII. 3. a; Fogg III. 3. A. \*\*† Januar-März.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde in der Umgegend von Basel gefunden; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus dem pomologischen Institut zu Reutlingen.

**Literatur und Synonyme:** 1. Goldreinette von Basel (R. Rebmann, Illustrierte Monatshefte, 1872, S. 308).

**Gestalt:** kleiner, kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt ein wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie sich nach dem Kelche etwas verjüngt.

**Kelch:** offen oder halboffen; Blättchen lang-zugespißt, aufrecht, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung eng und flach.

**Stiel:** 15 mm lang, holzig, hellbraun; Stieleinsenkung tief und eng, zimmetfarbig, strahlig herostet.

**Schale:** etwas rauh, an einigen Stellen auch glatt und glänzend, Grundfarbe goldgelb, von der aber nur wenig zu sehen ist, da der größte Theil der Frucht mit carmoisinrothen Streifen und Punkten über-



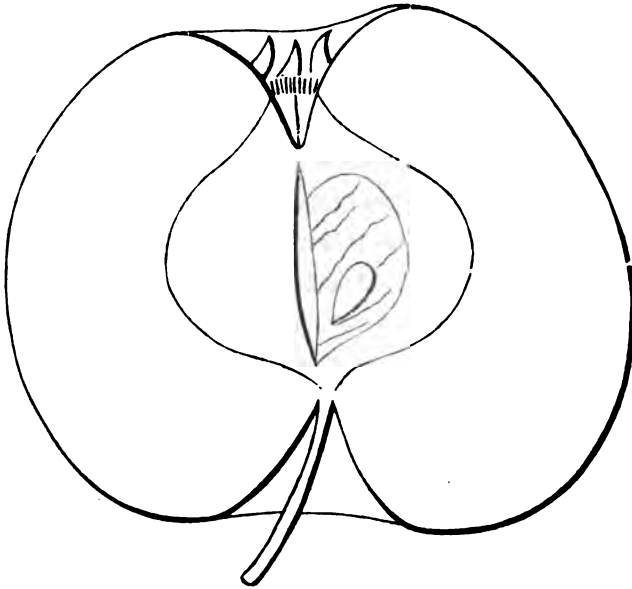
zogen ist; braungraue Koftanflüge finden sich häufig, ebenso sternförmige Koftpunkte.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer schwach geöffnet, zahlreiche, kleine, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelschwärts kurz-zugespitzt; Kelschöhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Januar bis März. Diese Frucht eignet sich für die Tafel und für den Markt; liefert auch guten Obstwein.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, blüht spät und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, braun, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blat mittelgroß, ei-lanzettlich, gefägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 791. GoldreINETTE von Peasgood.

Dief III. 4; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 1. A. \*\*++ November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde zu Peasgood in Stamford aus Samen gezogen und von der Gartenbau-Gesellschaft zu London im Jahre 1872 prämiirt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1875 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Mex. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Güte und Schönheit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. GoldreINETTE von Peasgood (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins, 1882, No. 2, S. 39). 2. Peasgood's Nonesuch (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 110). 3. Sans-Pareille de Peasgood (Simon-Louis, Catal. 1875).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie sich nach dem Kelche verzüngt und mit abgestumpfter Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, wollig, aufrecht, mit kurzen, nach auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung weit und tief, eben, selten von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** holzig, braun, mäßig stark und lang, etwas wollig; Stiel-einsenkung tief, weit, eben, schwach bräunlich, grün berostet.

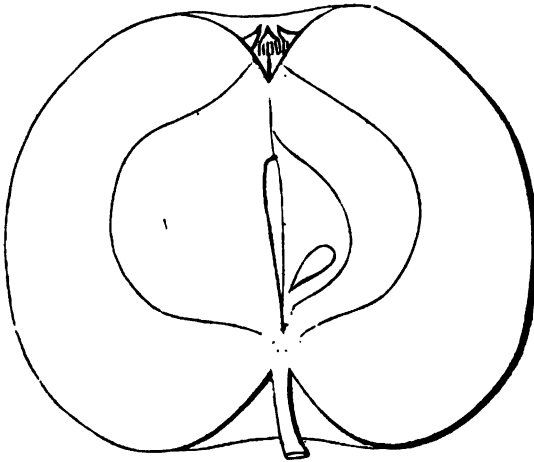
**Schale:** glatt, ziemlich fein, etwas geschmeidig, grünlich-gelb, später lebhaft gelb, fast goldgelb, doch immer noch mit grünlichem Anfluge, auf der Sonnenseite und um die Stielwölbung lebhaft lactoth, kurz und breit gestreift, dazwischen leicht roth punktiert; Punkte vereinzelt, zum Theil groß, sternförmig, braun; Kost fehlt. Der Geruch ist schwach; die Frucht welkt nicht.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, saftreich, von fein gewürztem, durch etwas Säure gehobenem Zuckergeschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geräumig, an den Wänden aufgerissen, wenig geöffnet, gut ausgebildete, kurz-zugespißte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel-förmig, kelchwärts lang-, stielwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Februar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet eine runde Krone und trägt dankbar. Sommertriebe stark, braun, wollig, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf-legelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespißt, unterseits wollig, grob gesägt; Blattstiel stark, kurz; Nebenblätter breit-lanzettlich. Die Goldreinetze von Peasgood hat große Ähnlichkeit mit der Goldreinetze von Blenheim, unterscheidet sich aber leicht durch die lange Kelchröhre und die frühere Reifezeit von ihr.



### No. 792. Kienast's Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 3. e; Fogg III. 1. B. \*\*† November-December.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von dem Schloßgärtner Kienast in Kirchstetten bei Nikolsburg in Niederösterreich gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom pomologischen Institut zu Reutlingen.

**Literatur und Synonyme:** 1. Kienast's Reinette (Lucas, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 33).

**Gestalt:** mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach zurundet; nach dem Kelche zu nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinfentung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, stark, holzig, kaum herausragend; Stieleinfentung tief und eng, strahlig beroftet.

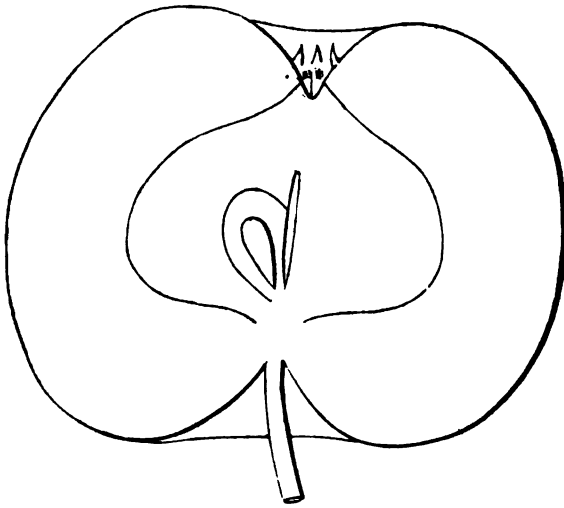
**Schale:** fein, glatt, abgerieben glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön carminroth geflammt und punktiert; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Rost findet sich nur vereinzelt.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschiffig; Fächer geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre kurz-legelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reife und Nutzung:** November bis Frühjahr. Für die Tafel, die Wirthschaft und für den Markt werthvoll.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, bildet eine große, breite Krone und trägt sehr gut. Sommertriebe mäßig-stark und lang, braun, punkirt; Fruchttaugen stumpf-legelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 793. Reinette Lagrange.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. <sup>Lager</sup> s) III. 1. A. \*\*† Januar-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Jacques Lagrange, Handelsgärtner in Duillens (Rhône) aus Samen gezogen und im Jahre 1860 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Lagrange (Pomologie de la France, No. 64). 2. Reinette Lagrange (Thomas, Guide pratique, S. 142).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespißt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: lang, holzig, braun, weit herausragend; Stieleinsenkung tief und breit.

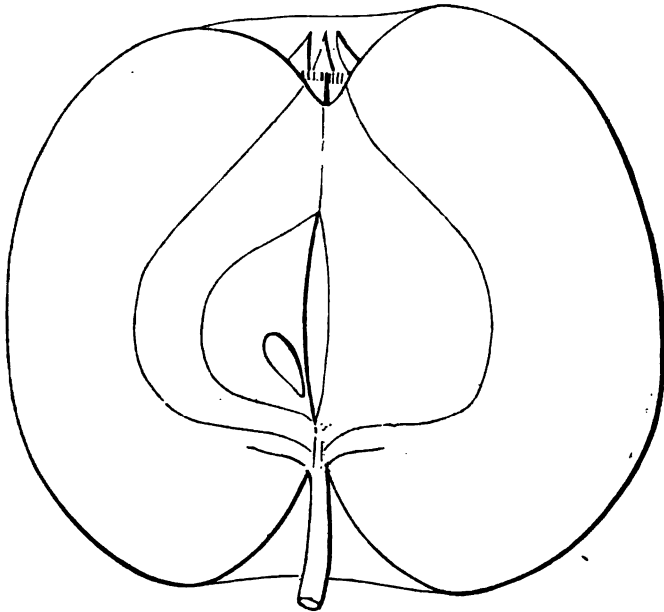
Schale: fein, dünn, rauh, goldgelb, an der Sonnenseite schwachbräunlich geröthet; Punkte fein, braun; Koft findet sich häufig.

Fleisch: weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, langzugespizte, braune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts kurz zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: eine Frucht für Tafel und Wirthschaft werthvoll; sie hält sich bis in den Juni.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und trägt sehr reich. Sommertriebe mäßig stark und lang, gebogen, hellbraun, wollig, stark punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, oval, spiz, anliegend; Blatt groß, oval, kurz zugespizt, ungleich gefägt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



## No. 794. Reinette Ontz.

Diel IV. 2; Luc. XII. 2. a; Hogg III. 2. A. \*\*\*† December-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Belgien und wurde wahrscheinlich von dem verstorbenen Simon Bouvier in Jodoigne aus Samen gezogen. Nach Frankreich kam sie im Jahre 1840; in Deutschland ist sie nicht so bekannt und verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Güte und Fruchtbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Balandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette Ontz (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 429).

Gestalt: großer, kugelförmiger, oft kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 75 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verzüngt sie sich nur wenig und endet mit stumpfer Spitze.



**Kelch:** offen; Blättchen groß, lang-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

**Stiel:** 2 cm lang, stark, holzig, oft gebogen; Stieleinsenkung tief und eng.

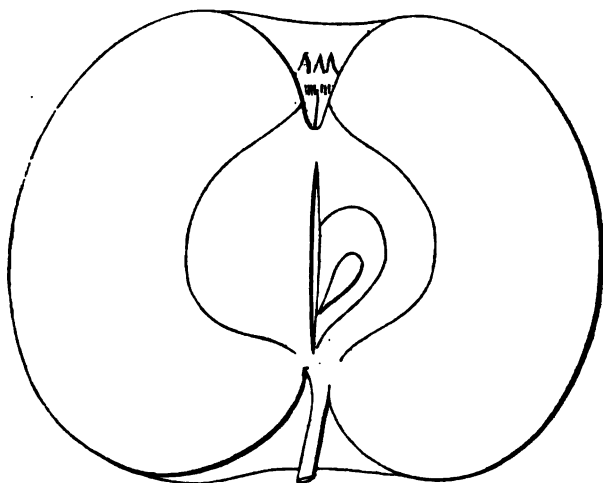
**Schale:** glatt, etwas glänzend, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und hellroth, kurzabgesetzt gestreift; Punkte zerstreut, bräunlich, namentlich um Kelch und Stiel sehr bemerklich.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, saftreich, von gewürztem, süß=weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespißte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz=zwiebförmig, kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre flach; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December=Juni. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut und ist sehr tragbar; zur Erziehung von Pyramiden und Horizontal=Cordons kann ich ihn sehr empfehlen. Sommertriebe stark und lang, braunroth, wollig, punktiert; Fruchtaugen dick, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, unterseits filzig, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 795. Reinette Parmentier.

Dief IV. 3; Enc. XI. 1. b; Fogg III. 1. A. \* + + November-März.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Parmentier in Englien (Belgien) um das Jahr 1833 aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königl. Gärtn. Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Reinette Parmentier (Pomologie de la France, No. 45). 2. Reinette gris de Parmentier (Album de Pomologie belge, 1850, III., S. 137). 3. Reinette Parmentier (Thomas, Guide pratique, S. 143).

**Gefalt:** mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte oder nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verzüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen klein, grün, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, kaum heraustretend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

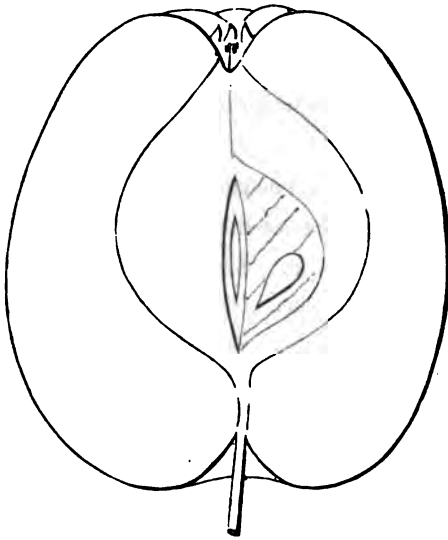
Schale: rauh, grünlich-gelb, auf der ganzen Oberfläche hellbraun berostet; Punkte braun, bemerklich.

Fleisch: weiß, fest, saftreich, von süß-weinsäuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, mittelgroße, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig; Stiel- und kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März; bei guter Aufbewahrung bis Mai.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, lang, bräunlich-grün, wollig, punktiert; Fruchttaugen stark, abgestumpft-kegelförmig, wollig; Holztaugen klein, spiz, angebrückt; Blatt mittelgroß, eirund, lang-zugespizt, gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 796. Pigeonartige Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. b; Fogg III. 2. A. \*\*1++ December-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe in Brüssel aus Samen gezogen und als Duivenapfel verbreitet. Medicinalrath Dr. Engelbrecht in Braunschweig, dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt diese vortreffliche Sorte verdankt, nannte sie „Pigeonartige Reinette“ und empfiehlt sie sehr.

Literatur und Synonyme: 1. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Mittheilungen der Section für Land- und Forstwirthschaft in Braunschweig 1870, S. 14). 2. Pigeonartige Reinette (Engelbrecht, Vereinsblatt für die Mitglieder des deutschen Pomologen-Vereins, 1880 u. 81, No. 2. S. 37). 3. Pigeonartige Reinette (Lauche, Deutsche Pomologie I. No. 91).

Gestalt: mittelgroße, walzenförmige oder hochgebaut-kegelförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich gewöhnlich um Kelch und Stiel gleichmäßig ab, ist auch oft nach dem Kelche zu mehr verjüngt.

Kelch: geschlossen, selten halb offen; Blättchen grün, aufrecht, schmal, lang-zugespißt, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinfenkung

ziemlich tief und weit, von merklichen Rippen umgeben, die gewöhnlich über den Rand hinausgehen.

Stiel: lang, holzig, dünn, bräunlich, wollig, weit über die Stielwölbung hinausgehend; Stieleinsenkung tief, eng, schwach hellbraun be-roftet.

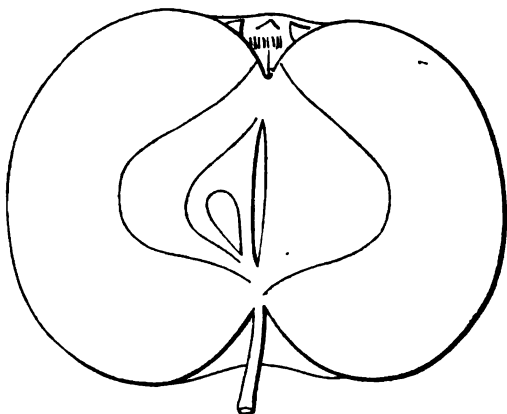
Schale: glatt, etwas geschmeidig, fein, glänzend, hellgrün, später gelblich-grün, wie die Ananas-Reinette, ohne alle Rötthe; Punkte vereinzelt, gleichmäßig, fein, braun, scheinbar etwas vertieft stehend; Rot findet sich nur in seltenen Fällen. Die Frucht welkt nicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, abknackend, mürbe, saftreich, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geschlossen, groß, Wandungen aufgerissen, länglich-ovale, kurz-zugespizte, verhältnißmäßig kleine und oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre stumpf, kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

Reifezeit und Nutzung: December-März. Ausgezeichneter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar. Er zählt zu den feinsten und edelsten Tafel Früchten und verdient recht häufig angepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßigstark, und ist sehr tragbar. Sommertriebe schwach, braunroth; punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptisch oder oval, tief gezähnt.



### No. 797. Punktirte Reinette.

Diel IV. 1; Enc. VIII. 1. a; Hogg III. 1. A. \*\*† December-März.

**Heimath und Vorkommen:** Diel erhielt sie bereits im Jahre 1788 aus der Baumschule des Gärtners François in Kolmar; in Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberbiedl.

**Literatur und Synonyme:** 1. Punktirte Reinette, La Reinette punctée (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Obstsorten, III. S. 127). 2. Punktirte Reinette (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837. I. No. 258).

**Gestalt:** Kleine, flach-kugelförmige, oft auch hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele flachrund ab, während sie nach dem Kelche zu sich mehr verjüngt.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, lange grün bleibend; Kelcheinsenkung flach und weit, von flachen Rippen umgeben, die mitunter schwach über die Wölbung verlaufen.

**Stiel:** 15 mm lang, stark, braun; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

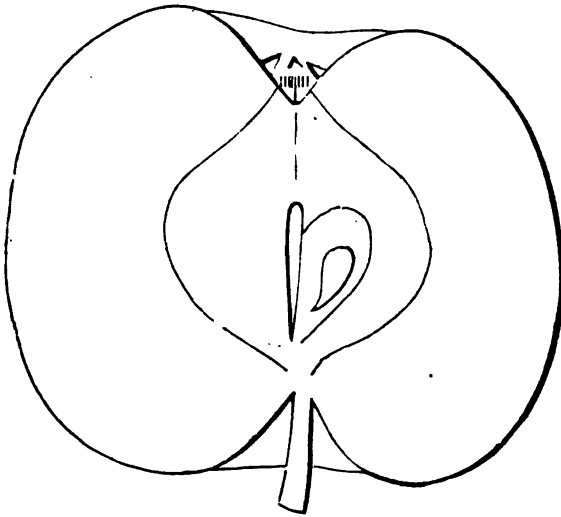
**Schale:** fein, glatt, abgerieben glänzend, gelblich-grün, später hellgelb, nur stark besonnte Früchte sind mitunter schwach geröthet; Punkte auf der ganzen Frucht zerstreut, stark, hellgrau oder bräunlich. Geruch fehlt.

**Fleisch:** weiß, fein, saftreich, fest, von angenehmem, fein wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil flach-zwiebelförmig, kelswärts kurz-zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** December-Frühjahr. Für die Tafel und den Haushalt brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, bildet eine runde Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang, dunkelbraun, wollig, fein punktirt; Fruchttaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holztaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, eirund-oval, zugespitzt, unterseits wollig, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 798. Rothe Kaffeler Reinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Sogg III. 1. A. \*\*\*† Januar-April.

**Heimath und Vorkommen:** sie stammt aus Holland; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet.

**Literatur und Synonyme:** 1. Rothe Kaffeler Reinette (Niederländischer Obstgarten, Taf. 34. Fig. 66. S. 66).

**Gestalt:** mittelgroßer, hochgebaut-legelförmiger, etwa 75 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von einigen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, kaum herausragend, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

**Schale:** fein, etwas rauh, abgerieben glänzend, hellgelb, auf der



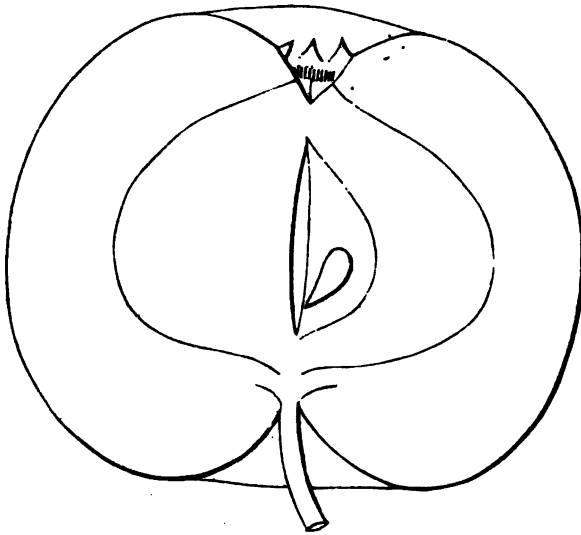
Sonnenseite und oft auf der ganzen Frucht schön roth gefärbt; Punkte zahlreich, zerstreut, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, von schwach gewürztem, süßweinigem Geschmade.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer mäßig groß, lang-zugespißte, braune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, stiel- und telchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November=April; sie hält sich bei guter Aufbewahrung bis Juni. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist außerordentlich tragbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe lang und mäßig stark, bräunlich, grauweiß punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oval, lang-zugespißt, grob gesägt, unterseits wollig; Nebenblätter liniensörmig.



### No. 799. Reinette Seetchat.

Diel IV. 4; Enc. XII. 1. a; Hogg III. 1. B. \*†† November-December.

**Heimath und Vorkommen:** sie stammt aus Rußland; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Professor Dr. Seelig in Kiel.

**Literatur und Synonyme:** wurde hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** mittelgroßer, flachrunder, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und dem Kelche zu gleichmäßig ab.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, stumpf-zugespißt, wollig; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben, die rippenartig über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** 2 cm lang, stark, braun; Stieleinsenkung flach und weit, strahlig besetzt.

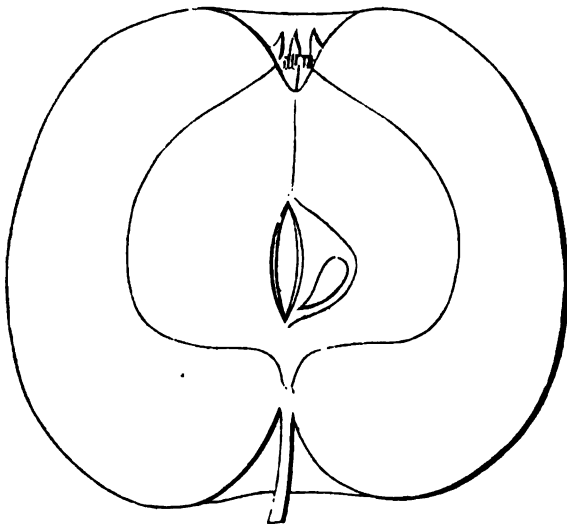
**Schale:** glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und geflammt; Punkte fein, zerstreut, bräunlich; Geruch schwach.

**Fleisch:** gelblich-weiß, grob, saftig, von süßlichem Geschmack. Im December wird er bereits stippig.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel förmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre tief-trichter förmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** die Frucht reift im November und hält sich bis Neujahr; sie ist nur für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Für nördliche Gegenden und rauhe Lagen dürfte er zu empfehlen sein. Sommertriebe stark, braun, an der Spitze wollig, punktiert; Fruchtaugen stumpf=legelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter groß, eirund-oval, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linien förmig.



### No. 800. Reinette von Bihorel.

Diel IV. 4; Enc. XII. 2. a; Fogg III. 2. B. \* \* \* † † October bis Februar.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Boisbunel, Baumkulturbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und nach der Straße benannt, in welcher das Etablissement des Züchters liegt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1859. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberbied und Simon-Louis in Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Reinette de Bihorel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 373). 2. Reinette de Bihorel (Thomas, Guide pratique, S. 148).

**Gestalt:** mittelgroßer, hochgebauter, etwa 65 mm hoher und 75 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz zugespitzt, mit nach einwärts gebogenen Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von einigen schwachen Falten umgeben.

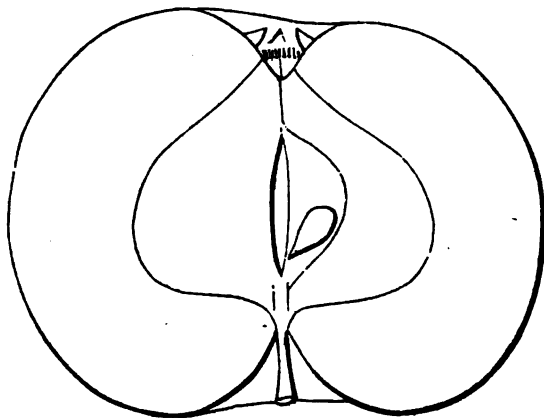
**Stiel:** kurz, holzig, braun, kaum hervortretend; Stieleinsenkung tief und eng.

**Schale:** glatt, etwas glänzend, gelb, sonnenwärts schwach geröthet und gestreift; Punkte braun, zerstreut; um Kelch und Stiel schwach berostet.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fest, später mürbe, saftreich, von süß=weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, eirunde, kurz=zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, kelchwärts kurz=zugespitzt; Kelchröhre kurz=legelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe kurz, schwach, hellbraun, wollig, stark punkirt; Fruchttaugen stumpf, wollig; Holztaugen klein, anliegend; Blatt klein, oval, am Rande stark gezähnt; Blattstiel kurz, dick; Nebenblätter linienförmig.



### No. 801. Reinette von Clochard.

Die IV 1; Luc. VIII. 1. a; Fogg III. 1. A. \*\* Januar bis März.

**Heimath und Vorkommen:** sie ist französischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königl. Gärtner-Vorherrschaft erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Reinette von Clochard (Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1875, S. 97). 2. Reinette von Clochard (Thomas, Guide pratique, S. 123).

**Gestalt:** kleiner, flach-kugelförmiger, 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte, die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz-zugespißt, einwärts geneigt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** sehr kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinsenkung flach und wenig vertieft, fein berostet.

**Schale:** fein, rauh, etwas glänzend, citronengelb, Röthe fehlt; Punkte fein, zerstreut, hellbraun, besonders um den Kelch bemerklich.

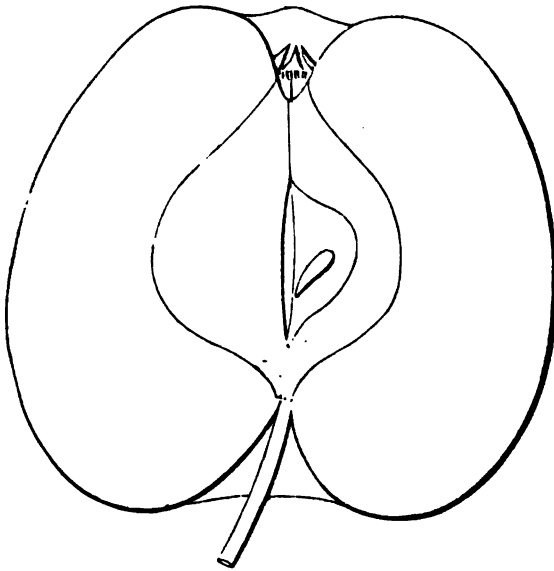
**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach, hohlachsig; Fächer klein, Wandungen etwas aufgerissen, gut ausgebildete, große, kurz-zugespißte Samen enthaltend.

durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Recht guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine breit-pyramidale Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, bräunlich-roth, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, gefägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 802. Reinette von Dippedalle.

Diel IV. 3; Enc. XI. 1. b; Sogg III. 2. A. \*\*† Winter.

**Heimath und Vorkommen:** sie kommt seit langer Zeit in der Umgegend von Rouen und Duclair, namentlich bei dem Dorfe Dippedalle vor. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Reinette de Dippedalle, Reinette grise de Rouen (Pomologie de la France, No. 34). 2. Reinette Dippedalle (Thomas, Guide pratique, S. 121).

**Gestalt:** großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen lang-zugespißt, aufrecht, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben.

**Stiel:** lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng.



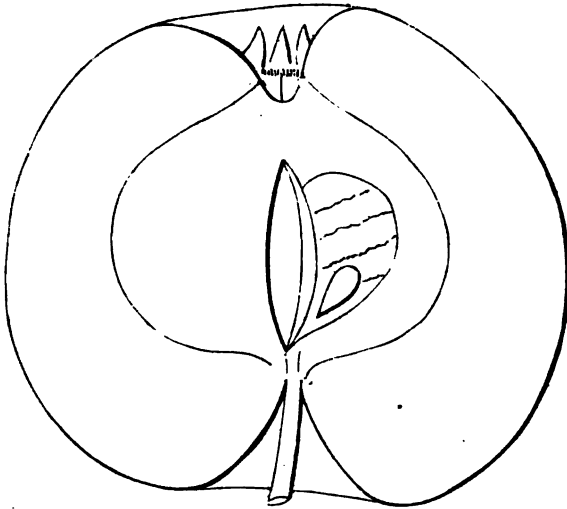
**Schale:** stark, rauh, röthlich-braun berostet, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zerstreut, dunkelbraun.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, fest, saftreich, von gewürztem, süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer mäßig groß, kleine, oft wenig entwickelte, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Frühjahr. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, röthlich-braun, wollig, punctirt; Fruchttaugen mäßig groß, oval, braun; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, unterseits wollig, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



Ziel XIV, 26 No. 803. Reinette von Montfort.  
 System Diel IV. 3; Luc. XI. 3. b (a); Sogg I. B. \*\*†† December-März.  
 Nedel. Boomsaad N. 6

*mit glanz  
 Nr. 822. Höner  
 aus Bismarck  
 und Braunschweig  
 III.  
 Boomsaad  
 N. 43*

Heimath und Vorkommen: sie ist holländischen Ursprungs, zu Montfort in der Provinz Utrecht entstanden. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Palandt, dem verdienstvollen Pomologen in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette von Montfort, Reinette monstrueuse (Niederländischer Baumgarten, Taf. 8, No. 16). 2. Reinette von Montfort (Oberdieck, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 133). Diel's Graue Reinette von Montfort (Diel, IX., S. 126) ist eine andere Frucht.

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, oft etwas hoch aussehende, etwa 75 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte, oft auch etwas nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab.

Kelch: geschlossen, oft auch fast offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen, grün; Kelcheinfenkung eng, mäßig tief, von Falten umgeben, die flach über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** kurz, holzig, selten etwas fleischig, kaum heraustretend; Stiel-einsenkung eng und tief, fein berostet.

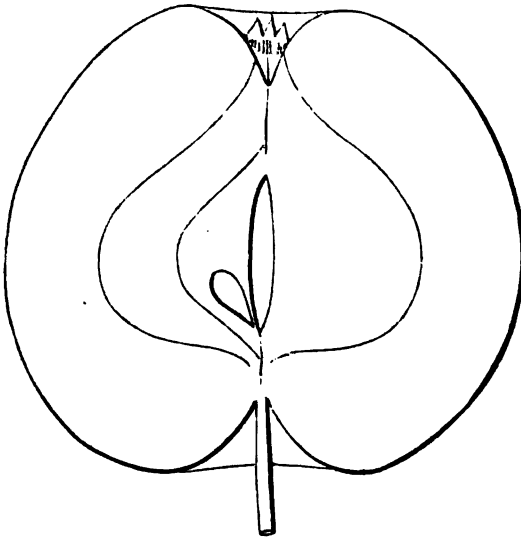
**Schale:** gelbgrün, lagerreif gelb, stark besonnte Früchte mit lebhaft gefärbten, kurz=abgesetzten, carmoisinrothen Streifen besetzt und roth verwaschen. Rostanflüge und stellenweise feine Ueberzüge von Rost finden sich an den meisten Exemplaren; Punkte zahlreich, fein; Geruch schwach.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, saftreich, von gewürztem, süß=weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Kammern geöffnet, geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, wenig entwi-kelte, lang=zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz=zwiebel-förmig, kelchwärts kurz=zugespizt; Kelchröhre lang=kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December-März. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst sehr stark, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, lang, schwarz-violett, nach oben wollig, zahlreich fein punktirt; Fruchttaugen stark, wollig; Holztaugen spiz, anliegend; Blatt ziemlich groß, eiförmig, tief gesägt; Nebenblätter zahlreich, lanzettlich.



### No. 804. Reinette von Thorn.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. a; Fogg III. 2. A. \*\*†† October-December.

**Heimath und Vorkommen:** sie soll aus der Abtei Thorn im Limburgischen stammen; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Reinette von Thorn (Wiedensfeld, Handbuch aller bekannten Obstsorten, 1854, S. 247). 2. Reinette de Thorn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 443).

**Gestalt:** kleiner, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den sich die Frucht flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz=zugespitzt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** lang, dünn, braun; Stieleinsenkung tief und eng.

**Schale:** glatt, etwas glänzend, grünlich-gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet und verwaschen; Punkte zahlreich, rostfarbig, oft hellgrün umflossen.

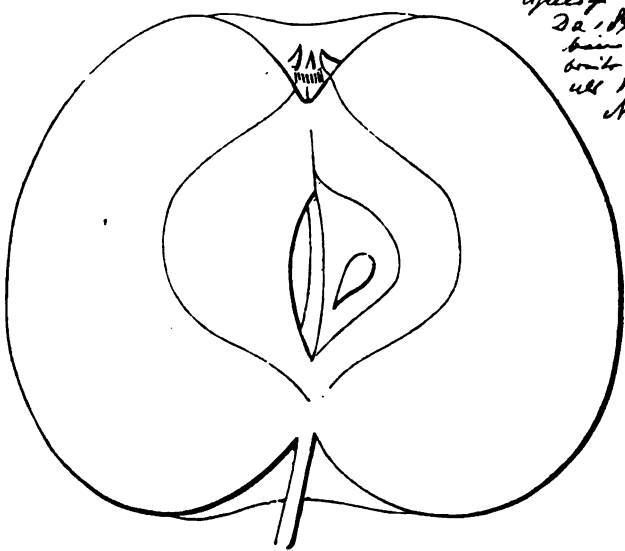
**Fleisch:** gelblich-grün, fein, saftig, fest, von etwas gewürztem, weinfäuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschiffig; Fächer geräumig, eirund, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, feldwärts lang-zugespizt; Kelchröhre tief-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October-December. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst recht gut, macht sehr dünne Zweige und eignet sich daher nicht zum Hochstamm. Sommertriebe dünn, gebogen, bräunlich-grün, wollig, punkirt; Fruchttaugen mittelgroß, stumpfkegelförmig; Holztaugen zugespizt, anliegend; Blätter klein, oval, scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.

*Handwritten notes:*  
vom Jahr ...  
Zugung ...  
ist ...  
Da ...  
beim ...  
am ...  
ist ...  
charakteristisches ...



*Handwritten note:*  
3. 1. 1. 1.

No. 805. Reinette von Vigan.

*Handwritten note:*  
...  
...  
...

Diel IV. 4; Enc. XII. 1. b; Sogg III. 1. A. \*\*† October bis April.

Heimath und Vorkommen: sie wird seit langer Zeit in der Umgegend von Vigan (Frankreich) kultivirt; über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland scheint sie nicht verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Reinette de Vigan, (Pomologie de la France, No. 27). 2. Reinette de Vigan (Revue horticole, 1862). 3. Reinette du Vigan (Thomas, Guide pratique, No. 144).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach Stiel und Kelch ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen oder halb offen; Blättchen kurz, spitz, aufrecht; Kelcheinfenkung tief und weit, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum heraustretend, holzig; Stieleinfenkung tief und weit, strahlig berostet.

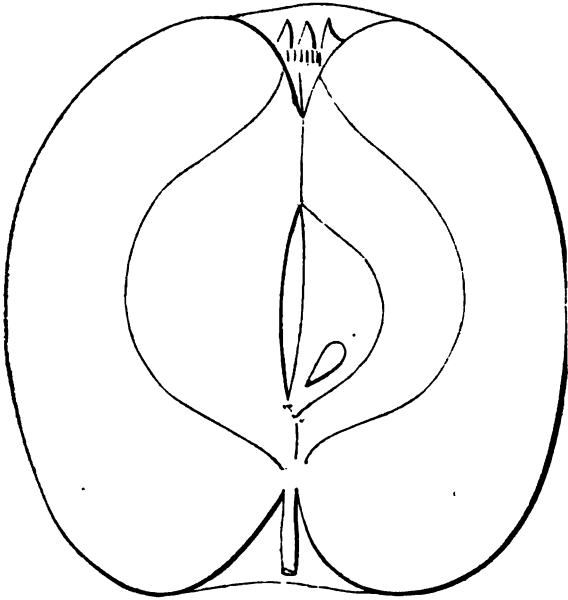
Schale: fein, glatt, gelb, an der Sonnenseite schon geröthet; Punkte zahlreich, weißlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, <sup>in Form des Feins, ungeschlittenen Feins</sup> saftreich, mürbe, von wenig gewürztem, süß-weinigem Zuckergeschmacke. *saftreich*

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer klein, große, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: October bis April. Für Tafel und Wirtschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, olivengrün, wollig, punktiert; Fruchttaugen stumpf, wollig; Holztaugen zugespizt, anliegend; Blätter mittelgroß, oval, zugespizt, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 806. Werder'sche Wachs-Reinette.

Diel IV. 1; Luc. VIII. 1. a; Fogg III. 2. A. \*\*\*† Januar-April.

Heimath und Vorkommen: diese schöne und schätzbare Frucht kommt in Werder bei Potsdam häufig vor und ist dort der gefuchteste und werthvollste Tafelapfel. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß sie daselbst aus Samen gezogen wurde; ich fand sie in keinem mir zugänglichen Werke, bemerkte sie auf keiner Ausstellung, auch Oberdied, Engelbrecht und Palandt, denen ich Früchte sandte, kannten sie nicht.

Literatur und Synonyme: 1. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 103). 2. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Monatshefte des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in Berlin, 1880, Juliheft). 3. Werder'sche Wachs-Reinette (Lauche, Deutsche Pomologie, I. 95).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 72 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; um den Stiel



rundet sich die Frucht sanft ab, während sie nach dem Kelche merklicher abnimmt und mit einer kleinen, abgestumpften Kelchfläche endet.

**Kelch:** offen; Blättchen lang, mit nach außen gebogenen Spitzen, wollig; Kelcheinsenkung tief, schön schlüsselförmig, von feinen Falten umgeben, die über die Wölbung gehen und flach über die Frucht hinlaufen.

**Stiel:** sehr kurz, nicht über die Stielwölbung hervorstehend; Stieleinsenkung tief und eng, oft zimmetfarbig berostet. Die Frucht sitzt sehr fest am Baume.

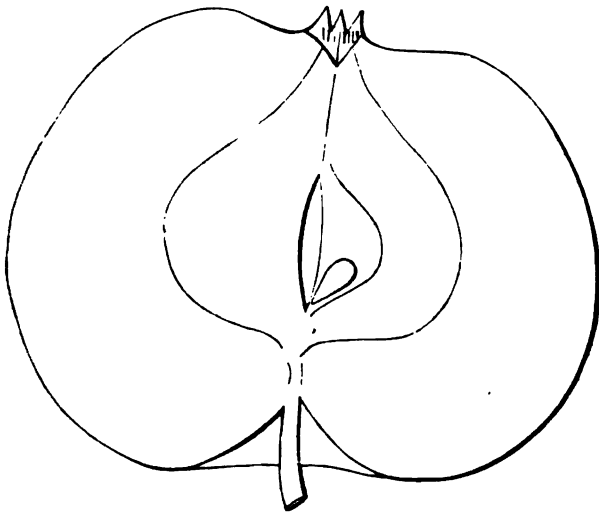
**Schale:** fein, glänzend, weißlich-strohgelb, lagerreif (im Januar) schön blaß citronengelb, nur bei stark besonnten Früchten findet sich in seltenen Fällen schwache Röthe. Punkte fein, über die ganze Frucht zerstreut, kaum sichtbar. Warzen finden sich mitunter; schwarze Flecken (*Fusicladium dendriticum*) nur in sehr kühlen und nassen Sommern.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftvoll, von vorzüglichem, gewürzhaftem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschiffig; Fächer geräumig, mit zahlreichen, gut ausgebildeten, kurz-zugespitzten, dunkelbraunen Samen. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts flach-abgerundet, kelchwärts sanft-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Januar-April. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch gleich werthvoll für die Wirthschaft und den Markt.

**Eigenschaften des Baumes:** derselbe wächst lebhaft, bildet eine schöne, hochgebaute Krone, gedeiht in jedem Boden, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe kräftig, wollig, braun, silberhäutig, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, gezähnt; Blattstiel kurz, stark; Nebenblätter linienförmig. Auf Johannisstamm gedeiht er sehr gut, bildet schöne, fruchtbare Pyramiden und Horizontal-Cordons. Er gehört zu den wenigen Sorten, welche im Jahre 1880 in der Königl. Gärtner-Lehranstalt während der Blüthe nicht durch die starken Nachtfröste gelitten hatten.



### No. 807. Zigen-Reinette.

Diel IV. 3; Luc. XI. 2. a; Sogg III. 1. A. \* \* † † December-Mai.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Diel erhielt sie vom Professor Märter in Gernals bei Wien unter dem Namen Reinette de la Chine und benannte sie, da ihm dieser Name nicht bezeichnend erschien, Zigen-Reinette. In Oesterreich soll sie häufig vorkommen; in Deutschland ist sie wenig verbreitet.

Literatur und Synonyme: 1. Zigen-Reinette (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, 1805, XXI. S. 146). 2. Zigen-Reinette (Dochnahl, systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, No. 816, S; 198). 3. Zigen-Reinette (Dittrich, 1837, No. 415. S. 420). 4. Zigen-Reinette (Stoll, der Obstgarten, 1882, No. 13).

Gestalt: kleiner oder mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 55 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche etwas mehr abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespißt, aufrecht; Kelcheinfentung erhaben, flach und eng, von Falten oder Fleischbeulen umgeben.

**Stiel:** kurz, nicht hervorragend, holzig oder fleischig; Stieleinsenkung eng und tief.

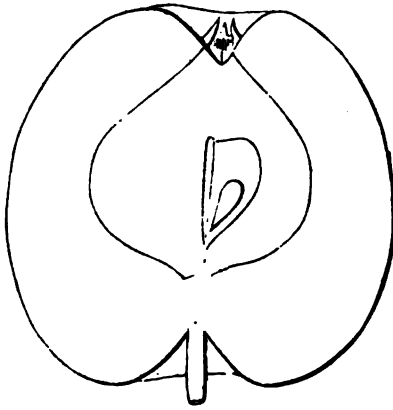
**Schale:** fein, rauh, hell strohweiß, später citronengelb, wovon jedoch wenig oder gar nichts zu sehen ist, da die ganze Frucht mehr oder weniger mit zimmetfarbigem Koss überzogen ist, auf der Sonnenseite etwas geröthet; Punkte zahlreich, hellgrau; mitunter finden sich Warzen.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von gewürzhaftem, weinartigem Zuckergeschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geschlossen, mäsig groß, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis Mai. Für Tafel und für Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gemäßig, bildet eine breit gewölbte Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe mäsig stark und lang, braun, fein punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blatt rund-eiförmig oder ei-lanzettlich, scharf gefägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



## No. 808. Robert von Rennes.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. b; Fogg II. 2. C. \*\*† September-October.

Heimath und Vorkommen: er wurde im Departement Calvados in Frankreich aufgefunden; über seine Entstehung ist Genaues nicht bekannt. In Deutschland ist er noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Nantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Robert de Rennes (Poiteau, Pomologie française). 2. Robert Rennes (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 383). 3. Robert von Rennes (Dittrich, Systematische Beschreibung der Obstsorten, III., S. 23, No. 38).

Gestalt: kleiner, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 50 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, schmal, aufrecht; Kelcheinlenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, kaum herausragend, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

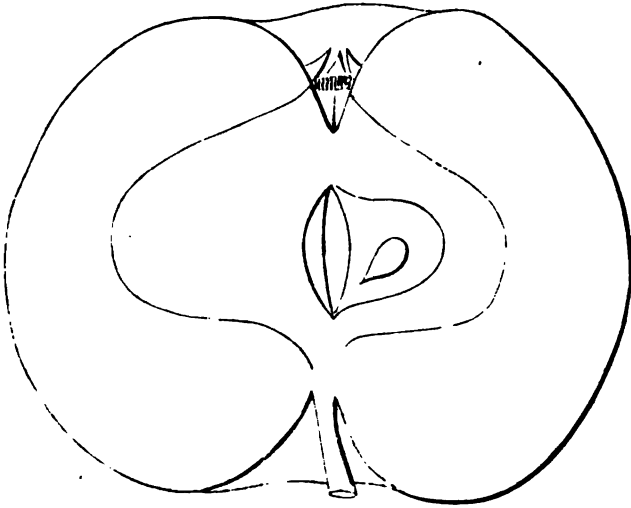
**Schale:** fein, glatt, beduftet, gelblich, auf der Sonnenseite kirschroth, dunkelroth gestreift und gefleckt. Punkte stark und fein, zahlreich, zerstreut, weißlich.

**Fleisch:** weiß, unter der Schale und um das Kernhaus röthlich, fest, mäßig saftreich, von etwas gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, kleine, kurz-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** September-October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet eine pyramidenförmige Krone und trägt sehr dankbar. Sommertriebe kurz, bräunlich, punktiert; Fruchtäugen klein, stumpf, wollig; Holzäugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, scharf-zugespizt, kurz-gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linienförmig.



### No. 809. Mähringer Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b; Sogg II. 1. B. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Tyrol, kommt in der Umgegend von Bozen und Meran häufig vor und wird dort wegen seiner Schönheit und Tragbarkeit sehr geschätzt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus Bozen.

Literatur und Synonyme: wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig flach ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, grün, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben, die als flache Erhabenheiten über den Rand gehen und über die Frucht verlaufen.

Stiel: kurz, kaum herausragend, stark, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

Schale: fein, glatt, abgerieben glänzend, nicht geschmeidig, grünlich-

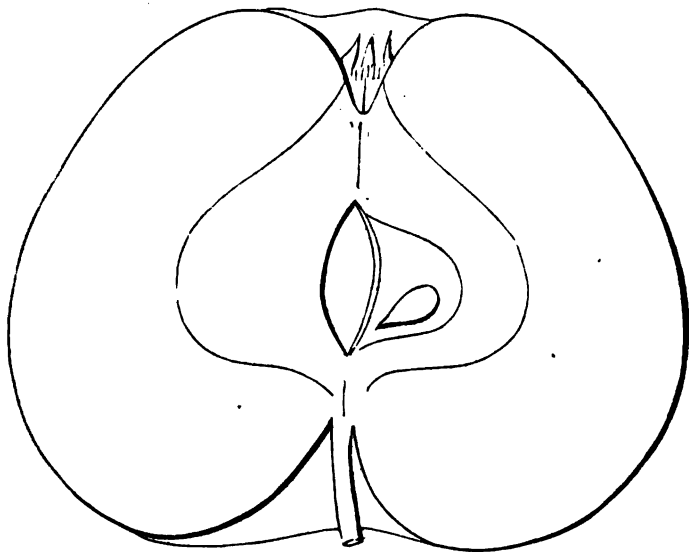
gelb, auf der Sonnenseite schön carminroth gestreift und verwaschen; Punkte fein, zerstreut, wenig bemerklich; Geruch angenehm.

Fleisch: weiß, locker, mürbe, saftreich, von angenehm gewürztem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, offen, gut ausgebildete, hellbraune, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reife und Nutzung: October=November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und verlangt einen warmen, geschützten Standort. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf=kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, kurz-zugespißt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 810. Moringer Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 3. b; Fogg II. 1. B. \*\*\*†† September-October.

Heimath und Vorkommen: Oberdieck erhielt diesen schönen Apfel im Jahre 1857 vom Oberamtsrichter von Hinüber im Göttingischen, der den Mutterstamm in Moringen bei Einbeck entdeckte; über seine Entstehung ist nichts Genaueres bekannt. Die Königl. Gärtn. Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Moringer Rosenapfel (Oberdieck, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 99). 2. Moringer Rosenapfel (von Hinüber, Illustrierte Monatshefte, 1869, S. 258). 3. Rose de Moringen (Thomas, Guide pratique, S. 150).

Gestalt: große, kegelförmige, etwa 90 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche zu merklich abnimmt und mit stark abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespißt, wollig; Kelcheinsenkung tief und weit, von breiten Rippen umgeben, die über die Frucht calvill-artig bis zur Stieleinsenkung verlaufen.



**Stiel:** kurz, holzig, kaum heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

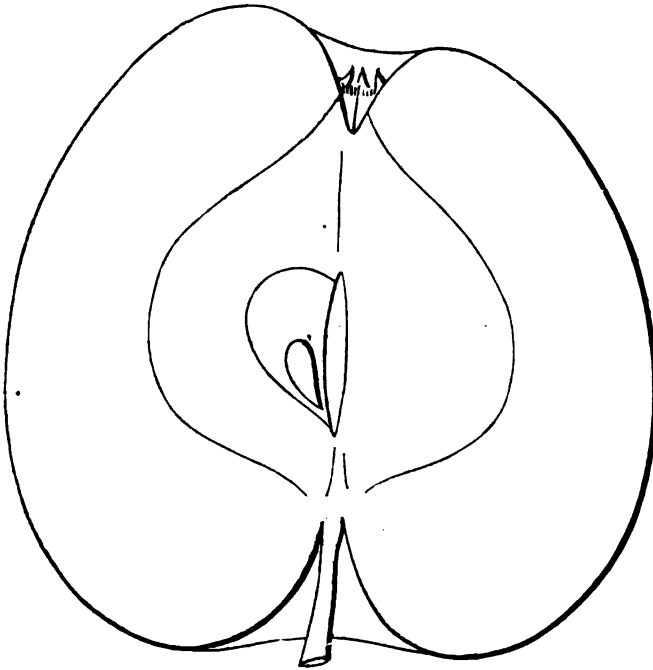
**Schale:** fein, glänzend, glatt, geschmeidig, grünlich-gelb, später hellgelb, stark besonnte Früchte dunkel-carmoisinroth gestreift und verwaschen; Punkte sehr fein, zerstreut, kaum bemerklich, in der Röthe oft hell umrandet; Geruch schwach.

**Fleisch:** weiß, am Rande oft röthlich, fein, zart und mürbe, von rosenartig-gewürztem, süß-weinigem Geschmade.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer oft etwas offen, geräumig, zahlreiche, gut entwickelte, rund-eiförmige Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** September=October. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, bildet eine schöne, runde, lichte Krone, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, violettbraun, schwach wollig, zahlreich und stark punktirt; Frucht-  
augen stark, stumpf-kegelförmig; Holz-  
augen zugespitzt, anliegend; Blatt  
ziemlich groß, oval, fast elliptisch, lang-zugespißt, tief gesägt; Nebenblätter  
pfriemenförmig.



### No. 811. Steiger's Rosenapfel.

Diel II. 1; Enc. IV. 2. a; Fogg III. 2. A. \*\*†† November bis Februar.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Rittergutsbesitzer Steiger zu Barnitz bei Meissen in Sachsen aus Samen gezogen und auf der Bezirksobstaustellung zu Meissen im Jahre 1877 zum ersten Male ausgestellt. In Deutschland ist er noch nicht verbreitet; er verdient aber wegen seiner Güte, Schönheit und Tragbarkeit recht häufig vermehrt und angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von R. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt, während sie nach dem Kelche zu merklich abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen breit; Spitzen kurz, nach außen gebogen; Kelcheinfenkung tief und weit, von Rippen umgeben, die sich flach über den Rand hinziehen.

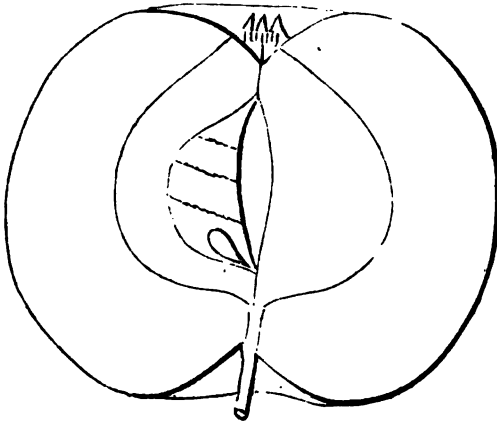
**Stiel:** lang, stark, braun, wenig heraustretend; Stieleinfenkung tief und eng, oft schwach berostet.

**Schale:** glatt, schwach beduftet, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und gefleckt; auf der Schattenseite sind die Punkte grünlich, hell umrandet.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, große, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch herz-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Februar. Vortreffliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirthschaft und den Markt brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, braun, an der Spitze etwas wollig, punkirt; Frucht-  
augen stumpf-kegelförmig; Holz-  
augen stumpf-zugespizt, anliegend; Blätter  
groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Blattstiel stark, lang; Nebenblätter linien-  
förmig.



### No. 812. Vally's Rosenapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 2. b; Hogg III. 1. C. \*\*\* † October-November.

Heimath und Vorkommen: er wurde von L. Groth, Vorsitzenden des Gartenbau-Vereins in Guben, aus Samen gezogen und nach der Tochter seines Freundes, des Apothekers Ulrich, benannt. In Deutschland ist er wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: flach gebauter, mittelgroßer, etwa 70 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen breit, lang-zugespitzt, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: kurz, 1 cm lang, holzig, braun; Stieleinsenkung flach und eng.

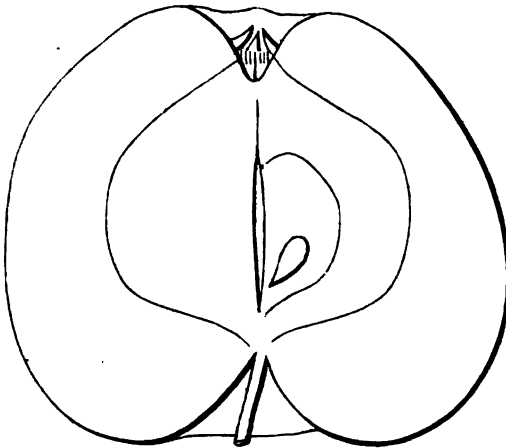
Schale: glatt, abgerieben glänzend, fein; von der grünlich-gelben Grundfarbe ist nur auf der Schattenseite etwas zu sehen, da die Frucht fast ganz bräunlich geröthet ist.

Fleisch: gelblich-weiß, weich, saftig, mürbe, von schwach gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen aufgerissen, kleine, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** October=November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist tragbar und gedeiht auch in leichtem Sandboden. Sommertriebe mäßig stark, bräunlich-geröthet, schwach punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen stumpf-zugespizt, anliegend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich, scharf gesägt; Blattstiel stark, mäßig lang; Nebenblätter linienförmig.



## No. 813. Rosengulderling.

Zeit f. 4; Luc. IV. 2. b; Sogg III. 1. C. \* † October-December.

1871, 2

Heimath und Vorkommen: ein alter französischer Apfel, der als Cyderfrucht in der Normandie sehr geschätzt wird; über seine Entstehung ist nichts bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn aus der Landesbaumschule zu Geltow bei Potsdam.

Literatur und Synonyme: 1. Fleur d'Ange (Boiteau, Pomologie française 56). 2. Le Fleur d'Ange (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1841, III. S. 16, No. 27). 3. Rosengulderling (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 53, No. 175). 4. Pomme d'Ange (Thomas, Guide pratique, S. 147).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, braun, nicht hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng, strahlig berostet.

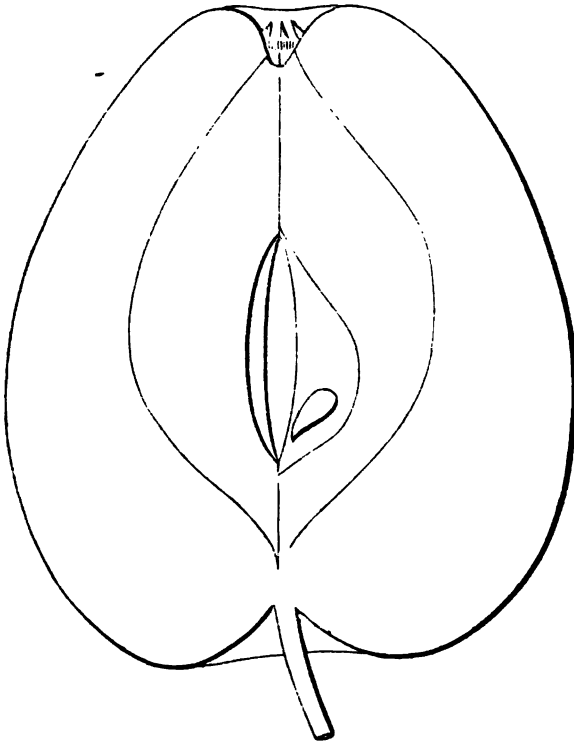
Schale: glatt, fein, glänzend, kirschroth; Punkte stark, zahlreich, zerstreut, gelblich, um den Kelch am zahlreichsten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, weich, von angenehmem süßem Geschmade.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildet, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzzwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October-December. Für die Wirthschaft und zur Cyderbereitung recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine große, flachrunde Krone, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, rothbraun, grau punktiert; Frucht- augen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespizt, stumpf-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 814. Sommer-Rosmarinapfel.

Ziel II. 1; Enc. V. 1. b; Hogg II. 2. A. \*\*† Ende September bis Anf. October.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Tyrol, wo er, namentlich in der Umgegend von Bozen und Meran, häufig vorkommt und sehr geschätzt wird; auf der Internationalen Ausstellung zu Köln im Jahre 1875 waren sehr schöne Früchte aus Bozen ausgestellt. In Deutschland scheint er wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, eiförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 75 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele, um den die Frucht sich eiförmig abrundet, genähert; nach dem Kelche verzüngt sie sich und endet mit abgestumpfter Spitze.



**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelch-einsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

**Stiel:** lang, dünn, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, schwach strahlig herostet.

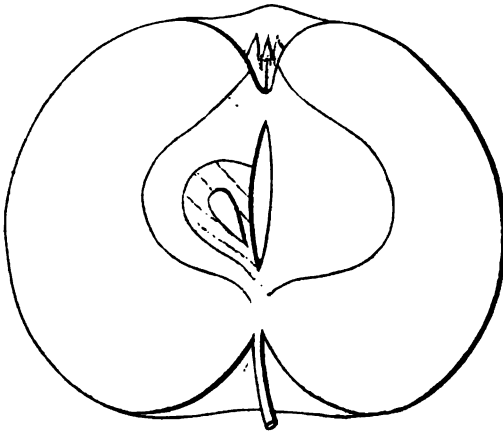
**Schale:** fein, glatt, glänzend, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, zerstreut, gelblich-weiß. Geruch angenehm.

**Fleisch:** weiß, fein, zart, saftvoll, von angenehm gewürztem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer groß, etwas offen, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespitzt. Kelchröhre umgekehrt-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September bis Anf. October. Sehr gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr tragbar und verlangt warme, geschützte Lage. Sommertriebe lang und schwach, bräunlich-roth, silberhäutig, etwas wollig, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, flach-gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 815. Golden Russet.

Diel IV. 3; Enc. XI. 1. b; Hogg III. 1. A. \*\*\*†† December bis März.

Heimath und Vorkommen: eine alte englische Sorte, die bereits um 1600 vorkommt, über deren Entstehung aber nichts bekannt ist. In Deutschland kommt sie nicht häufig vor; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Golden Russet (Vindley, Guide, 39). 2. Golden Russet (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 62). 3. Golden Russet (The Fruits and Fruit-Trees of America, 1872, S. 196). 4. Berggoldeter Russet (Oberdieck, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1867, S. 258). Sie darf nicht verwechselt werden, 1. mit American golden Russet (Bullocks Pepping), 2. mit Diels englischem, gewürzhaftem Russet (Diel XXI, S. 133) und 3. mit dem Golden Russet Pippin (Engl. Goldpepping).

Gestalt: Kleine, flach-kugelförmige, etwa 65 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach rundet, während sie nach dem Kelche bemerklich abnimmt.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, oft klein und verstümmelt; Kelcheinsenkung eng und mäßig tief, von Falten umgeben.

Stiel: holzig, kurz, nicht oder kaum heraustrhend, braun; Stiel-einsenkung tief und weit.

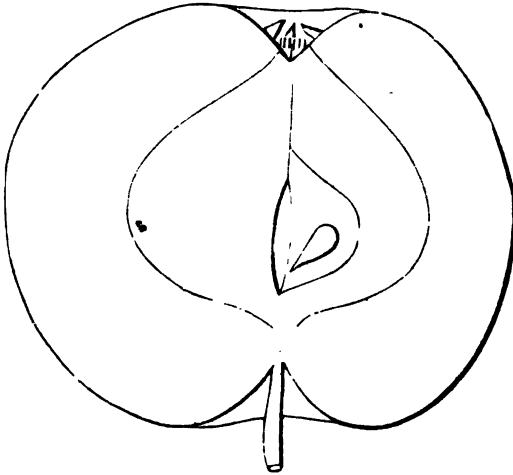
Schale: fein, glatt, unansehnlich grün, später schön gelb; von der Grundfarbe ist jedoch sehr wenig zu sehen, da ein feiner zimmetfarbiger Krost die ganze Frucht überzieht. Die Sonnenseite zeigt ein intensives Gelb, das durch eine bräunliche Röthe nüancirt ist; der Krost schillert hier ins Silberfarbige; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleisch: gelblich=weiß, fein, saftreich, fest, später mürbe, von schwach gewürztem, angenehm süß=weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlschig; Fächer klein, Wandungen aufgerissen, vollkommene, spitz-eiförmige Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, nachwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis März. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst schwach, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, mäßig stark, nach oben wollig, braunroth, fein punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Kelch- augen zugespitzt, klein, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, lang-zugespißt, gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



## No. 816. St. Lorenzapfel.

Diel f. 2; Enc. IV. 1. a; Hogg II. 1. B. \*\*† October.

Heimath und Vorkommen: er ist amerikanische Ursprungs und soll aus Canada stammen; über seine Entstehung ist Näheres nicht bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Saint Lawrence (Downing, The Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 193). 2. Saint Lawrence (H. Hogg, The apple and its varieties, 1859, S. 268). 3. Saint Lawrence (Mas, le Verger, Pommes précoces. No. 13, S. 29).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinfenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, braun; Stieleinfenkung tief und eng.

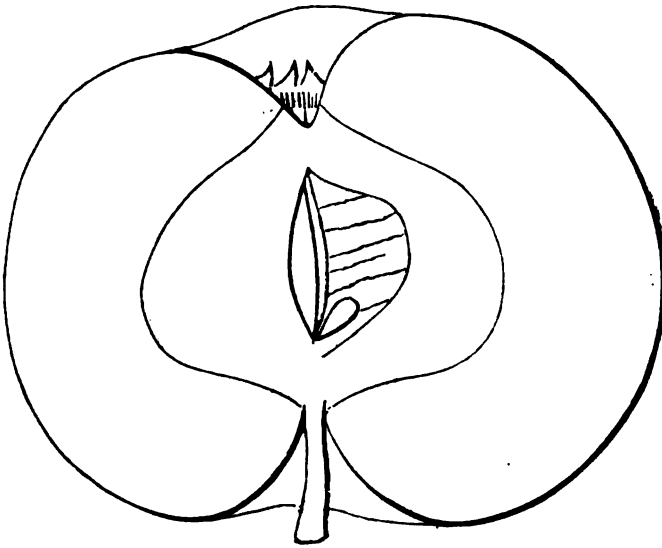
Schale: fein, beduftet, glänzend, goldgelb, kurz-abgesetzt carminroth gestreift und geflammt; Punkte klein, grau, wenig bemerklich.

111

**Fleisch:** weiß, unter der Schale schwach geröthet, fein, mürbe, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmacke. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, kelch- und stielwärts kurz-zugespißt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** October. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, bildet eine schöne, rundliche Krone und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, röthlich-braun; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, wollig; Blatt oval, kurz-zugespißt, schwach gezähnt; Nebenblätter lanzettlich.



### No. 817. Sämling aus Ecklinville.

Diel III. 1; Luc. VII. 2. a; Hogg II. 1. A. \*†† Ende September-November.

Heimath und Vorkommen: er wurde vor etwa 50 Jahren in einem Garten zu Ecklinville bei Belfast in England von dem Gärtner Logan aufgefunden und kommt häufig in Irland und Schottland vor. In Deutschland ist er nicht verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantieres bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Ecklinville Seedling (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 49). 2. Ecklinville Pippin (Thomas, Guide pratique, S. 148).

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelch und dem Stiele zu fast gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespißt, wollig, aufrecht; Kelcheinfentung tief und weit, von starken, rippenartigen Falten umgeben, die sich bis zur Stielwölbung über die Frucht hinziehen.

**Stiel:** mäßig lang, holzig, braun, kaum heraustretend; Sitteln-  
 führung tief und weit, strahlig hellbraun berostet.

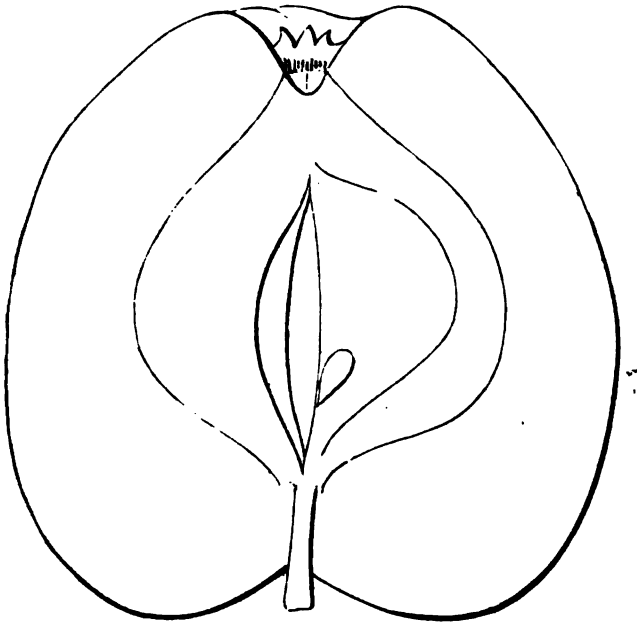
**Schale:** glatt, glänzend, grünlich-gelb, später hellgelb, stark besonnte  
 Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zerstreut,  
 sternförmig, am häufigsten um Kelch und Stiel.

**Fleisch:** gelblich-weiß, ziemlich fein, saftreich, mürbe, von wein-säuer-  
 lichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, zahlreiche, rund-  
 lich-ovale, kurz-zugespigte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die  
 Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts  
 kurz-zugespigt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

**Reife und Nutzung:** Ende September bis November. Recht gute  
 Frucht für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet eine rund-  
 liche Krone, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig  
 lang und stark, rothbraun, schwach punkirt, wollig; Fruchttaugen stumpf-  
 kegelförmig, wollig; Holztaugen abgestumpft, wollig, anliegend; Blatt ei-  
 lanzettlich, unterseits wollig, am Rande stark gezähnt; Blattstiele mäßig  
 lang und dick; Nebenblätter lanzettlich, ziemlich groß.



### No. 818. Wilhelm von Elsner's Sämling.

Diel I. 1; Luc. I. 2. b; Fogg III. 2. A. \*\*++ November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde von dem Rittergutsbesitzer und Landesältesten Martin Elsner von Gronow auf Kalinowitz in Oberschlesien vor etwa 30 Jahren aus Samen gezogen und von ihm nach seinem Vater benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt die Keifer Herrn Elsner von Gronow.

Literatur und Synonyme: 1. Wilhelm von Elsner's Sämling (Stoll, Garten-Zeitung, 1882, S. 345).

Gestalt: großer, hochgebaut-kegelförmiger, etwa 90 mm hoher und 83 mm breiter Apfel; auf der Frucht zeigen sich meist sieben, nach dem Kelch zu stark hervortretende Rippen; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, schmal, wollig, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten und



Rippen umgeben, die über den Rand hinaus auf der Frucht verlaufen.

**Stiel:** kurz, holzig, gelblich-grün, kaum heraustretend; Stieleinfenkung tief und weit.

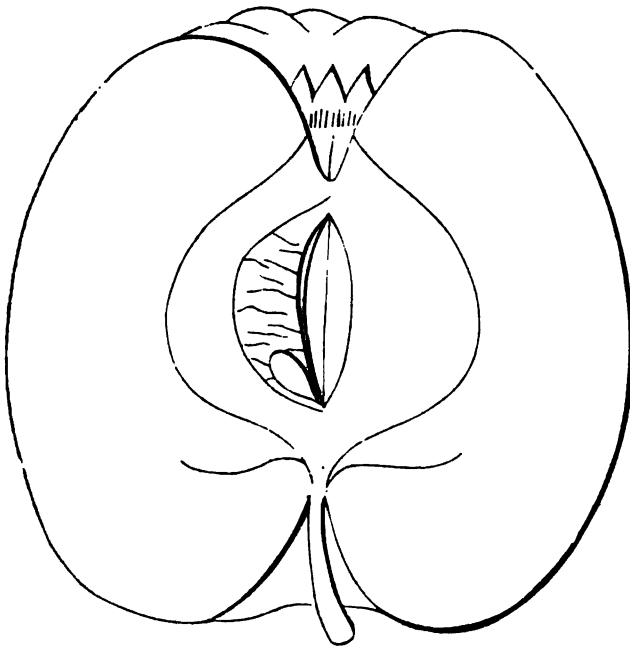
**Schale:** fein, glatt, glänzend, geschmeidig, am Baume grünlich-gelb, später schön citronengelb, zwischen den Rippen mehr oder weniger in's Grünliche schimmernd, auf der Sonnenseite mit hellem Zinnober verwaschen; Punkte kaum bemerkbar, in der Grundfarbe weißlich, im Roth bräunlich, oft hell umflossen.

**Fleisch:** weißlich-gelb, fein, mürbe, etwas abtrocknend, saftreich, von vortrefflichem, gewürzreichem, schwach erdbeerartigem, wein-säuerlichem Geschmack. Geruch stark.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geöffnet, geräumig, Wandungen angriffen, rundlich-ovale, lang-zugespizte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende November bis März. Ein vorzüglicher Tafelapfel, aber auch ebenso brauchbar für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, bildet eine flach-kugelige Krone, trägt reichlich und ist gegen Kälte nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark, wollig, braun, schwach punktiert; Fruchtstängel stumpf-kegelförmig; Holzstängel stumpf-zugespizt, anliegend; Blätter groß-eiförmig, kurz-zugespizt, scharf gezähnt, unterseits wollig; Nebenblätter linien-lanzettlich. Blattstiel mäßig lang, stark, filzig.



### No. 819. Heinemann's Schlotterapfel.

Dief I. 2; Luc. II. 1. a; Sogg III. 2. A. \*\*\*†† October-März.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde von H. Grell, Gutsbesitzer in Warwisch (Bierlande) aus Samen gezogen und wird im Frühjahr 1883 von J. C. Heinemann, Samen- und Pflanzenhandlung zu Erfurt, in den Handel gebracht. Es ist eine vorzügliche Frucht, die wegen ihrer Größe, Güte, Schönheit und Tragbarkeit alle Beachtung verdient; gut aufbewahrte Früchte hielten sich bis August.

**Literatur und Synonyme:** er wird hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** großer, stumpf-kegelförmiger, fast walzenförmiger, etwa 80 mm breiter und 85 mm hoher Apfel; der wenig hervortretende Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele und nach dem Kelche gleichmäßig zu und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, lange grün bleibend, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung breit und tief, von

feinen Falten und starken Rippen umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht bis zur Stielhöhle hinlaufen.

Stiel: dünn, holzig, braun, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief, eng, etwas herostet.

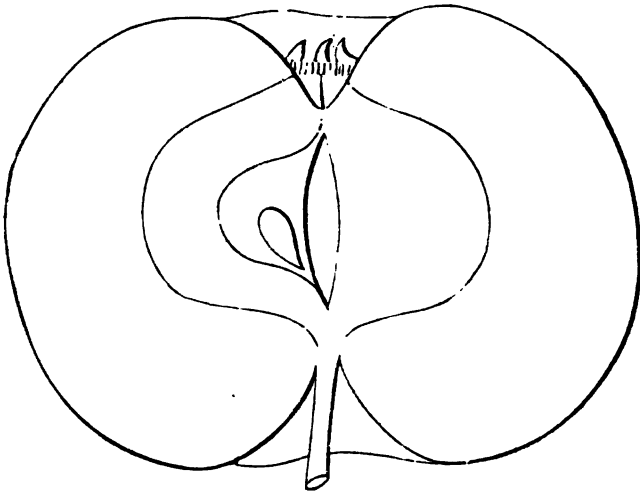
Schale: glatt, grünlich-gelb, lagerreif citronengelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet; Punkte stark, braun, schwach grünlich umflossen; um Kelch und Stiel findet sich mitunter etwas Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, locker, saftreich, von feinem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer sehr groß, geöffnet, mit aufgerissenen Wänden, braune, eiförmige, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Ende März; sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine rundliche Krone und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, dunkelbraun, wollig, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, stark gefägt, glänzend; Blattstiel mäßig lang, stark, wollig; Nebenblätter kurz, linien-lanzettförmig.



## No. 820. Schmeckapfel.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Sogg III. 1. B. \*\*†† December-April.

Heimath und Vorkommen: er stammt wahrscheinlich aus Holland; in Siebenbürgen ist er sehr verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Schmeckapfel (Christ, vollständige <sup>frucht</sup> Pomologie, 1809, I., 371). 2. Schmeckapfel (Dochnahl, No. 621) <sup>in Sieben!</sup>. 3. Schmeckapfel (Stoll, Der Obstgarten, 1881, No. 16, S. 186).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die über die Frucht hingehen und diese etwas unregelmäßig machen.

Stiel mittellang, wenig herausragend, mäßig stark, holzig, braun; Stieleinsenkung eng und tief, braun berostet.

Schale: glatt, glänzend, grünlich-gelb, später grünlich-hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet und kurz abgesetzt

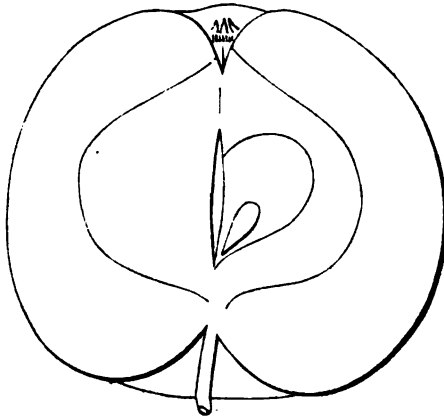
geflammt; Punkte zerstreut, gelblich, auf der Schattenseite wenig bemerkt; Klostfiguren finden sich um den Kelch und den Stiel.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschiffig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, hellbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: December bis April. Für Tafel und Wirtschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt zeitig, ist aber nicht besonders fruchtbar. Sommerzweige schlant, schwach, grünlich-roth, stark punktiert; Fruchtaugen klein, stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, oval, zugespitzt, grob gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 821. Schneepfjel.

Diel II. 2. (VII. 2); Enc. IV. 1. 1; Sogg III. 1. A. \*† Winter.

Heimath und Vorkommen: über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Diel erhielt ihn im Jahre 1799 von Mayer in Würzburg, die königliche Gärtner-Lehranstalt aus dem Pomologischen Institut zu Reutlingen.

Literatur und Synonyme: 1. Der haltbare Schneepfjel (Diel XI. S. 190, 1813). 2. Haltbarer Schneepfjel (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, 1855, No. 418).

Gestalt: kleiner, hochgebaut-kugelförmiger, etwa 60 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt; bei vielen Früchten sitzt auch der Bauch in der Mitte, und ist dann die Wölbung nach beiden Seiten nur wenig verschieden.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, lang-zugespißt, wollig; Kelcheinfenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die sich mitunter schwach über die Frucht hinziehen.

Stiel: dünn, holzig, etwas herausgehend; Stieleinfenkung tief und weit, gewöhnlich strahlig berostet.

Schale: zart, abgerieben glänzend, wachsartig-strohweiß, später blaß-citronengelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach hellroth geflammt;

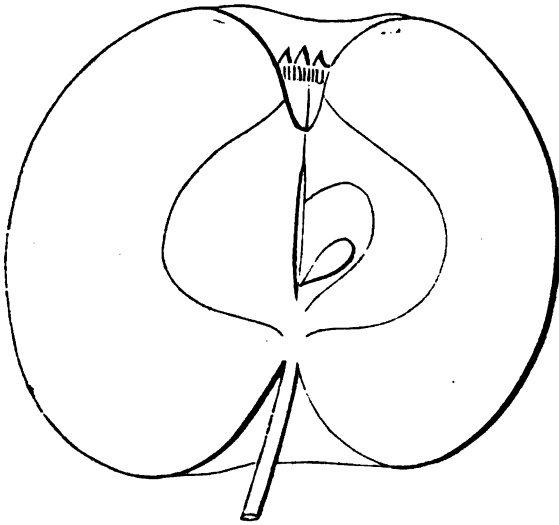
die meisten Früchte sind ohne Röthe; Punkte wenig bemerklich; Geruch fehlt ganz.

**Fleisch:** schneeweiß, sehr fein, saftvoll, von angenehmem, etwas rosenartigem Zuckergeschmack.

**Kernhaus:** hohladig; Fächer geschlossen, geräumig, vollkommene, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel förmig, feldwärts lang-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Februar. Für die Wirtschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, bildet eine flachgewölbte Krone, ist nicht empfindlich, gedeiht in jedem Boden und ist tragbar. Sommertriebe schwach, bräunlich, etwas wollig, wenig punkirt. — Fruchtaugen klein, abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter klein, eiförmig, lang-zugespizt, unterseits wollig, schwach gefägt; Nebenblätter lintenförmig.



No. 822. Schöner aus Boskoop. = 303 *Alte von Mendforth.*

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. a; Fogg III. 1. B. \*\*†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er wurde vor einigen Jahren von R. Ottolander, Baumschulenbesitzer in Boskoop (Holland), gezogen und verbreitet. In Deutschland ist diese werthvolle Sorte wenig bekannt, verdient aber] wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Güte häufig angepflanzt zu werden; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direkt von Ottolander in Boskoop.

Literatur und Synonyme: 1. Schöner von Boskoop, (Niederländischer Obstgarten I. No. 43, Taf. 22). 2. Reinette belle de Boskoop (Beschrijving der vruchtsoorten, 2. Heft, No. 142). 3. Schöner von Boskoop (Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1869, S. 193). 4. Schöner von Boskoop, (Oberdieck, Deutschlands beste Obstsorten, 1881, S. 212).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite, 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit abgestumpfter Spitze.



**Kelch:** geschlossen oder halboffen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, grünlich, wollig, mit einwärts geneigten Spigen; Kelcheinfenkung tief und weit, von feinen Falten umgeben, die sich mitunter flach über die Frucht hinziehen.

**Stiel:** kurz, oft auch lang, holzig; Stieleinfenkung tief und eng, strahlig befristet.

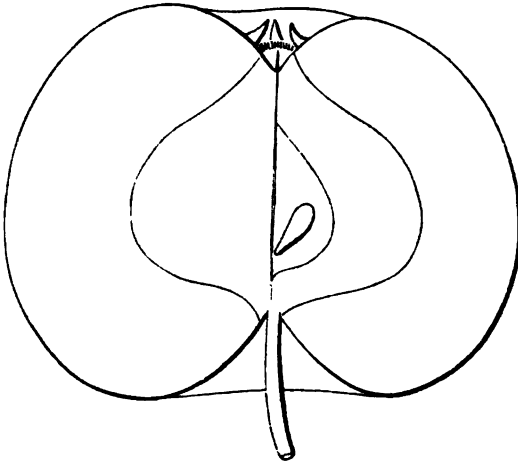
**Schale:** durch den Koft fein rauh, gelblich, sonnenwärts mit bräunlicher, später fast carmoisinartiger Röthe, mit vielen, abgesetzten Streifen: Punkte sternförmig, zerstreut; Koft findet sich in Anflügen, Figuren und feinen Ueberzügen.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, zart, saftreich, von delicatem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespißte, oft unvollkommene Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespißt, Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis März. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst sehr kräftig, bildet eine kugelförmige Krone, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe lang, stark, grau-braun, zahlreich punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Blatt groß, flach-oval oder ei-oval, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter lanzettlich.



## No. 823. Schöner von Buit's.

Diel IV. 4; Luc. XII. 1. b; Fogg N. 1. A. \*\*\* November-Mai. /IV.

**Heimath und Vorkommen:** er stammt von der Besitzung des Buits im Departement La Vienne in Frankreich; in der Umgegend von Voussière bildet er einen großen Handelsartikel und soll, in Haufen aufgeschichtet, sich den ganzen Winter hindurch gut halten. Der Baumschulenbesitzer Bruant in Poitiers machte zuerst auf diese recht gute Frucht aufmerksam; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Belle des Buits, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 38). 2. Belle des Buits (Thomas, Guide pratique, S. 128).

**Gestalt:** kleine, flach-kugelförmige, etwa 70 mm breite und 50 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte oder ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche stärker abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** halboffen oder geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** lang, dünn, weit heraustretend; Stieleinsenkung tief und weit.

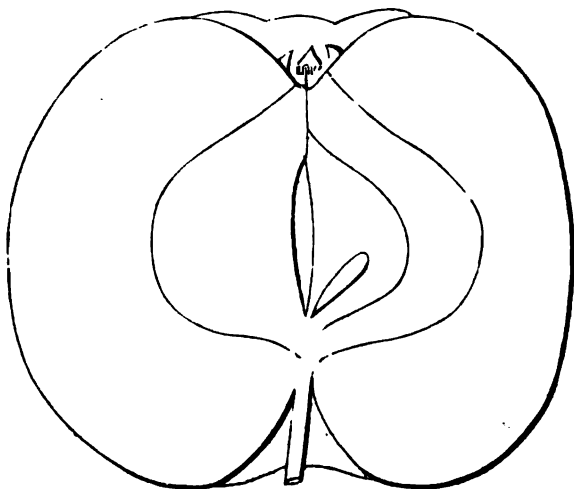
**Schale:** glatt, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach roth gefärbt. Punkte zerstreut, kaum bemerklich.

**Fleisch:** weiß, fein, fest, saftreich, von sehr gutem, gewürztem, süßwein-säuerlichem Geschmace.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer geräumig, kleine, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt. Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Mai. Sehr guter Apfel für die Tafel, aber auch wegen seiner langen Dauer für den Markt und die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe mittelstark und lang, rothbraun, wollig, stark punktiert; Fruchttaugen klein, eiförmig, wollig; Holztaugen zugespizt, anliegend; Blatt klein, oval, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 824. Schöner von Lippe.

Diel IV. 2; Luc. X. 1. b; Hogg III. 2. C. \*\*\*†† November-Sommer.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus der Normandie, wo er seit langer Zeit angepflanzt wird; über seine Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In der Umgegend von St. Trond (Provinz Limburg) wird er jetzt häufig gebaut und sehr geschätzt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Pomme de Lippe (Bulletins du Cercle d'arboriculture, 1874, S. 313).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 75 mm breiter und 30 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig ab.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, braun, nicht herausragend; Stieleinsenkung tief und eng.

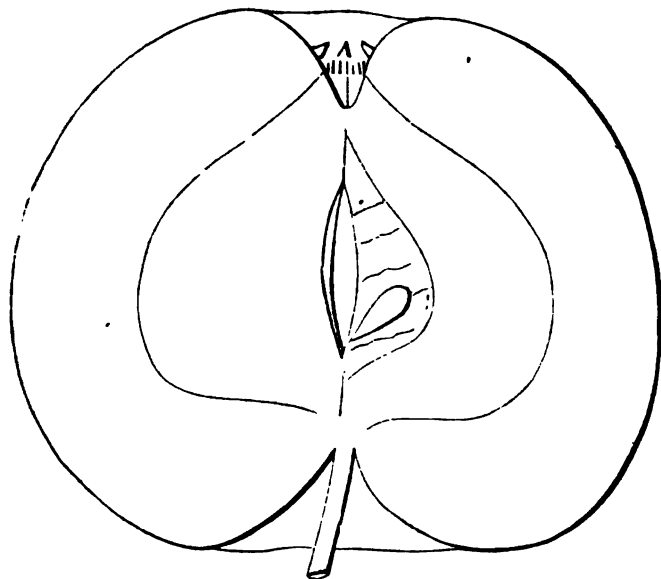
Schale: fein, glänzend, hellgrün, später gelb, auf der Sonnenseite schön geröthet, die Röthe bedeckt oft die ganze Frucht; Punkte fein, kaum bemerklich.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, mürbe, saftreich, von süß=weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, stielwärts kurz, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre kurz=kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis in den Sommer. Für Tafel und Haushalt brauchbar und besonders wegen seiner Schönheit und langen Dauer zu empfehlen.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang; Zweige herabhängend; Fruchtaugen stumpf=kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ei-rund, kurz-zugespitzt, fein gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 825. Schöner von Wilshire.

Diel IV. 4; Enc. XII. 1. b; Pogg III. 1. A. \* \* † † November-December.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Standisch in England gezüchtet. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese schöne Sorte als Wilshire Beauty von Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger, etwa 85 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich stärker ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, grünlich, mit den Spitzen nach innen geneigt; Kelcheinsenkung flach und breit, schön schüsselförmig, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, bräunlich-grün, wollig, kaum herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, glatt.

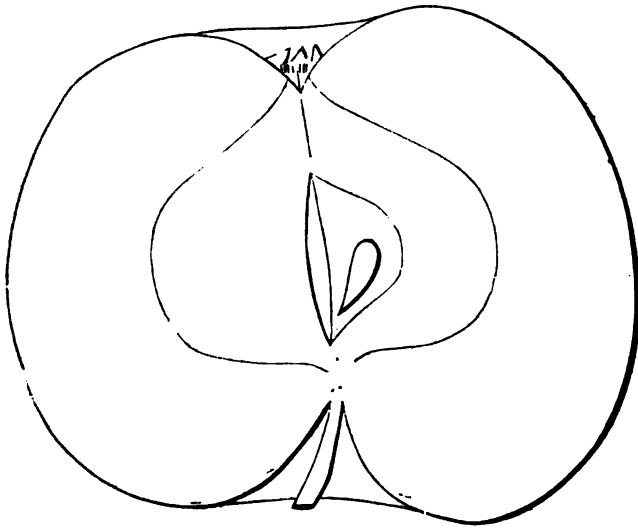
**Schale:** fein, glatt, etwas geschmeidig, abgerieben glänzend, grünlich-gelb, später hell-citronengelb, an der Sonnenseite intensiv gelb, schwach carminroth geflammt und punktiert; Schalenpunkte kaum bemerklich, schwach durchscheinend; Rost fehlt.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, fest, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, Wandungen aufgerissen, ovale, lang-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, keldwärts stark-zugespitzt; Kelchröhre lang-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November-December. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, die sich durch Güte und Schönheit auszeichnet.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und sehr tragbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, wenig punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-rund, scharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 826. Serczifa.

Diel VII. 1; Luc. XV. 1. b; Sogg III. 1. A. \*†† December-Mai.

Heimath und Vorkommen: nach Dr. Stoll ist vorliegende Frucht eine slavonische Nationalorte, die hauptsächlich um Esseg in Slavonien vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Serczifa, (Stoll; der Obstgarten, 1881, No. 17, S. 198).

Gestalt: mittelgroße, flach-kugelförmige, etwa 80 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche hin merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen breit, kurz-zugespißt, wollig; Kelch-einsenkung flach und weit, von Falten, oft auch von Rippen umgeben.

Stiel: kurz, stark, holzig, nicht heraustretend; Stieleinsenkung tief und eng, grau berostet.

Schale: glatt, fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte zerstreut, wenig bemerklich; Kostfiguren bedecken den größten Theil der Frucht.

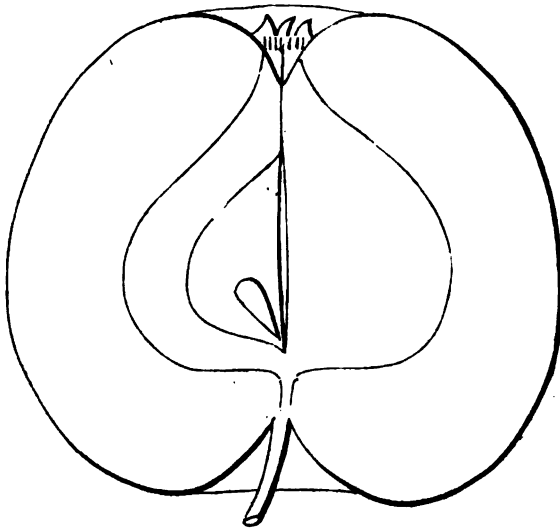


**Fleisch:** gelblich-weiß, grob, locker, saftlos, von süß-weinigem, gewürzlosem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geschlossen, geräumig, lang-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

**Reife und Nutzung:** December-Mai. Wegen ihrer langen Dauer eine gesuchte Marktfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und verlangt feuchten Boden. Sommertriebe stark, braun, wollig, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf, zugespizt, anliegend; Blätter groß, ei-lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 827. Der Serinka.

Diel II. 1; Luc. IV. 3. b; Sogg III. 2. B. \* \* \* † October-November.

Heimath und Vorkommen: dieser vorzügliche Apfel ist in den russischen Ostseeprovinzen allgemein verbreitet. Das russische Wort serinka bedeutet „grau“; der wenig gebräuchliche Name „Lehmapfel“ rührt wohl von der trüben, gelblichen Färbung auf der Sonnenseite her, die für die Frucht charakteristisch ist. In Riga unterscheidet man den grünen und den rothen Serinka; ersterer, wahrscheinlich ein Sämling des letzteren, steht an Güte des Geschmades weit hinter dem rothen Serinka zurück. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt diesen Apfel einem früheren Eleven der Anstalt, dem Garten-Inspector Kuphaldt in Riga.

Literatur und Synonyme: 1. Der Serinka-Apfel, (Lucas, Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1875, S. 36).

Gestalt: mittelgroßer, hochgebauter, etwa 75 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach wölbt; nach dem Kelche nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

**Relch:** geschlossen; Blättchen lang-zugespißt, wollig, aufrecht; Relch-einfenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die sich oft über die Wölbung hinziehen und rippenartig verlaufen.

**Stiel:** kurz, holzig oder fleischig, braun; Stieleinfenkung tief und eng, glatt oder schwach hellbraun berostet.

**Schale:** glatt, glänzend, geschmeidig, grünlich-gelb, auf der Sonnen-seite mehr oder weniger hellroth verwaschen und geflammt; Kostpunkte zahlreich, oft hellgrün umrandet.

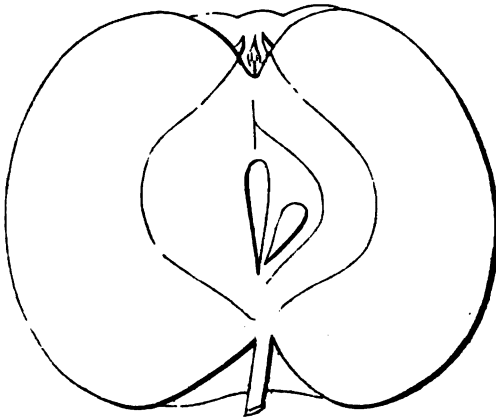
**Fleisch:** grünlich-weiß, saftreich, etwas locker, von sehr angenehmen süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** offen; Fächer geöffnet, geräumig; Wandungen aufgerissen, gut ausgebildete, kleine, kurz-zugespißte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts herzförmig-abgerundet, kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre lang-kegelförmig, oft auch trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** October, November bis Weihnachten. Zur Tafel und Wirthschaft gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, bildet eine breite, etwas hängende Krone, trägt gut, auch in minder günstigen Jahren, und erträgt nach Kuphaldt die extremen Bitterungsverhältnisse des Nigarklimas ohne Schaden. Sommertriebe dunkelbraun, weiß punktiert, schwach wollig; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen stumpf-zugespißt, arliegend; Blätter mittelgroß, scharf gesägt; Blattstiel röthlich; Nebenblätter linienförmig.





### No. 828. Siebenschläfer.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Fogg III. 1. B. \* + + October-Januar.

Heimath und Vorkommen: er kommt in Mittel- und Süddeutschland häufig vor; über seine Entstehung ist nichts bekannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Hafner, Baumschulenbesitzer zu Rabekow in Pommern.

Literatur und Synonyme: 1. Grüner Siebenschläfer (Diel, 1825, 24, 3). 2. Der grüne Siebenschläfer (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, I, No. 54, S. 147). 3. Grüner Siebenschläfer (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, S. 56, No. 188).

Gestalt: kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche und dem Stiele zu gleichmäßig ab.

Kelch: geschlossen; Blättchen spitz, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: kurz, holzig, nicht hervortretend; Kelcheinsenkung tief und eng, bräunlich berostet.

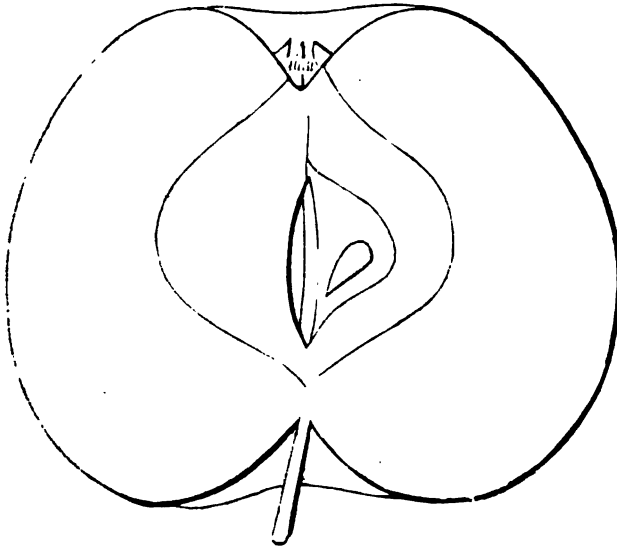
Schale: fein, gelblich-grün, später hell citronengelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun; Kossfarbe findet sich nur vereinzelt.

Fleisch: weiß, fein, weich, saftreich; von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus; hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, stiel- und kelchwärts kurz-zugespitzt; Kelchröhre tief-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

Reifezeit und Nutzung: October bis Januar. Für die Wirthschaft recht werthvoller Apfel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, bildet eine flach gewölbte Krone, trägt gut und blüht ebenso spät, wie der graue Kurzstiel, weshalb er auch für rauhe Lagen empfohlen werden kann. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich, scharf gezähnt; Nebenblätter kurz-liniensförmig.



### No. 829. Sondergleichen von Welford Park.

Diel IV. 4; Luc. XII. 2. b; Sogg III. 1. B. \* \* \* †, November-März.

Heimath und Vorkommen: er ist englischen Ursprungs; über seine Entstehung ist mir nichts bekannt. In Deutschland ist er wenig verbreitet, verdient aber wegen seiner Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn von Rojenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: Nonpareil Welford Park (England). Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: großer, flach-kugelförmiger oder stumpf-kegelförmiger, etwa 80 mm breiter und 65 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach rundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen oder halbopen; Blättchen grün, wollig, kurz-zugespitzt, mit nach innen geneigten Blättchen; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: kurz, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung mäßig tief und weit, strahlig berostet.

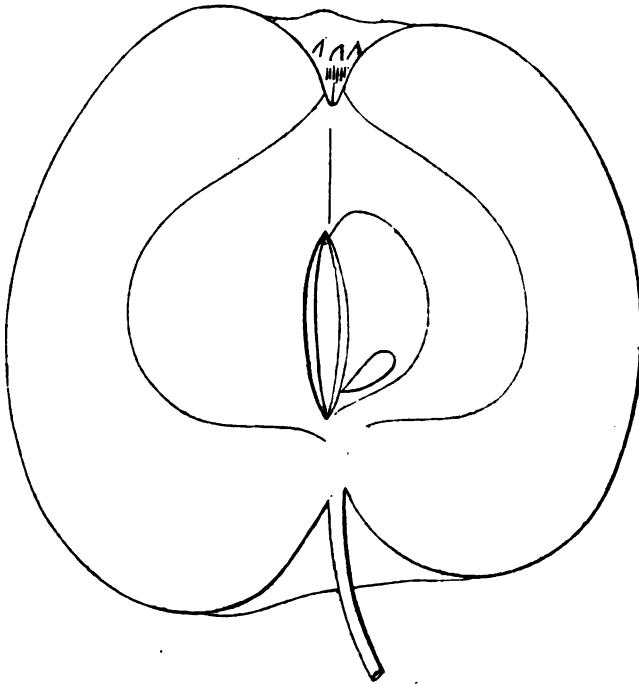
**Schale:** glatt, glänzend, grünlich-gelb, lagerreif goldgelb, an der Sonnenseite karminroth gestreift, geflammt und punktiert; Schalenpunkte wenig bemerklich; um Kelch und Stiel fein berostet.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, saftreich, weich, von gewürzigem, angenehm süß=weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, geöffnet, Wandungen zerrissen, gut ausgebildete, kurz-zugespizte, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz=kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf=kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt oval, kurz-zugespizt, schwach gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 830. Späher des Nordens.

*Im 1833er mit abgek. nennend Nordens Späher? die Abkürzung ist ganz unrichtig!*

Del IV. 2; Luc. X. 2. a; Fogg III. 2. C. \*\*\*†† Januar-Mai.

Heimath und Vorkommen: er wurde um 1795 in East-Bloomfield, einer Stadt des Staates New-York, gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt; ich erhielt ihn im Jahre 1865 von Simon-Louis, Baum- schulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Northern Spy (Warder, American Pomology, Apples, 1867, S. 541). 2. Northern Spy, (Govey, <sup>1853</sup>1847, I. S. 19). 3. Northern Spy, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 298). 4. Northern Spy (Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 105).

Gestalt: großer, stumpf-kegelförmiger, etwa 85 mm breiter und 80 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche zu verjüngt sie sich merklich.

Die eine Seite ist oft stärker ausgebildet, als die andere.



**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinfentung eng und tief, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** lang, dünn, oft gebogen; Stieleinfentung tief und eng, strahlig berostet.

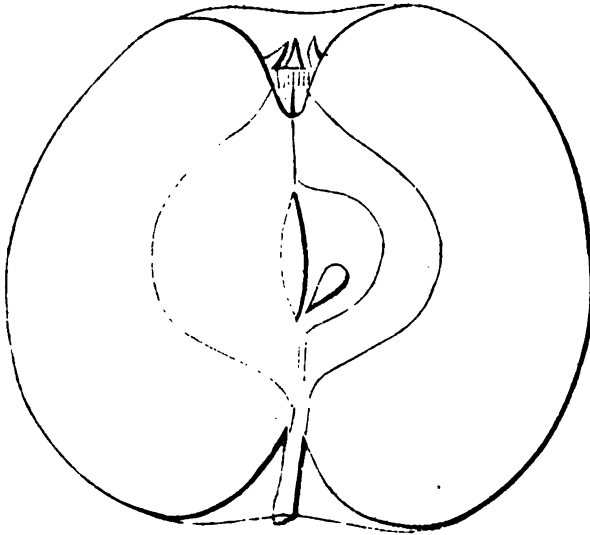
**Schale:** fein, glatt, glänzend, grünlich-gelb, fast völlig schön roth gefärbt und gestreift; Punkte zerstreut, wenig bemerklich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, zart, sehr saftig, von angenehmem gewürztem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohladig; Fächer geöffnet, geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, zahlreiche, mittelgroße, lang-zugespißte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herzwiebel-förmig, kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre kurz-legelförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Januar bis Ende Mai. Sehr gute Tafelfrucht, die auch wegen ihrer Schönheit empfohlen werden kann.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach und wird am besten in die Krone starkwüchsiger Sorten veredelt; auf Johannisstammunterlage trägt er sehr reichlich. — Sommertriebe stark, von mittlerer Länge, bräunlich-grün, wollig; Fruchtaugen abgestumpft; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter länglich-oval, stark-zugespißt, gesägt; Blattstiel kurz und dick; Nebenblätter wenig entwickelt.



### No. 851. Kloppenheimer Streifling.

Diel V. 3; Enc. XIII. 1. a; Sogg III. 2. B. †† November-März.

**Heimath und Vorkommen:** dieser vorzügliche Wirthschaftsapfel kommt in der Umgegend von Kloppenheim, Wiesbaden und Mainz als Bender's Süßapfel, französischer Süßapfel und Frankfurter Matapfel vor. Geh. Rath von Trapp machte zuerst auf ihn aufmerksam und gab ihm obige Benennung, sandte auch der Königlichen Gärtner-Lehranstalt Reifer davon ein.

**Literatur und Synonyme:** 1. Kloppenheimer Matapfel (v. Trapp, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1865, S. 41). 2. Kloppenheimer Streifling (von Trapp, Illustrirte Monatshefte, 1865, S. 167). 3. Kloppenheimer Streifling (Dr. Thomä, Illustrirte Monatshefte für Obst- und Weinbau, 1871, S. 292).

**Gestalt:** großer, kurz= walzenförmiger, auch hochgebaut= kegelförmiger, etwa 70 mm hoher und 75 mm breiter Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Stiele und dem Kelche zu ziemlich gleichmäßig ab. Auf der Oberfläche zeigen sich vom Stiele zum Kelch mehr oder weniger flache Kanten, die aber an den beiden Endflächen der Frucht wenig bemerklich sind.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, lang-zugespißt, lange grün bleibend, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit, von feinen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, dick, fleischig, kaum hervorragend; Stieleinsenkung tief und eng; der Stiel oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt; strablig beroftet.

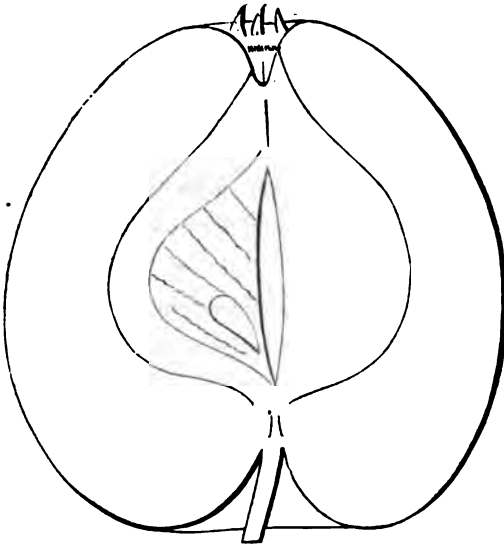
**Schale:** glatt, geschmeidig, beduftet, abgerieben glänzend, grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite lebhaft carmoisinroth verwaschen und kurz abgesetzt dunkler gestreift; Punkte klein, zerstreut, oft weiß umringelt, wenig bemerklich.

**Fleisch:** weiß, fein, anfangs (vor der Lagerreife) hart und sauer, später (nach Neujahr) saftreich und süß.

**Kernhaus:** hohlsichtig; Fächer klein, eiförmige, kurz-zugespißte, graubraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches zwiebel förmig, stiel- und kelchwärts lang-zugespißt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Winter, hält sich bis März. Für Wirtschaft und Markt vortreffliche Frucht; auch zu Most brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr gesund, bildet eine umfangreiche Krone, trägt gut und blüht sehr spät. — Sommertriebe stark, braun, wollig, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund, gefägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 832. Meffert's Süßapfel.

Diel VI. 2; Enc. XIV. 2. a; Gogg III. 2. A. \* \* \* + October-December.

**Heimath und Vorkommen:** er wurde vom Lehrer Meffert in Altendorf bei Salzburg aus Samen gezogen und durch die Meiningener Baumschule verbreitet.

**Literatur und Synonyme:** 1. Meffert's Süßapfel (Stoll, Oesterreichisch-Ungarische Pomologie, 1882).

**Gestalt:** mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach wölbt; nach dem Kelche verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen oder halb offen; Blättchen lang-zugespißt, grünlich, wollig, mit aufrecht stehenden Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, die über den Rand gehen und flach über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** holzig, kurz, hellbraun, kaum hervorragend; Stieleinsenkung eng und tief, strahlig berostet.

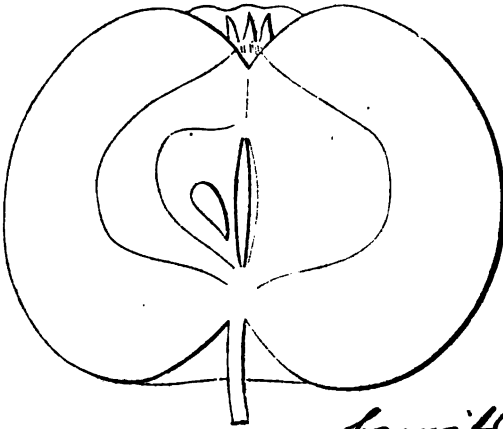
**Schale:** glatt, selbst abgerieben wenig glänzend, hellgelb, sonnenwärts dunkelgelb, mit blutfarbiger Röthe leicht verwaschen; Punkte weißlich, von helleren Hofe umgeben; um Kelch und Stiel oft fein berostet.

**Fleisch:** gelblich-weiß, locker, mürbe, saftreich, von schwach gewürztem, angenehmem süßem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geschlossen, geräumig, Wände aufgerissen, kleine, kurz-zugespizte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts herzförmig, kelchwärts lang-zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift im October und hält sich bis Neujahr. Liebhabern von Süßäpfeln zu empfehlen, doch auch für die Wirthschaft sehr brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar, bildet eine hohe, runde Krone, scheint auch nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe stark, braun, schwach punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen stumpf-zugespitzt, etwas abstehend; Blätter eirund, scharf gesägt; Nebenblätter linien-lanzettlich.



*Erworben von Oberdick  
No. 411 St. 689 an Pfirsche*

No. 833. Rockport Sweet. von Rockport Aug. 1867

Diel VII. 1; Luc. VII 1. a; Sogg III. 1. D. \* \* † November-Februar. | XV

**Heimath und Vorkommen:** er wurde in Nordamerika im Staate Massachusetts aus Samen gezogen. In Deutschland ist er wenig bekannt. Die Königl. Gärtn.-Lehranstalt erhielt ihn aus dem Pomologischen Institut zu Reutlingen.

**Literatur und Synonyme:** 1. Rockport Sweet (Warber, American Pomology, Apples, 1867). 2. Douce de Rockport (Downing, The Fruits and Fruits-Trees of America, 1872, S. 338). 3. Douce de Rockport (Guide pratique, Thomas, S. 151).

**Gestalt:** kleiner, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 50 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht flacht sich nach dem Kelch und dem Stiele gleichmäßig ab.

**Kelch:** offen; Blättchen schmal, lang-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelchsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die sich oft bis zur Stieleinsenkung hinziehen.

**Stiel:** lang, dünn, holzig, braun; Stieleinsenkung tief und eng, hellbraun besetzt.

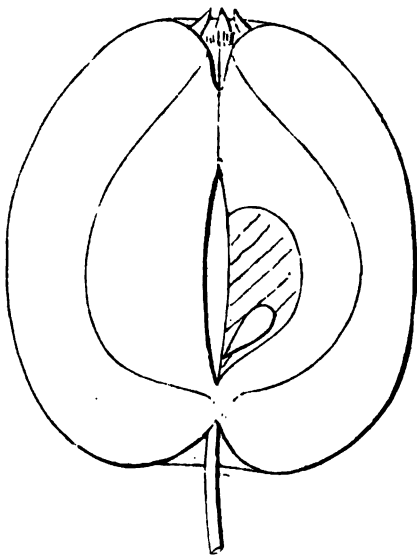
**Schale:** glatt, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun, wenig bemerklich.

**Fleisch:** weiß, weich, saftreich, von angenehmem süßem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, geöffnet, lang-zugespizt, gut ausgebildete, hellbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches flach herz-zwiebelförmig, feldwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden grundständig.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis März. Für Liebhaber von Süßäpfeln angenehme Frucht; für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schlank und stark, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, ei-lanzettlich, scharf gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



## No. 834. Unger's Taubenapfel.

*Pfl. II, 1* Enc. V. 1. a; Sogg III. 2. A. \*\*\* † Ende September.

Heimath und Vorkommen: er wurde von Heinrich Unger in Baruth aus Samen gezogen und von dessen Bruder, dem Kaufmann Unger zu Glossen, in der Herbstaussstellung des Gartenbau-Vereins zu Berlin 1879 ausgestellt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt ihn vom Aussteller.

Literatur und Synonyme: er wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleiner, eiförmiger, etwa 55 mm breiter und 60 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Stiele zu normal ab, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang-zugespitzt, grün, wollig, an der Spitze zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung leicht und eng, von Falten umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

Stiel: 2 cm lang, dünn, holzig, wollig, weit herausgehend; Stiel-einsenkung flach und eng, schwach strahlig berostet.



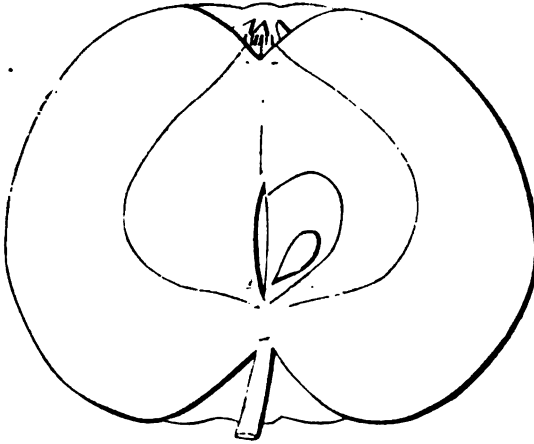
**Schale:** fein, glänzend, vom Baume gelblich-grün, später hellgelb, auf der Sonnenseite intensiver, oft schwach geröthet; Punkte zerstreut, kaum bemerklich, in der Röthe bräunlich; Rostanflüge fehlen.

**Fleisch:** weiß oder gelblich-weiß, fein, zart, saftreich, von schwach gewürztem, weinartigem Geschmack.

**Kernhaus:** offen; Fächer geräumig, mit aufgerissenen Wandungen, gut ausgebildete, ovale, kurz-zugespizte, braune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stielwärts abgerundet, kelchwärts zugespitzt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden randständig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende November, hält sich bis März. Für Tafel und Küche recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut und ist sehr tragbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun punktiert; Fruchttaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blätter mäßig groß, eilanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 835. Chauapfel.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. a; Sogg II. 1. C. \*\* + September-October.

Heimath und Vorkommen: eine sehr alte französische Frucht, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht bekannt ist. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Pomme de rosée (Poiteau, Pomologie française, 1846, IV, No. 16). 2. Mirabelle (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 277). 3. Chauapfel (Dochnahl, die Kernobstforten, No. 486). 4. Der beduhtete Apfel (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, S. 26, No. 43). 5. Mirabelle (Thomas, Guide pratique, S. 137).

Gestalt: mittelgroßer, flach=kugelförmiger, etwa 70 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz=zugespißt, aufrecht, wollig; Kelch=einsenkung tief und eng, von feinen Falten und fünf Rippen umgeben, die sich über die Frucht hinziehen.

Stiel: kurz, holzig, dünn, nicht herausragend; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

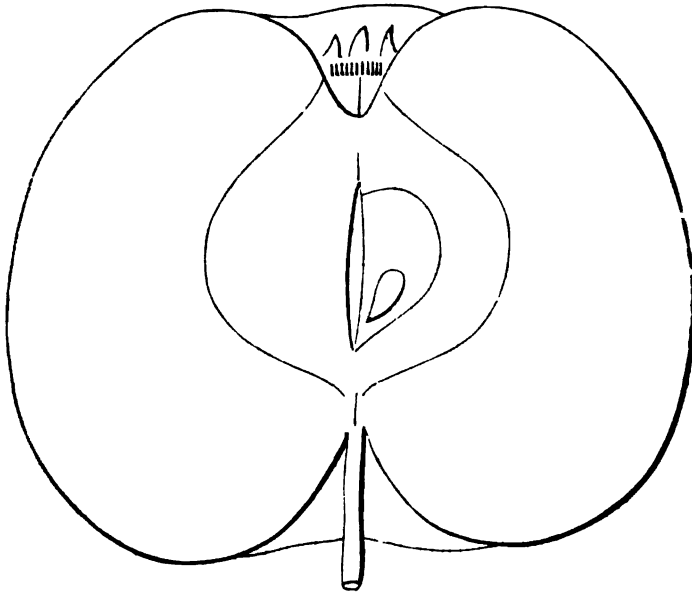
**Schale:** fein, bläulich beduftet, rosen- oder kirschroth; Punkte fein, stark, weißlich.

**Fleisch:** gelblich=weiß, unter der Schale röthlich, fein, weich, saftreich, von angenehm süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespizte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, feldwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** August bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig stark und trägt sehr dankbar. Sommertriebe aufrecht, mäßig lang und stark, braunroth, wollig, stark punktiert; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, ei-lanzettlich, lang-zugespizt, unregelmäßig gezähnt; Nebenblätter breit-linienförmig.



### No. 836. Transparente de Croncels.

Diel II. 2; Luc. IV. 1. b; Fogg I. 1. A. \*\*† Ende August.

**Heimath und Vorkommen:** diese schöne Frucht wurde von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Croncels bei Troyes in Frankreich, aus Samen gezogen und im Jahre 1869 in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1870 vom Züchter. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber als ansehnlicher, schön gefärbter Sommerapfel häufig angepflanzt zu werden.

**Literatur und Synonyme:** 1. Transparente de Croncels (Baltet frères, Cat. 1869). 2. Transparente de Croncels (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 146).

**Gestalt:** großer, flach-kugelförmiger, etwa 90 mm breiter und 70 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt.

**Kelch:** geschlossen oder halboffen; Blättchen lang, spitz, grün, wollig; Kelcheinfentung tief und weit, von Falten umgeben.

Stiel: lang, grün, wollig, oft durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt; Stieleinsenkung tief und weit, strahlig berostet.

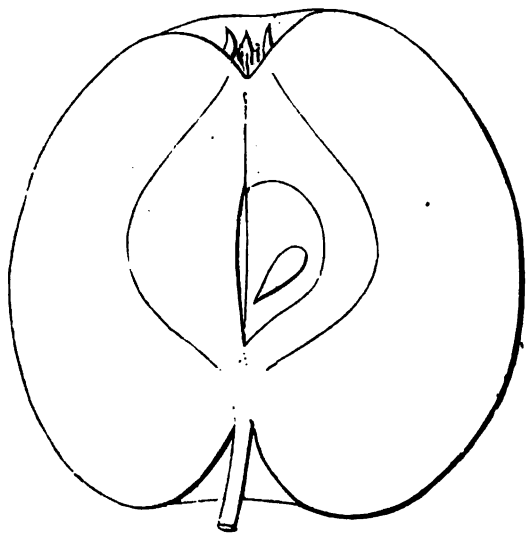
Schale: fein, glatt, geschmeidig, beduftet, grünlich-strohgelb, stark besonnte Früchte zeigen auf der Sonnenseite eine zarte Röthe; Punkte fein, weiß, namentlich um Kelch und Stiel sehr dicht.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, locker, mürbe, saftig, von angenehm gewürzigem, etwas rosenartigem Geschmack; Geruch schwach.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, große, kurz-zugespizte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die grünlichen Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches abgerundet-zwiebelförmig, kelchwärts kurz-zugespizt; Kelchröhre breit-kegelförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: er reift Ende August und hält sich 4 Wochen. Sehr schöne Sommerfrucht, für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe schlant, hellbraun, wollig, punktiert; Fruchtaugen stumpf, wollig; Holzaugen anliegend; Blätter groß, ei-herzförmig, in der Jugend unterseits filzig, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 837. Winter-Weilchenapfel.

Diel VI. 2; Luc. XIV. 2. a; Fogg III. 2. C. \*+ Winter.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Frucht, die unter den verschiedensten Namen in Frankreich und Deutschland vorkommt; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. *Violette de Mars* (le Lectier, d'Orléans, Catalogue des arbres cultivés dans son verger et plant, 1628, p. 22). 2. *Reinette Violette* (Van Mons, Catalogue descriptif de partie des arbres fruitiers, qui de 1798 à 1823 ont formé sa collection, p. 57, No. 276). 3. *Violette de Quatre-Goûts* (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the Horticultural Society of London, 1842, p. 44, No. 849). 4. *Violette* (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 521). 5. *Violetter Apfel* (Dochnahl, Systematische Beschreibung der Apfelsorten, No. 1076). Nach Dochnahl kommt er auch unter folgenden Namen vor: *Rohlapfel*, *Mohrenapfel*, *schwarzer Borsdorfer*, *schwarzer Gulberling*, *Rastanienapfel* u. s. w. Digitized by Google

**Gestalt:** mittelgroßer, kegelförmiger, etwa 70 mm breiter und eben so hoher Apfel; der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie merklich ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen lang, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** mäßig lang, holzig, etwas herausragend; Stieleinsenkung tief und eng, braun berostet.

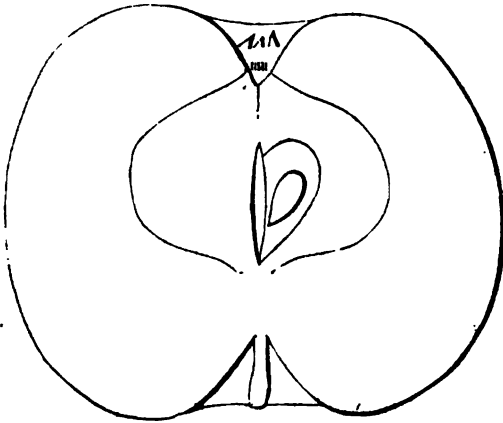
**Schale:** fein, glänzend, stark beduftet, hellgelb, fast gänzlich dunkelroth gefärbt; Punkte fein, zahlreich, zerstreut.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fest, geschmeidig, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlförmig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, stiel- und kelchwärts schlank-zugespitzt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden in der Mitte entspringend.

**Reifezeit und Nutzung:** Winter bis Mai. Recht guter, lange dauernder Apfel für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich; Frucht augen stumpf-kegelförmig; Holz augen spitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, ungleich gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 838. Steierischer Winterborsdorfer.

Dief IV. 4; Luc. IX. 2. a; Fogg III. 1. A. \*\*†† November-März.

Heimath und Vorkommen: er stammt aus Steiermark, wo er seit langer Zeit als Maschanzler verbreitet und sehr geschätzt ist; Graf Attems in Graz hatte auf der Potsdamer Ausstellung im Jahre 1877 sehr schöne Früchte ausgestellt; ihm verdanken wir die Verbreitung dieses Apfels hauptsächlich, so wie H. Göthe, Director der Obst- und Weinbau-  
schule in Marburg, von dem auch die Königl. Gärtner-Lehranstalt Keiser erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Steierischer Winterborsdorfer (Lucas, Pomologische Monatshefte, 1877, S. 275). 2. Steierischer Winter-Maschanzler, (Graf Attems, gedruckte Beschreibung, während der Potsdamer Ausstellung vertheilt). 3. Steierischer Winter-Maschanzler (Stoll, der Obstgarten, 1881, No. 1. S. 4. Taf. I.).

Gestalt: mittelgroßer, flach-kugelförmiger, etwa 65 mm breiter und 55 mm hoher Apfel; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach dem Stiele und Kelche zu gleichmäßig flach ab.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen, wollig; Kelcheinfenkung flach und eng, von feinen Falten umgeben, mitunter glatt und schön gerundet.



Stiel: sehr kurz, braun, holzig, nicht heraustretend; Stieleinfenkung eng und tief, zimmetfarbig berostet.

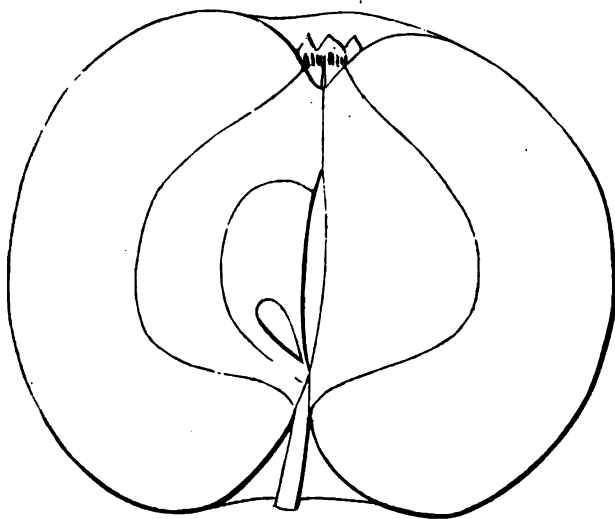
Schale: glatt, glänzend, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite hochgelb, stark besonnte Früchte schön carminroth verwaschen. Warzen und einzelne Kossanflüge finden sich auf den meisten Früchten.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, fest, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack, ähnlich dem des Edelborsdorfers.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches herz-zwiebelförmig, kelchwärts schlang-zugespizt; Kelchröhre lang-trichterförmig; Staubfäden mittelständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis März. Vorzügliche Frucht für Tafel und Wirthschaft. Hier gezogene Früchte konnte ich kaum vom Edelborsdorfer unterscheiden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, wird groß, ist dauerhaft, trägt gut, bildet eine flach-kugelförmige Krone und gebeiht in geschützten, wie in freien Lagen. — Sommertriebe schwach, glänzend braunroth, silberhäutig, wenig wollig, fein punktiert; Fruchttaugen abgestumpft, wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blätter mittelgroß, glänzend, oval, am Rande gezähnt; Nebenblätter fein, klein; die Blüthe erscheint ziemlich spät.



### No. 839. Daniel's rothe Winterreinette.

Diel IV. 2; Luc. X. 2. c; Fogg III. 1. C. \* † † November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von der Staatsrätthin Daniel in Köln am Rhein aus Samen gezogen und zuerst an Diel gesandt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Daniel's rothe Winterreinette (Diel, 1832, 27. 28, S. 88). 2. Reinette Daniel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 389). 3. Daniel's rothe Winterreinette (Dochstuhl, No. 666).

Gestalt: mittelgroße, hochgebaut-kegelförmige, oft auch flach-kugelförmige, etwa 75 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Kelche merklich abnimmt und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt, oft verkrümmert, mit einwärts geneigten Spitzen; Kelcheinfenkung eng und tief, von feinen Falten umgeben.

Stiel: kurz, 1—2 cm lang, holzig; Stieleinsenkung tief und eng, fein berostet.

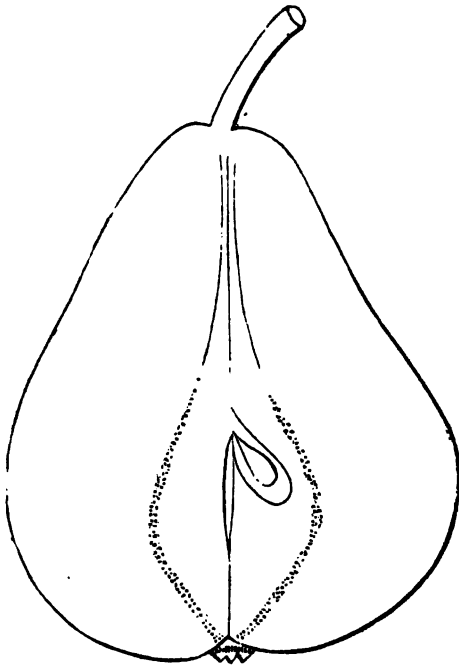
Schale: glatt, hellgelb, größtentheils mit starkem, dunklem Blutroth verwaschen und gestreift; Punkte fein, zahlreich, weiß-grau; heller Rost findet sich an einigen Früchten.

Fleisch: weiß, fein, saftvoll, fest, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer groß, gut ausgebildete, lang-zugespizte, dunkelbraune Samen enthaltend. Der durch die Gefäßbündel umgrenzte Theil des Fleisches hoch-zwiebelförmig, kelchwärts lang-zugespizt; Kelchröhre kurz-kegelförmig; Staubfäden randständig.

Reifezeit und Nutzung: November bis Frühjahr. Für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, wird nicht sehr groß, ist aber sehr fruchtbar. Sommertriebe stark, lang, braun, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spiz, anliegend. Blatt groß, zugespizt, stark gezähnt; Nebenblätter linienförmig.



No. 763. Abbé Édouard.

Diel I. 3. c; Luc. V. 2. b; Zahn IV. 3. \*\* † November-December.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht wurde von van Mons aus Samen gezogen und ohne Namen abgegeben; Alexander Bivort in Geest-Saint-Némy bei Fobaigne erntete im Jahre 1848 die ersten Früchte. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von L. van Houtte, Handelsgärtner in Gent (Belgien).

Literatur und Synonyme: 1. Abbé Édouard (Bivort, Album de Pomologie, IV, 1851, S. 70). 2. Abbé Édouard (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 2). 3. Eduard's Schmalzbirne (Dochstuhl, No. 361). 4. Abbé Édouard (H. Fogg, the fruit Manual, S. 349). 5. Abbé Édouard (Mas, le Verger, Poirés d'hiver, No. 57).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit oder ohne Einziehung ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dünn, gebogen, holzig, sitzt oben auf wie eingesteckt, oft ist er auch zur Seite gedrückt.

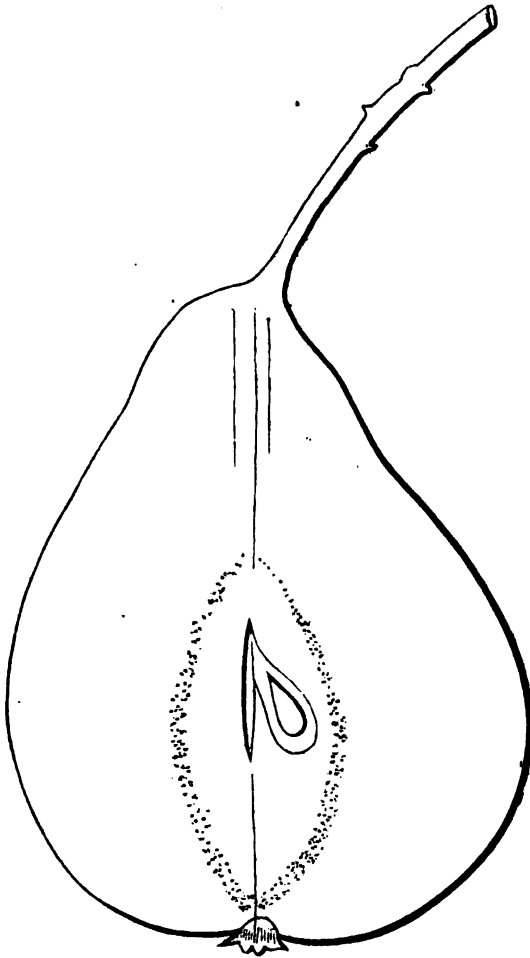
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; oft finden sich einige Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, mittelgroße, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und gedeiht auch auf Dunitte. Sommertriebe lang und mäßig stark, grünlich braun, stark punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespißt, tief gezähnt; Blattstiel lang und stark.



## No. 764. Adèle Lancelot.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahr III. 2. \*\* Ende October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1851 von Alexander Vivort in Geest-Saint-Rémy bei Fodoigne aus Samen gezogen und nach einer Freundin seiner Tochter, dem Fräulein Adèle Lancelot zu Monceau-sur-Sambre (Belgien), benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Inspector Palandt in Hildesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Adèle Lancelot (Jules de Liron d'Airoles, supplément de Liste synonymique des div. variétés du Poirier, S. 5). 2. Adèle Lancelot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 6). 3. Adèle Lancelot (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 353).

Gestalt: ziemlich große, kreiSEL- oder birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit sanfter Einziehung ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespißt, mit auswärtig geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng, oft von einigen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, holzig, oft etwas fleischig, gebogen, wie eingestekt, mitunter fast in die Frucht übergehend.

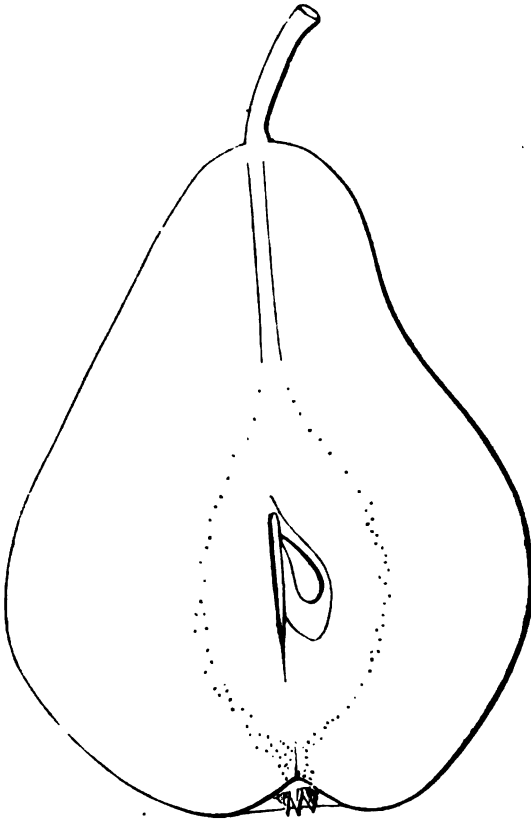
Schale: fein, grünlich-gelb, stark besonnte Früchte an der Sonnenseite mitunter schwach geröthet; Punkte stark, grünlich, die ganze Frucht bedeckend; Rostflecken finden sich häufig.

Fleisch: weiß, mürbe, saftig, schmelzend, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespißte Samen enthaltend; Granulationen sind bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende October. In günstigen, warmen Lagen eine recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar, bildet aber keine schöne Pyramide. Sommertriebe schwach, kurz, röthlich-braun, fein punkirt; Fruchtaugen eiförmig, stark, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugespißt, gezähnt; Stiel kurz und dünn.



### No. 765. Adèle von Saint-Denis.

Dief I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahm IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Guéraud in seinem Garten zu Saint-Denis bei Paris gezogen und nach seiner Tochter Adèle benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Adèle de Saint-Denis (Vivort, Album de Pomologie, II, S. 153). 2. Adèle (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, I, 1858). 3. Adèle de Saint-Denis (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 5). 4. Adèle de Saint-Ceras, (J. de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1859. S. 23).

Digitized by Google



Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genährt, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stumpf-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, holzig, braun; sitzt wenig vertieft, ist oft auch durch einen Wulst zur Seite gebogen.

Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um den Stiel finden sich oft Rostansflüge.

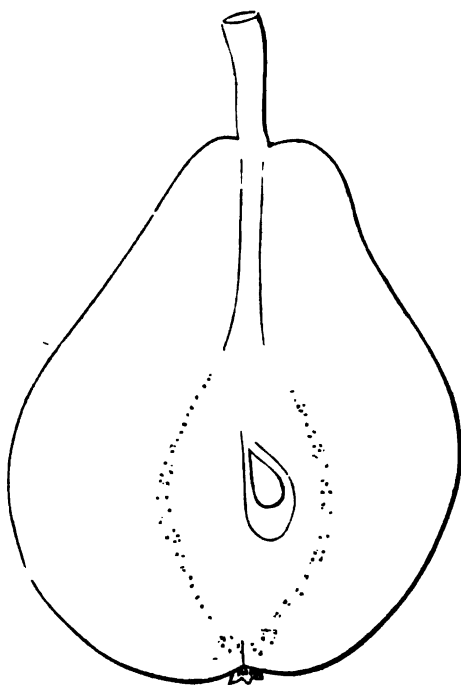
Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, lang-zugespißte, schwarz-braune Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Ende October. Für Tafel und Haushalt recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht aber nicht auf Quitte. Sommertriebe ziemlich lang, wenig punktiert. Fruchttaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holztaugen klein, spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, gesägt; Stiele kurz und stark.

Sie wird oft mit der Baronne de Mello verwechselt, von der sie aber ganz verschieden ist.



### No. 766. Aimé Ogereau.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahñ IV. 1. \*\* Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht wurde in der Baumschule von André Leroy in Angers aus Samen gezogen und nach dem Nefsen des Obergärtners dieses Etablissements, Henri Desportes, genannt. Im Jahre 1862 trug der Mutterstamm die ersten Früchte. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Aimé Ogereau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 14). Aimè Ogereau (Thomas, Guide pratique S. 81).

Gestalt: kleine, kirscheiförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genährt, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie kurze, sanfte Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelchneinfenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, fast fleischig, grün, sitzt wenig vertieft oben auf, wie eingedrückt.

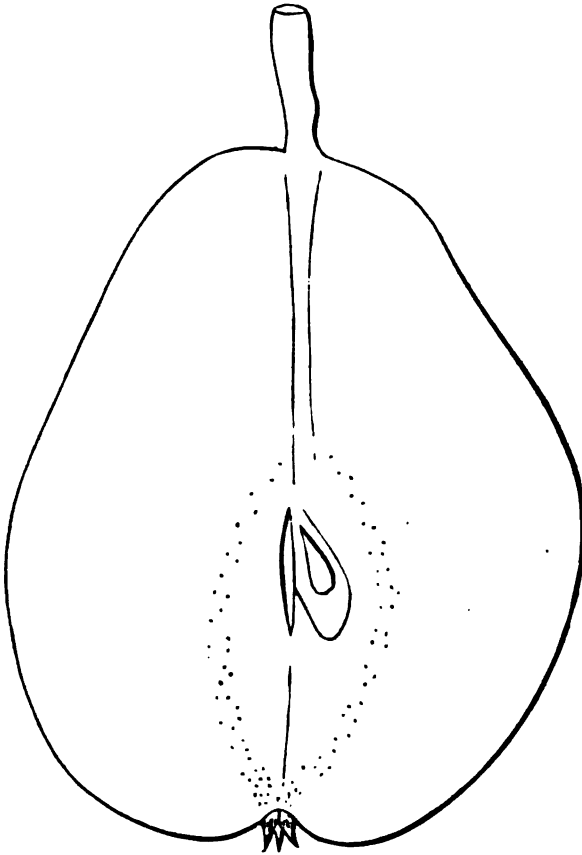
**Schale:** fein, hellgelb; Punkte fein, zahlreich, hellbraun; stark besonnte Früchte sind mitunter schwach geröthet; um Kelch und Stiel von bräunlichem Rost überzogen.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte September bis Mitte October, gleichzeitig mit Esperens Herrnbirn und der Guten Louise von Avranches.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe kurz, stark, bräunlich; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen eirund, abstehend; Blatt klein, elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiel dünn und kurz.



### No. 767. Alexandrine Mas.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahr IV. 3. \*\* April-Mai.

**Heimath und Vorkommen:** diese vorzügliche Frucht wurde von Mas, dem Herausgeber des le Verger, im Jahre 1850 aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Frau. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

**Literatur und Synonyme:** 1. Alexandrine Mas (Mas, le Verger, I, No. 51). Alexandrine Mas (Thomas, Guide pratique, S, 81.)

**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, in ihren Umrissen etwas unregelmäßige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt

faßt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche zu eiförmig ab, während sie am Stiele sich mit stark abgestumpfter Spitze verjüngt.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen klein, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, stark, mitunter fleischig, aufrecht, auf der Spitze der Frucht stehend, oft auch in dieselbe übergehend.

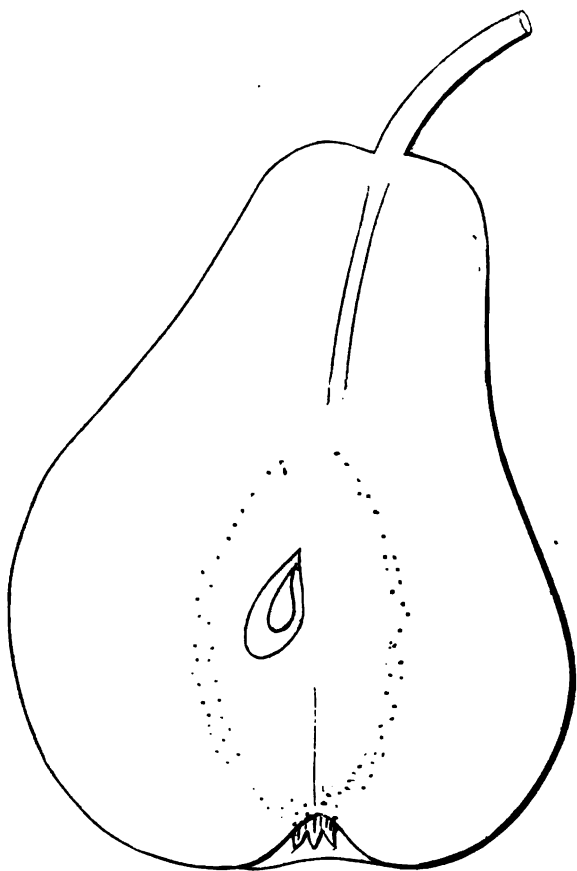
**Schale:** glatt, gelblich-grün, im Frühjahr blassgelb, auf der Sonnen- seite schwach geröthet; Punkte zahlreich, bräunlich; um den Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

**Fleisch:** weiß, saftreich, schmelzend, von etwas gewürzigem, süß- weinigem Geschmack. Granulationen finden sich selten.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer geräumig, gut ausgebildet, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** April-Mai. Sehr gute, späte Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht in jedem nicht zu trockenem Boden, verlangt aber eine warme, geschützte Lage, wenn die Frucht ihre Güte erlangen soll. Sommertriebe schwach, bräunlich-grün schwach punktiert; Fruchttaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, fein gesägt; Nebenblätter lintenförmig.



### No. 768. Alphonse Karr.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahrb III. 3. \*\* November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Louis Verdmans, Redacteur des belgischen Pomolog. Albums, aus den Ausfaaten des Major Esperen gezogen und dem Literaten Alphonse Karr gewidmet. Der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1849. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Alphonse Karr (André Lerou, Dictionnaire de Pomologie, No. 20). 2. Alphonse Karr (Hogg, the fruit Manual, S. 356). 3. Alphonse Karr (Thomas, Guide pratique, S. 81.)

Gestalt: große, bauchig-birnförmige, etwa 75 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Stiele genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie mit starker Einziehung ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinfentung flach und eng.

Stiel: lang, stark, gebogen, sitzt oben auf wie eingedrückt.

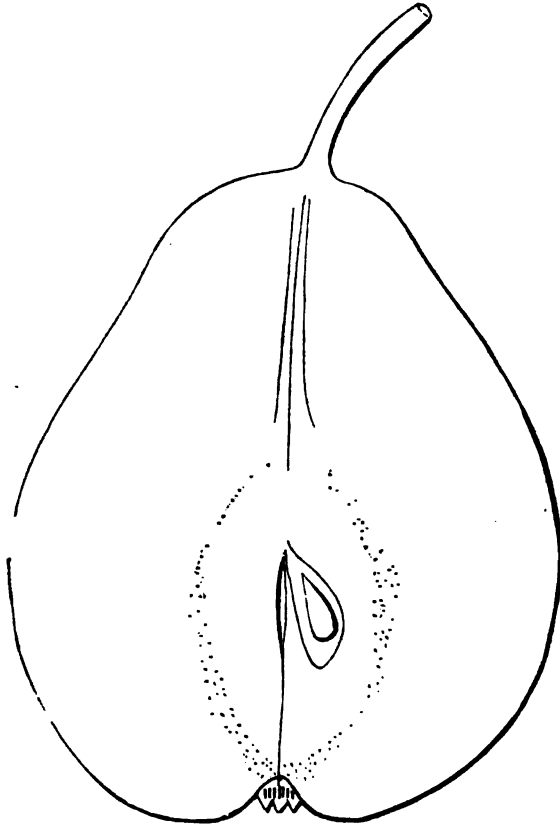
Schale: fein, glatt, goldgelb; Punkte stark, fein, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rost.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, sehr angenehmem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer geräumig, schwarzbraune kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Für Tafel und Wirtschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst und trägt mäßig, gedeiht auf Quitte und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe schlank, etwas wollig, olivengrün, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eirund, gefägt; Stiele kurz und stark.



### No. 769. Angélique Cuvier.

Diel I. 2. b; Enc. III. 1. 2; Jahrb IV. 2. \*\* Mitte bis Ende October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Transon, Baumschulenführer in Orleans gezogen und in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Frucht im Jahre 1878 direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich mit oder ohne Einziehung und endet mit abgestumpfter Spitze.



**Kelch:** offen; Blättchen hart, schmal, spitz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinfentung flach, eng, glatt.

**Stiel:** 20 mm lang, schwach, holzig, braun; er steht auf der Spitze der Frucht, oft schwach vertieft oder durch einen Fleischwulst seitwärts gedrückt.

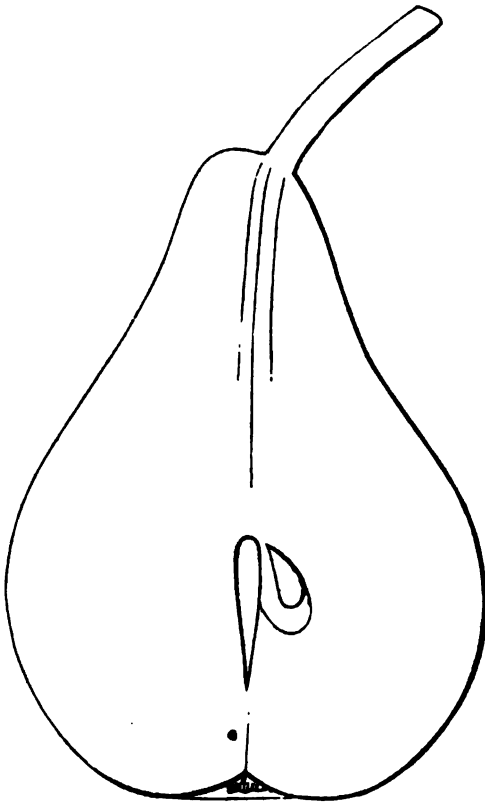
**Schale:** fein, rauh, röthlich-zimmetbraun; zahlreiche, hellbraune sternförmige Rostpunkte bedecken die ganze Frucht.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, süß, von angenehmem gewürzigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer eng, kleine, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte bis Ende October. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt früh und reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schwach, kurz, dunkelbraun, punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig, dunkelbraun; Holztaugen spitz, klein, abstehend; Blätter oval oder breit-elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 770. Amandine de Rouen.

Diel I. 3. b; Enc. III. 1. a; Jahr IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel jun. in Rouen aus Samen gezogen und nach ihrem nandelartigen Geschmack Amandine genannt. Im Jahre 1846 ausgefäet, rug sie 1857 die ersten Früchte und erhielt vom Gartenbau-Verein zu Rouen 1858 ein Ehren Diplom. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Amandine de Rouen (Boisbunel, Bulletin du Cercle pratique d'horticulture et de botanique de la Seine-Inférieure, 1858, S. 155). 2. Amandine (de Rouen) (André Leroy, Dic-

tionnaire de Pomologie No. 25). 3. Amandine (Mas, le Verger, II. No. 112). 4. Amandine de Rouen (Thomas, Guide pratique, S. 81.

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einziehung und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, stumpf; Kelcheinfenkung flach und eng.

Stiel: lang, dünn, gebogen, obenauf wie eingedrückt.

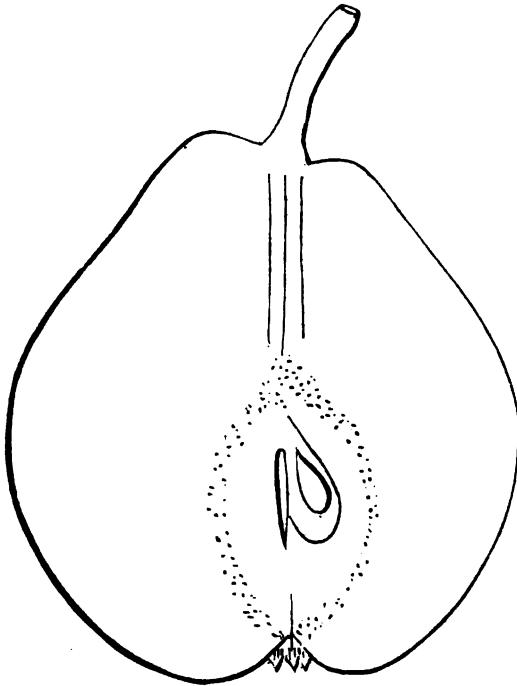
Schale: grünlich-gelb; Punkte fein, braun, zahlreich; Rostflecken grünlich umflossen.

Fleisch: weiß, fest, schmelzend, saftreich, von angenehmem, fein süßweinigem Geschmack. Granulationen finden sich selten.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer mächtig geräumig; schwarzbraune, vollkommene, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Für die Tafel brauchbar. Der gerühmte mandelartige Geschmack fand sich hier nicht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mächtig, gedeiht am besten auf Wildling und bildet auf Quitte nur schwache und schlechte Pyramiden. Sommertriebe schlank, dunkelbraun, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt mittelstark, elliptisch, gesägt; Blattstiel ziemlich lang und dick.



## No. 771. Amélie Leclerc.

Biel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Zahn IV. 2. \*\* Ende September-Anf. October.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Amadée Leclerc in Laval aus Samen gezogen und nach seiner Tochter benannt. Der etwa 12jährige Stamm brachte im Jahre 1850 die ersten Früchte; durch Gutin, den späteren Besitzer der Leclerc'schen Baumschulen, wurde sie 1861 in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Winter u. Ehlen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Amélie Leclerc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 29). Amélie Leclerc (Thomas, Guide pratique, S. 73).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen, kurzen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Relch:** halb=geschlossen; Blättchen klein, in der Regel verkümmert. Relcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** 15 cm lang, dick, gebogen, bräunlich, obenauf wie eingedrückt, von starken Falten umgeben.

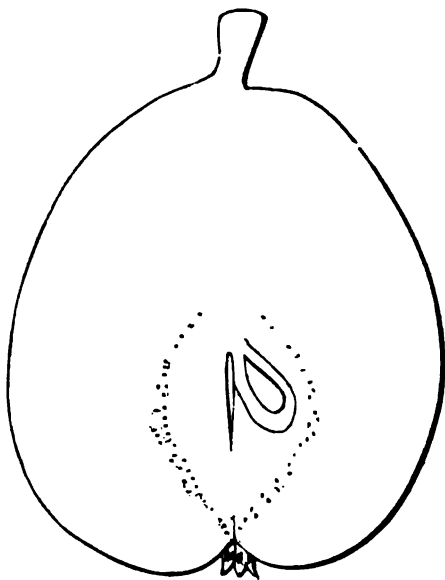
**Schale:** fein, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach flammenartig geröthet; Punkte fein, wenig bemerklich; um den Stiel finden sich oft Rostflecke.

**Fleisch:** weiß, fest, saftreich, schmelzend, von schwach gewürztem, süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** etwas hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen finden sich selten.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September, Anf. October. Für die Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, giebt auf Wildling und Quitte eine gute Pyramide und trägt dankbar. Sommertriebe schwach, bräunlich, stark punktiert; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eiförmig, schwach gefägt; Stiel kurz, und dünn; Nebenblätter linienförmig.



## No. 772. Amiral Cécile.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn IV. 3. \*\* † Ende October-December.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1846 von Boisbunel jun., Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und dem Admiral Cécile gewidmet. Der Mutterstamm trug 1858 die ersten Früchte. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Baucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Amiral Cécile (Louis van Houtte, Flores des Serres, 1874, No. 733). 2. Amiral Cécile (Dictionnaire le Pomologie, No. 31). 3. Admiral Cécile (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 360). 4. Amiral Cécile (Thomas, Guide pratique, S. 67).

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 60 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele zu nimmt sie ohne Einziehung ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, stark, fleischig, obenauf wie eingesteckt, zwischen schwachen Falten.

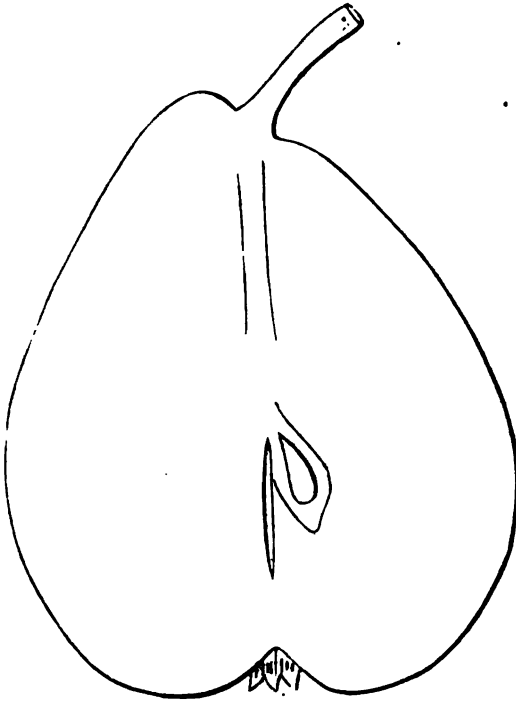
**Schale:** glatt, gelblich-grün, fast die ganze Frucht mit feinem, braunrothem Kost überzogen; Punkte fein, wenig sichtbar.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von fein gewürzigem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer klein, gut ausgebildet, lang-zugespizte Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift Ende October und hält sich bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt dankbar und giebt auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, bräunlich-grün, punkirt; Holzäugen klein, spitz, anliegend. Blatt groß, oval oder elliptisch, kurz-zugespitzt, tief gesägt; Stiele kurz und dünn.



## No. 773. André Desportes.

Diel I. 3. a; Enc. I. 1. a; Zahn IV. 1. \*\* Juli.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde im Jahre 1854 in der Baumſchule von André Leroy in Angers aus Samen der William's Ithribirne gezogen und nach dem ältesten Sohne des Obergärtners dieser Baumſchule benannt. In Deutschland iſt ſie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranſtalt erhielt ſie direct vom Züchter.

**Literatur und Synonyme:** 1. André Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, I. No. 37). 2. André Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 81).

**Gestalt:** mittelgroße, abgeſtumpft-kreieſelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ſißt dem Kelche genähert, um den ſie Frucht ſich eiſförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einziehung ab und endet mit ſtumpfer, oft ſchiefer Spitze.



**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelchneinfenkung flach und weit.

**Stiel:** 15 mm lang, holzig, gebogen, grünlich-braun; sitzt meist seitwärts und etwas unterhalb der sich mit Falten aufwerfenden Spitze der Frucht.

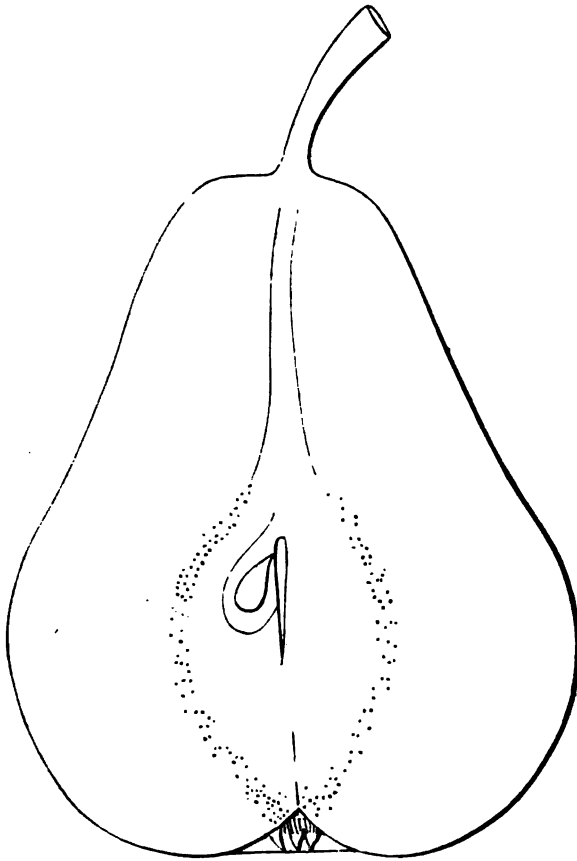
**Schale:** fein, glatt, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut; Rost findet sich nur selten.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von angenehmem gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarz-braune Samen enthaltend. Granulationen fehlen gänzlich.

**Reife und Nutzung:** Mitte Juli. Recht gute Frucht für die Tafel: sie ist wegen ihrer frühen Reifezeit und großen Tragbarkeit zu beachten.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, gedeiht auf Querc und Wildling gleich gut und trägt sehr dankbar. Sommertriebe kräftig, lang, etwas wollig, punktiert; Fruchttaugen stumpf-eiförmig; Holztaugen stumpf, anliegend; Blatt groß, eirund-oval oder ei-lanzettlich, schwach gefägt; Stiele lang und stark.



## No. 774. Andrews.

Dief I. 3. b; Luc. III. (IV). 1. b; Zahn III. 1. \*\* September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde um 1820 in Nordamerika, in der Umgegend von Dorchester (Massachusetts) aufgefunden; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Andrews (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 451).

(André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 38). 3. Andrews (Hogg, the fruit Manual, S. 362). 4. Andrews (Mas, le Verger, III. No. 7).

**Gestalt:** mittelgroße, etwas veränderliche, birnförmige, mitunter auch abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit mehr oder weniger abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** fast geschlossen; Blättchen klein, schmal, aufrecht; Kelchsenkung breit und flach.

**Stiel:** 2 cm lang, an der Spitze verdickt, gebogen, oben auf wie eingesteckt.

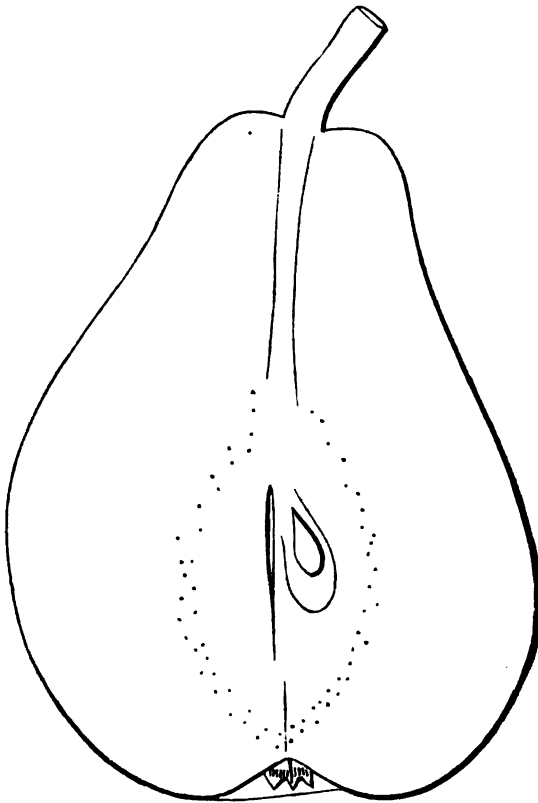
**Schale:** glatt, fein, hellgelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein; um Kelch und Stiel etwas berostet.

**Fleisch:** grünlich-weiß, saftreich, fein, schmelzend, von angenehmem gewürzigem, vorzüglichem, süßweinigem Geschmace.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** September; zu früh gepflückt, wird sie leicht mehlig. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst selbst auf Wildling schwach, ist aber sehr fruchtbar. Sommertriebe schwach, bräunlich, punkirt, wollig; Fruchttaugen klein, oval; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz zugespitzt, scharf gesägt.



## No. 775. Angelica Leclerc.

Diel I. 1 c; Luc. III. 1. a; Jahrb III. 3. \*\*† November-December.

Heimath und Vorkommen: Léon Leclerc in Laval erzog sie aus Samen und benannte sie nach seiner Tochter. Der Baumschulenbesitzer Hutin in Laval brachte sie im Jahre 1861 in den Handel. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: Angelica Leclerc (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 43). 2. Angélique Leclerc (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: große, abgestumpft-birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die

Frucht sich eiförmig wölbt; nach dem Stiele zu macht sie schlanke Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinfentung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, fleischig, grün, schief in einer schwachen Vertiefung stehend.

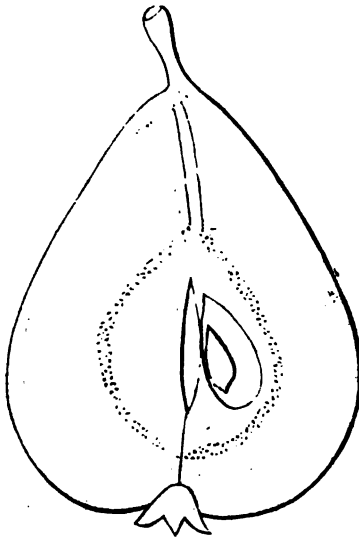
Schale: fein, glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, angenehmen süß-weinigem Geschmache.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Schwache Granulationen finden sich in der Regel.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis December. Für Lait und Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und giebt auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang, stark, bräunlich, punktiert, an der Spitze wollig; Fruchttaugen mäßig stark, stumpf-eiförmig; Holztaugen spitz, angebrückt; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele lang und stark; Nebenblätter klein, linienförmig.



### No. 776. Annabirn.

Diel I. 2. 1.; Luc. II. 1. 2.; Zahn IV. 1. \*\*† Anf. September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von L. Späth, Baum-  
schulenbesitzer in Berlin, aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner  
Gemahlin. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleine, kreiselförmige, etwa 45 mm breite und 55 mm hohe  
Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön  
rundet; nach dem Stiele hin macht sie schwache Einziehungen und endet  
mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, hart, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung  
flach und eng, schön abgerundet.

Stiel: mäßig stark, kurz, holzig, obenauf wie eingesteckt, mitunter  
auch durch einen kleinen Wulst zur Seite gedrückt.

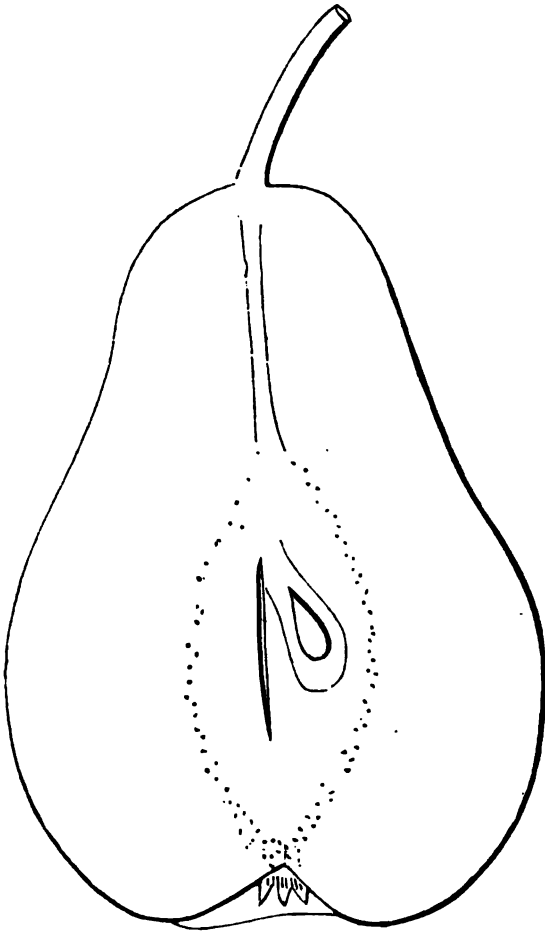
Schale: gelb, fast gänzlich mit feinem, zimmetfarbigem Rost be-  
deckt, durch den die Grundfarbe nur stellenweise durchblickt; Punkte kaum  
bemerklich; im Rost erscheinen sie als hellere Flecken.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, wein-säuerlichem, zimmetartigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, ovale, kurz-zugespizte, am Kopfe mit einem Köpfchen versehene, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift Anfangs September, gleichzeitig mit William's Christbirn, der Römischen Schmalzbirn u. a. m. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich und kommt selbst in leichtem Sandboden recht gut fort. Sommertriebe schlant, bräunlich-olivengrünlich, filzig, stark punktiert; Fruchttaugen stumpf-eiförmig, wollig; Holztaugen zugespitzt, abstehend; Blatt eiförmig, lang-zugespitzt, in der Jugend wollig, am Rande schwach gesägt; Stiel lang, schwach, wollig; Nebenblätter linienförmig.



No. 777. Arthur Bivort.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* Ende September-October.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht fand sich unter einer Ausfaat des Professors van Mons in Löwen; Alexander Bivort, der später den Stamm, der 1850 die ersten Früchte brachte, erhielt, nannte sie nach seinem Bruder Arthur. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenebesitzer in Plantières bei Metz.



Literatur und Synonyme: 1. Arthur Bivort (Album de Pomologie, IV. S. 77, 1851). 2. Arthur Bivort (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 57). 3. Arthur Bivort, (H. Hogg, the fruit Manual. S. 366). 4. Arthur Bivort (Thomas, Guide pratique S. 82).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanker Einziehung ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinfentung flach und weit.

Stiel: ziemlich lang, holzig, etwas gebogen, sitzt obenauf in einer schwachen Vertiefung.

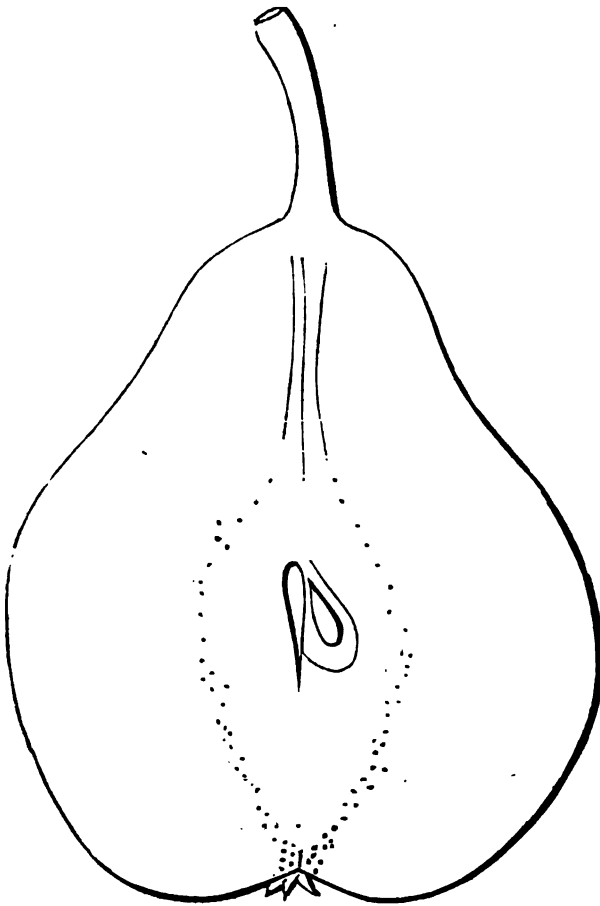
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, auf der Sonnenseite leicht geröthet: Punkte fein, grau, zerstreut.

Fleisch: weißlich, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzhaftem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich selten.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und gedeiht auch auf Duitte. Sommertriebe lang, stark, etwas wollig, bräunlich, punktiert; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend: Blatt groß, glatt, glänzend, oval oder ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, fein gesägt; Blattstiele kurz und dünn; Nebenblätter kurz, linienförmig.



## No. 778. Die Audibert.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Zahn IV. 3. \* + + Winter.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus dem Departement Bouches-du-Rhône; über ihren Ursprung ist Näheres nicht bekannt. Mit Dittrichs Audibert, welche im Sommer reift, darf sie nicht verwechselt werden. Die Königl. Gärtn.-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Belle-Audibert (Loiseleur-Deslongchamps, le Nouveau Duhamel, 1815, S. 241). 2. Bergamote Audibert

(Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, III, 1860). 3. Audibert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 59). 4. Audibert (Thomas, Guide pratique, S. 82).

**Gestalt:** große, abgestumpft-birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie sanfte Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

**Stiel:** lang, stark, gebogen, an beiden Enden verdickt, oben auf wie eingesteckt, zwischen Falten stehend.

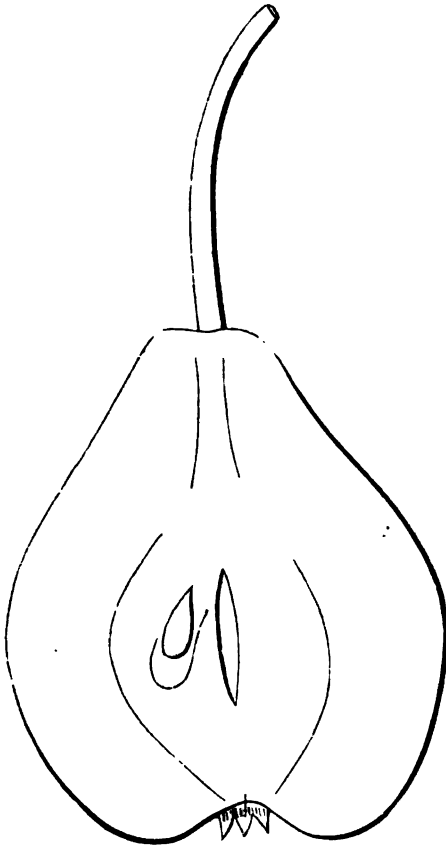
**Schale:** grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zerstreut, rostfarbig.

**Fleisch:** weiß, mürbe, saftig, schmelzend, von etwas herbem, weinsäuerlichem Geschmack. Granulationen unbedeutend.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** November-März. Recht gute Frucht für die Wirthschaft.

**Beschreibung des Baumes:** er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, rothbraun, stark punktiert; Fruchttaugen oval, wollig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt groß, rundlich oder ei-lanzettlich, am Rande fein gesägt; Stiel kurz und dick; Nebenblätter klein, lintenförmig.



### No. 779. August Ruffelet.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Zahn IV. 1. \*\*\* Mitte August.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Sommerfrucht wurde von van Mons aus Samen gezogen; Bivort kennt sie seit dem Jahre 1851. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Müllerlein, Baumschulenbesitzer in Carlsstadt am Main.

Literatur und Synonyme: 1. Gros-Rousselet d'Août, (Bivort, Album de Pomologie, 1851, IV. S. 129). 2. Rousselet d'Août (Pomologie de la France, No. 83). 3. Rousselet d'Août, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 798). 4. Gros-Rousselet d'Août, (Thomas, Guide pratique, S. 62).

**Gestalt:** kleine, kegeln-birnförmige, etwa 55 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie flache Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen groß, lang-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und weit.

**Stiel:** sehr lang, holzig, gebogen, hellbraun, obenauf wie eingesteckt.

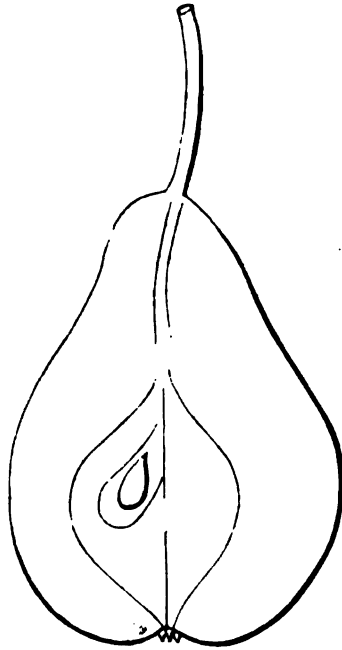
**Schale:** fein, glänzend, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, zimmetfarbig berostet.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer mäßig groß, gut entwickelte, lang-zugespißte, hellbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte August. Schöne und sehr gute Frucht für die Tafel, die größere Verbreitung verdient.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt gut, gedeiht auch auf Quitte und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, mäßig lang, olivenfarbig, punktiert; Fruchtaugen stark, eiförmig, braun; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespißt, schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang.



## No. 780. Auguste Mignard.

Diel I. 3. b; Enc. III. 1. b; Jahrb IV. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von K. Gregoire, dem bekannten Obstzüchter und Obstgärtner in Fodoigne (Belgien) aus Samen gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantidres bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Auguste Mignard (Thomas, Guide pratique, S. 82).

Gestalt: kleine, birnförmige, oft auch stumpf-kegelförmige, etwa 45 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: halb offen; Blättchen kurz, klein, hornartig; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, holzig, braun, sitzt obenauf wie eingedrückt.

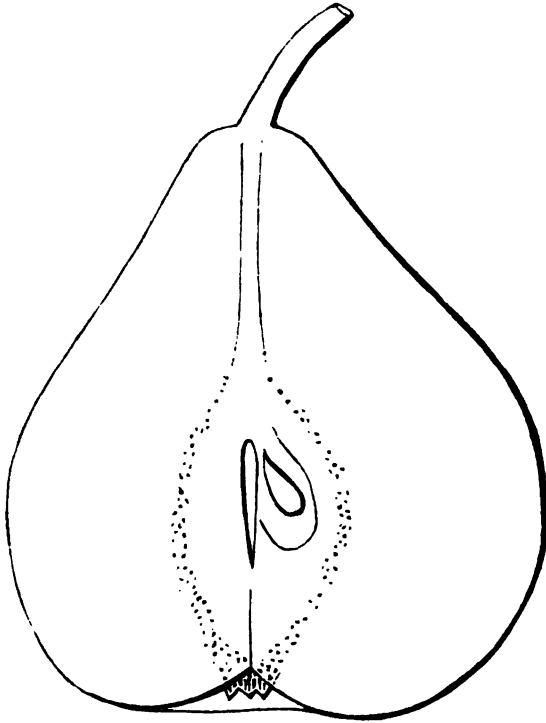
Schale: glatt, hellgelb; Punkte zahlreich, fein, bräunlich; mitunter finden sich hellbraune Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: geschlossen; Fächer klein, braune, kurz zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen kaum angedeutet.

Reifezeit und Nutzung: October bis November, gleich nach Esperens Herrenbirne, der Guten Louise von Avranches u. a. m. Zum frischen Genuß ganz angenehme Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe kurz, bräunlich geröthet; Fruchtaugen bräunlich, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eilanzettlich oder eirund-oval, glatt, glänzend, kurz zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang, dünn; Nebenblätter linienförmig, kur-



## No. 781. Auguste Royer.

Diel I. 3. e; Luc. V. 1. b; Jahrb II. 3. \*\* November.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von van Mons aus Samen gezogen, später kam sie an Charles Durieux in Brüssel, auf dessen Vorschlag die Königl. belgische Commission sie nach ihrem Präsidenten Auguste Royer benannte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

**Literatur und Synonyme:** 1. Auguste Royer (Annales de Pomologie belge et étrangère, III. 1855, S. 11). 2. Auguste Royer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 63). 3. Auguste Royer (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 367). 4. Auguste Royer (Thomas, Guide pratique, S. 82).

**Gestalt:** mittelgroße, freiselförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich



flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hart, meist verstümmelt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 21 mm lang, gebogen, stark, dunkelbraun; er sitzt obenauf wie eingesteckt oder in einer sehr schwachen Vertiefung.

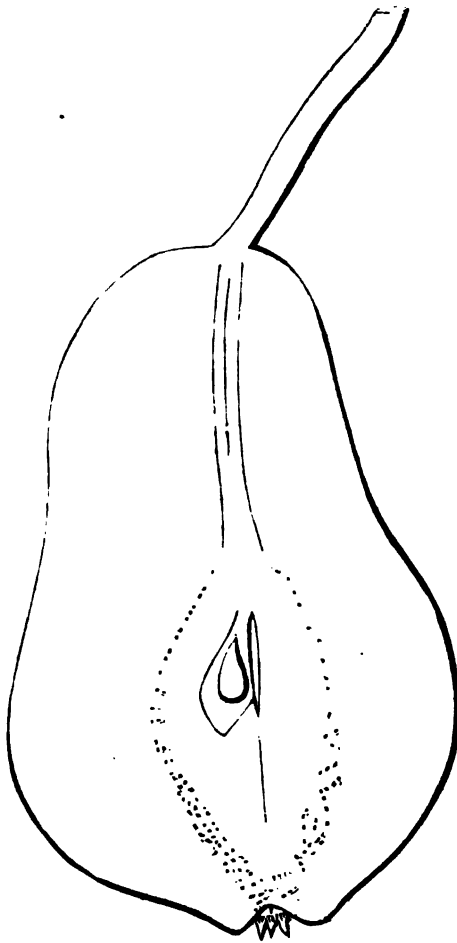
Schale: fein, rauh, gelb; fast die ganze Frucht ist mit feinem, zimmetfarbigem Rost überzogen; Punkte zerstreut, grau.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, etwas süß-weinigem Geschmache.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespizte Samen enthaltend; Granulationen finden sich, sind jedoch kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne Pyramide und gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte. — Sommertriebe lang, stark, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen stumpf; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt eirund oder ei-lanzettlich, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



## No. 782. Augustine Lelieur.

Diel I. 3. b; Enc. III. 1. b; Zahn IV. 2. \*\* October-November.

**Heimath und Vorkommen:** sie ist belgischen Ursprungs und stammt wahrscheinlich aus den Aussaaten des bekannten van Mons; benannt wurde sie nach einer Tochter des Grafen Lelieur. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Augustine Lelieur (Thuillier-Mour, Catalogue raisonné des poiriers qui peuvent être cultivés dans

le département de la Somme, 1855, S. 51). 2. Augustine Lelieur (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 64). 3. Augustine Lelieur (Thomas, Guide pratique S. 82).

**Gestalt:** mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich stumpfkegelförmig mit kurz vorgezogener Spitze abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen lang, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

**Stiel:** sehr lang, stark, gekrümmt, an der abgerundeten Spitze aufstehend, etwas seitwärts gedrückt.

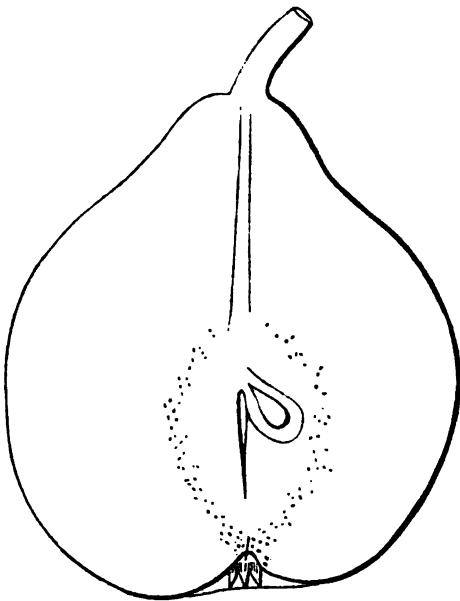
**Schale:** grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun oder rötlich; um Kelch und Stiel herostet.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer klein, lang-zugespißt, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte October bis November. Für Tafel und Haushalt brauchbar. Sie muß einige Tage vor der völligen Reife abgenommen werden, weil sie sonst mehlig wird.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst stark, trägt mächtig und bildet auf Wildling eine bessere Pyramide, wie auf Quitte. — Sommertriebe kurz, mächtig lang, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen eiförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eirund oder ei-lanzettlich, lang-zugespißt, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiele lang und stark, rötlich; Nebenblätter kurz, linienförmig.



## No. 783. Balosse.

Diel VI. 2. c; Luc. VI. 2. a; Schn IV. 3. \* † † Januar-April.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, über deren Ursprung Genaueres nicht bekannt ist. In der Umgegend von Chalons-sur-Marne kommt sie häufig vor und wird dort sehr geschätzt; 200 Jahre alte Bäume sind nicht selten. Von den Landleuten wird sie nach dortigem Dialekte allgemein Balosse genannt, d. h. die Wilde. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Balosse, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 70). 2. Balosse (Thomas, Guide pratique, S. 82). 3. Balosse (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 370).

Gestalt: kleine, kugelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie kurze Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen aufrecht, lang-zugespißt; Kelcheinfentung eng und tief.

**Stiel:** ziemlich kurz, stark, braun, schwach vertieft stehend, oft auch durch eine Anschwellung seitwärts gedrückt.

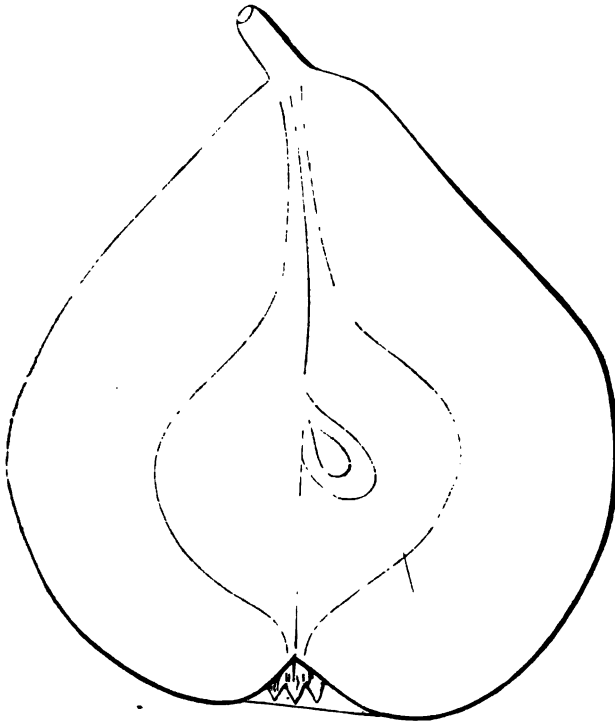
**Schale:** orangegelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, rostfarbig; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostflecken.

**Fleisch:** weißlich, rübenartig, von herbem, süß-weinigem Geschmade.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind immer vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** Januar bis April. Vorzügliche Winterfrucht für den Haushalt.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst stark, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich; er bildet eine unregelmäßige Pyramide. — Sommertriebe kurz und stark, röthlich-braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-legelförmig; Holztaugen spiz, abstehend; Blatt groß, eirund oder ei-lanzettlich, herb, oberseits glänzend, kurz-zugespißt, stark-gefägt; Blattstiele stark und lang; Nebenblätter klein, linienförmig.



## No. 784. Baltet sen.

Diel I. 2. c; Enc. III. 1. b; Zahn III. 3. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von den Züchtern.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Baltet père (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: große, kirscheiförmige, etwa 80 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich mit kurzen, schwachen Einziehungen und endet mit stumpfer, oft schiefer Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinfenkung tief und weit.

**Stiel:** kurz, fleischig, sitzt wie eingesteckt, ist auch oft von einer einseitigen Fleischvergrößerung zur Seite gedrückt.

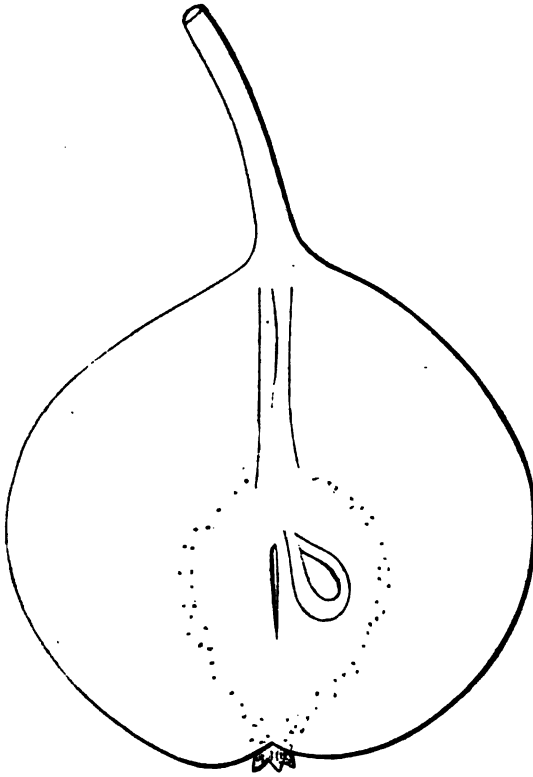
**Schale:** gelblich-grün, später hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte zerstreut, häufig, braun: um Kelch und Stiel findet sich mitunter Koft.

**Fleisch:** gelblich-weiß, schmelzend, fein, saftreich, von angenehmem süßweinigem, etwas gewürzigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer geräumig, kleine, oft wenig ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

**Reife und Nutzung:** October bis November. Recht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt früh und reichlich, verlangt aber guten Boden und warmen Standort. Sommertriebe stark, bräunlich; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig- oder ei-lanzettlich, oberseits glänzend, am Rande schwach gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



## No. 785. Barbe Nelis.

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahrg IV. 1. \*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1848 von Grégoire zu Tadoigne in Belgien gezogen und nach der Tochter des Advokaten Nelis zu Mecheln benannt. In Deutschland ist diese köstliche Frucht nicht so verbreitet, wie sie es verdient. Ich erhielt sie im Jahre 1863 von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Barbe Nelis (Narcisse Gaujard, Catalogue general raisonné). 2. Barbe Nelis (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 72). 3. Barbe Nelis (Thomas, Guide pratique, S. 70). 4. Barbe Nelis (G. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 370).

Gestalt: mittelgroße, freiselförmige, fast rundliche, etwa 70 mm hohe und eben so breite Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht



rundet sich nach dem Kelche eiförmig zu, während sie nach dem Stiele merklich abnimmt und fast in den Stiel übergeht.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinfentung flach und eng.

**Stiel:** sehr lang, mäßig stark, leicht gebogen, bräunlich, gewöhnlich ohne Absatz in die Frucht übergehend.

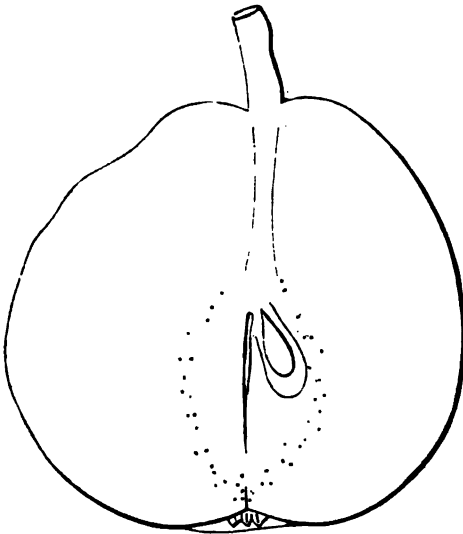
**Schale:** fein, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer klein, gut entwickelte, schwarzbraune, kurz-zugespißte Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August. Hält sich nur kurze Zeit; ist aber eine vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt sehr dankbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, hellbraun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt ei-lanzettlich oder oval, kurz-zugespißt, schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



### No. 786. Baron Deman de Lennick.

Dief I. 2. c; Enc. VI. 2. b; Jahrb II. 3. \* + + November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten der Gesellschaft van Mons zu Geest-Saint-Remy bei Jodoigne in Belgien gezogen und nach dem Baron Deman de Lennick zu Bierbais (Brabant) benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Baron Deman de Lennick (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 73). 2. Baron Deman de Lennick (Thomas, Guide pratique, S. 108).

Gestalt: kleine, kugelige, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit abgerundeter Spitze.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, oft fleischig, grünlich, steht in flacher und weiter Einseukung.

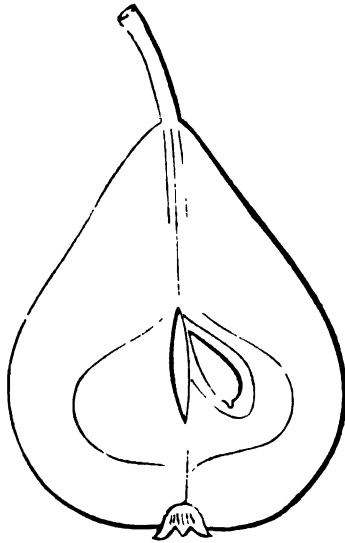
**Schale:** hellgelb; Punkte fein, zerstreut, braun; Rostflecken finden sich häufig.

**Fleisch:** gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarze braune Samen enthaltend. Granulationen kommen häufig vor.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis December. Eine für die Wirthschaft recht brauchbare Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, trägt gut, ist nicht empfindlich, gedeiht am besten auf Wildling und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe mäßig stark und lang, grünlich-roth, punkirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt grün, oval oder el-lanzettlich, kurz-zugespitzt, schwach gefägt; Stiel kurz und dünn.



### No. 787. Beadnell's Sämling.

Diel I. 2. a.; Luc. II. a. 2; Zahn V. 1. \*\* Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von John Beadnell in Tottenham, Middlesex, im Jahre 1840 aus Samen gezogen. In Deutschland ist diese recht gute Birne wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Oberdieck.

Literatur und Synonyme: 1. Beadnells Seedling (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 372). 2. Semis de Beadnell (Thomas, Guide pratique, S. 72).

Gestalt: kleine, kugelförmige, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Birne; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet, während sie nach dem Stiele sanfte Einziehungen macht und mit abgestumpfter Spitze endet.

Kelch: offen; Blättchen klein, hart; Kelcheinsenkung flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, stark, bräunlich-grün, obenauf wie eingedrückt, oft auch in die Frucht übergehend.

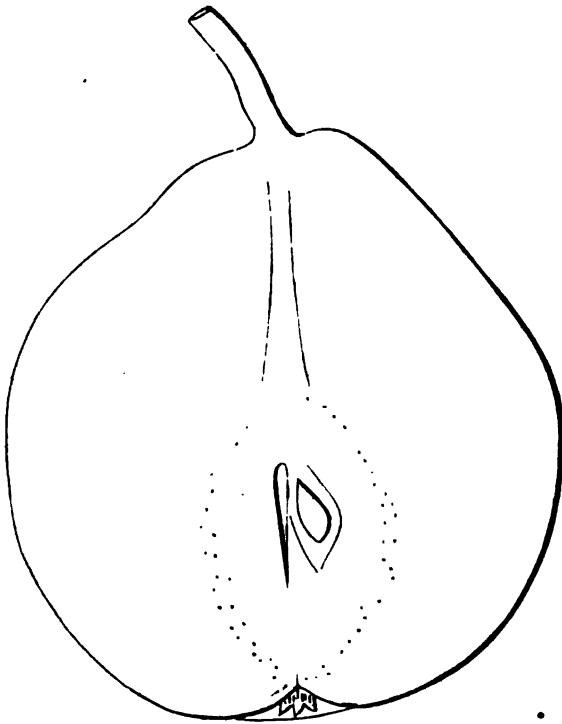
**Schale:** glatt, glänzend, fein, gelblich-grün, später gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet und fein, roth punktirt; Koflanflüge finden sich um Kelch und Stiel.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, von gewürzigem, sehr angenehmem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, hellbraune, kurz-zugespizte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthalten. Granulationen finden sich nicht.

**Reifezeit und Nutzung:** Anf. September; eine kleine, aber vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist früh sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommerzweige schwach, bräunlich punktirt; Blüthenknospen kurz-kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz abstehend; Blatt länglich-oval, auch ei-lanzettlich, kurz-zugespizt, stark gesägt; Blattstiele lang, dünn.



### No. 788. Berriays' Birn.

Dief I. 3. a; Luc. II. 1. a; Zahn IV. 1. \*\* Ende August, Anf. September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1861 von Boisbunel in Rouen aus Samen gezogen und benannt nach dem Priester Berriays, gestorben im Jahre 1805 zu Avanches, der den größten Theil der Abhandlung Duhamels, die Zucht der Fruchtbäume, schrieb. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Le Berriays (Liron d' Airoles, Notices pomol. 1862, III. S. 71). 2. Le Berriays (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 132). 3. Le Berriays (Thomas, (Guide pratique, S. 71).

**Gestalt:** mittelgroße, abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelche normal ab, während sie nach dem Stiele mit schwachen Einziehungen abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

**Stiel:** 15 mm lang, stark, holzig, oft auch fleischig, schwach gebogen, sitzt obenauß in schwacher Vertiefung, ist oft auch etwas zur Seite gedrückt.

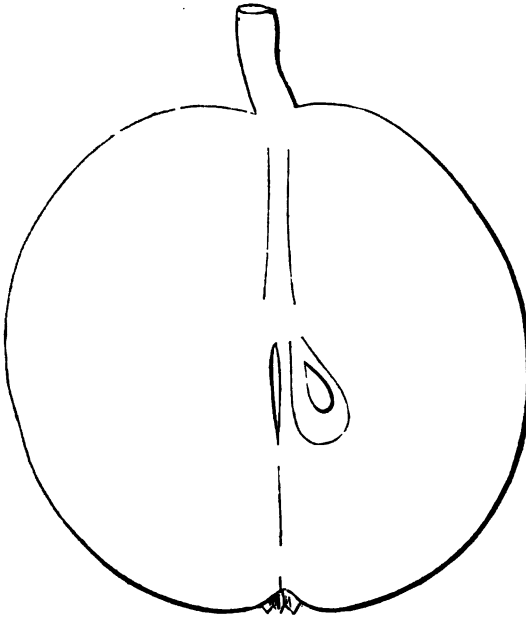
**Schale:** hellgrün, später hellgelb, mit vielen grünlichen Punkten und einigen Rostflecken.

**Fleisch:** weiß, schmelzend, fein, saftreich, von süßem, gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August bis Anf. September. Sie zählt zu den besten Sommerfrüchten für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt dankbar und macht auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, kurz, braun; Fruchttaugen eiförmig, wollig; Holztaugen zugespitzt, abstehend; Blatt ei-lanzettlich oder eiförmig, schwach gesägt; Blattstiel lang und dick.



### No. 789. Bergamotte Arsène Sannier.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn IV. 3. \*\* März-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor einigen Jahren von Arsène Sannier in Rouen aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Güte und späten Reifezeit Verbreitung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von G. Bynaert, Baumschuleneigentümer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Bergamotte Arsène Sannier (G. Bynaert, Bulletins d'arboriculture, 1877, S. 368).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und eben so hohe Frucht der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinfenkung flach und eng.



Stiel: kurz, dick, fleischig, braun, sitzt obenauf wie eingedrückt in einer flachen Vertiefung.

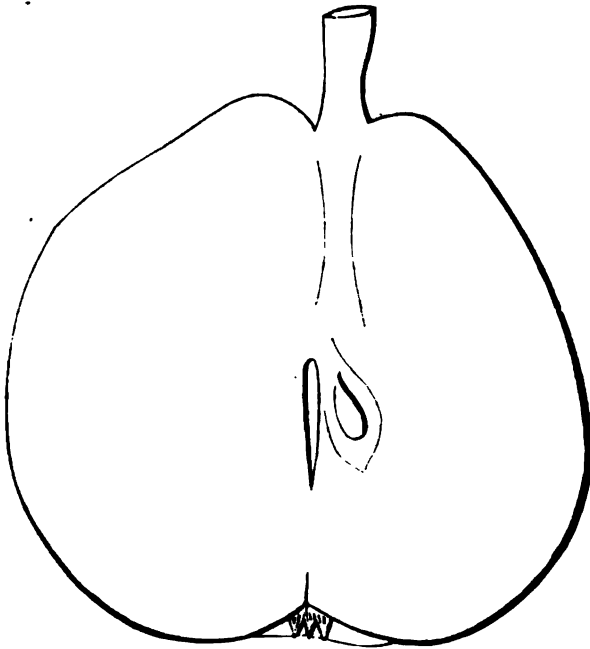
Schale: grünlich-gelb, rauh; Punkte zahlreich, fein, braun, die ganze Frucht bedeckend.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlschig; Fächer klein, mäßig große, schwarzbraune, lang-zugespizte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: März bis Mai. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar, gedeiht auf Quitte und kommt in jedem nicht zu trockenem Boden fort. Sommertriebe lang, stark, braunroth, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, lang-zugespitzt, oberseits glänzend, am Rande fein und scharf gesägt; Blattstiel stark und lang; Nebenblätter kurz, linienförmig.



### No. 790. Bergamotte Eliza Mathews.

Diel I 2. c; Luc. VI 1. a; Sahn III. 3. \*\* December-Februar.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät stammt aus England und soll von Groom, Handelsgärtner in Clapham bei London, aus Samen gezogen sein. — In Belgien wurde sie im Jahre 1864 von Joseph Baumann, Baumschulenebesitzer in Gent, verbreitet, von dem sie auch die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt.

Literatur und Synonyme: Bergamotte Eliza Mathews (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 112). 2. Groom's Princess Royal (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 457). 3. Princess Royale (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 108).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen groß, lang-zugespißt, filzig, aufrecht; Kelch-einfenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, dick, fast fleischig, bräunlich, sitzt in mäßig weiter und tiefer Einfenkung.

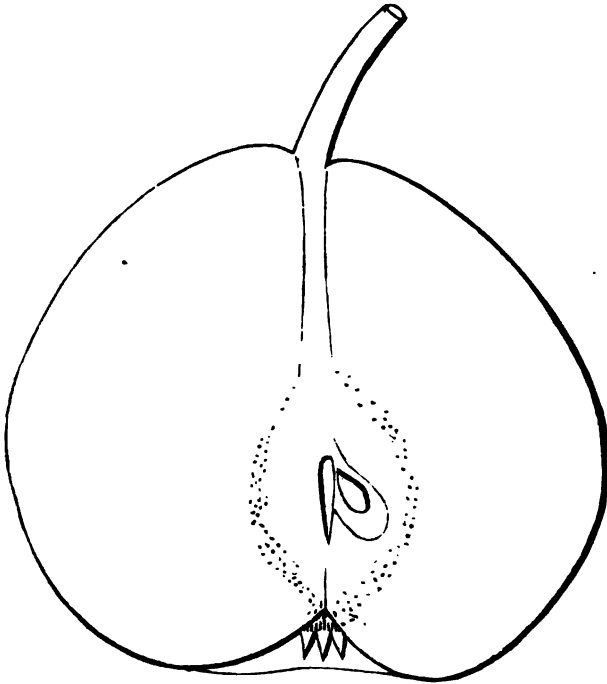
**Schale:** fein, stark, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; Koss-überzüge finden sich häufig.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach-gewürzigem, süßem, sehr angenehmem Geschmace. Geruch angenehm.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespißte, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis Februar. Vorzüglichste Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut, verlangt guten Boden und eine warme, geschützte Lage, gedeiht aber nicht auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, hellbraun, fein punktiert; Fruchttaugen klein, eiförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eiförmig, lang-zugespißt, schwach gesägt; Stiel kurz und schwach.



### No. 791. Bergamotte Lesèble.

Dief I. 2. b; Suc. IV. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1843 in einem Weinberge des Herrn Narcisse Lesèble zu Rochefuret (Indre-et-Loire) gefunden; Lesèble war Präsident des Gartenbau-Vereins zu Tours. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland wenig bekannte Frucht von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Bergamotte Lesèble (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 121). 2. Lesèble (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1864, VI.). 3. Bergamotte Lesèble (R. Hogg, the fruit Manual, S. 382). 4. Bergamotte Lesèble (Thomas, Guide pratique. S. 84).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit rundlicher Spitze.

**Kelch:** halbgeschlossen; Blättchen klein, lang-zugespitzt, aufrecht, wollig; Kelcheinsenkung tief und eng.

**Stiel:** 20 mm lang, stark, gebogen, bräunlich, sitzt obenauf in einer flachen Vertiefung.

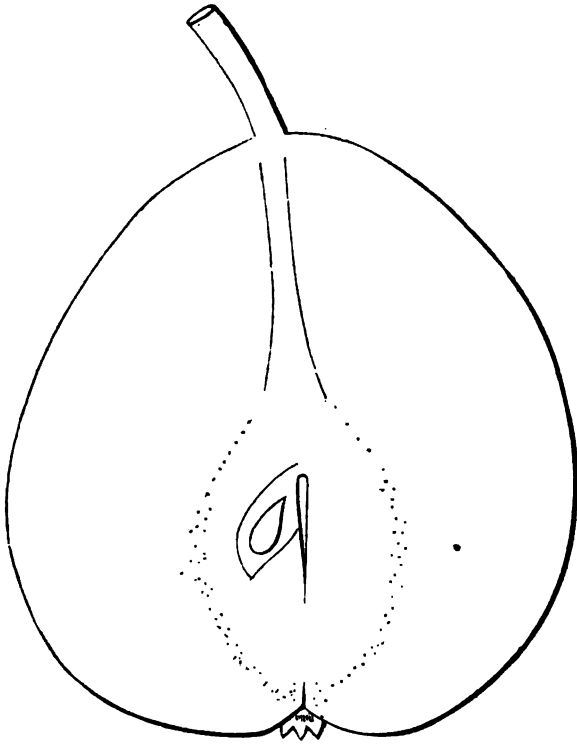
**Schale:** fein, goldgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um den Kelch finden sich mitunter zusammenhängende Rostfiguren.

**Fleisch:** weiß, schmelzend, fein, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** wenig offen; Fächer geräumig, kleine, gut entwickelte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

**Reife und Nutzung:** Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist außerordentlich fruchtbar und gedeiht auch auf Quitte. — Sommertriebe stark, lang, braun, fein punktiert; Fruchtaugen stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt ziemlich groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



## No. 792. Besi Dubost.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. b; Jahrb IV. 3. \*† Januar-März.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Pariset in Curciat-Dongalon, Dep. Aine, aus Samen gezogen und dem Beförderer des Gartenbaues Dubost gewidmet. Im Jahre 1865 kam sie in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenebesitzer in Plantières bei Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Besi Dubost, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 135). 2. Besi Dubost, (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 13). 3. Besi Dubost (Thomas, Guide pratique, S. 84).

**Gestalt:** mittelgroße, kreiselförmige, etwa 75 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abgerundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, etwas gebogen, holzig; oben auf in schwacher Vertiefung.

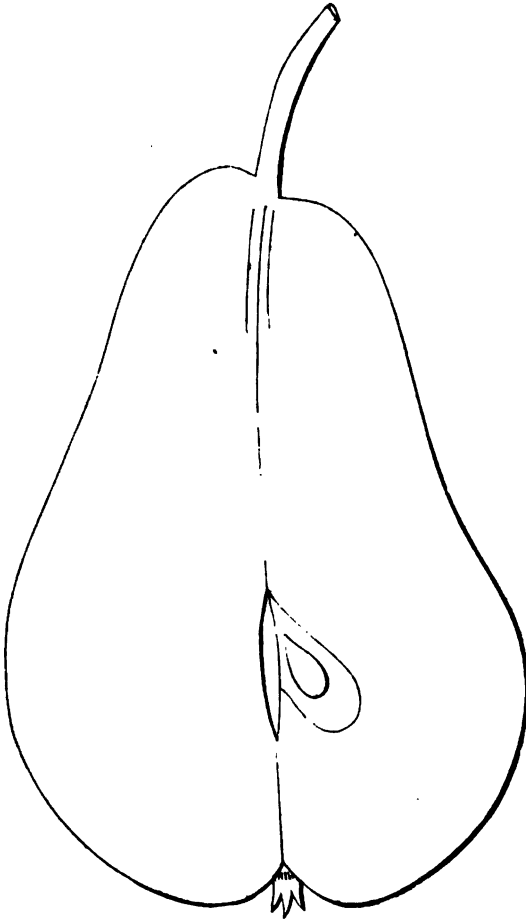
Schale: goldgelb, auf der Sonnenseite schwach flammenartig gerötet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: weiß, halbfest, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: sie zeitigt vom Januar bis März. Für den Haushalt recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich, gedeiht in jedem nicht zu trockenem Boden, auf Wildling und auf Quitte. — Sommertriebe lang und dünn, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen stumpf-eiförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt klein, oval oder elliptisch, mitunter auch lanzettlich, oberseits glänzend, am Rande stark gesägt; Stiel lang und schwach. Nebenblätter sehr lang, linienförmig.



### No. 793. Birne von Brockworth Park.

Diel I. 3; Luc. I. 1. a; Zahn III. 1. \*\*\* September.

Heimath und Vorkommen: J. C. Wheeler, Handelsgärtner in Gloucester, fand den Mutterstamm an der Ostseite eines Hauses in Brockworth Park; er brachte sie 1870 in den Handel, nachdem er auf einer Obstausstellung von der Königlichen Gartenbau-Gesellschaft ein Zeugniß erster Klasse erhalten hatte. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie 1873 von Rosenthal, Baumschulenbesitzer in Wien.



Literatur und Synonyme: 1. Brockworth Park (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 412). 2. Brockworth Park (Thomas, Guide pratique, S. 109).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 65 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach normal abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen, häufig auf der einen Seite stärker, wie auf der anderen und endet mit schiefer abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, schmal, lang-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: stark, lang, holzig, braun, sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, oft auch durch einen schwachen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

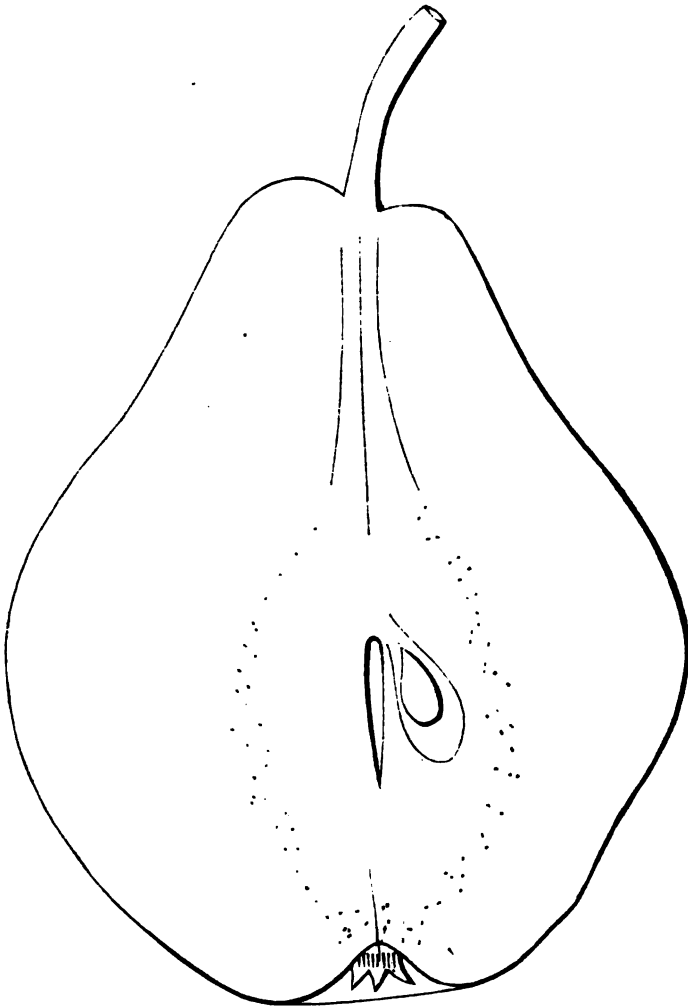
Schale: fein, hellgelb, wie Williams Christbirn, auf der Sonnen-seite mitunter schwach geröthet, mit vielen braunen und grünen Punkten; um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet.

Fleisch: weiß, ganz schmelzend, sehr saftreich, von gewürzigem, erhabenem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach-hohlachsig; Fächer geräumig, hellbraune, lang-zugespißte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende August; sie muß bald verbraucht werden, weil sie mehlig wird. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht auf Wildling besser als auf Quitte und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe schlank, lebergelb, fein punktiert; Fruchtaugen stark, dick; Holzauge spitz, anliegend; Blatt eiförmig oder lang-eiförmig, scharf-geädert; Nebenblätter kurz, linienförmig.



No. 794. Braconot.

Diel I. 3. b; Enc. III 1. a; Zahn IV. 2. \*\* October - November.

Heimath und Vorkommen: der Mutterstamm, aus einer im Jahre 1840 von Leclerc in Epinal gemachten Ausfaat herrührend, steht im Garten der Frau Gahon, einer Schwester des Züchters; Braconot, Baum-

schulenbesitzer in Epinal, Depart. der Vogesen, brachte diese Varietät in den Handel.

Literatur und Synonyme: 1. Braconot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 292). 2. Braconot (Revue horticole, 1862, S. 271). 3. Braconot (Jules de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1862, III. S. 1).

Gestalt: sehr große, stumpf-kegel- oder bauchig-eiförmige, etwa 90 mm breite und 110 mm hohe Frucht, die beulig und uneben ist; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, stark, grünlich-braun, meist etwas schief in einer schwachen Vertiefung stehend.

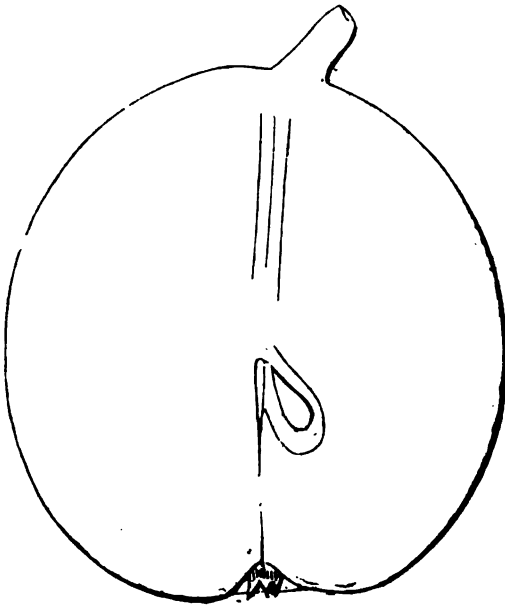
Schale: glatt, ziemlich dick, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet; Punkte stark, braun, zahlreich; außerdem finden sich noch grünliche Flecken.

Fleisch: gelblich, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, braunroth, punkirt; Fruchttaugen mäßig groß, eiförmig, wollig; Holztaugen spiz, abstehend; Blatt klein, elliptisch, kurz-zugespitzt, gezähnt; Blattstiel lang und dünn. Die Frucht hat oft große Ähnlichkeit mit Dels Butterbirne, von der sie sich durch die Vegetation leicht unterscheidet; letztere ist auch edler von Geschmack.



## No. 795. Brialmont.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn III. 2. \*†† October.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; Leroy glaubt, daß es ein Sämling von van Mons sei. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenebesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Brialmont, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 303). 2. Berlaimont (Diel, 1825, S. 100). 3. Berlaimont, (Dochnahl, systematische Beschreibung zc. 1855, No. 62. Seite 12). 4. Brialmont (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: kleine, ovale oder bergamottförmige, etwa 65 mm breit und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig, eirund ab.

Relch: offen oder halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Relch-einsenkung tief und eng.

Stiel: sehr kurz, fleischig, verdickt, obenauf in schwacher Vertiefung schief stehend.

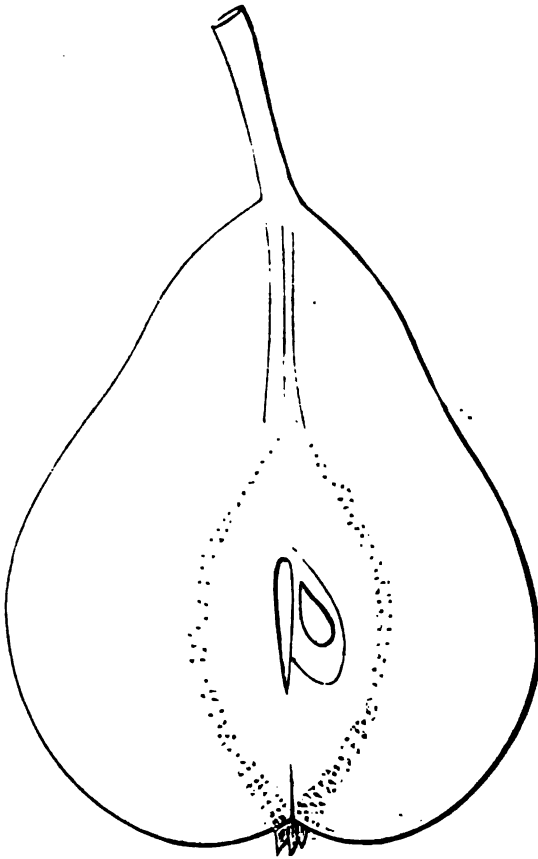
Schale: gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach trüb-geröthet; Punkte fein, braun, oft grünlich umflossen; um Kelch und Stiel findet sich mitunter etwas Rost. Geruch fehlt.

Fleisch: weiß, fein, halbschmelzend, saftreich, von schwach-gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer klein, lang-zugespizte, schwarzbraune, schön entwickelte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende September bis Anf. October. Für die Tafel zweiten Ranges, für die Wirthschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling besser, wie auf Quitte. — Sommertriebe kurz, schwach, bräunlich, punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, mäßig groß; Holzaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, tief gefägt; Stiele lang und stark.



No. 796. Brandywine.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Zahn III. 1. \*\* Juli-August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht stammt aus Amerika; der Mutterstamm fand sich in einer Hecke auf der Farm von Elie Harvey zu Chaddsforth, Grafschaft Delaware in Pennsylvanien; später wurde er in den Garten des Herrn George Brinton verpflanzt, der an der Brandywine liegt. Reifer kamen im Jahre 1852 nach Frankreich; in Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer frühen Reifezeit, wegen ihrer Güte und Tragbarkeit häufig angepflanzt zu werden. Die

Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumgärtnerbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Brandywine (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1863, S. 478). 2. Brandywine (Mas, le Verger, III. No. 5). 3. Brandywine (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 301). 4. Brandywine (Thomas, Guide pratique, S. 57).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, aufrecht; Kelcheinfenkung flach und eng.

Stiel: 20 mm lang, stark, gebogen, an der Basis fleischig, fast in die Frucht übergehend.

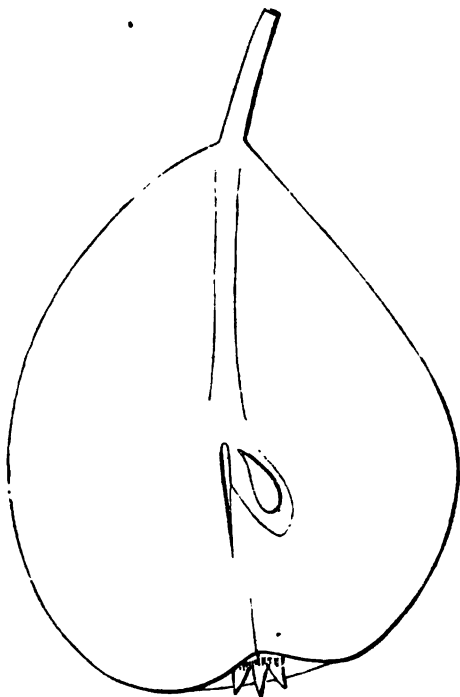
Schale: fein, orange-gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, grau; um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von vorzüglichem, angenehmem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlschiffig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespißte Samen enthaltend. Granulationen finden sich selten.

Reifezeit und Nutzung: Juli bis August. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und bildet auf Wildling eine schöne Pyramide, er ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenem Boden. Sommertriebe schlank, hellbraun, an der Spitze wollig; Fruchttaugen groß, eiförmig, wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, elliptisch, kurz-zugespißt, schwach gefügt; Blattstiel dünn, kurz; Nebenblätter kurz, linienförmig,



## No. 797. Brindamour.

Dief I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahb III. 3. \*\* November-December.

Heimath und Vorkommen: der etwa 80 Jahre alte Mutterstamm steht im Garten von Hector Cottinneau zu Bourpeuil bei Bizeaut. Ueber ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät von Winter u. Eblen, Baumschulensbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Brindamour, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 305). 1. Brindamour (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: kleine, kugelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.



**Kelch:** offen; Blättchen groß, lang-zugespißt; Kelcheinfenkung tief und eng.

**Stiel:** 15 mm lang, mäßig stark, an der Frucht verdicke, oben auf, fast in die Frucht übergehend.

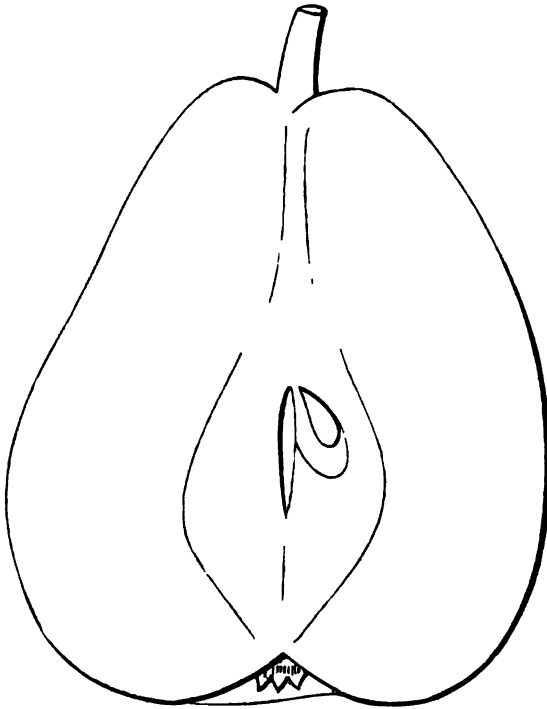
**Schale:** grünlich-gelb, rauh, auf der Sonnenseite röthlich gefleckt; netzartiger Rost überzieht die ganze Frucht.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, mürbe, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer mäßig groß, lang-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis December. Für die Tafel brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist tragbar und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, punktiert; Fruchttaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blätter groß, elliptisch, fein gesägt; Stiel kurz und dick.



### No. 798. Brune de Grasselin.

Diel I. 3. b; Enc. III. 1. b; Jahr III. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1845 von Durand-Grasselin, Architect in Nantes, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent, sandte sie an die Königliche Gärtner-Lehranstalt.

Literatur und Synonyme: 1. Brune de Grasselin (Jules de Liron d'Airolles, Les Arbres fruitiers de la Loire-Inferieure, 1864, S. 20). 2. Brune de Grasselin, (Pomologie de la France, No. 165). 3. Brune de Grasselin (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinlenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, dick, fleischig, mitunter auch holzig, sitzt obenauf wie eingesteckt, oft auch durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

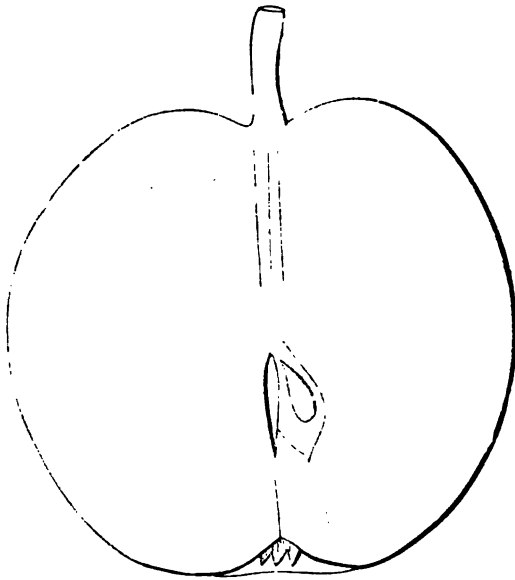
**Schale:** dünn, rauh, gelb; die ganze Frucht ist broncefarbig berostet; Punkte sind wenig sichtbar.

**Fleisch:** gelblich-weiß, halbfein, saftreich, süß, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, hellbraune, schön ausgebildete, lang-zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende October bis November. Für die Tafel recht brauchbare Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet eine pyramidale Krone, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und Quitte. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, hellbraun, punktiert; Frucht-  
augen stumpf-kegelförmig, braun; Holz-  
augen spitz, klein, abstehend; Blatt  
groß, eiförmig oder elliptisch, dunkelgrün, am Rande fein gesägt.



### No. 799. Charron's Butterbirn.

Diel I. 2; Luc. IV. 1. a; Jahr IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1838 von Charron in Angers aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Charron, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 185). 2. Beurré Charron (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 394). 3. Beurré Charron (Thomas, Guide pratique, S. 85).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, aufrecht, holzig, sitzt wie eingesteckt in einer flachen und weiten Einsenkung.

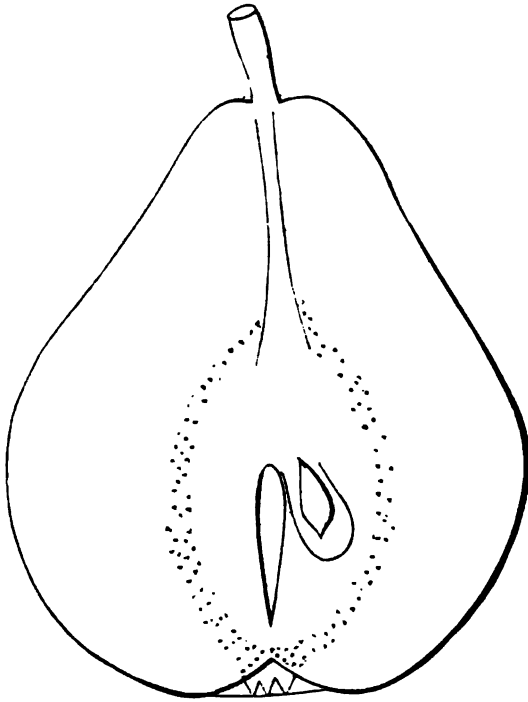
**Schale:** fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite roth gefleckt und punktiert; rostfarbige Punkte fein, zerstreut.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzhaftem, sehr erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach-hohlachsig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, schwarzbraune, kurz-zugespizte Samen enthaltend. Granulationen finden sich nur selten.

**Reifezeit und Nutzung:** September bis October. Für die Tafel sehr brauchbar; aber auch für die Wirthschaft zu empfehlen.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, gedeiht nicht auf Quitte und bildet selbst auf Wildling nur eine schwache Pyramide. — Sommertriebe dünn, kurz, dunkelbraun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-eiförmig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gefägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter kurz, linienförmig.



### No. 800. Degallait's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn III. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1836 von Degallait, Baumschulenbesitzer in Wez-Belvain bei Tournai, gezogen; der Baum trug 1846 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Mech.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Degallait (Pomone tournaissienne, No. 18, S. 87). 2. Beurré Degallait (Delrue-Schrevens, Bulletin d'arboriculture, 1874, S. 273). 3. Beurré Degalait (Thomas Guide pratique, S. 85).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig zurundet; nach dem Stiele macht sie kurze, schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, breit; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, stark, holzig, oben verdickt, sanft gekrümmt, steht in enger, flacher Vertiefung wie eingesteckt.

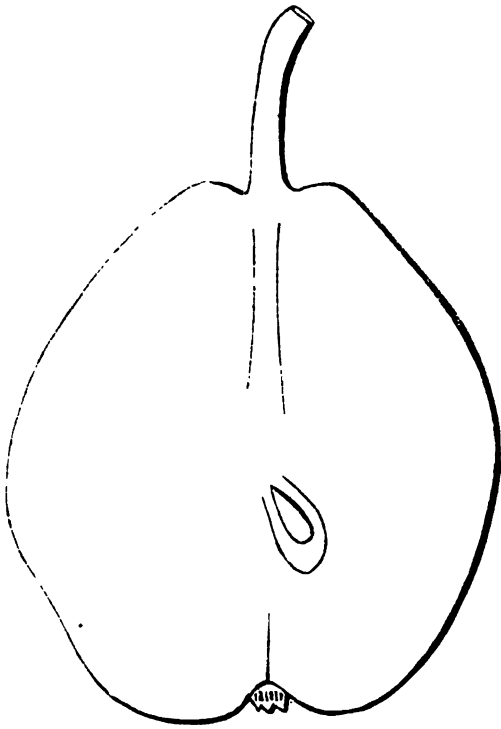
**Schale:** fest, grünlich-gelb; Punkte zahlreich, zerstreut, hellbraun und grünlich; um den Kelch findet sich zusammenhängender Rost, auf der Frucht oft Rostflecken.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von etwas gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** stark hohlachsig; Kammern geräumig, lang-zugespizte, hellbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis November. Sehr gute Tafelfrucht, die fest am Baume sitzt und nicht leicht von Stürmen abgebrochen wird; sie ist daher für freie Lagen zu empfehlen.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe stark, bräunlich, punktiert; Fruchtäugen stark, stumpf-zugespitzt; Holzäugen spitz, anliegend; Blatt groß, eisförmig oder eislanzettlich, kurz-zugespitzt, scharf gesägt.



### No. 801. Delbecq's Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Frucht wurde von van Mons in Belgien aus Samen gezogen und von ihm nach seinem Freunde, dem Redacteur Delbecq, benannt. Die Aussaat erfolgte im Jahre 1813; die ersten Früchte zeigten sich 1825. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Delbecq (van Mons, Arbres fruitiers, 1835, II. S. 414). 2. Fleur de Mars (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863, V.). 3. Beurré Delbecq (André Leroy, Dictionnaire du Pomologie, No. 195). 4. Beurré Delbecq (Thomas, Guide pratique, S. 64).



**Gestalt:** kleine, stumpf-kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eisförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie kurz konisch ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** mäßig lang, stark, oben und unten etwas verdickt, aufrecht, in einer schwachen Vertiefung stehend.

**Schale:** hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmade. *Leichter als die meisten anderen Sorten*

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, kurz-zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar. *ist ein gutes Obst*

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht nicht auf Quitte, und bildet auf Wildling ziemlich gute Pyramide. — Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich-grün, wollig, fein punktiert; Fruchttaugen klein, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval oder elliptisch, schwach gesägt; Blattstiele kurz und dünn.



### No. 802. Dubuiffon's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Jah'n IV. 2. \*\* October-März.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1829 im Garten von Isidore Dubuiffon zu Follain (Belgien) gefunden und von Hellen, Baumschulenbesitzer in Follain, in den Handel gebracht. In der Pomone tournaisienne wird sie zu den 12 besten Birnen gezählt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Winter u. Ehlen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Dubuiffon (Bulletins d'arboriculture de Belgique, 1872, S. 217). 2. Beurré Dubuiffon. Beurré de Cysoing, Beurré Ligot (Thomas, Guide pratique, S. 60).

Gestalt: große, flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 110 mm hohe, unebene Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen und verzüngt sich mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelcheinsenkung flach, eng und glatt.

Stiel: kurz, dick, seitwärts zwischen starken Falten stehend.

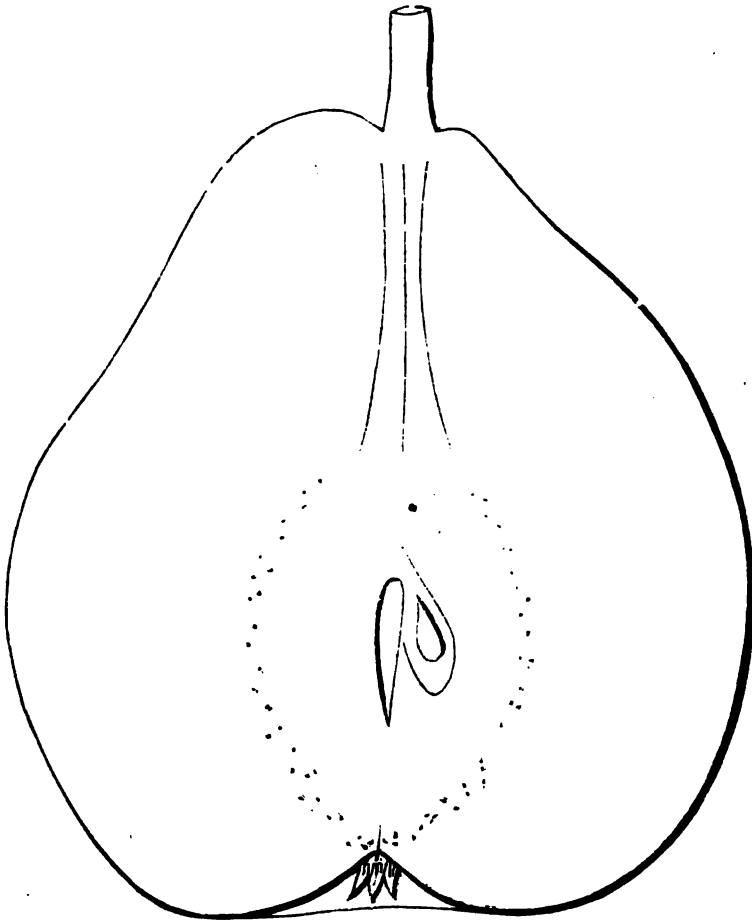
Schale: gelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, kaum bemerklich; grüne und braune Flecken bedecken die ganze Frucht.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohladig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis März. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel; es giebt wenig Sorten von gleicher Güte und gleicher Dauer, da sie sich 4—5 Monate hält.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, bildet eine schöne pyramidale Krone und ist sehr fruchtbar. Zu Zwergstämmen muß er auf Wildlinge veredelt werden, da er auf Quitte so früh und reichlich trägt, daß sich der Baum nicht ordentlich entwickeln kann. — Sommertriebe schlank, leberfarbig, schwach punktiert; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, fein gezähnt; Nebenblätter kurz, linienförmig.



### No. 803. Flon's Butterbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Fogg IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von Flon-Grolleau, Gärtner in Angers, aus Samen gezogen; der Mutterstamm brachte im Jahre 1852 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Louis van Houtte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Bourré Flon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 209). 2. Bourré Flon, (Thomas, Guide pratique, S. 86).

Gestalt: sehr große, stumpf-kegelförmige, etwas unregelmäßige, etwa 100 mm breite und hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelch genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit breiter, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: kurz, stark, aufrecht, bräunlich, obenauf wie eingedrückt, in einer engen und flachen Vertiefung.

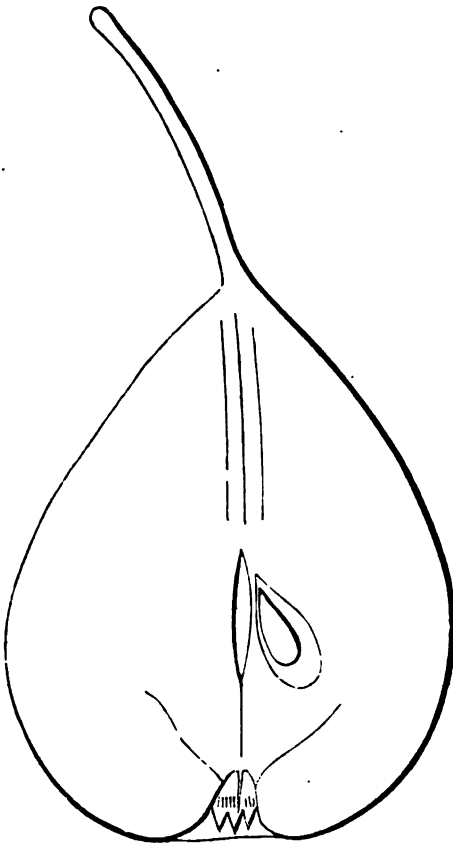
Schale: fein, rauh, citronengelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel finden sich Anflüge von Rost.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespißte Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

Reifezeit und Nutzung: September bis October. Eine durch Größe, Schönheit und Güte angenehme Tafel Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, gedeiht nicht auf Quitte, trägt früh und reichlich und verlangt eine warme, geschützte Lage und guten Boden. — Sommertriebe schwach, kurz, wollig, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen mäßig, groß, eiförmig, wollig; Holztaugen klein, spitz, angebrückt; Blatt klein, elliptisch, schwach gesägt; Blattstiel stark und kurz.



## No. 804. Frühe Butterbirn.

Diel I. 3; Enc. I. 1. b; Jahrb II. 1. \*\*† Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1850 von Goubault, Baumschulenbesitzer in Mille-Pieds bei Saumur, aus Samen gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers; in Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Bourré précoce, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 248). 2. Bourré précoce (Mas, le Verger, Poires d'été, No. 52). 3. Bourré précoce (Hogg, the fruit

Manual, 1867, S. 262). 4. Beurré précoce, Besi précoce, Précoce Goubault (Thomas, Guide pratique, S. 70).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelch genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu verzüngt sie sich mit stumpfkegelförmiger Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen klein, schmal, filzig, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: sehr lang, dünn, bräunlich-grün, gebogen, in flacher Vertiefung, oft auch oben aufstehend und in die Frucht übergehend.

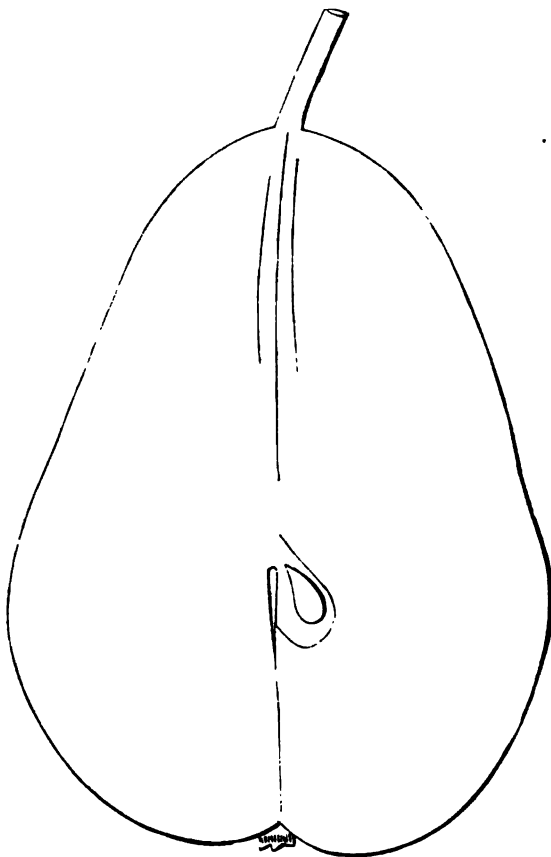
Schale: fein, hellgrün, später gelblich-grün; Punkte fein, wenig bemerklich; um Kelch und Stiel, mitunter auf der ganzen Frucht, findet sich zusammenhängender Rost.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer eng, länglich-ovale, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August. Für Tafel und Wirtschaft gleich brauchbar. Sie reift 8 Tage nach Giffard's Butterbirn.

Eigenschaften des Baumes: er wächst selbst auf Wildling schwach, ist sehr fruchtbar, nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. — Sommertriebe schlank, hellbraun, stark punktiert; Fruchttaugen groß, eiförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eirund, glänzend, kurz-zugespitzt, schwach gesägt; Stiele dünn und kurz.



### No. 805. Henze's Butterbirn.

Dief I. 3. b; Enc. III. 1. b; Jahrb III. 2. \*\*† October-November.

Heimath und Vorkommen: der etwa 40 Jahre alte Mutterstamm, aus Samen von Napoleon's Butterbirne gezogen, steht an der Südostseite der Dienstwohnung des verstorbenen Garten-Director Henze im Augarten bei Kassel. Die königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie Henze's Nachfolger, dem Garten-Director Sennholz in Kassel.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben, ist aber von Kassel aus vielfach als Henze's Napoleon's Butterbirne verbreitet worden.



**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um welchen sich die Frucht normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit sanften Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** halbgeschlossen; Blättchen kurz, verstümmelt; Kelcheinlenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** 15 mm lang, holzig, sitzt auf der Spitze wie eingedrückt.

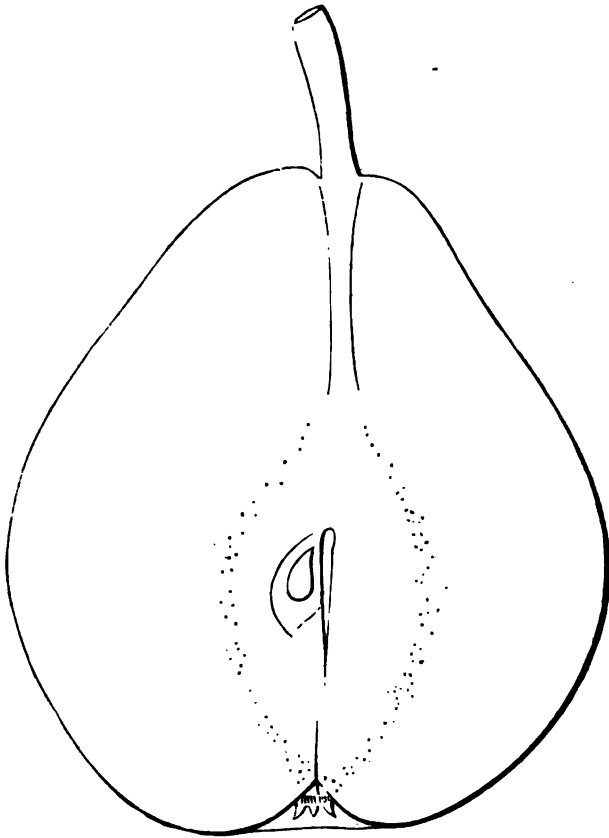
**Schale:** glatt, geschmeidig, grün, später gelblichgrün; Punkte fein, zerstreut, grünlich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, sehr angenehmem, weinsäuerlichem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis November. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist ungemein tragbar und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe kurz, grünlich, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gefägt.



### No. 806. Jalais' Butterbirn.

Dief I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn III. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: diese empfehlenswerthe Frucht stammt von einer im Jahre 1848 von Jacques Jalais, Baumschulenebesitzer in Nantes, gemachten Ausfaat und wurde 1861 von der Gartenbau-Gesellschaft zu Nantes mit der silbernen Medaille gekrönt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1858. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Binter & Eblen, Baumschulenebesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Jalais. (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 220). 2. Beurré Jalais (Jules de Liron d'Airoles, Revue horticale, 1863, S. 331).

**Gestalt:** mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 15 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** halbgeschlossen; Blättchen klein, wollig; Kelcheinsenkung flach und eng.

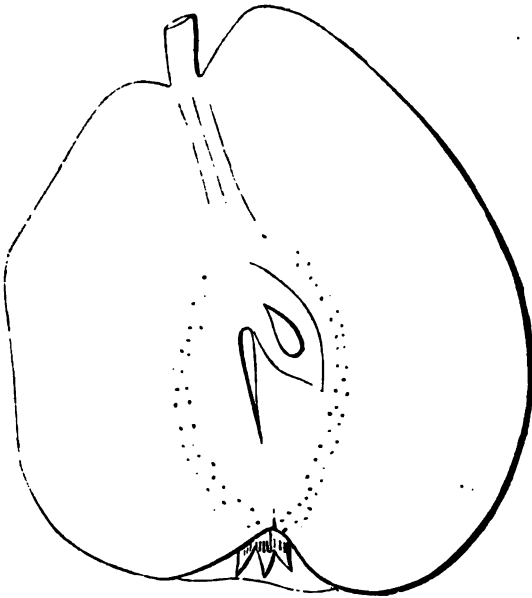
**Stiel:** kurz, fleischig, oben verdickt, braun, sitzt obenauf in flacher, breiter Einsenkung.

**Schale:** fein, geschmeidig, gelblich, auf der Sonnenseite schwach geröthet und geflammt; Punkte fein, zerstreut, hellbraun.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** Ende September bis Mitte October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst auf Quitte und Wildling gut, bildet eine schöne Pyramide und ist recht fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, hellbraun; Fruchtäugen klein, eiförmig; Holzäugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, eiförmig, zugespitzt, am Rande stark gesägt; Nebenblätter lang, linienförmig.



### No. 807. Knox's Butterbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Zahn IV. 3. \* † November-December.

**Heimath und Vorkommen:** diese gute Marktfrucht soll um's Jahr 1819 von van Mons in Brüssel aus Samen gezogen worden sein. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Beurré Knox, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 225). 2. Beurré Knox, (Thomas, Guide pratique, S. 86). 3. Beurré Knox, (Diel, 22, S. 225). 4. Die Knox (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, I. S. 620).

**Gestalt:** mittelgroße, kugelförmige oder abgestumpft-kegelförmige, sehr veränderliche, etwa 65 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch liegt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schiefer, abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, oft auch groß, lang-zugespißt; Kelcheinlenkung tief und weit.

**Stiel:** sehr kurz, dünn zuweilen fleischig, grün, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht in tiefer Einsenkung.

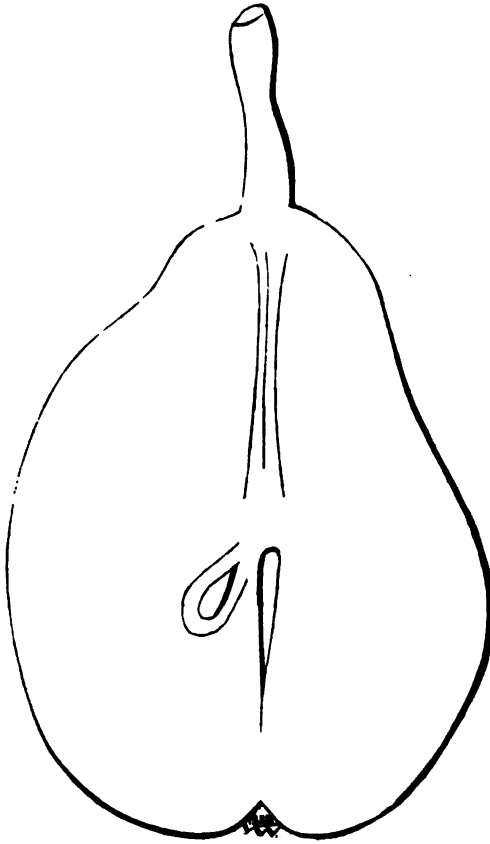
**Schale:** grünlich-gelb, selten auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, rostfarbig.

**Fleisch:** weißlich, halbschmelzend, fest, saftreich, von süß-weinigem, oft zimmetartigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis December. Sehr gute Frucht für wirthschaftliche Zwecke.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich, bildet eine schöne Pyramide, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe mäßig lang und stark, grünlich-gelb, punkirt; Fruchttaugen eiförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespizt, ober- und unterseits wollig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter schmal-liniensförmig



### No. 808. Langelier's Butterbirn.

Diel 1. 3. c; Enc. III. 1. a; Jahrb III. 2. \*\* November-Januar.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde im Jahre 1845 von René Langelier, Baumschulenbesitzer in Jersey, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Langelier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 228). 2. Beurré Langelier (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 400). 3. Beurré Langelier (Thomas, Guide pratique, S. 86).

Gestalt: mittelgroße, kiesel-birnförmige, etwa 60 mm breite und 85 mm hohe Frucht, deren Oberfläche sehr uneben ist; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie auf einer Seite schwache Einziehung und verzüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung eng und tief.

Stiel: lang, stark, fleischig, angeschwollen, grünlich, fast in die Frucht übergehend.

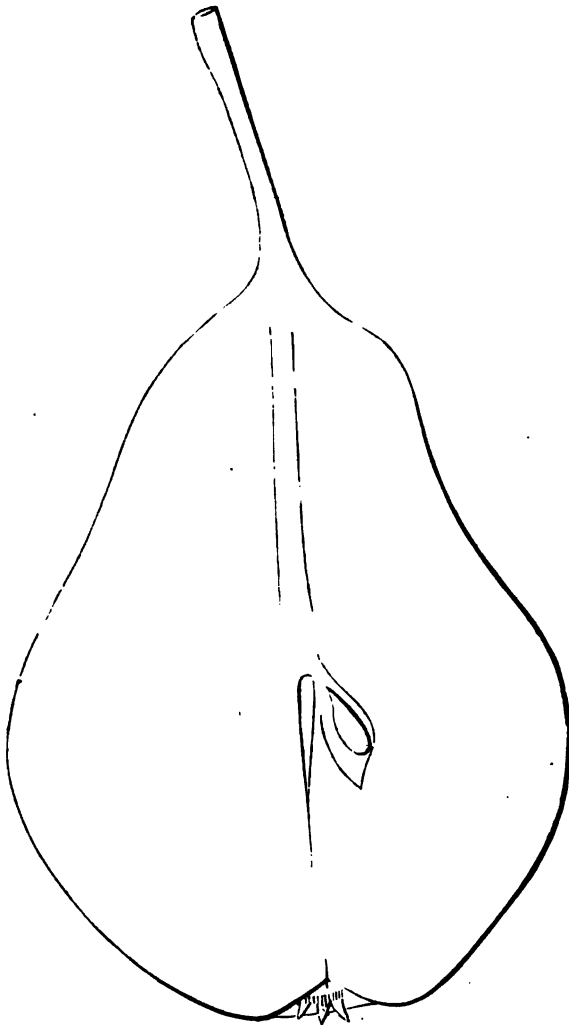
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun oder röthlich.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlröhlig; Fächer klein, kurz-zugespißte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend; Granulationen finden sich, sind jedoch kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, lang, olivengrün, punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespißt, schwach gefleckt; Blattstiel lang und stark.



### No. 809. Loisel's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahr III. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von dem Obstzüchter Loisel in Fauquemont (Holland) aus Samen gezogen und um's Jahr 1853 in den Handel gebracht. Die Königl. Gärtnerei-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.



Literatur und Synonyme: 1. Beurré Loisel (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 229). 2. Beurré Loisel (Thomas, Guide pratique S. 86).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verzüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spizen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: lang, dünn, braun, obenauf, fast die Frucht fortsetzend.

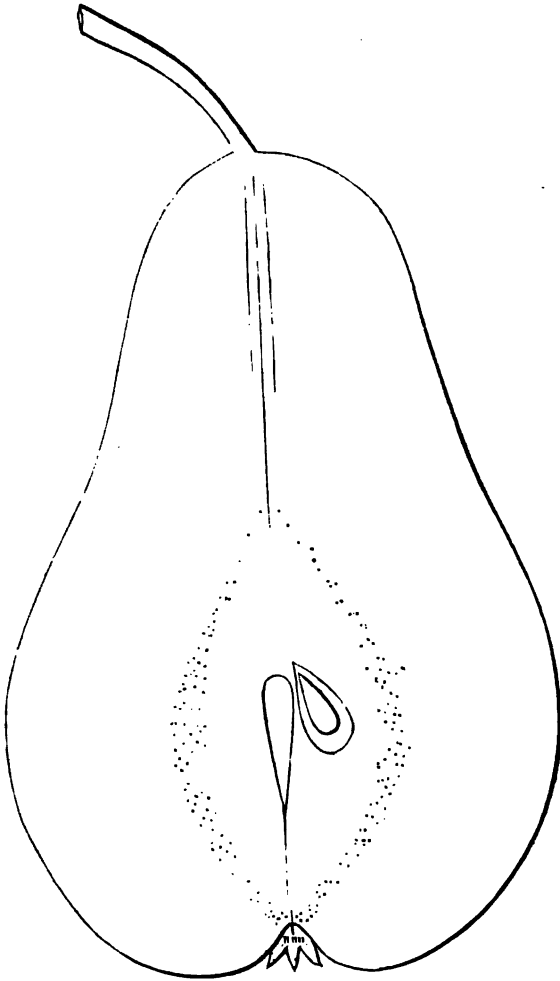
Schale: grünlich-gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, braun; um Kelch und Stiel etwas berostet.

Fleisch: weiß, zart, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und muß für Zwergstämme auf schwachtreibende Wildlinge veredelt werden. — Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, am Rande scharf gelägt; Blattkiel kurz und stark.



No. 810. Mangeot's Butterbirn.

Diel I. 3. a; Enc. I. 1. a; Zahn III. 1. \*\*†† Ende August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von Mangeot, Baumschulenbesitzer in Brandenburg a. d. Havel, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1870. Die Königl. Gärtn.-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sehr große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht, die oft auf der einen Seite mehr entwickelt ist, wie auf der anderen. Der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den sich die Frucht schön abrundet; nach dem Stiele zu verzüngt sie sich mit schlanker Einziehung und schöner, abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, wollig, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelchsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: 30 mm lang, holzig, braun, schwach vertieft, in der Regel etwas zur Seite gedrückt.

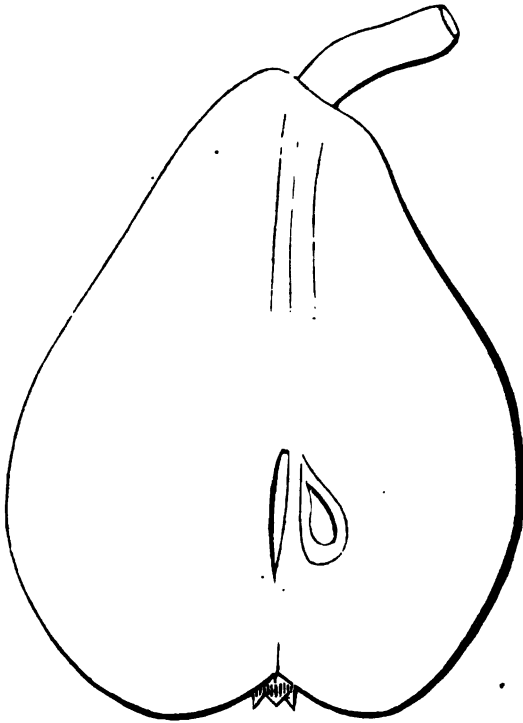
Schale: fein, glatt, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Pünktchen fein, durchscheinend, in der Röthe grünlich umrandet; um Kelch und Stiel finden sich einige Rostfiguren.

Fleisch: gelblich-weiß, schmelzend, von sehr gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine, braune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende August, etwa acht Tage vor William's Christbirne. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist sehr tragbar, bildet eine schöne Pyramide und ist nicht empfindlich. — Sommertriebe schlank, braun-röthlich, stark punktiert, etwas wollig, oft dornige Fruchtspieße bildend. Blüthenknospen kegelförmig, dunkelbraun; Holzaugen spitz, wenig abstehend; Blätter nicht groß, eiförmig, zugespitzt, hellgrün, glänzend, schwach und undeutlich gesägt.



### No. 811. Oudinot's Butterbirn.

Diel I. 3; Luc. III. 1. a; Zahn III. 2. \*\* Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1861 von Jules Bruneau, Baumschulenbesitzer in Nantes, aus Samen gezogen und nach dem französischen General Oudinot benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Oudinot, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 242). 2. Beurré Oudinot (Thomas, Guide pratique, S. 62).

Gestalt: mittelgroße, abgestumpft-birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit geringen Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter, schräger Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, oft verkümmert; Kelcheinjentung flach und weit.

**Stiel:** kurz, dick, oft fleischig, braun, sitzt in flacher Vertiefung und ist gewöhnlich durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

**Schale:** rauh, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach geröthet, fast ganz mit hellbraunem Roste bedeckt.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von süß-weinigem, sehr gutem Geschmacke.

**Kernhaus:** wenig hohlachsig; Fächer mäÙig groß, schwarzbraune, kurz-zugespizte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September bis Anf. October. Sehr gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft werthvoll.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet auf Duitte und Wildling eine schöne Pyramide, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und ist ziemlich fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, bräunlich, wollig; Fruchtaugen abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen eiförmig-zugespitzt, abstehend; Blatt klein, elliptisch, fein gesägt; Blattstiel kurz und dick.



### No. 812. Paulinen's Butterbirn.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn III. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Belgien von Fräulein Pauline Du Mortier, Tochter des Botanikers und Pomologen Du Mortier, gezogen. In der Umgegend von Tournay ist sie sehr verbreitet; in Deutschland aber noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Pauline (Pomone tournaïsiennne, No. 15, S. 81). 2. Beurré Pauline (Pynaert, Bulletins d'arboriculture, 1881). 3. Beurré Pauline (Thomas, Guide pratique S. 87).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verzüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, breit, hart; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 15 mm lang, stark, braun, sitzt wie eingesteckt.

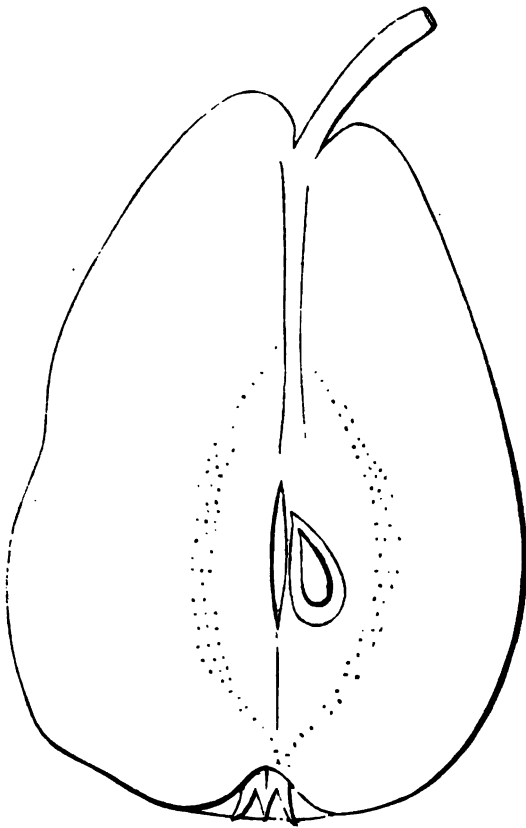
Schale: fein, hellgelb, stark besonnte Früchte bisweilen auf der Sonnenseite schwach geröthet; hellbraune Punkte und wenige Rostflecken finden sich auf der ganzen Frucht zerstreut.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach geöffnet; Fächer klein, schwarzbraune, kurz zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Recht gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt früh und reichlich und gebeiht als Zwergstamm besser auf Wildling, als auf Quitte. — Sommertriebe kurz, bräunlich; Fruchttaugen dick, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blätter eiförmig, kurz zugespitzt, stark gefägt; Blattstiel lang und stark.



## No. 813. Van Driesche's Butterbirn.

Dief I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahn IV. 3. \*\* Februar bis Mai. *Cat. Hort. Acad. 1803*  
*analyse des fruits*  
*" 1803 de 1804*  
*Waldmayer's*

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Driesche, Gärtner in Lebeberg bei Gent (Belgien), aus Samen, den er im Jahre 1858 ausfäete, gezogen. Ich erhielt sie bereits im Jahre 1868 von de Jonghe in Brüssel.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré van Driesche (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 263). 2. Beurré van Driesche (Thomas, Guide pratique, S. 87).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich



flachrund wölbt; nach dem Stiele nimmt sie merklicher ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen schmal, kurz, mit auswärts geneigten Spizen; Kelcheinsenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, an der Anheftungsstelle verdickt, schwach gebogen, in einer von Falten umgebenen Vertiefung stehend, oft auch zur Seite gedrückt.

Schale: gelb, fast ganz mit hellbraunem Roß überzogen; Punkte häufig, bräunlich.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von sehr gutem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, große, länglich-ovale, dunkelbraune Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Februar bis Mai. Sie zählt zu den besten spätreifenden Sorten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist recht tragbar und nicht empfindlich. Auf Quitte wächst er schwach und muß daher zu Zwergstämmen auf Wildling veredelt werden. — Sommertriebe zahlreich, kurz, bräunlich-gelb, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-eiförmig; Holzaugen kegelförmig, abstehend; Blatt elliptisch, am Rande gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 814. Van Geert's Butterbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahr IV. 3. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von Jean van Geert, Handlungsgärtner in Gent, aus Samen gezogen und von Ambroise Verschaffelt daselbst im Jahre 1864 in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von L. van Houtte, Handlungsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré Jean van Geert (Beschäftelt, Illustration horticole, 1864). 2. Beurré van Geert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 221).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 50 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verzüngt sich mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinfenkung tief und eng.

Stiel: mäßig lang, dünn, holzig, sitzt wie eingesteckt, oder etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze.

Schale: glatt, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun. Krost mehr oder weniger vorhanden, um den Kelch zusammenhängend.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-wein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlschiffig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark und lang, grün, punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, tief gefägt; Blattstiele kurz und stark.



### No. 815. Butterbirn von Saint-Nicolaus.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Jahn IV. 1. \*\* September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1839 von Meurier in einem Garten der Vorstadt von Angers gefunden; Flon, Baumschulenbesitzer in Angers, brachte sie in den Handel. In Frankreich, Belgien, Amerika und Deutschland ist sie verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Beurré de Saint-Nicolaus (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 258). 2. Saint-Nicolaus (Thomas

Guide pratique, S. 74). 3. Duchesse d'Orleans, (Hogg, the fruit Manual, S. 440).

**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit unebenen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinfentung flach und weit.

**Stiel:** ziemlich kurz, fleischig, flach, obenauf, fast in die Frucht übergehend.

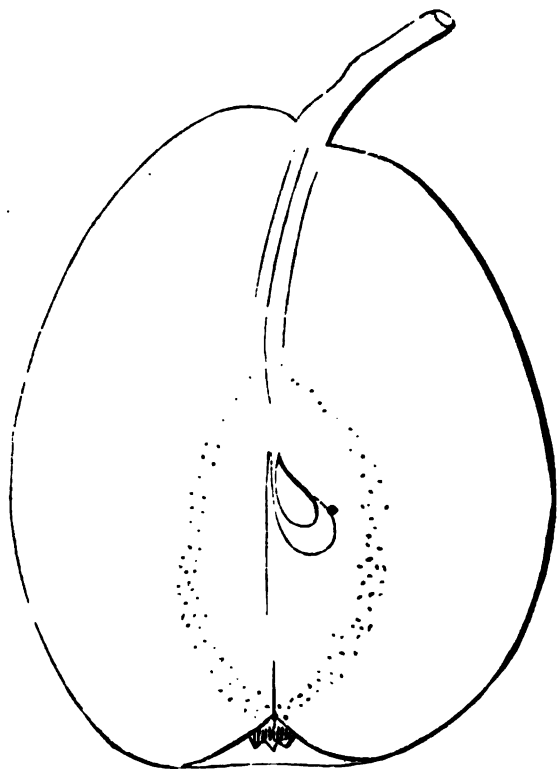
**Schale:** grünlich-gelb, Punkte fein, braun; Rostflecken finden sich häufig.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftig; von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig; gut ausgebildete, kurz zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** September bis October. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich und macht auch auf Quitte eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, kurz, gelblich-braun, punkirt; Fruchttaugen groß, eiförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, am Rande schwach gezähnt; Blattstiele lang und dünn.



### No. 816. Von Sorlus' Butterbirn.

Viel I. 3. b; Enc. III. 1. a; Jahrb IV. 2. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von van Mons aus Samen gezogen und nach M. de Sorlus, Director im Belgischen Ministerium des Innern, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1843. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese Varietät von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. De Sorlus (Bivort, Album de Pomologie, 1847, I., S. 30). 2. De Sorlus, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 853). 3. Poire de Sorlus (Thomas, Guide pratique, S. 74).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den sich

die Frucht eiförmig abrundet; nach dem Stiele zu macht sie keine Einziehungen und verjüngt sich mit schräg-abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** fast geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinfenkung tief und weit, von Falten umgeben.

**Stiel:** mittellang, oft auch kurz, stark, an der Basis fleischig verdickt, gebogen; er sitzt seitwärts, flach vertieft zwischen Falten.

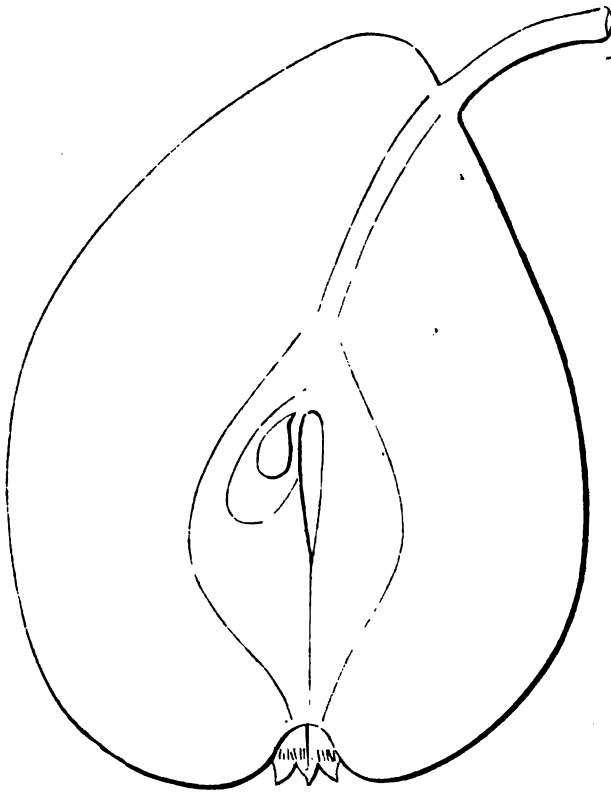
**Schale:** stark, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, bräunlich; Rostflecken finden sich häufig, namentlich um Kelch und Stiel, wo sie zusammenhängend sind.

**Fleisch:** weiß, fein, saftreich, schmelzend, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer geräumig, große, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis December. Recht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, gedeiht auf Quitten, bildet eine schöne, starke Pyramide und trägt dankbar. — Sommertriebe dick, lang, bräunlich, stark punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder elliptisch, am Rande schwach geklebt; Stiele lang und stark.



## No. 817. Chaigneau.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahrb III. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Jacques Jalais, Baumschulenebesitzer in Nantes, im Jahre 1848 aus Samen gezogen und nach Chaigneau, Präsidents der Gartenbau-Gesellschaft in Nantes, benannt. Die Königl. Gärtnerei-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenebesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Chaigneau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 335). 2. Chaigneau (Jules de Siron d'Airoles, Not. pomol. I. 1, S. 20). 3. Chaigneau (Thomas, Guide pratique, S. 89).



**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen, oft nur auf der einen Seite und verzüngt sich mit dicker, gewöhnlich schiefer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen groß, kurz zugespitzt; Kelcheinfentung flach und weit.

**Stiel:** 2 cm lang, stark, fast fleischig, braun, in einer schwachen Vertiefung, oft schief stehend.

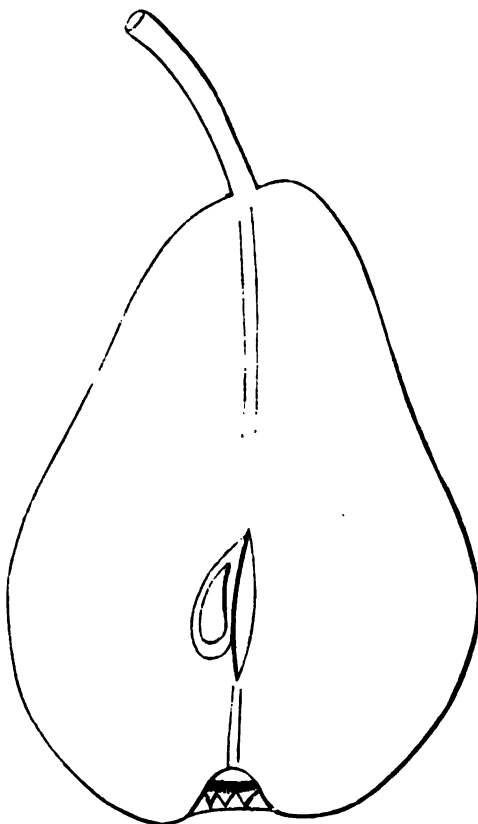
**Schale:** fein, gelblich-grün, an der Sonnenseite schön gelb; Punkte fein, braun, zerstreut, um Kelch und Stiel finden sich oft größere Rostflecken.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von weinsäuerlichem, gewürzigem, erfrischendem Geschmack.

**Kernhaus:** hohladig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig und ist recht fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, leicht gebogen, hellbraun, punktiert; Frucht-  
augen eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, schwach-zugespitzt, tief gesägt.



## No. 818. Clara Fries.

Diel I. 8; Enc. III. 1. b; Jahr III. 2. \*\* Ende September.

Heimath und Vorkommen: nach brieflicher Mittheilung des Baumschulenbesizers G. L. Vogh in Horsens, dem die Königliche Gärtner-Lehranstalt diese vorzügliche Sorte verdankt, wurde sie in dem Dorfe Skjensved bei Gamle Kjögegaard gefunden und zuerst Skjensved-Birne, später nach der Besitzerin des Gutes, Clara Fries genannt. Der Gartenbau-Verein zu Kopenhagen hatte durch Kothe, Vorstand der Königlichen Gärten zu Rosenberg bei Kopenhagen, sehr schöne Früchte dieser Varietät auf der Internationalen Ausstellung 1875 zu Köln ausgestellt, die allgemeinen Beifall fanden.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie sanfte Einziehungen und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: lang, holzig, braun, aus der seichten Vertiefung schräg hervortretend.

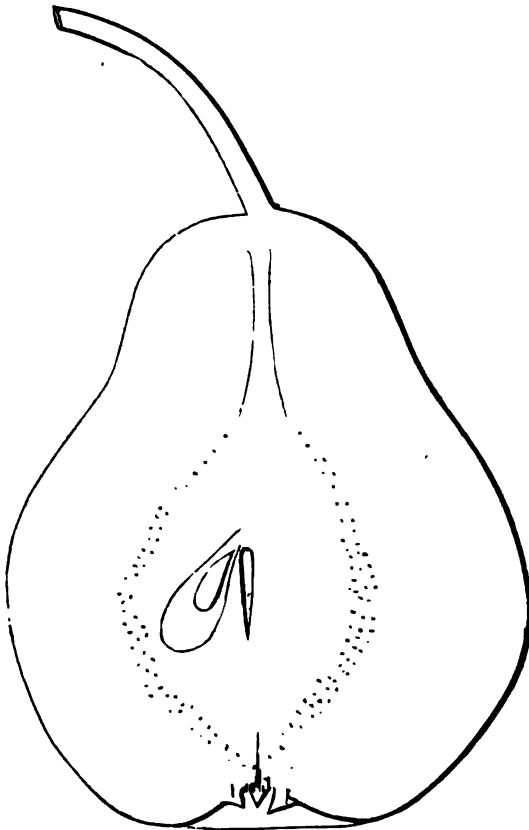
Schale: glatt, hellgelb, später citronengelb, mit vielen feinen, bräunlichen Pünktchen, um Kelch und Stiel auch mit einzelnen Kostfiguren.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, längliche, schwarzbraune, oft wenig ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Ende September; sie hält sich 3—4 Wochen. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, braun, schwach punktiert; Fruchttaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend. Blatt groß, elliptisch, am Rande schwach gefägt, an der Basis fast ganzrandig; Stiel lang, dünn; Nebenblätter linienförmig.



### No. 819. Clementine von Lavours.

Diel I. 3. c; Enc. V. 1. b; Jahrb IV. 3. \*\* Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde zufällig im Garten eines Herrn von Beaulieu zu Lavours (Ain) gefunden und nach dessen Tochter benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Baumschulenebesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Clémence de Lavours, (Mas, le Verger, Poires d'hiver, No. 42). 2. Clémence de Lavours (Thomas, Guide pratique, S. 90).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

flach abrundet; nach dem Stiele macht sie starke Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen groß, lang-zugespißt; Kelcheinfenkung tief und breit, von Falten umgeben.

**Stiel:** lang, holzig, gebogen, gelblich-braun, punktirt, steht in einer flachen Einfenkung, von Falten umgeben.

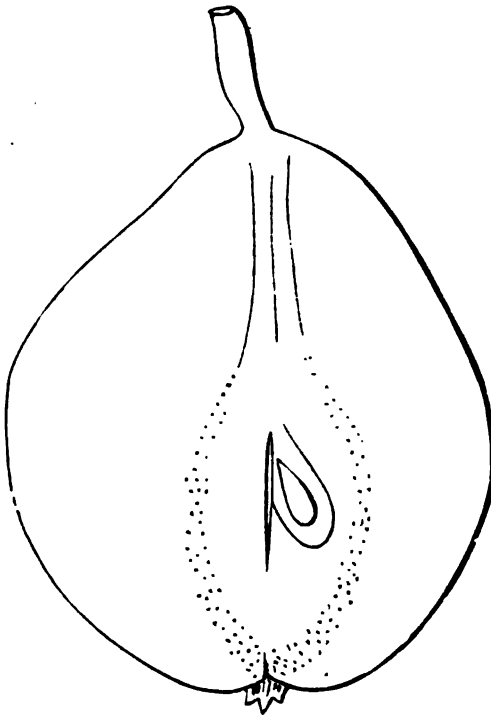
**Schale:** stark, grünlich-gelb, im Februar citronengelb; Punkte zahlreich, grün und braun, um den Kelch finden sich größere Rostflecken.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespißte Samen enthaltend. Granulationen finden sich, sind jedoch wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis März. Recht gute Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes;** er wächst kräftig, gedeiht auf Wildling und Quitte und ist fruchtbar. — Sommertriebe mittelstark, grünlich-gelb, zahlreich punktirt; Fruchttaugen mittelgroß, kegelförmig, dunkelbraun; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespißt, stumpf-gefägt.



### No. 820. Colmar de Mars.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn III. 3. \*\* März-Mai.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Herard, Baumschulenbesitzer zu Lyon, aus Samen gezogen und im Jahre 1855 in den Handel gebracht. Die Königl. Gärtnerei-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

**Literatur und Synonyme:** 1. Colmar de Mars, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 369). 2. Colmar de Mars (Thomas, Guide pratique, S. 91).

**Gestalt:** kleine, kirscheiförmige, etwa 65 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrunderet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen klein, kurz=zugespitzt; Kelcheinlenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, stark, fleischig, braun, oft etwas schief in einer flachen Vertiefung stehend.

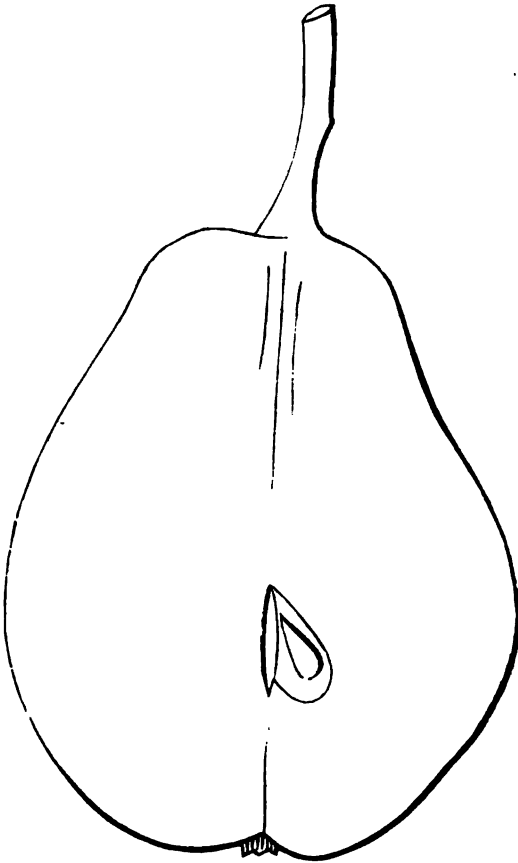
**Schale:** fein, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, bräunlich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, saftreich, von etwas gewürzigem, erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer kräftig, groß, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende März bis Mai. Recht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig und trägt gut. — Sommertriebe stark, mäßig lang, bräunlich-grün, wollig, punkirt; Fruchttaugen stumpf=kegelförmig, groß; Holztaugen eiförmig, abstehend; Blatt eirund oder elliptisch, schwachgesägt, am Grunde fast ganzrandig Blattstiel lang und stark.



## No. 821. Constantin Claes.

Diel I. 3. b; Enc. III. 1. b; Jahrb III. 2. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe, Baumschulenbesitzer in Brüssel, gezogen und in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Garteninspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme. 1. Constant Claes (Thomas, Guide pratique, No. 108).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm lange Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die



Frucht sich eiförmig abrundet, nach dem Stiele macht sie sanfte oder stärkere Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** lang, stark, fleischig, bräunlich-grün, zwischen starken Falten, oft auch wenig vertieft stehend.

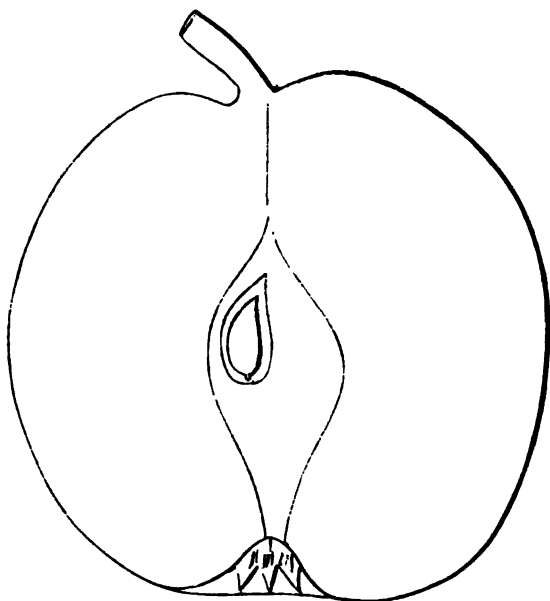
**Schale:** glatt, gelblich-grün, später hellgelb, ohne Röthe und Punkte, nur mit einigen grünen Fleckchen und einzelnen Rosfiguren bedeckt.

**Fleisch:** gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süßweinigem Zuckergeschmacke.

**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer klein, braune, stark-zugespitzte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** October, hält sich 2—3 Wochen. Reicht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist tragbar, nicht empfindlich und kommt in jedem nicht zu trockenen Boden fort. — Sommertriebe stark, dunkelbraun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespitzt, abstehend; Blätter mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Blattstiele kurz, dünn; Nebenblätter lang, linienförmig.



### No. 822. Boisnard's Dechantsbirn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahr IV. 2. \*\*\*† November.

Heimath und Vorkommen: über ihren Ursprung ist mir Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Doyenné Boisnard (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: rundliche, mittelgroße, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig zu.

Kelch: geschlossen; Blättchen lang, hart, aufrecht, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, fleischig, stark seitwärts gebogen, dunkelbraun, obenauf, wie eingedrückt und von flachen Falten umgeben.

Schale: fein, schwach glänzend, grünlich-gelb, später hellgelb, um Kelch und Stiel zusammenhängend, zimmetfarbig berostet; Punkte fein, zerstreut, kaum bemerkbar.

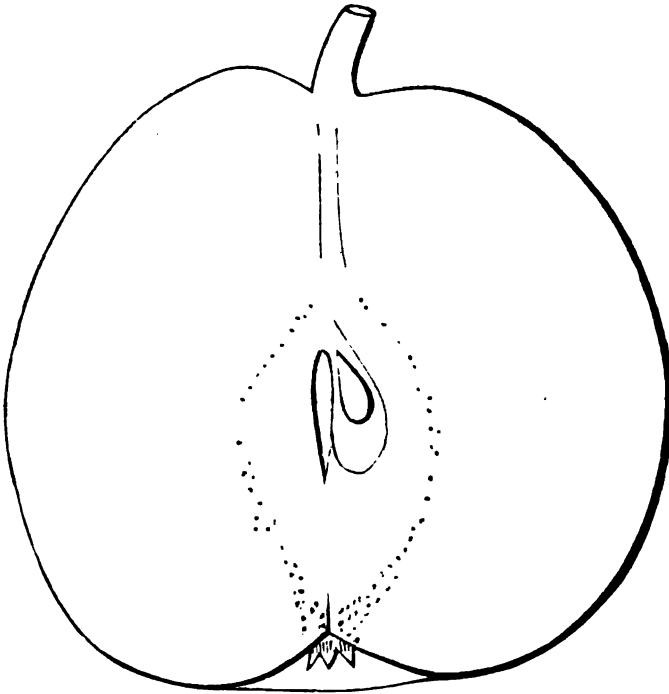
**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer eng, große, lang-zugespizte, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen nicht bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende November bis December. Recht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt dankbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe mäßig stark und lang, braunroth, punktiert; Fruchttaugen stumpf, breit, wollig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blatt eirund, kurz-zugespitzt, schwach gezähnt.

Zwergstämme gedeihen auf Wildling besser, wie auf Quitte.



### No. 823. Flon's Dechantsbirn.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jabn IV. c. \*\* Februar.

**Heimath und Vorkommen:** diese recht gute Varietät wurde von Flon sen., Gärtner in Angers, im Jahre 1859 aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

**Literatur und Synonyme:** 1. Doyenné Flon aîné (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 437). 2. Doyenné Flon (Thomas, Guide pratique, S. 93).

**Gestalt:** große, rundliche, in der Rundung oft ungleiche, etwa 85 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche verjüngt sie sich schwach und endet mit abgerundeter Spitze.

**Kelch:** halbgeschlossen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinfentung tief und weit.

Stiel: kurz, dick, fleischig, braun, sitzt in einer schwachen Vertiefung, wie eingedrückt.

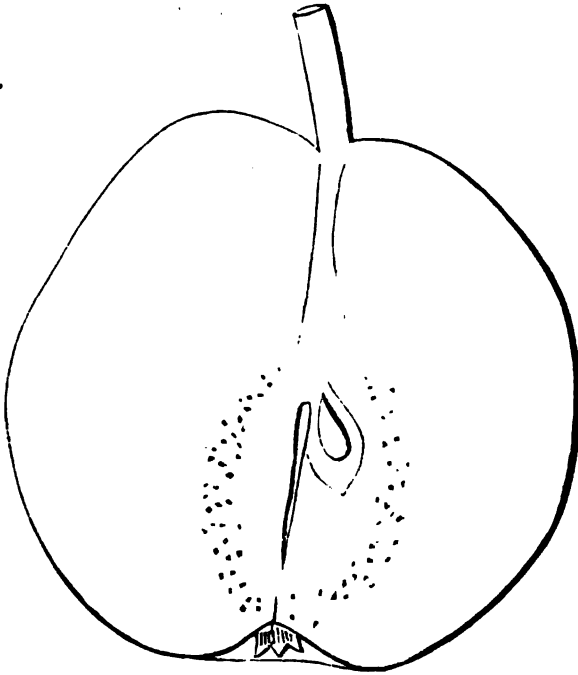
Schale: rauh, fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, braun; um Kelch und Stiel bräunlich besetzt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespizte Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: November bis Februar. Sehr gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne, starke Pyramide und trägt gut. — Sommertriebe stark, lang, braun, punktiert; Fruchttaugen eiförmig; Holztaugen zugespitzt, angebrückt; Blatt elliptisch, am Rande fein gefägt; Blattstiel kurz und dick.



### No. 824. Dechantsbirn von Rouen.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn III. 3. \*\* November-December.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, gezogen und nach dem Cercle pratique d'Horticulture de Rouen benannt. Der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1857. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese gute Varietät von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

**Literatur und Synonyme:** 1. Doyenné du Cercle pratique de Rouen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 433). 2. Doyenné du Cercle (Thomas, Guide pratique, S. 92).

**Gestalt:** kleine, kugelfunde, meist beulige, etwa 80 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit unebenen Einziehungen ab und endet mit schiefer, stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

**Stiel:** 2 cm lang, stark, gebogen, grünlich, in einer flachen, weiten Vertiefung stehend.

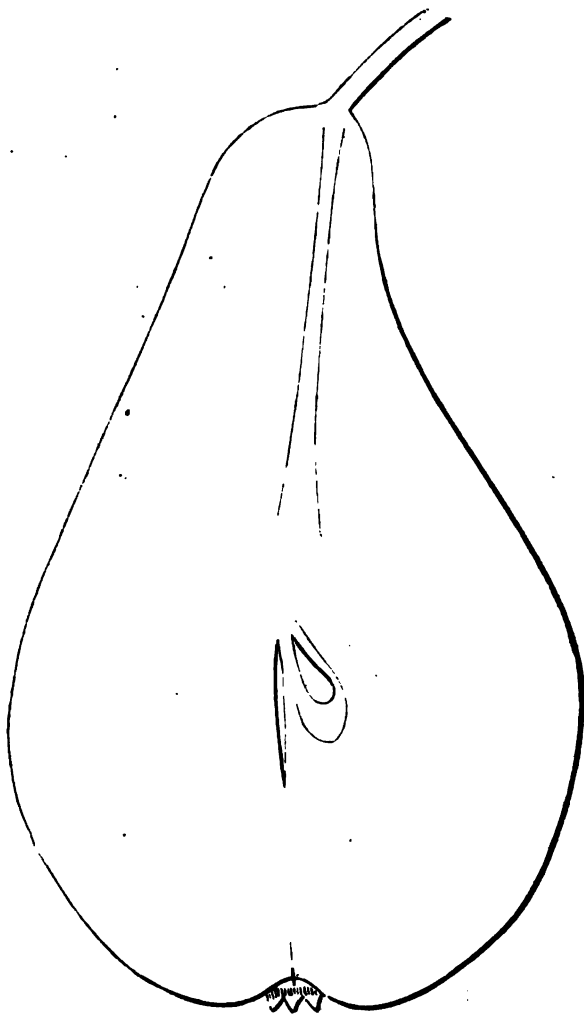
**Schale:** hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, braun.

**Fleisch:** weiß, schmelzend, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulation schwach vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis December. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe aufrecht, lang und stark, bräunlich-roth, stark punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, ei-lanzettlich oder eiförmig, schwach gefägt; Blattstiel stark und lang.



## No. 825. Delices Cuvelier.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Zahn IV. 1. \*\* September.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Varietät wurde um 1811 von Vincent Cuvelier, Gärtner im Kloster der Franziskaner zu Soignies, gezogen und kommt in der Umgegend von Ath häufig vor. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber alle Beachtung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von L. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.



Literatur und Synonyme: 1. *Délicies Cuvellier* (Pynaert, *Bulletins d'arboriculture*, 1874, S. 209).

Gestalt: sehr große, birn- oft auch flaschenförmige, sehr veränderliche, etwa 75 cm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinfenkung flach und eng.

Stiel: lang, holzig, gebogen, grün oder braun, flach oben auf, fast in die Frucht übergehend.

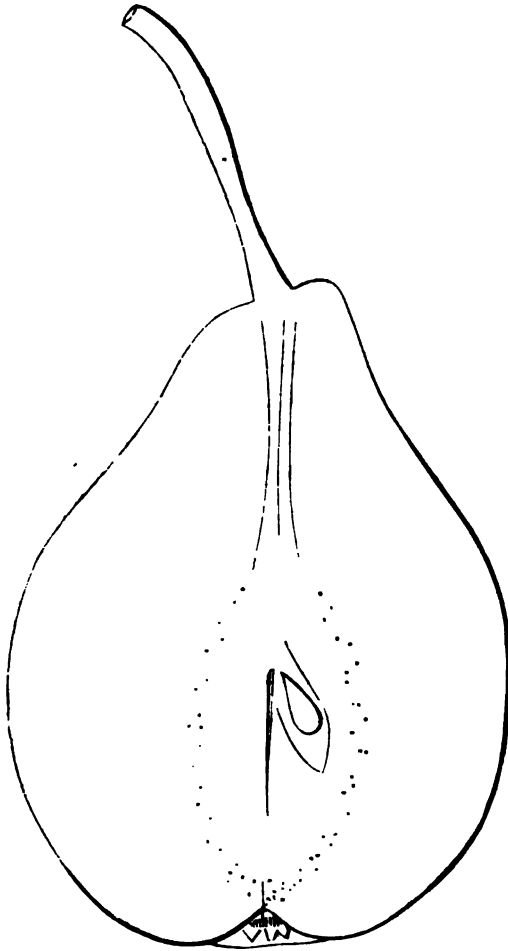
Schale: fein, glänzend, gelblich-grün, auf der Sonnenseite schwach geröthet; die ganze Frucht bräunlich punktirt und gefleckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: September. Sehr gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht auf Quitte und Wildling gleich gut. — Sommertriebe stark, rothbraun, punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holz augen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespißt, scharf gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



## No. 826. Donville.

Diel I. 8. c; Luc. V. 1. a; Zahn IV. 8. \* + + Januar-April.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, die Merlet bereits im Jahre 1679 beschrieb, über deren Entstehung Genaueres nicht bekannt ist. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulensbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. De Calot (Merlet, l'Abrégé des bons fruits, 1675, S. 119). 2. Chaumontel Anglaise (Decaisne, le

Jardin fruitier du Muséum. 1859, II.). 3. Donville (André Lerou, Dictionnaire de Pomologie No. 422). 4. Donville (Thomas, Guide pratique, S. 92). 5. Gelbe Donville (Dochstuhl, der sichere Führer in der Obstkunde, II. No. 3.). 6. Die gelbe Donville (Diel, Versuch einer systematischen Beschreibung der Kernobstsorten, IV. S. 238).

Gestalt: mittelgroße, kreffelförmige, unregelmäßig gebaute, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, aufrecht, hartschalig, lang-zugespißt; Kelcheinsenkung tief und weit; von feinen Falten und beulenartigen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: lang, dünn, holzig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht.

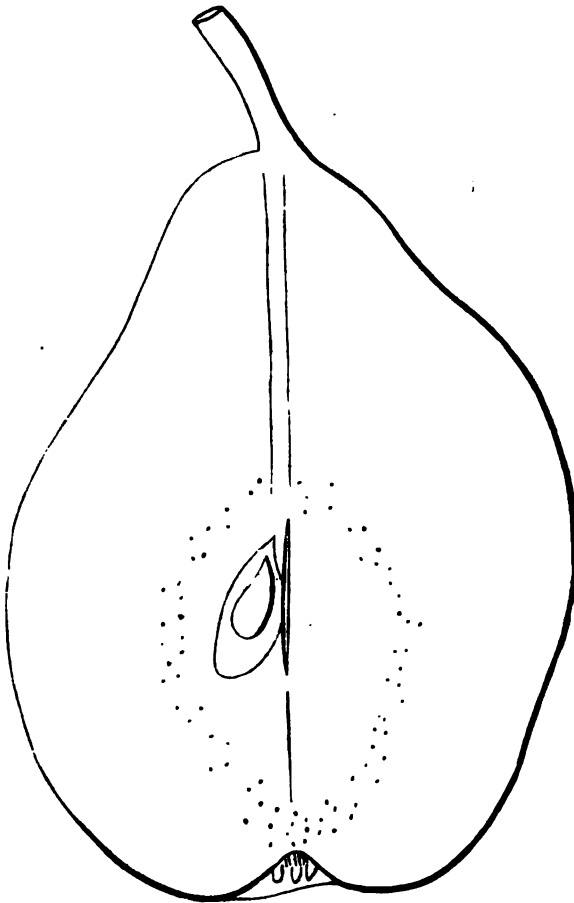
Schale: citronengelb, stark, auf der Sonnenseite schwach dunkelroth gefärbt; Punkte zahlreich, grau; um Kelch und Stiel berostet.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, rauschend, etwas trocken, von gewürzlosem, süß-weinigem, herbem Geschmack; Geruch fehlt.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis März. Sehr gute späte Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und ist nicht empfindlich, so daß er auch für raube Lagen empfohlen werden kann. — Sommertriebe stark und lang, braun, wollig; Fruchtaugen eiförmig; Holzaugen spitz, angebrückt; Blatt groß, eiförmig, schwach gefägt; Blattstiel kurz und stark.



## No. 827. Die Doppelfirschn.

Diel III. 3. a; Luc. VII. 2. b; Sogg III. 1. †† Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 40 Jahren von François de Meester, Baumschulenbesitzer zu Elksen in Belgien, gezogen; in Belgien kommt sie häufig vor und wird namentlich viel auf den Genter Markt gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1880 durch H. Lauche Gehilfe in der Gärtnerei von van Houtte in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Paire cerise double, Dubbele Kriekpeer (Silvio Vellemann, Bulletins d'arboriculture, de floriculture et de culture potagère, 1881, S. 321). 2. Die Doppelfirsbirn (Rosenthal, Wiener Illustrierte Gartenzeitung, 1882, S. 36).

Gestalt: große, kiesel-birnförmige, etwa 75 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit sanften Einziehungen ab und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, hornartig; Kelcheinfenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, holzig, sanft gebogen, obenauf wie eingesteckt.

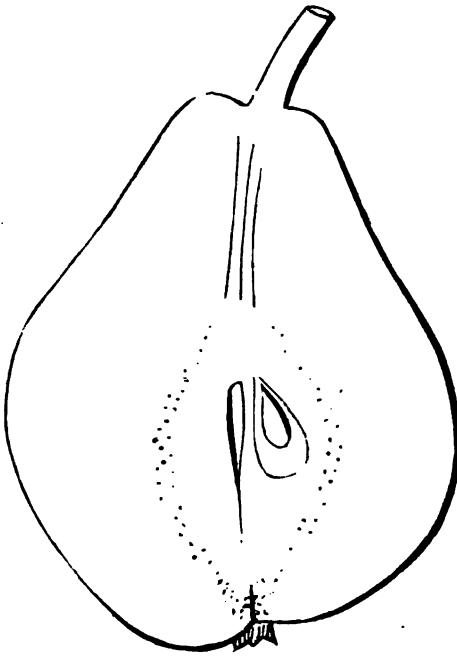
Schale: fein, vom Baume hellgrün, später hellgelb, auf der Sonnen-seite schön geröthet und kurz abgesetzt gestreift; Punkte fein, hellbraun.

Fleisch: weiß, um das Kernhaus schwach geröthet, hartfleischig, von herbem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespizte Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

Reifezeit und Nutzung: Ende August; sie hält sich nicht lange und wird bald mehlig. Vortreffliche Kochbirne, die beim Kochen schön roth wird.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich, weshalb er auch für rauhe Gegenden empfohlen werden kann. — Sommertriebe schlank, stark, bräunlich-grün, hell punkirt; Fruchtäugen stark, abgestumpft-zugespizt; wollig; Holzäugen spiz, anliegend; Blatt mittelgroß, dunkelgrün, eiförmig, scharf gesägt.



### No. 828. Downton.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahr IV. 3. \*\* November-December.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus England und wurde nach dem Schlosse Downton in Herefordshire benannt. Ueber ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Nach Frankreich kam sie um 1845; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Downton (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 434). 2. Downton (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 427). 3. Downton (Thomas, Guide pratique, S. 77).

Gestalt: kleine, kugelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt wenig nach dem Stiele zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Kelche nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelch-einsenkung flach und eng.

**Stiel:** mäßig lang, stark, holzig, braun, obenauf, wie eingesteckt, oft auch seitwärts gedrückt.

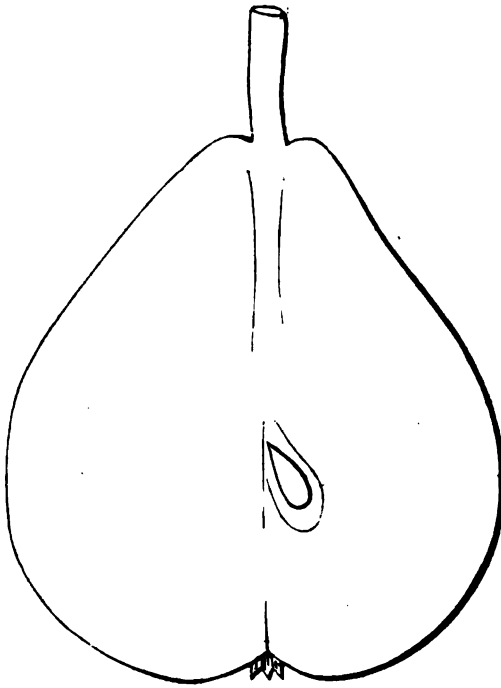
**Schale:** citronengelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, röthlich-braun; um den Kelch und den Stiel findet sich zusammenhängender Kof.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fest, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen schwach vorhanden.

**Reife und Nutzung:** November bis December. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt nur mäßig und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, wollig, punkirt; Fruchttaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt groß, unterseits filzig, oval oder elliptisch, am Rande fein gesägt, oft fast ganzrandig; Blattstiel lang und stark.



## No. 829. Dr. Andry.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Zahn III. 2. \*\* Ende September - October.

Heimath und Vorkommen: diese sehr gute Varietät wurde im Jahre 1849 von Boisbunel jun., Baumschulenebesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und 1862 in den Handel gebracht. Er widmete sie Dr. Andry, General-Secretair des Gartenbau-Vereins zu Paris. In Deutschland kommt sie wenig vor; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenebesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: Dr. Andry (Dictionnaire de Pomologie, No. 411). 2. Dr. Andry (van Houtte, Flore des Serres, 1873, M. No. 726). 3. Dr. Andry (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 432). 4. Docteur Andry (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: mittelgroße, kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach-



abrundet, während sie nach dem Stiele mit kurzen Einziehungen abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, stark, braun, steht obenauf in einer schwachen Vertiefung, wie eingedrückt.

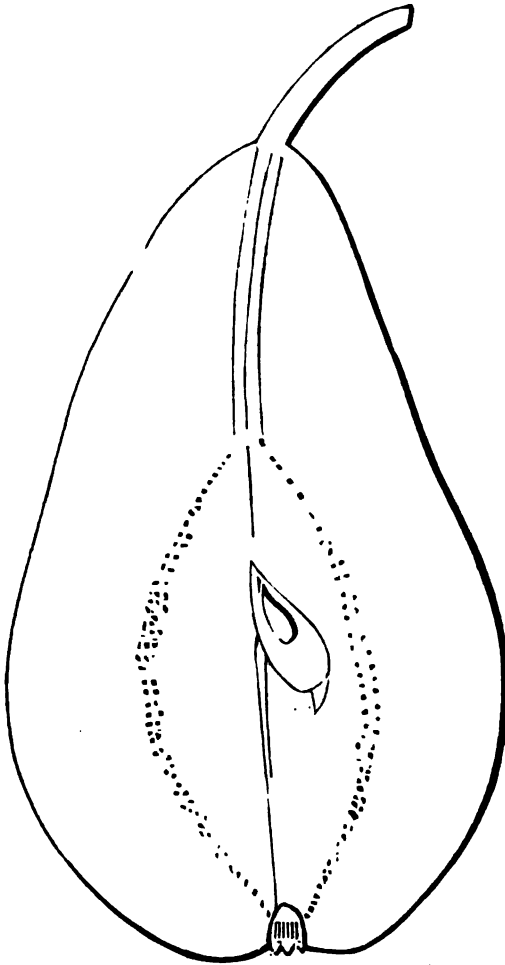
**Schale:** fein, hellgelb; Punkte fein, zahlreich, braun; um Kelch und Stiel zimmetfarbig berostet.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer mäßig groß, schwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** Ende September bis October. Recht gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe stark, lang, braun; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen mäßig groß, eirund, anliegend; Blatt klein, oval, schwach gesägt; Stiele lang.



## No. 830. Dr. Julius Guyot.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Zahn III. 1. \*\* Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von den Baumschulenbesitzern Gebrüder Baltet in Troyes aus Samen gezogen und im Jahre 1875 in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Varietät von Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Jules Guyot (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 110). 2. Dr. Jules Guyot (Rauche, Deutsche Pomologie, II., No. 71).

Gestalt: mittelgroße, kegelförmige oder birnförmige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele hin macht sie nur schwache Einziehungen und endet mit abgestumpfter, kegelförmiger Spitze. Die Rundung ist oft ungleich, die eine Seite mehr entwickelt, als die andere.

Kelch: offen oder halboffen; Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht; Kelcheinfentung sehr flach, von schwachen Falten umgeben.

Stiel: stark, lang, gekrümmt, hellbraun, obenauf wie eingesteckt, oft auch zur Seite gedrückt.

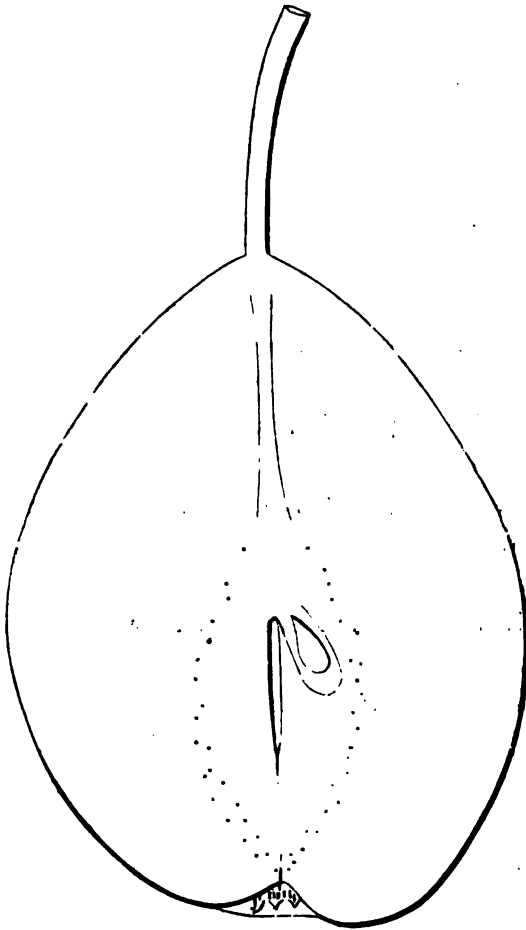
Schale: fein, glatt, hellgrün, bei völliger Reife blaßgelb, am Kelch oft mit einem feinen, zusammenhängenden Rost überzogen, der bei ungünstiger Witterung mehr oder weniger stark sich ausbreitet. Punkte fein, grünlich, später bräunlich. Stark besonnte Früchte sind sonnenwärts goldartig gefärbt.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftvoll, butterhaft, von ausgezeichnetem, wein-säuerlichem, angenehm gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, lange, ovale, lang-zugespitzte Samen enthaltend; Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anfang September; sie reift mit Klapp's Lieblingbirn und William's Christbirn. Sie ist eine vorzügliche Tafel- frucht, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, nicht empfindlich und gedeiht auch sehr gut auf Quitte; die Früchte wurden selbst in den kühlen Sommern 1879 und 1881 ganz vorzüglich. Sommer- triebe schlank, olivengrün, oben bräunlich, punkirt, an den Spitzen schwach wollig; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, wollig; Holzaugen kegelförmig, spitz, braun, abstehend; Blätter eiförmig, lang-zugespitzt, schwach gesägt; Blattstiele stark, sehr lang.



## No. 831. Dr. Koch.

• Diet I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahrb III. 1. \*\*† September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1864 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und nach dem Professor der Botanik Dr. R. Koch in Berlin benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Koch (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 416). 2. Docteur Koch (Thomas, Guide pratique, S. 92).

**Gestalt:** mittelgroße, eiförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Kelche nimmt sie ohne Einziehungen ab und verzüngt sich mit kegelförmiger Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, wenig entwickelt; Kelcheinfentung tief und eng.

**Stiel:** sehr lang, dünn, holzig, gebogen, oben und unten etwas verdickt, sitzt flach oben auf, bisweilen die Frucht fortsetzend.

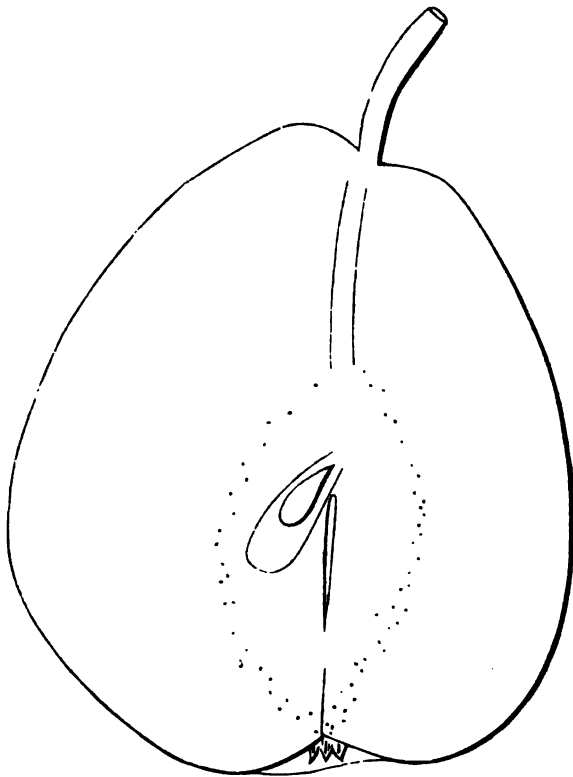
**Schale:** fein, citronengelb, an der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, hellbraun.

**Fleisch:** weißlich, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süßweinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlförmig; Kammern klein, gut entwickelte, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte bis Ende September. Für Tafel und Wirthschaft werthvoll.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut und gebeißt auch auf Quitten. Sommertriebe aufrecht, mäßig stark und lang, grün, punktiert; Fruchttaugen groß, eiförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig oder elliptisch, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und stark.



## No. 832. Dr. Pigeaux.

Dief I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: Dupuy-Jamin, Baumschulenbesitzer in Paris, erhielt sie im Jahre 1852 ohne Namen von Bertmann in Mecheln; er benannte sie nach Dr. Pigeaux, Bibliothekar der Gartenbaugesellschaft zu Paris. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Dr. Pigeaux (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 420). 2. Dr. Pigneau (Revue horticole 1866, S. 172). 3. Docteur Pigeaut (Thomas, Guide pratique, S. 92).

Gestalt: große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht

sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie eine stumpfe, schiefe Spitze und verzüngt sich ohne Einziehungen.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinfentung tief und eng, von feinen Falten umgeben.

Stiel: mäßig lang, holzig, gebogen, braun, steht seitwärts in einer engen, von Falten umgebenen Vertiefung.

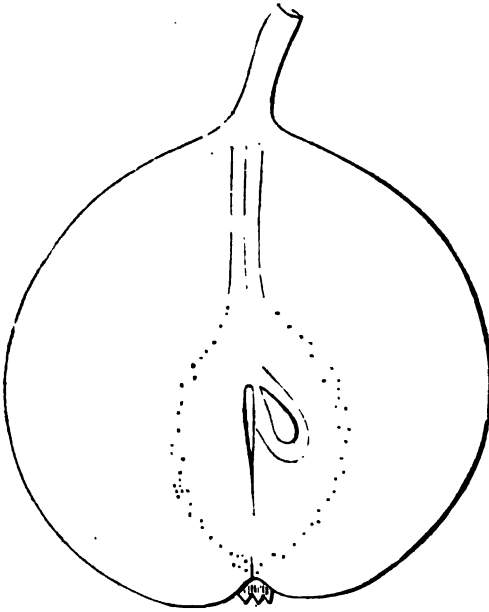
Schale: fein, goldgelb, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespißte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine gute Pyramide und trägt dankbar. — Sommertriebe stark, lang, bräunlich-grün, punktiert; Fruchtaugen mäßig groß, abgestumpft-kegelförmig; Holzaugen spitz angebrückt; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespißt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



## No. 833. Du Breuil (Vater).

Dief I. 2. a; Luc. II. 1. a; Zahn IV. 1. \*\* Mitte September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahr 1840 aus dem Samen der Guten Louise von Avranches von Alphons du Breuil, Professor des Obstbaues in Rouen, gezogen und dem Chef des botanischen Gartens daselbst gewidmet. Der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1851. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumischulbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Du Breuil père (Bulletin de la Société d'horticulture de la Seine-Inférieure III. S. 149). 2. Du Breuil père (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 302). 3. Du Breuil père (Mas, le Verger, II. No. 79). 4. Du Breuil père (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Gestalt: Kleine, kugel- oder kreibelförmige, unregelmäßige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.



**Kelch:** halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, oft verkümmert; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, mäßig stark, fast fleischig, flach obenauf stehend, oft auch in die Frucht übergehend.

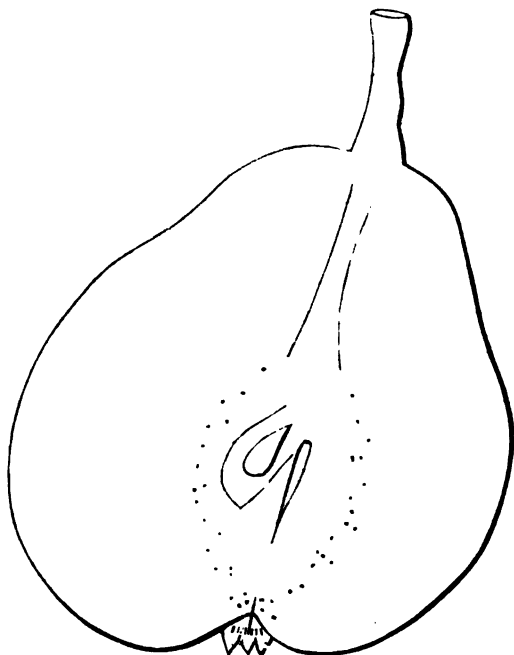
**Schale:** etwas rauh, hellgrün; Punkte fein, zahlreich, braun; um den Kelch und den Stiel fein berostet.

**Fleisch:** weiß, fein, fast schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, angenehmem süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer klein, kurz-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte September; sehr gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr fruchtbar und bildet auf Duitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe kurz, stark, braunroth; Fruchtaugen stark, eirund, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, am Rande tief gesägt; Blattstiele lang und stark.



## No. 834. Emerald.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahn IV. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: André Leroy bezog diese Varietät im Jahre 1848 von Manning, Handelsgärtner in Salem bei Boston; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Emerald, (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 483). 2. Emerald (Thomas, Guide pratique, S. 93). 3. Emerald (R. Hogg, the fruit Manual. 1875, S. 443).

Gestalt: kleine, kirsclförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halbgeschlossen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung mäßig tief und eng.

Stiel: 2 cm lang, an beiden Enden verdicke, holzig; auf der abgerundeten Spitze stehend, oft auch aus einer flachen Vertiefung schräg hervortretend.

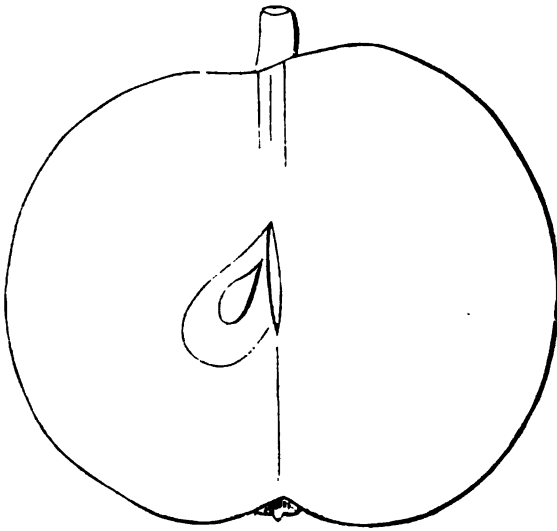
Schale: grünlich-gelb, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun.

Fleisch: weiß, halbschmelzend, saftreich, schwach, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, lang-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind oft vorhanden.

Reifezeit und Nutzung: Mitte October bis Ende November. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ziemlich gut und bildet eine schwache Pyramide. — Sommertriebe stark und kurz, bräunlich, fein punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-eiförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz und dick.



### No. 835. Eugène Appert.

Diel I. 2. a; Luc. II. 1. a; Jahr IV. 1. \*\* Ende September bis Anf. October.

**Heimath und Vorkommen:** diese vorzügliche Varietät wurde von André Leroy, Baumschulenebesitzer in Angers, aus Samen gezogen; der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1862. Leroy benannte sie nach seinem Schwager Eugène Appert. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie im Jahre 1870 direct vom Züchter.

**Literatur und Synonyme:** 1. Eugène Appert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 494). 2. Eugène Appert (Rauhe, Deutsche Pomologie, No. 74). 3. Eugène Appert (Thomas, Guide pratique, S. 63).

**Gestalt:** mittelgroße, kugelförmige, etwa 73 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach beiden Seiten flachrund ab.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz, fast zusammen hängend, härtlich; Kelcheinlenkung flach, glatt.

**Stiel:** sehr kurz, gewöhnlich fleischig, auf der Oberfläche der Frucht, wie eingedrückt.

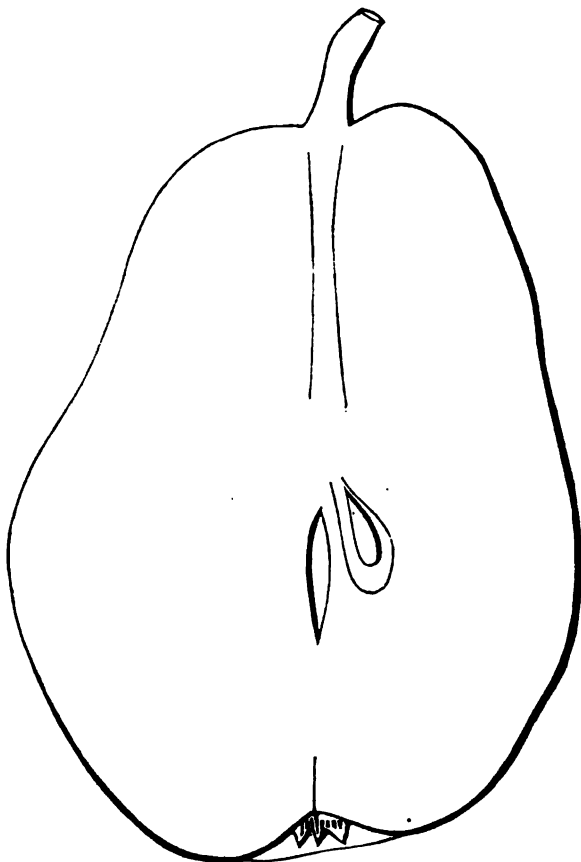
**Schale:** dünn, grünlich-gelb, an der Sonnenseite oft schwach geröthet, ganz und gar mit feinem, zimmetfarbigem Krost bedeckt.

**Fleisch:** weißlich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem gewürzigem, sehr süßem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September bis Anf. October, gleichzeitig mit der Guten Louise von Avranches und gleich nach der Guten Grauen. Sie zählt zu den vorzüglichsten Tafelbirnen.

**Eigenschaften des Baumes:** hier angepflanzte Pyramiden und Cordons wachsen kräftig und tragen sehr gut, sind auch nicht empfindlich. Sommertriebe schlant, olivenfarbig, punktiert; Augen klein, spitz, abstehend; Blatt mittelgroß, eirund oder elliptisch, am Rande fast ganz oder schwach gesägt; Blattstiele kurz, stark, filzig.



## No. 836. Schöne Feigenbirn.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahrb III. 3. \*\* December-Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Robert u. Moreau, Baumschulenbesitzer in Angers, im Jahre 1860 aus Samen gezogen und nach dem Plage, wo der Mutterstamm stand, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Belle du Figuier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 86). 2. Belle du Figuier (Thomas, Guide pratique, S. 83).

**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 75 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schwachen Einziehungen und endet mit breit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, dick, fast fleischig, grünlich, flach vertieft, obenauf wie eingedrückt.

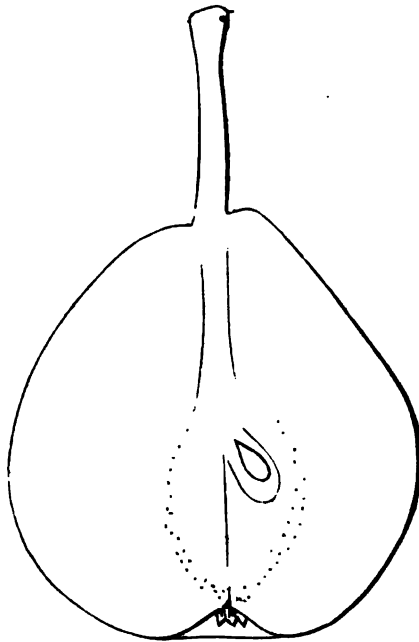
**Schale:** fein, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Kofanflüge.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, angenehmen süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohladig; Fächer geräumig, schwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum zu bemerken.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis Januar. Recht gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, gedeiht auf Wildling und Quitte, ist sehr fruchtbar und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe lang und stark, olivengrün, stark punkirt; Fruchttaugen stark, stumpf-eiförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande stark gesägt.



### No. 837. Felix de Liem.

Diel II, 2. b; Luc, IV, 1. a; Jahrb IV, 2. \*++ October-November.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte wurde von van Mons aus Samen gezogen und kam im Jahre 1849 von Brüssel nach Frankreich. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Felix de Liem (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 497). 2. Felix de Liem (Thomas, Guide pratique, S. 94). 3. Felix de Liem (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 445).

Gestalt: kleine, kugelförmige, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: halb geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.



Stiel: lang, dünn, holzig, braun, obenauf wie eingesteckt, in einer flachen Einsenkung.

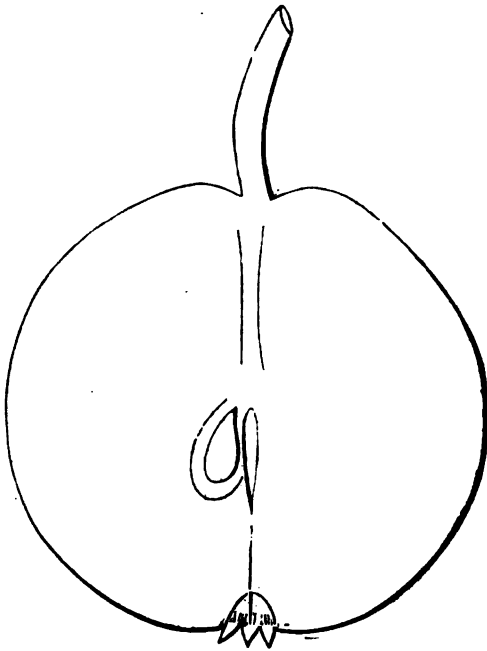
Schale: grünlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich broncirt; Punkte groß, zerstreut, grau.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von weinartigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Samen klein, lang-zugespißt, schwarz-braun; Granulationen sind immer vorhanden.

Reife und Nutzung: October-November. Recht gute Frucht für wirthschaftliche Zwecke.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ziemlich gut, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und kann für raube Lagen empfohlen werden; er gedeiht nicht auf Dunitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, braun, fein punktirt; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-eiförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, ei-lanzettlich, schwach gefägt; Blattstiel lang und stark.



## No. 838. Ferdinand de Lesseps.

Diel I. 1. b; Luc. IV. 1. a; Zahn III. 2. \* † October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1864 von André Leroy, Baumschulenbesitzer zu Angers, aus Samen gezogen und nach dem berühmten Erbauer des Suezkanals Ferdinand de Lesseps, geb. 1805 zu Versailles, benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Ferdinand de Lesseps (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 499). 2. Ferdinand de Lesseps (Thomas, Guide pratique, S. 94).

Gestalt: kleine, runde, seltener kreiselförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel gleichmäßig zu.

Kelch: offen; Blättchen kurz=zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** 25 mm lang, schwach gebogen, holzig, steht in einer sehr flachen Vertiefung, ist aber auch mitunter zur Seite gedrückt.

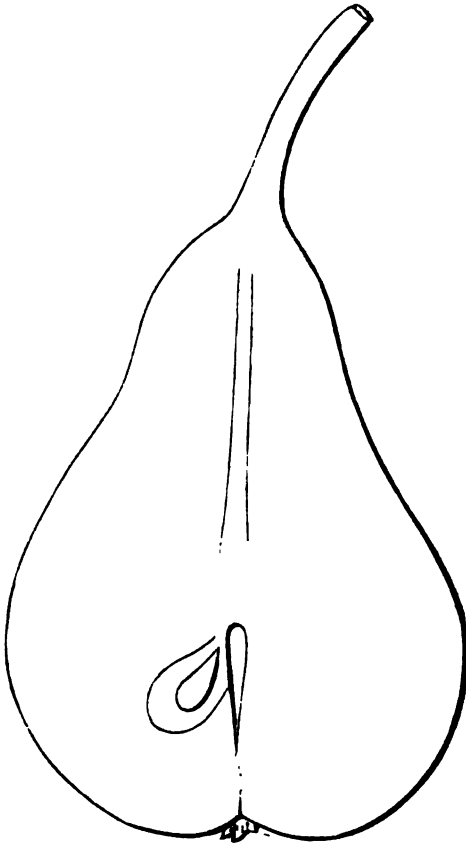
**Schale:** fein, gelblich-grün, später hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um den Stiel gewöhnlich herostet.

**Fleisch:** fein, weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, etwas süß-weinigem Geschmade.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer mäsig groß, gut ausgebildete, lang-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** September bis October. Bei uns nur für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäsig, gedeiht auf Wildling besser, wie auf Duitte und trägt mäsig. Sommertriebe von mittlerer Länge und Stärke, braun, zahlreich punktirt; Fruchttaugen mäsig groß, eiförmig, etwas wollig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig, fein gesägt; Blattstiel lang und stark.



## No. 839. Sommer-Flaschenbirn.

Diel I. 3. a; Enc. I. 1. a; Jahn IV. 1. \*\* Ende August-September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1844 vom Major Esperen in Mecheln aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Calébasse d'été (Duvort, Album de Pomologie, 1879). 2. Calébasse d'été (Mas, le Verger, III, No. 26). 3. Calébasse d'été (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 316). 4. Calébasse d'été (H. Fogg, the fruit Manual, 1875). 5. Calébasse d'été (Thomas, Guide pratique, S. 62).

**Gestalt:** große, birnen- oder flaschenförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich fast in den Stiel.

**Kelch:** halb oder ganz geschlossen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinfentung flach und eben.

**Stiel:** sehr lang, ziemlich stark, grünlich-braun, in die Frucht übergehend oder seitwärts in einer von Falten umgebenen Vertiefung stehend.

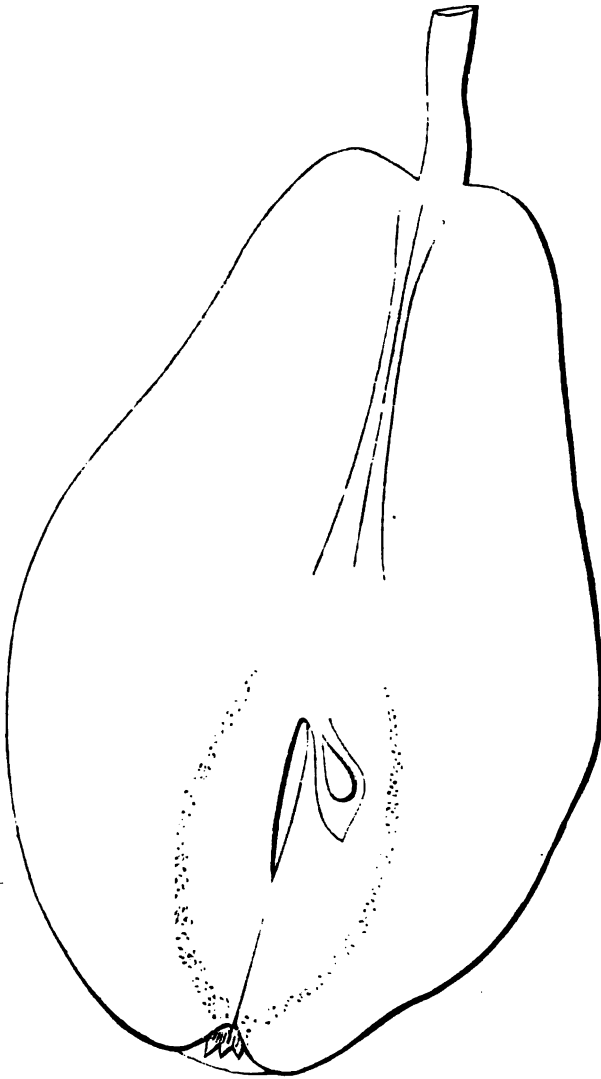
**Schale:** fein, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel zimmetfarbig berostet.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem wein-säuerlichem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespizte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reife und Nutzung:** Ende August bis Anf. September. Recht gute Tafel- und Marktfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut und bildet auf Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang, stark, bräunlich, punktiert, wollig; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval, kurz-zugespitzt, stark gesägt; Blattstiele dick und lang.



No. 840. Flaschenbirn von Tirlmont.

Dief I. 3. b; Luc. III. 1. b; Zahn IV. 2. \*\*† September-November.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; in einem Garten zu Tirlmont aufgefunden, wurde sie

im Jahre 1880 von Hipp. Millet, Professor des Obstbaues in Tirlemont, dem pomologischen Congresse zu Brüssel vorgelegt. In Deutschland ist sie nicht verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent. Sie verdient wegen ihrer Größe und Schönheit alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Calabasse de Tirlemont (Bulletin d'arboriculture etc., 1881).

Gestalt: sehr große, flaschenförmige, etwa 80 mm breite und 120 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schwachen Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz; Kelcheinfenkung flach und eng.

Stiel: lang, stark, fleischig, braun, sitzt obenauf, wie eingebrückt, zwischen starken Falten.

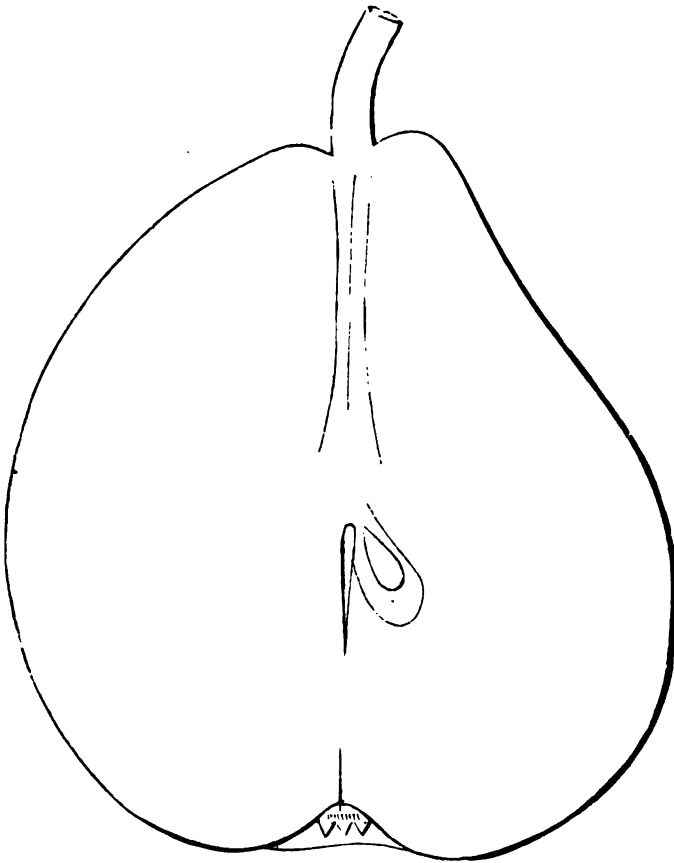
Schale: fein, glatt, gelblich, ganz mit zusammenhängendem, zimmetfarbigem oder hellbraunem Rost überzogen; Punkte fein, zerstreut, graubraun.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlröhlig; Fächer klein, lang-zugespitzte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende September und hält sich bis zum Herbst. Ausgezeichnete Frucht für die Tafel, aber auch für den Markt und die Wirtschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und schlank, braun, punktiert; Fruchtaugen stumpf-legelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, schwach gesägt.



## No. 841. Fortunée Boisselot.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn III. 3. \*\* Januar-Februar.

*mit Lücken in Korken nach Januar reif*

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Gartenbesitzer Auguste Boisselot in Nantes aus dem Samen von Fortunée de Printemps gezogen; der Stamm trug zuerst im Jahre 1861. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Martin Müller, Baumschulenebesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Fortunée Boisselot (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 522). 2. Fortunée Boisselot (Thomas, Guide pratique, S. 94).



Gestalt: große, kreibelförmige, etwa 85 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich fast ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze. *Bergamotte. runde Winter*

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, schwach gebogen, schief in einer flachen, weiten Vertiefung stehend.

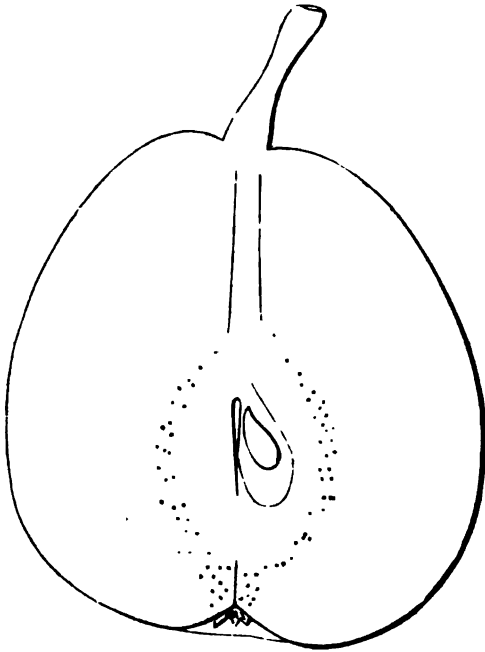
Schale: stark, rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, braun.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehmem süß-weinigem Geschmache.

Kernhaus: hohladig; Fächer geräumig, gut entwickelte, lang-zugespizte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Februar. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und kurz, grünlich-braun, schwach punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spiz, anliegend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel stark und mäßig lang; Nebenblätter kurz, linienförmig.



## No. 842. Frederika Bremer.

Diel I. 2. b; Enc. IV. 1. a; Jahrb III. 2. \*† September-October.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika und wurde von Gattings in Clinton (New-York) aus Samen gezogen. Nach Belgien und Frankreich kam sie im Jahre 1849; in Deutschland ist sie wenig verbreitet. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Frederika Bremer (Downing, l'Horticulturist, IV., S. 417). 2. Frederika Bremer (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 530).

Gestalt: kleine, rund-kreiselförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen klein, oft verkümmert; Kelcheinsenkung mäßig tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** 15 mm lang, holzig, an beiden Enden etwas verdickt, sitzt auf der Spitze wenig vertieft, meist etwas seitwärts.

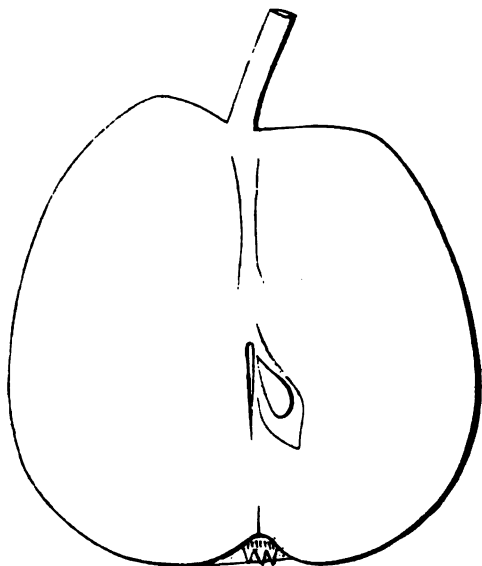
**Schale:** fein, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; netzförmiger Rost findet sich mitunter um Kelch und Stiel.

**Fleisch:** weiß, halb schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlröhlig; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind immer vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September bis October. Für die Wirthschaft brauchbare Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, ist nicht empfindlich und bildet eine gute Pyramide. Sommertriebe lang, stark, grünlich-braun, punktiert; Fruchttaugen klein, eiförmig; Holztaugen klein, spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig oder elliptisch, lang-zugespitzt, am Rande tief gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



## No. 843. Fulton.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* October-November.

**Heimath und Vorkommen:** sie stammt aus Amerika; der Same wurde um 1808 von Fulton in Topshan ausgesät; der Baum brachte 1818 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königl. Gärtnerei-Lehranstalt bezog sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

**Literatur und Synonyme:** 1. Fulton (Fruits of America, 1856) 2. Fulton (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 531). 3. Fulton (Mas, le Verger, III, No. 167). 4. Fulton (Thomas, Guide pratique, S. 95).

**Gestalt:** kleine, runde, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach Kelch und Stiel ziemlich gleichmäßig ab.

**Kelch:** offen; Blättchen groß, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, holzig, gebogen, braun, sitzt auf der Spitze in einer weiten und tiefen Einsenkung, oft auch durch die zu einem Wulste sich aufwerfende Spitze zur Seite gedrückt.

**Schale:** rauh, fein, grünlich-gelb, ganz und gar mit feinem, zimmetfarbigem Roste überzogen und punktiert.

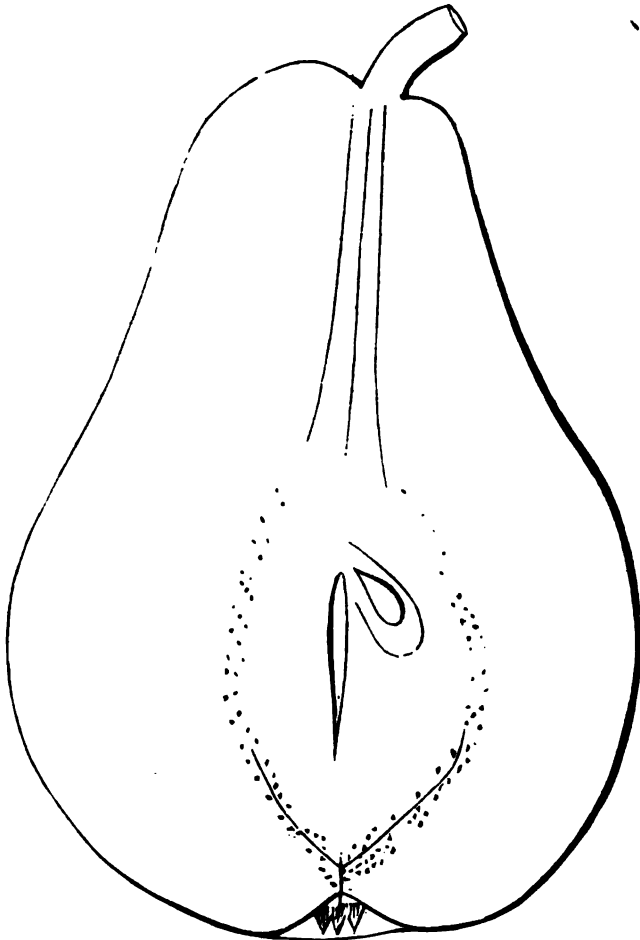
**Fleisch:** weiß, fein, fest, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer eng, kleine, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** October bis November. Kleine, aber recht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut, gedeiht auf Quitte und Wildling und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe kurz, stark, bräunlich, wollig, punktiert; Fruchtaugen eiförmig, mäßig groß; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz, stark; Nebenblätter linienförmig.

---



## No. 844. Garnier.

Diel II. 8. c; Luc. V. 1. a; Zahn III. 3. \* + + Januar-April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Garnier, Kaufmann zu Nantes, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug nach 20 Jahren, im Jahre 1851, die ersten Früchte. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Winter und Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Besi Garnier (de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1858). 2. Garnier (André Leroy, Dictionnaire

de Pomologie, No. 535). 3. Garnier (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Gestalt: sehr große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schlanken Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, stark, schief in einer weiten und tiefen Einsenkung sitzend.

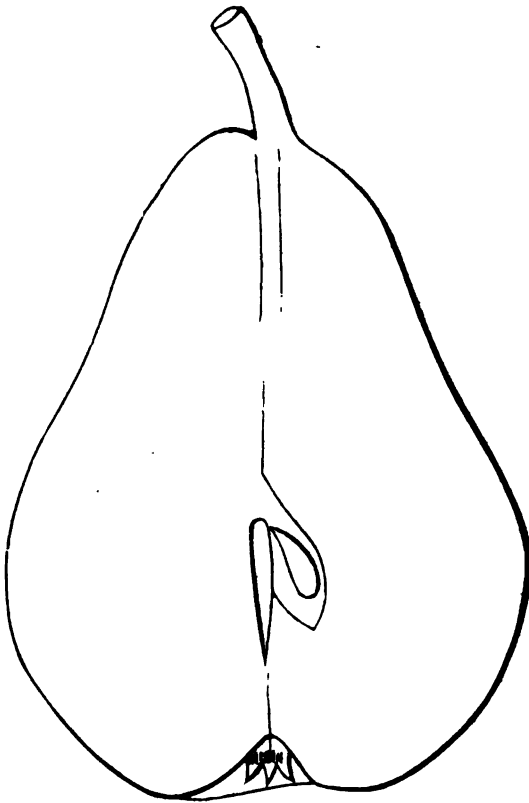
Schale: rauh, stark, orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zahlreich, braun.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, halbschmelzend, saftreich, von gewürzlosem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer geräumig, gut entwickelte, lang-zugespißte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis April. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe stark und lang, gebogen, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, lang-zugespißt, tief gefägt; Blattstiel lang und stark.



## No. 845. General Duvier.

Diel I. 3. c; Enc. V. 1. a; Jahrb IV. 3. \*\* Februar-April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen; die Aussaat geschah im Jahre 1845, der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1856. Boisbunel widmete sie dem General Duvier, geb. 1794 in Rouen, gest. 1848 zu Paris. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Général Duvier (L. van Houtte, Flore des Serres, 1873, No. 734). 2. Général Duvier (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 541). 3. Général Duvier (Thomas, Guide pratique, S. 95).

Digitized by Google



**Gestalt:** mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich mit schlanken Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinfenkung tief und eng.

**Stiel:** 2 cm lang, stark, gebogen, braun, an der Spitze verdickt, sitzt wie eingesteckt, meist etwas seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Fruchtspitze.

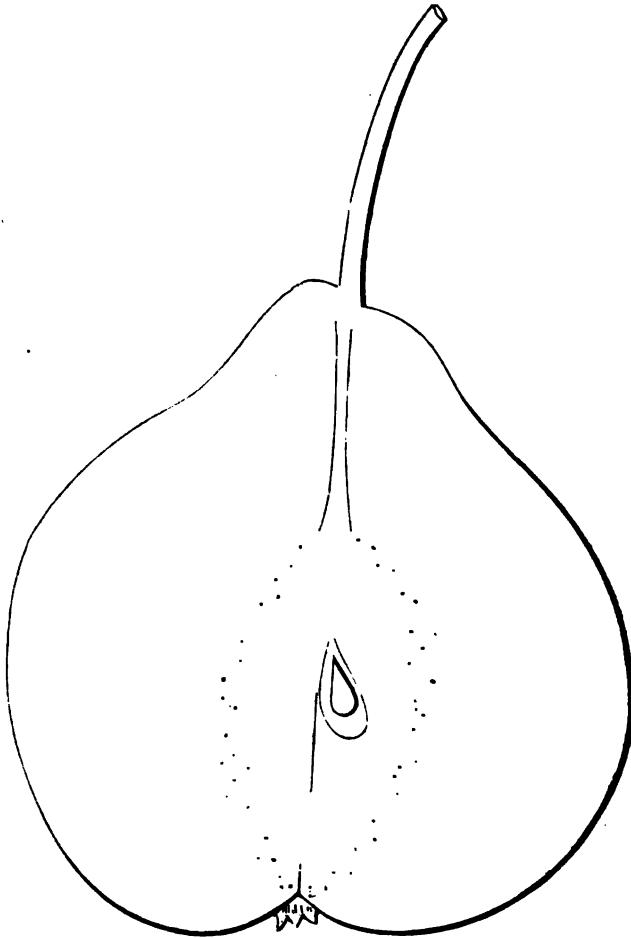
**Schale:** fein, grünlich-gelb, an der Sonnenseite dunkelroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, braun.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzreichem, schwach süß-weinigem Geschmache.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Februar bis März. Sehr gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, gedeiht auf Wildling und Quitte und ist fruchtbar. — Sommertriebe lang, bräunlich; Frucht-  
augen mäßig stark, abgestumpft; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt  
elliptisch, kurz-zugespißt, am Rande scharf gesägt; Blattstiel lang und stark.



### No. 846. Geschenk von van Mons.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Jahr III. 3. \*\* April-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus den van Mons'schen Ausfaaten; der Mutterstamm steht im Garten des Generals Delange in Angers und trug zuerst im Jahre 1844. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Présent de van Mons (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 765). 2. Présent Van Mons (Thomas, Guide pratique, S. 109).

**Gestalt:** große, kreibelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt der stark erhobene Bauch mit kurzen Einziehungen ab und endet die Frucht mit abgestumpfter Kreibelspitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** sehr lang, schwach, holzig, braun, sitzt meistens zwischen starken Falten, oft ziemlich vertieft.

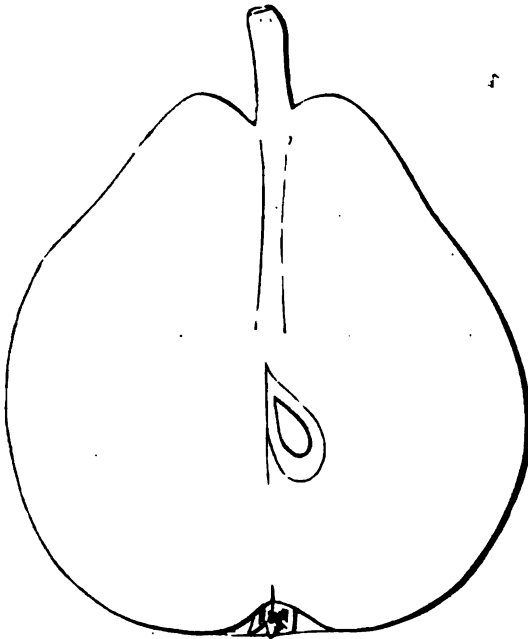
**Schale:** fein, citronengelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte stark, zahlreich, graubraun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Rosk.

**Fleisch:** weiß, fein, saftreich, schmelzend, von etwas gewürzigem, süßweinigem, angenehmem Geschmack.

**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Februar bis Anfang Mai. Sehr gute Tafelfrucht, die wegen ihrer späten Reife Beachtung verdient.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut, bildet aber eine unregelmäßige, sparrige Pyramide. Sommertriebe kurz, stark, rothbraun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gefägt; Blattstiel kräftig und lang.



## No. 847. Gute Therese.

Diel I. 3. b; Luc. IV. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Relis in Mecheln aus Samen gezogen; der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1834. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Bonne-Thérèse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 295). 2. Bonne-Thérèse (Thomas, Guide pratique, S. 88).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kreiselförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen stark ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespißt, oft wenig entwickelt; Kelch-einsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, stark, fast fleischig, in einer von starken Falten umgebenen Einsenkung.

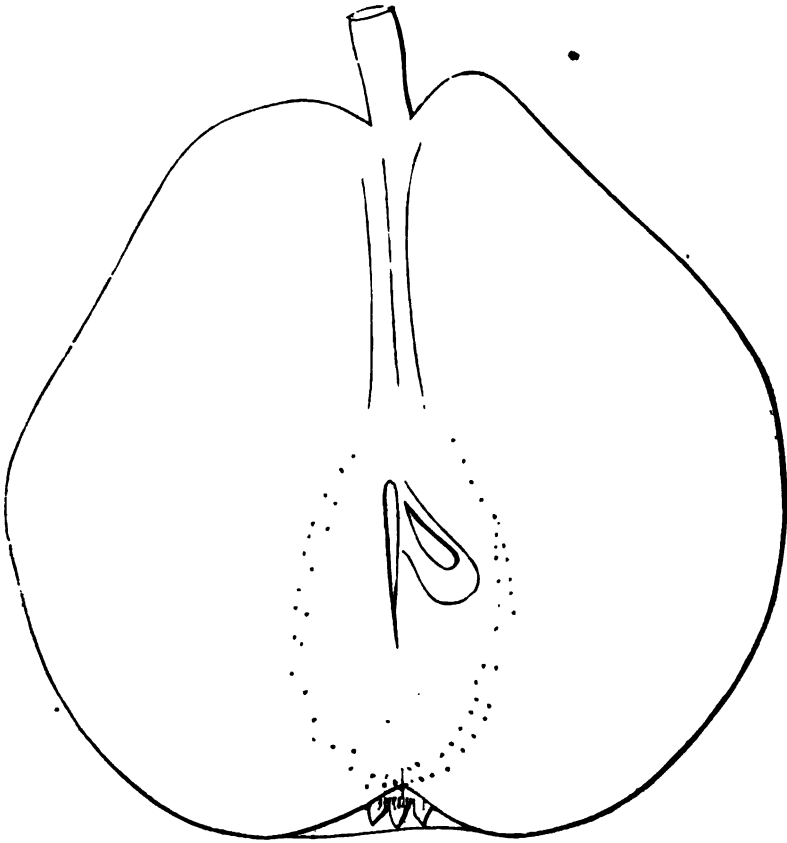
**Schale:** fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite geröthet und geklammt; Punkte zerstreut, fein, braun; um Kelch und Stiel finden sich gewöhnlich zimmetfarbige Kostonflüge.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** Anfang October; sie hält sich 14 Tage. Für die Tafel recht angenehme Frucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, nur schwach auf Duitte und muß daher auf Wildbling veredelt werden; der Wuchs ist etwas sparrig. Sommertriebe lang, mäßig stark, olivengrün, punktiert; Frucht-  
augen klein, stumpf-legelförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt klein, elliptisch, am Rande tief gesägt; Blattstiele lang und stark.



## No. 848. Hèbè.

Diel I. 2. c; Luc. VI. I. a; Jahr IV. 2. \*\* November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde aus Samen der Herzogin von Angoulême von William Summer, Baumschulenbesitzer in Pomaria (Süd-Carolina), gezogen und um 1866 in den Handel gebracht. Die großen Früchte sollen oft gegen 840 gr wiegen, und sechs Birnen erreichten mitunter das Gewicht von 4 kg. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Hèbè (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 572). 2. Hèbè (Thomas, Guide pratique, S. 96).

Gestalt: sehr große, stumpf-kreiselförmige, sehr unregelmäßig gebaute, etwa 100 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen groß, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung tief und weit.

Stiel: kurz, stark, fleischig, in einer weiten und tiefen Einsenkung stehend, oft von unregelmäßig erhobenen Rändern umgeben.

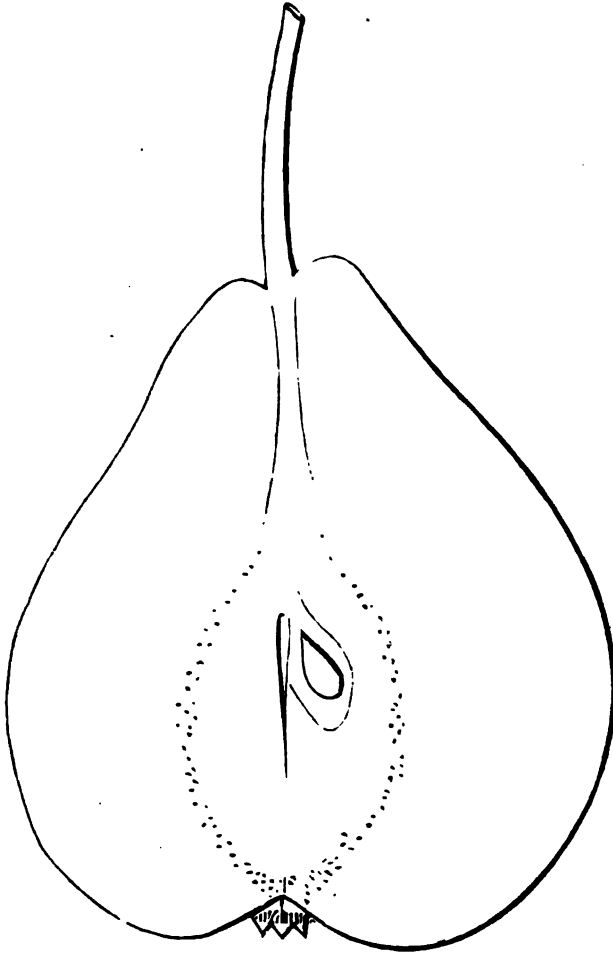
Schale: citronengelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, grünlich oder bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlröhlig; Fächer groß, lang-zugespitzte, gut entwickelte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: November bis December. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt dankbar, gedeiht auf Quitte recht gut, kommt in jedem nicht zu trockenen Boden fort und scheint nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe mäßig stark und lang, aufrecht, gelblich-grün, stark punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, länglich-eiförmig oder elliptisch, am Rande tief gesägt; Blattstiel lang und mäßig stark.



### No. 849. Henri Bivort.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Zahn III. 1. \*\* August-September.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Varietät stammt aus den Ausfaaten des van Mons und wurde von Alex. Bivort in Geest-Saint-Remy nach einem Mitgliede seiner Familie in Charleroi benannt; sie wurde von dem Züchter in den Handel gebracht; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1847. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Binter und Eblen, Handelsgärtner in Stuttgart.



Literatur und Synonyme: 1. Henri Bivort (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 576). 2. Henri Bivort (Mas, la Verger. II. No. 67). 3. Henri Bivort (Thomas, Guide pratique, S. 96).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich fast ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinfaltung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, holzig, dünn, sitzt obenauf, wie eingesteckt, in einer flachen Vertiefung.

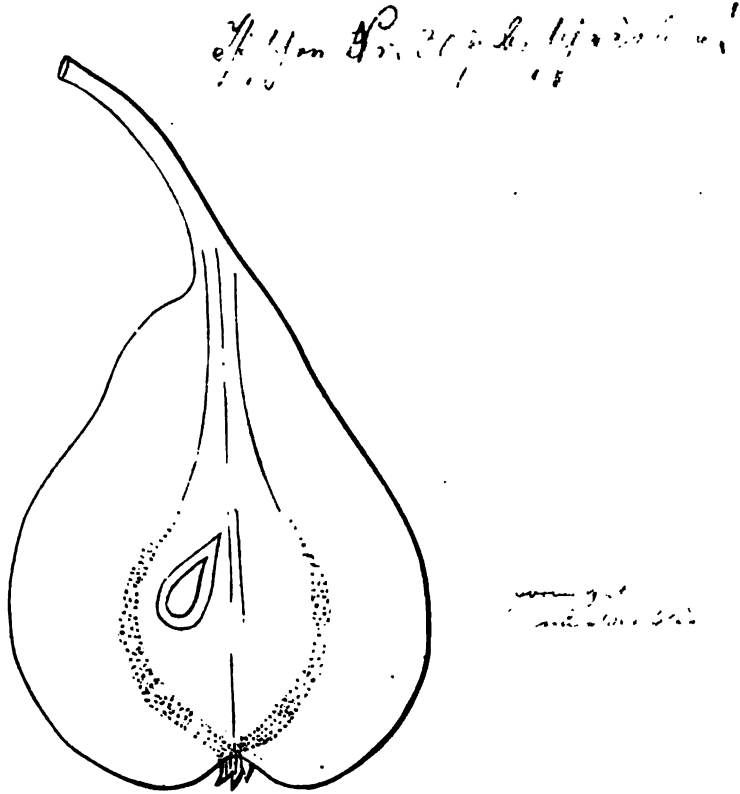
Schale: fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun oder grünlich.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohladig; Fächer mäßig groß, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende August bis Anf. September. Für Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und gedeiht schlecht auf Quitte. Sommertriebe stark und lang, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, angebrückt; Blatt groß, eiförmig, am Rande schwach gefägt; Blattstiel stark und lang, geröthet.



### No. 850. Henri Capron.

Diel I. 3. a; Enc. I. 1. b; Jahrb III. 1. \*\* Anfang September-October.

Heimath und Vorkommen: diese gute Varietät wurde von van Mons aus Samen gezogen und um das Jahr 1848 in Frankreich eingeführt. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von H. Lauche, Obergärtner in Abtaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Henri Capron (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 578). 2. Heinrich Caperon (Monatsschrift für Pomologie und praktischen Obstbau, 1864, S. 235). 3. Henri Capron (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 459). 4. Docteur Capron (Thomas, Guide pratique, S. 67).

**Gestalt:** mittelgroße, birnförmige oder stumpf-kreiselförmige, etwa 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie nur schwache Einziehungen und verzüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, hart; Kelcheinfentung eng, flach, eben, mitunter von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** lang, dünn, gebogen, grün, an der Spitze oft etwas verdickt, fast in die Frucht übergehend.

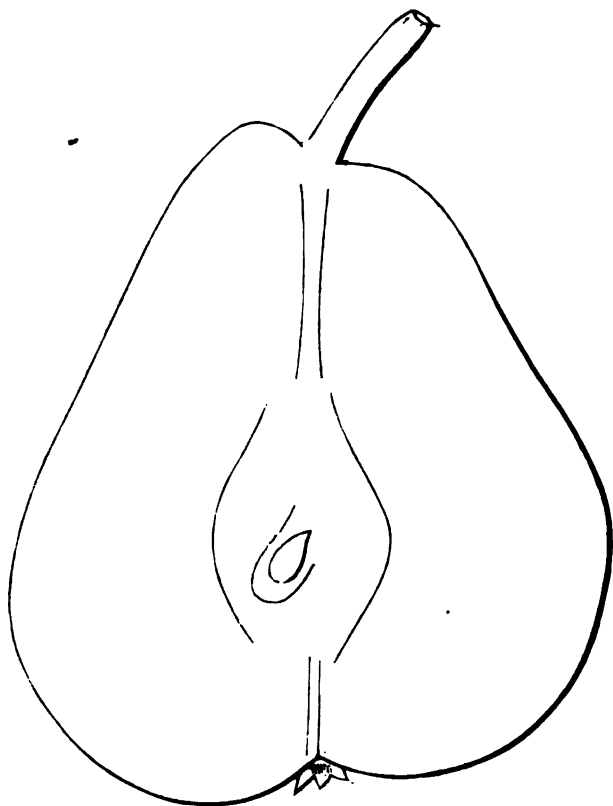
**Schale:** glatt, fein, gelblich-grün, stark besonnte Früchte geröthet; die ganze Frucht ist mit rostfarbigen Punkten besetzt, oft auch nur um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet.

**Fleisch:** gelblich-weiß, halb schmelzend, von gewürzigem, oft etwas herbem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer klein, kleine, kurz-zugespitzte, hellbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Anf. bis Ende October, oft auch schon Ende September; sehr gute Frucht für die Tafel. Sie reift mit Esperen's Herrnbirn, der Holzfarbigen Butterbirn u. a. m.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, trägt früh und reichlich, gedeiht auch auf Quitte, kommt in jedem Boden fort und ist nicht empfindlich. Sommertriebe zahlreich, schlank, röthlichbraun, stark punktiert; Fruchtaugen eiförmig, wollig; Blattaugen zugespitzt, abstehend; Blatt eiförmig, am Rande schwach gezähnt; Blattstiel kurz, dünn.



### No. 851. Henri Desportes.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. b; Jahrb IV. 1. \*\* September.

Heimath und Vorkommen: André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, erzog sie aus Samen und nannte sie nach seinem Obergärtner Henri Desportes. Der Mutterstamm trug im Jahre 1862 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; ich erhielt sie bereits im Jahre 1864 vom Züchter.

Literatur und Synonyme: Henri Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 579). 2. Henri Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 72).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, veränderliche, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um

den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit sanften Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz, oft verkümmert; Kelcheinfentung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

**Stiel:** 20 mm lang, stark, mitunter fleischig; er steht in einer Vertiefung zwischen Erhabenheiten; oft von einer einseitigen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

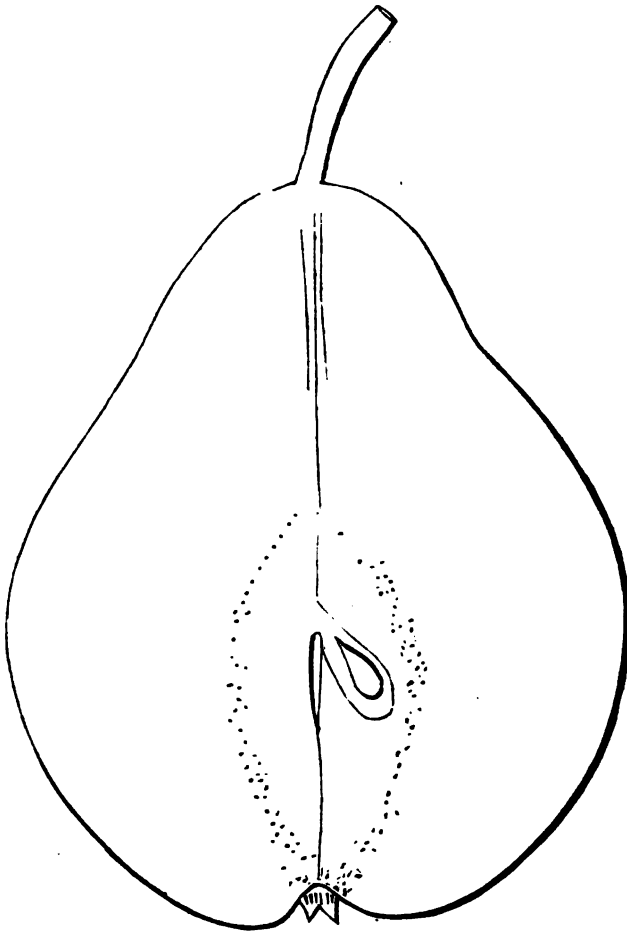
**Schale:** fein, hellgelb, an der Sonnenseite leicht geröthet; Punkte fein, zerstreut; um Kelch und Stiel finden sich einzelne Rostflecken.

**Fleisch:** gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer eng, kleine, ovale, kurz-zugespizte Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** Ende September; sie hält sich, kühl aufbewahrt, 8—10 Tage. Für Tafel und Wirthschaft recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt früh und reichlich, ist nicht empfindlich und gebeiht auch auf Dunitte. Sommertriebe mäßig stark und lang, gelblich-braun, schwach punktiert; Holzaugen spitz, abstehend; Fruchtaugen kegelförmig, dunkelbraun; Blatt mäßig groß, elliptisch, glänzend-grün, scharf gesägt; Blattstiel schwach, lang.



### No. 852. Henriette van Cauwenberghe.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahr IV. 2. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1827 von Lévin van Cauwenberghe in Audenarde gezogen; sie wird in der dortigen Umgegend häufig unter dem Namen Henriette kultivirt, ist aber nicht zu verwechseln mit der von Bouvier gezogenen Birn Henriette.

Literatur und Synonyme: 1. Henriette van Cauwenberghe (Ed. Bynaert, Bulletins d'arboriculture, 1873, S. 219). 2. Henriette

van Cauwenberghe Jaarboek voo Hofbouwkunde. 1865). 3. Henriette (Papeleu, Catalogue 1835—54).

**Gestalt:** große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie unter schlanken Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen groß, breit, kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** 2 cm lang, holzig, grün, etwas gebogen, schwach vertieft, der abgerundeten Spitze aufstehend.

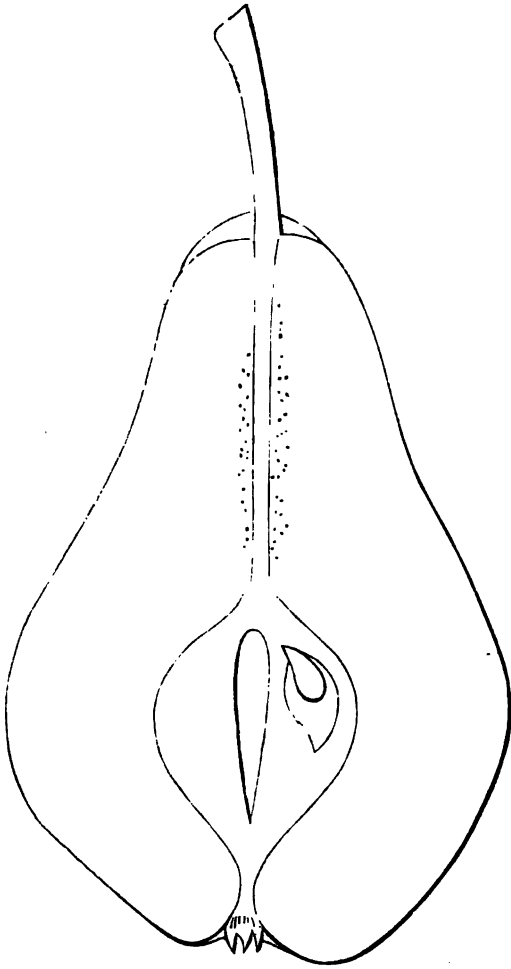
**Schale:** stark, glatt, hellgrün, an der Sonnenseite gelblich-grün, nur stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, braun, über die ganze Frucht zerstreut; einige Kostfiguren finden sich um Kelch und Stiel.

**Fleisch:** weiß, unter der Schale etwas grünlich, schmelzend, saftreich, süß, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** October. Recht gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich, bildet eine schöne Pyramide und eignet sich zu jeder Form. Sommertriebe schlank, stark, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen stark, abgestumpft; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, oberseits glänzend grün, elliptisch, am Rande stark gesägt; Blattstiel mäÙig stark und lang.



### No. 853. Morel's Liebling.

Diel I. 3. b; Luc. IV. 1. b; Zahn IV. 2. \*\*\*!++ October.

„Des Fruchtgarten“ Wien 1790 Taf.

Heimath und Vorkommen: diese ausgezeichnete Frucht wurde von Morel, Baumschulenbesitzer in Lyon, aus Samen gezogen. In Deutschland scheint diese neuere Sorte noch wenig bekannt zu sein. Sie verdient wegen ihres vorzüglichen Geschmacks und wegen ihrer Tragbarkeit



recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Winter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Favorite Morel (Revue horticole. 1874, S. 151). 2. Favorite Morel (Thomas, Guide pratique, S. 110).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 65 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schlanken Einziehungen ab und endet mit abgestumpfter, oft schräger Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen hartschalig, mäßig lang, aufrecht, filzig; Kelcheinfenkung flach und eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, holzig, braun, sitzt auf der Spitze der Frucht etwas vertieft; er ist mitunter durch eine fleischige Anschwellung seitwärts gedrückt.

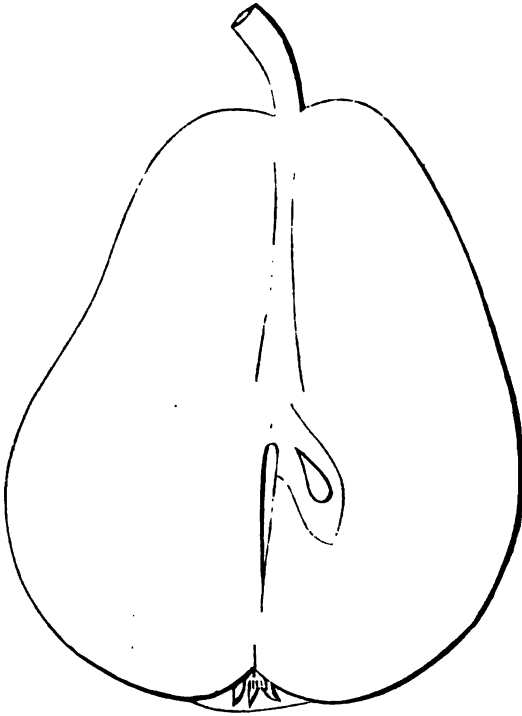
Schale: glatt, fein, glänzend, grünlich-gelb, an der Sonnenseite mitunter bräunlich geröthet; Punkte zahlreich, fein, hellbraun; Rost findet sich um Kelch und Stiel, auch vereinzelt auf der Frucht. Geruch angenehm.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, saftreich, schmelzend, von gewürzigem, süß-weinigem, vortrefflichem Geschmacke.

Kernhaus: schwach=hohlschlig; Fächer klein, eirunde, oft schlecht entwickelte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die ich nicht genug empfehlen kann.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar, bildet eine schöne Pyramide auf Wildling und Quitte und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe lang und stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich geröthet, punktiert; Fruchttaugen kegelförmig, wollig; Holztaugen klein, zugespitzt; Blätter mäßig groß, elliptisch oder lanzettlich, am Rande scharf gesägt; Nebenblätter linienförmig.



### No. 854. Herzogin von Brissac.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Zahn III. 1. \*\* August-September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Auguste Benoist, Baumschulenbesitzer in Brissac (Maine-et-Loire), aus Samen gezogen. Der Mutterstamm trug im Jahre 1861 die ersten Früchte. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse de Brissac (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 466). 2. Duchesse de Brissac (Thomas, Guide pratique, S. 93).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit oder ohne Einziehung ab und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinfenkung flach und weit.

**Stiel:** kurz, schwach, hölzig, gebogen, sitzt in einer weiten und flachen Vertiefung.

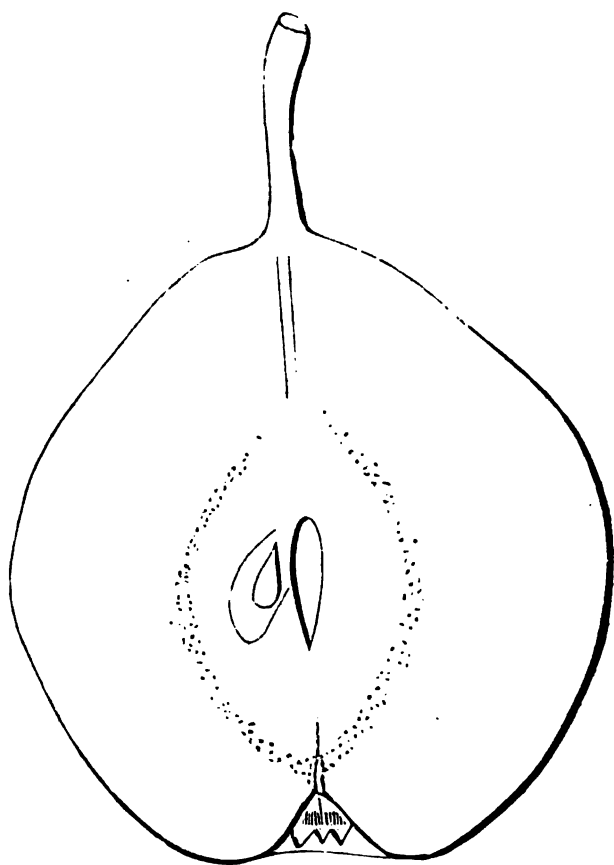
**Schale:** gelblich-grün; Punkte fein, zerstreut, braun; Rostflecken finden sich um Kelch und Stiel.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespißte, schwarz-braune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift Ende August oder Anfangs September. Für die Tafel recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt mäßig und bildet auch auf Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang, stark, hellbraun, fein punktiert; Fruchttaugen stumpf-segelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt groß, länglich-eiförmig, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und dick.



## No. 855. Herzogin von Mouchy.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn III. 3. \*\* April-Juni.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von einem Wildling, der, durch den Gärtner Florentin Delavier in Beauvais auf der Besizung des Pfarrers zu Breteuil (Dise) aufgefunden wurde; im Jahre 1866 wurde sie in den Handel gebracht. Benannt wurde sie nach der Herzogin von Mouchy geb. Prinzessin Anna Murat. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Gaucher, Baumschulenbesizer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Duchesse de Mouchy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 469). 2. Duchesse de Breteuil

(unter diesem Namen kommt sie in Frankreich auf dem Lande vor).  
3. Duchesse de Mouchy (Thomas, Guide pratique, No. 79).

**Gestalt:** große, abgestumpft-kegelförmige, fast rundliche, etwa 80 mm breite und eben so hohe Frucht; der Bauch ist wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich breit abrundet; nach dem Kelche verzüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** halbgeschlossen; Blättchen hart, kurz zugespitzt, aufrecht; Kelch-einsenkung tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** 3 cm lang, stark, bräunlich, in einer schwachen Vertiefung, fast obenauf stehend.

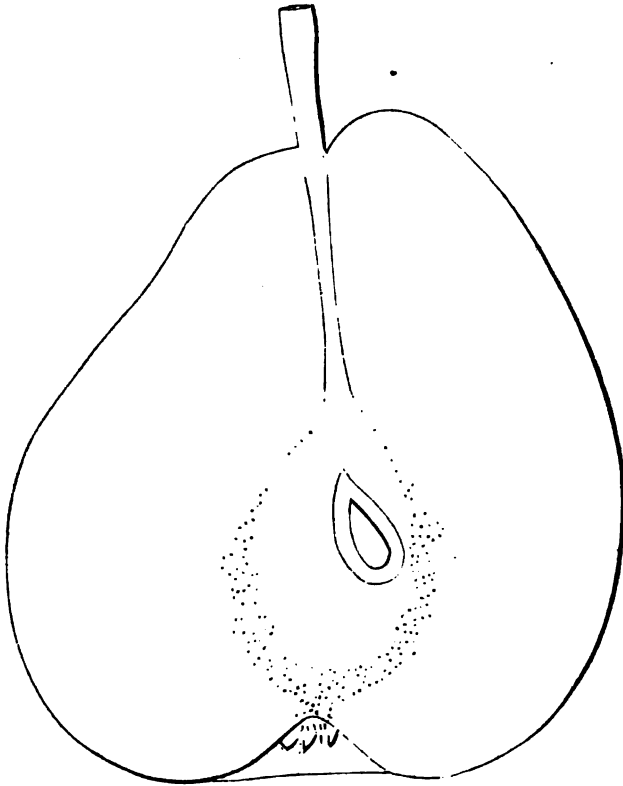
**Schale:** fein, glatt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; feine braune Kostpunkte sind über die ganze Frucht zerstreut.

**Fleisch:** gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohladig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang zugespitzte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** April bis Juni. Wegen ihrer langen Dauer werthvolle Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist fruchtbar, gedeiht auf Wildling und auf Quitte und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe stark, zahlreich, lang, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, am Rande schwach gezähnt; Blattstiel lang und stark.



### No. 856. Frühe Herzogsbirn.

Die I. 3. a; Luc. II. 1. b; Zahn III. 1. \*\* August-September.

**Heimath und Vorkommen:** diese vorzügliche, frühe Varietät wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen; die Ausfaat erfolgte 1850, 1862 trug der Baum die ersten Früchte. Sie zählt zu den schönsten und größten Sommerfrüchten. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von H. Lauche, Obergärtner der Professor Frege'schen Gärten in Abtnaundorf bei Leipzig.

**Literatur und Synonyme:** 1. Duchesse précoce (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 470). 2. Frühe Herzogin (Lauche, Deutsche Pomologie II. No. 77). 3. Duchesse précoce (Thomas, Guide pratique, S. 108).

**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele ist sie auf der einen Seite mehr entwickelt, als auf der anderen und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, oft verkümmert, hornartig; Kelcheinlenkung eng und tief.

**Stiel:** kurz, stark, fast fleischig, obenauf wie eingesteckt, gewöhnlich durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt.

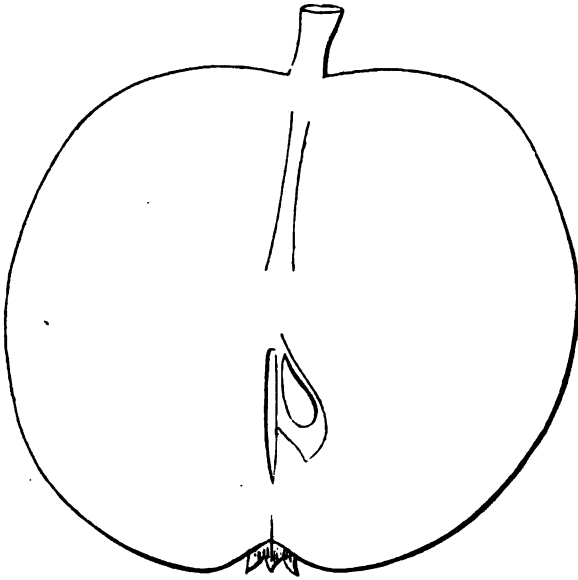
**Schale:** goldgelb, fast ganz mit hellbraunem Rost bedeckt, auf der Sonnenseite selten schwach geröthet.

**Fleisch:** weißlich-gelb, halbschmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen; Fächer klein, große, lang-zugespißte, dunkelbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte bis Ende August. Sehr gute Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, bildet auf jeder Unterlage eine gute Pyramide, trägt reichlich und kommt in jedem Boden, auch in leichtem Sandboden, fort. — Sommertriebe stark, nicht zahlreich, ziemlich lang, aufrecht, dunkelbraun, zerstreut punktiert; Blüthenaugen mittelgroß, stumpf; Blattaugen kegelförmig, zugespitzt, abstehend; Blatt eiförmig, zugespitzt, am Rande regelmäßig scharf gesägt; Blattstiel kurz, stark, schwach geröthet.



### No. 857. Huntington.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahr IV. 2. \*\* Mitte September.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde nach Downing von Huntington in einem Gehölze bei New-Rochelle in den Vereinigten Staaten aufgefunden. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent.

**Literatur und Synonyme:** 1. Huntington (Downing, the Fruits and the Fruit-trees of America, 1864, S. 511). 2. Huntington, (Mas, le Verger, II. No. 76). 3. Lammas (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 468). 4. Huntington (Thomas, Guide pratique, S. 97).

**Gestalt:** kleine, bergamottförmige, etwa 75 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht wölbt sich nach oben und unten gleichmäßig flachrund ab.

**Kelch:** halboffen; Blättchen kurz, aufrecht; Kelcheinseutung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, holzig, fast fleischig, aber etwas verdickt, in einer flachen, unregelmäßigen Einseutung stehend.



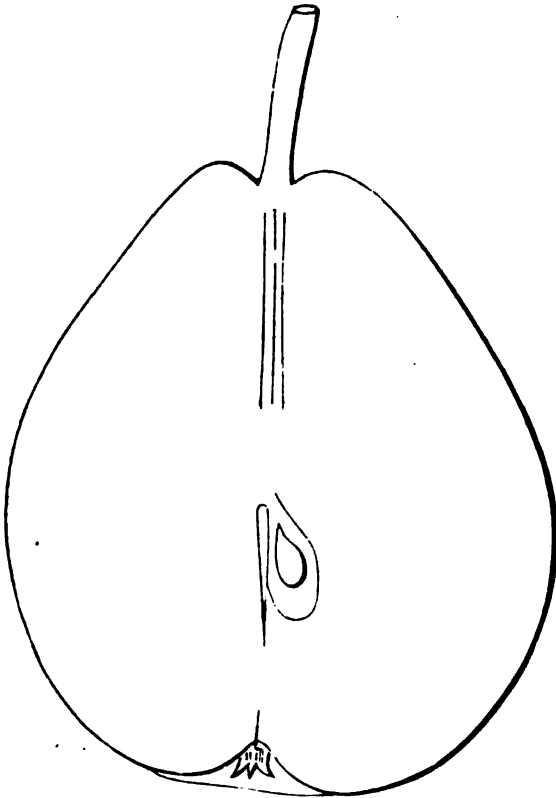
**Schale:** fest, dunkelgrün, später gelblich-grün, auf der Sonnenseite mitunter schwach bräunlich-geröthet; Punkte fein, zahlreich; Rostflecken über die ganze Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel oft zusammenhängend berostet.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespizte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte September. Recht gute Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist fruchtbar, bildet eine schöne Pyramide und eignet sich namentlich für Zwergformen. — Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün; Fruchtaugen klein, stumpfkegelförmig; Holzaugen zugespitzt, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gezähnt.



No. 858. Josephine de Binche.

Dief I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahr III. 3. \*\* Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Biseau de Hauteville aus Samen gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Josephine de Binche (Illustration horticole, 1869, S. 604). 2. Josephine de Binche (Bulletins d'arboriculture). 3. Josephine de Binche (Thomas, Guide pratique, S. 119).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige oder kugelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert,

um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Reich: 20 mm lang, stark, holzig, braun, sitzt wie eingesteckt, von starken Falten umgeben.

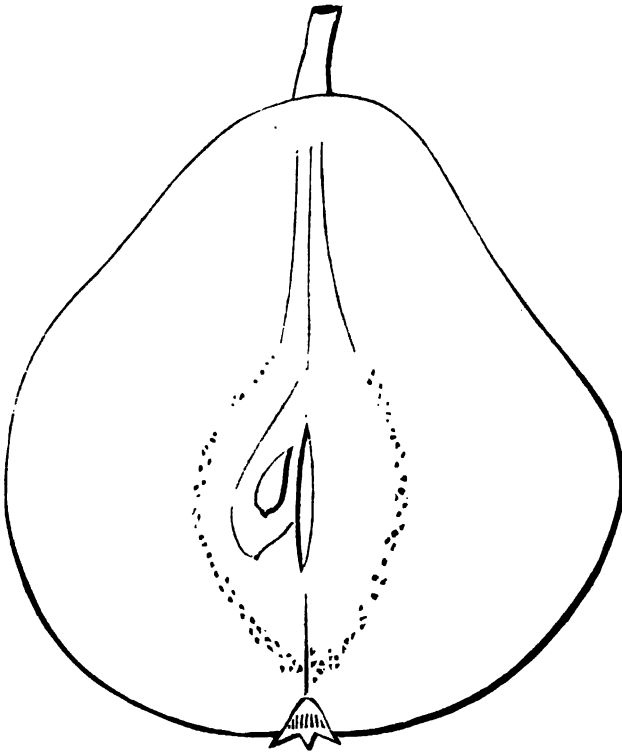
Schale: fein, merklich rauh, bräunlich-gelb, ganz mit einem feinen, zimmetfarbigen, netzartigen Roste bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, butterhaft, saftreich, von sehr gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmade.

Kernhaus: fast geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: November bis Januar. Sehr gute Tafelfrucht, die wegen ihrer späten Reifezeit größere Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne, regelmäßige Pyramide und ist sehr fruchtbar; er gedeiht auch auf Quitten. Sommertriebe schlank, braun, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und stark.



### No. 859. Josephine de Maubrai.

Diel I. 2. c; Enc. VI. 1. a; Jahn III. 3. \*\* November bis Januar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Belgien von dem Prediger E. Randour in Maubrai-lez-Antoing aus Samen gezogen, den dessen Vorgänger L. Bussy im Pfarrgarten gesäet hatte. Der Mutterstamm brachte im Jahre 1872 die ersten Früchte; die Königl. Gartenbau-Gesellschaft zu Tournai ertheilte ihr in der Sitzung vom 28. November 1878 die silberne Medaille. In Deutschland ist diese werthvolle Frucht noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Josephine de Maubrai, Beurré Bussy (F. Burvenich, Bulletin d'arboriculture, 1882, S. 97).

**Gestalt:** ziemlich große, kreiselförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; die größte Breite liegt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet mit kurz-abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinfentung eng und flach, ohne Falten.

**Stiel:** kurz, gelbbraun, auf der abgerundeten Spitze in schwacher Vertiefung stehend, selten durch einen Fleischwulst zur Seite gedrängt.

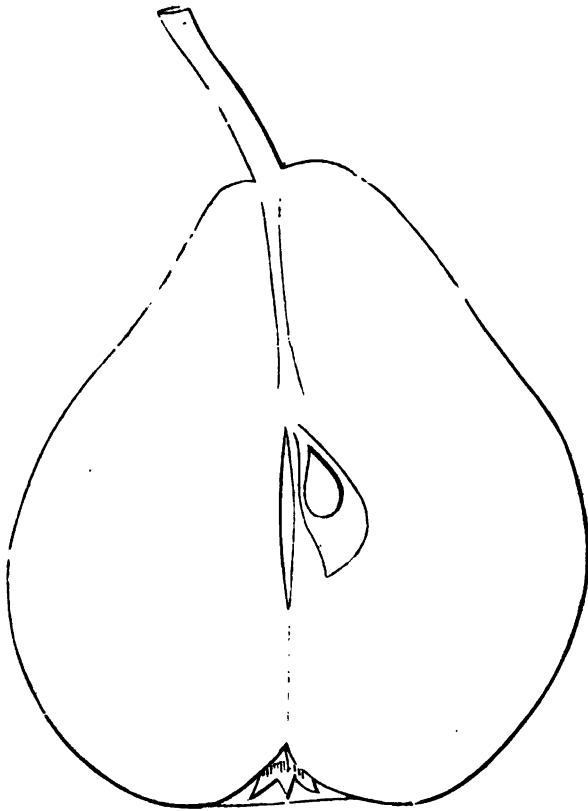
**Schale:** fein, hellgelb, mit grünlichem Schimmer, mit vielen, ziemlich starken, braunen Punkten und um den Kelch und den Stiel häufig zusammenfließender Rost.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, saftreich, von süß=weinigem, fein gewürzigem Geschmache.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, vollkommene, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Gramulationen sind wenig bemerklich.

**Reife und Nutzung:** November bis Januar. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist nicht empfindlich und sehr fruchtbar. Sommertriebe kräftig, violettbraun; Fruchttaugen oval; Holztaugen lang-zugespißt; Blatt eiförmig, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und mäßig stark.



No. 860. Jules d'Airoles (Léon Leclerc).

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. b; Zahn IV. 2. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Léon Leclerc in Laval aus Samen gezogen. Der Same wurde 1838 ausgesät; der Mutterstamm trug im Jahre 1852 die ersten Früchte. Sie wurde dem durch seine pomologischen Werke bekannten J. d'Airoles gewidmet und durch den Baumschulenbesitzer Gutin im Jahre 1852 in den Handel gebracht. Diese vorzügliche Sorte verdanke ich der Güte meines Freundes Schneider II. Gymnasiallehrer zu Wittstock, der sie seit 10 Jahren in der Priegnitz verbreitet hat.

Literatur und Synonyme: 1. Jules d'Airoles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 604). 2. Jules d'Airoles de Leclerc

(Thomas, Guide pratique, S. 77). 3. Jules d'Airoles (Jules d'Airoles Revue horticole, 1863, S. 191).

**Gestalt:** mittelgroße, stumpf-kegelförmige, veränderliche, etwa 75 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schwache Einziehungen und verzüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen groß, hornartig; Kelcheinsenkung flach und eng, zuweilen von Fleischperlen umgeben.

**Stiel:** lang, dick, gebogen, oben auf wie eingesteckt, oft auch durch eine Fleischwulst zur Seite gebogen.

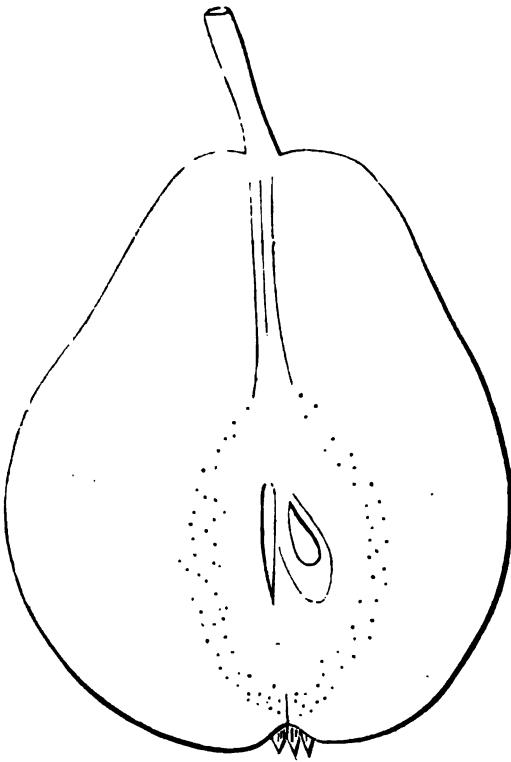
**Schale:** fein, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, die ganze Frucht fein rostfarbig punktiert.

**Fleisch:** gelblich-weiß, halb schmelzend, saftreich, von angenehmem gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** October-November, 3—4 Wochen nach der „Guten Louise von Avranches, Köstlichen von Charneu und Esperens Herrenbirn“. Recht gute Frucht für Tafel und Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist tragbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig stark und lang, grünlich-braun, punktiert; Fruchttaugen groß, abgestumpft; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oval oder elliptisch, am Rande tief gesägt, von tief saftgrüner Farbe. Blattstiel lang.



### No. 861. Juli-Schönheit.

Diel I. 3; Luc. I. a. 1; Zahn IV. a. \* † Ende Juli.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Boissunel jun., Baumschulenbesitzer in Rouen, gezogen und im Jahre 1857 in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Colorée de Juillet (Notices pomologiques de Liron d'Airoles, III, S. 29). 2. Colorée de Juillet (Mas, le Verger, III, No. 20). 3. Colorée de Juillet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 371). 4. Colorée de Juillet (Thomas, Guide pratique, S. 69).

**Gestalt:** mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 66 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die



Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit kurzen, schwachen Einziehungen ab und verjüngt sich mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** halb geschlossen; Blättchen klein, kurz-zugespißt, aufrecht; Kelcheinfenkung weit und flach, von Falten umgeben.

**Stiel:** 15 mm lang, stark, braun, wie eingesteckt, von einigen Falten umgeben, oft auch zur Seite gedrückt.

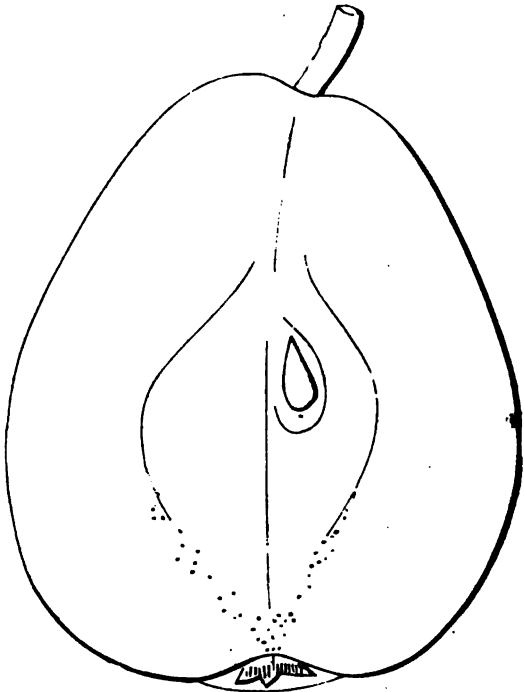
**Schale:** zart, gelb, auf der Sonnenseite schön geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun; um den Stiel etwas berostet.

**Fleisch:** weißlich, halbschmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, lang-zugespißte Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende Juli. Für die Tafel nur zweiten Ranges; wegen der frühen Reife der Frucht für die Wirthschaft und wegen der schönen Färbung für den Markt empfehlenswerth.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, gedeiht auf Quitte und Wildling und trägt gut. Sommertriebe schlank, stark, bräunlich; Fruchttaugen mäßig stark, wollig; Holztaugen spitz, eiförmig, angebrückt; Blatt mittelgroß, elliptisch, am Rande schwach gefägt.



### No. 862. Kaiserlicher Prinz.

Diel II. 3. b; Luc. III. 1. b; Zahn IV. 2. \*† October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1850 von Grégoire, Baumschulenbesitzer in Jodoigne, aus Samen gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule zu Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Impérial de France (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 772). 2. Prince Impérial (Thomas, Guide pratique, S. 65).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, zurückgeschlagen, oft unvollkommen; Kelcheinfenkung flach und weit.

**Stiel:** kurz, holzig, braun, obenauf wie eingesteckt, oft durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

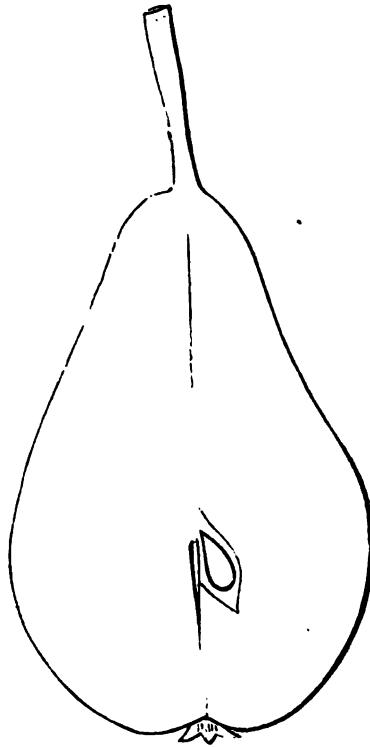
**Schale:** hellcitronengelb, auf der Sonnenseite goldiger gefärbt; Punkte fein, bräunlich, über die ganze Frucht zerstreut; um Kelch und Stiel zusammenhängender Rost.

**Fleisch:** gelblich-weiß, halbschmelzend, saftig, von wenig gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohladig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte October. Für die Wirthschaft recht brauchbare Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich und trägt dankbar. — Sommertriebe schlant, stark, bräunlich, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt.



### No. 863. Die Koolstof.

Diel II. 3. a; Luc. VII. 2. a; Zahn IV. 1. \*++ Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; sie wird in der Umgegend von Limburg häufig gezogen und giebt dort reichliche Ernten, es werden jährlich ganze Schiffsladungen nach England verkauft. Auch in Saint-Fronz sollen viele große und schöne Bäume in Gärten und auf Wiesen vorkommen. Der Name Koolstof bedeutet Krautstrunk.

Literatur und Synonyme: 1. Koolstok (E. Robigas, Bulletins d'Arboriculture de Belgique, 1873, S. 197).

Gestalt: kleine, birnförmige, etwa 50 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinfenkung flach und eng.

Stiel: 15 mm lang, stark, holzig, bräunlich, steht obenauf, mitunter in einer flachen Einfenkung.

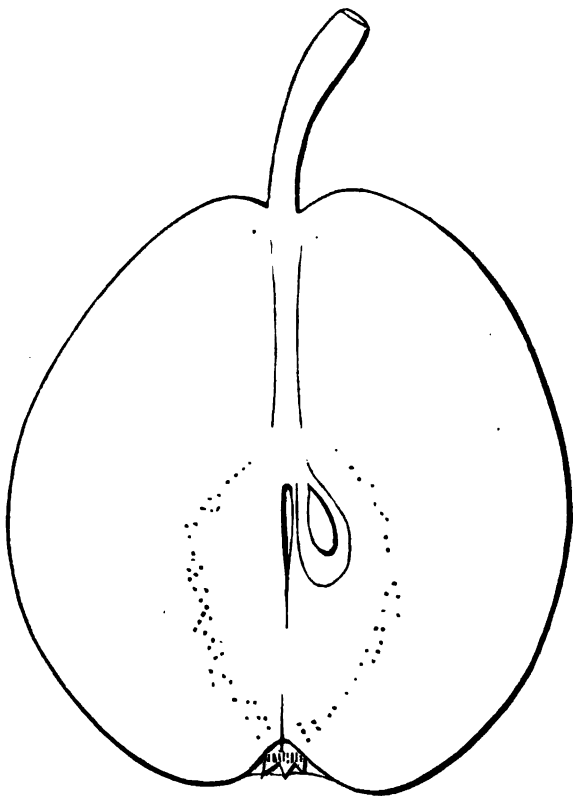
Schale: fest, hellgrün, auf der Sonnenseite schwach zinnoberroth verwaschen und getuschelt; Punkte häufig, grünlich-gelb.

Fleisch: gelblich-weiß, fest, ohne Gewürz, von wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli; sie hält sich etwa 14 Tage und läßt sich gut versenden. Sie zählt zu den besten und schönsten Korbirnen um diese Jahreszeit.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem Boden. Sommertriebe schlank, stark, bräunlich; Fruchttaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend, weiß punktiert; Blatt eiförmig, oft auch elliptisch, schwach gesägt; Blattstiele lang und stark.



## No. 864. Lahérard.

Diel I. 2. b; Luc. IV. a; Zahn V. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: André Leroy erhielt sie von dem verstorbenen Lahérard in Besoul, nach dem sie auch benannt ist. Ueber ihre Entstehung ist Näheres nicht bekannt geworden. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Lahérard (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 612).

Gestalt: mittelgroße, eiförmige, auch rundlich-ovale, etwa 75 mm breite und 80 mm hohe Frucht; die größte Breite liegt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelch und dem Stiele zu eiförmig ab.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung eng und schwach vertieft.

**Stiel:** lang, stark, gebogen, braun, auf der Oberfläche zwischen starken Falten stehend, oft auch seitwärts gedrückt.

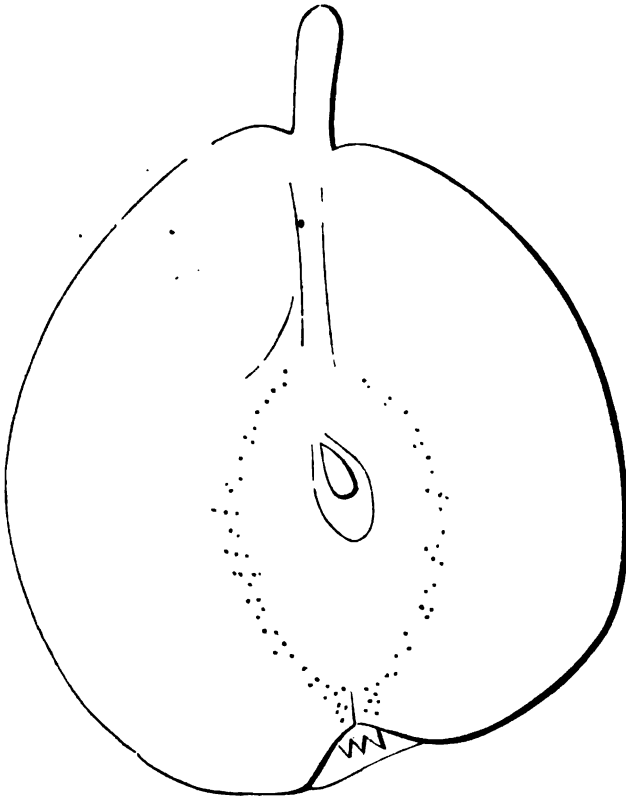
**Schale:** fein, gelblich-grün, auf der Sonnenseite zimmetroth gefärbt; Punkte fein, zerstreut, grau; um Kelch und Stiel finden sich Kostonflüge.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer geräumig, schwarzbraune, gut ausgebildete, lang-zugespißte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, gedeiht auf jeder Unterlage, scheint nicht empfindlich zu sein und trägt reichlich. — Sommertriebe stark und lang, hellgrün, punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt klein, eilanzettlich oder elliptisch, schwach gefägt; Blattstiel lang und schwach.



### No. 865. La Quintinye.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahr III. 3. \*\*† März-Mai.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1846 von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen, 1862 in den Handel gebracht und benannt nach La Quintinye, einem bekannten Garten-Director unter Ludwig XIV. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von H. Lauche, Obergärtner in Abtnaundorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. La Quintinye (van Houtte, Flore des Serres, 1873, S. 6). 2. La Quintinye (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 785). 3. La Quintinye (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht



sich schief abrundet und auf der einen Seite in der Regel mehr entwickelt ist, wie auf der anderen; nach dem Stiele verzüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz zugespitzt; Kelcheinsenkung eng und flach.

Stiel: 20 mm lang, stark, in einer schwachen Vertiefung wie eingedrückt stehend.

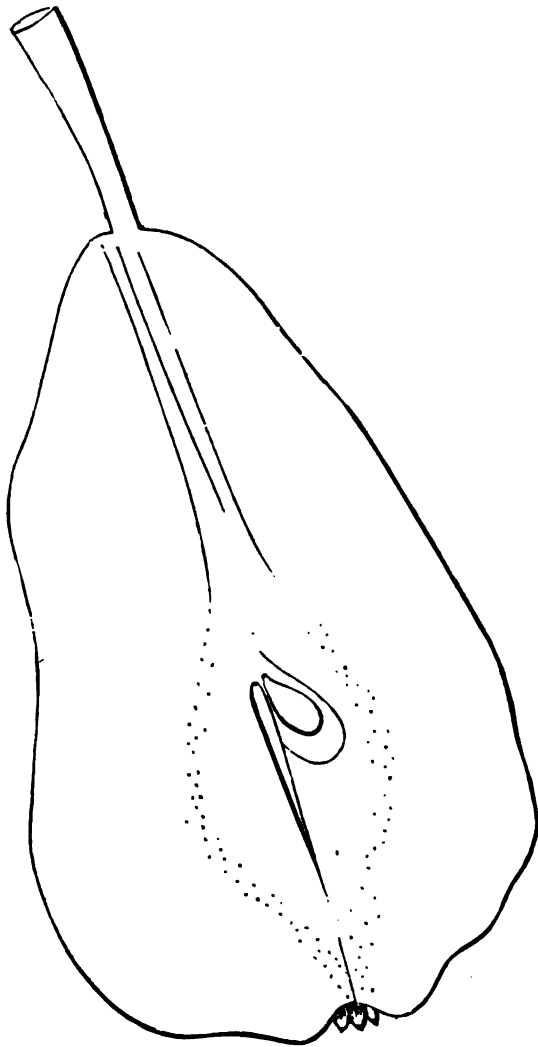
Schale: dick, glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach carminroth verwaschen; Punkte zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel findet sich zusammenhängender Hafl.

Fleisch: weiß, fein, mürbfleischig, von schwach gewürzigem, süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: geschlossen; Fächer geräumig, kleine, kurz zugespitzte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: März und Mai. Wegen ihrer langen Dauer zu beachtende Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, bildet auf Wildling und auch auf Quitte eine schöne Pyramide und ist fruchtbar. — Sommertriebe stark, kurz, grünlich-braun, punktiert; Fruchttaugen oval, stark; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt eiförmig, zugespitzt, am Rande gesägt.



## No. 866. Le Brun.

Diell I. 3. b; Luc. III. 1. b; Jahr IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Guéniot, Baumschulenbesitzer in Troyes, im Jahre 1855 aus Samen gezogen und nach Le Brun-Dalbance, Präsident der Gartenbaugesellschaft zu Aube, genannt;

der Mutterstamm trug im Jahre 1862 die ersten Früchte. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenebesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Le Brun (Revue horticole, 1864, S. 371). 2. Le Brun (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie. No. 307). 3. Le Brun, Beurré Lebrun, Lebrun (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 98).

Gestalt: große, kegelförmige oder birnförmige, etwa 65 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: halboffen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng, von Falten umgeben.

Stiel: lang, stark, an beiden Seiten verdickt, braun, steht oben auf wie eingedrückt; oft ist er auch von einem Fleischwulst umgeben.

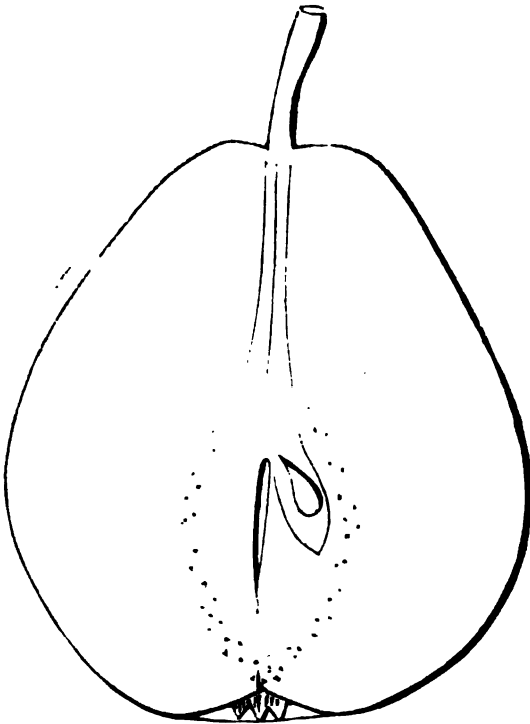
Schale: fein, citronengelb, auf der Sonnenseite, besonders um den Kelch und den Stiel bräunlich gefleckt; Punkte fein, braun, zahlreich.

Fleisch: gelblich-weiß, halbfein, fest, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespißte Samen enthaltend; Granulationen finden sich in der Regel.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende September oder Anfangs October. Eine schöne und gute Tafelfrucht, die zur Anpflanzung empfohlen werden kann. *Jour. Normal - Institut f. Völkchen.*

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, kommt in jedem Boden fort und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe kurz, stark, bräunlich-grün, punktiert; Fruchtaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holzaugen eiförmig, spitz, anliegend; Blatt eiförmig oder elliptisch, kurz-zugespißt, schwach gefägt; Blattstiele kurz und dünn.



### No. 867. Leclerc-Thouin.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von André Leroy aus Samen gezogen und nach einem seiner Freunde benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1867. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Leclerc Thouin (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 617). 2. Leclerc Thouin (Thomas, Guide pratique, S. 98).

Gestalt: mittelgroße, kirscheiförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

**Relch:** offen; Blättchen kurz=zugespitzt; Relcheinfentung flach und weit.

**Stiel:** mäsig lang, dünn, bräunlich-grün, in flacher und weiter Einfentung stehend.

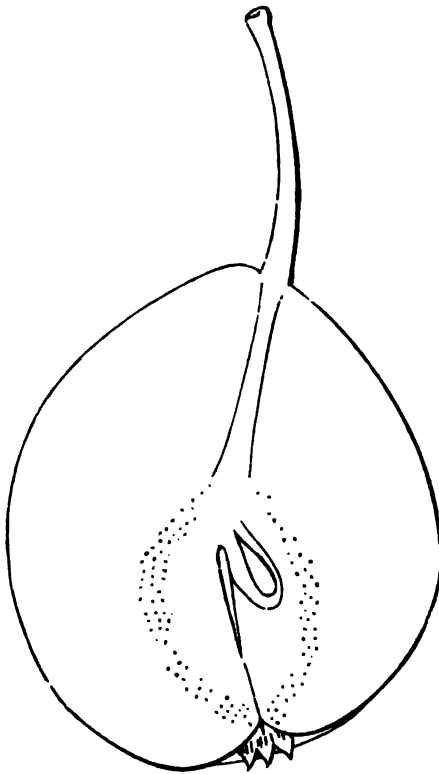
**Schale:** rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite oft schwach geröthet; Punkte fein, grau oder braun.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmade.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespigte Samen enthaltend. Granulationen finden sich gewöhnlich.

**Reifezeit und Nutzung:** September bis October. Recht gute Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäsig und ist sehr tragbar; auf Quitte gedeiht er bei uns nicht und muß für Zwergculturen auf Wildling veredelt werden. Sommertriebe stark und kurz, hellbraun, zahlreich punkirt; Fruchttaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt mäsig groß, elliptisch, oder eiförmig, lang-zugespitzt, am Rande scharf und fein gefägt; Blattstiel kurz und stark.



### No. 868. Louis Grégoire.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn II. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: diese sehr gute Frucht wurde im Jahre 1832 von Xavier Grégoire, Lohgerber in Joboigne, aus Samen gezogen. Die Königl. Gärtn. Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Louis Grégoire (Album de Pomologie, 1844, I, No. 26). 2. Louis Grégoire (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 632). 3. Louis Grégoire (Thomas, Guide pratique, S. 75).

Gestalt: Kleine, eiförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich ei-

förmig abgerundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verjüngt sich mit einer stumpfen Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen lang-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** sehr lang, holzig, gebogen, grünlich, sitzt flach vertieft, etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Spitze der Frucht.

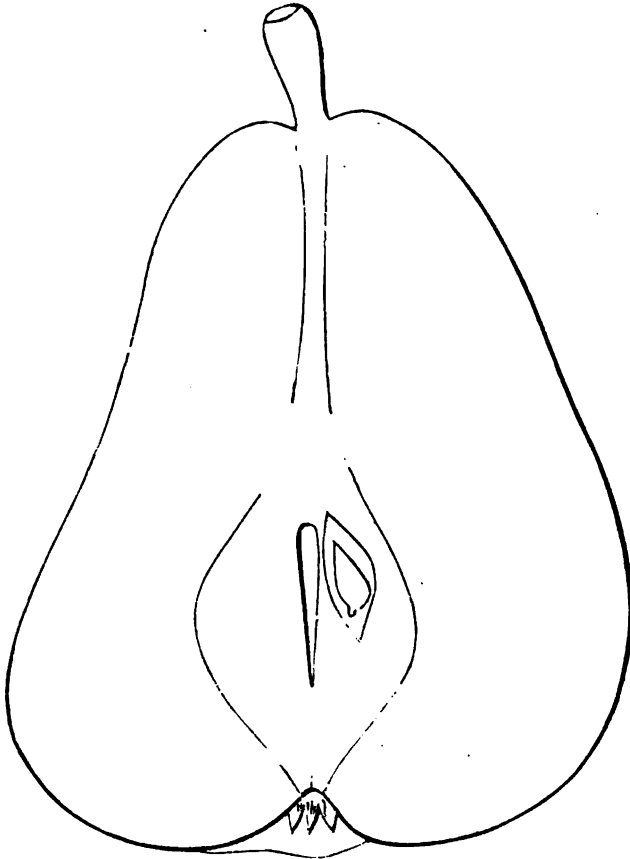
**Schale:** rauh, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite heller, mit kleinen, braunen, schuppenartigen Flecken; Punkte fein, zahlreich, braun oder röthlich.

**Fleisch:** gelblich-weiß, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespißte, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, bräunlich-grün, punkirt; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, kurz-zugespißt, am Rande schwach gefägt, oft fast ganzrandig; Blattstiel stark, mäßig lang.



### No. 869. Lucie Auduffon.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Zahn IV. 3. \*\* November-December.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Alexis Auduffon in Angers gezogen und von seinem Bruder, dem Baumschulenbesitzer Auduffon in Angers, verbreitet; der Baum trug zuerst im Jahre 1861. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Lucie Audusson (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 639). 2. Lucie Audusson (Pomologie de la France, No. 172). 3. Lucie Audusson (Thomas, Guide pratique, S. 98).



**Gestalt:** große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen und verzüngt sich mit stark abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, stark, holzig, sitzt schwach vertieft zwischen Beulen, oft etwas zur Seite gedrückt.

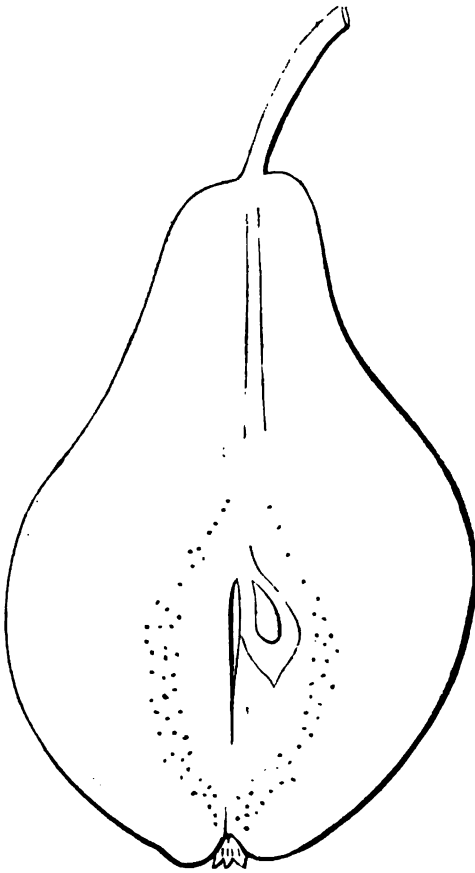
**Schale:** etwas rauh, fein, hellgrün, später gelblich; Punkte zerstreut, stark, bräunlich, oft in kleine Rostflecke übergehend.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm süß-wein-säuerlichem, gewürzigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespißte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind nicht vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Januar. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, kommt in jedem nicht zu trocknen Boden fort, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. — Sommertriebe mittelstark und lang, bräunlich-grün, punktiert; Fruchttaugen stark, eiförmig; Holztaugen eiförmig, zugespißt anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespißt, am Rande fein gesägt.



### No. 870. Madame Appert.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Jahr III. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1861 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, gezogen; er widmete sie seiner ältesten Tochter Madame Eugène Appert. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland wenig bekannte Birne von dem Gymnasiallehrer Schneider II, Vorsitzender des Gartenbau-Vereins zu Wittstock, der sich um die Verbreitung der vom Deutschen Pomologen-Vereine empfohlenen Obstsorten in der Prignitz verdient gemacht hat.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Appert (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 646). 2. Madame Appert (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 474). 3. Madame Appert (Thomas, Guide pratique, S. 73).

Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 60 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet und in eine stumpfe Spitze ausläuft; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet in eine abgestumpfte Kegelspitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt; Kelcheinfung flach und eng.

Stiel: lang, schwach, holzig, gebogen, bräunlich, schief, auf der Spitze der Frucht zwischen Falten sitzend.

Schale: fein, schmutzig gelb; Punkte fein, zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel oft stark berostet.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, saftreich, von fein gewürzigem, angenehmem süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer mäßig groß, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind kaum bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Sehr gute Frucht für die Tafel, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und kommt auf Quitte und Wildling gleich gut fort. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, fein und zahlreich punktiert; Fruchttaugen stumpfkegelförmig, wollig; Holztaugen spitz, flach, anliegend; Blatt groß, eiförmig, glänzend grün, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und mäßig stark.



**Kelch:** offen; Blättchen klein, verkümmert; Kelcheinfentung flach und eng.

**Stiel:** sehr lang, gekrümmt, holzig, nach der Frucht zu fleischig-verdickt, steht meist seitwärts und unterhalb der sich aufwerfenden Spitze der Frucht.

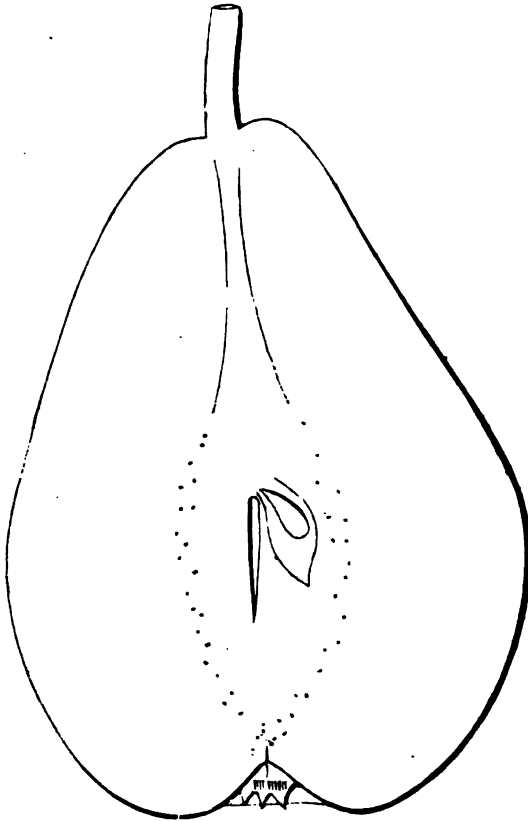
**Schale:** goldgelb, etwas rauh, fast ganz mit feinem, zimmetfarbigem Rost überzogen; Punkte durch den Rost etwas verdeckt.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fein, saftreich, schmelzend, von fast zimmetartig gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis December. Recht gute Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist fruchtbar, gedeiht auf Wilbling besser, wie auf Quitte und kommt in jedem Boden fort. — Sommertriebe mäßig lang und stark, bräunlich, punktiert; Frucht- augen stumpf-kegelförmig; Holz augen spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespißt, am Rande schwach gefägt.



### No. 872. Madame Vazille.

Dief 1. 3. a; Luc. III. 1. a; Jahr III. 1. \*\* September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in der Baumschule von André Leroy in Angers gezogen und nach einer Verwandten von Henri Desportes, Obergärtner dieser Baumschule, benannt. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Vazille (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 657). 2. Madame Vazille (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 99).

Gestalt: große, kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz=zugespitzt; Kelcheinfentung flach und eng.

Stiel: mäßig lang, stark, grün, in einer flachen Vertiefung stehend.

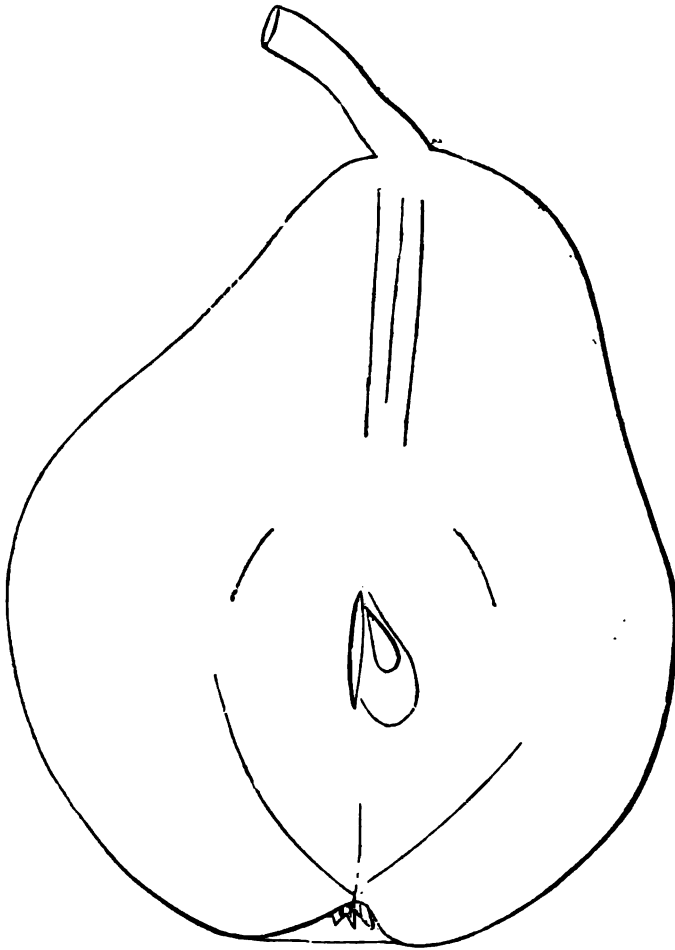
Schale: stark, rauh, grünlich-gelb, fast vollständig hellbraun berostet; Punkte zerstreut, wenig sichtbar.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, halbschmelzend, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmache.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, schwarzbraune, kurz=zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen kaum bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte September. Für Tafel und Wirtschaft recht brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt mäßig und kommt auf Wildling und auf Quitte fort. Sommertriebe lang und stark, hellbraun, stark punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen eiförmig, spitz, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig oder ei-lanzettlich, am Rande tief gesägt; Blattstiel kurz und stark.



## No. 873. Maréchal Vaillant.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Zahn III. 3. \*\* Januar.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Jahre 1864 von Boisbunel, Baumschuleneigentümer zu Rouen, aus Samen gezogen und nach Vaillant, Präsidenten des Gartenbau-Vereins zu Paris, benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent.



Literatur und Synonyme: 1. *Maréchal Vaillant* (*Journal de la Société d'horticulture à Paris*, 1865, XI, S. 645). 2. *Maréchal Vaillant* (*André Leroy, Dictionnaire de Pomologie*, No. 663). 3. *Maréchal Vaillant* (*Mas, le Verger*, No. 76, S. 155). 4. *Maréchal Vaillant* (*R. Hogg, the fruit Manual*, 1875, S. 478).

Gestalt: große, abgestumpft-kegelförmige, etwa 85 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie mäÙige Einziehungen und verzüngt sich mit stark-abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, oft unvollkommen; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben.

Stiel: 3 cm lang, stark, mitunter fleischig, gebogen, sitzt vertieft, oft zwischen starken Fleischanschwellungen.

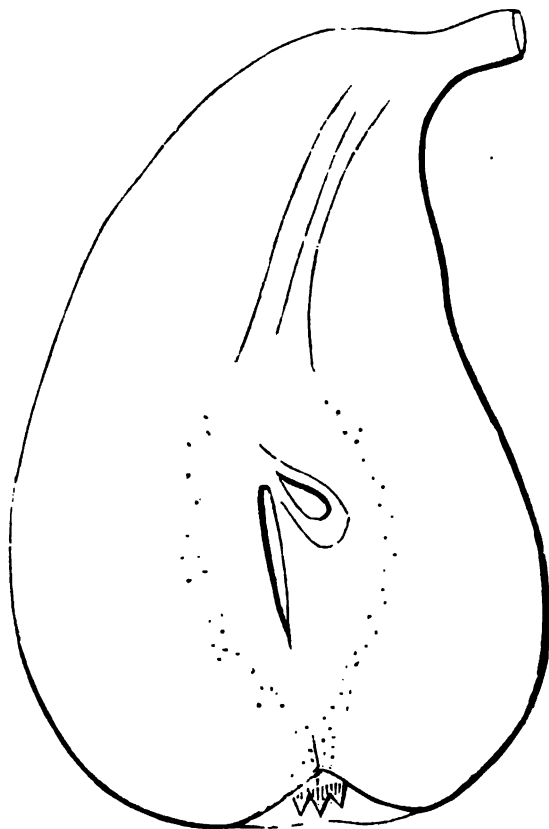
Schale: fein, grasgrün, später gelblich-grün; Punkte stark, zerstreut, zahlreich, braun; um den Kelch finden sich gewöhnlich mehrere Rostflecken.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem, schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: December bis Januar. Sehr gute, ansehnliche Tafelfrucht; aber auch für die Wirtschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäÙig, bildet eine gute Pyramide und trägt reichlich. Sommertriebe mäÙig lang und stark, olivengrün, schwach punktiert; Fruchttaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespitzt, abstehend; Blatt klein, ei-lanzettlich oder eiförmig, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiel lang, schwach; Nebenblätter lang, linienförmig.



## No. 874. Marshall Wilder.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn III. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1866 von André Leroy aus Samen gezogen und nach dem amerikanischen Pomologen Marshall Wilder in Boston benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: Marshall Wilder (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 673). 2. Marshall Wilder (Thomas, Guide pratique, 1875, S. 100).

Gestalt: große, feigenförmige und unregelmäßige, etwa 70 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie auf der einen Seite starke Einziehung und endet in eine übergebogene, abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz=zugespitzt; Kelcheinsenkung weit und tief.

Stiel: kurz, dick, fleischig, grün, seitwärts stehend und fast in die Frucht übergehend.

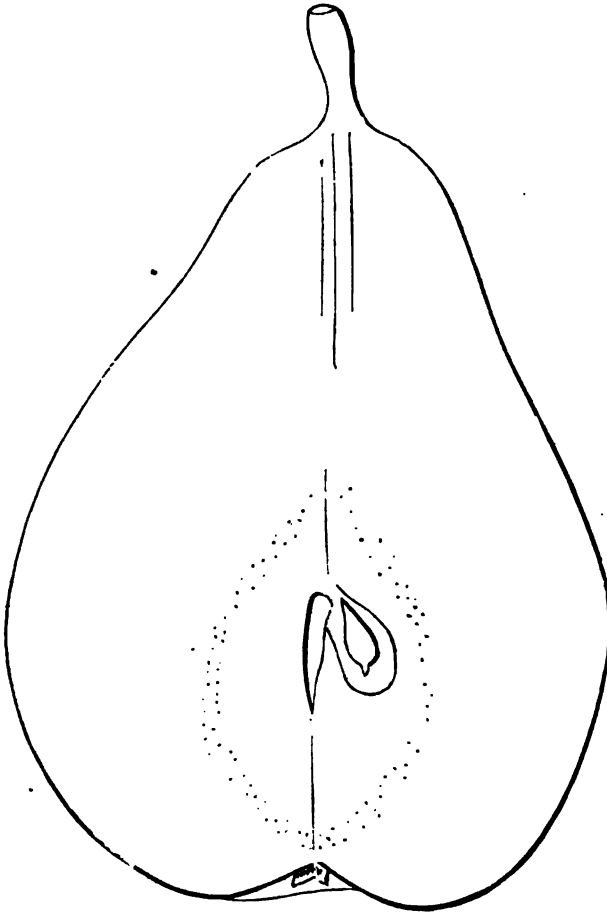
Schale: rauh, gelblich=grün; Punkte zahlreich; zimmetfarbiger Rost bildet größere oder kleinere Ueberzüge.

Fleisch: gelblich=weiß, fein, schmelzend, saftreich, von fein gewürzigem, süß=weinigem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer klein, gut entwickelte, kurz=zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: October bis November. Recht gute Tafel-  
frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, röthlich=braun, zahlreich punktiert; Fruchttaugen mäßig stark, stumpf=kegelförmig; Holztaugen spitz, angebrückt; Blatt mäßig groß, eiförmig, lang zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel stark und lang.



## No. 875. Marie Guiffe.

Diel I. 3. c; Enc. V. 1. a; Zahn III. 3. \*\* December-März.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von Guiffe in Sainte Ruffine bei Jussy aus Samen gezogen; der Züchter nannte sie nach seiner Tochter Marie. Der Baum trug zuerst im Jahre 1857. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gaucher, Baum-  
 schulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Marie Guisse (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 667). 2. Marie Guisse (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 478). 3. Marie Guisse, Saint-Germain du Bachot (Thomas, Guide pratique, S. 61).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 80 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele zu macht sie schlanke Einziehungen und verzüngt sich mit kumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen spitz, zurückgeschlagen; Kelcheinsenkung flach und weit, von einigen Falten umgeben.

Stiel: mittellang, stark, etwas gebogen, oben auf wie eingedrückt, mitunter auch fast in die Frucht übergehend.

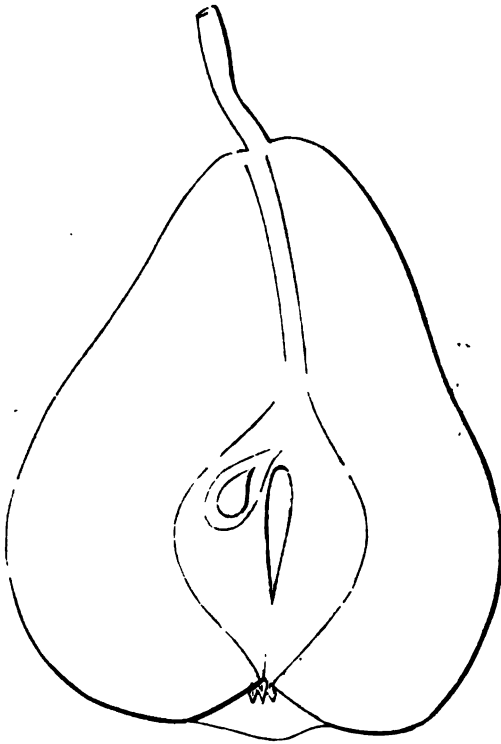
Schale: grünlich-gelb; Punkte häufig, stark, hellbraun; um Kelch und Stiel, oft auch auf der Oberfläche stark zusammenhängend befestigt.

Fleisch: weiß, schmelzend, saftreich, von unübertrefflichem, angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, kleine, ovale, kurz-zugespitzte, mit einem Köpfcchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind nur wenig bemerkbar.

Reife und Nutzung: Ende December bis März. Sehr gute Frucht für Tafel und Haushalt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe schlank, olivengrün; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzäugen spitz, anliegend; Blatt klein, eirund, am Rande schwach gesägt; Stiel kurz und mäßig stark.



No. 876. Marie Parent. = *Jll Hdb N 119 Band II*

*Memoire No 27605*  
 Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahrb III. 3. \*\* October-December.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde aus van Mons'schen Samen gezogen und von Vivort, Baumschulen-Director der Société van Mons in Geest-Saint-Remy (Belgien), im Jahre 1853 nach der Frau des Verlagsbuchh ndlers Parent in Brüssel benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

**Literatur und Synonyme:** 1. Marie Parent (André Leron, Dictionnaire de Pomologie, No. 669).

**Gestalt:** mittelgroße, freiselförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele endet sie mit sanften Einziehungen in eine kegelförmige Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung tief und weit, von starken Falten umgeben, die oft die Einsenkung verschieben.

**Stiel:** mittellang, schwach, holzig, gebogen, vertieft zwischen Falten sitzend, deren eine gewöhnlich etwas höher ist.

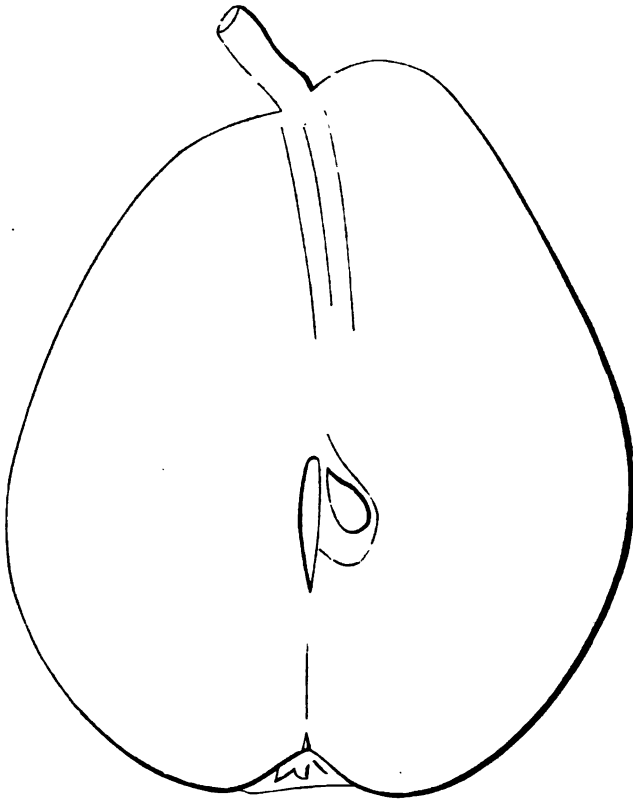
**Schale:** fein, goldgelb, auf der Sonnenseite carmoisinroth verwaschen und marmorirt; Punkte fein, zahlreich, braun; um Kelch und Stiel findet sich etwas Krost.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, eirunde, kurz-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis December. Brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, ist recht fruchtbar und bildet eine sparrige Pyramide. — Sommertriebe stark, von mittlerer Länge, rothbraun, schwach punkirt; Fruchttaugen abgestumpft-kegelförmig; Holztaugen eiförmig, anliegend; Blatt ei-lanzettlich, kurz-zugespißt, scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark. Von der *Neuris* unterscheidet sie sich durch spätere Reifezeit, durch Form, Geschmack und Vegetation.



### No. 877. Mariette de Millepieds.

Diel I. 3. c; Enc. V. 1. a; Zahn IV. 3. \*\* Mai.

Heimath und Vorkommen: diese sehr späte und empfehlenswerthe Frucht wurde von Maurice Goubault, Obstzüchter in Millepieds bei Angers, gezogen und von der Wittwe desselben unter obigem Namen in den Handel gebracht. Der Mutterstamm brachte die ersten Früchte im Jahre 1854. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Dinter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Maurice de Millepieds (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 670).



**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schief abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen groß, lang zugespitzt; Kelcheinfentung flach und weit.

**Stiel:** kurz, dick, fleischig, gebogen, sitzt wie eingesteckt, meist etwas seitwärts und unterhalb der wulstig sich erhebenden Spitze.

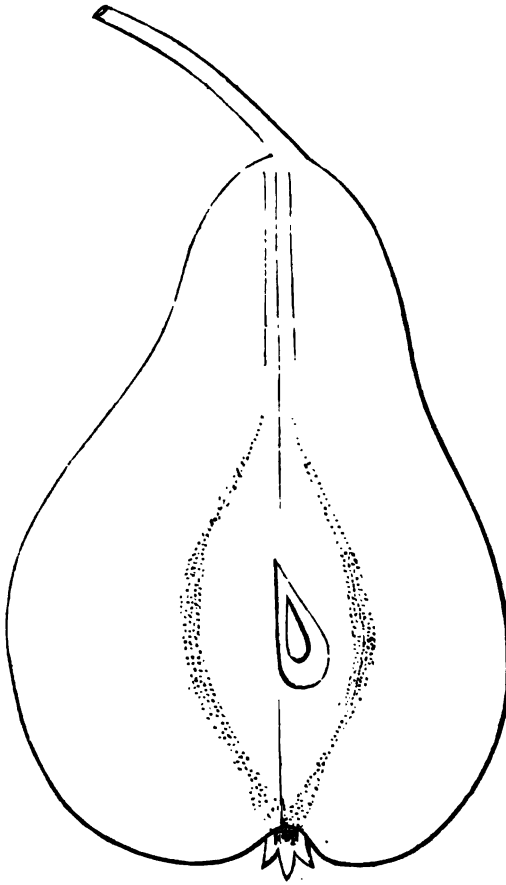
**Schale:** dick, etwas rauh, gelblich-grün, auf der Sonnenseite bräunlich-roth verwaschen; Punkte fein, zerstreut, hellbraun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Rostanflüge.

**Fleisch:** weiß, fein, saftig, schmelzend, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** etwas hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen finden sich mitunter.

**Reifezeit und Nutzung:** März bis Mai. Als späte Frucht für die Tafel recht brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig und trägt gut. — Sommertriebe schwach, kurz, bräunlich, stark punktiert; Fruchttaugen eiförmig, klein; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptisch, zugespitzt, am Rande schwach gefägt.



### No. 878. Maurice Desportes.

Diel I. 3. b; Enc. III. 1. a; Jahrb III. b. \*\* September.

Heimath und Vorkommen: der in der Baumschule von André Leroy zu Angers aus Samen gezogene Baum trug die ersten Früchte im Jahre 1863 und wurde nach dem jüngeren Sohne des Obergärtners genannter Baumschule benannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Maurice Desportes (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 679). 2. Maurice Desportes (Thomas, Guide pratique, S. 100).

**Gestalt:** mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 95 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schlanken Einziehungen in eine kegelförmige Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen mäÙig groß, spiz; Kelcheinsenkung eng und flach.

**Stiel:** sehr lang, stark gebogen, der abgerundeten Spitze aufstehend, oft fast in die Frucht übergehend.

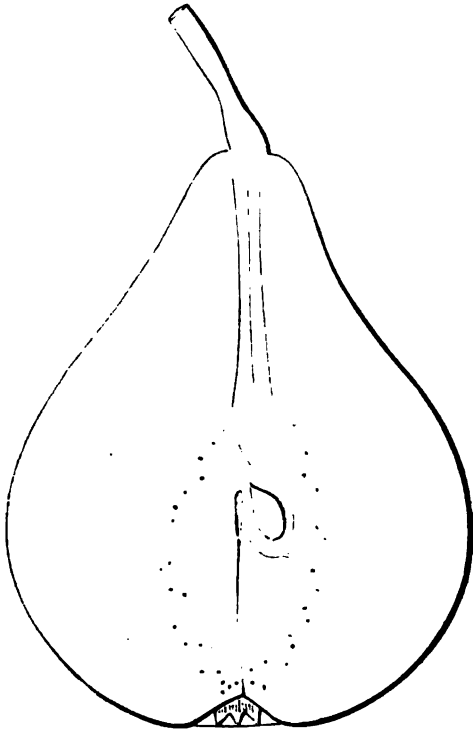
**Schale:** fein, glatt, gelb; Punkte fein, zerstreut; Rostflecke finden sich häufig; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von köstlichem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** geschlossen, selten schwach hohladig; Fächer eng, kurz-zugespizte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte September. Sie zählt zu den besseren Sommer-Tafelbirnen und verdient alle Beachtung.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist fruchtbar und gedeiht in jedem Boden. — Sommertriebe schlank, grünlich-braun, schwach punktiert; Augen klein, spiz, abstehend; Blätter mittelgroß, eiförmig, hellgrün, am Rande fein und scharf gesägt; Stiele stark und kurz. Auf Wildbling gedeiht er besser, wie auf Quitte.



## No. 879. Merlet.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Zahn III. 1. \*\* August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1861 von dem Baumschulenbesitzer Boisbunel in Rouen gezogen und nach dem Pomologen Merlet benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Merlet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 418). 2. Merlet (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 100).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 60 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab und endet mit kegelförmiger Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen lang-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung tief und weit.

**Stiel:** mäßig lang, holzig, oben und unten etwas angeschwollen, obenauf wie eingedrückt, etwas seitwärts stehend.

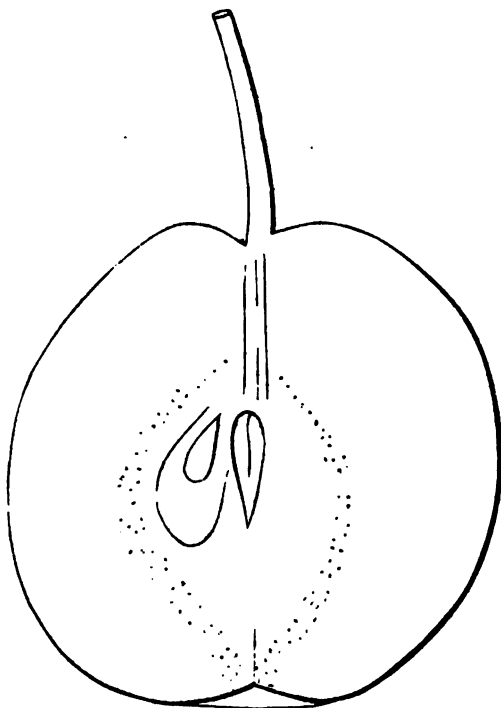
**Schale:** fein, glänzend, gelblich-grün; Punkte fein, zerstreut, grau; um den Kelch finden sich einige Kostanflüge.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, saftreich, von erfrischendem, angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte August. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, stark punktiert; Fruchtaugen stark, eiförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt elliptisch, lang-zugespißt, mäßig groß, am Rande schwach gezähnt, fast ganzrandig, unterseits etwas filzig; Blattstiele lang und dünn.



## No. 880. Mikado.

Dief VI. 2. b; Luc. X. 1; Zahn IV. b. †† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie soll ursprünglich aus China stammen und von da nach Japan gekommen sein; der Reisende Herr von Siebold brachte sie aus Japan mit und berichtet, daß sie dort sehr verbreitet sei. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Inspector Palandt in Gilsesheim.

Literatur und Synonyme: 1. Mikado (Dttolander, Florist et Pomologist). 2. Mikado (Thomas, Guide pratique, S. 115).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach beiden Seiten gleichmäßig ab.

Kelch: fehlt ganz; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: 30 mm lang, holzig, aufrecht, braun, weiß punktiert, obenaufl wie eingesteckt.

Schale: rauh, stark, grünlich-gelb; Punkte stark, zahlreich, hellbraun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Kossanflüge.

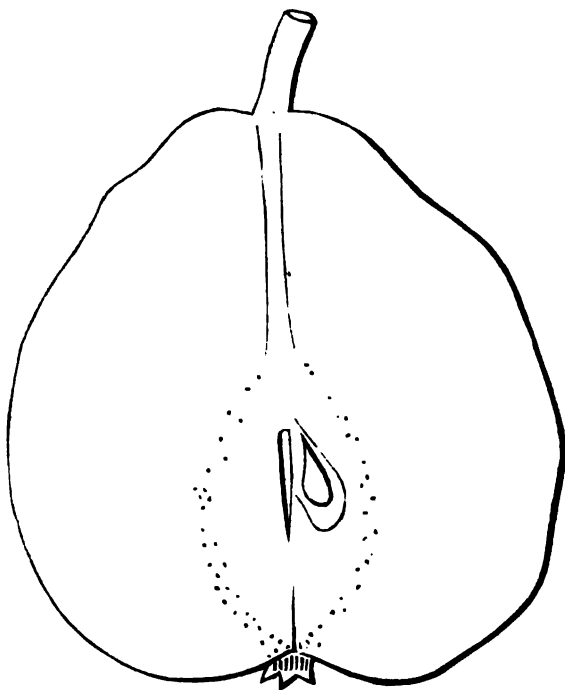
Fleisch: gelblich-weiß, fest, rübenartig, von ananasähnlichem Nachgeschmack.

Kernhaus: hohlröhrig; Fächer geräumig, schwarze, kurz-zugespizte, gut entwickelte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Zum Rohgenuß nicht zu gebrauchen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, trägt mäßig und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark, schlank, braun, punktiert; Frucht- augen stark, eiförmig; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt eiförmig, an der Basis herzförmig, am oberen Ende scharf zugespitzt, am Rande mit in haarähnliche Verlängerungen auslaufenden Sägezähnen besetzt, unbehaart.

Wir haben es hier mit einer Culturform von *Pirus ussuriensis* Maxim. (P. Simoni Carr.) zu thun, deren Cultur bei den Chinesen in eine sehr frühe Periode hinaufreicht. Mit unseren besten Sorten befruchtet, dürfte sie die Stammutter sehr gewürzhafter Birnen werden.



### No. 881. Milan de Rouen.

Diel I. 2. a; Luc. IV. 1. a; Jahr III. 1. \*\* August-September.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer in Rouen, aus Samen gezogen und im Jahre 1858 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

**Literatur und Synonyme:** 1. Milan de Rouen (van Houtte, Flore des Serres, 1873, S. 5). 2. Milan de Rouen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 685). 3. Milan de Rouen (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 481).

**Gestalt:** mittelgroße, kugelförmige oder abgestumpft-kegelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet, während sie nach dem Stiele ohne Einziehungen abnimmt und mit stumpfer Spitze endet.



**Kelch:** offen; Blättchen kurz-zugespißt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinfenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, dick, fast fleischig, in einer mit Falten umgebenen Vertiefung stehend, oft auch zur Seite gedrückt.

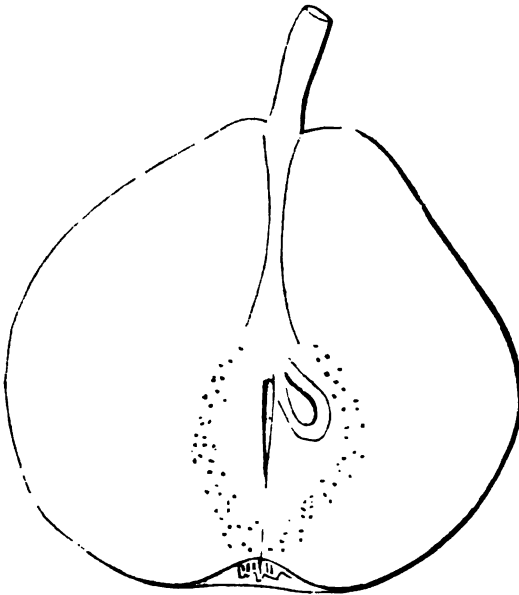
**Schale:** stark, dunkelgelb, glänzend; Punkte zerstreut, zahlreich; Kossanflüge finden sich hauptsächlich um Kelch und Stiel.

**Fleisch:** gelblich-weiß, mürbe, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer klein, gut ausgebildete, lang-zugespißte Samen enthaltend; Granulationen finden sich mitunter.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August bis Anfang September. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet auf Wildling und auch auf Quitte eine gute Pyramide. Sommertriebe stark, olivengrün, wollig; Fruchttaugen eirund; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt mäßig groß, elliptisch, fast ganzrandig; Blattstiel stark und kurz.



## No. 882. Miller.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahr III. 2. \*\* October - November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und im Jahre 1865 in den Handel gebracht. Er benannte sie nach P. Miller, Director des botanischen Gartens zu Chelsea bei London. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Miller (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 686). 2. Miller (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 100).

Gestalt: kleine, freiselförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Kelche nimmt sie ohne merkliche Einziehungen ab und endet mit stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen wenig entwickelt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: kurz, mäßig stark, holzig, in einer schwachen Vertiefung zwischen Falten stehend.

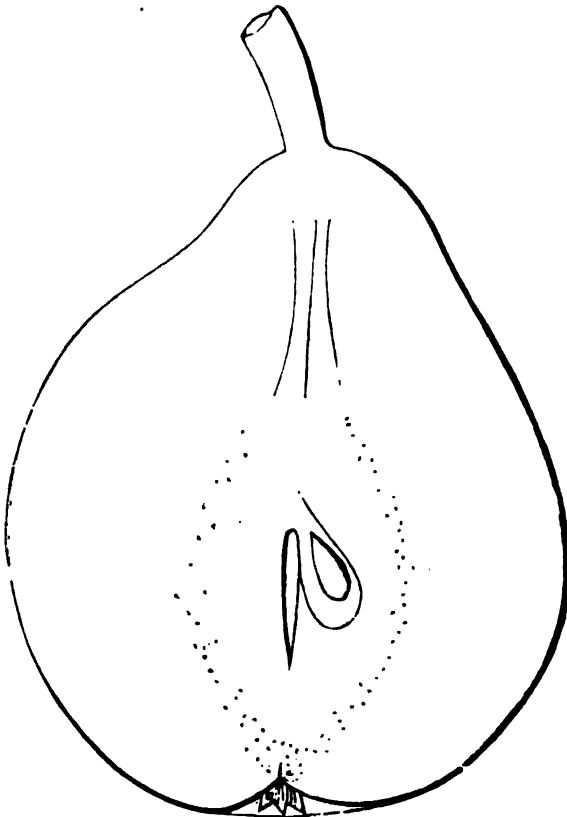
Schale: rauh, grünlich-gelb, fast ganz mit broncefarbigem Roste überzogen; Punkte fein, wenig bemerklich.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, von süß-weinigem, erfrischendem Geschmacke.

Kernhaus: schwach geöffnet; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: October bis November. Für die Tafel brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, gedeiht in jedem Boden, bildet eine gute Pyramide und trägt gut. — Sommertriebe aufrecht, stark, lang, gebogen, bräunlich-grün, punktiert; Fruchtäugen mäßig groß, eiförmig; Holzäugen spitz, abstehend; Blatt groß, eiförmig, kurz zugespitzt, am Rande schwach gezähnt; Blattstiel kurz und stark.

No. 883. *Nathalia Soetens*.

Diel I. 3. b; Luc. I. 1. a; Zahn IV. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Hellingx, Baumschulenbesitzer in Alost, aus Samen gezogen; der Mutterstamm trug im Jahre 1855 die ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt, verdient aber wegen ihrer Schönheit und Güte verbreitet zu werden; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von C. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. *Nathalia Soetens* (C. Pynaert, *Bulletins d'arboriculture*, 1876, S. 145).

**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele zu macht sie schwache Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen kurz-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

**Stiel:** 20 mm lang, stark, angeschwollen, hellbraun, sitzt oben auf wie eingesteckt, ist auch mitunter zur Seite gedrückt.

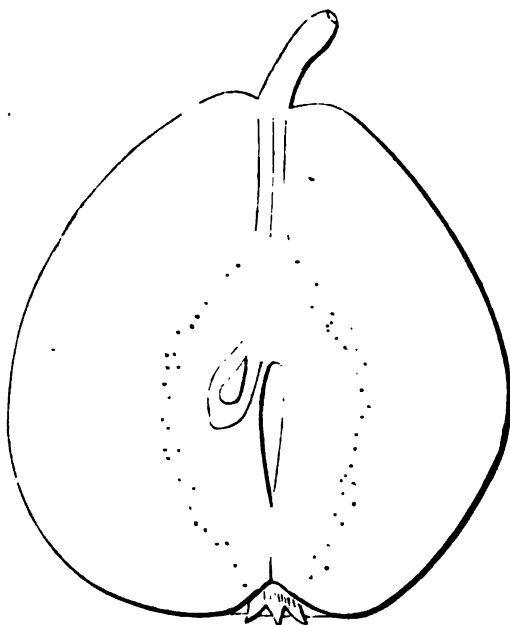
**Schale:** fein, etwas rauh, hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet; Punkte stark, häufig, braun; um Kelch und Stiel findet sich zusammenhängender Rost.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer mäÙig groß, gut ausgebildete, schwarzbraune, kurz-zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** September bis October. Vorzügliche Tafelfrucht, aber auch für den Markt werthvoll.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt dankbar und gedeiht auf Quitte und Wildling. Sommertriebe lang, stark, bräunlich-geröthet; Fruchtaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holzaugen spiß, anliegend; Blatt mäÙig groß, elliptisch, am Rande schwach gesägt, fast ganzrandig; Blattstiele mäÙig lang, dünn.



## No. 884. Oberst Grégoire.

Diel I. 2. c; Luc. V. 1. b; Zahn IV. 3. \*\* Winter.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Grégoire in Jodoigne aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Colonel Grégoire (Cat. Pynaert).

Gestalt: kleine, rundliche, stumpf-kegelförmige, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit stumpfer Kegelspitze.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespißt, aufrecht; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, stark, braun, obenauf wie eingesteckt.

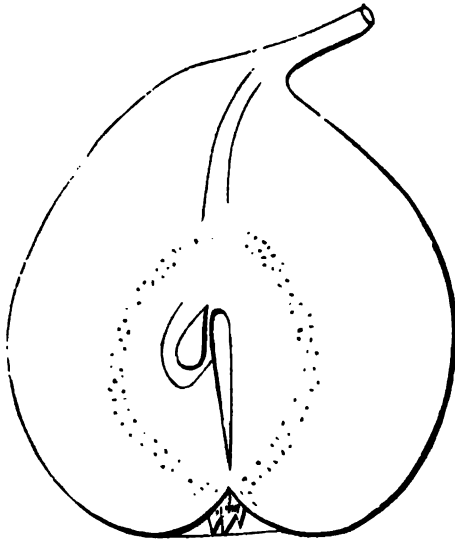
Schale: glatt, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel finden sich einige nekartige Koflanflüge.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehm süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, kleine, schwarzbraune, kurz-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind kaum vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Januar. Recht gute Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt mäßig und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. Sommertriebe mäßig lang und stark, rothbraun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig stark und lang.



## No. 885. Orange Mandarine.

, Die I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahr III. 2. \*\* Ende October.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen; er benannte sie nach der eigenthümlichen Form der Frucht. Der Mutterstamm trug im Jahre 1863 seine ersten Früchte. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Orange Mandarine (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 722). 2. Orange Mandarine (Thomas, Guide pratique, S. 74). 3. Orange Mandarine (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 488).

Gestalt: kleine, rundliche, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den sich die Frucht flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie wenig ab und verjüngt sich mit rundlicher Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, zugespitzt, mit nach innen neigenden Spitzen; Kelcheinfentung flach, eng, von einigen Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, mäßig stark, holzig, braun, immer zur Seite gedrückt und schief stehend.



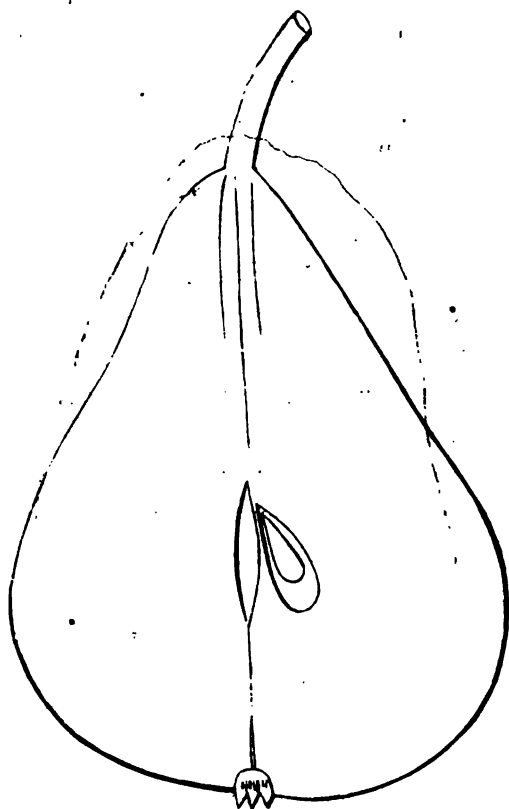
Schale: fein, hellgelb, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, häufig, hellbraun, einige auch grünlich; um Stiel und Kelch finden sich Rostanflüge und Figuren.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, wein-säuerlichem Geschmacke.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, lang-zugespizte Samen enthaltend.

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende October. Recht gute Tafelfrucht, die gleichzeitig mit der Köstlichen von Charneu und Napoleons Butterbirn reift.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auch auf Quitte. Sommertriebe schwach, bräunlich, stark punktiert; Fruchtaugen stark, eiförmig, wollig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, zugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel stark und lang.



No. 886. Pitmarston's Herzogin. *Grand Pitmarston*

Diel I. 3. c; Luc. III. 1. b; Jahrb III. b. \*\*\*†† October-November.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem verstorbenen Williams zu Pitmarston bei Worcester aus dem Samen der Herzogin von Angoulême gezogen und zuerst Pitmarston Duchesse d'Angoulême genannt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus England durch den jetzigen Hofgärtner Walter in Charlottenhof bei Potsdam.

Literatur und Synonyme: 1. Pitmarston Duchesse (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 493). 2. Duchesse d'Angoulême de Williams (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 93).

*groß lang gelblich weiß*  
 Gestalt: mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen und verjüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen klein, kurz zugespitzt, hart; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: lang, stark, bräunlich, etwas gebogen, sitzt wie eingesteckt oder geht mit Fleischringeln in die Frucht über.

Schale: *in Rind gelblich weiß*  
 glatt, oft etwas beutig und uneben, hellgrün; Punkte fein, zimmetfarbig, zerstreut; um Kelch und Stiel finden sich einige Rostflecken.

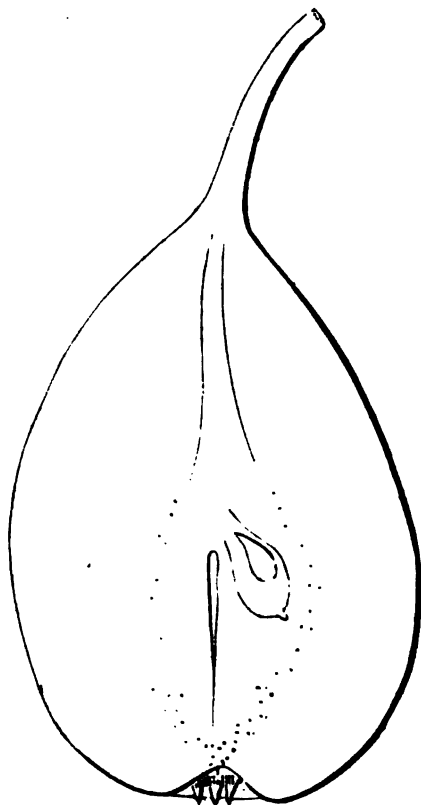
Fleisch: gelblich-grün, fein, schmelzend, saftreich, von merklich gewürzigem, süß-weinigem, erfrischendem Geschmache. *nicht gewürzig, süßlich*

Kernhaus: hohlachsig; Fächer eng, längliche, schwarzbraune, lang zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen nicht bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: ~~October bis November~~ *Ende Sept - Anfang October* Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt dankbar und bildet, auf Wildlinge veredelt, eine schöne tragbare Pyramide. Sommertriebe stark, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen zugespitzt, abstehend; Blatt mäsig, groß, elliptisch oder eirund, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und stark.

*Blatt gelblich weiß, ganz klein, aber nicht grün, gibt in der Frucht die Farbe*



### No. 887. Président d'Osmonville.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn III. 2. \*\* October-November.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Léon Declerc zu Laval im Jahre 1834 aus Samen gezogen und nach dem Präsidenten der Gartenbau-Gesellschaft zu Mayenne benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Président d'Osmonville (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 766). 2. Président d'Osmonville (Thomas, Guide pratique, S. 65).

Gestalt: kleine, kreffelförmige, 55 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich ei-

förmig abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich ohne Einziehungen und endet mit kreiselförmiger Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen aufrecht, lang-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** sehr lang, dünn, holzig, gebogen, an der Basis fleischig, fast in die Frucht übergehend, oft auch etwas seitwärts gedrückt.

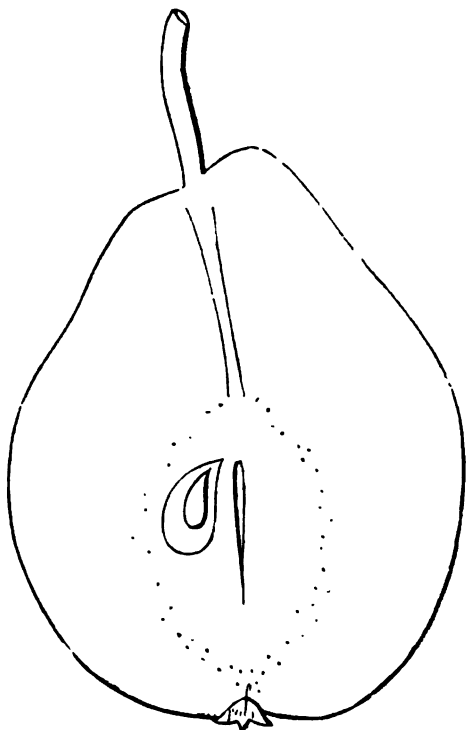
**Schale:** hellgelb, an der Sonnenseite mitunter röthlich geflammt; Punkte zahlreich, rostfarbig; Kostonflüge mehr oder weniger vorhanden.

**Fleisch:** weiß, fein, saftreich, schmelzend, von zimmetartigem, süß-weinigem Geschmache.

**Kernhaus:** schwach hohlschig; Fächer klein, vollkommene, kurz-zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** October-November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt dankbar und bildet auf Quitte und Wildling eine gute Pyramide. Sommertriebe lang und stark, braunroth überlaufen, punktirt; Fruchtaugen bauchig, mäßig groß; Holzaugen spiß, anliegend; Blatt groß, elliptisch, lang-zugespißt, am Rande scharf gesägt; Blattstiel kurz und stark; Nebenblätter kurz, linienförmig.



### No. 888. *Président Royer*.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn III. 2. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Xavier Grégoire, Vohgerber und bekannter Obstzüchter in Tadoigne, gezogen und nach Royer, dem Präsidenten der Belgischen Gartenbau-Gesellschaft, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1862. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von André Leroy, Baumschulenhelfer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. *Président Royer* (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 768). 2. *Président Royer* (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: mittelgroße, stumpf-kegelförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit kurzen Einziehungen ab und endet mit schräger, abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen kurz-zugespißt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinfenkung flach und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** mäßig lang und stark, grünlich-braun, schwach gebogen, flach vertieft, meist seitwärts und unterhalb der wulstig sich aufwerfenden Fruchtspitze stehend.

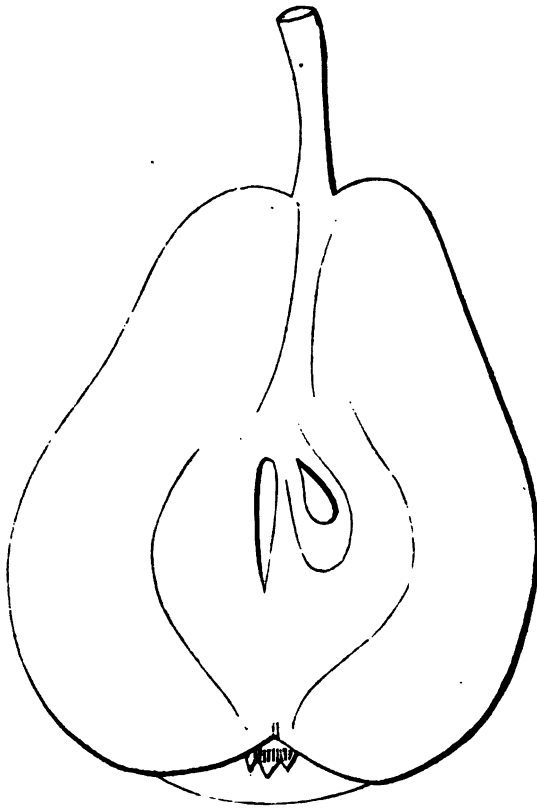
**Schale:** fein, hellgelb; Punkte fein, zerstreut, braun oder grünlich, stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach geröthet.

**Fleisch:** weiß, fein, saftreich, von gewürzhaftem, süß-weinigem Geschmaße.

**Kernhaus:** hohladig; Fächer eng, schwarzbraune, langzugespißte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** October. Für Tafel und Haushalt brauchbar.

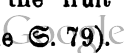
**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, trägt mäßig, und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe lang, mäßig stark, grünlich, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf-legelförmig; Holztaugen oval, abstehend; Blatt ziemlich groß, eiförmig, lang-zugespißt, am Rande regelmäßig gefägt; Blattstiel von mäßiger Länge und Stärke.



No. 889. Prévost.

Diel I 3. c; Luc. V. 1. a; Jahm IV. 3. \*\*† November-März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexandre Bivort, Director der Baumschulen der Sociéte van Mons, gezogen und nach N. J. Prévost, Baumschulenbesitzer zu Bois-Guillaume bei Rouen, benannt. Der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1842 in Geest = Saint = Remy bei Jodoigne in Belgien. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Prévost (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 770). 2. Prévost (B. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 495). 3. Prévost (Thomas, Guide pratique ).



4. Prévost's Pomeranzenbirne (Dochnahl, der sichere Führer in der Obstkunde, 1855. II. S. 159, No. 839).

Gestalt: große, birnförmige, etwa 70 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele macht sie kurze Einziehungen und endet mit abgestumpft-kegelförmiger Spitze.

Kelch: offen; Blättchen aufrecht, kurz-zugespitzt; Kelcheinfentung tief und weit.

Stiel: mittellang, stark, etwas gebogen, braun, in einer schwachen Vertiefung stehend, oft auch etwas zur Seite gedrückt.

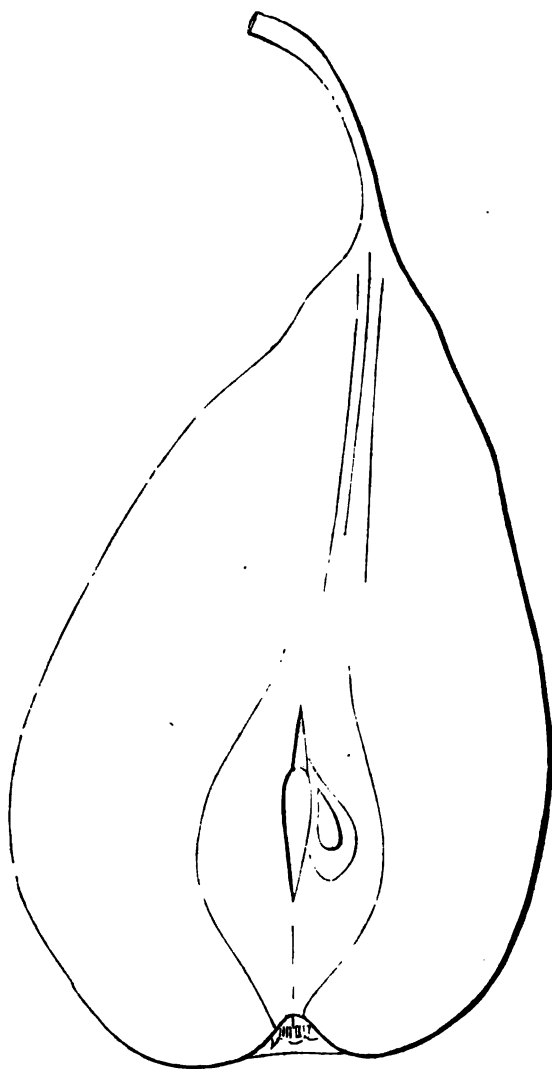
Schale: fein, hellgrün, später citronengelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel, auch vereinzelt auf der Frucht, finden sich hellbraune Rostüberzüge.

Fleisch: weiß, fein, halb-schmelzend, saftig, von süß-weinigem, stark gewürzigem Geschmack.

Kernhaus: hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Januar bis März. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet eine schöne Pyramide und ist ziemlich fruchtbar. Sommertriebe stark, kurz, bräunlich, zahlreich punktirt; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, abstehend, filzig; Blatt groß, elliptisch, am Rande unregelmäßig gesägt, fast ganzrandig; Blattstiel lang, schwach, röthlich; Nebenblätter, kurz, linienförmig.



No. 890. Prince Camille de Rohan.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Zahn IV. 3. \*\* Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Jonghe, Baum-  
schulenbesitzer in Brüssel, aus Samen gezogen und dem Prinzen Camille

de Rohan zu Ehren benannt; ich erhielt sie bereits im Jahre 1864 direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Prince Camille de Rohan (Lauche, Nüßke, Königl. Landes-Baumschule u. s. w., 1872, S. 174). 2. Prince Camille (Thomas, Guide pratique, S. 103).

Gestalt: große, fast flaschenförmige, etwa 70 mm breite und 110 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich mit langer in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: geschlossen; Blättchen kurz, hartschalig; Kelcheinfentung flach und eng, von Falten umgeben, die sich oft über den Rand hinziehen und die Frucht uneben machen.

Stiel: lang, holzig, gebogen, hellbraun, aus der vorgezogenen Spitze in die Frucht übergehend.

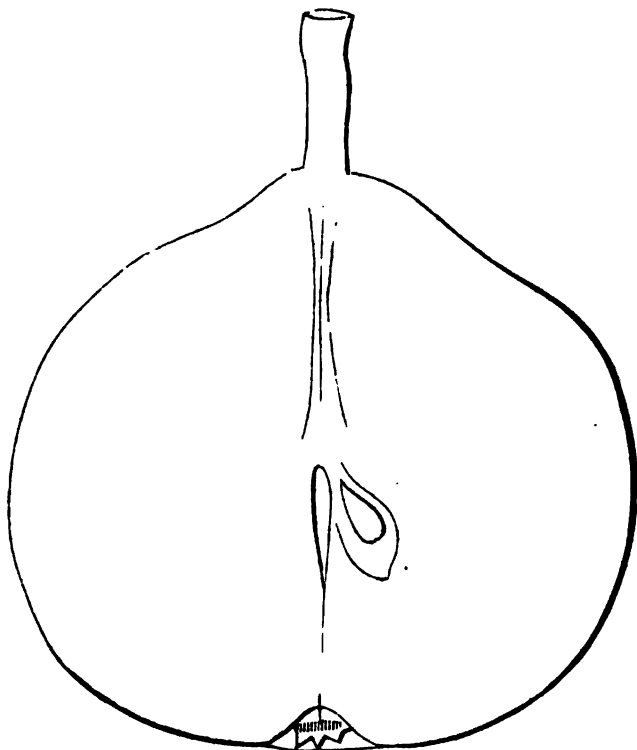
Schale: hellgrün, stark besonnte Früchte an der Sonnenseite schwach bräunlich-geröthet; Punkte und Rostfiguren häufig über die ganze Frucht zerstreut.

Fleisch: grünlich-weiß, fein, schmelzend, von gewürzhaftem, fast süßweinigem Geschmack.

Kernhaus: hohlschiffig; Fächer eng, kleine, wenig entwickelte, kurz zugespitzte, schwarz-braune Samen enthaltend. Granulationen finden sich nicht.

Reifezeit und Nutzung: Januar bis Februar. Vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und kommt auf Quitt mit Wildling gleich gut fort. Sommertriebe stark, braun, punktiert; Fruchtaugen stumpf-legelförmig; Holzaugen stumpf-zugespitzt, anliegend; Blätter groß, elliptisch oder eirund, am Rande fein gesägt; Blattstiele stark und lang.



### No. 891. Prince Napoleon.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn IV. 3. \*\* Februar-März.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Boisbunel, Baumschulenbesitzer zu Rouen, aus Samen gezogen und dem Prinzen Napoleon, Ehrenpräsidenten der Gartenbaugesellschaft zu Paris, zu Ehren benannt. Diese in Deutschland wenig verbreitete Frucht kam im Jahre 1865 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Koch, Inspector der Landesbaumschule in Braunschweig.

**Literatur und Synonyme:** 1. Prince Napoleon (Boisbunel, *Revue de l'horticulture*, 1867, S. 378). 2. Prince Napoleon (André Leroy, *Dictionnaire de Pomologie*, No. 773). 3. Prince Napoleon (Mas, *le Verger*, I. No. 49). 4. Prince Napoleon (Thomas, *Guide pratique*, S. 103).

**Gestalt:** mittelgroße, kreiselförmige, fast rundliche, etwa 85 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Kelche rundet sich die Frucht flach ab, während sie nach dem Stiele stark abnimmt und sich mit stumpfer Spitze verjüngt.

**Kelch:** halboffen; Blättchen klein, aufrecht, kurz-zugespißt; Kelch-einsenkung flach und eng.

**Stiel:** mäßig lang, stark, fleischig, an der Spitze verdickt, obenauf, mehr oder weniger vertieft zwischen Falten stehend.

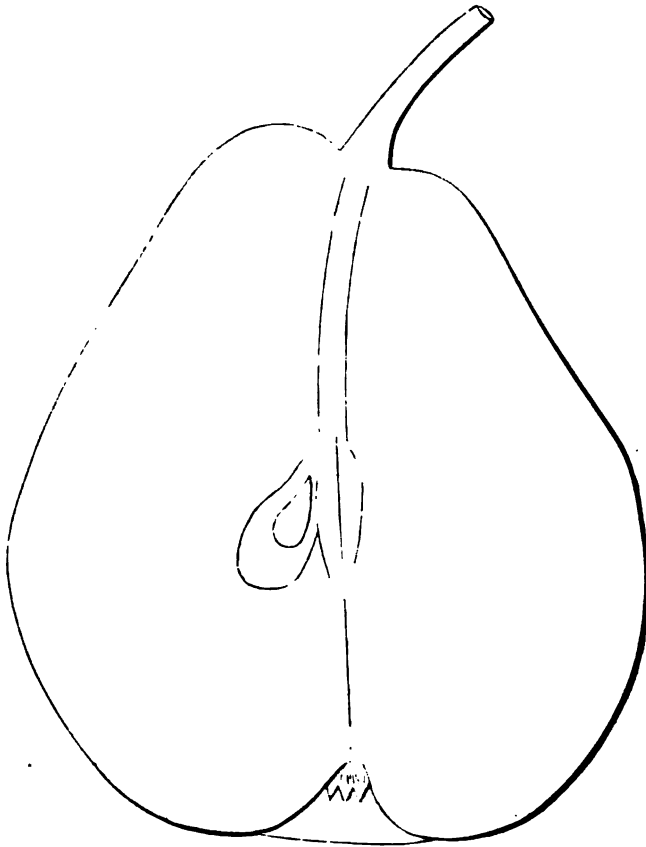
**Schale:** fein, rauh, grünlich-gelb, fast ganz mit braunem Rost überzogen; Punkte fein, grau, wenig sichtbar.

**Fleisch:** grünlich-weiß oder gelblich, halb schmelzend, saftig, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** Februar bis März. Für die Tafel recht brauchbare Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig stark, ist ziemlich fruchtbar, gedeiht auf Wildling und Quitte und bildet eine gute Pyramide. — Sommertriebe lang und mäßig stark, bräunlich, wollig, punktiert; Fruchttaugen groß, eiförmig; Holztaugen klein, spitz, abstehend; Blatt elliptisch oder eiförmig, kurz zugespißt, am Rande schwach gefägt oder ganzrandig; Blattstiel mäßig lang und stark.



### No. 892. Große Prinzessinbirn.

Diel II. 3, b; Luc. IX. 1, b; Jahr IV. 2. \* + + Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht für die Wirthschaft kommt in der Altmark und im Lüneburgischen häufig vor; ich erhielt sie von meinem Vater, Gräflich von Bernstorff'schem Schloßgärtner zu Gartow, in der Provinz Hannover. Ueber ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

schön abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich mit kurzen Einziehungen und endet in eine stumpfe Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, aufrecht, hart; Kelcheinlenkung tief, weit, eben.

Stiel: lang, stark, dunkelbraun, oben auf wie eingedrückt, oft auch durch einen starken Fleischwulst zur Seite gebogen.

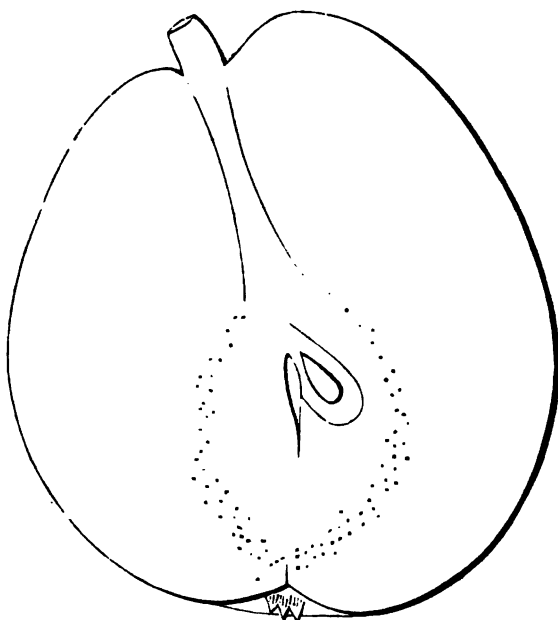
Schale: rauh, stark, hellgrün, grün gefleckt, auf der Sonnenseite gelblich-grün; Koft über die ganze Frucht zerstreut, um Stiel und Kelch zusammenhängend.

Fleisch: gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich; um das Kernhaus finden sich schwache Granulationen, von süßem, etwas muskirtem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohladfig; Fächer klein, hellbraune, kurz zugespitzte Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: Ende September; für die Tafel noch brauchbar; eine ganz vorzügliche Frucht für wirtschaftliche Zwecke. Sie hält sich etwa 14 Tage und wird dann mehlig.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar, gedeiht in jedem Boden und ist nicht empfindlich — Sommertriebe stark, lang, braun, punktiert; Fruchttaugen stumpf-legelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt groß, oberseits glänzend, elliptisch, am Rande stark gefägt; Blattstiel stark und lang. —



## No. 893. Priou.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn III. 3. \*\* März-Mai.

Heimath und Vorkommen: André Leroy in Angers erhielt sie von einem Müller Priou in Boudard zu Grezille bei Brissac (Maine-et-Loire); er brachte sie im Jahre 1865 in den Handel. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Winter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: 1. Priou (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 780). 2. Priou (Thomas, Guide pratique. S. 103).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und 75 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schiefer, stumpfer Spitze.

Kelch: offen; Blättchen hart, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und weit.



**Stiel:** sehr kurz, stark, fleischig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht.

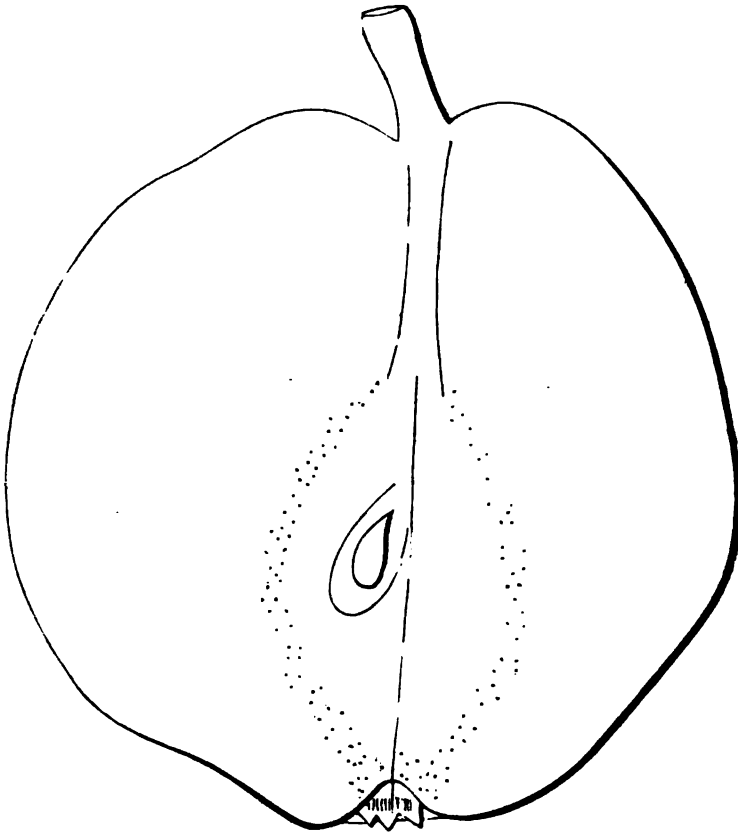
**Schale:** hellgelb, auf der Sonnenseite schön geröthet, punktirt und geflammt; Punkte zahlreich, braun; Rostflecken finden sich oft um den Kelch.

**Fleisch:** weiß, fein, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespißte, schwarz-braune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** März bis Mai. Sehr gute, späte Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, trägt reichlich und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe mäßig stark und lang, gebogen, grünlich-braun, schwach punktirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt klein, eiförmig, kurz-zugespißt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang und stark.



### No. 894. Professeur Barral.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Jahr IV. 2. \*\* October - November.

**Heimath und Vorkommen:** diese vorzügliche Varietät wurde von Boisselot in Nantes aus dem Samen der Williams Christbirn gezogen und nach dem landwirthschaftlichen Schriftsteller Barral benannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Winter & Eblen, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

**Literatur und Synonyme:** Professeur Barral (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 781). 2. Professor Barral (H. Sogg, the fruit Manual, 1875, S. 496). 3. Professeur Barral (Thomas, Guide pratique, S. 103).

**Gestalt:** große, kugelförmige, etwa 90 mm breite und ebenso hohe Birn; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten gleichmäßig ab; sie ist sehr uneben und meistens auf der einen Seite mehr entwickelt wie auf der anderen.

**Relch:** offen; Blättchen mäßig groß, kurz-zugespißt; Relcheinfentung flach und eng, von starken Falten umgeben.

**Stiel:** kurz, stark, fleischig, etwas gebogen, sitzt schief und schwach vertieft zwischen Falten.

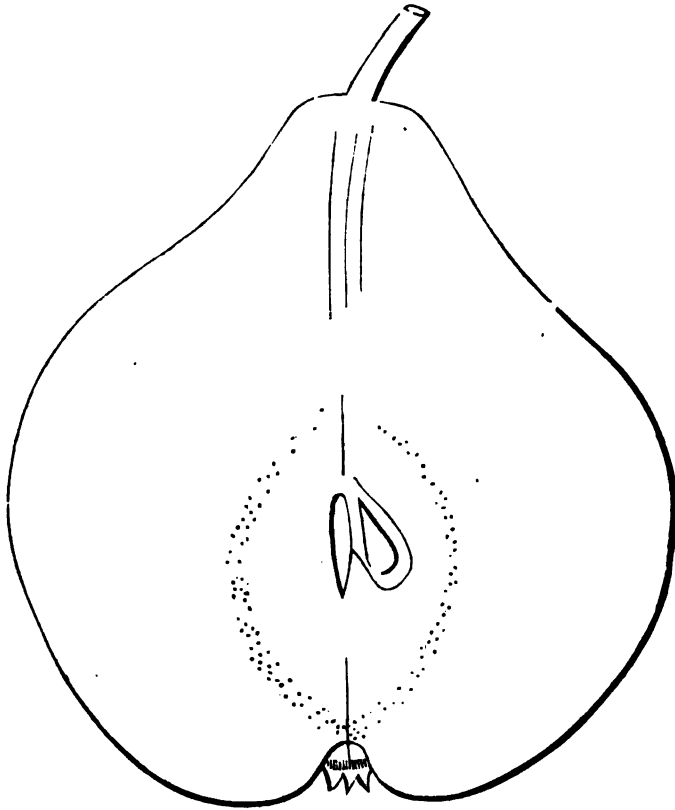
**Schale:** stark, rauh, orange-gelb, auf der Sonnenseite leicht geröthet; Punkte zahlreich, grau oder braun.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von recht gutem, gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** fast geschlossen; Fächer geräumig, lang-zugespißte, schwarz-braune, gut ausgebildete Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** October bis November. Für Tafel und Wirthschaft brauchbare Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist mäßig fruchtbar und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, grünlich-braun, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig, mäßig stark; Holzaugen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, kurz-zugespißt, oberseits glänzend, am Rande scharf und unregelmäßig gesägt; Blattstiel von mittlerer Stärke und Länge; Nebenblätter kurz, linienförmig.



### No. 895. Professor Hortolès.

Diel I. 2. b; Luc. III. 1. a; Jahrb III. 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: diese werthvolle Frucht wurde von Morel gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Ed. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Professor Hortolès (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 103).

Gestalt: große, abgestumpft-birnförmige, etwa 90 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele macht sie kurze Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** geschlossen; Blättchen kurz, hartschalig, aufrecht, mit auswärts geneigten Spizen; Kelcheinsenkung tief und eng, von Falten umgeben, die oft über die Kelchwölbung hinausgehen.

**Stiel:** kurz, stark, braun, oft zur Seite gebogen, sitzt in einer flachen Vertiefung, wie eingesteckt.

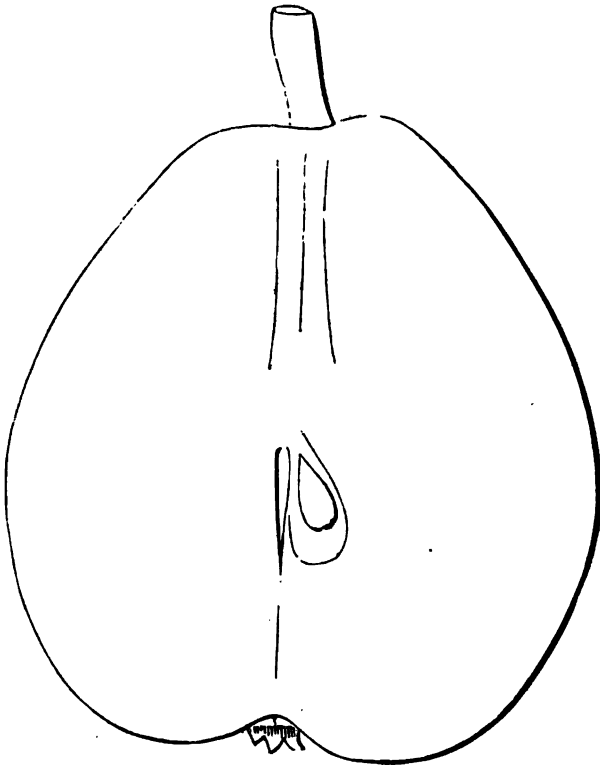
**Schale:** dünn, fein, rauh, hellgrün, später gelblich-grün; stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter schwach bräunlich-geröthet; Punkte zahlreich, stellenweise in Rostflecken übergehend. Geruch angenehm muskirt.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzigem, angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** Ende October, gleichzeitig mit der Guten Louise von Avanches und der Köstlichen von Charneu. Für Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden, ist nicht empfindlich und trägt dankbar. — Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge, bräunlich; Fruchttaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, eiförmig, kurz-zugespitzt, scharf gesägt.



## No. 896. Puebla.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn III. 2. \*\* October.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde im Jahre 1863 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und nach der Stadt Puebla in Mexiko benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter.

**Literatur und Synonyme:** 1. Puebla (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 784). 2. Puebla (Thomas, Guide pratique, S. 103).

**Gestalt:** große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich

eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und verzüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

Relch: offen; Blättchen kurz-zugespitzt, mit auswärts geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach und weit.

Stiel: kurz, stark, fast fleischig, grünlich-braun, sitzt flach vertieft, oben auf, ist auch mitunter durch einen Wulst seitwärts gebogen.

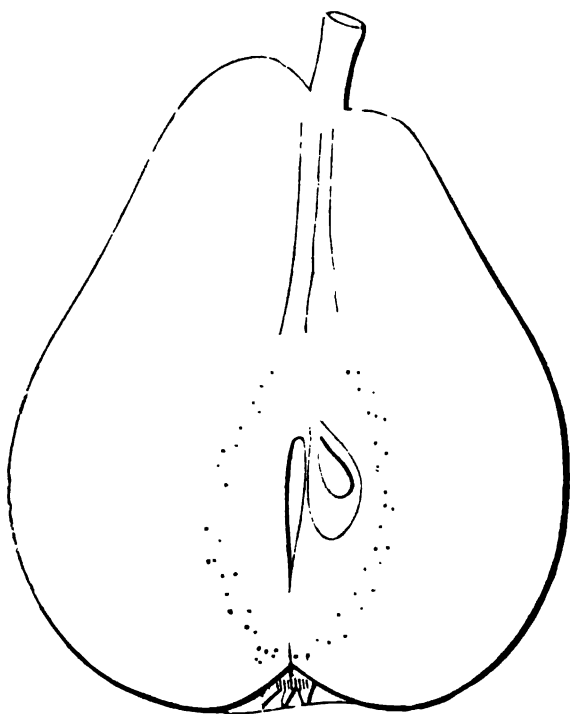
Schale: stark, rauh, gelb, fast ganz mit bräunlichem Roste bedeckt.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Geschmack. Geruch angenehm.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reife und Nutzung: Ende September bis October. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt gut und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark, lang, gelblich-grün, punktiert; Fruchttaugen mäßig stark, abgestumpft, etwas wollig; Holztaugen zugespitzt, anlegend; Blatt klein, elliptisch, fast lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande fein gesägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



### No. 897. Robert Hogg.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn III. 2. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1868 von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, aus Samen gezogen und R. Hogg, dem Director der Society Royal d'Horticultural zu London, gewidmet. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Robert Hogg (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 795). 2 Robert Hogg (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 498). 3. Robert Hogg (Thomas, Guide pratique, S. 104).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 70 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich



eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie fast ohne Einziehungen ab und endet mit stumpfer, schräger Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen lang-zugespißt; Kelcheinbuchtung tief und eng.

**Stiel:** kurz, dick, fast fleischig, grünlich, sitzt wenig vertieft, häufig etwas unterhalb und seitwärts der sich wulstig aufwerfenden Spitze.

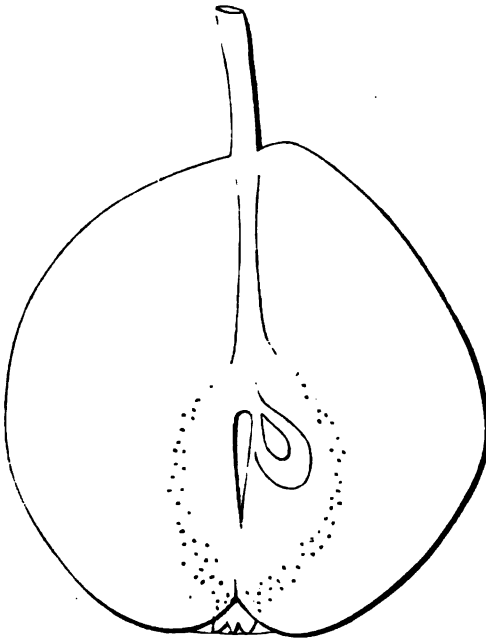
**Schale:** etwas rauh, grünlich-gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich häufig Krost.

**Fleisch:** gelblich-weiß, halbschmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** hohlschig; Fächer geräumig, lang-zugespißte, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August bis Anfang September. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft und trägt dankbar. Sommertriebe stark, mäßig lang, olivenfarbig, punktiert; Fruchttaugen stark, abgestumpft; Holztaugen spitz, anliegend; Blatt groß, eiförmig, kurz-zugespißt, am Rande schwach gefägt; Blattstiel lang und stark.



No. 898. Royale Vendée.

*St. Louis = 753*

Diel I. 2. c; Enc. VI. 1. a; Jahrb III. 3. \*\* Januar-Februar.

Heimath und Vorkommen: diese gute Winterfrucht wurde von des Nouhes in der Vendée aus Samen gezogen; in den Handel kam sie im Jahre 1865. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Baumschulenebesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Royale-Vendée (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 812). 2. Royale-Vendée (Thomas, Guide pratique, S. 68).

Gestalt: kleine, kugelförmige, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Birn; der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; die Frucht rundet sich nach dem Kelch und Stiele ziemlich gleichmäßig ab.

Kelch: offen; Blättchen lang-zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelchsenkung tief und eng.

**Stiel:** lang, dünn, holzig, seitwärts und unterhalb der sich wulstig erhebenden Spitze der Frucht; er ist auch oft zur Seite gedrückt.

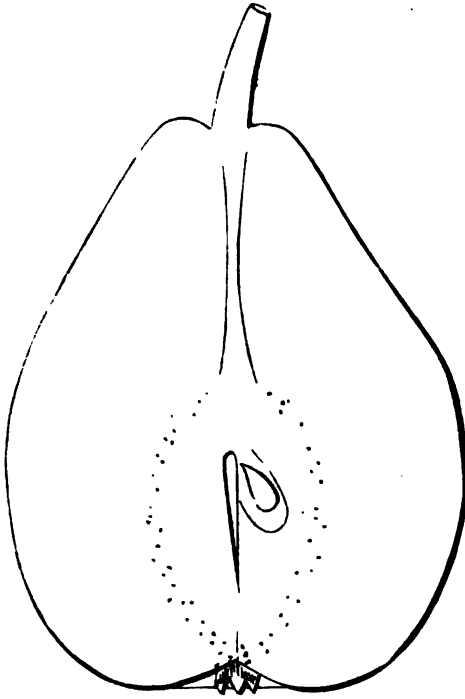
**Schale:** grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte zahlreich, braun; um Kelch und Stiel findet sich häufig Rost.

**Fleisch:** grünlich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von erfrischendem, süß-weinigem Geschmacke.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer klein, kurz-zugespizte, schwarz-braune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** December bis Februar. Recht gute Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt gut und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und kurz, bräunlich, stark punktiert; Fruchttaugen groß, eiförmig; Holztaugen zugespitzt, anliegend; Blatt mäßig groß, eiförmig, am Rande scharf gefägt; Blattstiel mäßig stark und lang.



### No. 899. Schmelzende der Hauptschule.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. b; Zahn III. c. \*\*\* October-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Robert & Morceau, Handelsgärtner in Angers, in den Handel gebracht und nach dem Plage, wo der Mutterstamm gefunden wurde, benannt; derselbe brachte im Jahre 1861 die ersten Früchte. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Fondante de la Maitre-École (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 513). 2. Fondante de la Maitre-École (Thomas, Guide pratique, S. 78)

Gestalt: mittelgroße, freiselförmige, etwa 60 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie stärker ab und endet mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** fast geschlossen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, holzig, schwach gebogen, bräunlich, flach vertieft, zwischen Falten obenauf stehend.

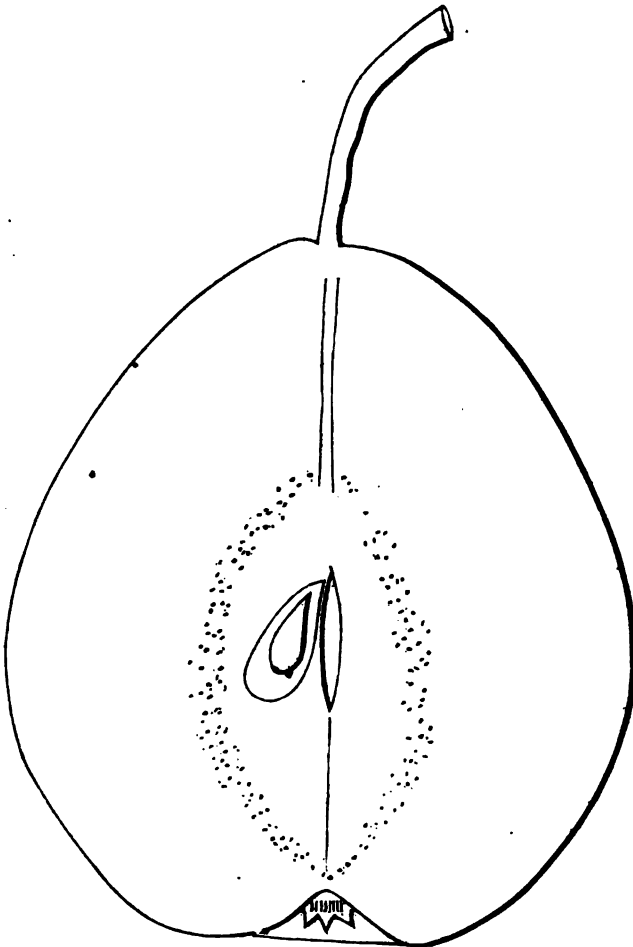
**Schale:** hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gesclammt; Punkte zahlreich, hellbraun.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fest, fein, saftreich, von süß-weinigem, wenig gewürzigem Geschmade.

**Kernhaus:** etwas hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen finden sich häufig. Geruch angenehm.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis December. Für Tafel und Birtthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst stark, trägt mäßig und gedeiht auf Quitte und Wildling. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, punktiert; Fruchtaugen stark, stumpf-eiförmig; Holzaugen spiz, anliegend; Blatt eilanzettlich, kurz-zugespißt, schwach gefägt; Blattstiel stark und lang.



### No. 900. Schmelzende von Thirriot.

Diel I. 1. b; Enc. III. 1. b; Jahrb IV. 2. \* \* † † Ende October=November.

Heimath und Vorkommen: die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte in Gent und vom General-Consul von Lade in Weisenheim. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und Schönheit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. Fondante de Thirriot (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 67).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit dicker, abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, schmal, hornartig; Kelcheinfentung flach und eng, von einigen schwachen Falten umgeben.

Stiel: sehr lang, gebogen, in einer flachen Vertiefung, wie eingebrückt stehend.

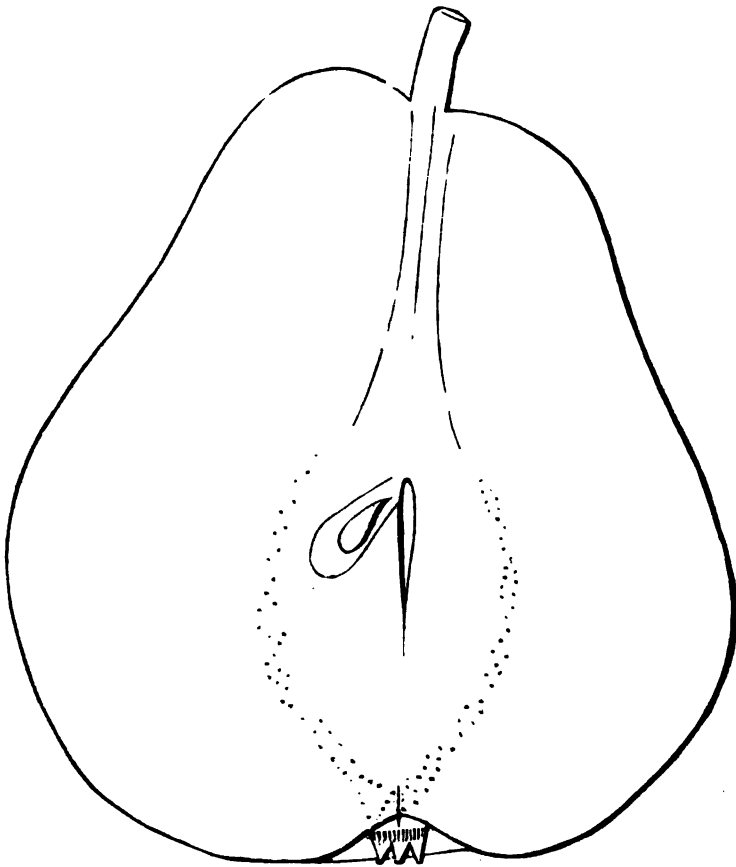
Schale: fein, glatt, gelblich-grün, bei völliger Reife hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, die ganze Frucht fein, grünlich und braun, fast forellenartig punktirt; in der Röthe sind die Punkte bräunlich umflossen.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, saftreich, süß, von ausgezeichnetem, fein gewürzhaftem Geschmacke.

Kernhaus: schwach hohlschig; Fächer klein, gut ausgebildete, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind nur schwach vorhanden.

Reife und Nutzung: sie reift Ende October und hält sich bis Mitte November; eine vorzügliche Tafelfrucht, die sich durch Schönheit, Größe und vorzüglichem Geschmack auszeichnet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich, trägt reichlich und bildet eine schöne Pyramide. — Sommertriebe mäßig stark und lang, bräunlich-geröthet, fein punktirt; Fruchttaugen stumpf-zugespitzt; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt eilanzettlich, groß, am Rande fein gesägt; Blattstiel stark, kurz.



## No. 901. Schöne von Brissac.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 2. a; Jahr IV. 3. \*++ Februar bis April.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1832 von Jean Henri Benoist, Baumschulenbesitzer in Brissac bei Angers, aus Samen gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: Belle de Brissac (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 81). 2. Belle de Brissac (Thomas, Guide pratique, S. 85). 3. Belle de Brissac (R. Hogg, the fruit Manual, 1873, S. 373).



**Gestalt:** sehr große, fast glockenförmige, etwa 95 mm breite und 100 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit starken Einziehungen und endet mit stark abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen groß, aufrecht, lang-zugespitzt; Kelcheinsenkung flach und weit.

**Stiel:** kurz, stark, fleischig, in einer flachen und weiten Einsenkung stehend.

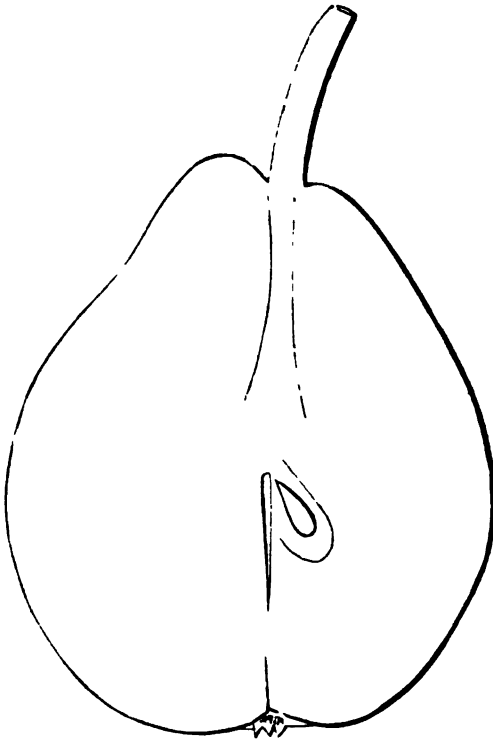
**Schale:** stark, rauh, hellgelb; Punkte bemerklich, zerstreut, braun; Rostfiguren finden sich um den Kelch und den Stiel häufig.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fest, halbschmelzend, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, große, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend; Granulationen finden sich häufig.

**Reife und Nutzung:** Februar bis April. Werthvolle Frucht für die Wirthschaft, aber auch für die Tafel noch brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst stark, trägt mäßig und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe mäßig stark und lang, braun-roth punktiert; Fruchttaugen groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel kurz und dünn.



### No. 902. Schöne von Fleurus.

Diel I. 2. c; Luc. VI. 1. a; Zahn IV. 3. \*\* December-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexander Vivort, Baumschulenbesitzer zu Geest-Saint-Remy bei Fleurus in Belgien, aus Samen gezogen und im Jahre 1849 in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle Fleurusienne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 87). 2. Belle Fleurusienne (Thomas, Guide pratique, S. 83). 3. Belle Fleurusienne (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 374).

Gestalt: kleine, freiselförmige, unebene, etwa 65 mm breite und 70 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die

Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele verjüngt sie sich mit schwachen Einziehungen und endet mit abgestumpfter Spitze.

Stiel: lang, stark, schwach gebogen, oben auf wie eingedrückt, in einer schwachen Vertiefung stehend.

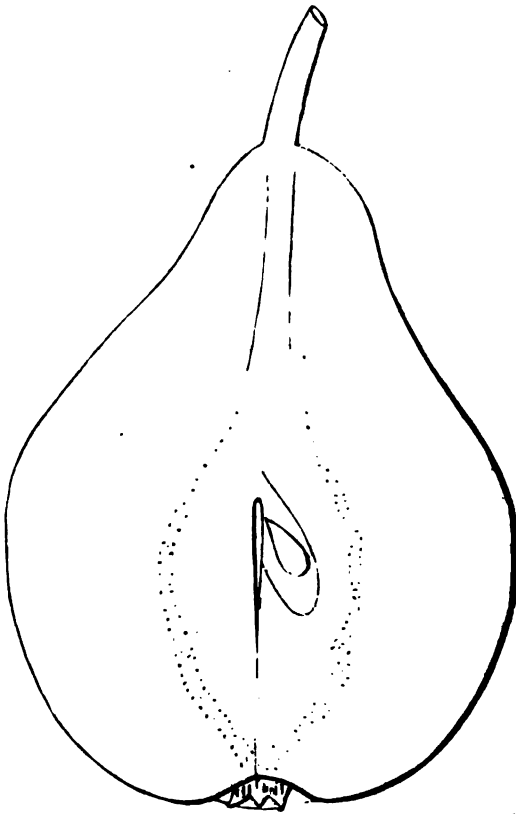
Schale: fein, gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich, bräunlich.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, halb-schmelzend, süß, von gewürzhaftem, wein-säuerlichem Geschmack.

Kernhaus: schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend.

Reife und Nutzung: December bis Februar. Recht gute Frucht für die Tafel; aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, wächst gut und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und lang, bräunlich-grün, punkirt; Fruchttaugen stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



### No. 903. Schöne von Flushing.

Diel I. 3. a; Luc. I. 2. a; Zahn III. 1. a. \*†† August-September.

Heimath und Vorkommen: André Leroy erhielt sie von Parsons, Baumschulenbesitzer in Flushing bei New-York, ohne Namen und nannte sie wegen ihrer schönen Färbung Belle de Flushing. Nach Downing soll sie um 1845 in Cambridge in Massachusetts gezogen und zu Ehren des Gründers der Universität zu Boston Herr Harvard benannt sein. In Deutschland ist diese gute Marktfrucht noch wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Harvard (Downing, the Fruits and Fruit-trees of America, 1849, S. 392). 2. Belle de Flushing

(André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 88). 3. Belle de Flushing, Boston Epargne, Cambridge Sugar Pear, Sucrée de Cambridge (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 70).

**Gestalt:** kleine, birnförmige, 65 mm breite und 85 mm hohe Frucht; der Bauch sitzt nach dem Kelche zu, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich mit schlanken Einziehungen und endet mit stumpfer Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen breit, kurz-zugespitzt; Kelcheinfentung mäßig tief und eng, von schwachen Falten umgeben.

**Stiel:** mäßig lang, holzig, braun, sitzt obenauf wie eingedrückt.

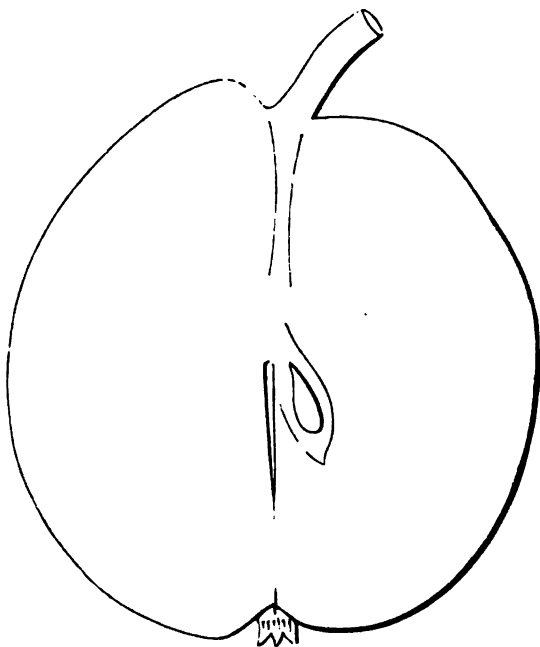
**Schale:** glatt, gelblich, grün gefleckt, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet; Punkte fein, grün, zerstreut.

**Fleisch:** gelblich-weiß, halb-schmelzend, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reife und Nutzung:** Ende August bis September. Sehr gute Frucht für die Wirthschaft.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist außerordentlich fruchtbar und bildet eine schöne Pyramide. Sommertriebe lang und stark, braunroth, wollig, punktiert; Fruchttaugen mäßig groß, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, angebrückt; Blatt eiförmig, schwach gefägt; Blattstiele kurz und stark.



### No. 904. Schöne von Pierre.

Diel I. 2. c; Enc. VI. 1. a; Jahrb IV. 3. \*\* November-December.

Heimath und Vorkommen: sie wurde nach Liron d'Airoles im Jahre 1861 von A. de la Farge zu Pierre bei Salers (Cantal) aus Samen von Diel's Butterbirn gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis-Simon, Baumschulbesitzer zu Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle-et-Bonne de la Pierre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 84). 2. Fille du Melon de Knops (de Liron d'Airoles, Notices pomologiques, 1862, t. II. Suppl. q. 10). 3. Belle-et-Bonne de la Pierre (Thomas, Guide pratique, S. 76).

Gestalt: kleine, kugelrunde, oft ungleich entwickelte, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch sitzt in der Mitte; die Frucht rundet sich nach oben und unten ziemlich gleichmäßig ab.

**Kelch:** offen; Blättchen hart, aufrecht, kurz; Kelcheinsenkung flach und eng.

**Stiel:** kurz, stark, gebogen, holzig, in einer weiten und flachen Vertiefung stehend.

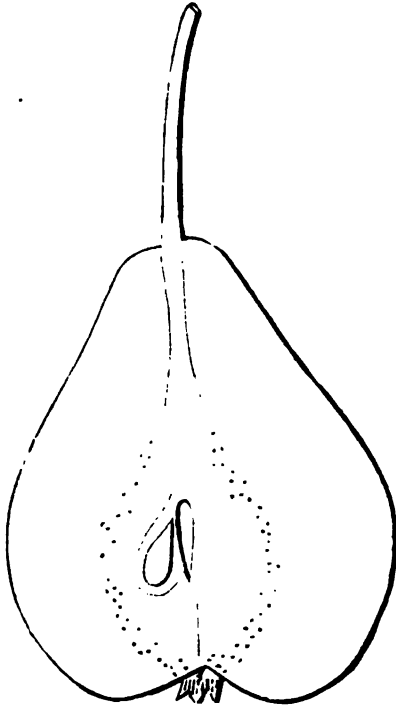
**Schale:** gelb; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel findet sich oft einiger Rost.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, süß, von angenehmem süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlachsig; Fächer geräumig, gut ausgebildete, lang-zugespizte, schwarzbraune Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis December. Sehr brauchbare Tafelfrucht.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst schwach, trägt gut und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. Sommertriebe mäßig stark und lang, aufrecht, rötlich-braun, punktiert; Fruchttaugen klein, kegelförmig; Holztaugen spitz, angebrüdt; Blatt mäßig groß, elliptisch, kurz-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiele kurz und stark.



## No. 905. Sebastopol.

Diel I. 3. a; Luc. I. 1. a; Zahn III. 2. \* † August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Belgien gezogen und trug im Jahre 1858 bei Minot in Jodoigne die ersten Früchte. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschuleneigenthümer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Sébastopol d'été (A. Bivort, les Fruits du Jardin van Mons, 1867, No. 4). 2. Sébastopol (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 842). 3. Sébastopol d'été (Thomas, Guide pratique, S. 70).

Gestalt: kleine, kreffelförmige, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie mit schwachen Einziehungen ab.

Kelch: offen oder halbgeschlossen; Blättchen klein, lang-zugespißt, mit nach außen neigenden Spitzen; Kelcheinfenkung flach und eng.



Stiel: lang, dünn, holzig, obenauf wie eingesteckt, oft sanft gebogen.

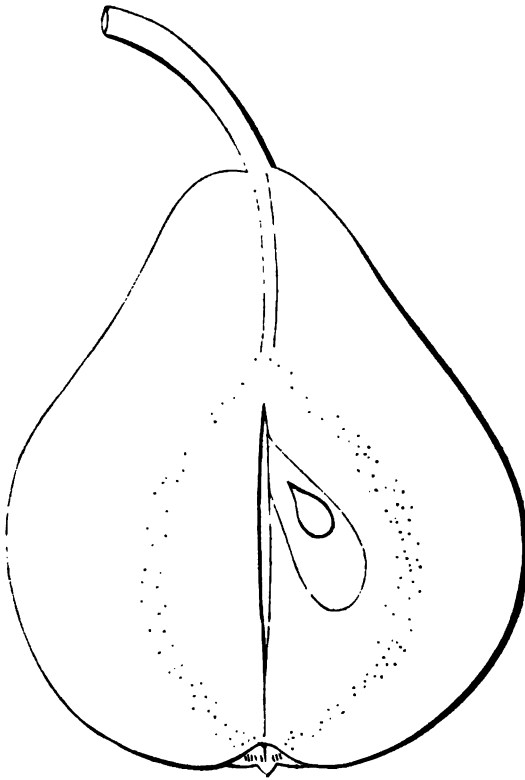
Schale: grünlich, dünn, glatt; Punkte fein, braun, wenig bemerklich; am Stiel braun berostet.

Fleisch: weiß, halbschmelzend, saftreich, von wenig gewürzigem, süßweinigem Geschmacke.

Kernhaus: hohlschüssig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespißte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August. Für die Wirthschaft brauchbare Frucht.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar und bildet auf Wildling und Quitte eine schöne Pyramide. Sommertriebe stark und lang, braun; Fruchttaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spitz, abstehend; Blatt elliptisch, kurz-zugespißt, am Rande schwach gefägt, fast ganzrandig, glänzend; Blattstiel lang und stark.



### No. 906. Sénateur Préfet.

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Jahm III. 3. \*\* October-November.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von dem Baumschuleneigiger Boisbunel aus Samen gezogen und später in den Handel gebracht. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnerereibesiger in Gent.

**Literatur und Synonyme:** Sénateur Préfet (Thomas, Guide pratique, S. 111).

**Gestalt:** mittelgroße, birnförmige, etwa 70 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich schön abrundet; nach dem Stiele macht sie schlanke Einziehungen, auf einer Seite etwas stärker, wie auf der andern und endet mit schräg abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen hartschalig, zugespitzt, mit nach außen geneigten Spitzen; Kelcheinsenkung flach, eng, glatt.

**Stiel:** sehr lang, holzig, etwas gebogen, braun, sitzt gewöhnlich etwas unterhalb der wulstig aufgeworfenen Spitze, oft stark zur Seite gedrückt.

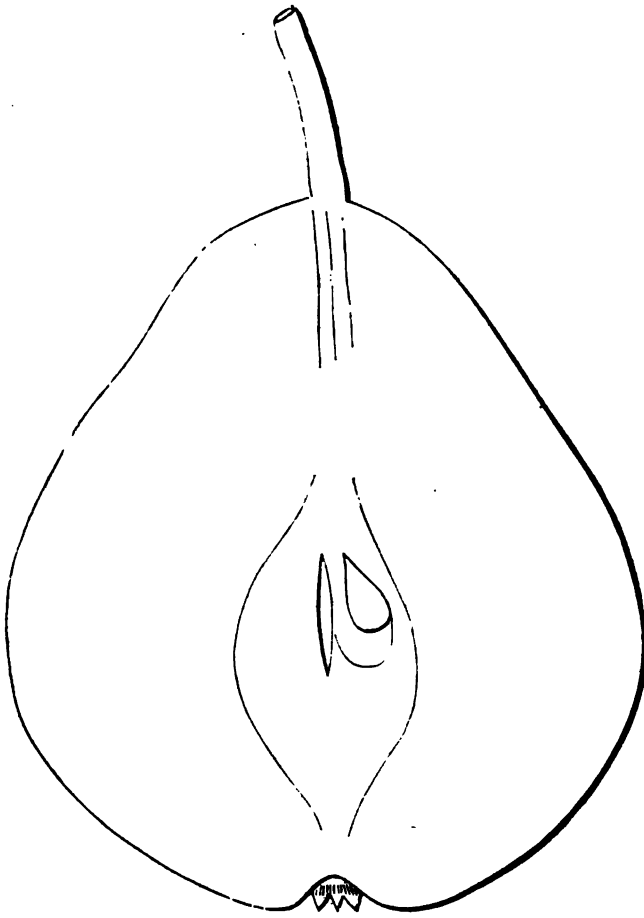
**Schale:** rauh, gelblich-grün; zimmetfarbiger Rost überzieht in kleineren und größeren Figuren, die um den Kelch zusammenfließen, die ganze Frucht.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von schwach gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer sehr groß, kleine, länglich-ovale, kurz zugespitzte, schwarzbraune Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerkbar.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift Ende October und hält sich bis Mitte November, gleichzeitig mit Diel's Butterbirn und der Röstlichen von Charneu. Recht gute Tafel Frucht, die alle Beachtung verdient.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst gut, ist sehr tragbar, verlangt aber guten, feuchten Boden. Sommertriebe stark, lang, braun, schwach punktiert; Fruchttaugen stumpf-legelförmig; Holztaugen stumpfzugespitzt, abstehend; Blatt groß, elliptisch, oberseits glänzend, am Rand schwach gesägt, nach dem Stiele ganzrandig; Blattstiel kurz und stark.



### No. 907. Sénateur Vaise.

Diel I. 2. b; Luc. II. 1. b; Zahn V. 1. \*\*†† Anfang September.

Heimath und Vorkommen: diese recht gute Varietät wurde von Lagrange, Baumschulenbesitzer in Dullens bei Lyon, im Jahre 1860 gezogen und nach dem Präfecten von Lyon benannt. Im Jahre 1864 wurde sie in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Sénateur Vaise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 845). 2. Sénateur Vaise (Willermoz, No. 169). 3. Sénateur Vaise (Thomas, Guide pratique, S. 106).

Gestalt: große, stumpf-kegelförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele zu verjüngt sie sich in eine abgerundete Spitze.

Kelch: offen; Blättchen klein, aufrecht, kurz-zugespißt; Kelchein-  
senkung tief und eng, von Falten umgeben.

Stiel: 2 cm lang, dick, fleischig, steht oben auf, oft schief in einer  
flachen, von einigen Beulen umgebenen Einsenkung.

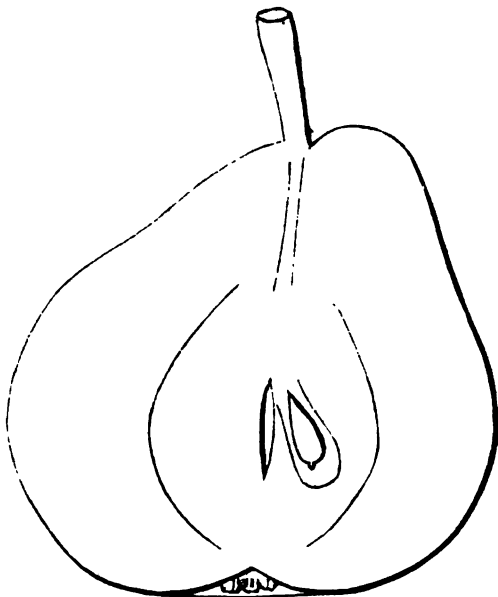
Schale: fein, grünlich-gelb, später goldgelb, auf der Sonnen-  
seite bräunlich gefärbt und carminroth verwaschen; Punkte stark, zerstreut, braun.

Fleisch: weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von angenehm gewürzigem,  
süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer geräumig, hellbraune, lang-zugespißte,  
gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: Anf. September. Recht gute Tafelfrucht,  
die gepflückt werden muß, sobald sie anfängt gelblich zu werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, trägt reichlich und  
eignet sich zu allen Formen. Sommertriebe von mittlerer Länge und  
Stärke, etwas wollig; Fruchtaugen stumpf-zugespißt; Holzknospen spit,  
braun, abstehend; Blatt hellgrün, oberseits glänzend, unterseits etwas  
filzig, elliptisch, zugespitzt, am Rande ungleich gesägt; Blattstiel dünn  
und kurz.



### No. 908. Seraphine Obyn.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. b; Jahrb IV. 2. \* + Anfang October.

Heimath und Vorkommen: sie stammt von den van Mons'schen Ausfaaten; der Mutterstamm brachte seine ersten Früchte im Jahre 1854. M. Obyn, Kaufmann und Mitglied des Gartenbau-Vereins in Courtrai, benannte sie nach seiner Tochter. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Garten-Inspector Koch in Braunschweig.

Literatur und Synonyme: 1. Séraphine Obyn (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 846).

Gestalt: kleine, kirschelförmige, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich flach abrundet; nach dem Stiele nimmt sie fast ohne Einziehungen ab und endet mit einer schiefen, abgestumpften Spitze.

Kelch: fast geschlossen; Blättchen kurz, holzig, schlecht entwickelt; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: 20 mm lang, stark, angeschwollen, sitzt wenig vertieft und unterhalb der mit einem kleinen Wulste sich aufwerfenden Fruchtspitze.

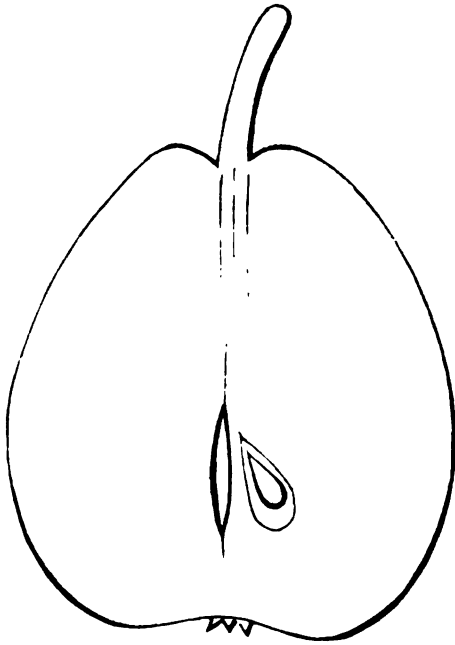
**Schale:** hellgelb, stark besonnte Früchte mitunter schwach geröthet; Punkte fein, zerstreut; um Kelch und Stiel zusammenhängend zimmetfarbig berostet.

**Fleisch:** gelblich=weiß, fest, halbfest, wenig saftreich, von süßweinigem, oft herbem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlförmig; Fächer geräumig, schwarz-braun, lang-zugespizte, mit einem Köpfchen versehene Samen enthaltend. Granulationen sind bemerklich.

**Reife und Nutzung:** Anf. October. Für die Wirtschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schlank, braun, wollig, punktiert; Frucht-  
augen oval; Holz-  
augen spitz, abstehend; Blatt klein, ei-lanzettlich, am Rande unregelmäßig gesägt.



## No. 909. Sheldon.

Diel I. 2. b; Enc. IV. 1. a; Jahrb IV. b. \*\* October.

Heimath und Vorkommen: diese gute Varietät wurde im Jahre 1820 von Sheldon zu Gunn in Nordamerika aus Samen gezogen. Im Jahre 1849 wurde sie auf einer Gartenbau-Ausstellung zu Syracuse zum ersten Male vorgeführt. Nach Frankreich kam sie im Jahre 1853 an André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers, von dem sie auch die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog.

Literatur und Synonyme: 1. Poire Wayne (Downing, the Fruits and Fruit-trees of America, édition 1863, p. 444). 2. Sheldon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, II. No. 848). 3. Sheldon (Thomas, Guide pratique, S. 74).

Gestalt: mittelgroße, oval-kreiselförmige, etwa 60 mm breite und 65 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die



Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele verzüngt sie sich mit abgestumpfter Spitze.

Kelch: offen; Blättchen kurz, hornartig, oft wenig ausgebildet; Kelcheinsenkung flach und eng.

Stiel: kurz, dick, fast fleischig, aus der seichten Vertiefung gewöhnlich schräg hervortretend, bisweilen auch durch einen Fleischwulst seitwärts gedrückt.

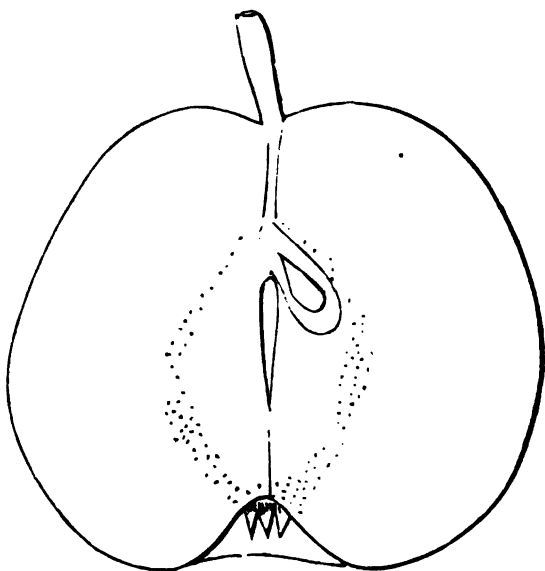
Schale: fein, rau, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Punkte fein, zahlreich; um den Kelch findet sich oft zusammenhängender Rost. Der Geruch ist schwach.

Fleisch: gelblich-weiß, fein, schmelzend, von gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

Kernhaus: offen; Fächer eng, schwarzbraune, gut ausgebildete Samen enthaltend. Granulationen wenig bemerklich.

Reifezeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs October. Recht gute Tafelfrucht, aber auch für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, bildet auf Wildling eine unregelmäßige Pyramide, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe schwach, kurz, lebergelb, etwas wollig, fein, punktirt; Frucht-  
augen klein, stumpf, wollig; Holzaugen eiförmig, spitz, abstehend; Blätter mäßig groß, elliptisch, am Rande fein gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark.



## No. 910. Sterling.

Diel I. 2. b; Luc. IV. 1. a; Zahn III. 2. \*\* Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika. In Deutschland ist sie wenig bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Sterling (The Fruits and Fruits-trees of America, 1872, S. 859). 2. Sterling (Thomas, Guide pratique, S. 114).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; der Bauch ist wenig dem Kelche genähert, um den die Frucht sich normal abrundet; nach dem Stiele nimmt sie merklicher ab.

Kelch: offen; Blättchen klein, kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung tief und eng.

Stiel: 1 cm lang, an der Basis oft fleischig, steht obenauf, wie eingedrückt, ist mitunter auch durch eine fleischige Anschwellung zur Seite gebogen.

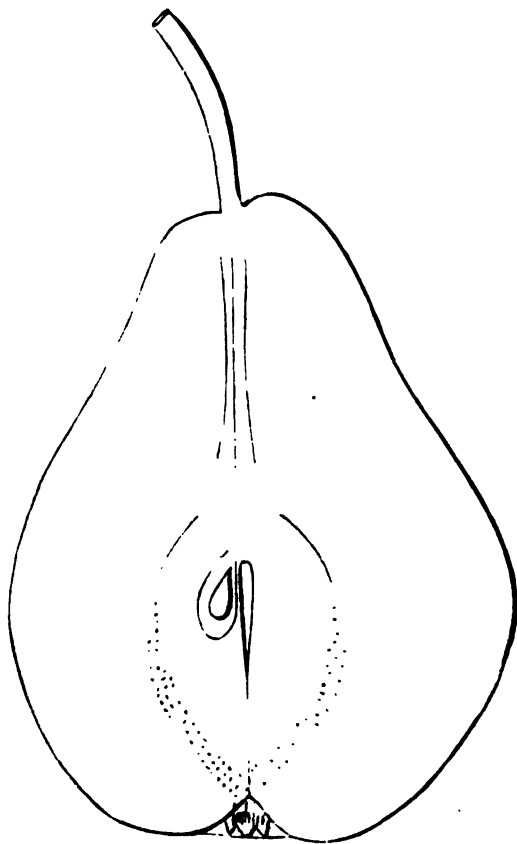
Schale: etwas rauh, gelblich-grün, später gelb, auf der Sonnen-  
seite schwach bräunlich geröthet; die ganze Frucht ist mit einem hellbraunen  
Nost überzogen, auf dem hellere Punkte erscheinen.

**Fleisch:** gelblich-weiß, schmelzend, fein, saftreich, von erhabenem, gewürzigem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** schwach hohlschiffig; Fächer klein, länglich-ovale, kurz zugespitzte, dunkelbraune Samen enthaltend. Granulationen sind wenig bemerklich.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende September, sie hält sich bis Mitte October. Wenn auch klein, doch eine vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und gedeiht auf Wildling und auf Quitte. — Sommertriebe etwas geröthet, schwach punktiert; Fruchtaugen stumpf-kegelförmig; Holzaugen spitz, anliegend; Blatt mittelgroß, elliptisch, am Rande stark gefägt; Blattstiel kurz und dünn; Nebenblätter kurz, fadenförmig.



## No. 911. Süße von Montluçon.

Diel I. 3. b; Luc. III. 1. a; Zahn III 2. \*\* September-October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1812 in der Gede eines Gartens zu Montluçon gefunden und von Rochet, dem damaligen Gärtner daselbst, benannt. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Sucré-Vert de Rochet (Decaisne, le Jardin fruitier du Muséum, 1863, V.). 2. Sucrin-Vert (Pomologie de la France, 1864, II, No. 109). 3. Sucrée de Montluçon (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 862). 4. Sucrée de Montluçon (Thomas, Guide pratique. S. 66).

**Gestalt:** mittelgroße, birnförmige, etwa 65 mm breite und 80 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Kelche genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele nimmt sie ohne Einziehungen ab und endet mit schiefer, kegelförmiger Spitze.

**Kelch:** halboffen; Blättchen kurz-zugespißt; Kelcheinsenkung tief und eng.

**Stiel:** lang, holzig, gebogen, oben und unten wenig verdickt, in der Regel etwas seitlich in einer Einsenkung zwischen Falten stehend.

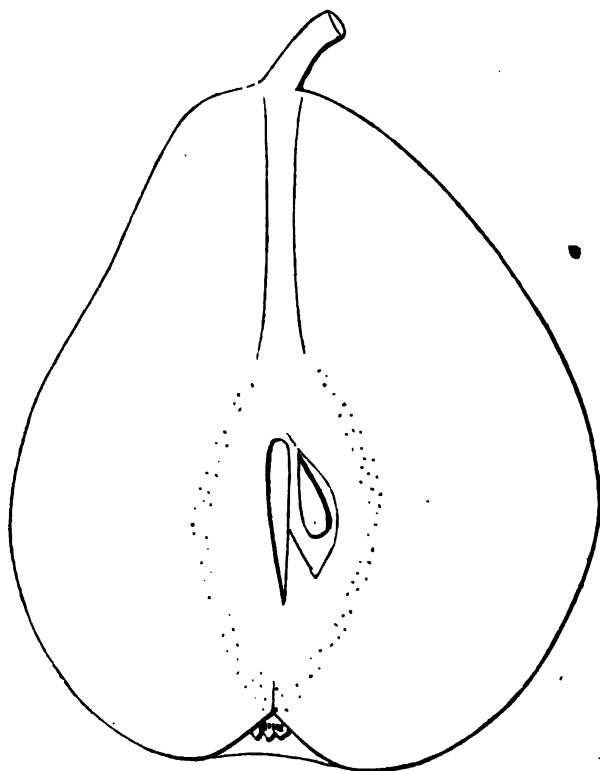
**Schale:** stark, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und geklammt; Punkte fein, zerstreut, braun; um Kelch und Stiel finden sich häufig Kofanflüge.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fein, schmelzend, saftreich, von ziemlich süßem, durch feine Säure gehobenem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer klein, gut ausgebildete, kurz-zugespißte Samen enthaltend.

**Reifezeit und Nutzung:** October bis November. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, ist sehr fruchtbar und bildet auf Quitte und Wildling eine schöne Pyramide. — Sommertriebe lang und stark, grünlich-braun, stark punktiert; Fruchttaugen stark, stumpf-kegelförmig; Holztaugen spiß, anliegend; Blatt groß, eiförmig, lang-zugespißt, am Rande tief gefägt; Blattstiel kurz und stark.



No. 912. Vauquelin. = *Jel. Flab. N. 513*

Diel I. 3. c; Luc. V. 1. a; Zahn VI. 3. \*\* November-Februar.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Gartenbesitzer Vauquelin-Desmarest in Rouen aus Samen gezogen; die Aussaat geschah um 1818; im Jahre 1835 trug zuerst der Mutterstamm. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Louis van Houtte, Gärtnereibesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Vauquelin (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 889). 2. De la Pentecôte (Dougard, de Rouen, Annales de Pomologie, belge et étrangère, 1853, I, S. 101). 3. Vauquelin (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 518). 4. Vauquelin, Connétable de Clisson (Thomas, Guide pratique, S. 69).

**Gestalt:** große, unregelmäßig-eiförmige, etwa 80 mm breite und 90 mm hohe Frucht; der Bauch ist dem Stiele genähert, um den die Frucht sich eiförmig abrundet; nach dem Stiele macht sie keine oder nur schwache Einziehungen und verzüngt sich mit abgestumpfter Spitze.

**Kelch:** offen; Blättchen hart, klein, kurz-zugespitzt; Kelcheinfenkung tief und weit.

**Stiel:** kurz, oft auch mittellang, dick, angeschwollen, obenauf in einer schwachen Vertiefung stehend.

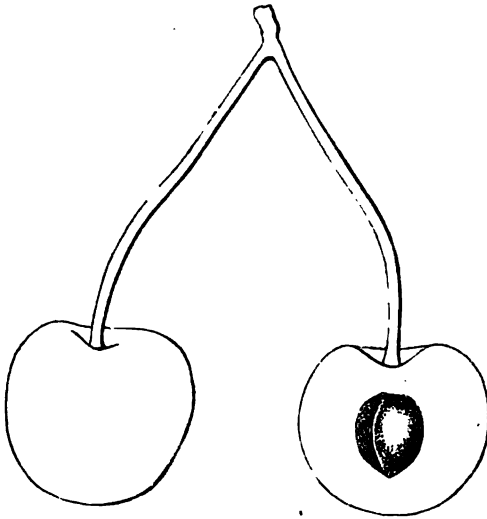
**Schale:** dick, rauh, grünlich-gelb, an der Sonnenseite schwach geröthet und geklammt; Punkte fein, zahlreich; Rostflecken um Kelch und Stiel bemerklich.

**Fleisch:** weißlich-gelb, schmelzend, saftreich, von etwas herbem, süß-weinigem Geschmack.

**Kernhaus:** hohlachsig; Fächer geräumig, schwarzbraune, lang-zugespitzte Samen enthaltend. Granulationen sind vorhanden.

**Reifezeit und Nutzung:** November bis Januar. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, bildet eine schöne Pyramide und trägt ziemlich gut. Sommertriebe stark, lang, bräunlich, fein punktiert; Fruchttaugen eirund, klein; Holztaugen klein, abstehend; Blatt elliptisch, scharf gefägt; Blattstiel lang und stark; Nebenblätter lang, linienförmig.



### No. 233. Kassin's frühe Herzkirsche.

Eruchseß I. A. a. Schwarze Herzkirsche. \* \* \* † 1. Woche der Herzkirsche.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von dem Weinbergsbesitzer Kassin zu Werder bei Potsdam aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer frühen Reifezeit, ihrer Güte und wegen ihrer Tragbarkeit die allgemeinste Verbreitung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Kassin's Frühe (Lauche, Handbuch des Obstbaues, 1882, S. 342, No. 37).

Gestalt: große, stumpf-herzförmige Frucht; am Stiele ist sie stark, am Stempelpunkte etwas abgestumpft; die beiden Seiten sind schwach gedrückt, die Rückenseite am stärksten. Der Bauch zeigt gewöhnlich eine flache Furche, der Rücken nur eine Linie. Der Stempelpunkt steht ohne Vertiefung auf der Spitze.

Stiel: mäßig stark, etwa 35 mm lang, grün, auf der Sonnenseite geröthet; er sitzt in weiter, seichter Einsenkung.

Haut: glänzend, dunkelbraun, in voller Reife schwarzroth, mit durchscheinenden, hellen Punkten.



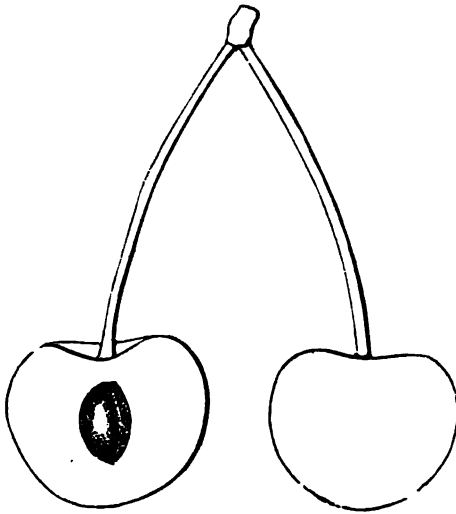
Fleisch: etwas heller wie die Haut, stark gefärbt, saftreich, süß, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: rundlich-oval; Backen ziemlich stark; die Bauchlante tritt nach der Spitze zu stark hervor; die Rückenkante ist ziemlich tief gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift in der ersten Woche der Kirchenzeit, gewöhnlich Anfangs Juni. Für Tafel und Haushalt sehr werthvoll. In Werder wird sie wegen ihrer frühen Reifezeit sehr geschätzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jedem Boden. Von der Werder'schen frühen Herzkirche unterscheidet sie sich durch mindestens acht Tage frühere Reife, durch längeren Stiel, durch die Form des Steines und durch größere Frucht.

---



### No. 234. Schmidt's frühe Herzfirsche.

Schwarze Herzfirsche. \*\* + + 1. Woche der Kirschzeit.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Weinbergbesitzer J. Schmidt in Werder bei Potsdam aus Samen gezogen.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: große, stumpf-herzförmige, am Stiele merklich abge schnittene, am Stempelpunkte gedrückte Frucht; die Bauchseite ist schwach, die Rückenseite stark gedrückt. Die Bauchseite hat eine flache, oft wenig bemerkliche Furche; die Rückenseite zeigt nur eine flache Furche, oft selbst einige Erhöhung und die Frucht zeigt dann einen Höcker. Der Stempelpunkt liegt in flacher Vertiefung; der Bauch erhebt sich über die Vertiefung des Stempelpunktes oft etwas, und es entsteht dadurch auf dem Rücken über dem Stempelpunkte ein Grübchen.

Stiel: mittelgroß, grün, 4—5 cm lang, sitzt in weiter und tiefer Höhlung, deren Rand nach dem Rücken und dem Bauch abfällt und sich zu beiden Seiten nur wenig erhebt.

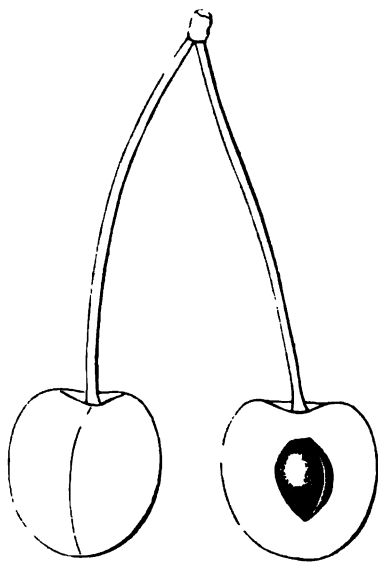
Haut: glatt, glänzend, dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun. Google

**Fleisch:** für eine Herzfröche ziemlich fest, heller als die Haut; der Saft ist gefärbt und der Geschmack süß und gut.

**Stein:** mittelgroß, rundlich, die Rückenanten sind breit; die Mittelkante tritt nur mäßig vor, die Nebentanten etwas stärker; oft zeigen sich Aftertanten.

**Reife und Nutzung:** erste Woche der Reifezeit. Ist für Tafel und Haushalt gleich brauchbare Frucht.

**Eigenschaften des Baumes:** der Baum wächst lebhaft, gedeiht in jedem Boden und ist sehr fruchtbar.



### No. 235. Von Ladés späte Knorpelkirsche.

Truchseß I. B. b. Bunte Knorpelkirsche. \*\* Anf. September bis Anf. October.

**Heimath und Vorkommen:** diese vorzügliche Kirsche wurde vom General-Consul von Ladé in Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. Es ist die späteste aller mir bekannten süßen Kirschen, die häufig angepflanzt zu werden verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

**Literatur und Synonyme:** sie wird hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** mäßig große, länglich-stumpf-herzförmige, am Stiele stark gedrückte, am Stempelpunkte abgerundete Frucht; am Bauche und auf dem Rücken ist sie nur schwach gedrückt; die Furche ist kaum sichtbar; der starke Stempelpunkt steht oben auf der Spitze.

**Stiel:** sehr lang, dünn, schwach gebogen, in einer schwachen Vertiefung stehend.

**Haut:** glänzend-hellroth, auf der Sonnenseite etwas dunkler, dazwischen fein gestrichelt. Nur ganz beschattete Früchte sind gelblich.

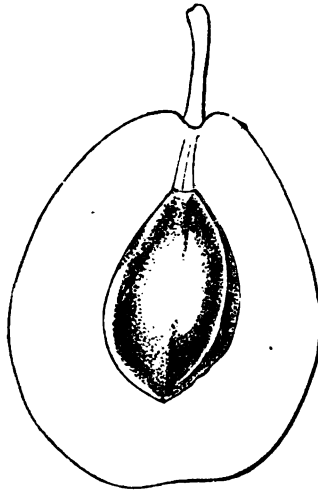
**Fleisch:** sehr fest, gelblich, von vortrefflichem, süß-weinigem Geschmack.

Stein: länglich=oval, flach=gedrückt, stumpf=spitz, die breite Kante stark gefurcht, die gegenüberliegende bildet nur eine wenig erhabene Linie.

Reife und Nutzung: sie reift Anfangs September und hält sich bis Anfang October. Für Tafel und Haushalt sehr brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem Boden. Die Sommertriebe sind stark und schlank.

Von der Hildesheimer späten Knorpelkirsche unterscheidet sie sich durch längeren Stiel, durch die abgerundete Spitze und durch die spätere Reifezeit.



## No. 281. Agener Pflaume.

Siegel I. 1. b; wahre rothe Zwetsche. \*\*†† Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät stammt aus Frankreich, wo sie in der Umgegend von Agen häufig vorkommt und von dort aus in großen Massen als Brunelle verschickt wird. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient aber wegen ihrer Tragbarkeit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von K. Lauche, Obergärtner in Abtnaudorf bei Leipzig.

Literatur und Synonyme: 1. Prune d'Agen (Mas, le Verger, No. 41). 2. Prune d'Agen (Thomas, Guide pratique, S. 161). 3. Agener Pflaume (Wiener Gartenzeitung, 1877, S. 111). 4. D'Agon, Prune d'Ast, Prune du roi, Robe de Sargent, St. Maurin (R. Hogg, the fruit Manual, 1873, S. 534).

Gestalt: große, ovale oder umgekehrt-eiförmige, etwa 40 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Rücken und Bauch sind gleichmäßig erhoben, die größte Breite findet sich dem Kopfe genähert; Furche flach, theilt meist ungleich; der Stempelpunkt sitzt auf der wenig gedrückten Spitze in einem starken Grübchen.

Stiel: mäßig lang und stark, unbehaart, sitzt fast oben auf; in flacher, enger Einsenkung.

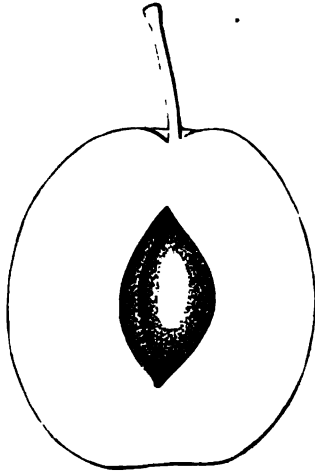
Haut: dünn, etwas säuerlich, leicht abziehbar, braunroth, mit dunkleren, schwarzbraunen Flecken; feine, weißliche Punkte finden sich zahlreich, mitunter auch Rostfiguren. Der blaue Duft ist ziemlich stark.

Fleisch: gelblich, fest, leicht ablöslich, saftreich, süß, von sehr angenehmem Geschmack.

Stein: groß, länglich-oval, stark gefurcht; Rückenante stark hervortretend; Bauchante scharf; Furche mäßig tief.

Reife und Nutzung: Mitte September. Für Tafel und Wirtschaft, sowie auch zum Welken vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe schlank, kahl, violettbraun, schwach silberhäutig; Augen stumpf-zugespißt, abstehend; Blatt elliptisch, wellenförmig gebogen, am Rande schwach gekerbt.



## No. 282. Anna Späth.

Figel II. 1. b. Rothe, zwetschenartige Damascene. \* \* \* † September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche, späte Varietät wurde vor etwa 10 Jahren von dem Baumschulenbesitzer, Oekonomierath L. Späth zu Berlin aus Samen gezogen; er benannte sie nach seiner Gemahlin. Die königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie direkt vom Züchter.

Literatur und Synonyme: 1. Anna Späth (Oberdieß, Wiener Illustrierte Gartenzeitung, 1879, S. 7). 2. Anna Späth (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 358). 3. Anna Späth (Thomas, Guide pratique. S. 168).

Gestalt: ziemlich große, rundlich-ovale, etwa 40 mm breite und 45 mm hohe Frucht; am Stiel und am Kopfe ist sie flach abgerundet; der Stempelpunkt liegt neben einem mäßig weiten und tiefen Grübchen.

Stiel: 15 mm lang, dünn, glatt, grün; Stieleinsenkung weit und mäßig tief.

Haut: ablöslich, nicht säuerlich, braunroth, in voller Reife schwarzblau; hellbraune Punkte finden sich häufig, mitunter auch kleine Rostfiguren; der Duft ist bläulich.

Fleisch: grünlich-gelb, in voller Reife gut vom Steine löslich, saftreich, fein, von süßem, recht gutem Geschmack.



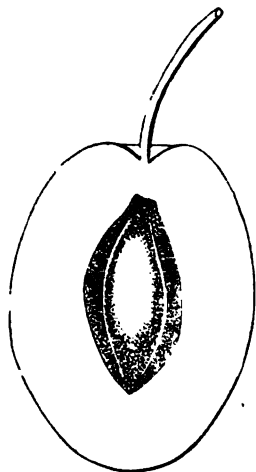
Stein: länglich-oval, dick, stark gefurcht; Rückenkante stark hervortretend; Bauchkante scharf, tief.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende September und ist zum frischen Genusse, zum Welken und zu Compot gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist nicht empfindlich und ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und stark, glatt, silberhäutig, gefleckt, hellgrün, an der Sonnenseite violettbraun; das Blatt ist mäßig groß, glänzend, flach, ei-lanzettlich, kurz-zugespißt, schwach und stumpf gekerbt; Blattstiel kurz; Drüsen klein; Augen mäßig groß, anliegend; Träger vorstehend, gerippt.

Die Varietät Anna Späth zeichnet sich durch frühe und reiche Tragbarkeit und guten Geschmack aus; sie verdient auch wegen ihrer späten Reifezeit alle Beachtung.

---



### No. 283. Werder'sche Frühzwetsche.

Riegel I. 2. b. Rothe, damascenenartige Zwetsche. \* \* \* \* Anfangs bis Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 40 Jahren von August Schmidt, Weinbergbesitzer zu Werder bei Potsdam, aus Samen gezogen; sie ist daselbst sehr verbreitet und wegen ihrer großen Tragbarkeit, frühen Reifezeit und wegen ihres guten Geschmacks sehr geschätzt. Mitte August werden von dieser Sorte täglich gegen 1400 Tinen mit dem Dampfschiff nach Berlin geschickt. In Deutschland ist sie wenig verbreitet, verdient aber größere Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Werder'sche Frühzwetsche (Lauche, Einleitung zum Studium der Pomologie von Lucas, 1877, S. 254). 2. Werder'sche Frühzwetsche (Lauche, Monatschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königl. preuß. Staaten, 1880, Februarheft, Taf. I). In Werder wird sie auch häufig Stengelpflaume genannt.

Gestalt: der Hauszwetsche ähnliche, aber am Stiel mehr abgerundete, etwa 45 mm lange und 35 mm breite Frucht; der Bauch und der Rücken bilden eine gleiche Linie, die Furche ist kaum wahrnehmbar; der deutliche Stempelpunkt sitzt obenauf, häufig aber nicht ganz auf der Mitte der Spitze.

Stiel: 20 mm lang, dünn, gebogen, hellgrün; Stielhöhle eng und flach.

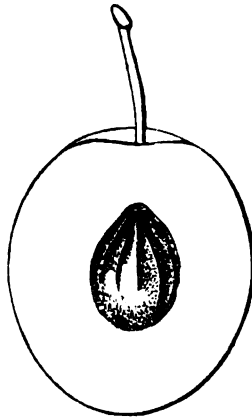
Haut: fein, leicht abziehbar, bräunlich-roth; feine, bräunliche Punkte finden sich häufig; der hellblaue Duft ist mäßig stark.

Fleisch: gelblich, saftreich, weich, sehr süß, von recht gutem, angenehmem Geschmack.

Stein: der Hauszwetsche ähnlich, dickbackig, am Stielende unregelmäßig abgestumpft, nach unten zugespitzt; Rückennaht schwach hervortretend; Bauchnaht tief gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift von Anfang bis Ende August. Für Tafel und Wirthschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt ungemein dankbar und gebeiht in jedem Boden; in feuchtem Boden werden die Früchte indessen größer, als in trockenem. In Werder hat man die Beobachtung gemacht, daß auf Bauernpflaume veredelte Bäume besser tragen und größere Früchte hervorbringen, als auf Spilling veredelte. Die Sommertriebe sind schwach behaart, grün, an der Sonnenseite braunroth; Augenspitze, abstehend; Blätter mäßig groß, ei-lanzettlich oder elliptisch, kurz zugespitzt, oberseits glatt, unterseits schwach wollig, am Rande stark gekerbt; der Stiel ist mit zwei Drüsen versehen.



### No. 284. Fritze's Herrnpflaume.

Liegel II. 2. a. Blaue, wahre Damascene. \* \* † † Mitte August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Pflaume wurde vor etwa 40 Jahren in Werder bei Potsdam aus Samen gezogen, wo sie häufig vorkommt und sehr geschätzt wird. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von dem Weinbergbesitzer August Fritze in Werder.

Literatur und Synonyme: 1. Fritze's Herrnpflaume (Lauche, Monatschrift des Vereins zur Beförderung des Gartenbaues in den königlich preussischen Staaten, Februar-Heft, 1880, Taf. I). 2. Fritze's Herrnpflaume (Lauche, Illustriertes Handbuch des Obstbaues, S. 360).

Gestalt: mäßig große, rundlich-ovale, etwa 40 mm hohe und 35 mm breite Frucht; der Rücken ist nur wenig flacher, als der Bauch. Der große, gelbliche Stempelpunkt sitzt in flacher Vertiefung, etwas seitwärts der Spitze; die Furche ist schwach.

Stiel: 15 mm lang, mäßig stark, grün, glatt; Stielhöhle weit und flach.

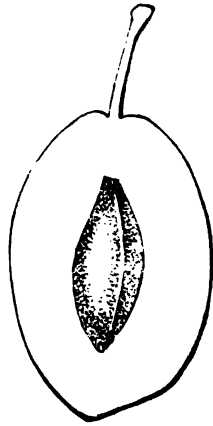
Haut: dünn, leicht abziehbar, wenig säuerlich, dunkelblau, bei voller Reife schwarzblau, einzelne Stellen violett; Pünktchen wenig bemerklich; der Duft ist blau und stark.

Fleisch: gelblich, zwetschenartig, weich, fein, saftreich, von vorzüglichem, süß-weinigem Geschmack.

Stein: rundlich-oval, leicht vom Fleische löslich; Rückenkante flach und scharf; Bauchkante stark, weit und tief; Backen dick, wenig gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte August. Für Tafel und Wirthschaft vorzügliche Frucht. In Werder wird sie wegen ihrer großen Tragbarkeit, frühen Reifezeit und wegen ihres guten Aussehens sehr geschätzt und häufig angepflanzt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein tragbar und gedehlt auch in leichtem Boden, wenn er nur feucht genug ist. Die Sommertriebe sind glatt, grün, sonnenwärts bräunlich; die Augen sind mäßig groß, stumpf-zugespißt, anliegend; Träger flach; das Blatt ist groß, länglich-eiförmig oder ei-lanzettlich, runzlig, unterseits schwach behaart, stumpf-gekerbt; Blattstiel lang, etwas wollig, gewöhnlich mit zwei Drüsen versehen.



## No. 285. Lindow'sche frühe Werder'sche.

Figel I. 1. b. Rothe Zwetsche. \*\*†† Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 50 Jahren von Lindow, Weinbergbesitzer in Werder bei Potsdam, aus Samen gezogen. In Werder ist sie sehr verbreitet und wird wegen ihrer frühen Reifezeit und wegen ihrer großen Tragbarkeit sehr geschätzt. Von der rothen Zwetsche oder Rosinenpflaume unterscheidet sie sich leicht durch die am Kopf fehlende Vertiefung, durch edleren Geschmack und durch ihre frühere Reife. In Deutschland ist sie wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Lindow'sche frühe Werder'sche (Lauche, Monatschrift zur Beförderung des Gartenbaues in den königlich preussischen Staaten, 1880, Februar-Heft). 2. Lindow'sche frühe Werder'sche (Lauche, Handbuch des Obstbaues, S. 361).

Gestalt: mittelgroße, länglich-ovale, an den Seiten wenig gedrückte, etwa 40 mm hohe und 25 mm breite Frucht; der deutliche Stempel-punkt sitzt auf der sich konisch rundenden Spitze.

Stiel: 14 mm lang, dünn; Stielhöhle flach und eng. Die Frucht fällt leicht ohne Stiel vom Baume, wird aber weder sandig noch schmutzig.

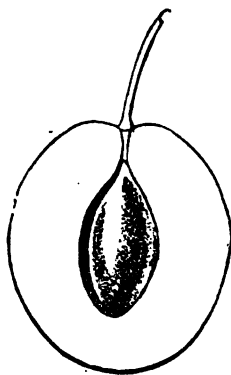
Haut: bei völliger Reife gelblich-braunroth, leicht abziehbar, abgerieben scheinen wenig bemerkliche Punkte hindurch; der Duft ist stark, hellblau

Fleisch: gelblich, zart, weich, saftreich, leicht ablöslich, von angenehmem, süß-weinigem Geschmack.

Stein: klein, lanzettlich, am Kopf wenig abgestumpft; die Bauchkante ist ziemlich breit, die Ränder fast glatt; die Mittelkante des Rückens nach dem Stielende oft scharf vorstehend.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs August. Für Tafel und Wirtschaft gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt dankbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommertriebe glatt, grün; Augen spitz, braun, abstehend; Blatt länglich-oval, oberseits kahl, runzlig, unterseits schwach behaart, am Rande gleichmäßig gekerbt; Blattstiel behaart, mit zwei Drüsen versehen.



### No. 286. Von Ladés späte Mirabelle.

• Siegel II. 2. c. Gelbe, wahre Damascene. \*\*†† Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde vom General-Consul von Ladés in Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. Sie scheint wenig verbreitet zu sein, verdient aber wegen ihrer reichen Tragbarkeit, wegen ihrer Güte und späten Reifezeit häufig angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: kleine, rundlich-ovale, 28 mm breite und 35 mm hohe Frucht; die ziemlich breite, aber flache Furche drückt den Rücken etwas und theilt gewöhnlich ungleich; der Stempelpunkt steht auf der Spitze der Frucht in einer schwachen Vertiefung.

Stiel: lang, schwach behaart, dünn, etwas gebogen, grün; Stielhöhle leicht und eng.

Haut: dick, leicht abziehbar, hellgelb, auf der Sonnenseite mitunter schwach punktiert und gefleckt; der weißliche Duft ist dünn.

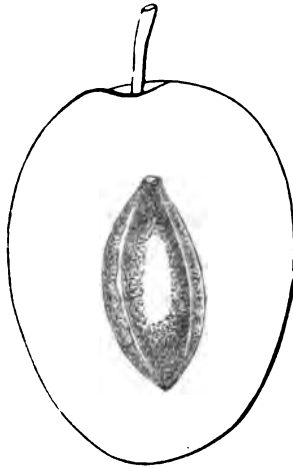
Fleisch: gelb, fest, fein; saftreich, sehr süß, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: lanzettlich, an beiden Seiten zugespitzt, starkbackig, glatt; Rückenkante stumpf; Bauchkante eng und leicht.



Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October, 14 Tage nach der Hauszwetsche. Für Tafel und Wirthschaft gleich brauchbar; bei Regen springt sie nicht auf.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trocknen Boden. — Sommertriebe schlank, mäßig stark, grün, auf der Sonnenseite schmutzig-braun, schwach weichhaarig; Blatt runzlig, flach, ei-lanzettlich, kurz-zugespißt, unterseits behaart, am Rande stark gefägt; Blattstiel lang und stark, schwach behaart.



## No. 287. Pflaume von Montfort.

Siegel I. 2. a. Blaue, damascenenartige Zwetsche. \*\*! Augst.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von Frau Hebert in Montfort aus Samen gezogen und von Brevoft in Rouen in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte und wegen ihrer Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie im Jahre 1870 von Louis van Goutte, Handelsgärtner in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Prune de Montfort (Pomologie de la France, No. 3). 2. De Montfort (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 561). 3. Prune de Montfort (Thomas, Guide pratique, S. 157).

Gestalt: große, eiförmige, etwa 38 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die beiden Seiten sind gleich, die Bauchfurche ist flach; der kleine Stempelpunkt sitzt etwas seitwärts der Spitze, in einer schwachen Vertiefung.

Stiel: kurz, schwach, bräunlich, am Ende verdickt; die Stielhöhle ist leicht und eng.

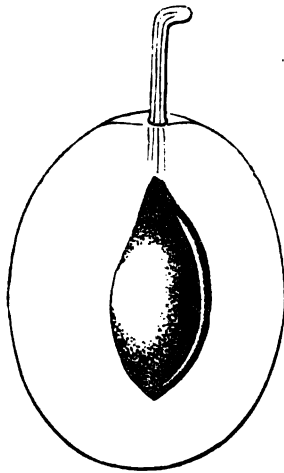
Haut: zähe, dick, leicht abziehbar, dunkel-violett, sonnenwärts fast schwarzblau. Mitunter finden sich feine, bräunliche Längsabern und kleine, hellbraune Punkte. Die Frucht ist hellblau beduftet.

**Fleisch:** gelblich-grün, saftreich, fein, schmelzend, süß, von angenehmem Geschmack.

**Stein:** lanzettlich, mitunter nicht gut ablöslich; **Baden** flach, rauh; die **Rückenkante** stark hervorspringend; **Bauchkante** scharf; **Furche** tief.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte August. Für **Tafel** und **Haushalt** gleich empfehlenswerth.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, trägt reichlich, ist nicht empfindlich und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. **Sommertriebe** hellgrün, sonnenwärts röthlich-braun, silberhäutig; **Augen** spitz, abstehend; **Blätter** mäßig groß, elliptisch, dunkelgrün, am Rande stark gekerbt.



## No. 288. Grüne Zwetsche von Monrepos.

Figel I. 1. d. Grüne wahre Zwetsche. \*\*\* † Anfangs October.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde vom General-Consul von Ladé zu Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und Tragbarkeit und wegen ihrer späten Reifezeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

**Literatur und Synonyme:** sie wird hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** große, ovale oder länglich-eirunde, etwa 37 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Furche drückt den Rücken etwas flach; der Stempelpunkt steht auf der Spitze der Frucht in einem engen Grübchen, oft etwas nach dem Rücken zu.

**Stiel:** mäßig lang und stark, grün, an der Spitze gebogen; Stielhöhle eng und flach.

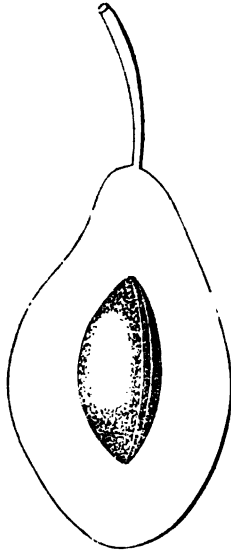
**Haut:** mäßig stark, zähe, leicht abziehbar, hellgrün, gelblich-grün gestreift und gefleckt; Duft weißlich, dünn; Rostanflüge finden sich selten.

**Fleisch:** gelblich-grün, zart, saftreich, süß, leicht vom Steine löslich, von vorzüglichem Geschmack.

Stein: lanzettlich, am Stiele abgestumpft, flach, bauchig, ziemlich glatt; Rückenkante flach, die mittlere Kante wenig hervortretend; Bauchkante schwach.

Reifezeit und Nutzung: sie zeitigt Anfangs October, etwa 14 Tage nach der Hauszwetsche. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt reichlich und kommt in jedem, nicht zu trockenen Boden fort. — Sommertriebe stark, grün, sonnenwärts bräunlich, kahl; Augen spitz, abstehend; Blatt groß, ei-lanzettlich oder elliptisch, kurz-zugespißt, am Rande stark gefeibt; Blattstiel lang, mäßig stark.



### No. 289. Rothe Zwetsche von Monrepos.

Liege I. 2. b. Rothe, damascenenartige Zwetsche. \* \* \* † Anfangs October.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem General-Consul von Ladé in Villa Monrepos bei Geisenheim aus Samen gezogen. In Deutschland ist diese recht gute Frucht wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt verdankt sie dem Züchter.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sie hat die Form und Größe der Hauszwetsche und ist etwa 30 mm breit und 50 mm hoch; nach der Spitze rundet sich die Frucht eiförmig ab, nach dem Stiele verjüngt sie sich und endet mit stumpfer Spitze. Die flache, unbedeutende Furche drückt den Rücken etwas. Der kleine Stempelpunkt sitzt auf der Spitze der Frucht.

Stiel: lang, fast glatt, grün, etwas rostfleckig, schwach gekrümmt; er steht in seichter und enger Vertiefung, die häufig nach dem Rücken schräg abfällt.

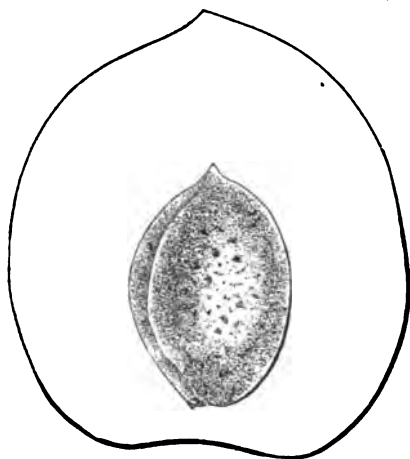
Haut: dünn, leicht abziehbar, bläulich-hellroth; dunklere Punkte und Flecken finden sich zahlreich, mitunter auch Rostfiguren. Der Duft ist weiß und dünn.

Fleisch: gelb, zwetschenartig, saftreich, süß, von sehr gutem Geschmack.

Stein: lanzettlich, nach oben und unten gleichmäßig zugespitzt, flachbauchig, ziemlich glatt; Rückenkante schmal und stumpf, die Mittellante steht nur wenig vor; Bauchfurchen breit.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Anfangs October, etwa 14 Tage später als die Hauszwetsche. Für Tafel und Wirtschaft gleich brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr tragbar und gedeiht in jedem nicht zu trockenen Boden. Sommerzweige schlank, grün, sonnenwärts bräunlich geröthet, weichhaarig; Augen spitz, abstehend; Blatt groß, elliptisch, am Rande stark gefeibt.



## No. 1. Andenken an Robertsau.

\*\* Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von de Buffière in Robertsau bei Straßburg im Elsaß aus Samen gezogen und im Jahre 1860 von dem Baumschulenebesitzer Baumann in Bollweiler benannt und in den Handel gebracht. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche Sorte im Jahre 1871 von Martin Müller, Baumschulenebesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Souvenir de Robertsau (Bruant, pépiniériste à Poitiers, Catalogue de 1865, S. 3). 2. Souvenir de la Robertsau (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 38). 3. Souvenir de la Robertsau (Thomas, Guide pratique, S. 12). 4. Andenken an Robertsau (Lauche, Deutsche Pomologie, V. 9).

Gestalt: ziemlich große, oval-eirunde, am Stiel ausgeschweift-abgerundete, nach oben stumpf-zugespitzte, etwa 35 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche breit und flach; Stempelpunkt auf einer kleinen Spitze stehend; Stieleinsenkung weit und mäßig tief.

Schale: schwach wollig, orange-gelb, an der Sonnenseite etwas geröthet.

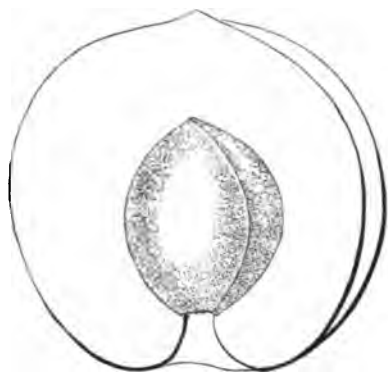


**Fleisch:** gelb, schmelzend, saftreich, sehr süß, von ausgezeichnetem, schwach muskirtem Geschmack.

**Stein:** ziemlich groß, länglich-eiförmig, etwas bauchig, unten breit-abgestumpft, oben scharf-zugespißt; Rückenkante breit und scharf; Gegenkante schwach erhöht, mit einer feinen Furche. Der Kern ist bitter.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift Anfangs August und gehört zu den besten Tafel Früchten.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe sind stark und lang, glänzend olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark punktiert; Augen stark, stumpf-kegelförmig, in der Regel zu dreien stehend; Blatt groß, herz-eiförmig, lang-zugespißt, am Rande fein gesägt; Blattstiel kurz, röthlich, schwach gerieft; Drüsen wenig ausgebildet; die mäßig großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh; Kelch groß, röthlich, zurückgeschlagen. Sie gedeiht am besten als Palmette an der Westseite einer Mauer; als Hochstamm ist sie in Norddeutschland nicht zu empfehlen, weil die früh erscheinenden Blüthen leicht durch Nachtfröste zerstört werden.



## No. 2. Angoumois.

\*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht bekannt ist. Im Jahre 1690 wurde sie bereits in der Umgegend von Paris angebaut. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschuleneigentümer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Angoumois (Quintinye, 1690, I, S. 431). 2. Rouge (la Bretonnerie, l'Ecole du jardin fruitier, 1784, t. II, p. 148). 3. Kleine rothe Frühe (Siedler, Teutscher Obstgärtner, 1799, t. XI, No. 4, S. 221). 4. Kleine rothe Frühe von Angoumois (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, S. 376, No. 4). 5. Angoumois (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, 1877 No. 4). 6. Angoumois (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 10). 7. Angoumois (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 172).

Gestalt: mittelgroße, rundlich-ovale, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stieleinsenkung tief und eng, mitunter auch weit; Stempelpunkt auf einer Erhöhung in der Furche stehend.

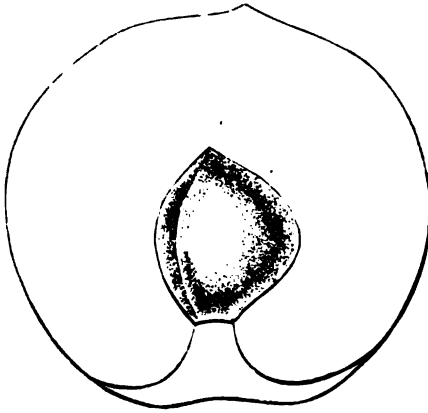
Schale: hell-orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet mollig. *solament colore (1.7) ...*

Fleisch: orangegelb, saftreich, schmelzend, süß, von fein gewürzigem Geschmacke.

Stein: mäßig groß, eiförmig, am Stiele abgestumpft, oben kurz-zugespißt; Rückenkante stark hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche.

Reifezeit und Nutzung: an der westlichen Seite einer Mauer Ende August. Recht gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr tragbar. Sommertriebe lang und dünn, grünlich-braun, punktiert; Augen groß, abstehend; Blatt mäßig groß, herzförmig, lang-zugespißt, fein gefägt-gekerbt; Blattstiel lang und dünn, mit Drüsen besetzt, gefurcht. Die mäßig großen Blüten erscheinen ziemlich früh. Der Baum ist nicht empfindlich und gedeiht am besten als Spalier an der westlichen Seite einer Mauer. Die Frucht reift 8 Tage nach der Moush-Moush.



No. 3. Angoumois d'Oullins.

\*\* Mitte August.

**Heimath und Vorkommen:** diese neuere Varietät wurde in Oullins bei Lyon in Frankreich gezogen. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt bezog sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Angoumois d'Oullins (Pomologie de la France No. 9). 2. Angoumois d'Oullins (Congrès Pomologique, Cat. général, p. 46, 1864). 3. Angoumois d'Oullins (Thomas, Guide pratique, S. 11).

**Gestalt:** mittelgroße, rundlich-ovale, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; die tiefe und enge Furche theilt gewöhnlich ungleich; der Stempelpunkt steht auf der Spitze der Frucht in einer kleinen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

**Schale:** fein, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, schwach wollig.

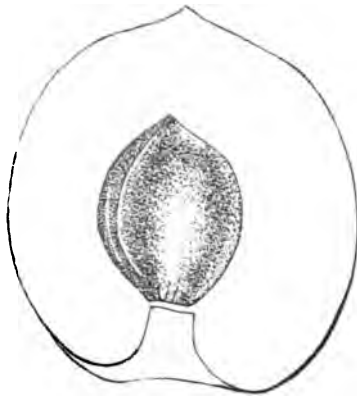
**Fleisch:** goldgelb, sehr saftreich, von angenehmem muskirtem Geschmack.

**Stein:** oval, am Stielende abgestumpft, oben kurz-zugespitzt.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte August. Für Tafel und Haushalt gleich gut.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt sehr dankbar. Sommertriebe mäßig stark und lang, grün, sonnenwärts geröthet; Augen abgestumpft, braun, grauweiß-punktirt. Blatt eiförmig, lang-zugespißt, an der Basis abgerundet, fein gefägt; Blattstiel dünn, geröthet, mit Drüsen versehen.

---



### No. 4. Ambrosia-Äpfelose.

\*\* Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Garten der Gartenbau-Gesellschaft zu Florenz gezogen und kam von da nach Frankreich; der Baumschulenbesitzer Jamin zu Burg-la-Reine brachte sie im Jahre 1853 in den Handel. Die königliche Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam erhielt diese vorzügliche Sorte im Jahre 1871 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz. In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Di Santo Ambrogio (Catalogo della collezione di alberi fruttiferi della Società toscana d'Orticoltura di Firenze, 1862, p. 11). 2. Saint-Ambroise (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 37). 3. St. Ambroise (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181). 4. Saint-Ambroise (Thomas, Guide pratique, S. 10). 5. Ambrosia-Äpfelose (Rauche, Deutsche Pomologie, V, 7).

Gestalt: mittelgroße, eiförmige, oft auch flachrundliche, etwa 50 mm hohe und breite Frucht; am Stiele ist sie flach abgerundet, nach oben etwas zugespitzt; Furche weit und tief; der Stempelpunkt sitzt auf einer kleinen Spitze, da wo die Furche verschwindet.

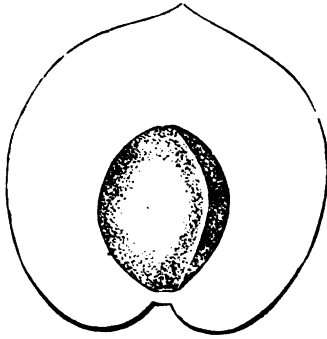
Schale: fein, wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite orangegelb, selten schwach geröthet.

Fleisch: röthlich-gelb, fest, gut vom Steine lösend, saftreich, süß, von edlem, gewürzhaftem Geschmack.

Stein: groß, dick, oval-länglich, am Stiel abgestumpft, nach oben sanft-zugespißt; die Rückenlanten springen auf beiden Seiten gleichmäßig vor; die Gegenlante zeigt keine Furche; die Backen sind schwach grubig. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August und zählt zu den besten Tafelfrüchten.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet; Augen groß, stumpf-legelförmig, bräunlich, zu 3—5 stehend; Blatt groß, herz-eiförmig, lang-zugespißt, glänzend, am Rande scharf gesägt; der Blattstiel ist lang, schwach gefurcht, mit mehreren Drüsen besetzt. Wegen ihrer zeitigen Blüthe eignet sie sich bei uns nicht zur Anpflanzung als Hochstamm, muß vielmehr am Spalier gezogen werden, wo man die Blüthen gegen Nachfröste schützen kann.



## No. 5. Aprikose aus der Provence.

\*\* Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte aus der Provence, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht mehr bekannt ist. Alexander Bivort brachte sie unter dem neuen Namen Comice de Toulon im Jahre 1856 in den Handel. In Frankreich ist sie sehr verbreitet, in Deutschland wenig bekannt.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Provence (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1763). 2. Abricot de Provence (André Leroy, *Dictionnaire de Pomologie*, V. No. 34). 3. Abricot Comice de Toulon (Alexander Bivort, *Annales de pomologie belge et étrangère*, 1856, IV, 19—20). 4. Die Provencer Aprikose (Christ, *Vollständige Pomologie*, 1809, No. 8, S. 65). 5. Die Provencer Aprikose (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, II, No. 12, S. 381). 6. Provence (R. Hogg, *the fruit Manual*, 1875, S. 180).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, oft auch eirunde, etwa 42 mm breite und ebenso hohe Frucht; die breite und tiefe Furche theilt oft ungleich; Backen etwas gedrückt; der Stempelpunkt ist klein und steht auf einer kleinen Spitze; Stieleinsenkung eng und flach.

Schale: etwas wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt und schön geröthet, mitunter auch roth punktiert.

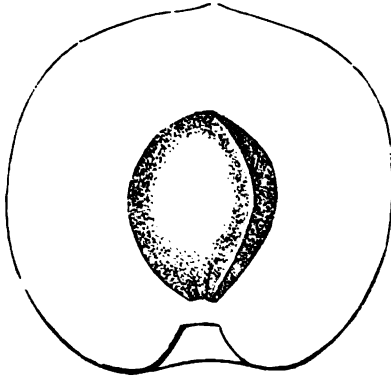
Fleisch: dunkelgelb, fest, leicht vom Steine lösend, wenig saftreich, von süß-weinigem, schwach gewürzigem Geschmack.



Stein: mäßig groß, oval-eiförmig, dickbackig; Rückenkante stark hervortretend; Gegenkante schwach erhöht; Kern süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli, Anfangs August. Recht gute Frucht für die Tafel, zu Compot und zum Einmachen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, trägt reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe ziemlich lang und stark, grünlich-braun, auf der Sonnenseite geröthet, fein und zahlreich punktiert; Augen dick, braun, stehen zu drei bis sechs neben einander; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugespißt, am Rande schwach gesägt oder gekerbt; Blattstiel lang, merklich gefurcht, röthlich angelaufen, mit rundlichen Drüsen und oft mit Nebenblättern versehen; die weißen, mittelgroßen Blüten erscheinen ziemlich spät.



## No. 6. Die Aprikose von Auvergne.

\*\* Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in der Auvergne wird sie seit langer Zeit häufig angebaut und zur Bereitung der berühmten, wohlschmeckenden Auvergnier Aprikosentorten sehr gesucht. In Deutschland scheint sie wenig bekannt zu sein.

Literatur und Synonyme: 1. Gros-blanc d'Auvergne (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 14). 2. Gros-Blanc hâtif d'Auvergne (John Scott, the Orchardist, 1872, p. 156). 3. Die Aprikose von Auvergne (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, III, S. 326, No. 6). 4. Gros-blanc hâtif d'Auvergne (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: ziemlich große, flach-kugelförmige, etwa 50 mm breite und 50 mm hohe Frucht; Furche breit und tief; Stempelpunkt sitzt auf einer Erhöhung in der Mitte der Furche; Stieleinsenkung flach und eng.

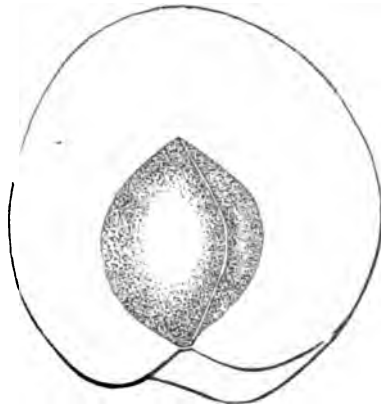
Schale: wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite orange gelb.

Fleisch: hellgelb, fest, saftreich, leicht vom Steine ablöslich, von süß-weinigem, wenig gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, eirund, schwach gewölbt, Rückenkante schmal und scharf; Gegenkante mit schwacher Linie. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: Anfangs August. Für die Tafel noch brauchbar, für die Wirthschaft vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, grün, auf der Sonnen-  
seite bräunlich-geröthet; Punkte klein, zahlreich; Augen mäßig groß, kurz-  
kegelförmig, abstehend, zu 3—5 gruppiert; Blatt groß, herz-eiförmig, kurz-  
zugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel dick und lang, röthlich, tief  
gefurcht, mit Drüsen besetzt; die großen, weißen Blüthen erscheinen ziem-  
lich früh. In warmen geschützten Lagen kann er als Hochstamm ange-  
pflanzt werden.



## No. 7. Aprikose von Breda.

\*\*! August.

Heimath und Vorkommen: eine alte, holländische Sorte, über deren Entstehung Zuverlässiges nicht bekannt ist; sie kommt unter den verschiedensten Namen in Deutschland, Holland, Frankreich und England vor.

Literatur und Synonyme: 1. De Breda (Batty Langley, Pomona, 1729, S. 89). 2. Abricot de Hollande (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, I, S. 138). 3. Double (H. Knoop, Fructologie, 1771, S. 65). 4. Mandelaprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, 385). 5. Aprikose von Breda (Fintelmann, II, S. 490, No. 9). 6. Holländische Ananas (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, 181, No. 31). 7. Breda, Amande Aveline, Aveline (R. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 178). 8. Abricot de Hollande (Pomologie de la France, VI, 1869, No. 2). 9. Aprikose von Breda (Lauche, Deutsche Pomologie, 1880, IV, No. 2). 10. Abricot de Hollande (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 15).

Gestalt: mittelgroße oder kleine, flach-kugelförmige, etwa 40 bis 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; ihre Größe wechselt sehr nach Standort und Kultur. Die Furche ist flach und eng; der Stempelpunkt steht auf einer Erhöhung in der Furche.

Schale: ziemlich glatt, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

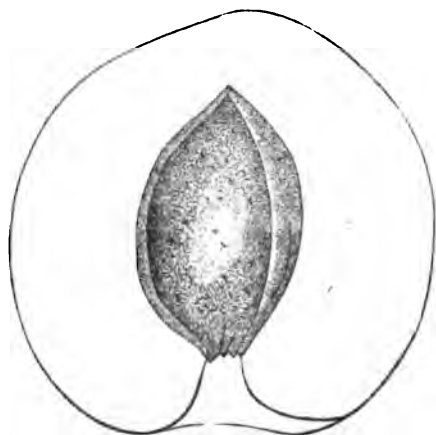
Fleisch: röthlich-gelb oder dunkelgelb, schmelzend, saftreich, leicht vom Steine lösend, von edlem, ananasartigem Geschmacke. Sie wird nicht leicht mehlig.

Stein: mäßig groß, länglich-eirund, an beiden Enden zugespitzt; die Rückenkante scharf, hervorstehend; Gegenkante mit feiner Furche. Der Kern ist süß.

Reifezeit und Nutzung: an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August, an der Südseite Ende Juli. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, für den Markt und zum Einmachen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, erreicht eine mittlere Stärke und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind stark und lang, grünlich, auf der Sonnenseite bräunlich-roth, zahlreich punkirt; Holzaugen klein, zugespitzt, abstehend; Fruchtaugen stumpf, grau, zu dreien stehend; Blatt mäßig groß, breit-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande doppelt gesägt; Blattstiel kurz, röthlich, tief gefurcht, mit schwachen Drüsen besetzt; die großen, weißen Blüthen erscheinen spät; der Kelch ist röthlich.

Zum Einmachen ist die Frucht vortrefflich; man verwendet sie zu diesem Zwecke kurz vor der völligen Reife, bevor sie ganz weich wird.



## No. 8. Aprikose von Schiras.

\*\*! August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Persien; Garten-Director Scharrer in Tiflis sandte sie nach Petersburg an den Director des botanischen Gartens Dr. Regel, von dem die königliche Gärtner-Lehranstalt im Jahre 1868 ein Stämmchen erhielt. Sie wuchs hier kräftig, bildete bald eine 3 m breite und hohe Palmette, blüdete jährlich reichlich, setzte aber nur sehr wenige Früchte an. Der Baum stand an der südlichen Wand des Oekonomiegebäudes.

Literatur und Synonyme: 1. *Prunus americana* L. var. *schirasica* (Regel, *Gartenflora*, 1864, S. 259, Taf. 446). 2. *Abricot de Schiras* (*Revue horticole* 1870—71). 3. *Abricot de Schiras* (Thomas, *Guide pratique*, S. 12).

Gestalt: mittelgroße, länglich-ovale, an der Basis flach abgerundete, oben kurz-zugespitzte, etwa 58 mm hohe und 55 mm breite Frucht; Furchung breit und flach; Stempelpunkt auf der Spitze, klein; Stieleinsenkung eng und tief.

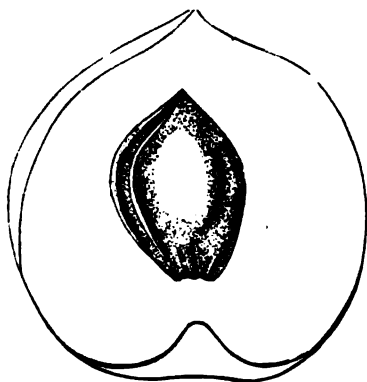
Schale: grünlich-gelb, später strohgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, etwas filzig, leicht abziehbar.

Fleisch: gelb, schwach geröthet, saftreich, sehr süß, von vorzüglichem, gewürzigem Geschmack. Geruch angenehm.

Stein: länglich-eirund, lang-zugespißt, dickbauchig, die Mittelfante tritt stark vor, die Rückenfante ist tief und weit gefurcht.

Reifezeit und Nutzung: sie reifte hier an einer süblichen Wand Mitte August. Sie ist eine ganz vorzügliche Tafelfrucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst sehr kräftig und ist nicht empfindlich. Hinsichtlich seiner Tragbarkeit muß er noch weiter beobachtet werden. Sommertriebe kräftig, röthlich-braun; Augen stumpfkegelförmig, braun; Blatt groß, eiförmig, dunkelgrün, am Rande scharf gesägt, lang-zugespißt; Blattstiel kurz, stark, mit Drüsen versehen; Nebenblätter nach außen gefiedert, drüsig bewimpert.



## No. 9. Frühe, gelbe, alexandrinische Aprikose.

\*\* Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: über die Entstehung dieser vorzüglichen, frühen Frucht ist Genaueres nicht bekannt; sie soll aus Alexandrien in Italien stammen; in Frankreich wird sie häufig angebaut. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihres guten Geschmacks und wegen ihrer frühen Reifezeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1875 von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandrin des Provençaux (Villassier, Dictionnaire du jardinier français, 1791, I, S. 11). 2. Die große Frühe (Siedler, Teutscher Obstgärtner, 1799, XII, No. 5, S. 139). 3. Gros-Précoce (Thompson, Transactions of the horticultural Society of London, 1831, I, S. 60, No. 3). 4. Alexandrinische, gelbe, frühzeitige Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstfunde, III, 1841, S. 321, No. 1). 5. Gros-Hâtif de la Saint-Jean (Laurent de Baven, Annales de Pomologie belge et étrangère, 1854, II, S. 75). 6. Abricot d'Alexandre (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, 1877, S. 40, No. 3).

Gestalt: mittelgroße, rundliche oder eiförmige, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Furche ist mehr oder weniger flach und theilt die Frucht in zwei gleiche Theile. Auf der Spitze befindet sich eine flache



Vertiefung, welche den erhöhten Stempelpunkt trägt; Stieleinsenkung tief und weit.

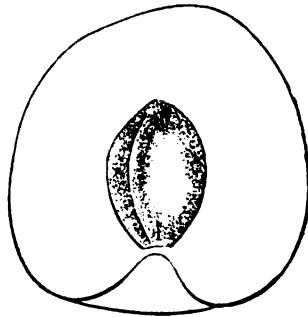
**Schale:** mit feiner, sammetartiger Wolle bedeckt, hell orange-gelb, etwas glänzend, besonnte Früchte schön geröthet.

**Fleisch:** blaß orange-gelb, fein, sehr saftreich, leicht vom Steine lösend, von sehr süßem, fein gewürzigem Geschmacke. Sie wird nicht leicht mehlig.

**Stein:** klein, eirund, bauchig-dick, unten flach-abgerundet, nach oben zugespitzt; mittlere Rückenkante weit hervortretend. Kern nur wenig bitter.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift hier an einer südlichen Mauer Ende Juni, an der westlichen Seite Ende Juli. Vorzügliche Tafelfrucht; aber auch für den Markt werthvoll.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer. Zweige mäßig lang, stark, grün, auf der Sonnenseite roth-violett; Punkte klein, gelblich; Augen stark, bräunlich, abgestumpft-eiförmig, abstehend; Blätter zahlreich, mäßig groß, länglich-eirund, zugespitzt, an der Basis oft herzförmig, oberseits glänzend, doppelt gesägt, am Blattstiel meistens mit schmalen, bald abfallenden Nebenblättern. Die Blüthe erscheint sehr früh und leidet daher leicht durch den Frost, wenn die Spaliere während der Blüthe nicht bedeckt werden.



## No. 10. Frühzeitige Aprikose.

\*\* Mitte Juni.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Deutschland, England und Holland ist sie seit 100 Jahren bekannt und in Frankreich wurde sie nach Merlet bereits im Jahre 1666 kultivirt. Unter Louis XIV wurde sie durch la Quintinye im Jahre 1685 in Versailles angepflanzt.

Literatur und Synonyme: 1. Hâtif (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, 1690, I, p. 430). 2. Princesse (G. Knoop, Fructologie, 1771, S. 65). 3. Muscateller (Sickler, Deutscher Obstgärtner, 1797, VIII, S. 313). 4. Die kleine Frühaprikose, Frühe Muscateller-Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde II, No. 1, S. 374). 5. Précoce (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 33). 6. Red Masculine, Brown Masculine, Early Red Masculine (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180). 7. Précoce (Pomologie de la France 1869, VI, No. 8). 8. Abricotin (Thomas, Guide pratique, S. 10).

Gestalt: kleine, rundliche, etwa 40 mm breite und hohe Frucht; die tiefe und enge Furche theilt ungleich; der Stempelpunkt ist klein und steht in einer schwachen Vertiefung; Stieleinlenkung weit und tief.

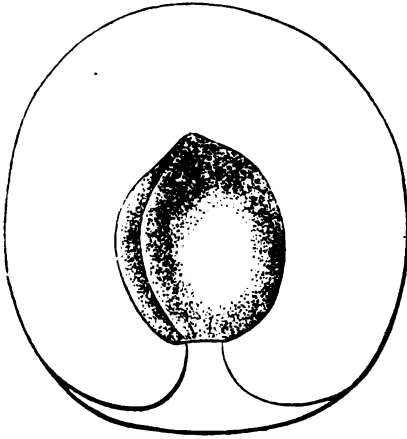
Schale: fein, wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite intensiver gefärbt, schön geröthet und punktiert.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, schmelzend, von angenehmem süßem, zuweilen etwas muskirtem Geschmack.

Stein: klein, länglich-eiförmig, stark gewölbt, oben und unten stumpf-zugespißt; Rückenkante wenig hervortretend; Gegenkante sehr scharf. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: Mitte Juni. Sie hat nur wegen ihrer frühen Reifezeit Werth und muß zwei Tage vor der völligen Reife gepflückt werden.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist fruchtbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet, braun punktiert; Augen stark, stumpf-zugespißt, bräunlich, zu 2 oder 3 vereinigt; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugespißt, am Rande mäßig tief gesägt; Blattstiel dünn und kurz, mit 5—6 Drüsen versehen, röthlich; Nebenblätter liniensförmig; die kleinen, weißen Blüthen erscheinen sehr frühzeitig. Diese Sorte soll sich konstant durch Samen fortpflanzen. Als Hochstamm ist sie wegen der frühen Blüthe bei uns nicht anzupflanzen.



## No. 11. Die gemeine Aprikose.

\*\* Ende Juli.

**Heimath und Vorkommen:** über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. In Frankreich wird sie seit dem Ende des 16. Jahrhunderts kultivirt; auch in Deutschland, Holland und England ist sie sehr verbreitet.

**Literatur und Synonyme:** 1. Ordinaire (la Quintinye, Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, 1690, I, p. 430). 2. Peche précoce (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, I, 1768, S. 135). 3. Große gemeine Aprikose (Krafft, Pomona Austriaca, II, 1797, S. 15). 4. Große gemeine Aprikose (Siedler, Teutcher Obstgarten, VI, 1794—1804, S. 313). 5. Die gemeine Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1837, II, No. 7, S. 378). 6. Abricot commun (Pomologie de la France, VI, No. 7). 7. Commun (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 7). 8. Gros-Commun (Thomas, Guide pratique, S. 10). 9. Roman (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 180).

**Gestalt:** große, eiförmige, oft veränderliche, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche eng und tief; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend; Stieleinfenkung tief und weit.

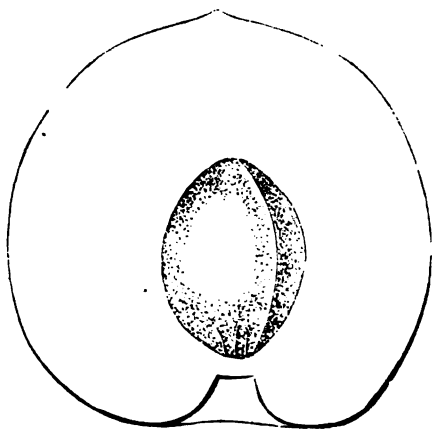
Schale: stark, wollig, auf der Schattenseite weißlich-gelb, auf der Sonnenseite orangegelb, schön geröthet und in der Regel roth gefleckt.

Fleisch: orangegelb, schmelzend, saftreich, von süßem, wenig gewürzigem Geschmacke; bei Ueberreife wird die Frucht mehlig.

Stein: eirund, ziemlich groß, stark gewölbt, am Stiele abgerundet, oben kurz-zugespißt; die Rückenkante zeigt drei starke Erhöhungen; die Gegenkante tritt wenig hervor und ist ohne Furche. Der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli. Sie dient noch zum rohen Genuß, wird aber am besten zu Compot und zum Einmachen verwendet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind stark und lang, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, graubraun punkirt; Augen spitzeiförmig, zu zwei oder drei stehend; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, kurz-zugespißt, am Rande scharf, oft doppelt gesägt; Blattstiel mäßig lang, schwach gefurcht, röthlich, mit Drüsen besetzt; die mäßig großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät. Für warme, geschützte Lagen eignet er sich wegen seiner späten Blüthezeit zur Anpflanzung als Hochstamm.



## No. 12. Aprikose von Jouy.

\*\* Mitte bis Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Gerardin in Jouy-aux-Arches, einem Dorfe bei Metz, aus Samen gezogen; Simon-Louis, Baumschulenbesitzer zu Plantières bei Metz, brachte sie im Jahre 1863 in den Handel. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche, in Deutschland wenig bekannte Frucht direct von Simon-Louis.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Jouy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 17). 2. Abricot de Jouy (Thomas, Guide pratique, S. 9).

Gestalt: große, eiförmige, am Stiele flach abgerundete, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist eng und flach; der Stempel-punkt steht in einer schwachen Vertiefung auf der hervorstehenden Spitze; Stieleinsenkung weit und tief.

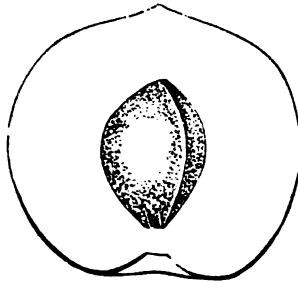
Schale: sehr mollig, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und fein punktiert.

Fleisch: weißlich-gelb, fest, leicht vom Steine löslich, süß, von angenehmem, schwach gewürzigem Geschmack.

Stein: mäßig groß, länglich-eiförmig, flachbackig; Rückenfante breit und scharf; Gegenfante fein gefurcht. Kern fast süß. Digitized by Google

Reifezeit und Nutzung: Mitte bis Ende Juli. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft und ist sehr tragbar. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark und zahlreich weißlich punktiert; Augen klein, kurz-zugespitzt, abstehend, zu drei vereinigt; Blatt sehr groß, herz-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande stark gesägt; Blattstiel stark und lang, etwas gefurcht, mit Drüsen besetzt, so auch an der Basis mit schmalen Nebenblättern; die großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät. Er gedeiht am besten an der Westseite einer Mauer.



### No. 13. Die kleine weiße Frühaprikose.

\*\* Mitte Juli.

**Heimath und Vorkommen:** eine alte französische Sorte, über deren Entstehung Genaueres nicht bekannt ist; Merlet beschrieb sie zuerst im Jahre 1675. In Frankreich ist sie sehr verbreitet; in Deutschland wenig bekannt.

**Literatur und Synonyme:** 1. Pêche (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, I, S. 134, No. 2). 2. Early white Masculine (Thompson, *Transactions of the horticultural Society of London*, 1831, I, p. 59). 3. Die kleine weiße Frühaprikose, die kleine Pfirsichaprikose (Dittrich, *Systematisches Handbuch der Obstkunde*, 1840, II, No. 2, S. 375). 4. Alessandrine mit bitterer Mandel (Dachnahl, *Obstkunde*, 1858, III, S. 175. No. 11). 5. Abricot Blanc (André Leroy, *Dictionnaire de Pomologie*, V, No. 6). 6. White Masculine (Hogg, *the fruit Manual*, 1875, S. 182).

**Gestalt:** kleine, eiförmig=runde, etwa 35 mm breite und hohe Frucht; Furche tief und eng; der Stempelpunkt steht auf einer kleinen Erhöhung; Stieleinsenkung flach und eng.

**Schale:** stark wollig; weißlich=hellgelb, beschattete Früchte fast weißlich.

**Fleisch:** weiß, schmelzend, saftreich, von wenig gewürzigem, mitunter etwas pfirsichartigem Geschmack.

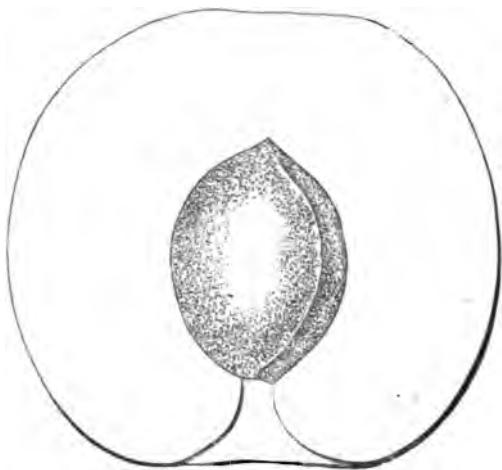
**Stein:** klein, ei-rund, schwach gewölbt; Rückennaht stark hervortretend; Kern süß.



Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte Juli; für die Wirthschaft, zum Einmachen und zu Compot, sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, trägt sehr reichlich und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang, mäßig stark, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich = geröthet, fein grau-punktirt; Augen klein, stumpf-kegelförmig, abstehend, zu 3—5 gruppiert; Blatt mäßig groß, oval-eirund, kurz-zugespißt, am Rande unregelmäßig gesägt; Blattstiel lang, mit wenig Drüsen versehen, gefurcht, röthlich angelaufen; an der Basis befinden sich zwei Nebenblätter. Die weißen, ziemlich großen Blüthen erscheinen spät.

Diese Sorte soll sich durch Samen echt fortpflanzen.



No. 14. Luizet's Aprifose.

\*\*! Ende Zult.

Heimath und Vorkommen: sie wurde um 1838 von Gabriel Luizet, Baumschulenbesitzer zu Scully, aus Samen gezogen und im Jahre 1853 unter dem Namen Abricot du Clos in den Handel gebracht; später legte der pomologische Congreß ihr obigen Namen bei. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer Güte, Größe und reichen Tragbarkeit alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot du Clos (Congrès pomologique, Pomologie de la France, 1867, VI., No. 1). 2. Abricot Luizet (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 19). 3. Luizet (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 4. Luizet (Thomas, Guide pratique, S. 11). 5. Luizet (Mas, le Verger, VIII, No. 4, S. 11). 6. Luizet's Aprifose (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 5).

Gestalt: sehr große, rundliche, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furchung eng und tief; der Stempelpunkt befindet sich auf der Spitze, etwas seitwärts in einer schwachen Vertiefung; Stielhöhlung tief und eng.

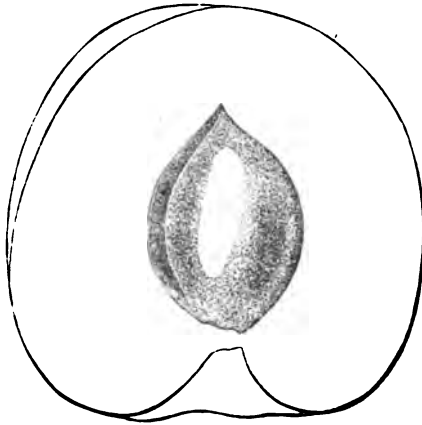
Schale: schwach wollig, orangegelb, auf der Sonnenseite roth punktiert und schwach geröthet.

**Fleisch:** sehr fein, orange-gelb, saftreich, schmelzend, süß, von außerordentlich feinem Geschmacke. Sie wird nicht mehlig; Geruch angenehm.

**Stein:** länglich-eiförmig, schwach gewölbt; die Rückenkante scharf, hervortretend; die Gegenkante ohne Furche; Kern süß.

**Reife und Nutzung:** sie reift an der Südseite einer Mauer Ende Juli, an der Westseite etwa 14 Tage später. Sie zählt zu den besten Sorten für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst sehr kräftig und trägt außerordentlich dankbar. Sommertriebe stark und lang, aufrecht, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, stark punktiert; Augen mäßig groß, stumpf-kegelförmig, dunkelbraun, abstehend, in der Regel zu dreien; Blatt groß, herzförmig-abgerundet, kurz-zugespißt, am Rande grob gefägt, mattgrün; Blattstiel lang, stark gefurcht, lebhaft geröthet; Blüthen groß, weiß, spät erscheinend, zuletzt schwach geröthet.



## No. 15. Apribose von Montgamet.

\* \* ! Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde um 1765 in dem Dorfe Montgamé bei Châtellerault (Bienne) gezogen und zuerst 1768 von Duhamel erwähnt. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und reichen Tragbarkeit verdient. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1872 von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Montgamet (la Bretonnerie, l'École du jardin fruitier, 1784, II, S. 153). 2. Gros-Alberge de Montgamet (d'Albret, Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers, 1851, S. 325). 3. Alberge de Montgamé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 2). 4. Montgamet (Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 176). 5. Crotté (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 174). 6. Alberge de Montgamet (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: sehr große, flach-abgerundete, etwa 60 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furchen flach und weit; der Stempelpunkt befindet sich auf der Spitze, seitwärts in einer schwachen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

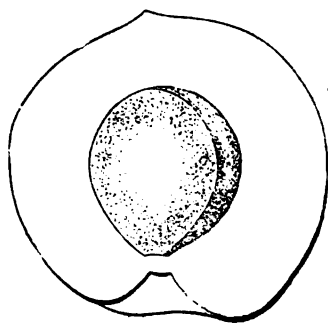
Schale: mollig, dunkelgelb; stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite schwach geröthet.

**Fleisch:** fein, orange-gelb, schmelzend, saftreich, süß, von sehr gutem, gewürzhaftem Geschmacke. Geruch angenehm. Sie wird nicht mehlig.

**Stein:** länglich-eiförmig, schwach gewölbt, oben und unten zugespitzt; Rückenkante scharf und hervortretend; Gegenkante ohne Furche; der Kern ist süß.

**Reife und Nutzung:** sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August; an der Südseite reift sie 14 Tage früher. Sie gehört zu den allerbesten Sorten für die Tafel und zeichnet sich durch Größe, Schönheit und vorzüglichen Geschmack aus.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, olivengrün, auf der Sonnenseite braunroth, stark punktiert; Augen kurz-zugespitzt, dunkelbraun, meist zu dreien stehend; Blätter groß, ei-herzförmig, kurz-zugespitzt, am Rande grob gesägt, glänzend grün; Blattstiel lang, stark gefurcht, röthlich angelaufen, mit Drüsen versehen; Blüthen groß, weiß, schwach geröthet, ziemlich spät erscheinend.



## No. 16. Aprifose von Mouch.

\*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie soll aus der Türkei stammen und in der Umgegend der Stadt Mouch gezogen worden sein. Lacour-Gouffé, Director des botanischen Gartens zu Marseille erhielt sie im Jahre 1809 aus Madrid und verbreitete sie in Frankreich. In Deutschland ist sie noch nicht so bekannt, wie sie es wegen ihrer Güte und großen Tragbarkeit verdient.

Literatur und Synonyme: 1. D'Alexandrie (Kraft, Pomona austriaca, 1792, Fig. I, S. 29). 2. Musch-Musch (Thompson, Transactions of the horticultural Society of London, 1831). 3. Türkische, Arabische (Dochnahl, Obstkunde, 1858, No. 24). 4. Abricot de Mouch (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 23, S. 83). 5. Mush-Mush (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 178). 6. Hâtif de Sardaigne (Thomas, Guide pratique, S. 185).

Gestalt: kleine, rundlich-ovale, etwas flachgedrückte, etwa 42 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furchen tief und eng, ungleich theilend; Stieleinsenkung tief und weit; Stempelpunkt auf der Spitze etwas vertieft stehend.

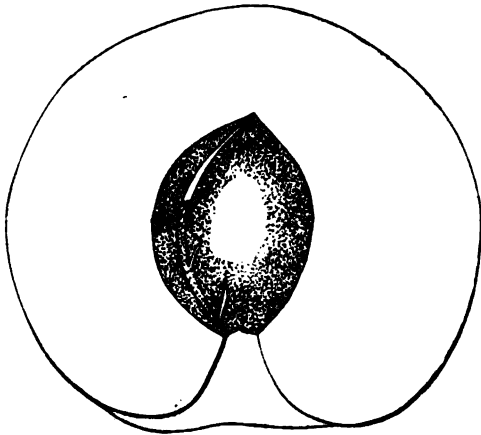
Schale: mollig, auf der Schattenseite hellgelb, auf der Sonnenseite hochgelb, schwach geröthet.

Fleisch: hellgelb, durchsichtig, saftreich, gut vom Steine lösend, von süßem, fein gewürzigem, vorzüglichem Geschmache.

Stein: rundlich-oval, an der Spitze abgerundet, mit schwacher, doch stark hervortretender und scharfer Rückenkante; auf der Gegenkante läuft eine feine Furche hin.

Reifezeit: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte bis Ende August. Vorzügliche Tafel Frucht.

Eigenschaften des Baumes: der Baum wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig lang und stark, zahlreich, grünlich-braun, fein punktiert; Augen mäßig groß, stumpf, abstehend, braun; Blatt ziemlich groß, eirund, lang-zugespißt, fein gefägt; Blattstiel lang und stark, kaum gefurcht, mit zwei und mehr Drüsen versehen. Die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh. Diese vortreffliche Sorte gedeiht am besten als Spalier an der Westseite einer Mauer, wo die Blüthen gegen Nachtfröste geschützt werden können.



## No. 17. Aprikose von Nancy.

\*\* Ende Juli. *Fr. d. Ziegler & Söhne*

Heimath und Vorkommen: über die Entstehung dieser lange bekannten Sorte ist Zuverlässiges nicht bekannt; nach Poiteau soll man sie in der Umgegend von Nancy aufgefunden haben; nach Dumont-Courset ist sie in Pézenas bei Languedoc entstanden. In Deutschland, Belgien, Frankreich und England ist sie sehr verbreitet und beliebt.

Literatur und Synonyme: 1. De Nancy (Nolin et Blavet, Essai sur l'agriculture moderne, 1755, S. 164). 2. Pêche (Duhamel, Traité des arbres fruitiers, 1768, S. 144). 3. De Pézenas (Villassier, Dictionnaire de jardinier français, 1791, I, No. 19). 4. Abricot de Nancy (Mas, le Verger, 1866, S. 19). 5. Pêche de Nancy (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 30). 6. Aprikose von Nancy (Niederländischer Obstgarten, Taf. I, Fig. 1). 7. Peach (H. Gogg, the fruit Manual, 1875, S. 179). 8. Aprikose von Nancy (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 1).

*mit Sp. 7*

Gestalt: große, flach-kugelrunde, etwa 60 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist breit und flach und theilt die Frucht in zwei ungleiche Hälften; Stempelpunkt in einem Grübchen stehend; Stieleinsenkung tief und weit.



**Schale:** mollig, orangegelb, an der Sonnenseite carminroth punktiert und gefleckt, bisweilen mit bräunlichen oder weißen Punkten bedeckt.

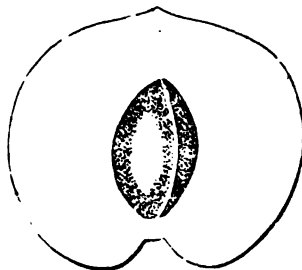
**Fleisch:** orangegelb, mit gelb-röthlichen Flecken, schmelzend und saftreich, gut vom Steine lösend, von sehr süßem, angenehmem Geschmade. Man kann die Frucht bis zur völligen Reife am Baume lassen, ohne daß sie mehlig wird.

**Stein:** bauchig-dick, eirund, zusammengebrückt, an der Basis abgerundet, nach oben zugespitzt; Rückenkante scharf, hervortretend; Gegenkante mit feiner Furche.

**Reifezeit:** Ende Juli bis Anfangs August; vorzügliche Frucht für die Tafel, die sich durch Größe und Wohlgeschmack auszeichnet.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht in jeder Form gut. Sommertriebe mäßig lang und stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt breit-oval, an der Basis abgerundet, nach oben lang-zugespitzt, am Rande stumpf-gezähnt, oberseits glänzend grün; der Blattstiel ist mäßig lang, schwach gefurcht, röthlich-grün, mit kugelförmigen Drüsen und in der Regel mit Nebenblättern besetzt; Augen mäßig groß, bräunlich-schwarz, zu zwei oder dreien stehend; Blüthen mittelgroß, weiß, an der Basis schwach geröthet; Kelch grünlich-roth.

Sie gedeiht am besten als Candelaber-Palmette an der Westseite einer Mauer. In geschützten und warmen Lagen kann sie auch als Hochstamm angepflanzt werden.



## No. 18. Die schwarze Aprikose.

\* Ende Juli bis Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; in Frankreich wird sie seit dem Jahre 1755 kultivirt. In Deutschland wird sie wenig gezogen, weil sie nur pomologische Interesse hat und als Tafelfrucht keinen Werth besitzt.

Literatur und Synonyme: 1. Violet (Nolin et Blavet, Essai sur l'agriculture moderne, 1755, p. 164). 2. Schwarze (Siedler, Teutscher Obstgärtner, 1802, XVII, S. 88). 3. Die schwarze Aprikose, Alexandrinische Aprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, II, S. 380, No. 11). 4. Prunus dasycarpa (Poiteau, Pomologie française, 1846, I, No. 8). 5. Noir (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 27). 6. Abricot noir (Thomas, Guide pratique, S. 10). 7. Black, Noir, Du Pape, Purple (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 172). 8. Die schwarze Aprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, II, S. 187).

Gestalt: kleine, flach-kugelförmige, etwa 40 mm breite und 35 mm hohe Frucht; Furchung flach und eng; Stempelpunkt klein, schwach eingesenkt; Stieleinsenkung weit und flach; Stiel kurz.

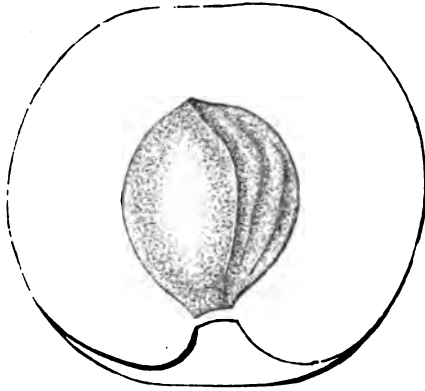
Schale: wollig, dick, dunkelroth, auf der Sonnenseite schwarzblau, beschattete Früchte sind in der Regel hellroth, bräunlich gefleckt.

Fleisch: bis gegen die Mitte roth, um den Stein orangegelb, von gelben Fasern durchzogen, weich, saftreich, von etwas süßem, um den Stein aber säuerlichem Geschmack, ohne alles Gewürz.

Stein: mäßig groß, eiförmig, am Stiele stumpf-abgerundet, nach oben kurz-zugespißt, mit mäßig vortretender Kante. Kern halb süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli bis Anfangs August. Für die Tafel gar nicht und nur für die Wirthschaft brauchbar.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark und ist mäßig fruchtbar. Sommertriebe zahlreich, mäßig lang und stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet, klein und zahlreich punktirt; Augen klein, eiförmig, abstehend, zu 3—5; Blatt klein, eiförmig, lang-zugespißt, fein gezähnt und gelerbt; Blattstiel kurz, dünn, wollig, violett, breit gefurcht, mit ein oder zwei Drüsen; Blüthen klein, weiß, ziemlich früh erscheinend, nur wenig Früchte ansetzend.



No. 19. Aprikose von Syrien.

\*\* Ende Juli.

*Aprikose 2-jährig  
von Syrien, sehr schön  
Aprikose, hauptsächlich  
schützt, Aprikose von Syrien  
auf vordere  
im Jahre 1848.*

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; nach Einigen soll sie aus Syrien stammen, nach Anderen von Robert, einem ehemaligen Director des botanischen Gartens zu Toulon, aus Samen gezogen und durch die Handelsgärtner Gebrüder Audibert in Tarascon in den Handel gebracht sein. Nach England kam sie durch John Barker an Warmington in Kenfington und trug hier zuerst im Jahre 1848.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot de Syrie (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, V. No. 39). 2. Abricot Kaisha (Thompson, Transaction of the Horticultural Society of London, 1849, IV, S. 189). 3. Kaisha (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 175). 4. Kaisha (Thomas, Guide pratique, S. 10). 5. Aprikose von Syrien (Lauche, Deutsche Pomologie, V. No. 3).

Gestalt: mittelgroße, flach-abgerundete, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist breit und flach; der Stempelpunkt ist in der Regel sehr klein; Stieleinsenkung weit und flach.

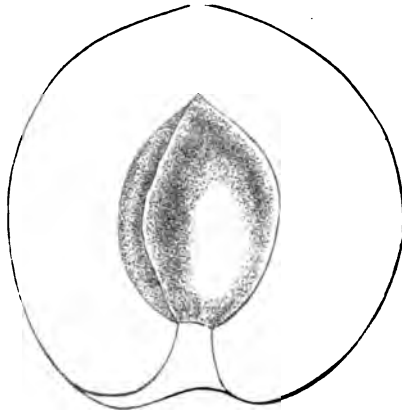
Schale: fein, wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite geröthet und fein roth punktiert.

Fleisch: weißlich-gelb, fein, fest, schmelzend, leicht vom Steine lösend, saftreich, von angenehmem, leicht musfirtem Geschmack.

Stein: länglich-eiförmig, bauchig; die Rückenkante ist scharf und tritt weit hervor; die Gegenkante hat eine schwache Linie. Der Kern ist süß.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli an der Westseite einer Mauer. Vorzügliche Frucht für die Tafel, aber auch zum Einmachen vortrefflich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar; Sommertriebe stark, lang, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet, zahlreich punktiert; Augen stark, eiförmig, fast schwarz; Blatt groß, breit-eiförmig, kurz-zugespitzt, am Rande scharf gefägt; Blattstiel stark und lang, röthlich, mit Drüsen besetzt; Blumen mäßig groß, weiß. In warmen geschützten Lagen ist ihre Anpflanzung als Hochstamm zu empfehlen; an der Westseite einer Mauer gedeiht sie als Spalierbaum am besten.



## No. 20. Aprikose von Tours.

\*\* Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Duhamel beschrieb sie zuerst im Jahre 1768. In Deutschland, Frankreich und England kommt sie häufig vor. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Alberge de Tours (Gillassier, Dictionnaire du jardinier français, 1791, t. I. p. 8). 2. Tourser Aprikose (Dittrich, systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II. S. 386). 3. Alberge franc (Poiteau, Pomologie française, 1846, I. No. 5). 4. Tourser Aprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, 1839, S. 490, No. 10). 5. Alberge (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. No. 1). 6. Alberge (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 171). 7. Aprikose von Tours (Lauche, Deutsche Pomologie, IV. No. 4).

Gestalt: mittelgroß, eirund, etwa 45 mm breit und hoch, vom Hochstamm ist die Frucht bedeutend kleiner; Furche eng und tief; Stempelpunkt klein, auf einer kleinen Spitze stehend; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: dünn, etwas wollig, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

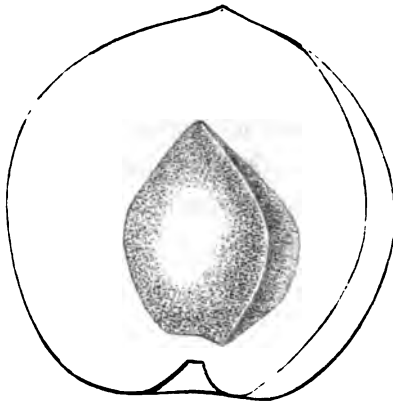
Fleisch: gelb, fein, schmelzend, gut vom Steine lösend, süß, von sehr angenehmem, gewürztem Geschmacke.

Stein: oval, dick, nicht sehr rauh, nach dem Stiele zu abgestumpft, oben kurz-zugespißt; Rückennaht breit und scharf; Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August; für Tafel und Haushalt gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Die Sommertriebe sind lang und mäßig stark, olivengrün, sonnenwärts bräunlich, fein punktiert; Augen klein, eiförmig, zu dreien bis fünf stehend; Blatt klein, rundlich-eiförmig, lang-zugespißt, gesägt; Blattstiel kurz und dick, röthlich; Blüthen klein, weiß, röthlich angehaucht, ziemlich spät erscheinend.

Wenn die Früchte im Allgemeinen auch etwas klein sind, so zeichnet sich diese Sorte doch durch große Tragbarkeit und guten Geschmack aus.



No. 21. Aprikose von Versailles.

\*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist Genaues nicht bekannt; wahrscheinlich wurde sie in Versailles gezogen. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Jamin, Baumschulenbesitzer in Bourg-la-Reine bei Paris.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot Nouveau de Versailles (Victor Baquet, *Traité de la conservation des fruits*, 1843, S. 289). 2. De Versailles (Thomas, *Guide pratique*, S. 10). 3. Abricot de Versailles (André Leroy, *Dictionnaire de Pomologie* V. No. 42).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist flach und tief, sie verschwindet an der Spitze fast ganz; Stieleinsenkung tief und weit; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend.

Schale: fein, sammetartig-wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und mehr orange-gelb.

Fleisch: orange-gelb, fein, saftreich, von sehr süßem, angenehmem Geschmack.

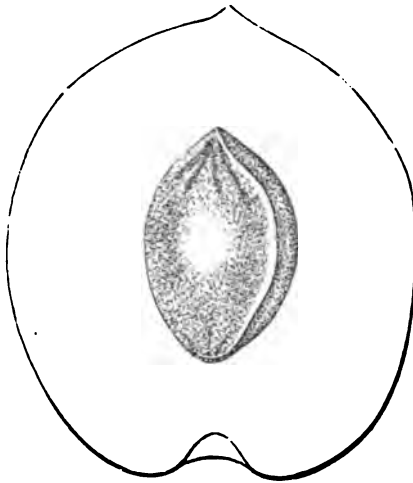
Stein: länglich-eiförmig, dickbackig, unten breit, ausgerandet, oben zugespitzt; mittlere Rückenkante weit hervorstehend; Kern bitter.

Reifezeit: Ende August an der westlichen Seite einer Mauer.



Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind stark, kurz, bräunlich, schwach punktiert. Augen groß, rundlich, braun-röthlich, etwas abstehend. Blätter zahlreich, ei-herzförmig, lang-zugespißt, am Rande regelmäßig stark gesägt. Blattstiel stark und lang, gefurcht, röthlich, mit einigen Drüsen versehen.

Die weißen, mittelgroßen Blüthen erscheinen ziemlich früh und müssen daher gegen Nachtfröste geschützt werden.



## No. 22. Wahre große Frühaprikose.

\*\*! Mitte bis Ende Juli.

**Heimath und Vorkommen:** über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; wahrscheinlich wurde sie in Deutschland gezogen. Sicler beschrieb sie zuerst im Jahre 1799. In Frankreich wird sie seit etwa 50 Jahren kultivirt und wurde dort nach dem Major Esperen benannt. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer frühen Reifezeit, wegen ihrer Güte und Größe und wegen ihrer Tragbarkeit verdient.

**Literatur und Synonyme:** 1. Die große Frühe (Sicler, Teutscher Obstgärtner, 1799, XII, S. 139, Taf. 8). 2. Die wahre, große Frühaprikose (Fintelmann, die Obstbaumzucht, 1839, S. 492). 3. Frühe Punktirte, Frühe Ungarische, Römische (Dochnahl, Obstkunde, 1858, III, S. 177, No. 19). 4. Esperen (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 11). 5. Large Early (Robert Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 175). 6. Wahre große Frühaprikose (Lauche, Deutsche Pomologie, IV, No. 6).

**Gestalt:** ziemlich große, länglich-eiförmige, etwa 50 mm breite und 60 mm hohe, etwas unregelmäßige Frucht; Furchen eng und tief; Stempel-

punkt klein, in der Regel etwas seitwärts der Spitze stehend; Stieleinfenkung weit und entsprechend tief.

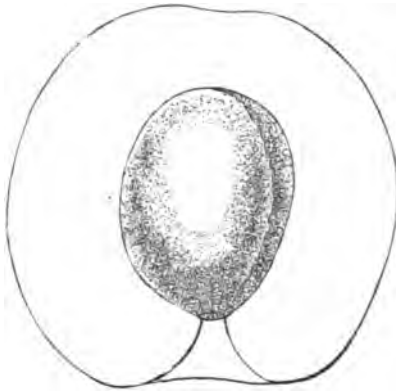
Schale: wollig, strohgelb, sonnenwärts hochgelb, schwach geröthet und oft punktiert.

Fleisch: goldgelb, saftreich, leicht vom Steine lösend, von süßem, vorzüglichem Geschmacke.

Stein: groß, oval, flach gewölbt, oben in eine scharfe Spitze auslaufend; Rückenkante scharf hervortretend; Gegenkante mit feiner Furchung. Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte bis Ende Juli und gehört zu den besten Aprikosen für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind von mittlerer Stärke und Länge, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-grün, stark punktiert; Augen klein, anliegend, zu 3—5 stehend; Blatt groß, länglich-eirund, kurz zugespitzt, dunkelgrün, am Rande schwach gesägt; Blattstiel ziemlich lang, röthlich, mit zwei Nebenblättern versehen, tief gefurcht; die spät erscheinenden Blüthen sind klein, weiß, schwach rosa geadert; Kelch röthlich.



No. 23. Beaugé.

\*\* † Ende August.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Beaugé in Versailles gezogen; der Mutterstamm trug die ersten Früchte im Jahre 1855. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenebesitzer in Plantières bei Metz.

**Literatur und Synonyme:** 1. Beaugé (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, V, No. 5, S. 46). 2. Beaugé (R. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 172). 3. Beaugé (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 11).

**Gestalt:** kleine oder mittelgroße, rundliche, an beiden Seiten flachgedrückte, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche flach und eng; der Stempelpunkt steht auf der Spitze in einer flachen Vertiefung.

**Schale:** schwach wollig, strohgelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite mitunter etwas geröthet.

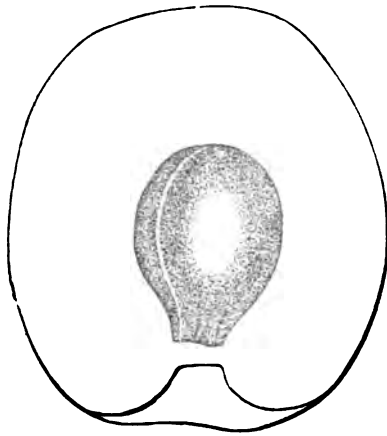
**Fleisch:** citronengelb, fein, schmelzend, saftreich, sehr süß, von schwach gewürzigem Geschmace.

**Stein:** eiförmig, wenig gewölbt; Rückennaht breit und hervortretend. Kern bitter.

**Reifezeit und Nutzung:** Ende August. Sehr gute Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, röthlich-braun, klein und zahlreich punkirt. Augen mittelgroß, abgestumpft, bräunlich. Blätter klein, eiförmig-rundlich, lang-zugespißt, doppelt gezähnt; Nebenblätter und Drüsen wenig entwickelt; Blattstiel lang, brüsig, tief gefurcht, röthlich. Die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät.

Er gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer.



## No. 24. Blanchet fils.

\*\* Ende Juli.

**Heimath und Vorkommen:** über ihre Entstehung ist mir Näheres nicht bekannt; die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vorzügliche Varietät im Jahre 1876 von N. Gaucher, Baumschulenbesitzer in Stuttgart.

**Literatur und Synonyme:** sie wird hier zuerst beschrieben.

**Gestalt:** große, oval-eiförmige, 60 mm hohe und 55 mm breite Frucht; die Furche ist sehr flach und theilt die Frucht in zwei gleiche Theile. Auf der Spitze befindet sich eine enge Vertiefung, die den Stempelpunkt enthält; die Stieleinsenkung ist eng und tief.

**Schale:** hell-orangegelb, stark besonnte Früchte sind auf der Sonnenseite schwach geröthet; feine, sammetartige Wolle bedeckt die ganze Frucht.

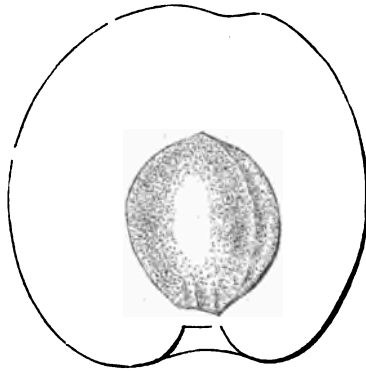
**Fleisch:** orangegelb, fein, sehr saftreich, leicht vom Steine lösend, von fein gewürzigem, sehr süßem Geschmacke.

**Stein:** klein, eirund, dick, unten stumpf-zugespißt, oben abgerundet; mittlere Kante weit hervortretend. Kern bitter.

**Reifezeit:** sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Ende Juli.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer. Zweige lang, stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich; Punkte stark, gelb, zerstreut; Augen klein, bräunlich; Blätter groß, eirund, am Grunde fast herzförmig, kurz-zugespißt, am Rande stark, einfach gezähnt; Blattstiel mäßig lang, stark, mit einigen Drüsen versehen. Nebenblätter fehlen.

---



No. 25. Duval.

\*\* Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von dem Priester Duval in der Umgegend von Troyes aus Samen gezogen und von Baltet, Baumschulbesitzer in Troyes, im Jahre 1866 in den Handel gebracht. In Deutschland scheint sie noch wenig bekannt zu sein; sie wird von vielen älteren Sorten übertroffen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Duval (Revue horticole, 1866, S. 456). 2. Duval (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 10). 3. Duval (Thomas, Guide pratique, S. 11).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, etwa 45 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist tief und eng; der Stempelpunkt ist sehr klein und sitzt in der Mitte einer merklichen Vertiefung; Stieleinsenkung weit und flach.

Schale: etwas wollig, stark, orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und punktiert.

Fleisch: orangegelb, fest, saftreich, leicht vom Steine lösend, süß, von wenig gewürzigem Geschmack.

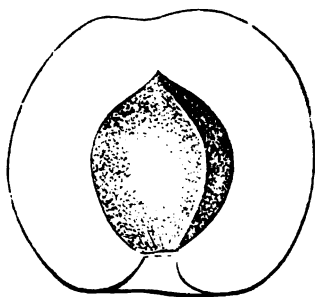
Stein: mäßig groß, abgerundet-oval, dick-bacig; Rückenfanten scharf, stark hervortretend; Gegenfante schwach gefurcht. Kern fast süß.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs August. Für die Tafel und für die Wirthschaft brauchbar.



Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt reichlich. Sommertriebe mäßig lang und dünn, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte zahlreich, klein, hellbraun; Augen stark, eiförmig, abstehend, zu 3—4 gruppiert; Blatt mäßig groß, ei-herzförmig, lang-zugespißt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mäßig lang und stark, röthlich, mit Drüsen besetzt; Nebenblätter linienförmig; die kleinen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich spät.

In warmen, geschützten Lagen kann man ihn als Hochstamm anpflanzen.



## No. 26. Frühe von Dubois.

\*\* Anfang August.

Heimath und Vorkommen: eine neuere Varietät aus Amerika, über deren Entstehung Genaueres nicht bekannt ist. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantieres bei Metz. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer frühen Reifezeit und wegen ihres vorzüglichen Geschmacks alle Beachtung.

Literatur und Synonyme: 1. Précoce doré de Dubois (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 12). Thomas führt S. 185 noch nachstehende Synonyme auf: Dubois Early Golden, Early Dubois, Early Golden.

Gestalt: kleine, rundliche Frucht, die am Stiele etwas mehr flacher abgerundet ist, als am Stempelpunkte, etwa 42 mm breit und 40 mm hoch; Furche tief und mäßig weit, oft auch eng; Stempelpunkt am Ende der Furche, fast obenauf stehend. Stielhöhle tief und eng.

Schale: schwach wollig, orange-gelb, nur stark besonnte Früchte auf der Sonnenseite etwas geröthet.

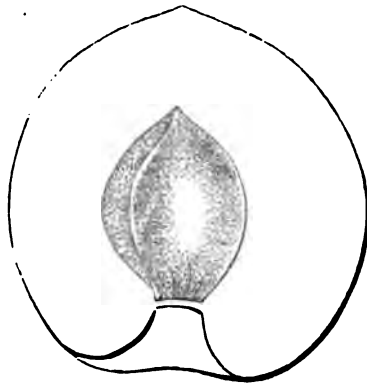
Fleisch: dunkel-orange-gelb, schmelzend, saftreich, sehr süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacks.

Stein: klein, rund-eiförmig, dickbackig, am Stiele abgerundet, oben mit kurzer, scharfer Spitze; Rückenkante scharf, stark hervortretend.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs August. Für Tafel und Wirthschaft gleich vorzüglich.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig stark, ist ungemein tragbar und gedeiht am besten als Spalier an einer westlichen Wand. Die Sommertriebe sind stark und schlank, grün, sonnenwärts etwas geröthet; Augen klein, stumpf-zugespißt; Blatt eirund-eiförmig, kurz-zugespißt, am Rande mäßig gefägt; Blattstiel lang, dünn, brüßig, oberseits geröthet.

Die Früchte sind zwar klein, zeichnen sich aber durch ganz vorzüglichen Geschmack aus; der Baum trägt jährlich und überaus reich.



## No. 27. Jacques.

\*\* Mitte August.

**Heimath und Vorkommen:** über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt; sie wird seit etwa 50 Jahren in der Umgegend von Paris kultivirt und ist wahrscheinlich von dem Gärtner Jacques in Châtillon bei Paris aus Samen gezogen. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese in Deutschland noch wenig bekannte, recht gute Sorte von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Jacques (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 16). 2. Jacques (Thomas, Guide pratique, S. 10). 3. Jacques (Lauche, Handbuch des Obstbaues, 1882, No. 6, S. 375).

**Gestalt:** mittelgroße, rund-eiförmige, etwa 45 mm breite und 50 mm hohe Frucht; die Backen sind flach gedrückt, an der Basis flach abgerundet; die Furche ist tief und eng; der Stempelpunkt sehr klein, wenig vertieft stehend; die Stieleinsenkung ist tief und eng.

**Schale:** etwas wollig, blaß-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet.

**Fleisch:** orangegelb, schmelzend, saftreich, gut vom Steine löslich, von süßem, fein gewürzigem Geschmacke.

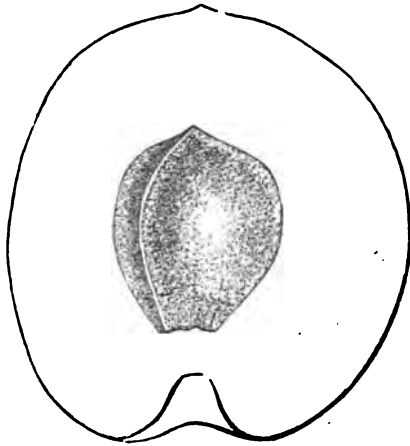
**Stein:** oval, wenig rauh, nach dem Stiele zu abgestumpft, nach dem Stempelpunkte zu kurz-zugespitzt; Rückenante scharf, stark hervortretend; Gegenante schwach erhöht. Samen bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Mitte August. Für die Tafel und Wirthschaft gleich werthvoll.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und trägt sehr gut. Eine in der Königlichen Gärtner-Lehranstalt angepflanzte fünfjährige Palmette trug im Jahre 1878 gegen 700 Früchte. Die Sommertriebe sind stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet, zahlreich und fein punktiert; Augen stumpf-eiförmig, klein, bräunlich, meist zu dreien stehend; Blatt klein, stumpf-herzförmig, kurz-zugespißt, hellgrün, am Rande stark gefägt; Blattstiel kurz, röthlich, mit Drüsen besetzt. Die Blüten erscheinen ziemlich spät.

Bei der großen Tragbarkeit des Baumes müssen die Früchte verbünnt werden, weil sie sonst zu klein bleiben.

Als Spalier an der Westseite einer Mauer angepflanz, gedeiht er am besten.



## No. 28. Königsaprikose.

\*\* Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Frankreich, wo sie im Jahre 1808 von M. C. Hery, Director des Jardin du Luxembourg, gezogen wurde. In England wurde sie 1825 eingeführt; in Deutschland ist sie ziemlich verbreitet und verdient auch recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Königsaprikose (Dittrich, Systematisches Handbuch der Obstkunde, 1840, II, No. 19, S. 385). 3. Abri-cot royal (Pomologie de la France, No. 3). 3. Royal de Württemberg (Congrès pomologique de la France, 1873, VI). 4. Royal (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 36). 5. Royal (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181). 6. Royal (Thomas, Guide pratique, S. 10).

Gestalt: ziemlich groß, länglich-rund, etwa 55 mm breit, 60 mm hoch, am Stiel kurz abgerundet, nach oben etwas verjüngt, auf der einen Seite oft stärker entwickelt, als auf der anderen; Furche breit und tief; Stieleinsenkung eng und tief.

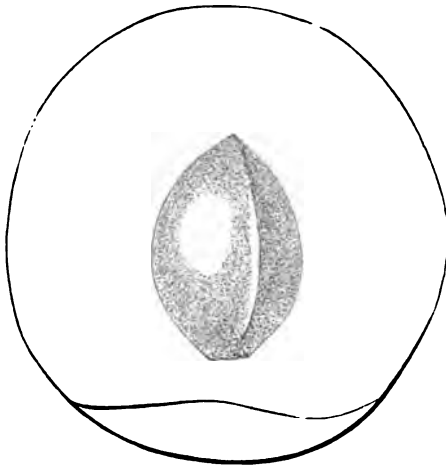
Schale: wollig, hellgelb, auf der Sonnenseite orange-gelb, schwach carmin gefärbt.

Fleisch: dunkelgelb, sehr fein, schmelzend, saftig, leicht vom Steine löslich, von süßem, gewürzhaftem <sup>!hervor</sup> Geschmacke.

Stein: oval, <sup>hervor</sup>wenig gewölbt, am Stielende abgestumpft, oben kurz-zugespißt; die Seitenfurchen springen auf beiden Seiten gleichmäßig vor. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Anfang bis Mitte August, an der südlichen Seite Ende Juli; diese Varietät zählt zu den besten Aprikosen für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist fruchtbar und nicht empfindlich. Sommertriebe von mittlerer Stärke und Länge, olivengrün, auf der Sonnenseite braunroth, punktiert; Augen ziemlich groß, stumpf-kegelförmig, meistens zu dreien stehend, abstehend; Blätter mittelgroß, breit-eiförmig, kurz-zugespißt, am Rande scharf gezähnt, oberwärts hellgrün; Blattstiel ziemlich lang, röthlich, tief gefurcht, mit Drüsen versehen; Blüthen früh erscheinend, groß, weiß, an der Basis rosa; Kelch röthlich.



## No. 29. Liabaud.

\*\* Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde vor etwa 20 Jahren von Liabaud, Baumschuleneigentümer zu Lyon, aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschuleneigentümer in Angers.

Literatur und Synonyme: 1. Abricot Liabaud (Cherpin, Revue des jardins et des champs, 1863, S. 154). 2. Abricot Liabaud (Pomologie de la France, No. 12). 3. Liabaud (Mas, le Verger, IX, S. 15). 4. Liabaud (André Leroy, Dictionnaire, 1877, V, No. 18, S. 75).

Gestalt: große, rundlich-ovale, etwa 50 mm breite und 55 mm hohe Frucht; Furche flach und eng; Stempelpunkt klein, in einer schwachen Vertiefung stehend; Stieleinsenkung tief und eng.

Schale: schwach wollig, auf der Schattenseite hellgelb, auf der Sonnenseite orange-gelb, fein rötlich punktiert.

Fleisch: sehr fein, hellgelb, schmelzend, saftreich, von süßem, angenehmem gewürzigem Geschmack.

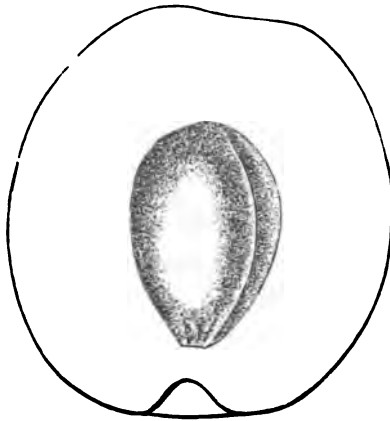
Stein: länglich-eiförmig, flachbauchig, lang-zugespißt, dunkelbraun; Bauchkante scharf hervortretend; Rückenkante stark gefurcht. Kern bitter.



Reife und Nutzung: Ende Juli. Vortreffliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht am besten als Palmette an der westlichen Seite einer Mauer. Sommertriebe zahlreich, stark und lang, röthlich-braun, fein punktiert; Augen eiförmig, stumpf, abstehend; Blatt groß, herzförmig-abgerundet, kurz-zugespitzt, am Rande fein gekerbt; Blattstiel mäßig lang, tief gefurcht, röthlich, mit Drüsen besetzt; Blüthen sehr groß, weiß, früh erscheinend, weshalb dieselben sorgfältig gegen Nachtfrost geschützt werden müssen.

---



No. 30. Mexico.

\* Mitte bis Ende Juli.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von Liabaub, Baumschulenbesitzer in Lyon, aus Samen gezogen und im Jahre 1862 in den Handel gebracht. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, sie verdient auch keine große Verbreitung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulenbesitzer in Angers.

**Literatur und Synonyme:** 1. Mexico (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 20). 2. Mexico (Mas, le Verger, IX, No. 5). 3. Mexico (Thomas, Guide pratique, S. 11).

**Gestalt:** große, eiförmige, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist eng und tief und theilt die Frucht ungleich; der Stempelpunkt ist klein und steht in einer kleinen Vertiefung; Stieleinfenkung flach und weit.

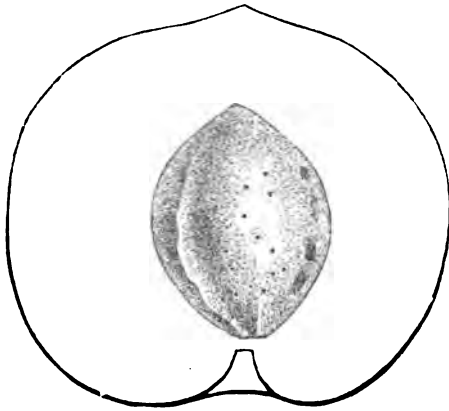
**Schale:** mollig, dick, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und oft etwas punktiert.

**Fleisch:** hellgelb, fein, schmelzend, saftreich, von etwas gewürzigem Geschmack.

**Stein:** groß, länglich-eiförmig, bauchig; Rückenante stark hervortretend, scharf.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Mitte bis Ende Juli. Werthvoll zum Einmachen und zu Compot.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe mäßig stark und lang, olivengrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet, stark und zahlreich punktiert; Augen klein, zugespitzt, zu dreien stehend; Blatt groß, eirund, kurz-zugespitzt, stark gefägt; Blattstiel stark und lang, mit Drüsen versehen, breit gefurcht, mit stark entwickelten Nebenblättern an der Basis; die mäßig großen, weißen Blüthen erscheinen ziemlich früh.



## No. 31. Moorpark.

\*\* Mitte August.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde in Moorpark in England vor fast 200 Jahren aus Samen gezogen; einige behaupten, daß sie durch William Temple, damaligen Besitzer von Moorpark, nach England gebracht worden sei. In Deutschland, Belgien, Holland und Frankreich ist diese vorzügliche Sorte vielfach verbreitet.

**Literatur und Synonyme:** 1. Breda d'Anson (William Forsyth, Treatise on the culture and management of fruit trees, 1805, S. 13). 2. Walton Moorpark (M. Richardson, Transactions of the horticultural Society of London, 1823, VI, S. 393). 3. Impérial Anson's (George Lindley, Guide to the orchard and kitchengarden, 1831, No. 8, S. 133). 4. Moorpark (Pépin, Revue horticole, 1846, S. 407). 5. Moorpark (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 22). 6. Moorpark, Ansons, Dunmores, Hunt's-Moorpark, Ludlow's Moorpark (R. Hogg, *the fruit Manual*, 1875, S. 176). 7. Moorpark (Lauche, Deutsche Pomologie, V, No. 10).

**Gestalt:** mittelgroße, flach-gebrückte, rundliche, etwa 60 mm breite und 54 mm hohe Frucht; Furche tief und weit; Stempelpunkt klein, auf der Oberfläche der Frucht oder in einer schwachen Vertiefung stehend; Stieleinsenkung flach und weit.

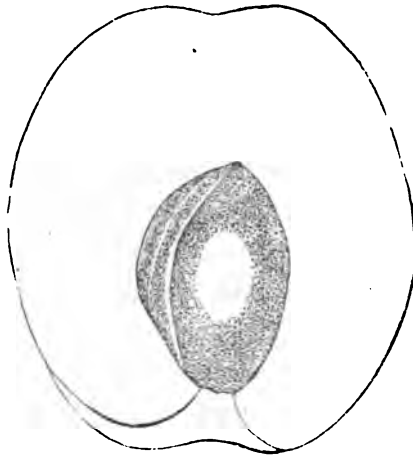
**Schale:** fein, etwas wollig, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich gefärbt und punktiert.

**Fleisch:** orangegelb, fest, schmelzend, saftreich, von sehr angenehmem Geschmacke und köstlichem Geruche.

**Stein:** ziemlich groß, flachbauchig, etwas rauh; Rückenante scharf hervortretend; Gegenante schwach erhöht, mit feiner Furche. Der Kern ist bitter.

**Reifezeit und Nutzung:** Mitte August; vorzügliche Frucht für die Tafel.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig und trägt gut; Sommertriebe lang und mäßig stark, grün, an der Sonnenseite röthlich-braun, zahlreich punktiert; Augen klein, spitz, schwärzlich, in der Regel zu dreien stehend; Blätter mäßig groß, ei-herzförmig, lang-zugespißt, am Rande stark gezähnt, oft von ein oder zwei Nebenblättern begleitet; Blüthen groß, weiß, mit röthlichen Adern. Vortreffliche Sorte für das Spalier an westlichen Mauern.



## No. 32. Frühe Moorpark.

\*\* Anf. August.

**Heimath und Vorkommen:** sie stammt aus England; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von André Leroy, Baumschulbesitzer in Angers. In Deutschland ist sie noch nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Güte, Größe und reichen Tragbarkeit verdient.

**Literatur und Synonyme:** 1. Early Moorpark (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 174). 2. Moorpark hâtif (Thomas, Guide pratique, S. 11).

**Gestalt:** große, oval-eirunde, etwa 55 mm breite und 50 mm hohe, oben und unten flach abgerundete Frucht; die Furche ist weit und seicht; die Backen etwas gedrückt; der Stempelpunkt steht in einer flachen Vertiefung; Stieleinsenkung tief und eng.

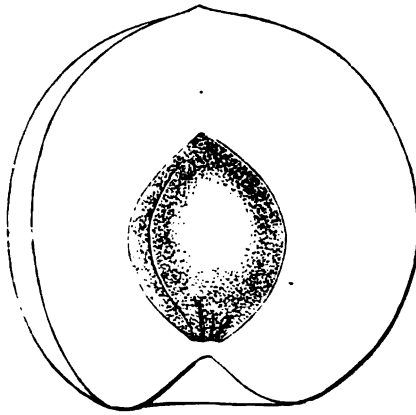
**Schale:** fein, hell-orangegelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet, mitunter auch schön roth punktiert, schwach wollig.

**Fleisch:** orangegelb, sehr saftreich, schmelzend, sehr süß, von ausgezeichnetem, melonenartigem Geschmacke.

**Stein:** ziemlich groß, verkehrt-eiförmig, flachbauchig, mäßig rauh, am Stiele stumpf-zugespitzt, nach oben abgerundet; Rückenante stark hervortretend. Same bitter.

Reifezeit: Anfangs August; an der westlichen Seite einer Mauer Mitte August, etwa 14 Tage früher als Moorparf. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Sommertriebe hellgrün, sonnenwärts geröthet, hellbraun punkirt; Augen klein, stumpf-kegelförmig, braun; Blatt mäßig groß, rundlich, oft auch eirund, kurz-zugespißt, schwach gefeibt; Blattstiel ziemlich lang, oberseits röthlich, mit zwei und mehr Drüsen besetzt; Blüthen mäßig groß. Sie gedeiht am besten als Spalier an westlichen Mauern. Von der Moorparf unterscheidet sie sich durch die Gestalt und durch etwa 10 Tage frühere Reifezeit.



## No. 33. Ruhm von Pourtalès.

\*\* Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von de Buffière in Robertsau bei Straßburg im Elsaß aus Samen gezogen. Der Baumschulenbesitzer Baumann in Bollweiler brachte sie im Jahre 1860 in den Handel. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct vom Züchter. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit recht häufig angepflanzt zu werden.

Literatur und Synonyme: 1. Gloire de Pourtalès (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, No. 13). 2. Gloire de Pourtalès (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 174). 3. Gloire de Pourtalès (Thomas, Guide pratique, S. 11). 4. Ruhm von Pourtalès (Lauche, Deutsche Pomologie, V, S. 8).

Gestalt: mittelgroße, kugelrunde, etwa 55 mm breite und fast ebenso hohe Frucht; Furchen stark und deutlich; der Stempelpunkt tritt auf der Spitze der Frucht etwas hervor; Stieleinsenkung flach und eng.

Schale: etwas wollig, strohgelb, auf der Sonnenseite schwach geröthet und gefleckt, im Schatten grünlich-gelb.

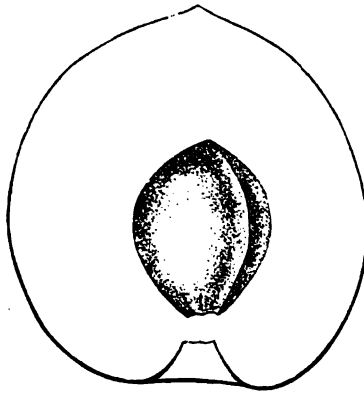
Fleisch: orangegelb, fein, zart, fest, saftreich, von edlen, gewürzigem Geschmacke.



Stein: eiförmig, schwach gewölbt, am Stiele stumpf, oben sanft zugespitzt; Rückenfante scharf, mit starken Seitenkanten; Gegenfante mit starker Erhöhung. Der Kern ist bitter.

Reife und Nutzung: sie reift Ende Juli an der südlichen, Anfangs August an der westlichen Seite einer Mauer. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die allgemeine Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist außerordentlich fruchtbar. Sommertriebe mäßig lang und stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen stark, spiz, bräunlich, etwas abstehend, gewöhnlich zu dreien; Blatt klein, herz-eiförmig, kurz-zugespitzt, glänzend hellgrün, am Rande scharf gezähnt; Blattstiel von mittlerer Länge, tief gefurcht, etwas röthlich.



## No. 34. Triomphe de Bussière.

\*\* Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde im Jahre 1855 von Bussière in Robertsau bei Straßburg im Elsaß aus Samen gezogen; Baumann, Baumschulenbesitzer in Bollweiler, vermehrte sie und brachte sie im Jahre 1863 in den Handel. In Deutschland ist sie wenig verbreitet; sie verdient wegen ihrer Güte und frühen Reifezeit häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Triomphe de Bussière (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V. S. 116, No. 40). 2. Triomphe de Bussière (Thomas, Guide pratique, S. 12). 3. Triomphe de Bussier (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 181).

Gestalt: ziemlich große, eirundliche, etwas flach gedrückte, etwa 50 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche eng und flach; Stempel-punkt an der Spitze auf einer kleinen Erhöhung stehend; Stieleinsenkung eng und flach.

Schale: wollig, orangegelb, auf der Sonnenseite schön geröthet und in der Regel roth punkirt.

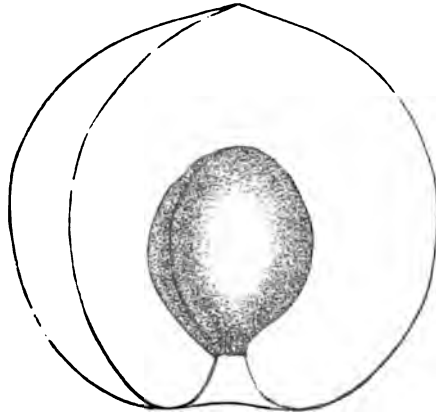
Fleisch: hochgelb, fein, ziemlich fest, saftreich, sehr süß, von ausgezeichnetem, angenehm gewürzigem Geschmack.

Stein: klein, eirund, stark gewölbt; Rückenkante scharf hervortretend; Gegentante schwach erhöht; der Kern ist bitter.

Reifezeit und Nutzung: sie reift Ende Juli und zählt zu den vorzüglichsten Früchten für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst stark, ist nicht empfindlich und trägt gut. — Sommertriebe kurz, dünn, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Punkte klein, zerstreut; Augen stark, eiförmig, zu 2—3 stehend; Blatt groß, ei-herzförmig, kurz-zugespißt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel lang, stark, gefurcht, mit Drüsen besetzt, röthlich angelausen; Nebenblätter linienförmig; die spät erscheinenden meisten Blüthen sind klein; der Kelch ist röthlich.

Er gedeiht am besten als Palmette an der Westseite einer Mauer.



## No. 35. Viart.

\*\* August.

Heimath und Vorkommen: sie wird seit etwa 50 Jahren in der Umgegend von Paris kultivirt und ist nach dem Grafen Viart zu Brunehaut bei Versailles benannt. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Fruchtbarkeit und Güte verdient. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt den Mutterstamm 1873 von Martin Müller, Baumschulenbesitzer in Straßburg.

Literatur und Synonyme: 1. Viart (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, 1877, No. 43). 2. Viart (Niederländischer Obstgarten No. 5). 3. Viart (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 182).

Gestalt: mittelgroße, oft große, kugelförmige, ziemlich regelmäßig gebaute, etwa 50 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist stark und deutlich; der Stempelpunkt tritt auf der Spitze der Frucht etwas hervor.

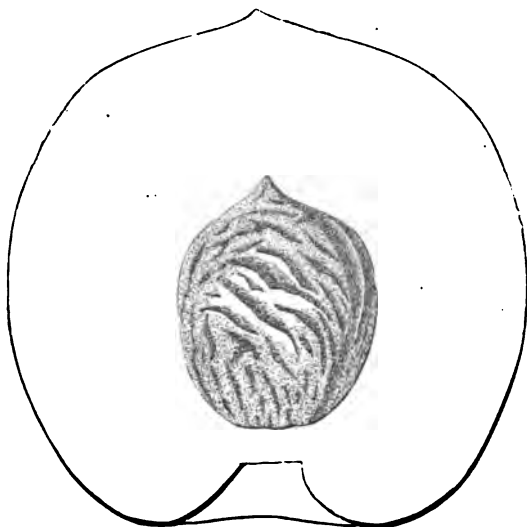
Haut: schwach wollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite röthlich verwaschen und punkirt.

Fleisch: orangegelb, fein, zart, sehr saftig, gut vom Steine löslich, von edlem, muskirtem Geschmack.

Stein: länglich-oval, etwas gewölbt, am Stiel abgestumpft, an der Spitze sanft abgerundet; die Rückenkante stark gefurcht; die Bauchkante zeigt starke Erhöhungen. Kern bitter.

Reifezeit und Nutzung: Mitte August an der westlichen Seite einer Mauer, an der südlichen etwa 14 Tage früher. Eine vorzügliche Frucht für die Tafel, die größere Verbreitung verdient.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist außerordentlich tragbar. — Sommertriebe schwach, kurz, olivengrün, auf der Sonnenseite bräunlich; Blätter eirund, an der Basis herzförmig, kurz zugespitzt, am Rande scharf gesägt, glänzend hellgrün; Stiel lang, schwach gefurcht, oft ohne Drüsen, bräunlich, etwas abstehend; Blüten früh erscheinend, groß, weiß.



## No. 89. Alexandra.

Cl. I. 3. a; \*\* Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Cambridge in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt, sie verdient aber alle Beachtung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von J. Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gentbrügge bei Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Alexandra, Alexandra Noblesse, Seedling Noblesse (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 325). 2. Alexandra Noblesse (Thomas, Guide pratique, S. 48).

Gestalt: große, rundliche, etwa 70 mm breite und fast ebenso hohe Frucht; an der Basis ist sie flach abgerundet, ebenso an der Spitze; die Furche ist flach und eng.

Stempelpunkt: er steht auf der Frucht auf einer kleinen Erhöhung.  
Stielhöhle: eng und flach.

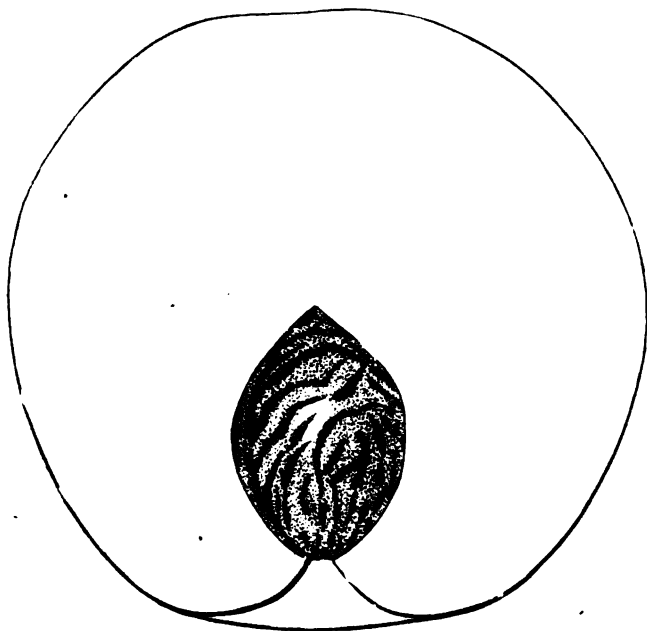
Schale: fein, wollig, leicht abziehbar, gelblich-weiß, auf der Sonnenseite schwach hellroth punktiert.

**Fleisch:** gelblich-weiß, um den Stein mitunter schwach geröthet, saftreich, schmelzend, sehr süß, von ausgezeichnetem, schwach gewürzigem Geschmack.

**Stein:** groß, eirund, an der Basis abgerundet, nach oben in eine scharfe Spitze auslaufend, hellbraun, auf der Oberfläche stark gefurcht; die Rückenkante ist stark gewölbt, tritt scharf hervor und ist von zwei Furchen begleitet; die Bauchnaht zeigt eine scharf hervortretende Kante.

**Reifezeit:** sie reift an der östlichen Seite einer Mauer Anfangs September.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, ist sehr tragbar und scheint nicht empfindlich zu sein. Die Sommertriebe sind mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, lang-zugespißt, am Rande scharf gesägt; der Blattstiel ist mit nierenförmigen Drüsen besetzt; die Blüthe ist mittelgroß, rosa.



## No. 90. Baron Dufour.

Cl. I. 2. b; \*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von dem Obstliebhaber Oberst Dufour bei Metz zufällig in seinem Obstgarten aufgefunden; er nannte sie Große Magdalene von Metz. Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz, brachte sie im Jahre 1872 unter obigem Namen in den Handel. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe, Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Simon-Louis in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Baron Dufour, Grosse Madeleine de Metz (Thomas, Guide pratique, S. 39).

Gestalt: sehr große, rundliche, etwa 85 mm breite und 80 mm hohe Frucht; an der Basis und an der Spitze rundet sie sich gleichmäßig zu; die Frucht ist eng und flach.



**Stempelpunkt:** steht auf der Spitze in einer schwachen Vertiefung.

**Stielhöhle:** weit und flach.

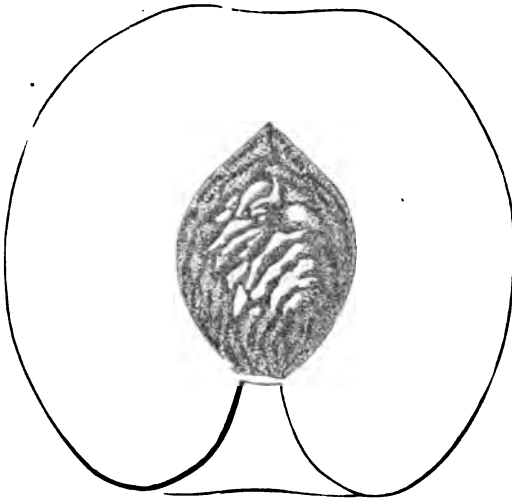
**Schale:** fein, grünlich-gelb, an der Sonnenseite dunkelbraun geröthet, etwas wollig.

**Fleisch:** hellgelb, um den Stein geröthet, saftreich, schmelzend, sehr gezuckert, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

**Stein:** mäßig groß, eiförmig, an der Basis abgerundet, nach oben sanft zugespitzt, auf der Oberfläche stark und tief gefurcht; Rückenkante stark gewölbt und hervorspringend, von zwei Furchen begleitet; Bauchnaht mit stark hervortretender Kante.

**Reifezeit und Nutzung:** sie reift an der südlichen Seite einer Mauer Ende August und zählt zu den allerbesten, in neuerer Zeit eingeführten Sorten, die ich nicht genug empfehlen kann.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist recht tragbar und scheint nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe stark und lang, hellgrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet; die Blätter länglich-lanzettlich, kurz zugespitzt, am Rande mäßig gesägt; am Blattstiele befinden sich runde Drüsen; Blüthen mittelgroß.



## No. 91. Frühe Beatriz.

El I. 1. a. \*\* † Ende Juli.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England von Thomas Rivers zu Sawbridgeworth aus Samen der White Nectarine gezogen; der Mutterstamm trug im Jahre 1865 die ersten Früchte. In Deutschland ist diese vorzügliche Sorte wenig verbreitet, wurde aber von der königlichen Gärtner-Lehranstalt in den letzten Jahren vielfach abgegeben.

Literatur und Synonyme: 1. Early Beatrice (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 331). 2. Early Beatrice, Précoce Béatrice (Thomas, Guide pratique. S. 39). 3. Frühe Beatriz (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 3).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, etwa 65 mm breite und ebenso hohe, auf der einen Seite mit einer ziemlich tiefen Furche versehene Frucht.

Stempelpunkt: klein, in einer regelmäßigen, flachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: tief und eng.

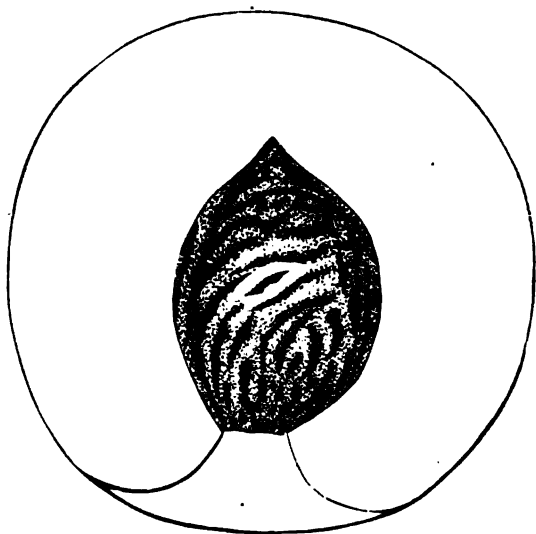
Schale: wollig, leicht vom Fleische abziehbar, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite rosenth gelb, mitunter marmorartig gefleckt, auch geflammt.

Fleisch: weißlich-gelb, an der Sonnenseite unter der Schale oft etwas röthlich, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftreich, süß, von angenehm gewürzigem Geschmaße.

Stein: mäßig groß, oval, an der Basis abgestumpft, an der Spitze mit einem kleinen Stachel versehen, gewölbt, hellbraun; die Rückenfalte zeigt einen starken Vorsprung; die flache Bauchfalte ist nicht sehr entwickelt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, trägt sehr gut und ist nicht empfindlich. Sommertriebe stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite schwach geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, schwach gesägt, mit sehr kleinen Drüsen versehen; Blüthen klein, rosa; Blumenblätter oval, mit kurzem Nagel. Sie reift am frühesten, etwa 14 Tage früher als Hales early. In der königlichen Gärtner-Lehranstalt waren die Früchte an der Ostseite einer Mauer bereits Ende Juli reif.

Diese vorzügliche Varietät verdient wegen ihres sehr guten Geschmaßes und wegen ihrer frühen Reifezeit recht häufig angepflanzt zu werden.



## No. 92. Condor.

Cl. I. 2. a; \*\* Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers in England aus Samen gezogen. In Deutschland scheint sie wenig verbreitet zu sein; sie verdient wegen ihrer frühen Reifezeit und Güte größere Verbreitung. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus Herrenhausen von dem Oberhofgärtner Bayer.

Literatur und Synonyme: 1. Condor (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 55).

Gestalt: sehr große, kugelförmige, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; die starke Furche theilt in zwei gleiche Theile.

Stempelpunkt: groß, sitzt an der Spitze auf einer kleinen Erhöhung in der Furche.

Stielhöhle: tief und entsprechend weit.

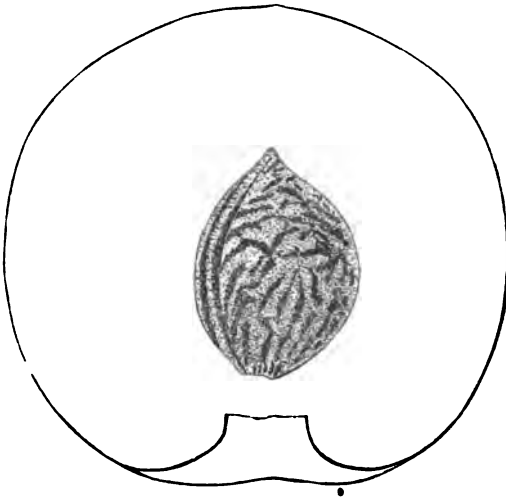
Schale: fein, leicht vom Fleische lösend, mollig, grünlich-gelb, an der Sonnenseite hellrosenroth gefärbt.

Fleisch: weißlich-gelb, um den Stein röthlich gefärbt, sehr saftreich, schmelzend, von gezuckertem, ausgezeichnetem Geschmack.

Stein: eiförmig, an der Basis abgestumpft, nach oben scharf-zugespitzt, bräunlich, tief gefurcht; die Rückenante tritt sehr stark hervor und ist von tiefen Furchen begleitet; die Bauchnaht ist abgestumpft.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Anfangs August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und gedeiht auf Pflaumenunterlage vorzüglich. — Sommertriebe lang und stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter breit-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande schwach gesägt; Blattstiel mit kleinen Drüsen versehen; Blüthen mittelgroß.



### No. 93. Galande von Montreuil.

Cl. II. 2 a; \*\* Anfang September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Alexis Lepère in Montreuil bei Paris aufgefunden; er brachte sie im Jahre 1846 in den Handel. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 direct von Lepère in Montreuil und hat seitdem diese vorzügliche, in Deutschland noch wenig bekannte Sorte vielfach abgegeben.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche Lepère (André Leroy, Catalogue descriptif et raisonné des arbres fruitiers et d'ornement, 1865, p. 26. No. 77). 2. Pavie gain de Montreuil (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie No. 82). 3. Galande von Montreuil (Lauche, Deutsche Pomologie VI, 6).

Gestalt: große, rundliche, etwa 65 mm breite und 60 mm hohe Frucht; an der Basis ist sie flach abgerundet, nach oben oft etwas zugespitzt; die Furche ist flach und weit.

Stempelpunkt: klein, auf der Spitze der Frucht in der Furche eine kleine Erhöhung bildend.

Stielhöhle: weit und tief.

**Schale:** wollig, fein, leicht ablöslich, gelblich-weiß, auf der Sonnen-  
seite braunroth gefärbt und punkirt.

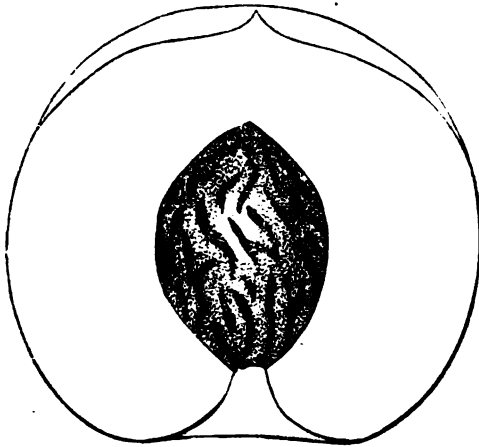
**Fleisch:** weißlich-gelb, um den Stein oft schwach geröthet, schmelzend,  
saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

**Stein:** eiförmig, mäßig groß, dickbackig, röthlich-braun, stark gefurcht,  
an der Basis abgestumpft, nach oben scharf zugespitzt.

**Reifezeit:** sie reift an der Südseite einer Mauer Anfangs September,  
an der Ostseite 14 Tage später.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst lebhaft, ist ungemein  
fruchtbar und gegen Frühjahrsfröste gerade nicht empfindlich. — Sommer-  
triebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-  
geröthet; Augen groß, stumpf-zugespitzt, wollig, abstehend; Blatt breit-  
länglich-lanzettlich, am Rande fein gesägt, mit niereenförmigen Drüsen  
versehen. Blumen mittelgroß, hellrosa, mit schmalen Blumenblättern;  
Staubfäden kaum herausragend.

Der kräftig wachsende Baum eignet sich für unser Klima sehr gut;  
er setzt regelmäßig an und ist ungemein fruchtbar. Nach den hier ge-  
machten Beobachtungen kann ich seine Anpflanzung sehr empfehlen.



## No. 94. Hale's Frühe.

Cl. I. 3 a; \*\* Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie stammt aus Amerika; über ihre Entstehung ist Genaueres nicht bekannt. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese werthvolle Frucht von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Hales Early (R. Hogg, the fruit Manual, 1875. S. 336). 2. Précoces de Hale (Thomas, Guide pratique, 1876. S. 39).

Gestalt: mittelgroße, fast kugelförmige, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 55 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furchung ist flach und breit.

Stempelpunkt: auf der Frucht eine kleine, fleischige Erhöhung bildend.

Stielhöhle: tief und eng.

Schale: mit sehr feinem Flaum bedeckt, weißlich-gelb, auf der Sonnenseite schön purpurroth verwaschen und punktiert, leicht vom Fleische löslich.

Rauhe. I.

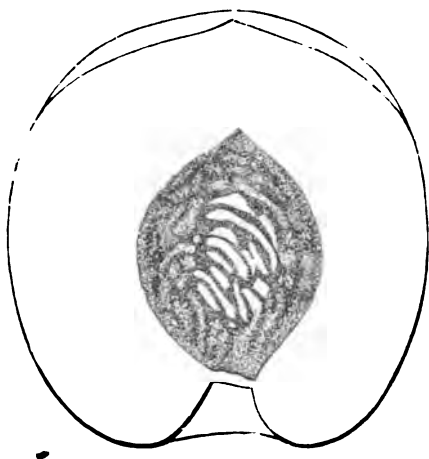


Fleisch: weißlich-gelb, um den Stein von einigen röthlichen Adern durchzogen, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftig, von vorzüglichem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: länglich-oval, hellbraun, an der Basis abgestumpft, an der Spitze in einen kurzen Stachel auslaufend, auf der Oberfläche stark gefurcht; Rückenkante wenig hervortretend, auf beiden Seiten mit schwachen Furchen versehen; die Bauchnaht zeigt eine scharfe Kante.

Reifezeit: sie reift Mitte August an der Ostseite einer Mauer, etwa 14 Tage nach der Frühen Beatrix.

Eigenschaften des Baumes: er wächst lebhaft, und ist ungemein fruchtbar. — Sommertriebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt groß, breit-lanzettlich, lang-zugespißt, am Rande schwach gesägt; Drüsen klein; Blüthen mittelgroß, hellrosa; Blättchen rundlich, kurz-genagelt; Staubfäden wenig hervorragend. Er ist nicht empfindlich und gedeiht am besten an der östlichen Seite einer Mauer als Spalier. Sie gehört zu den besten frühen Sorten und verdient wegen ihrer Güte und Schönheit die allgemeinste Verbreitung.



## No. 95. Impératrice.

Cl. III. 3. 6; \*\* Ende September.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt; die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Sorte von Simon-Louis, Baumschulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Impératrice (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 47).

Gestalt: mäßig große, etwa 55 mm breite und ebenso hohe, runde Frucht; die starke Furche theilt oft ungleich.

Stempelpunkt: borstenförmig, oft etwas fleischig, nicht ganz in der Mitte stehend.

Stielhöhle: mäßig tief und eng, schön abgerundet.

Schale: glatt, glänzend, fein, auf der Schattenseite grünlich-gelb, roth marmorirt, auf der Sonnenseite lebhaft dunkel-braunroth; Punkte fein, weißlich-grau.

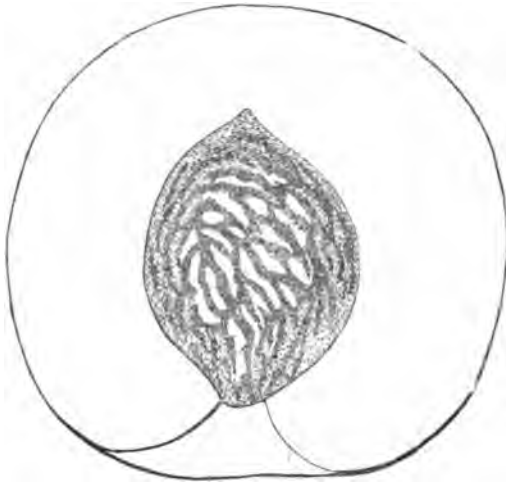
Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein schwach geröthet, leicht vom Steine löslich, sehr saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmacke.

Stein: länglich-eiförmig, an der Basis abgestumpft, an der Spitze mit einem merklichen Stachel, stark und tief gefurcht, bräunlich-roth; Rückenkante wenig hervorspringend, zu beiden Seiten mit flachen Ranten; Gegenkante wenig hervortretend, durch breite Furchen bezeichnet.

Reifezeit: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Ende September und gehört zu den besten Nectarinen.

Eigenschaften des Baumes: er wächst sehr kräftig, trägt dankbar und ist nicht empfindlich. Sommertriebe lang und stark, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt länglich-lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande scharf gesägt; Drüsen klein, nierenförmig. Blüthen mittelgroß, lebhaft rosa, Blättchen länglich-oval, kurz genagelt; Staubfäden so lang wie die Blätter.

Die Früchte halten sich sehr gut und lassen sich leicht auf größere Entfernungen verschicken, wenn man sie einige Tage vor völliger Reife pflückt werden.



### No. 96. Jühlke's Liebling.

Cl. I. 1 a; \*\* Ende August, Anf. September.

**Heimath und Vorkommen:** sie wurde von dem Weinbergbesitzer August Frize in Werder bei Potsdam im Jahre 1870 aus Samen gezogen und trug drei Jahre später die ersten Früchte. Der Mutterstamm, eine buschige Pyramide, steht in dem Weinberge des Züchters, von dem die königliche Gärtner-Lehranstalt Reiser dieser Sorte erhielt.

**Literatur und Synonyme:** 1. Jühlke's Liebling (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, 13).

**Gestalt:** ziemlich große, flach kugelförmige, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche weit und tief.

**Stempelpunkt:** steht als kleine Warze in einer flachen Vertiefung.

**Stielhöhle:** weit und tief.

**Schale:** sehr wollig, dünn, leicht abziehbar, blaßgelb, an der Sonnenseite schön geröthet.

**Fleisch:** gelblich-weiß, leicht vom Steine löslich, schmelzend, saftreich, gezuckert, von sehr gutem, angenehm gewürzigem Geschmacke.

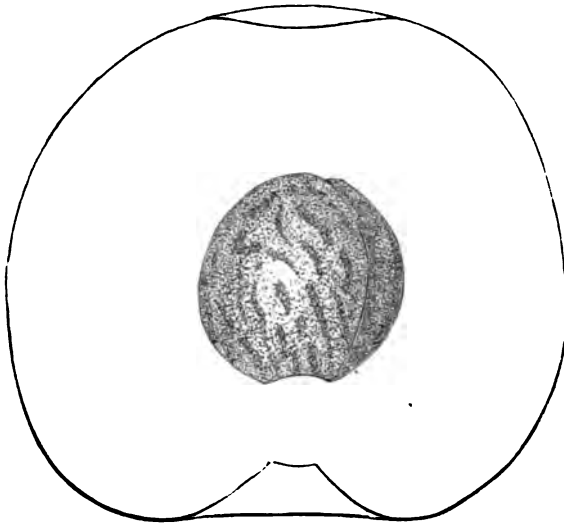
**Stein:** groß, breit-oval, an der Basis und an der Spitze stark verschmälert, auf der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückennacht hervor-

stehend, zu beiden Seiten von einer Furche begrenzt; Gegenkante stark gewölbt.

Reifezeit: sie reift Ende August bis Anfangs September. Vorzügliche Frucht für die Tafel.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar und scheint wenig empfindlich zu sein. Sommertriebe stark und lang, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen stark, zu dreien stehend; Blatt mächtig groß, länglich-lanzettlich, am Rande etwas wellig, fein gesägt; Drüsen klein, nierenförmig; Blüthen groß, rosa; Blätter oval, kurz genagelt.

Der Mutterstamm wird in Werder im Winter nur leicht mit Rohr eingebunden und scheint nicht empfindlich zu sein; ich kann diese Varietät wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und wegen ihres vorzüglichen Geschmacks zur Anpflanzung empfehlen.



### No. 97. Tiermann's Pfirsich.

Cl. I. 1 a; \*\* Mitte bis Ende August.

Heimath und Vorkommen: über ihre Entstehung ist mir Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese vortreffliche Sorte von Gaucher, Baumschuleneigentümer in Stuttgart.

Literatur und Synonyme: sie wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: sehr große, kugelförmige, oben und unten flachgedrückte, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; die Furche ist tief und weit und theilt in der Regel ungleich.

Stempelpunkt: klein, in der Furche auf einer kleinen Spitze stehend.

Stielhöhle: weit und tief.

Schale: fein, zart, leicht ablöslich, weiß-gelblich, mit sammetartigem Flaum bedeckt, ohne alle Röthe.

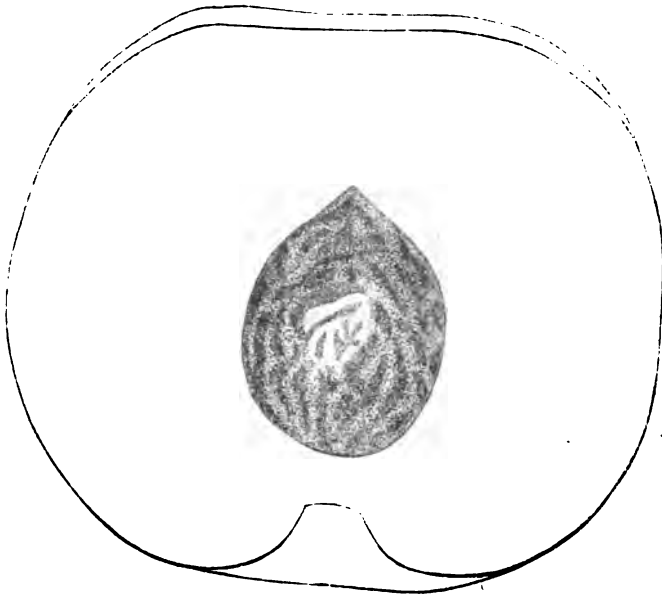
Fleisch: leicht löslich, gelblich-weiß, saftreich, süß, von gewürzigem, vorzüglichem Geschmack.

Stein: rundlich, an der Basis stumpf, an der Spitze abgerundet, hellbraun, oben kurz-zugespißt; die Bauchnaht tritt sehr hervor und ist durch eine tiefe Furche bezeichnet; Rückennaht wenig hervorspringend, flach, von tiefen Furchen begleitet.

Reifezeit und Nutzung: sie reift an der Westseite einer Mauer Ende August. Vorzügliche Frucht für die Tafel, die sich durch Schönheit, Größe und guten Geschmack auszeichnet.

Beschreibung des Baumes: er wächst stark, trägt sehr dankbar, ist nicht empfindlich und gedeiht am besten als Spalier an der östlichen Seite einer Mauer. — Sommertriebe lang, hellgrün, sonnenwärts bräunlich-geröthet. Blatt lang-lanzettlich, zugespitzt, regelmäßig gezähnt; Drüsen rundlich, klein. Blüthen mäßig groß, blaßrosa; Blumenblätter länglich-oval; Staubfäden so lang wie die Kronenblätter.

Allgemeine Bemerkungen: prachtvoll aussehende Frucht, die allgemeine Beachtung verdient. Sie trug hier zuerst im Jahre 1882.



## No. 98. Leopold I.

Cl. I. 1. a; \*\* Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Orley aus Samen gezogen und dem Könige von Belgien zu Ehren benannt. In Deutschland ist sie wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe und wegen ihrer Güte alle Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Gebrüder Baltet, Baumschulenbesitzer in Troyes in Frankreich.

Literatur und Synonyme: 1. Leopold I. (Guide pratique de l'amateur de fruits, 1876, S. 41). 2. Leopold the First (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 338). 3. Leopold I. (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, 8).

Gestalt: sehr große, kugelförmige, etwa 80 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist ziemlich tief; der hellbraune Stempelpunkt steht in einer flachen Einlenkung.

Schale: mit feiner, weißer Wolle bedeckt, grünlich-gelb, an der Sonnenseite schön roth gefärbt; läßt sich leicht abziehen.



Fleisch: grünlich-gelb, um den Stein hellroth, schmelzend, saftreich, von angenehmem, gewürzigem Geschmacke.

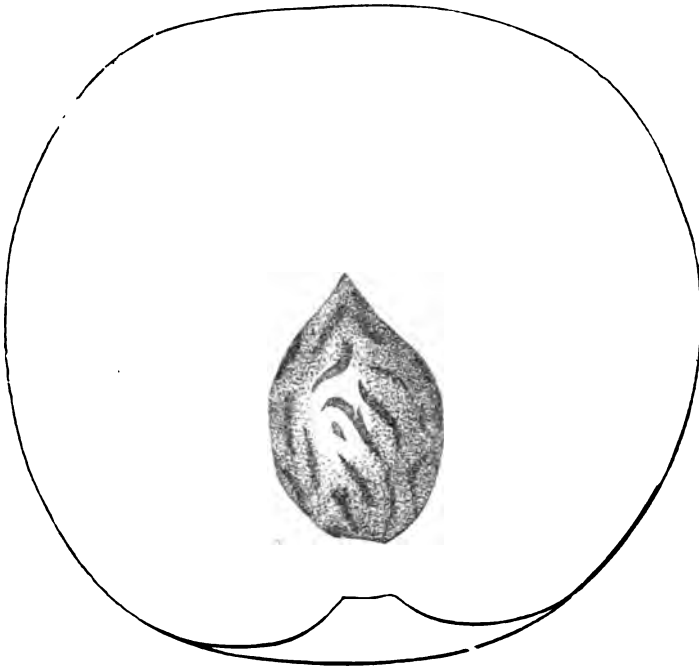
Stein: ziemlich groß, oval, nach oben kurz-zugespitzt; Rückenkante und Bauchnaht stark hervortretend.

Reifezeit: an der Südseite einer Mauer Ende September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig und ist sehr fruchtbar. — Sommertriebe lang und stark, olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, mit rundlichen Drüsen versehen; Blüthen mittelgroß, hellrosa, kurz genagelt; sie entfalten sich ziemlich spät.

Sie verlangt bei ihrer Größe eine warme Lage und gedeiht am besten als Spalier an der Südseite einer Mauer. An der Ostseite wurden die Früchte in der Königlichen Gärtner-Lehranstalt sehr groß, aber erst Anfangs October reif und erlangten nicht die Güte, wie die an der südlichen Seite.

---



### No. 99. Lord Palmerston.

Cl. I. 2. a; \*\* Ende September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde von dem bekannten Pfirsichzüchter Rivers in England gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Rosenthal, Baumschulenebesitzer in Wien.

Literatur und Synonyme: 1. Lord Palmerston (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 338). 2. Lord Palmerston (Thomas, Guide pratique, S. 49).

Gestalt: sehr große, kugelförmige, oben und unten etwas abgeflachte, etwa 85 mm breite und ebenso hohe Frucht; die Furche ist weit und flach.

Stempelpunkt: sitzt auf der Spitze in einer schwachen Vertiefung.

Stielhöhle: flach und weit.

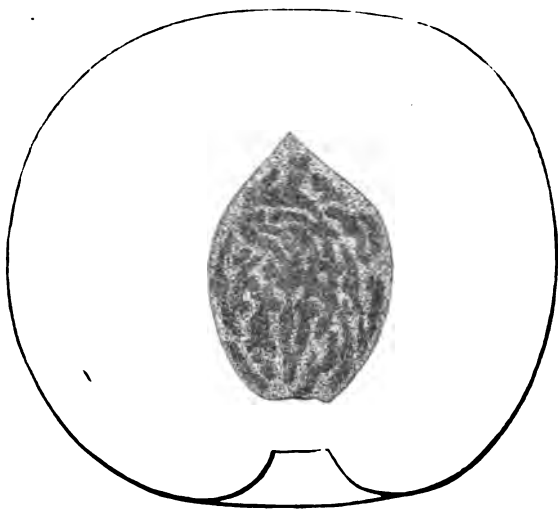
Schale: fein, wollig, hellgelb, an der Sonnenseite schwach geröthet, leicht vom Fleische abziehbar.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein geröthet, saftreich, schmelzend, etwas fest, von gezuckertem, sehr gutem Geschmache.

Stein: oval, mäßig groß, an der Basis abgestumpft, oben lang zugespitzt, auf der Oberfläche stark gefurcht, bräunlich; Rückenkante scharf vorspringend, mit zwei Nebenkanten; Bauchnaht schwach hervortretend.

Reifezeit: sie reift Ende September an der südlichen Seite einer Mauer.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut und ist sehr tragbar Sommertriebe stark und lang; grün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, am Rande schwach gesägt; Blüthen groß, hellrosa.



## No. 100. Madame Gaujard.

Cl. I. 1. a; \*\* September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde im Jahre 1858 von N. Gaujard, Baumschulenbesitzer zu Gent in Belgien, aus Samen gezogen. Der strenge Winter 1860/61 zerstörte eine ganze Ausfaat bis auf diesen Sämling, welcher nicht gelitten hatte und sich gut entwickelte. Im Jahre 1864 brachte er die ersten Früchte. Ich erhielt sie von Durvenich in Gentbrügge bei Gent mit dem Bemerkten, daß es die härteste der ihm bekannten Sorten sei. Sie hat sich auch hier bewährt und verdient die allgemeinste Verbreitung.

Literatur und Synonyme: 1. Madame Narcisse Gaujard (Bulletins d'arboriculture, Organe du cercle d'arboriculture de Belgique, 1872, S. 17). 2. Madame Gaujard (Vauche, Deutsche Pomologie, VI, No. 23). 3. Madame Gaujard (Thomas, Guide pratique, S. 53).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, etwa 75 mm breite und hohe Frucht; die Furche ist schmal und tief.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Furche gebildeten Vertiefung stehend.

Stielhöhle: eng und mäßig tief.

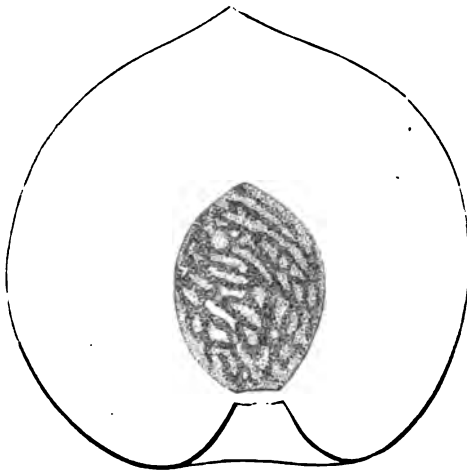
Schale: sehr wollig, dünn, hellgelb, auf der Sonnenseite schön purpurroth gefärbt und fein punktiert.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein röthlich gefärbt, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftreich, süß, von sehr gutem Geschmacke.

Stein: breit-oval, an der Basis abgerundet, nach oben scharfzugespitzt, bräunlich, an der Oberfläche stark gefurcht; die Rückenkante zeigt einen starken Vorsprung und ist von zwei Furchen begleitet; die Bauchnaht ist wenig entwickelt.

Reife: sie zeitigt Mitte bis Ende September und gedeiht am besten an der Südseite einer Mauer; an der westlichen Seite reift sie zu spät und wird nicht so wohlschmeckend.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr tragbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind schlank, grünlich; an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter groß, länglich-lanzettlich, am Rande fein gesägt; Drüsen klein, rundlich; die Blüthen sind klein, blaß-rosa und erscheinen ziemlich spät.



## No. 101. Nectarine von Féligny.

Cl. III. 1. a; \*\* Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Varietät wurde im Schloßgarten zu Neufville bei Soignies gezogen und ist in der Grafschaft Hennegau sehr beliebt. In Deutschland ist sie durch die königliche Gärtner-Lehranstalt sehr verbreitet worden, welche im Jahre 1870 diese vorzügliche Sorte von Lepère in Montreuil bei Paris erhielt.

Literatur und Synonyme: 1. Brugnon de Féligny (Burvenich, Bulletins d'arboriculture; organe du cercle d'arboriculture de Belgique, 1877, S. 305). 2. Brugnon de Hainaut (Thomas, Guide pratique, 1876, S. 226). 3. Nectarine von Féligny (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, 4).

Gestalt: mittelgroße, rundliche, etwa 65 mm breite und 55 mm hohe, flach gefurchte Frucht.

Stempelpunkt: fleischig, auf der Frucht in einer regelmäßigen, flachen Vertiefung stehend.

Stielhöhle: flach und weit.

Schale: glatt, gelblich-grün, an der Sonnenseite ist oft die ganze Frucht purpur-violett gefärbt; graue, feine Pünktchen zerstreut; sie läßt sich leicht vom Fleische abziehen.

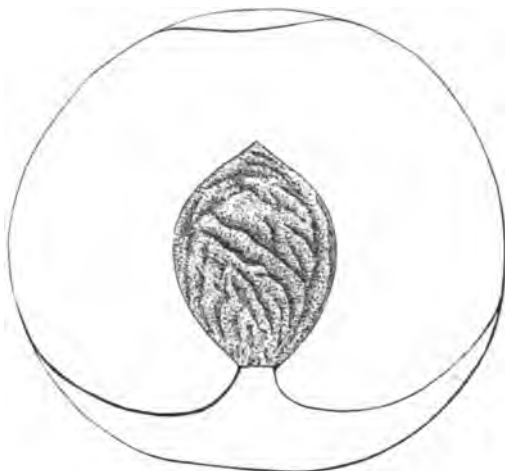
Fleisch: gelblich-weiß, oft mit grünlichem Anflug, um den Stein röthlich, schmelzend, sehr gezuckert, von vorzüglichem, angenehm gewürzigem Geschmacke.

Stein: mäßig groß, rundlich-eiförmig, röthlich-braun, stark und tief gefurcht, am Stiele kurz-abgestumpft, an der Spitze stumpf-abgerundet; er löst sich leicht vom Fleische.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Ende August, an der Westseite Mitte September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst mäßig, ist ungemein fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind mäßig lang und stark, hellgrün, auf der Sonnenseite stark geröthet; Blatt ziemlich groß, länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, glänzend grün; Blattstiel mit nierenförmigen Drüsen besetzt; Blüthen groß, dunkelroth. Sie gehört zu den allerbesten Nectarinen, die wegen ihrer Tragbarkeit und wegen ihrer köstlichen Früchte die allgemeinste Verbreitung verdient.

Nach Burvenich soll diese Sorte die schätzbare Eigenschaft haben, aus dem Samen erzogen, constant zu bleiben.



## No. 102. Noblesse.

Cl. 1. 1. b; \*\* Anfangs September.

Heimath und Vorkommen: sie ist englischen Ursprungs; über ihre Entstehung ist Zuverlässiges nicht bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von E. Pynaert, Baumschulenbesitzer in Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Noblesse, Lord Montague's (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 340). 2. Noblesse (Thomas, Guide pratique, S. 40). 3. Mellish's Favourite (Thompson, Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London, 1826, S. 78).

Gestalt: große, rundliche, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht; Furche tief und weit; der Stempelpunkt steht auf dem Gipfel der Frucht in einer kleinen Vertiefung.

Stielhöhle: flach und weit.

Schale: dünn, leicht abziehen, fein, mollig, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite dunkelbraun geröthet.

Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein röthlich, sehr saftreich, schmelzend, süß, von angenehmem gewürzigem Geschmack.

Stein: groß, eirund, an der Basis abgestumpft, nach oben kurz-zugespißt, hellbraun, auf der Oberfläche tief gefurcht; Rückenkante stumpf, stark hervortretend; Bauchnaht abgerundet, stark gefurcht.



Reifezeit: sie reift an der westlichen Seite einer Mauer Anfangs September.

Eigenschaften des Baumes: er wächst gut, trägt reichlich und ist nicht empfindlich; er gedeiht am besten als Spalier an der Westseite einer Mauer. — Sommertriebe mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter länglich-lanzettlich, lang-zugespißt, am Rande kurz gesägt; der Blattstiel ist mit rundlichen, nierenförmigen Drüsen versehen; oft fehlen auch dieselben; die Blüthen sind sehr klein, die Blättchen rundlich, kurz genagelt, die Staubfäden stehen weit heraus.



### No. 103. Pfirsich-Nectarine.

Cl. III. 3. a; \*\* Mitte September.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Frucht wurde von dem bekannten Pfirsichzüchter Rivers in Sambridgeworth in England aus dem Samen der Nectarine Brugnon noir gezogen; der Mutterstamm trug zuerst im Jahre 1864. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Schönheit, Größe und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie von Fr. Burvenich, Baumschulenbesitzer in Gentbrugge bei Gent.

Literatur und Synonyme: 1. Pêche-Brugnon (Gardeners Almanak, 1864). 2. Nectarine Peach (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 340). 3. La Pêche-Nectarine (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1878, S. 65). 4. Pfirsich-Nectarine (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 16).

Größe: sehr große, fast kugelförmige, oben und unten etwas flach gedrückte, etwa 80 mm hohe und 85 mm breite Frucht; Furche flach und breit.

**Stempelpunkt:** er bildet auf der Frucht eine starke, warzenartige Erhöhung.

**Stielhöhle:** eng und weit.

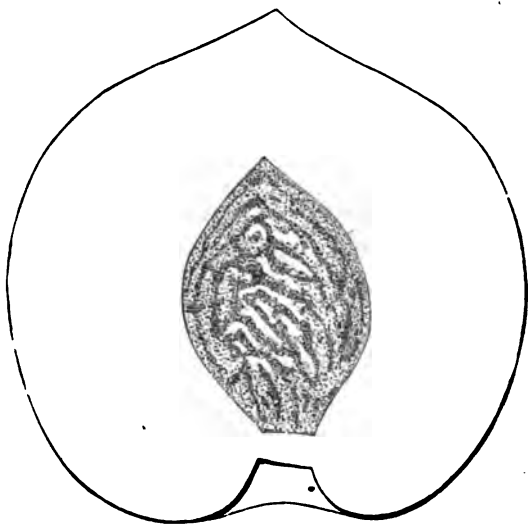
**Schale:** fast ganz glatt; in der Mitte und an der Spitze findet sich stellenweise ein feiner Flaum, weshalb man sie Pfirsich-Nectarine genannt hat; an der Sonnenseite ist sie bräunlich-roth gefärbt, purpur-roth gestreift und gefleckt.

**Fleisch:** gelblich-weiß, fest, um den Stein schwach geröthet, sehr saftreich, schmelzend, sich gut vom Steine lösend, von ausgezeichnetem, sehr gewürzigem Geschmack.

**Stein:** eiförmig, an der Basis abgerundet, nach oben stumpf zugespitzt, tief gefurcht, braun; die Rückennaht tritt nur wenig hervor, ebenso die Gegennaht.

**Reifezeit:** sie reift Mitte September. Wegen ihres festen Fleisches eignet sich diese vortreffliche Frucht zum Verschicken auf größere Entfernungen.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst sehr kräftig, ist ungemein tragbar und gedeiht am besten an einer süblichen Mauer. Sommertriebe lang und stark, grün, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blatt groß, länglich-lanzettlich, am Rande fein gesägt, an der Basis mit kleinen länglichen Drüsen versehen; Blüthen groß, lebhaft rosa; Blumenblätter eiförmig, kurz genagelt.



### No. 104. Prinzessin von Wales.

Cl. I. 1. a; \*\* Mitte bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig verbreitet; sie verdient aber wegen ihrer Güte und Tragbarkeit unsere Beachtung. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 direct aus England.

Literatur und Synonyme: 1. Princess of Wales (H. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 343). 2. Princesse de Galles (Thomas, Guide pratique, S. 41). 3. Princesse de Galles (André Leroy, Dictionnaire de Pomologie, V, No. 97). 4. Prinzessin von Wales (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, Nr. 17).

Gestalt: ziemlich große, rundliche, nach oben zugespitzte, etwa 70 mm breite und 65 mm hohe Frucht; die Furche ist breit und tief.

Stempelpunkt: er bildet auf der Spitze der Frucht eine kleine Erhöhung.

Stielhöhle: weit und tief.

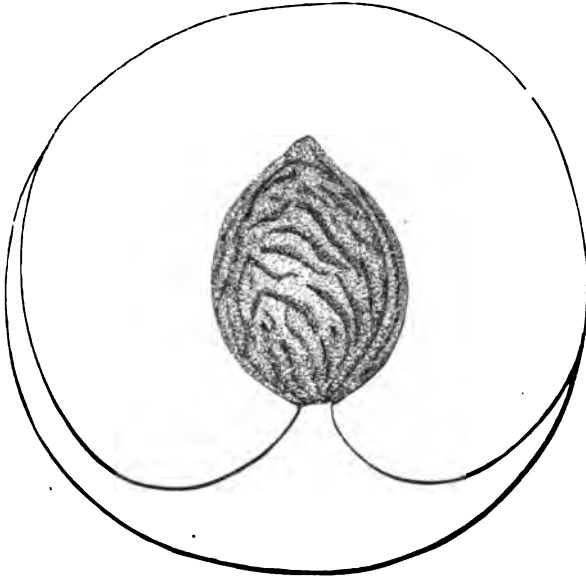
**Schale:** dünn, gelblich-weiß, auf der Sonnenseite fein roth punktiert, selten schwach geröthet, mit kurzem Flaum überzogen.

**Fleisch:** gelblich-weiß, um den Stein geröthet, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftig, von süßem, sehr angenehmem Geschmack.

**Stein:** breit-oval, an der Basis etwas abgestumpft, oben zugespitzt, röthlich-braun, an der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rückenkante schwach hervortretend; Bauchnaht flach, wenig entwickelt.

**Reifezeit:** sie reift Mitte bis Ende September und zählt zu den besten, spät reifenden Sorten.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der Südseite einer Mauer. Die Sommertriebe sind schlank und mäßig stark, grünlich, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter linien-lanzettförmig, am Rand stark gesägt; Drüsen rund; Blüthen groß, rosenroth.



## No. 105. Rivers' Frühe.

Cl. I. 1. a; \*\* Anfangs August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in England von Thomas Rivers zu Sambridgeworth aus Samen gezogen. In Deutschland ist sie noch wenig bekannt; sie verdient wegen ihrer Größe, Tragbarkeit und frühen Reifezeit recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königl. Gärtner-Lehranstalt erhielt sie direct aus England.

Literatur und Synonyme: 1. Early Rivers (R. Hogg, the fruit Manual, 1875, S. 332). 2. Hâtive de Rivers (Burvenich, Bulletins d'arboriculture, 1873, S. 284). 3. Précoce de Rivers (Thomas, Guide pratique, S. 39). 4. River's Frühe (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. 9).

Gestalt: ziemlich große, fast kugelförmige, etwa 80 mm hohe und breite, leicht gefurchte Frucht.

Stielhöhle: ziemlich groß, eng, regelmäßig abgerundet.

Stempelpunkt: klein, in der Mitte der durch die Furchung gebildeten Vertiefung stehend.

Schale: fein, wollig, sich gut vom Fleische lösend, hell-orangegelb, auf der Sonnenseite mehr oder weniger dunkelroth gefärbt und geflammt.

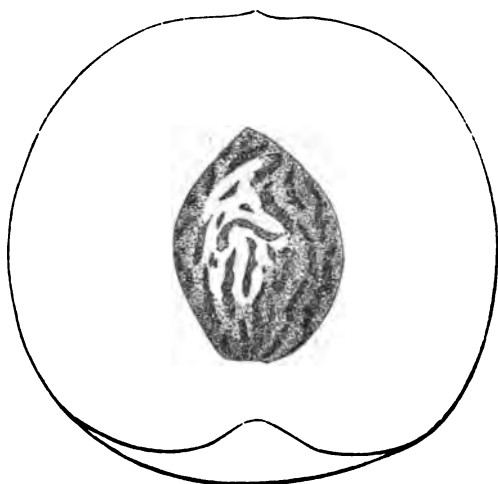
Fleisch: weißlich-gelb, leicht vom Steine löslich, schmelzend, sehr saftreich, süß, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmache.

Stein: groß, eirund-länglich, an der Basis breit abgerundet, nach oben sanft zugespitzt, auf der Oberfläche grob und tief gefurcht; Rücken-kante stark hervorstehend; Bauchnaht flach, wenig entwickelt.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und gedeiht am besten an der Süd- oder Ostseite einer Mauer. Sommertriebe sind mäßig stark und lang, hellgrün, auf der Sonnenseite geröthet; Blatt groß, länglich-lanzettlich, am Rande stark gesägt, an der Basis mit nierenförmigen Drüsen besetzt; Blüthen mäßig groß, kurz-genagelt.

Sie reift Anfangs August, gleich nach der Frühen Beatrix, und zählt zu den besseren frühen Sorten.

---



## No. 105. Schöne von Vitry.

Cl. I. 1. s; \*\* Mitte August.

Heimath und Vorkommen: eine alte französische Sorte, die in Vitry-sur-Seine aus Samen gezogen wurde. In Frankreich und Deutschland ist sie sehr verbreitet; sie verdient wegen ihrer Schönheit und Güte recht häufig angepflanzt zu werden. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie im Jahre 1870 von Simon-Louis, Baumschuleneigentümer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Belle de Vitry (Merlet, *Abrégé des bons fruits*). 2. Admirable tardive (Duhamel, *Traité des arbres fruitiers*, 1768, II. S. 36). 3. Late Admirable (Thompson, *Catalogue of fruits cultivated in the garden of the horticultural Society of London*, 1842, S. 110). 4. Schöne von Vitry (Siedler, *Deutscher Obstgärtner*, 1799, VI, S. 216). 5. Belle de Vitry (A. Leroy, *Dictionnaire de Pomologie*, VI, No. 14). 6. Schöne von Vitry (Lauche, *Deutsche Pomologie*, VI, Nr. 24).

Gestalt: mittelgroße, kugelförmige, etwas flachgedrückte, etwa 65 mm breite und ebenso hohe Frucht. Die Furche ist flach und eng.



Stempelpunkt: steht in der Mitte einer schwachen Vertiefung, eine kleine Spitze bildend.

Stielhöhle: ziemlich tief und weit.

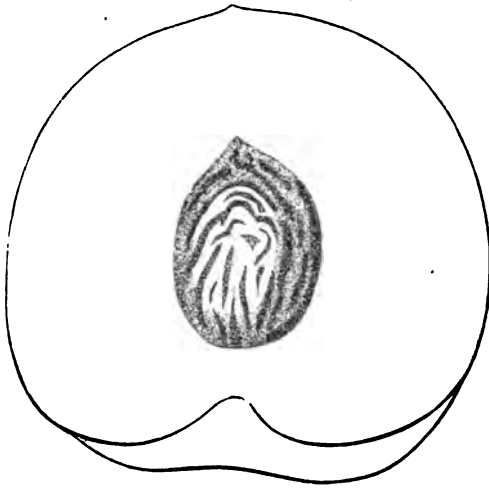
Schale: etwas dick, läßt sich leicht vom Fleische abziehen, mit einem leichten Flaum bedeckt, grünlich-gelb, auf der Sonnenseite, oft auch die ganze Frucht hellroth gefärbt und verwaschen.

Fleisch: weißlich-gelb, am Stein röthlich, leicht löslich, saftreich, schmelzend, von ausgezeichnetem, gewürzhaftem Geschmack.

Stein: eiförmig, an der Basis abgestumpft, nach oben in einen spitzen Stachel auslaufend, tief gefurcht; Rückenkante schmal, dünn und scharf; Bauchnaht schwach gewölbt.

Reifezeit: sie reift an der Südseite einer Mauer Mitte August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. — Sommertriebe stark, lang, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Augen groß, kegelförmig, zugespitzt, wollig; Blätter groß, lanzettlich, lang-zugespitzt, am Rande fein gefägt; Drüsen klein, kugelig; Blüthen mittelgroß, rosa; Blättchen rundlich-oval.



## No. 107. Frühe Victoria.

Cl. I. 3. a; \*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Rivers zu Sawbridgeworth in England aus dem Kern von Early York gezogen. In Deutschland ist sie wenig bekannt. Die Königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt diese schöne, frühe Sorte im Jahre 1870 von Simon-Louis, Baum- schulenbesitzer in Plantières bei Metz.

Literatur und Synonyme: 1. Early Victoria (Thomas, Guide pratique, S. 52). 2. Early Victoria (the Catalogue of fruit trees, by Th. Rivers). 3. Early Victoria (H. Fogg, the fruit Manual, 1875, S. 333). 4. Frühe Victoria (Lauche, Deutsche Pomologie, VI, S. 12).

Gestalt: mittelgroße, flach-abgerundete, nach oben etwas zugespitzte, etwa 65 mm breite und hohe Frucht; Furchung flach und weit.

Stempelpunkt: er bildet auf der Spitze eine kleine Erhöhung.

Stielhöhle: weit und flach.

Schale: fein, wollig, leicht vom Fleische löslich, hellgelb, auf der Sonnenseite bräunlich-geröthet und fein punktiert.

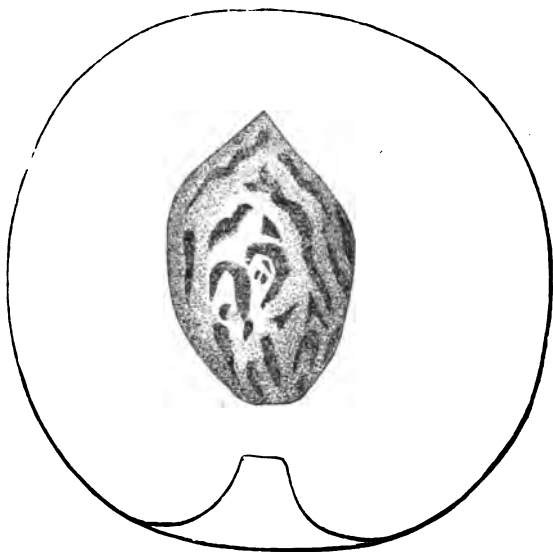
Fleisch: gelblich-weiß, um den Stein etwas röthlich, schmelzend, sehr saftig, von süßem, sehr angenehm gewürzigem Geschmache.

Stein: länglich-oval, an der Basis abgestumpft, oben in eine Spitze auslaufend, röthlich-braun, auf der Oberfläche stark gefurcht; Rückenkante stark hervortretend; Bauchnaht zwei schwache Furchen zeigend.

Reifezeit: sie reift Ende August.

Eigenschaften des Baumes: er wächst kräftig, ist sehr fruchtbar und nicht empfindlich. Die Sommertriebe sind hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet, mäßig stark und lang; Blatt länglich-lanzettlich, am Rande schwach gesägt, mit nierenförmigen Drüsen am Blattstiel; Blüthen groß, rosenroth, Blätter rundlich, kurz genagelt; Staubfäden weit hervorstehend.

Diese Varietät gedeiht am besten an der westlichen Seite einer Mauer.



### No. 108. Schöne aus Westland.

Cl. I. 2 a; \*\* Ende August.

Heimath und Vorkommen: sie wurde in Westland, einem Theile Südhollands, aufgefunden, woselbst sie sehr verbreitet ist. In Deutschland ist sie nicht so verbreitet, wie sie es wegen ihrer Schönheit, Tragbarkeit und Dauerhaftigkeit verdient. Die königliche Gärtner-Lehranstalt erhielt sie aus Holland.

Literatur und Synonyme: 1. Schöne aus Westland (Niederländischer Obstgarten, II. Taf. II). 2. Schöne aus Westland (Lauche, Deutsche Pomologie, VI. No. 25).

Gestalt: große, rundliche, etwa 70 mm breite und ebenso hohe Frucht; an der Basis und an der Spitze ist sie gleichmäßig abgerundet; Furche flach und eng.

Stempelpunkt: steht auf dem Gipfel der Frucht auf einer erhöhten Spitze.

Stielhöhle: flach und eng.

**Schale:** sehr dünn, sich leicht ablösend, fein wollig, hellgelb, oft auch grünlich-weiß, an der Sonnenseite hell-rosenroth, mitunter mit einigen flammenartigen Streifen.

**Fleisch:** weißlich-gelb, um den Stein rosenroth, sehr saftig, schmelzend, süß, von sehr angenehmem Geschmacke.

**Stein:** groß, länglich-oval, an der Basis abgestumpft, nach oben in eine scharfe Spitze auslaufend, dunkelbraun, auf der Oberfläche stark und tief gefurcht; Rückenkante stark hervorspringend, von zwei Furchen begleitet; Bauchnaht mit hervortretender Kante.

**Reifezeit:** an der östlichen Seite einer Mauer reift sie Ende August.

**Eigenschaften des Baumes:** er wächst mäßig, ist sehr fruchtbar und scheint nicht empfindlich zu sein. Sommertriebe schlank, hellgrün, an der Sonnenseite bräunlich-geröthet; Blätter groß, länglich-lanzettlich, am Rande etwas wellig, fein gesägt, glänzend grün; Blattstiel mit 2 oder 4 kleinen, runden Drüsen versehen; Blüthen mittelgroß, blaß rosenroth.

In Westland wird sie häufig angepflanzt und mit den Früchten ein beträchtlicher Handel nach Amsterdam, Haag und selbst nach England betrieben. Sie verdient auch bei uns durchaus Beachtung.

# SCHMIDLIN'S GARTENBUCH.

Praktische Anleitung zur  
**Anlage und Bestellung von Haus- u. Wirthschafts-Gärten**  
nebst Beschreibung und Cultur-Anweisung der hierzu  
tauglichsten Bäume, Sträucher und Nutzpflanzen.

**Vierte Auflage,**

vollständig neu bearbeitet von

**Th. Nietner,**

und

**Th. Rümpler,**

Königlicher Hofgärtner in Potsdam.

Gen.-Secr. des Gartenbauvereins in Erfurt.

Mit 751 in den Text gedruckten Holzschnitten und 9 farbigen Gartenplänen.

*Neuer Abdruck. Preis elegant gebunden 10 M.*

In drei Auflagen hat sich Schmidlin's Gartenbuch bereits der Gunst des Publikums erfreut; die vierte Auflage ist einer den Fortschritten des modernen Gartenbaues nach allen Richtungen entsprechenden Umarbeitung von zwei Fachmännern unterzogen worden, welche in gegenseitiger Ergänzung alle Zweige der Gärtnerei auszuüben resp. zu behandeln berufen sind.

Es werden weniger grosse Abhandlungen gegeben, über die Wahl eines Grundstückes zu einem Garten, die Lage desselben, über die Verbesserung seines Terrains — Dinge, welche in der Regel keine Wahl zulassen — sondern es wird der rein praktische Standpunkt eingenommen, auf dem es sich darum handelt, gegebenen localen Verhältnissen mit diesen Mängeln und jenen Vorzügen Rechnung zu tragen und auf häufig beschränktem Raum mit begrenzten Mitteln doch eine Gartenanlage zu schaffen, welche dem Geschmack und den wirtschaftlichen Zwecken ihres Besitzers zu entsprechen im Stande ist.

Mit diesem Neudruck des berühmten Schmidlin'schen Werkes, welches — 1000 Seiten Text in gross Octav-Format umfassend — mit 751 Holzschnitten und 9 colorirten Gartenplänen vorzüglich ausgestattet und elegant gebunden, statt wie früher 17 Mark, jetzt nur 10 Mark kostet, ist der Versuch gemacht, ob auch in Deutschland ein wirklich gutes Buch, wenn es aussergewöhnlich billig ist, eine ganz allgemeine Verbreitung finden kann.

## ILLUSTRIRTES GARTENBAU-LEXIKON.

Unter Mitwirkung zahlreicher Fachmänner aus Wissenschaft und Praxis  
herausgegeben von

**T. H. RÜMPLER,**

General-Secretair des Gartenbau-Vereins in Erfurt.

Mit 1002 in den Text gedruckten Holzschnitten.

*Preis 24 M. Gebunden 27 M.*

In tausend Fällen erfordert die Beantwortung von Fragen, wie sie sich täglich im gärtnerischen Betriebe aufwerfen, das Suchen und Nachlesen in den verschiedensten Werken; das Gartenbau-Lexikon giebt — aufgeschlagen an der betreffenden Stelle des Alphabets — eine augenblickliche, klare und bündige Antwort, und wo das Wort allein nicht genügt, antwortet zugleich eine Abbildung.

# DEUTSCHE POMOLOGIE.

Chromolithographische Abbildung, Beschreibung u. Cultur-anweisung  
der empfehlenswerthesten Sorten

**Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pflaumsche und Weintrauben.**

Nach den Ermittlungen des Deutschen Pomologen-Vereins herausgegeben von

**W. LAUCHE,**

Kgl. Garten-Inspektor, Lehrer des Gartenbaues an der kgl. Gärtnerlehranstalt zu Potsdam.  
200 Farbendrucktafeln nebst Text.

*Preis 100 M. In 4 Halblederbände fest und elegant gebunden Preis 112 M.*

Das Fundament eines rationellen Obstbaues ist die **Sortenkenntniss** oder **Pomologie**. Der deutsche Obstzüchter fehlt gegen die richtige Auswahl und hat oft lediglich aus diesem Grunde Missernten oder mangelhafte Erträge. Wer aus dem Obstbau Nutzen ziehen will, treffe für seine Gegend, für die besonderen klimatischen, örtlichen und Bodenverhältnisse eine geeignete Sortenwahl, beschränke sich auf eine möglichst geringe Zahl der anzupflanzenden Sorten und lokalisiere dieselben. Den in der Gegend heimischen Obstsorten von Werth, nach welchen stets Nachfrage auf dem Markt ist, weil ihre Eigenschaften bekannt sind, füge er die anerkannt besten, allorts bewährten Sorten bei, in einer Auswahl, wie sie ihm durch die **Deutsche Pomologie** ermöglicht wird. Die Anzahl der in dem Werke abgebildeten Obstsorten erstreckt sich auf das vom Deutschen Pomologen-Verein zum allgemeinen Anbau empfohlene Sortiment Kern- und Steinobstsorten. Nun sollen aber nicht etwa alle diese Sorten für jede Gegend empfohlen werden, sondern der Obstbaureibende soll sich vielmehr auf diejenigen Sorten der **Deutschen Pomologie** beschränken, welche den gegebenen Verhältnissen seines Wohnsitzes entsprechen. Die im Text des Werkes gegebenen detaillirten Beschreibungen, die Angaben über Boden, Lage, Unterlage, Schnitt, wirthschaftlichen Werth etc. setzen ihn in den Stand, mit Sicherheit die richtige Wahl treffen zu können, und um es dem Obstzüchter zu ermöglichen, die richtige Benennung der von ihm bisher angebauten oder neu bezogenen Sorten mit grösster Gewissheit und Leichtigkeit festzustellen, bringt die **Deutsche Pomologie** die einzelnen Obstsorten in nach der Natur sorgfältig ausgeführten Totalansichten und Durchschnittsbildern. Diese Abbildungen sind in Farbendruck so vollendet hergestellt, dass sie den nach der Natur gemalten Aquarellen bis ins kleinste Detail entsprechen.

## HANDBUCH DES OBSTBAUES

auf wissenschaftlicher und praktischer Grundlage

herausgegeben von **W. LAUCHE,**

Kgl. Garten-Inspektor und Lehrer des Gartenbaues an der kgl. Gärtner-Lehranstalt zu Potsdam.

Mit 230 in den Text gedruckten Abbildungen.

*Preis 16 M. Gebunden 18 M.*

### Inhalts-Übersicht.

**Bau der Pflanze, Leben und Ernährung.** I. Der innere Bau der Pflanze (Anatomie). II. Die äussere Gliederung der Pflanze (Morphologie). III. Die Lebensvorgänge in der Pflanze (Physiologie). IV. Die Wurzel und ihre Bedeutung. V. Der Kreislauf des Stoffes, Ersatzlehre. VI. Andeutungen über rationale Düngung. — **Allgemeine Sortenkunde.** I. Das Kernobst. II. Das Steinobst. III. Schalenobst. IV. Beerenobst. — **Baumschule und deren Betrieb.** I. Zweck, Nutzen, Grösse und Arten. II. Lage, Boden, Umfriedigung. III. Anzucht der Wildlinge, Ableger, Stecklinge. IV. Bepflanzung und Behandlung bis zur Veredlung. V. Veredlung. VI. Behandlung der Bäume bis zu ihrer Abgabe. — **Spezieller Obstbau.** I. Nutzen des Obstbaues. II. Allgemeine Bemerkungen über Bodenverhältnisse. III. Werkzeuge und Hilfsmittel. IV. Die verschiedenen Arten von Obstgärten und Pflanzungen. V. Die Vorbereitung und das Pflanzen der Obstbäume. VI. Baumpflege. VII. Abnehmen, Aufbewahren, Versendung und Benutzung des Obstes. VIII. Culturbedürfnisse der einzelnen Obstarten. — **Baumschnitt und Formbäume.** A. Allgemeine Grundsätze des Baumschnittes. B. Bildung der verschiedenen Formen. — **Schädliche Einflüsse.** Pilze. Insekten. Krankheiten.

Zu beziehen durch jede Buchhandlung.

# Zusätze und Berichtigungen

zu

## Lauche's Ergänzungsband

*A. (Sept. 1886)*

zu

**Lucas und Oberdieck's**

**Illustrirem Handbuch der Obstkunde.**

---

Dem Deutschen Pomologen-Verein gewidmet

von seinem Mitgliede

**C. A. Rosenthal**

in Wien.

---

Braunschweig 1886.

Druck von Joh. Heinr. Meyer.

Digitized by Google





## Vorwort.

Nachdem ich mich vorher bei der Geschäftsleitung des Deutschen Pomologen-Vereins erkundigt, ob die von mir verfassten Zusätze und Berichtigungen in unserem Vereinsblatte Aufnahme finden würden oder aber selbstständig erscheinen sollen, und mir dies in gute Aussicht gestellt wurde, habe ich nun diese 2jährige Arbeit fertiggestellt und übergebe dieselbe hiermit der Oeffentlichkeit.

Bevor ich mit dem eigentlichen pomologischen Theile jedoch beginne, möchte ich mir einige Bemerkungen erlauben. Ich verwahre mich von vornherein dagegen, diese Schrift als tendenziös zu bezeichnen oder als einen Angriff gegen die Verdienste der verstorbenen Person des Autors, meinen Freund Layche, anzusehen, — nicht im Geringsten; diese Zeilen sind das Resultat meiner ununterbrochenen pomologischen Studien, welche es mir zur Pflicht machen, dieselben im Interesse der gesamten deutschen Pomologen und unseres Vereines im ganz Besonderen, zu veröffentlichen. Es ist dies von meiner Seite, umsomehr als Pflicht angesehen worden, weil der forschende Pomologe vor allen Dingen darauf sehen muss, eingeschlichene Irrthümer sofort und ungescheut dem grossen pomologischen Publicum aufzudecken und zu berichtigen. Schon wie der Autor seine »Deutsche Pomologie« herausgab, habe ich denselben auf so manches, insonderheit aber auf die ziemlich zahlreichen falschen Citate in der Synonymik aufmerksam gemacht, leider konnte derselbe, wie er mir damals schrieb, keine Correcturen mehr vornehmen; ein Gleiches war auch beim später folgenden Ergänzungsbande der Fall, welcher sehr namhafte Irrthümer, sowohl in den Beschreibungen, der Nomenclatur und Angabe der Bezugsquelle enthält, auf welche Einzelheiten ich ganz ausführlich zu sprechen kommen werde. Woher kommen nun diese Versehen, wird sich mancher fragen, sind dies die Folgen von Unkenntniss u. s. w.? darauf muss ich mit einem entschiedenen »Nein« antworten; diese Fehler sind einzig und allein die Folge zu schneller Arbeit. Wenn man bedenkt, dass unser verstorbener Freund vom Jahre 1880—1883 seine »Deutsche Pomologie«, also 6 Bände, dann sein »Handbuch des Obstbaues«, dann den »Ergänzungsband zum Handbuch« und vor allen diesen seine »Deutsche Dendrologie«, im Ganzen also 9 Bände erscheinen liess, ausserdem noch ein fertiges Manuscript, welches er mir selbst gezeigt, ebenfalls für einen starken Band über »Farrenkräuter« fertig

gemacht hat, so muss man dem Manne, welcher diese Riesenarbeit in so kurzer Zeit unternahm, seine unbegrenzte Achtung und Anerkennung zollen.

Die im Ergänzungsbande enthaltenen Aepfel und Birnen sind meistens französische Sorten, d. h. solche, welche im »Dictionnaire de Pomologie« von André Leroy schon früher pomologisch beschrieben sind; einen grösseren Theil dieser Sorten nun bezog Lauche von mir, der ich seit 1869 schon im vollkommenen Besitze aller Leroy'schen Apfelsorten ausnahmslos war, viele andere von Simon Louis, A. Leroy, Gaucher, Gaujard etc. etc. Er hatte auch bei seinen Beschreibungen meistens die ächten Früchte vor sich, es ist also da seltener ein Fehler geschehen und nur, ich wiederhole es, die zu rasche Arbeit machte es ihm unmöglich, genügend kritisch geworden zu sein, es wäre sonst, ich will nur das kurze Beispiel hier anführen, nicht leicht zu erklären, dass der Autor in seinem Handbuch des Obstbaues pag. 355 Nr. 17 die Althann's Reineclaudé beschreibt und auf seine »Deutsche Pomologie« Bd. IV No. 9 wie auch ganz richtig verweist, und einige Seiten später, also 362 No. 46, dieselbe Sorte unter demselben Namen abermals anführt; ein ähnliches ist es im Ergänzungsbande, wo bei den Aepfeln, pag. 227 No. 803, die »Reinette von Montfort« abgebildet und beschrieben wird und unter Nr. 822 pag. 265 dieselbe Frucht als »Schöner von Boskoop« erscheint.

Auch bei den neuen Namen, welche die beschriebenen Sorten erhielten, kommen Uebersetzungen vor, mit welchen ich mich nicht einverstanden erklären kann. Ich will da nur z. B. No. 899 »Die Schmelzende der Hauptschule« anführen, wiederum aber fehlen die deutschen Namen gänzlich, wie bei Nr. 792 »Besy Dubost,« wo wir doch im Handbuch überall die richtige deutsche Benennung finden, wie z. B. Wildling von Caissoi, Wildling von Motte u. v. a. Dies alles war Veranlassung genügend mich dieser Arbeit zu unterziehen, welche ich nun nach 2jähriger Dauer vollendet habe, ich hoffe dabei der forschenden Pomologie einen kleinen Dienst erwiesen zu haben und erwarte nur, dass sich recht zahlreiche Jünger finden mögen, welche uns in diesem uneigennütigen rein der Wissenschaft gewidmeten Streben kräftigst unterstützen helfen. Indem ich nun diese Zusätze und Berichtigungen der Oeffentlichkeit übergebe, hoffe ich dem Deutschen Pomologen-Verein, welchem diese Arbeit gewidmet ist, einen kleinen Beweis der Dankbarkeit und Anerkennung seiner bisherigen vortrefflichen Leistungen meinerseits gegeben zu haben.

Vivat, floreat, crescat!

Wien, 1886.

A. Rosenthal.

## Aepfel.

No. 690. **Agaapfel.** Ist in Abbildung und Beschreibung richtig, auch die Benennung der Sorte lässt keine Kritik zu. Empfehlenswerth.

No. 691. **Alfriston.** Ist eine mittelmässige Wirthschaftsfrucht, die leicht entbehrlich. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 692. **Annie Elizabeth.** Ist eine recht gute Wirthschaftsfrucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 693. **Antonoffka.** Die Schreibweise Lauche's ist unrichtig, auch die Bemerkung, dass er ihn zuerst beschreibt, da schon Dr. v. Regel in seiner »Kurzen systematischen Uebersicht der russischen Apfelsorten etc. etc.« Petersburg 1862, diesen guten Apfel ausführlich beschreibt mit obigem Hauptnamen, s. d. pag. 15 No. 74.

No. 694. **Coe's rothgefleckter Apfel.** Eine vollkommen entbehrliche Frucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 695. **Christ's gelber Augustapfel.** Eine alte sehr mittelmässige Frucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind entsprechend.

No. 696. **Goerges Apfel.** Ist eine mir vollkommen unbekannte Frucht, über die ich kein Urtheil abgeben kann.

No. 697. **Grosser Apfel aus der Berberei.** Ist eine sehr reichtragende aber mittelmässige Wirthschaftsfrucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 698. **Kleiner Apfel aus der Berberei.** Wenn schon No. 697 Grosser Apfel etc. gesagt wird, was auch vollkommen richtig, so kann man doch unter Nr. 698 nicht sagen »Apfel Kleiner« etc. etc., wir leben ja in Deutschland.

No. 699. **Apfel von Grignon.** Ist eine gute Leroy'sche Sorte, welche allgemeine Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind zufriedenstellend.

No. 700. **Apfel von Lestre.** Ist ebenfalls eine durch A. Leroy verbreitete oder wenigstens bekannt gewordene Sorte, welche aber vollkommen entbehrlich ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 701. **Apfel von Steukyrk.** Ich kenne diese Sorte nicht, bin deshalb auch nicht in der Lage Zustimmunges oder Abfälliges zu äussern.

No. 702. **Schwarzer Api.** Ist eine uralte Sorte, welche früherer Zeit sehr häufig zur Topfobstcultur verwendet wurde, jedenfalls wegen der grossen Tragbarkeit und der eigenthümlich schwarzrothen glänzenden Farbe der Schale. Sonst ist die Frucht vollkommen werthlos. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind entsprechend.

No. 703. **Aprilschöner.** Ist eine in Holland sehr verbreitete mir gut bekannte Sorte, welche aber gerne erfriert, deshalb für unsere klimatischen Verhältnisse unpassend ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 704. **Arneth.** Ist eine oberösterreichische Sorte, welche von Herrn Dechant von Maudel im Stifte St. Florian aus Samen gezogen und zu Ehren des Herrn Probstes Arneth mit obigem Namen bezeichnet wurde. Die Angabe des Lauche, diese Sorte wäre nur im Thomas O. Guide pratique 1876 pag. 148 zu finden, ist falsch, da Dr. Ed. Lucas in seinen pomologischen Monatsheften 1869 pag. 225 eine vortreffliche Beschreibung und Abbildung

dieser wirklich guten Sorte liefert, man muss deshalb diesem auch das Recht der ersten Beschreibung lassen.

No. 705. **Ashmead's Sämling.** Ist eine recht gute englische Frucht, welche ich schon seit 1873 cultivire und verbreite. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 706. **Gestreifter Beaufin.** Ist eine recht gute Wirthschaftsfrucht, weiter aber nichts. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 707. **Grosser Brabanter Bellefleur.** Eine ganz gute Frucht, welche vom Altmeister Oberdieck ja wiederholt empfohlen wurde. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind richtig.

No. 708. **Bernède.** Ich erhielt diese Sorte von Leroy, doch ist sie vollkommen entbehrlich und ist kaum der Verbreitung würdig. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind zufriedenstellend.

No. 709. **Doppelter Borsdorfer.** Ich kenne diese Sorte nicht, doch ist es jedenfalls eine örtlich bedungene Veränderung des gewöhnlichen »Edelborsdorfers,« wie dies meines Dafürhaltens auch beim sogenannten steierischen Wintermaschankers der Fall ist, solche bedingte Veränderungen sind vielfach nachzuweisen und wie gesagt, stets local.

No. 710. **Bretonneau.** Ist eine mittelmässige Frucht, welche keiner sonderlichen Verbreitung würdig, immerhin aber einer pomologischen Sammlung eingereiht werden soll. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 711. **Brownlee's graue Reinette.** Die Bezeichnung »Russet« ist unpassend, da die Sorte zu den Reinetten und zwar zu XI. den grauen Reinetten gehört, ein Gleiches befolgen alle französischen Autoren und heisst es bei diesen ausnahmslos Reinette grise de Brownless; es muss also obiger Name bleiben und »Russet« wegfallen. Abbildung und Beschreibung dieser verbreitungswürdigen Sorte sind gut.

No. 712. **Grosser böhmischer Brünnerling.** Ist eine oberösterreichische recht gute Wirthschaftsfrucht, welche bei uns ziemlich viel angepflanzt wird. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind zutreffend.

Nr. 713. **Boisbunel's Calvill.** Dr. Engelbrecht beschreibt diese gute Sorte schon 2 Jahre vor dem Erscheinen von Lauche's Ergänzungsband unter obigem Namen und ist dies auch richtig, währenddem umgekehrt nicht deutsch ist. Die Abbildung und Beschreibung ist gut.

Nr. 714. **Briel'scher Calvill.** Hier hat Lauche ganz gut empfunden, dass »Calvill Briel'scher« undeutsch oder unschön wäre, dasselbe muss aber auch bei Nr. 713 gelten. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut. Als Wirthschaftsfrucht gut, sonst aber unbrauchbar.

No. 715. **Buchholzer Calvill.** Ist eine recht gute Frucht, welche aber durch 100 andere bessere ersetzt werden kann, hat nur pomologischen Werth. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 716. **Eva's Calvill.** Ist eine sehr gute, bestens zu empfehlende Sorte, die eine häufige Anpflanzung unbedingt verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 717. **Maussion's Calvill.** Die Sorte ist gut und anbauwürdig. Abbildung, Beschreibung und Benennung zufriedenstellend.

No. 718. **Tulpen-Calvill**. Ist eine alte Diel'sche Sorte, welche hauptsächlich in Süddeutschland verbreitet ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 719. **Calvill von Anjou**. Ueber diese Sorte sind manche Zweifel und wird sehr häufig als Synonymon des »Rothen Winter Calvill« angenommen (siehe darüber A. Leroy III., pag. 189), es ist dies aber unrichtig und der »Calvill von Anjou« von diesen sehr verschieden. Eine gute Frucht für den Haushalt. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 720. **Calvill von Boskoop**. Ist eine ganz gute holländische Sorte, welche grosse Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 721. **Calvill von Juillius**. Ist eine ziemlich neue aber gute Sorte, welche ich in Frankreich wiederholt gefunden habe. Bei uns wohl sehr selten. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 722. **Der Cellini**. Eine sehr gute Frucht, welche übrigens, was Lauche zu erwähnen vergisst, Oberdieck in seinen »Deutschlands beste Obstsorten« pag. 215 schon besonders empfiehlt. Abbildung, Beschreibung und Benennung zutreffend.

No. 723. **Chailleux**. Ist eine recht gute französische Sorte, welche ich seit 1870 cultivire aber nicht mehr vermehre, weil gegen Frost empfindlich. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 724. **Daru-Apfel**. Das ungarische Wort »alma« passt in kein deutsches pomologisches Werk, zudem wurde die Sorte unter obigem Namen schon im Jahre 1876 von der Wiener Gartenzeitung pag. 588 und ein Jahr früher noch in den »Pomologischen Monatsheften« beschrieben.

No. 725. **Duchatel**. Ist eine Leroy'sche Sorte, welche eine häufigere Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung genügend.

No. 726. **Fehlerapfel**. Ist eine südtirolische in der Umgebung von Botzen häufig gebaute und für die dortigen klimatischen Verhältnisse auch vortreffliche Sorte. Abbildung, Beschreibung und Benennung zutreffend.

No. 727. **Reinnettenartiger Frauenapfel**. Eine alte Diel'sche Sorte, welche bisher sehr wenig Verbreitung fand und auch nicht verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 728. **Fruchtbarer von Frogmore**. Ist eine recht gute englische Frucht, welche insbesondere in feuchteren Lagen eine sehr häufige Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 729. **Fürst Bismark**. Ist eine sehr gute Winterfrucht und brachten die Illustrierten Monatshefte 1872, pag. 20 eine sehr gelungene Abbildung. Benennung und Beschreibung gut.

No. 730. **Fürst Lippe**. Auch diese Sorte findet sich in den Illustrierten Monatsheften sehr gut abgebildet, s. d. 1872, pag. 136 und ist wie die vorhergehende eine gute Winterfrucht. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 731. **Graf Nostiz**. Findet sich auch schon mit ganz gut zutreffender Abbildung in den Ill. Monatsheften 1871, pag. 193, mir ist diese Sorte schon etwas länger bekannt, doch kann ich derselben keine besonderen Sympathien abgewinnen.

No. 732. **Gravensteiner von Arreskov**. Die Schreibart Lauche's ist falsch, der Ort heisst nicht »Avreskor« sondern Arreskov, und muss deshalb auch geändert werden, es findet sich übrigens darüber auch in den Ill. Monats-

heften von 1884, pag. 38 und 39 eine sehr interessante Abhandlung, welche ich zu lesen empfehle, die Sorte ist ausserdem sehr empfehlenswerth. Abbildung und Beschreibung gut.

No. 733. **Gueltonapfel.** Ist eine sehr gute Winterfrucht, welche ich zur Anpflanzung bestens empfehlen muss, die Abbildung in den »Bulletins d'Arboriculture etc.« 1880, pag. 353 ist eine geradezu vorzügliche zu nennen. Beschreibung und Benennung gut.

No. 734. **Der Hebelsapfel.** Ich kann hier den bewährten schweizerischen Pomologen Pfau-Schellenberg nicht beistimmen und muss den ursprünglichen Namen wieder herstellen, welcher »Rämlicher Chrüslischer« lautet, dieser ist ein Provinzialismus, welcher keine wie immer geartete Berechtigung als pomologischer Hauptname zu gelten hat (siehe Pfau-Schellenberg, schweizerische Obstsorten 1876; Bd. II., pag. 46 und III. Monatshefte 1868, pag. 239—241). Es sollte überhaupt strenge darauf Bedacht genommen werden, dass solche Localnamen nie als Synonima zu gelten haben, bei uns in Oesterreich kennt jeder die »Kaiserbirne« und die »Nagewitz«, wenige aber wissen, dass erstere die »Weisse Herbstbutterbirne« und diese die »Langstielige Blanquette« ist und dennoch würde es mir und wohl auch jedem anderen forschenden Pomologen kaum jemals einfallen, für Herstellung dieser Namen das Wort zu nehmen.

No. 735. **Herzogin Olga.** Ich kenne diesen Apfel nicht, glaube aber an seine Vorzüglichkeit nicht sonderlich, da ich wiederholt mit Gaucher stundenlang verkehrte, wo er nicht müde wurde, mir diese oder jene hervorragende Leistung oder Züchtung seines Etablissements anzupreisen, obige Sorte erwähnte er aber nie. Ich kann mich also in eine weitere Kritik nicht einlassen; der Züchter ist, wie Lauche ganz richtig erwähnt, der Hofgärtner Müller in Wilhelma.

No. 736. **Oberländer Himbeerapfel.** Ich will die Bezeichnung »Oberländer Himbeerapfel« des Lucas gelten lassen, obgleich Sickler schon im »Deutschen Obstgärtner.« XXII., pag. 101 diese Sorte als der »Himbeerapfel« beschreibt, ein Gleiches findet sich im Dietrich Bd. III., pag. 7, No 13. Die Sorte ist dem rothen Winter Himbeerapfel sehr ähnlich. Abbildung, Beschreibung und Benennung genügend.

No. 737. **Der Jallaisapfel.** Zur Ergänzung bei Lauche's Heimath und Vorkommen sei erwähnt, dass der Apfel durch den bekannten Hofgärtner Glocker in Enyenz (Ungarn) aufgefunden und auch verbreitet wurde, siehe darüber Rosenthal, A. C. »Vaterländische Obstsorten.« Wien 1884, pag. 6. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 738. **Josef von Brichy.** Ich glaube das deutsche »von« wäre ebenso gut wie das französische »de« und habe diese kleine Veränderung vorgenommen. Die Sorte ist mir wohl bekannt und verdient häufigere Anpflanzung. Abbildung und Beschreibung gut.

No. 739. **Josephine Kreuter.** Als Ergänzung sei erwähnt: Herr Civil-Ingenieur F. Kreuter, nach dessen Gattin dieser Apfel genannt ist, hat grosse Verdienste um den Vaterländischen Obstbau, seiner Gattin zu Ehren wurde auch eine Fliedergattung »Syringa vulgaris Mm. Kreuter« benannt. Die Sorte ist gut, doch würde ich von einer zu häufigen Anpflanzung abrathen. Beschreibung, Benennung und Abbildung gut, Benennung schlecht, heisst Kreuter und nicht Kräuter.

No. 740. **Süsser Juvigny.** Ist nur als Ciderapfel zu verwenden und gehört auch ausschliesslich dorthin. Abbildung etwas zu gross. Beschreibung und Benennung gut.

No. 741. **Kaiser Wilhelm.** Die Früchte, welche mir seinerzeit Lauche sandte, waren wirklich prachtvoll und muss diese Sorte sofern sie keine sonderlichen Culturansprüche macht, was ich bisher nicht zu beantworten in der Lage bin, zur allgemeinsten Anpflanzung empfohlen werden. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 742. **Mecklenburger Kantapfel.** Ich muss mich hier der Ansicht des Herrn Dr. Engelbrecht vollinhaltlich anschliessen, ja ich halte diesen Apfel ganz sicher für ein Synonimon des »Gestreiften Winter-Calvill« und möchte meine Herren Collegen ersuchen, sich mit diesen beiden Sorten zu beschäftigen; ich würde meiner Erfahrung gemäss keine Minute zögern, die Vermuthung Dr. Engelbrecht's als Thatsache anzuerkennen. Abbildung und Benennung richtig, Beschreibung mangelhaft.

No. 743. **Kantil Sinap.** Ist eine sehr gute russische Apfelsorte, welche ich schon einige Jahre mit Vortheil cultivire. Die Abbildung in den pomologischen Monatsheften 1880, pag. 161 entspricht der Wirklichkeit vollkommen. Benennung und Beschreibung gut.

No. 744. **Schwarzschillernder Kohlapfel.** Ist eine sehr alte und bekannte Ciderfrucht, welche aber sonst vollkommen werthlos ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung richtig.

No. 745. **Der Königin-Olga-Apfel.** Ist eine sehr gute russische Sorte, welche eine allgemeinere Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

Nr. 746. **Königin von Frankreich.** Ich kenne diese Sorte nur aus der Literatur, kann mir also ein weiteres Urtheil nicht erlauben. Benennung ist richtig.

No. 747. **Warner's Königsapfel.** Ueber diese Sorte herrschen mancherlei Ansichten und doch bleibt und ist dieser Apfel eine Sorte für sich. Der englische Pomologe J. Barron spricht in seinem »Florist and Pomologist« 1882, pag. 152 die Ansicht aus, dass der »Warner's Königsapfel« mit dem in den 70er Jahren eingeführten »D. P. Fish Apfel«, welchen ich seit 1874 cultivire, synonym sei. Eine ähnliche Behauptung stellt »Der Obstgarten«, Wien 1883, pag. 101 und 102, in längerer Abhandlung auf, doch ist auch diese Angabe vollkommen unrichtig, und ist der »D. P. Fish Apfel«, siehe darüber übrigens auch »Illustrierte Monatshefte«, 1885, pag. 353, eine von »Warner's Königsapfel« vollkommen verschiedene und weitaus schmackhaftere Sorte.

No. 748. **Kronprinz Rudolf.** Meine Erfahrung geht dahin, dass man mit dieser Sorte zu sehr Localpatriotismus getrieben und die ganz werthvollen Eigenschaften doch zu sehr übertrieben hat, eine Schmachthaftigkeit habe ich bisher nicht herausfinden können. So lange die Sorte steiermärkische Localsorte bleiben will, habe ich nichts dagegen, zur allgemeinen Anpflanzung werde ich nie zustimmen. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 749. **Süsser Frauenapfel.** Warum »Ladie's Sweet« in einer deutschen Pomologie!? ich bitte meine Bezeichnung anzunehmen. Der Apfel ist sehr gut und trug bei mir wiederholt gute Früchte und reichlich. Abbildung und Beschreibung zufriedenstellend.



*für Antrag reich*  
 Sommerapfel No. 750. **Lord Suffield.** Ist eine sehr gute Sorte, über die ich mir aber kein weiteres Urtheil erlaube, da die Sorte erst einmal trug; ertragreich halte ich den Apfel nicht. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 751. **Magenta.** Ist eine Leroy'sche Sorte, welche meiner Ansicht nach entbehrlich ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

*schlecht*  
*2. Suffield*  
 No. 752. **Schöner Maiapfel.** Ist eine mittelmässige französische Sorte, welche mit dem »Bonne de Mai« des A. Leroy, Bd. III, pag. 272, No. 176 nicht verwechselt werden darf, da dies der »Goldzeugapfel« ist und das »Bonne de Mai« als Synonymon zum »Drap d'or« gehört, ob mit Recht, möchte ich bezweifeln. Eine sehr gute Abbildung dieses dauerhaften Apfels findet sich in der »Pomologie de la France« von Willermoz, Lyon 1867, Bd. 4. No. 18. Sonst stimmt die Beschreibung, auch die Benennung ist gut.

No. 753. **Marie.** Ist eine mir gänzlich unbekannte Sorte, über welche ich keine Kritik üben kann, scheint aber aus der Beschreibung zu urtheilen, nicht sonderlich werthvoll zu sein.

No. 754. **Grothe's Melonenapfel.** Auch diese Sorte kenne ich nicht, dürfte aber auch als Süssapfel nicht sonderlich werthvoll sein.

No. 755. **Werder'scher Milchapfel.** Mein hochverehrter Freund Koch in Braunschweig schreibt mir darüber Folgendes: Lauche's Werder'schen Milchapfel habe ich nur einmal gesehen, scheint indessen nicht »Weisser Astrakan« zu sein. Ob er Transparent von Zürich des Oberdieck ist, hatte ich keine Gelegenheit zu unterscheiden. Werder'scher Milchapfel, den ich von Werder erhielt, wächst hier schlecht, hat noch nicht getragen.

No. 756. **Mutterapfel.** Ich kenne diese Frucht genau, welche Warder im Jahre 1873 hier ausgestellt hatte und die ich seitdem cultivire, ist eine sehr gute Apfelsorte, welche ausgezeichnete Hochstämme bildet. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 757. **Maibier's Parmäne.** Es ist eine sehr gute Frucht, welche insbesondere als Wirthschaftsapfel die grösste Verbreitung verdient, im Handbuch ist diese Sorte merkwürdigerweise nicht beschrieben. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 758. **Schwarzenbach's Parmäne.** Ist eine mittelmässige, der Anpflanzung werthe Sorte. Abbildung, Beschreibung und Benennung richtig.

No. 759. **Touchon's Sommer-Parmäne.** Ist auch wie die beiden vorhergehenden schon in den »Pomologischen Monatsheften« beschrieben, aber weniger empfehlenswerth. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 760. **Parmäne von Mabbot.** Ist mir eine vollkommen fremde Sorte, über die ich eine weitere Auskunft zu geben nicht in der Lage bin.

No. 761. **Worcester Parmäne.** Ist eine sehr gute empfehlenswerthe englische Züchtung, welche noch wenig bekannt zu sein scheint. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 762. **Der rothe Pepping von Ingestrie.** Eine ziemlich alte englische Sorte von mittelmässiger Güte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 763. **Fearn's Pepping.** Eine mir sehr gut bekannte altenglische Frucht, welche dort eine grosse Verbreitung hat. Abbildung, Beschreibung und Benennung zutreffend.

No. 764. **Dechant Giesberg's Goldpepping.** Ist eine ganz gute aber immerhin entbehrliche Frucht; das Citat Lauche's, als hätte Dr. Lucas diese Sorte als »Reinette« beschrieben (siehe Literatur und Synonyme) ist unrichtig,

die Frucht ist allerdings eine »Einfarbige Reinette,« wurde aber ganz richtig unter obigem Namen als Goldpepping beschrieben. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 765. **Dr. Seelig's Orangenpepping.** Ist eine von Dr. Lucas verbreitete recht gute Sorte, welche ich aber zu einer besonders häufigen Anpflanzung nicht empfehlen würde. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 766. **Wadhurst Pepping.** Diese Sorte ist mir nicht bekannt, weshalb mir eine weitere Kritik zu üben versagt ist.

No. 767. **Peter Smith.** Ist eine kleine aber sehr gute schmackhafte Frucht, welche eine grössere Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 768. **Pfarrnapfel.** Eine sehr gute Siebenbürgische Sorte, welche die allgemeinste Verbreitung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 769. **Irischer Pffirsichapfel.** Ist eine sehr gute, mir bestens bekannte altirische Sorte und findet sich eine geradezu vortreffliche Abbildung und Beschreibung im »Pomological Magazin,« London 1830, Bd. III., pag. 100. Im Lauche ist Abbildung und Beschreibung mittelmässig, Benennung gut.

No. 770. **Rother Pogatschapel.** Es ist dies wirklich ein ganz vorzüglicher südungarischer Apfel, welcher die allgemeinste Verbreitung verdient, eine vortreffliche Abbildung und Beschreibung findet sich in Lucas Pomologischen Monatsheften 1871, pag. 164. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 771. **Cox' Pomona.** Ist eine vortreffliche englische Originalsorte, welche die häufigste Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 772. **Porter.** Ist amerikanischen Ursprungs und war die mir im Jahre 1873 von John A. Warder vorgewiesene Frucht schön und sehr schmackhaft, Näheres ist mir nun nicht mehr bekannt geworden. Abbildung ist ganz zutreffend.

No. 773. **Süsser Prinzenapfel.** Süssäpfel sind im Allgemeinen werthlos und verdient auch dieser keine sonderliche Verbreitung, ich hatte wiederholt Früchte von Lauche erhalten, konnte mich aber mit der Sorte nie sonderlich befreunden. Abbildung und Benennung gut, Beschreibung stimmt mit den mir von Lauche gemachten Mittheilungen, eigene Erfahrungen habe ich weiter keine.

No. 774. **Prinzessin Marie.** Ich denke »Prinzessin« dürfte besser klingen wie das englische »Princess.« Die Frucht ist gut und verdient die weiteste Verbreitung, eine vortreffliche Abbildung findet sich im »Bulletins d'arboriculture« vom Jahre 1878, pag 321, welche mit meinen Ernten vollkommen überein stimmt. Abbildung, Beschreibung gut, Benennung wie oben zu ändern.

No. 775. **Prinz Albert.** Ich kenne Frucht und Baum aus eigener Anschauung zur Genüge, kann aber für eine weitere Verbreitung nicht stimmen, hat meiner Erfahrung nach nur pomologischen Werth. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 776. **Prinz Nikolaus von Nassau.** Ist mir nicht bekannt, bin deshalb auch nicht in der Lage ein pomologisches Urtheil zu fallen. Was

die Literatur anbelangt, scheint mir der Apfel eine gute Wirthschaftsfrucht zu sein.

No. 777. **Himbse's Rambour.** Ist eine sehr grosse gute Wirthschaftsfrucht, welche immerhin verbreitet werden sollte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 778. **Rambour Papelen.** Ist eine ganz vortreffliche Sorte, welche ich seit 1866 genau kenne und im Etablissement Papeleu wiederholt beobachtete. Ich möchte diese Sorte der weitesten Verbreitung anempfehlen. Zum Schluss die Bemerkung, dass sich der pomologische Garten des Obersten von Hartwich nicht in Nikita selbst, sondern in Artek-Lauterbrunn befand. Abbildung etwas zu hoch gebaut. Beschreibung und Benennung gut.

No. 779. **Schorrald's Reinette.** Ist ebenfalls eine ganz gute Frucht, welche eine häufige Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 780. **Neue Ananas-Reinette.** Ich kenne diese Frucht nicht.

No. 781. **Reinette Basiner.** Die Frucht ist mir bekannt, recht gut. doch wächst der Baum sehr langsam und unregelmässig, weshalb die Sorte als entbehrlich bezeichnet werden muss. Abbildung und Benennung gut, Beschreibung zu loben.

No. 782. **Reinette Cusset.** Diese Sorte kenne ich nur aus der Literatur und kann deshalb ein weiteres Urtheil nicht abgeben.

No. 783. **Deak's graue Reinette.** Ist eine sehr gute ungarische Nationalfrucht, welche die allgemeinste Verbreitung verdient. Siehe darüber auch A. C. Rosenthal »Vaterländische Obstsorten,« Wien 1884, pag. 5. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 784. **Dechant Giesberg's Gold-Reinette.** Ist mir eine vollkommen fremde Frucht, über die ich ein Urtheil zu fällen nicht in der Lage bin.

No. 785. **Die glatte gelbe Reinette.** Ist eine uralte Sorte, welche ich von meinem Grossvater her noch kenne, die aber keine sonderlich schätzenswerthe Eigenschaften hat, im Handbuch ist diese Sorte merkwürdigerweise nicht aufgenommen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 786. **Reinette Evagil.** Ist mir aus der Literatur bekannt, ein auf eigene Erfahrung beruhendes Urtheil kann ich hier nicht abgeben.

No. 787. **Focke's Reinette.** Ist eine ganz vortreffliche Sorte, welche die allgemeinste Anpflanzung verdient. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 788. **Limbert's Gold-Reinette.** Ich kenne diese Sorte nur nach der vorhandenen Literatur. Kann deshalb aus eigener Erfahrung nichts erwähnen.

No. 789. **Rosenthal's Gold-Reinette.** Ist eine ganz gute Frucht ungarischer Provenienz, welche einer Verbreitung werth ist. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 790. **Gold-Reinette von Basel.** Ist eine mir gänzlich unbekannte Sorte, eine sehr gewissenhafte und erschöpfende pomologische Beschreibung findet sich in den »Pomologischen Monatsheften« 1872, pag. 308, welche ich jedem forschenden Pomologen zu lesen empfehle.

No. 791. **Gold-Reinette von Peasgood.** Ich cultivire diese Sorte schon seit 1873 und kann nur Rühmendes sagen und zum allgemeinen Anbau empfehlen. Ich sandte Lauche 1874 schon Früchte und Reiser und ist sein Citat über erste Bezugsquelle unrichtig. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 792. **Kienast's Reinette.** Ist eine niederösterreichische gute Sorte, welche hier schon so ziemlich verbreitet ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 793. **Reinette Lagrange.** Ich kenne diese Sorte nur aus der vorhandenen Literatur, bin deshalb ausser Stande, ein aus eigener Erfahrung geschöpftes Urtheil abzugeben.

No. 794. **Reinette Outz.** Ist eine mir sehr gut bekannte empfehlenswerthe Sorte, welche insbesondere zur Cordouzzucht geeignet ist und so gezogen prächtige vorzügliche Früchte liefert. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 795. **Reinette Parmentier.** Eine sehr verwendbare gute Frucht, welche eine häufige Anpflanzung verdient. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 796. **Pigeonartige Reinette.** Ist eine mir sehr gut bekannte vorzügliche Frucht, und verweise ich auf die treffliche Beschreibung und Abbildung im »Vereinsblatt« 1881, pag. 37, von Dr. Engelbrecht. Abbildung nicht zufriedenstellend. Beschreibung dem »Vereinsblatte« entlehnt. Benennung gut.

No. 797. **Punktirte Reinette.** Ist eine uralte Diel'sche Sorte, die ich aber nur der Literatur nach kenne; im Handbuch ist diese Sorte merkwürdigerweise nicht zu finden. Eigene Erfahrung keine.

No. 798. **Rothe Casseler Reinette.** Ich habe schon so viel über die »Reinette von Caux« geschrieben und gesagt, dass es eine ganz verschiedene Sorte der »Grossen Casseler Reinette« ist, dass ich beinahe annehmen möchte, in der hier beschriebenen Sorte die alte »Reinette von Caux« zu erblicken; mein Mutterbaum hat noch nicht Früchte getragen, stimmt aber der Vegetation nach vollkommen mit der »Reinette von Caux« überein, welcher Name, sollte die Identität festgestellt sein, aufrecht erhalten werden müsste.

No. 799. **Reinette Seetehat.** Ich kenne diese Frucht nicht.

No. 800. **Reinette von Bihorel.** Ist eine mir genau bekannte gute Frucht, welche einer weiteren Verbreitung würdig ist. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 801. **Reinette von Clochard.** Ist eine ganz gute Sorte, welche ebenfalls wie die vorherige einer weiteren Verbreitung empfohlen werden sollte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 802. **Reinette von Dippedalle.** Ist eine der Frucht nach gute Sorte, zeigt sich bei mir aber so wenig fruchtbar, dass ich dieser Sorte das Wort zu reden nicht in der Lage bin. Abbildung und Benennung gut, Beschreibung nicht zutreffend.

No. 803. **Reinette von Montfort.** Ich lasse diesen Namen, weil Diel der älteste mir bekannte Pomologe ist, welcher diese Sorte beschrieb. Nach den Mittheilungen des Herrn Lehrers Hesselmann auf der Hamburger Versammlung des Deutschen Pomologen-Vereins ist diese Sorte, und ich muss dem zustimmen, synonym mit dem Apfel »Schöner aus Boskoop«, welchen Lauche in diesem Bande, Seite 265, Nr. 822 abbildet und beschreibt. Eine ganz gleiche Beobachtung hat auch jüngst erst mein specieller Freund Dr. Rudolf Stoll in Klosterneuburg gemacht und mir ausdrücklich versichert, dass die »Reinette von Montfort« und der »Schöner aus Boskoop« entschieden eines seien. — Im Interesse der forschenden Pomologie constatire ich dies hiermit.

No. 804. **Reinette von Thorn.** Ich zweifle sehr, dass Lauche da jemals eine Frucht vor sich hatte, sondern nur aus dem A. Leroy excerpirt hat, wie bei so vielen Beschreibungen; mich bringt darauf der »von Biedenfeld«, welcher nur dann vom Autor, hier übrigens auch noch falsch, dort heisst es »Thorner Reinette,« citirt wird, wenn dies im A. Leroy auch der Fall ist, aus dem auch die Beschreibung beinahe wörtlich übersetzt ist. Wie schon im Vorwort gesagt ist, ich besitze alle Leroy'schen Sorten, mit gutem Gewissen aber über jede ein Urtheil zu geben in so ausgedehntem Maasse, wie dies Lauche thut, bin ich nicht im Stande, wohl aber kann ich von dieser sagen, dass sie vollständig entlehrlich ist.

No. 805. **Weisse englische Winterreinette.** Hier muss ich ein ganzes Kapitel von Verirrungen constatiren; zuförderst aber mittheilen, dass die hier beschriebene »Reinette von Vigan« nichts anderes ist als die alte Diel'sche »Weisse englische Winterreinette.« A. Leroy beschreibt in Bd. 4, pag. 616, No. 367 die Lauche'sche »Reinette von Vigan« als »Reinette d'Angleterre,« diese aber ist, wie Leroy dann weiter pag. 657 unter »Historique« sagt, nichts anderes als Diel XXI, pag. 81, als die »Weisse englische Winterreinette.« Diel erklärt wieder ausdrücklich, dass seine »Weisse englische Winterreinette« synonym sei mit der »Reinette d'Angleterre« der Franzosen unter der Duhamel eine andere Sorte, nämlich Diel's »Weiberreinette« verstanden hatte. Nachdem die A. Leroy'sche Sorte aber nichts anderes als die Reinette von Vigan ist, so ist diese wiederum nichts anderes als die alte Diel'sche Frucht, wie ich eingangs erwähnte. Lauche hat hier nur excerpirt aus dem Willermoz »Pomologie de la Franco« ohne Rücksichtnahme auf die thatsächlichen Verhältnisse.

No. 806. **Werder'sche Wachs-Reinette.** Ist eine sehr gute Frucht, die ich während meines 2jährigen Aufenthaltes in Potsdam genügend kennen gelernt habe, bildet in der dortigen Havelgegend einen ganz bedeutenden Handelsartikel und verdient weiteste Verbreitung. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 807. **Zitzen-Reinette.** Es ist ganz richtig, dass die von A. Leroy »Dictionnaire de Pomologie,« Paris 1873, Bd. IV, pag. 647, No. 385, beschriebene »Reinette de la chine« nichts anderes als die »Zitzenreinette« des Diel und Lauche ist, doch bezweifle ich den vielfach angenommenen österreichischen Ursprung ganz entschieden und glaube die Sorte ist französischer Provenienz, da es ja erwiesen ist, dass Marter und Kraft, unsere bedeutendsten Pomologen der damaligen Zeit (ich meine das nur für unser engeres Vaterland) alle ihre Kenntnisse und Früchte aus Frankreich holten.

No. 888. **Robert von Rennes.** Ist mir eine vollkommen fremde Sorte, über die ich nach keiner Richtung hin ein Urtheil zu fällen in der Lage bin.

No. 809. **Mähringer Rosenapfel.** Ist eine vorzügliche, durch den bekannten tirolischen Obstzüchter und Pomologen J. v. Zallinger verbreitete Sorte, welche die allgemeinste Anpflanzung verdient, doch nur dort, wo die klimatischen und Bodenverhältnisse jenen von Bozen und Meran am nächsten kommen, sonst sind alle die südtirolischen Sorten, so vorzüglich dieselben auch im Mutterlande sind, mit Vorsicht aufzunehmen.

No. 810. **Moring'er Rosenapfel.** Es ist dies eine ganz vorzügliche Sorte, welche ich seinerzeit vom Aktmeister Oberdieck direct erhielt und seitdem cultivire; für eine allgemeine Anpflanzung möchte ich aber nicht eintreten, weil mir, wenigstens hier, der Wuchs des Baumes ein zu spärlicher ist:

auch bezüglich der Fruchtbarkeit kann ich nichts Lobendes sagen. Abbildung und Benennung gut. Beschreibung nicht zutreffend.

No. 811. **Steigers Rosenapfel.** Ich besitze wohl diese Sorte von Lauche, habe aber noch keine Fruchternten gehabt, welche mich in die Lage versetzt hätten, nur ein richtiges werthvolles Urtheil zu bilden. Die Vegetation ist ziemlich befriedigend.

No. 812. **Valli's Rosenapfel.** Hier gilt das Vorhergesagte ebenfalls, da ich diese Sorte nur nach unvollkommenen Früchten und der Vegetation nach kenne.

No. 813. **Rosengulderling.** Ist eine uralte französische Ciderfrucht, die ich im Jahre 1867 in Alt-Geltow genau kennen lernte, als solche recht verwendbar, sonst vollkommen werthlos. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 814. **Sommer-Rosmarinapfel.** Wieder ist es Herr J. v. Zallinger, der uns mit dieser vorzüglichen Sommerfrucht bekannt machte und sah ich zur Weltausstellung 1873 die ersten Früchte, seit dieser Zeit cultivire ich diesen Apfel, aber wie alle diese südtirolischen Sorten ohne guten Erfolg, im Uebrigen gelten hier meine bei No. 809. Mähringer Rosenapfel gemachten auf die Cultur bezüglichen Bemerkungen.

No. 815. **Vergoldeter Russet.** In den »Pomologischen Monatsheften,« Ravensburg 1867, pag. 258 und 261 findet sich eine von Oberdieck geschriebene, ganz vorzügliche kritische Beschreibung dieser Sorte, welche auch Lauche beinahe unverändert benutzte, warum er aber den englischen Namen aufrecht erhält, wo doch also 1867 schon Oberdieck den obigen Namen hergestellt hat, ist mir unerklärlich und muss ich entschieden dafür einstehe, dass der Name »Vergoldeter Russet« wieder hergestellt werde. Ich empfehle jedem kritisch forschenden Pomologen oben citirte Beschreibung, welche wirklich eine Oberdieck'sche Meisterleistung ist. Die Frucht ist recht gut und verdient eine weitere Verbreitung. Eine Bemerkung Oberdieck's wäre allerdings zu corrigiren, diejenige nämlich wo er sagt pag. 259 obcitirter Stelle, dass das Werk »Historia Plantarum, Ioannis Raii« mit seiner Auflage nicht über 1636 hinausgehe, dies ist unrichtig, das Werk hat 3 Bände, welche in London 1686, 1693 und 1704 erschienen sind; der von Oberdieck dort citirte Druckfehler bezüglich dieses Werkes, wo die erste Auflage schon 1447 erschienen sein soll, ist richtig.

No. 816. **St. Lorenzapfel.** Ist amerikanischen Ursprungs, ich erhielt die Sorte von A. Leroy, welcher sie auch Bd. IV., pag. 799, No. 480 beschreibt, was Lauche bei dieser Sorte, wo er doch meistens aus dem Leroy excerpirt, nicht zu wissen schien. Eine besondere Empfehlung verdient dieser Apfel nicht. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 817. **Sämling von Ecklinville.** Ist ebenfalls amerikanischen Ursprungs, doch besitze ich keine eigenen Erfahrungen über diese Sorte.

No. 818. **Wilhelm von Elsner's Sämling.** Ist eine äusserst empfehlenswerthe Frucht, welche mir zuerst Dr. Stoll mittheilte, ich habe mich nun durch wiederholte eigene Ernten von der Trefflichkeit dieses Sämlings überzeugt und empfehle eine recht häufige Anpflanzung. Abbildung, Benennung und Beschreibung zufriedenstellend.

No. 819. **Heinemann's Schlotterapfel.** Ist eine ganz gute Schau- und Wirthschaftsfrucht, welche ich wiederholt von Lauche zur Ansicht erhielt. Ueber die Vegetationsverhältnisse kann ich nichts bestimmen, da ich keinen

Mutterbaum besitze, einer zu häufigen Anpflanzung könnte ich aber nicht beistimmen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 820. **Schmeckapfel.** Es ist möglich, dass wir es hier mit einer Siebenbürgischen Sorte zu thun haben, doch möchte ich Bestimmtes darüber nicht behaupten. Die Sorte ist gut und verdient die weiteste Verbreitung. Wer sich eines Näheren darüber informiren will, dem empfehle ich die Beschreibung meines Freundes Dr. Stoll im »Obstgarten«, Wien 1881, pag. 186. No. 16. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 821. **Der haltbare Schneepfel.** Ich möchte hier wohl auch den alten Diel'schen Namen aufrecht erhalten wissen. Weiter kenne ich die Sorte nur der Literatur nach und bin nicht im Stande, Näheres darüber zu sagen. entbehrlich aber scheint mir die Sorte vollkommen.

No. 822. **Schöner aus Boskoop.** Siehe darüber meine sub No. 803 gemachten Bemerkungen. Es fällt demgemäss der obige Name weg und bleibt fernerhin nur als Synonimon von »Reinette von Monfort.«

No. 823. **Schöner von Buits.** Ist eine mir sehr gut bekannte, aber mittelmässige Sorte und nur die lange Haltbarkeit desselben ist berücksichtigenswerth, für eine allgemeine Anpflanzung konnte ich aber nie stimmen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 824. **Schöner von Lippe.** Ich kenne diese Sorte nur aus der Literatur und bin daher ausser Stande, weitere Daten anzuführen.

No. 825. **Schöner von Wilshire.** Ist eine mir durch Lauche bekannt gewordene Sorte, die den Früchten nach zu urtheilen sehr gut ist, über die Vegetationsverhältnisse bin ich Auskunft zu geben nicht in der Lage. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 826. **Serczika.** Ist eine slawonische Nationalfrucht, welche im Jahre 1879 der k. k. Gartenbaugesellschaft in Wien eingesandt wurde, seit dieser Zeit cultivire ich auch diese der allgemeinen Verbreitung würdige Sorte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 827. **Der Serinka.** Ist eine sehr gute russische Frucht, welche meistens in den baltischen Provinzen verbreitet ist, nähere Auskunft darüber findet man in »Charles Gibb, Report on Russian fruits, Montreal 1883, pag. 28. Mir ist Frucht und Baum gut bekannt, doch möchte ich eine zu häufige Anpflanzung nicht empfehlen. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 828. **Grüner Siebenschläfer.** Ich muss hier für Aufrechterhaltung des alten Diel'schen Namens eintreten und bin entschieden gegen jede willkürliche Veränderung des Namens von Autoren, wie gerade Diel einer war. Ich kenne den Apfel sehr gut und ist dieser in hohen Lagen seiner späten Blüthe wegen empfehlenswerth, sonst hat die Frucht wohl keinen sonderlichen Werth. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 829. **Sondersgleichen von Welford Park.** Ich sandte die sehr gute Sorte 1876 an Lauche, nachdem ich aus wiederholten Ernten deren Güte erkannt hatte, die damaligen Daten über Heimath und Vorkommen aber, welche ich mitsandte, dürfte Lauche verloren haben, weil er davon nichts erwähnt und will ich in Kürze hiermit nachtragen. Zuerst heisst der Apfel im Englischen beinahe ausnahmslos »Welford Park Nonesuch« und nicht Nonpareil und stammt von Herrn Charles Ross, Schlossgärtner in Welford-Park bei Newburg und zwar von einem Baume, auf welchem zwei Apfelsorten u. z. »Der goldene Harvey-Apfel« (Golden Harvey) sowie die »Lamb Abbey Pearmain« veredelt waren; auch ist constatirt, dass die Samen von

letzterer Frucht genommen wurden und erfolgte die erste Ansaat im Frühjahr 1864; im Jahre 1865 wurde der Sämling auf eine »Goldreinette von Blenheim« veredelt und trug 1871 die ersten Früchte. Ich kann diesen Apfel sehr empfehlen. Abbildung, Beschreibung und Benennung zufriedenstellend.

No. 830. **Späher des Nordens.** Mir wurde diese Sorte während meiner Conditionszeit bei Simon Louis Frères in Plantières bei Metz von 1869 auf 70 bekannt und cultivire ich diese ganz gute Sorte seitdem, besonders Rühmliches ist wohl sonst nicht zu sagen. Abbildung, Beschreibung und Benennung sind gut.

No. 831. **Kloppenheimer Streifling.** Ich kenne diese Sorte nur von einigen Ausstellungen her, kann deshalb ein eingehenderes Urtheil nicht fällen, soweit meine kurzen Notizen reichen dürfte Abbildung, Beschreibung und Benennung stimmen.

No. 832. **Meffert's Süssapfel.** Ich kenne diese Sorte nur von einmaliger Anschauung und hat mir Freund Stoll Früchte im Jahre 1882 gezeigt, wie er Abbildung zu seiner Pomologie herstellen liess. Ich glaube, dass die Frucht, sofern eben Süssapfel eine Verbreitung verdienen, häufiger angepflanzt werden konnte. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 833. **Süssapfel von Rockport.** Hier beginnen die doppelten Beschreibungen und werden in den kommenden Birnen ausser anderen Irrthümern geradezu enorm. Diese Sorte ist bereits im Illustrierten Handbuch, Band VIII, pag. 297, No. 689 abgebildet und beschrieben, es bleibt also selbstverständlich der dortige Name aufrecht und Lauche's Name »Rockport Sweet« wird belanglos. Abbildung und Beschreibung zufriedenstellend.

No. 834. **Unger's Taubenapfel.** Lauche sandte mir vor vielen Jahren einmal Früchte und kenne ich den Apfel daher; meine damalig gemachten Notizen empfehlen diese Sorte nicht, weil es weitaus bessere, wie z. B. den Schiebler's Taubenapfel, giebt. Beschreibung, Benennung und Abbildung gut.

No. 835. **Thauapfel.** Ist eine mir aus dem Leroy'schen Sortiment sehr gut bekannte alte Sorte, welche ich aber nur zur Form-Obstbaumzucht empfehlen möchte, da der Wuchs dieser Sorte viel zu wünschen übrig lässt. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.

No. 836. **Rosenapfel von Croucels.** Ich würde für obigen Namen eintreten, weil der Apfel ähnliche Eigenschaften wie der »Virginische Rosenapfel« aufzuweisen hat, niemals aber die Bezeichnung »durchscheinend« also »transparente« verdient. Die Frucht ist ausgezeichnet und muss zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen werden.

No. 837. **Winter-Veilchenapfel.** Ist eine uralte französische Sorte, welche auch schon Sickler, was Lauche übersehen hat, im Bd. XXI., pag. 170 beschreibt und auf Tafel 16 d. B. vortrefflich abbildet, ich kenne diese Sorte ganz genau, kann aber eine Anpflanzung unmöglich anempfehlen — die Sorte ist werthlos. Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 838. **Steirischer Winterborsdorfer.** Ist eine heimische mir sehr wohl bekannte Sorte, welche ich aber für nichts anderes halte als eine durch Boden und Klima bedingte, örtlich veränderte Form des »Edelborsdorfers.« Abbildung, Benennung und Beschreibung gut.

No. 839. **Daniel's rothe Winterreinette.** Ist eine alte Sorte, welche Diel zuerst beschrieb, sie verdient allgemeinste Anpflanzung, ist leider noch wenig bekannt. Abbildung, Beschreibung und Benennung gut.









YC 61843

