Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

VII.

Illustrirtes

Handbuch der Obstkunde.

Unter Mitwirkung mehrerer Pomologen herausgegeben

von

Dr. Ed. Lucas, Director des Pomol. Instituts in Reutlingen. und J. G. C. Oberdieck, Superintendent in Jeinsen bei Hannover.

Siebenter Band.

Kirschen Nro. 203—232. **Pflaumen** Nro. 218—280. **Beerenobst.**
Birnen Nro. 531—625.

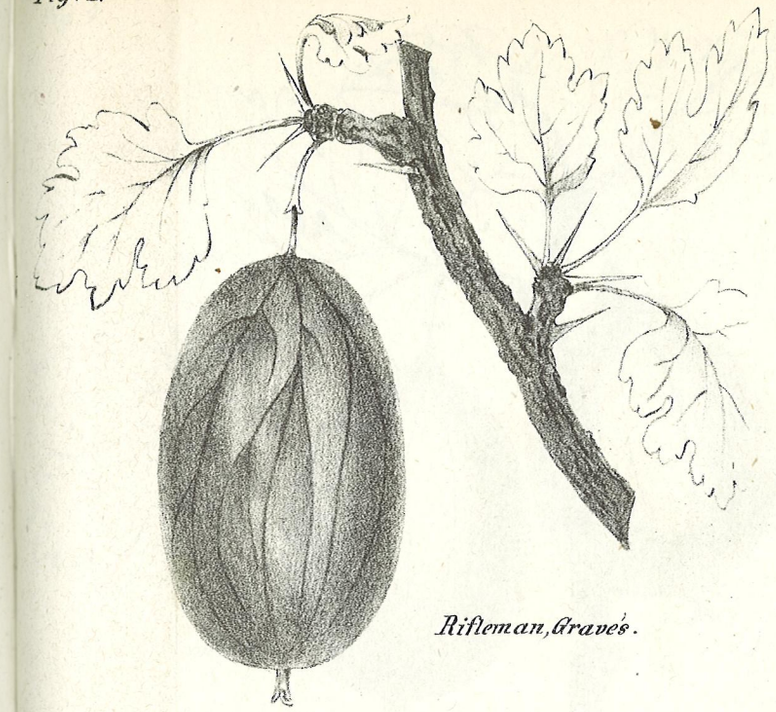
Mit 188 Holzschnitten und 12 lithogr. Tafeln Abbildungen.

Bibliothek des Deutschen Pomologen-Vereins
B 55

Stuttgart. 1875.

Verlag von Eugen Ulmer.

Fig. 1.



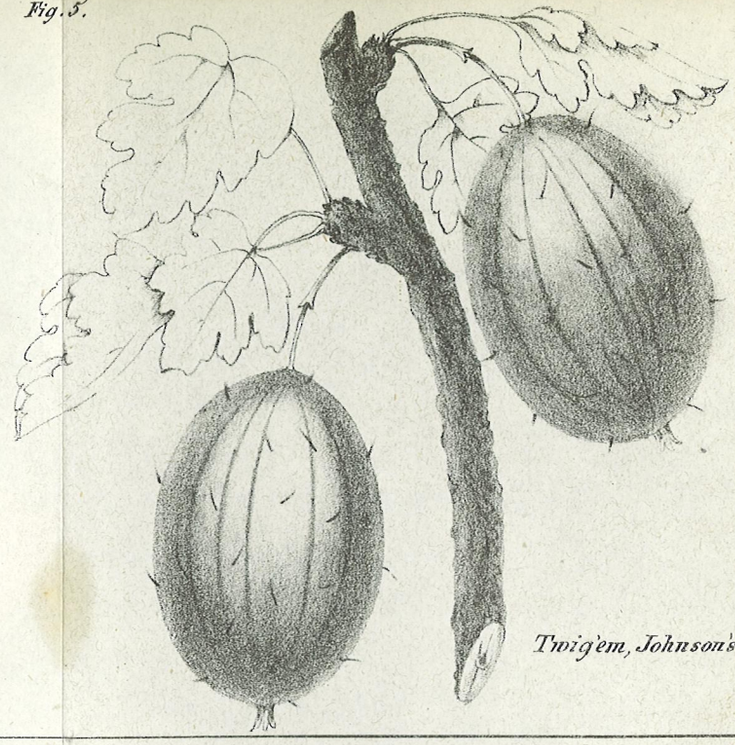
Rifleman, Graves.

Fig. 3.



Roaring Lion, Farrow's.

Fig. 5.



Twig'em, Johnson's.

Fig. 2.



Wonderful red, Brown's.

Fig. 4.



Rockwood.

Fig. 6.



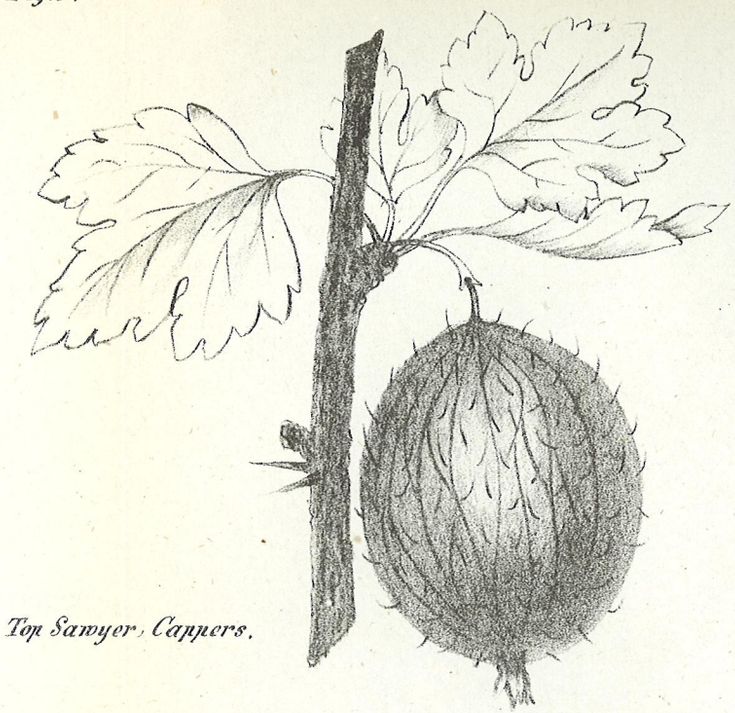
Victory, Rawlinson's.

Fig. 7.



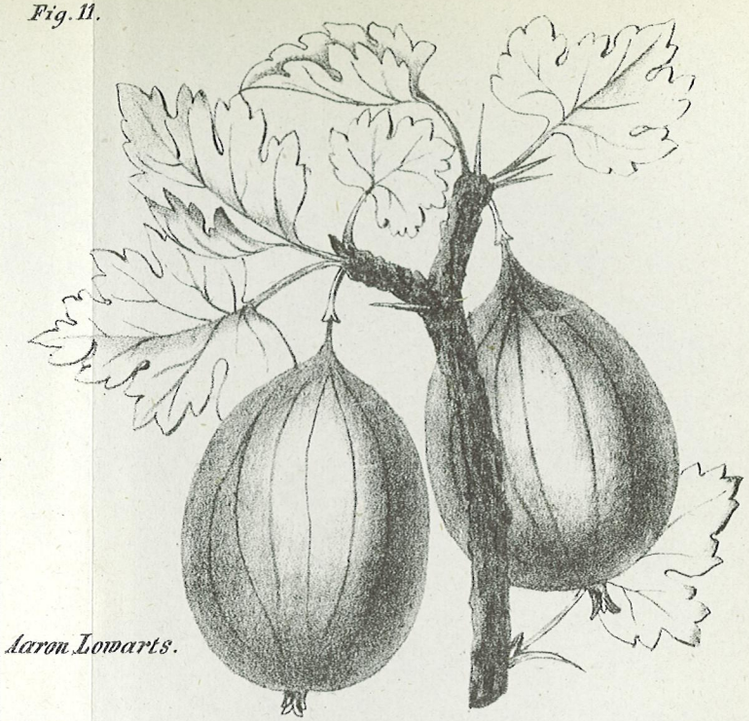
Queen Mab, Williamson's.

Fig. 9.



Top Sawyer, Cappers.

Fig. 11.



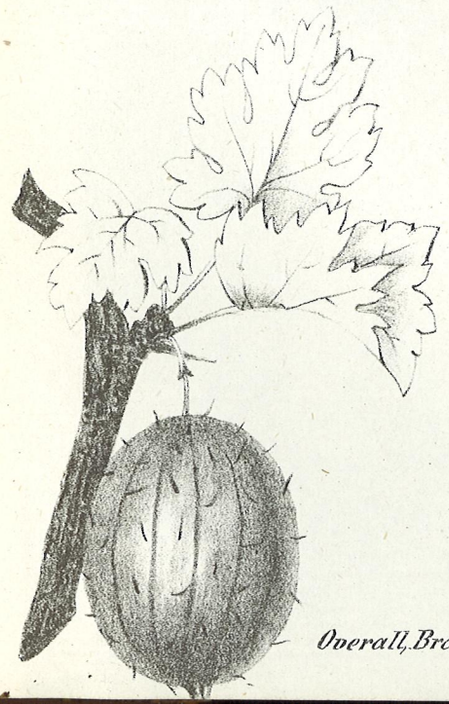
Aaron Lowarts.

Fig. 8.



Emperor, Smith's.

Fig. 10.



Overall, Bratherton's.

Fig. 12.



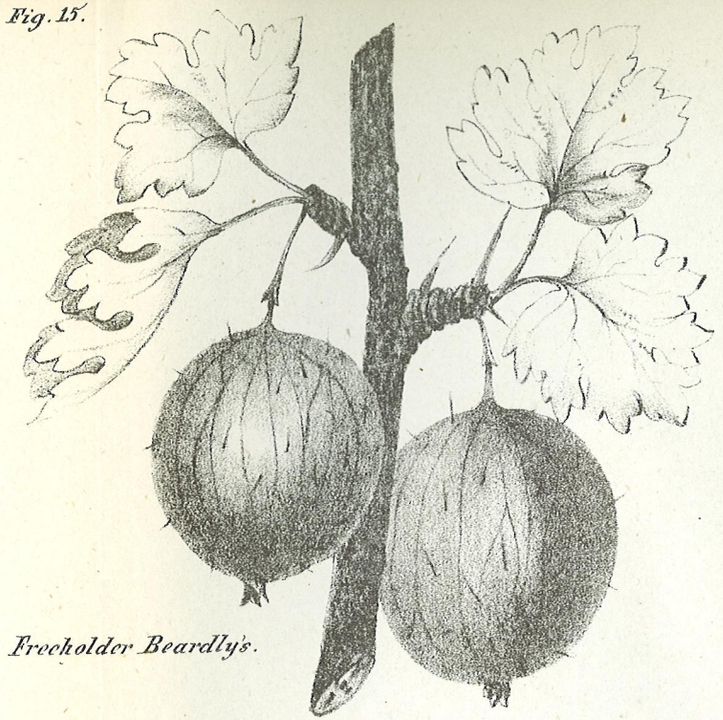
Duck Wing, Buerdsill's.

Fig. 13.



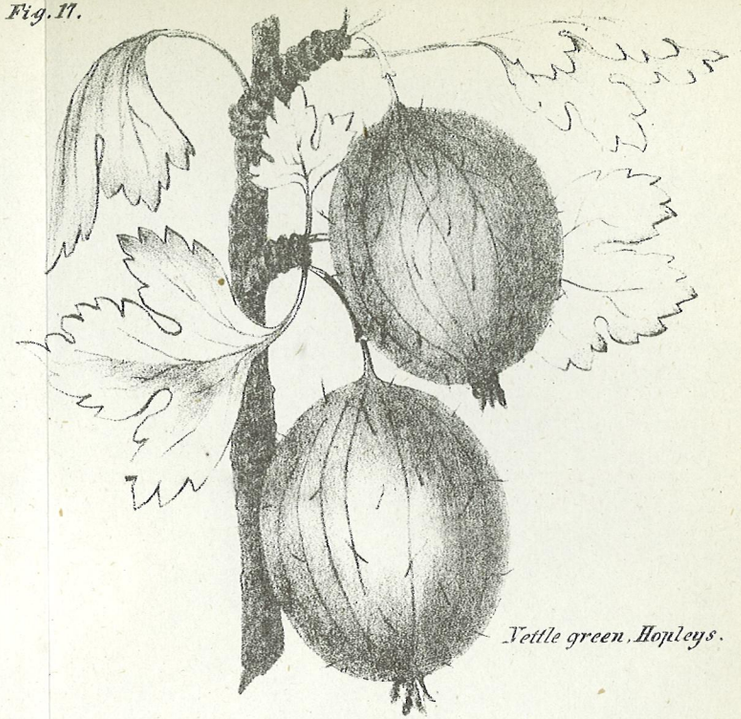
Green Willow, Johnson's.

Fig. 15.



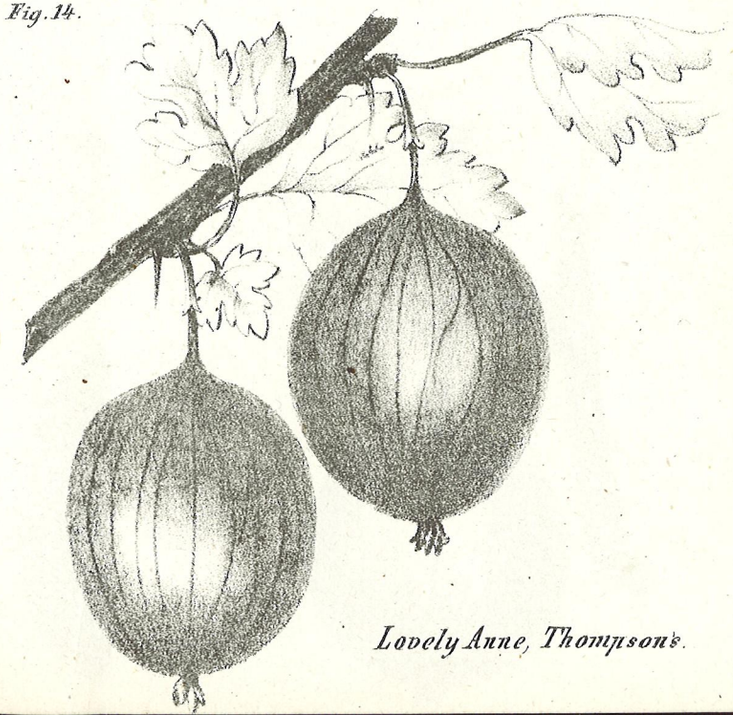
Freeholder Beardly's.

Fig. 17.



Nettle green, Hopleys.

Fig. 14.



Lovely Anne, Thompson's.

Fig. 16.



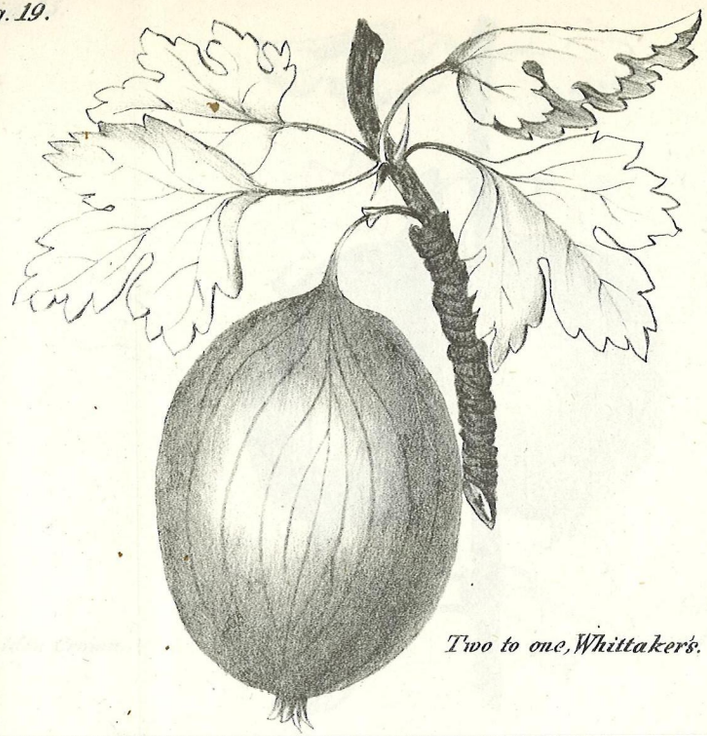
Freecost. Saxton's.

Fig. 18.



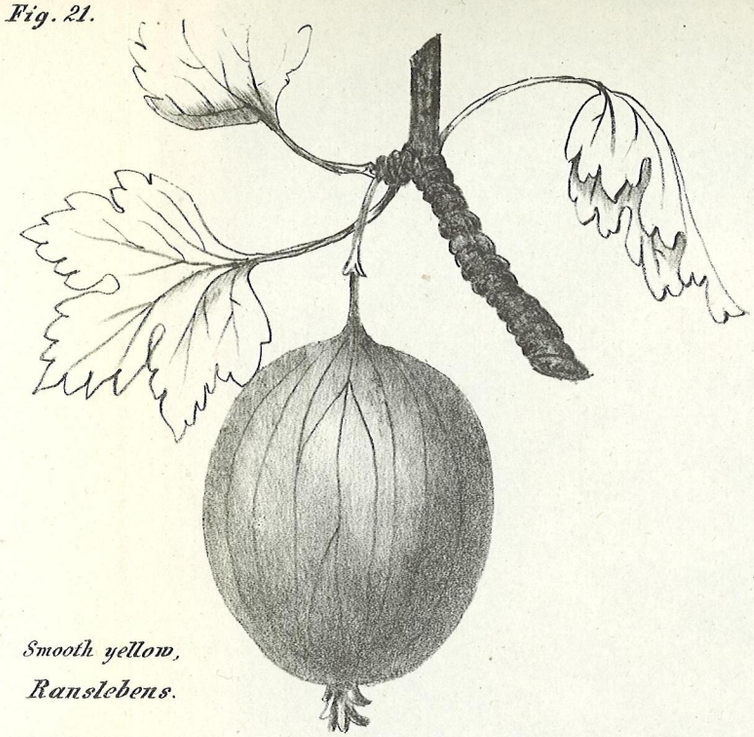
Yellow Seedling.

Fig. 19.



Two to one, Whittaker's.

Fig. 21.



Smooth yellow,
Ranslebens.

Fig. 23.



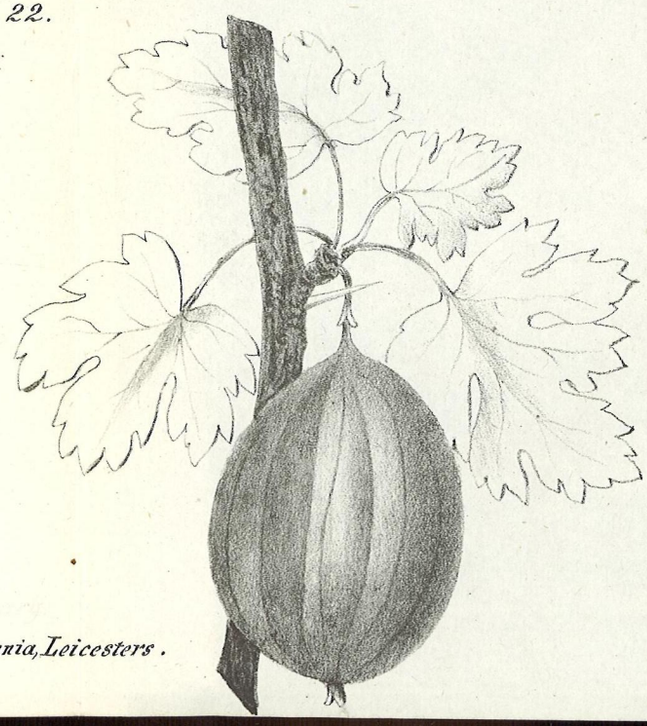
Yellow Lion, Wards.

Fig. 20.



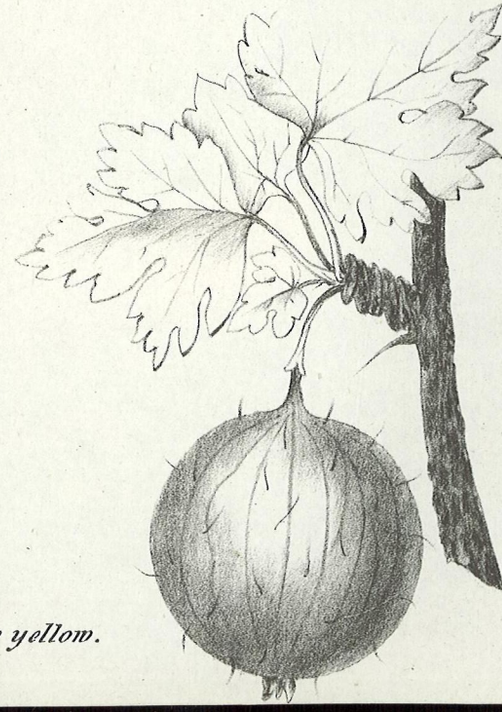
Yellow eagle.

Fig. 22.



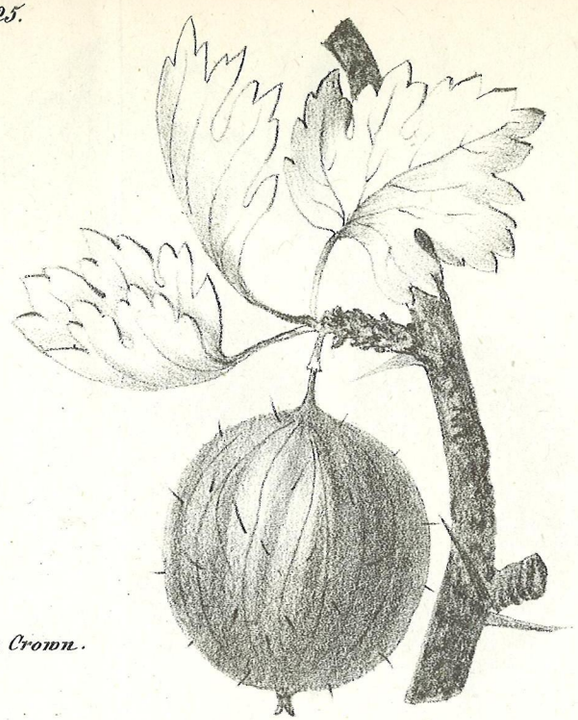
Britannia, Leicesters.

Fig. 24.



Globe yellow.

Fig. 25.



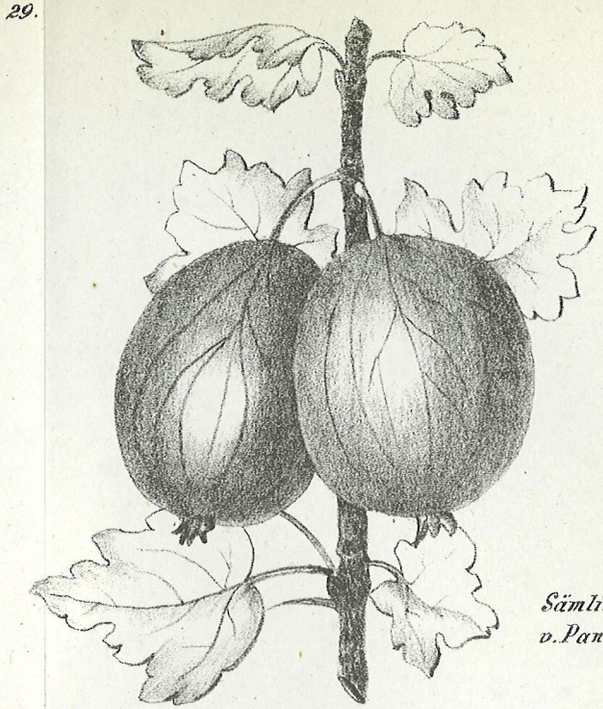
Golden Crown.

Fig. 27.



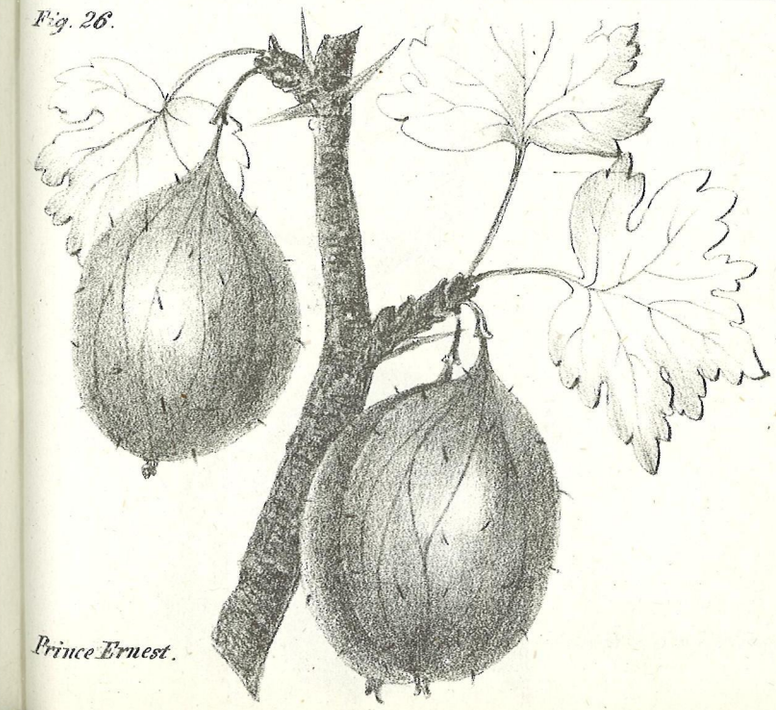
Smiling Beauty Beaumont

Fig. 29.



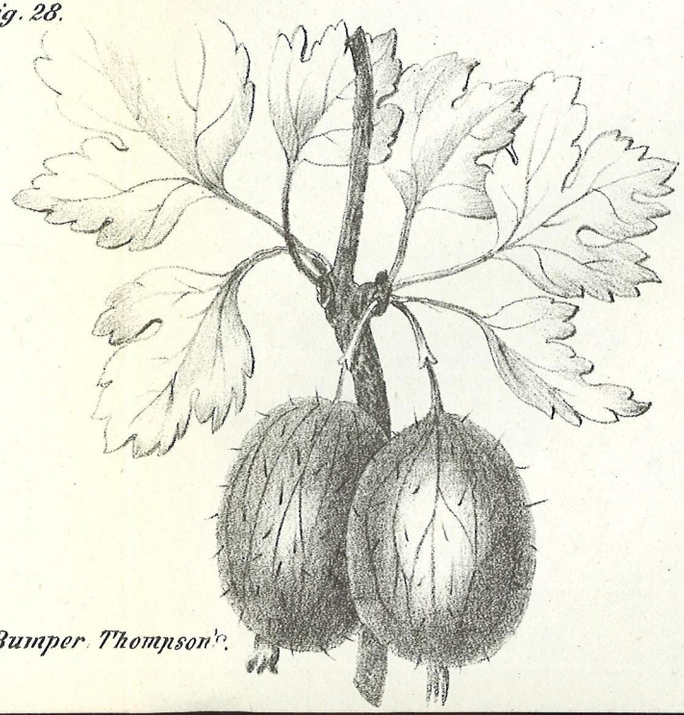
Sämling v. Pansner.

Fig. 26.



Prince Ernest.

Fig. 28.



Bumper Thompson's

Fig. 30.



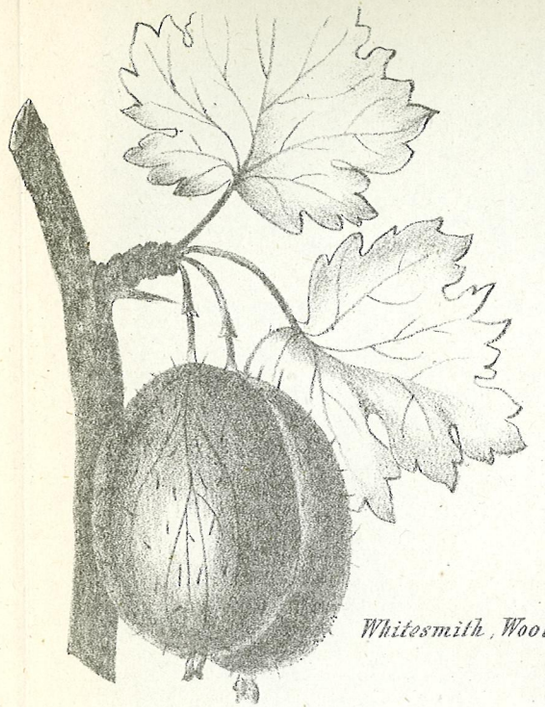
Queen Mary Morris

Fig. 31.



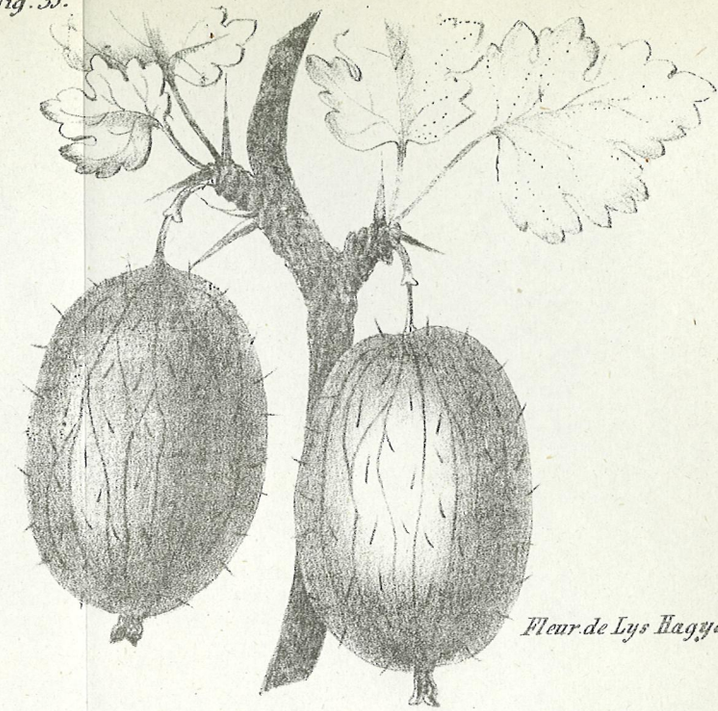
Sampson, Crompton's.

Fig. 33.



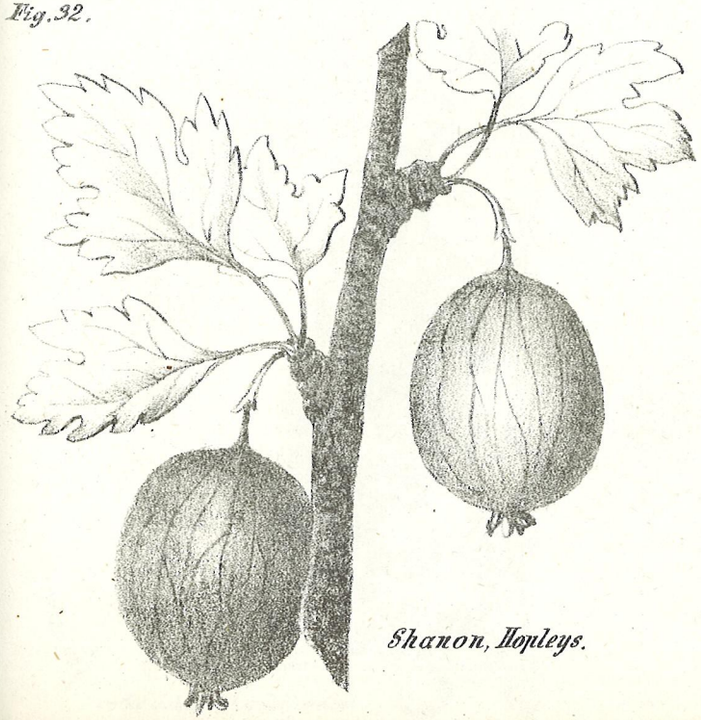
Whitesmith, Woodward's

Fig. 35.



Fleur de Lys Hagyes.

Fig. 32.



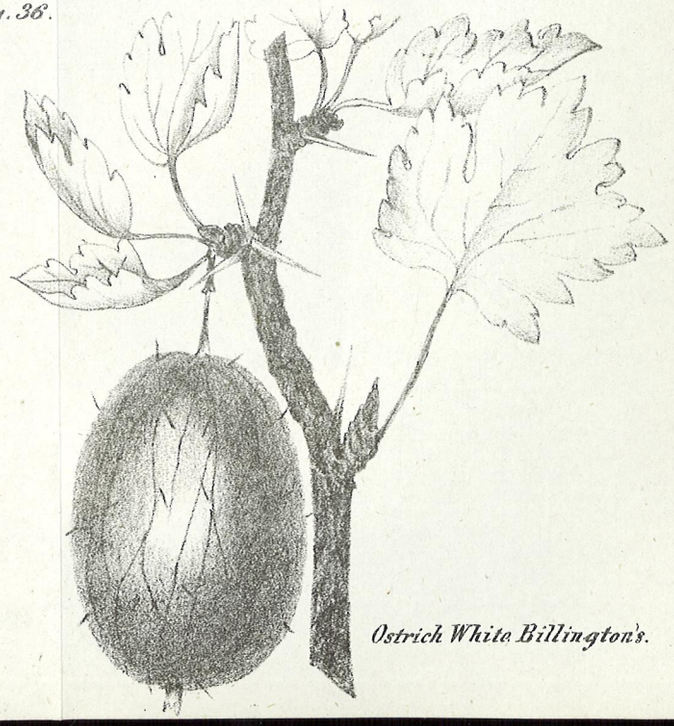
Shanon, Hopleys.

Fig. 34.



Apollo, Gibston's.

Fig. 36.



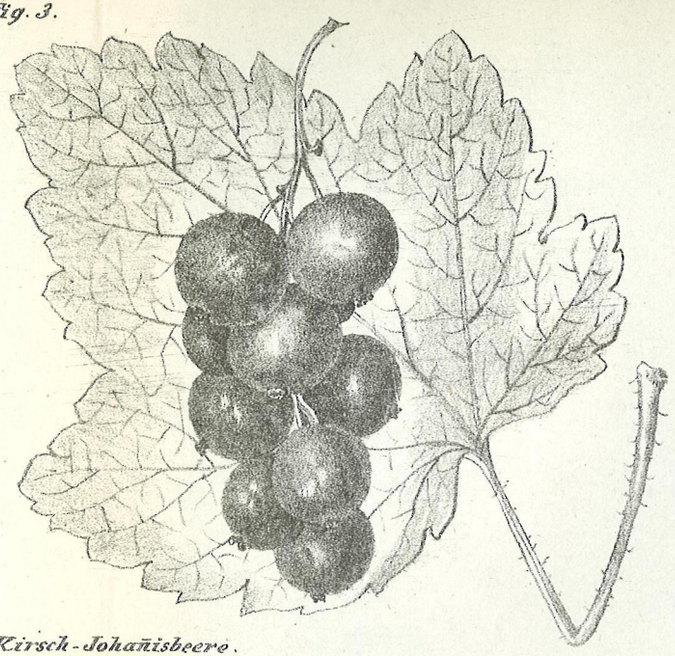
Ostrich White Billington's.

Fig. 1.



Holländische rothe Johañisbeere.

Fig. 3.



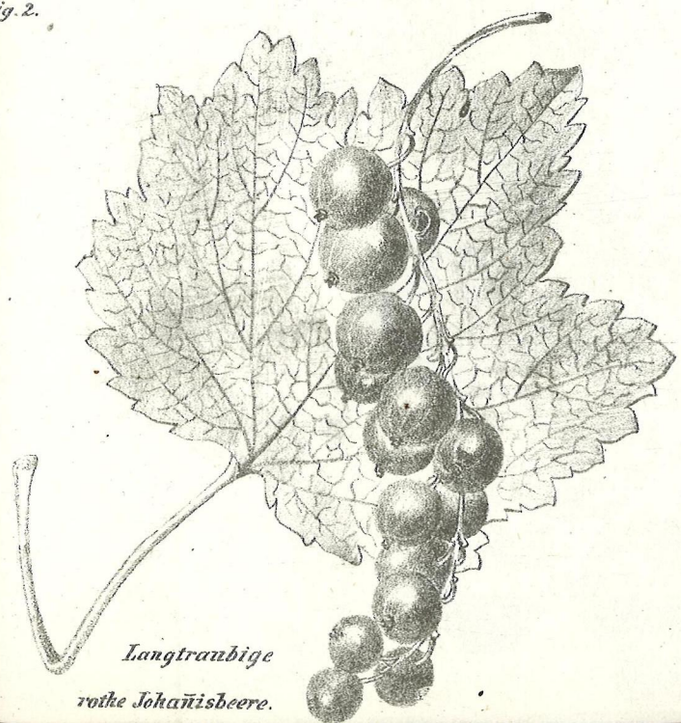
Kirsch-Johañisbeere.

Fig. 5.



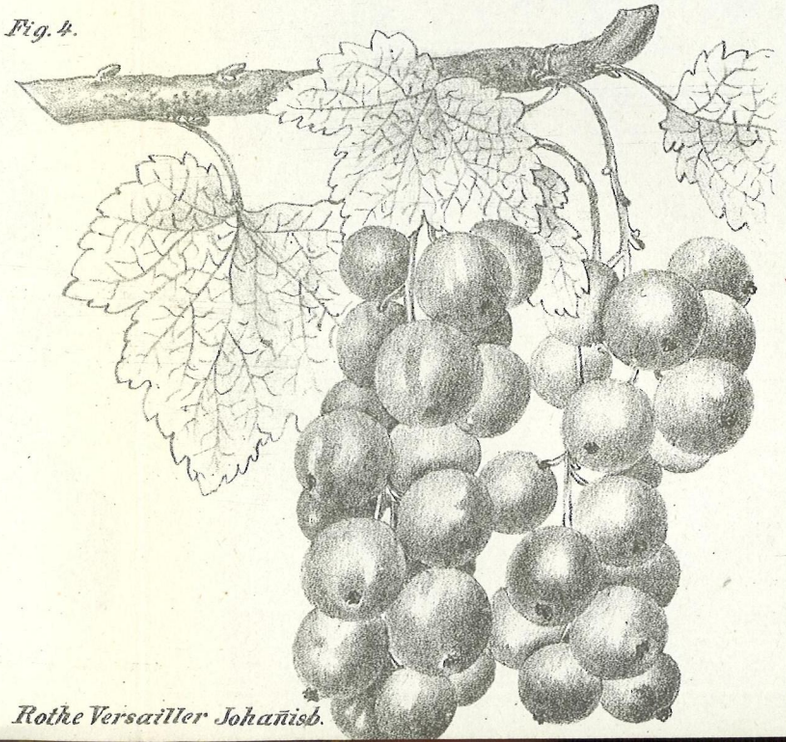
Caucasische Johañisbeere.

Fig. 2.



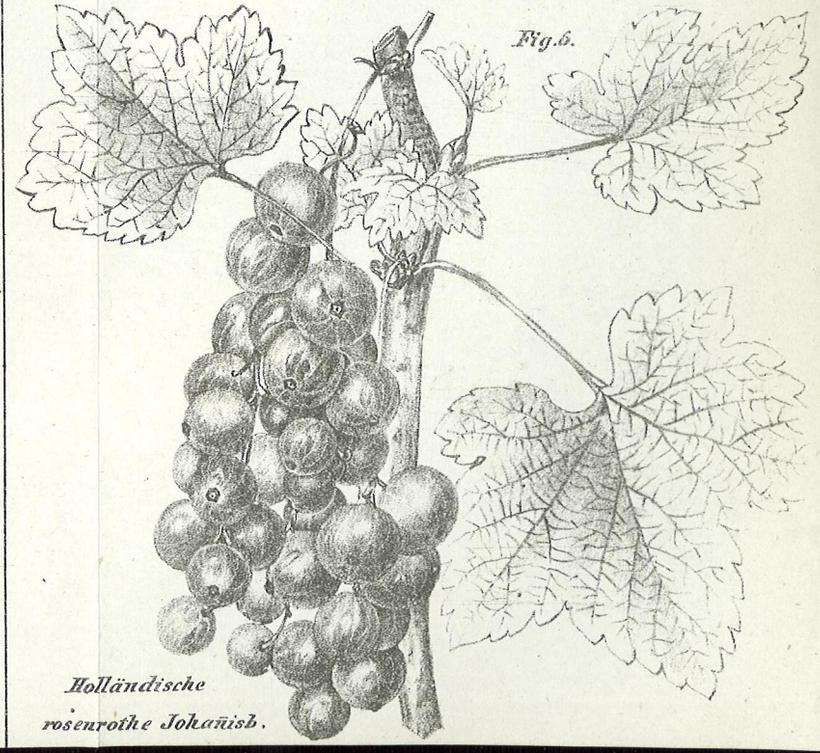
Langtraubige
rothe Johañisbeere.

Fig. 4.



Rothe Versailler Johañisb.

Fig. 6.



Holländische
rosenrothe Johañisb.

Fig. 1.



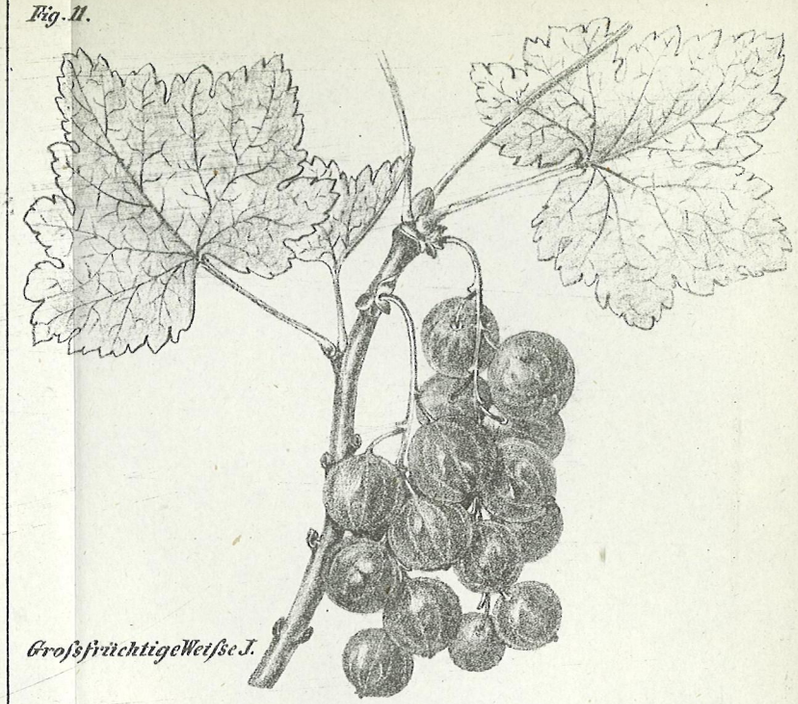
Fleischfarbige
Champagner Joh. B.

Fig. 9.



Weiße Kaiserliche Johannisb.

Fig. 11.



Großfrüchtige Weiße J.

Fig. 8.



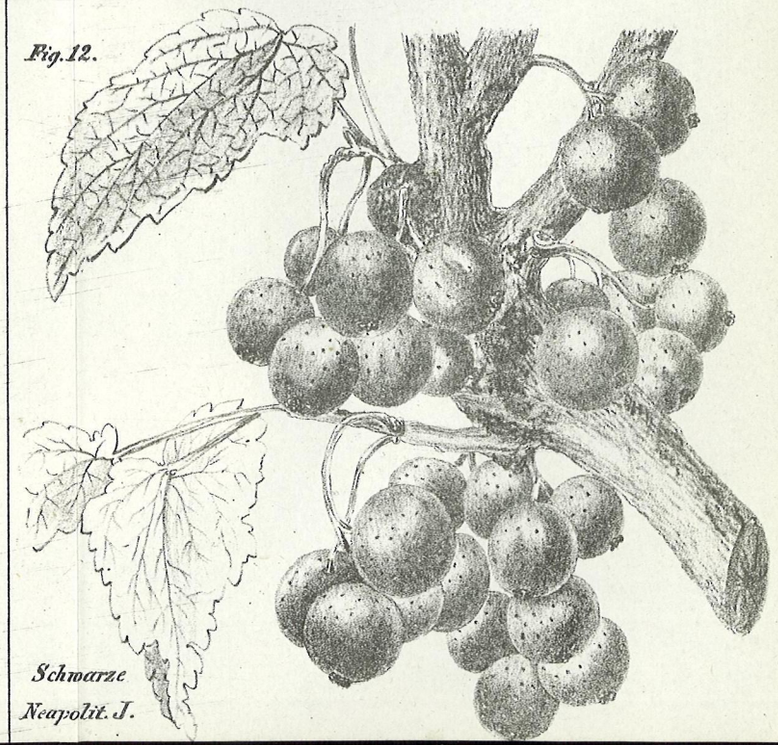
Gestreifte Perl. Johannisbeere.

Fig. 10.



Holländische
weiße Joh. B.

Fig. 12.



Schwarze
Neapolit. J.

Fig. 1.



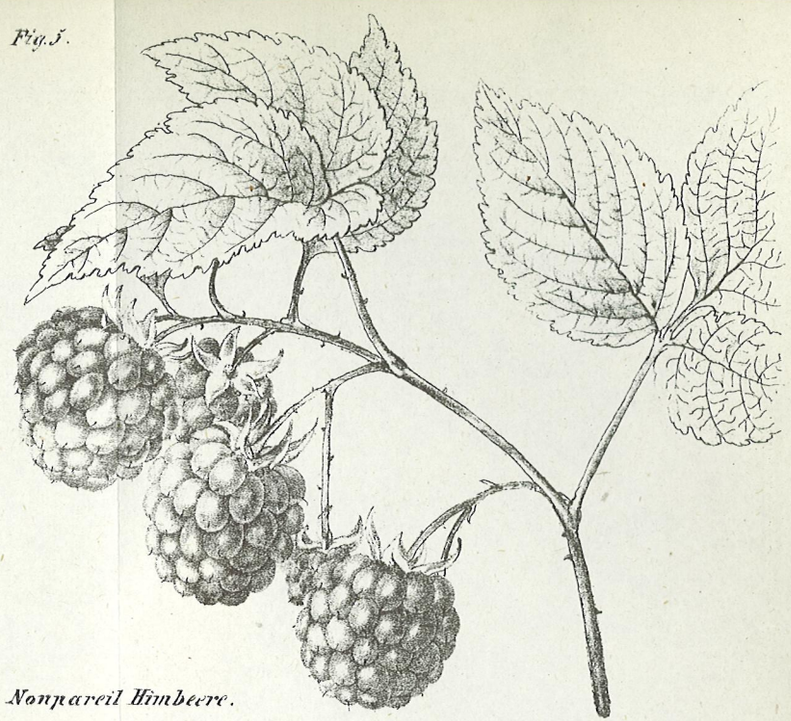
Fastolff Himbeere.

Fig. 3.



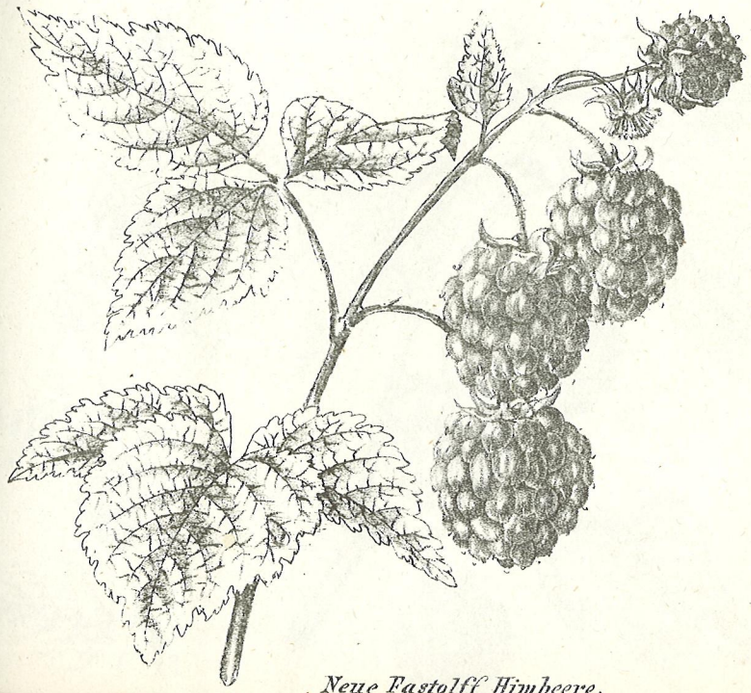
Prinz v. Wales.

Fig. 5.



Nonpareil Himbeere.

Fig. 2.



Neue Fastolff Himbeere.

Fig. 4.



Herrenhauser Königs-Himbeere.

Fig. 6.

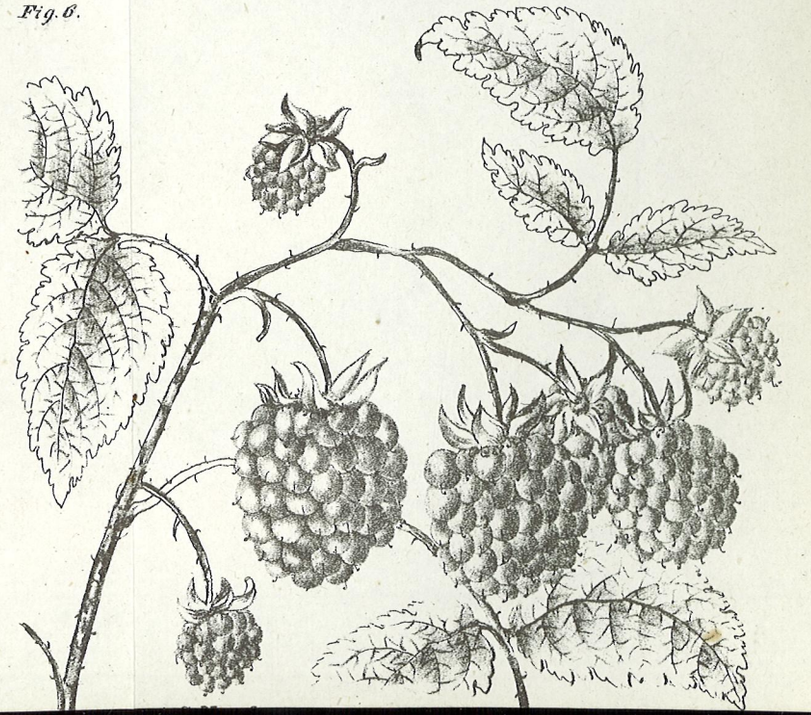
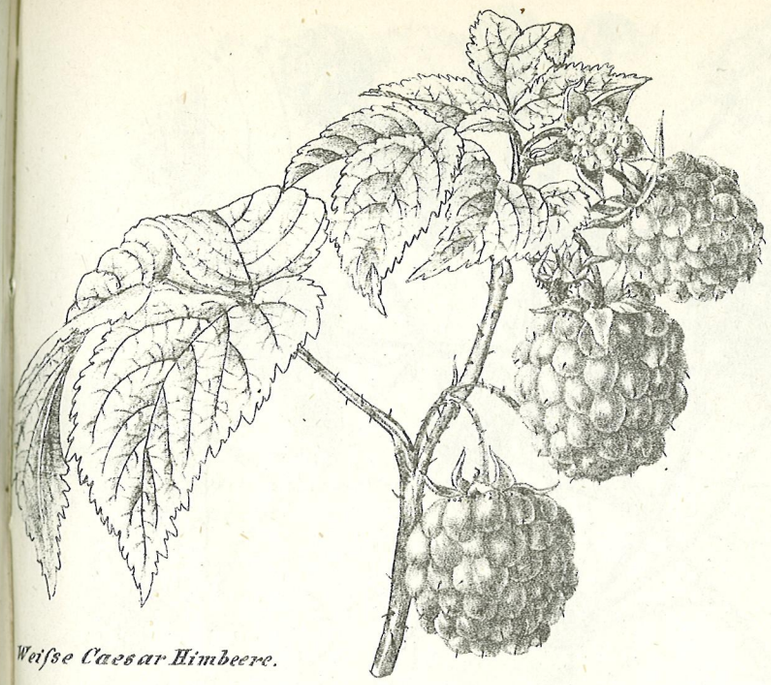


Fig. 7.



Weifse Caesar Himbeere.

Fig. 9.



Rothe Merveille.

Fig. 11.



Weifse Merveille.

Fig. 8.



Gelbe spitze Himbeere

Fig. 10.

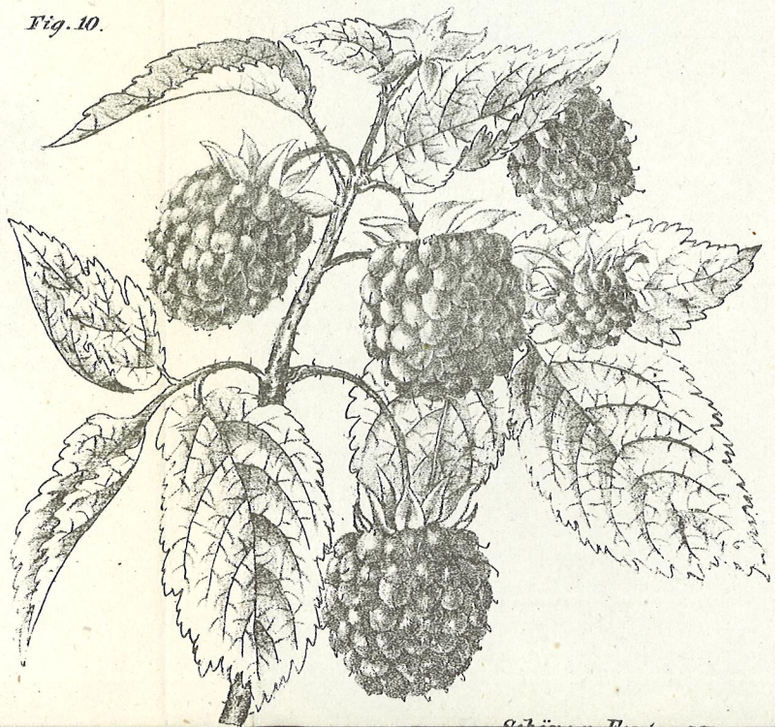
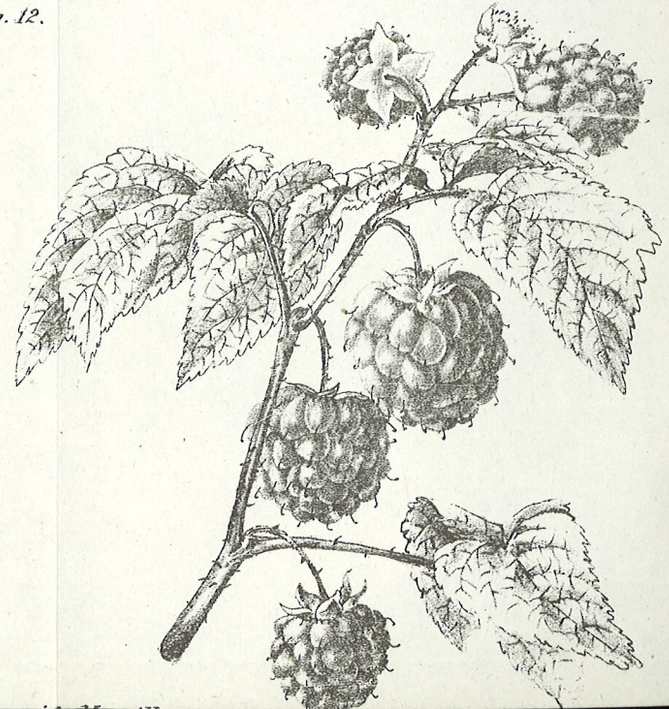


Fig. 12.

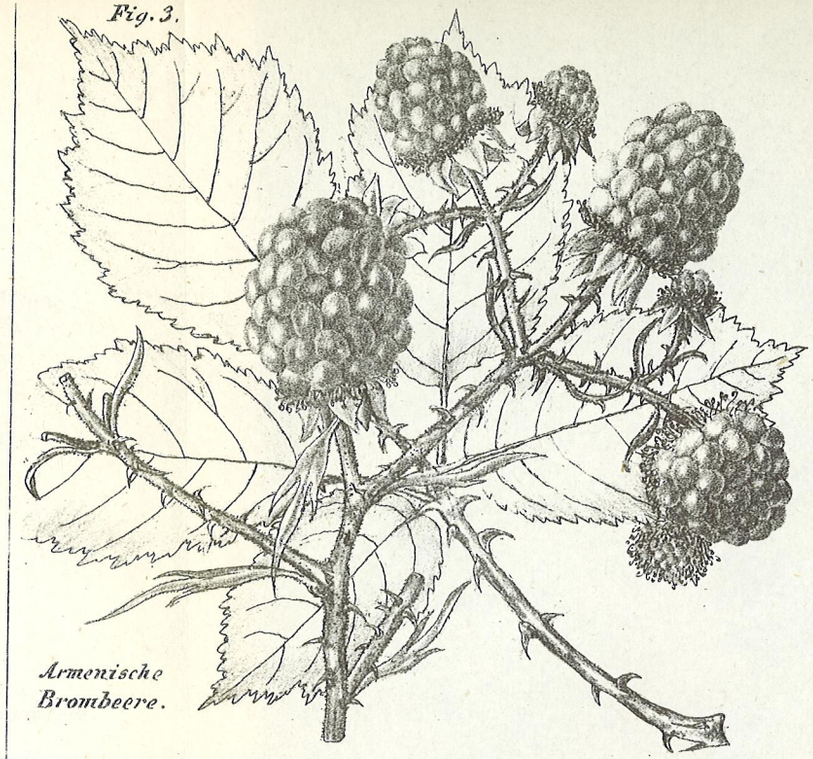


g. 1.



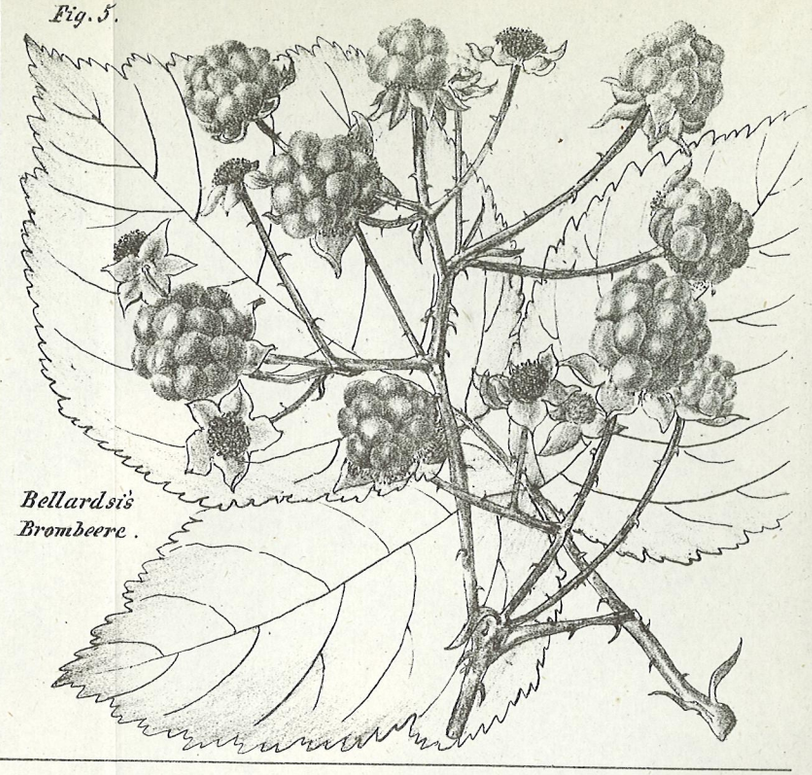
Gelbe amerikanische Brombeere.

Fig. 3.



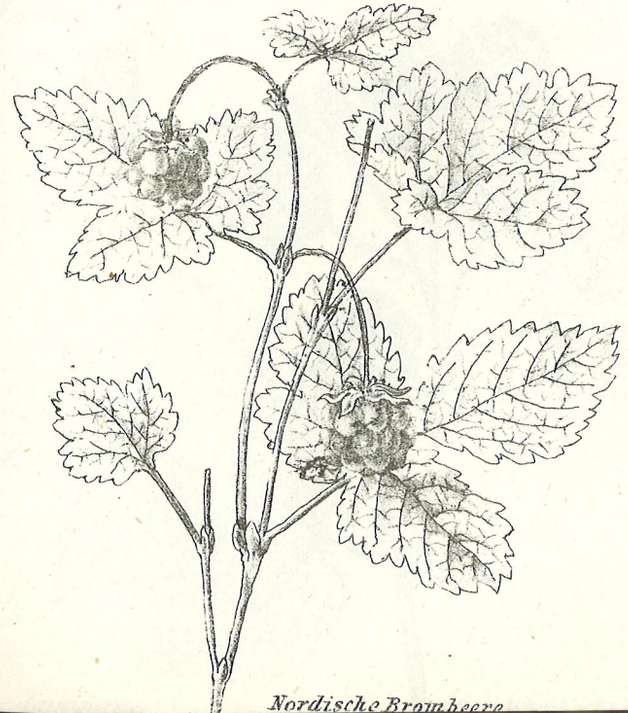
Armenische
Brombeere.

Fig. 5.



Bellardsis
Brombeere.

ig. 2.



Nordische Brombeere

Fig. 4.



Fig. 6.



Fig. 7.



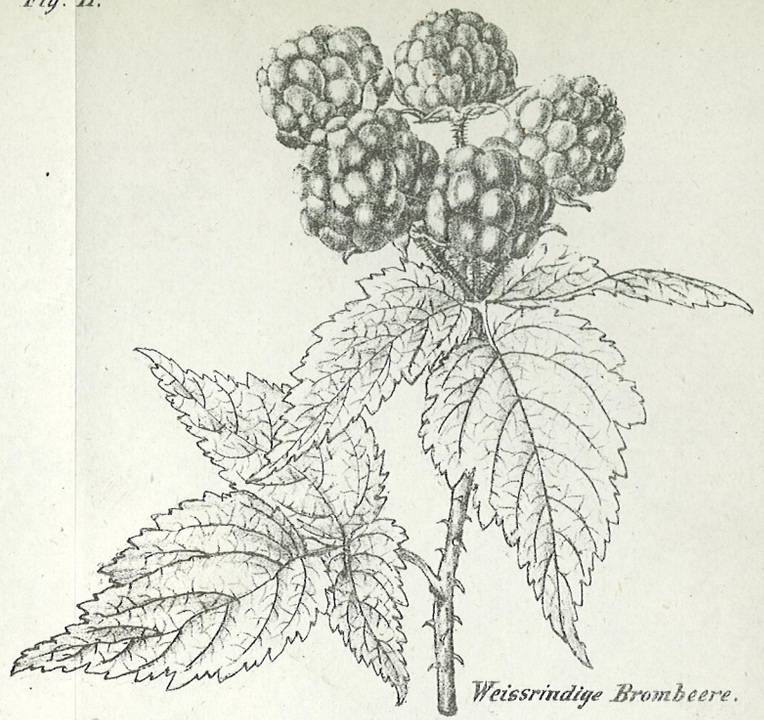
Grosfrüchtige Brombeere.

Fig. 9.



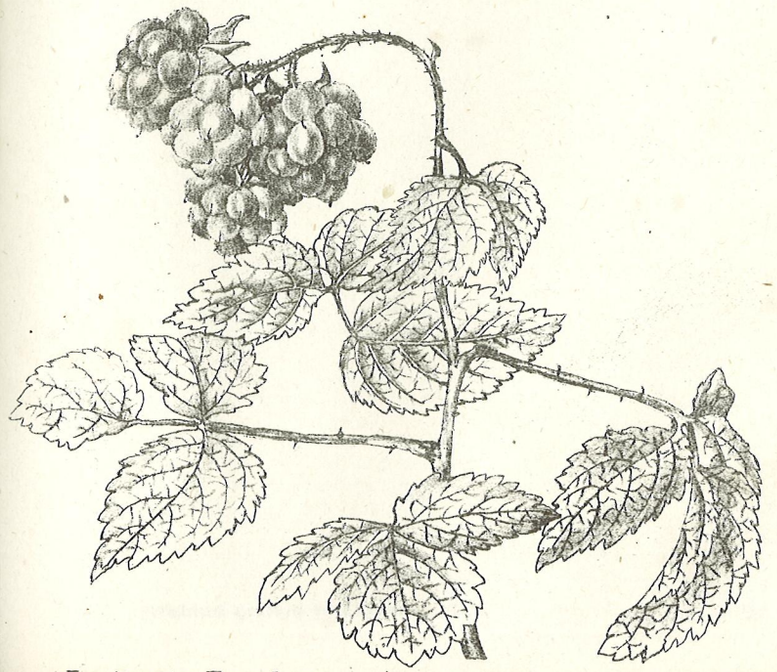
Geschlitztblätterige Brombeere.

Fig. 11.



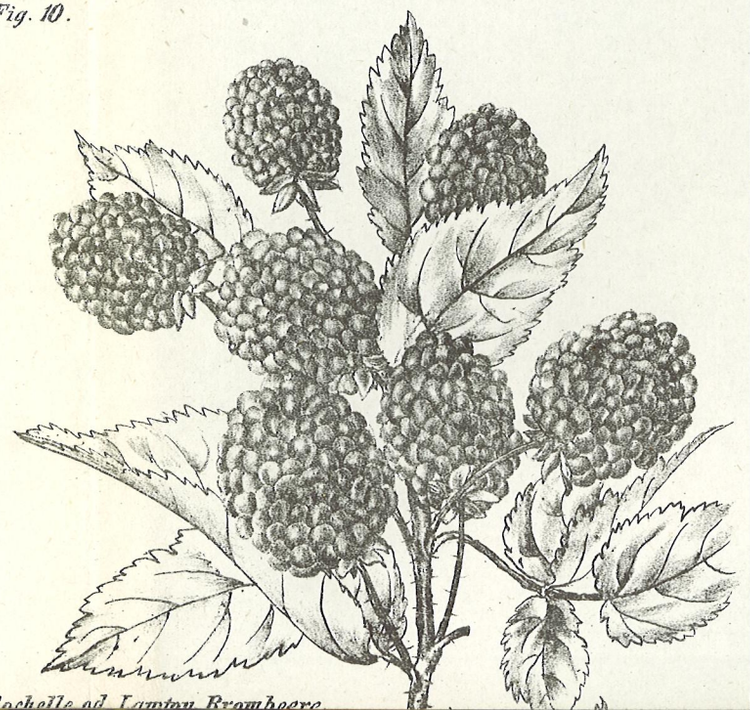
Weissrindige Brombeere.

Fig. 8.



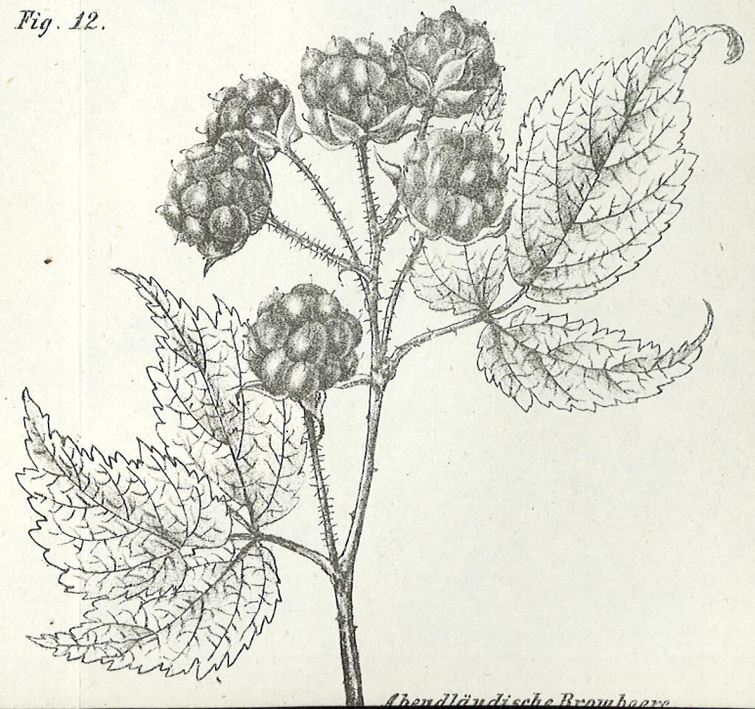
Jasnisartige Brombeere.

Fig. 10.



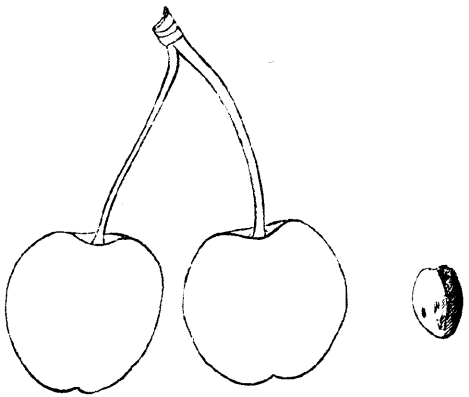
Rochelle od. Lawton Brombeere.

Fig. 12.



Abendländische Brombeere.

Nr. 203. Pfitzmanns schwarze Herzkirsche. Truchseß I, 1 a. Schwarze Herzkirschen.



Pfitzmanns schwarze Herzkirsche. Fast ** †. Reift gleich nach den frühesten Sorten.

Heimath und Vorkommen: Auch diese schätzbare frühe Sorte erhielt ich aus Guben durch die Güte des Hrn. Conditors Groth, und ist sie nach Hrn. Pfitzmann, in dessen Gärten der Baum erwuchs, benannt. Sie ist gleichfalls etwas größer, als die frühe Maiherzkirsche, hat dickeren, noch kürzeren Stiel und reifte 1867 in der Hälfte der Exemplare mit der Frühen Maiherzkirsche, während andere Exemplare gleichzeitig erst dunkelroth waren, so daß die Sorte etwas Folgerartiges hat.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Mehr als mittelgroß, stumpf herzförmig, manche Exemplare etwas hochaussehend. Am Stiele ist sie etwas abgeschnitten, am Stempelpunkte nur wenig gedrückt, fast zugerundet, wo das Stempelgrübchen oft unbedeutend, oft auch etwas stärker ist, und dann meistens zwischen einigen Beulen steht. Zu beiden Seiten ist sie nur wenig, am stärksten an der Rückenseite gedrückt. Der Bauch zeigt nur flache Furche, der Rücken bald keine, bald nach dem Stielende hin eine merklichere Furche auch oft statt der Furche eine Erhöhung.

Stiel: stark, grün, wenig rostfleckig, meist nur 1", oft $1\frac{1}{4}$" lang, sitzt in weiter, recht tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich merklich erhebt und nach Bauch und Rücken etwas abfällt.

Haut: glänzend, straff angezogen, in voller Reife schwarz, mit etwas helleren, schwarzrothen Stellen.

Das Fleisch ist ziemlich zart, dunkelroth, der Saft gefärbt, von angenehmem, doch nicht piquanten Geschmacke, etwas wenig gewürzt.

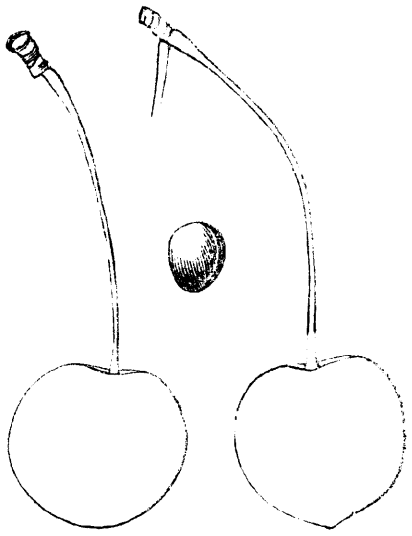
Der Stein ist nicht groß, wenig dickbackig, etwas langeiförmig oder eioval; die ziemlich starken, mäßig breiten Rückenkanten erheben sich am Stielende nur wenig; haben aber mehrentheils Afterkanten neben sich.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach den frühesten Sorten von der Hälfte bis Ende der ersten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut und trug der Probzweig gleich im nächsten Jahre nach dessen Anfertigung voll. Einzeln saßen vier Früchte an demselben kurzen Stielabsatze.

Oberdieck.

Nr. 204. Liefelds Braune. Truchseß I, A, a. Schwarze Herzkirschen.



Liefelds Braune. ** +, 2. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Diese, in Werder, unweit Berlin, verbreitete Sorte, ist neuerlichst erzogen von einem Herrn Liefeld daselbst. Ich erhielt die Sorte Anfangs falsch, habe aber in einem, nochmals bezogenen Reise nach den, von Hrn. Garteninspector Lauche zu Potsdam erhaltenen Nachrichten, sie ganz ächt bekommen. Nach den Früchten, die ich 1869, 1870 und 1872 erhielt, ist die obige Sorte durch recht reiche Tragbarkeit, frühe Zeitigung (noch ein paar Tage vor der Werderschen frühen Herzkirsche) und guten Geschmack recht schätzbar. In Werder wird sie aus dem Grunde etwas weniger geschätzt, weil völlig schwarze Kirschen sich besser verkauften als schwarzbraune, die man leicht für nicht völlig reif hält.

Literatur und Synonyme: In der Monatsschrift von 1870, S. 249, ist bereits eine vorläufige Beschreibung gegeben worden.

Gestalt: Stumpf herzförmig, stark zum kurzen Ovale neigend, fast, groß. Am Stiele ist sie nur mäßig stark abgeschnitten; am Stempelpunkte macht sie bald ein flaches, bald ein meistens sehr sichtbares, etwas vorgeschobenes Spitzchen, auf dem der Stempelpunkt sitzt. 1872

waren jedoch die Früchte am Stempelpunkte schwach gedrückt und das Spitzchen unbedeutend. Die Bauchseite zeigt allermeistens eine starke Furche und neben ihr herabgehende Erhöhungen. Der Rücken hat eine breite, bald flache, bald tiefere Furche und feine Linien darin, oft aber bildet sich auch in der Rückenfurche ein kleiner Höcker. Zu beiden Seiten ist sie etwas und auf dem Rücken am stärksten gedrückt.

Stiel: 2—2¼" lang, mittelstark, grün, meistens ohne Röthe, sitzt in tiefer, etwas enger Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas aufwirft, und nach dem Rücken meistens etwas stärker abfällt, als nach dem Bauche.

Haut: straff angezogen, in voller Reife dunkelbraunroth, zuletzt schwarzroth.

Das Fleisch ist nur wenig heller als die Haut, mehr weich als hart, saftreich, der Saft stark gefärbt, der Geschmack süß, durch etwas Säure gehoben und recht angenehm.

Der Stein löst sich leicht vom Fleische, ist mäßig dickbackig, cioval oder oval; die Rückenkanten sind breit und stumpf.

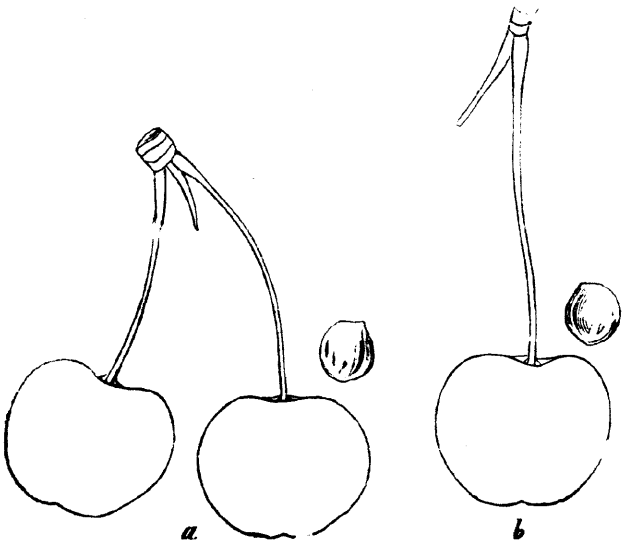
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit, meistens noch einige Tage vor der Werderschen frühen Herzkirsche. Das Fleisch ist so consistent, daß die Frucht gut verfahren werden kann.

Der Baum wächst gesund und kräftig, selbst stark und ist recht fruchtbar, so daß er an Fruchtbarkeit die Werdersche frühe Herzkirsche wohl noch übertrifft.

Anmerkung. Ich beschrieb im Handbuch Theil VI. S. 345 die Sorte, welche ich zuerst irrig als Liefelds Braune erhalten hatte, als Werdersche bunte Herzkirsche, die fast jährlich sehr voll saß. Reiser dieser Sorte habe ich aber 1868 — 1870 oft von einem jungen Baumschulstamme genommen, den ich für von dem irrig benannten Reise erzogen hielt, von dem es sich aber 1870 erwies, daß er schon von dem zum zweiten Male erhaltenen Reise erzogen worden ist und werden Viele, welche 1868 — 1870 Reiser von der Werderschen bunten Herzkirsche wünschten, die ich zuerst immer von dem großen Probezweige nahm, der aber meist nur Fruchtholz hatte, dafür die ächte Liefelds Braune erhalten haben.

Oberdieck.

Nr. 205. Schneiders frühe Herzkirsche. Truchseß I, A, a, Schwarze Herzkirschen.



Schneiders frühe Herzkirsche. ** †, Ende der 2., Anf. der 3. W. der K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Dieser Kirsche, die sich auch in Feinsen reich tragbar und recht schätzbar zeigte, ist schon in der Monatsschrift von 1863, S. 55 ff., gedacht worden, wo Hr. v. Langsdorff zu Carlsruhe einige Kirschensorten namhaft machte, die an der Bergstraße und bei Heidelberg besonders viel gebaut, wegen Frühzeitigkeit sehr geschätzt und viel exportirt würden. — Das Reis erhielt ich durch die Güte des Hrn. v. Langsdorff, und sah schon 1867 und 69, besonders aber 1870 und 73, wo der Baum voll trug, schöne Früchte, die in den beiden letzten Jahren auch groß wurden, wenn auch Schreckens Kirsche und die Tabors schwarze Knorpel-Kirsche, nebst Hedelfinger Riesen-Kirsche, die etwa gleichzeitig reiften, noch etwas größer waren. 1870 hatte sie den Fehler, daß, nachdem die Farbe dem Schwarzen sich näherte, viele Früchte im häufigen Regen aufsprangen.

Literatur und Synonyme: Noch nicht beschrieben und ist ihrer nur erst in der Monatsschrift 1863, S. 55, gedacht worden.

Gestalt: Mehr als mittelgroß, stumpfherzförmig, oft mehr rund-

herzförmig; am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, auch am Kopfe merklich gedrückt. Auch zu beiden Seiten ist sie etwas gedrückt, am stärksten auf dem Rücken. Der Bauch hat flache Furchen, der Rücken häufig nur sehr feine Linien; der Stempelpunkt sitzt meistens in ziemlich weitem und tiefem Grübchen.

Stiel: stark, grün, wenig geröthet, meist $1^1/_2$" lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt und nach Bauch und Rücken etwas stärker abfällt.

Haut: consistent, schwarzbraun, in voller Reife fast schwarz; doch bemerkt man an den Furchen, besonders auf der Rückenseite, vor voller Reife meist noch heller rothe Stellen

Das Fleisch ist heller roth als die Haut und etwas consistent, in voller Reife jedoch sehr dunkelroth und weich; der Saft in voller Reife stark färbend, der Geschmack süß, durch etwas Säure gehoben und sehr angenehm.

Der Stein ist mäßig dickbackig, kurz eioval; die breiten, stark vortretenden Rückenkanten, von denen ein paar starke Afterkanten ausgehen, erheben sich am Stielende etwas, so daß die Form dadurch etwas verschoben wird.

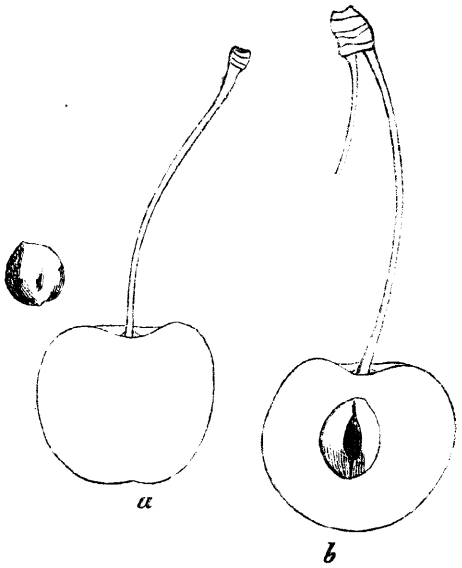
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt ziemlich gleichzeitig mit Knights früher Herzkirsche, Schreckens Kirsche und Tabors Knorpelkirsche.

Der Baum wächst sehr rasch und gesund, wird groß werden und ist reich tragbar.

Anmerkung. Die vorstehende Sorte, von der sich Beschreibung schon VI, S. 303, findet, ist aus Uebersehen hier nochmals beschrieben. Die zweite Beschreibung hat indeß dadurch Werth, daß bei der ersten Beschreibung die wirkliche Güte der Sorte sich noch nicht gezeigt hatte.

Oberdieck.

Nr. 206. Joc-O-Sot. Truchseß I, A, a. Schwarze Herzkirschen.



Joc-O-Sot. ** ÷, Ende d. 2. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese Sorte gehört zu den von Hrn. Professor Kirtland zu Rockport, New-York in Amerika, 1847 erzogenen Sorten und ist von ihm benannt (ähnlich wie Tekumseh, Black Hawk etc.) nach einem hervorragenden Häuptlinge der Sioux, der 1844 zu Cleveland starb. Die Sorte war 1870 und 72 bei mir nur mittelgroß, doch gut, wenn auch eine Bereicherung der Pomologie in ihr nicht vorliegt. Elliott stellt sie wie Fig. b oben dar. Der Geschmack ist sehr gut und die Frucht saftreich. Das Reis erhielt ich von der Londoner Societät und werde die ächte Sorte erhalten haben.

Literatur und Synonyme: Downing hat sie in der ersten Ausgabe noch nicht; Ausgabe von 1866, S. 262, Joc osot, ohne Figur. In der Ausgabe von 1869 fehlt sie. Elliott S. 212, Joc-O-Sot, gegen Ende Juni. Hoggs Manual Joc-o-Sot, wohl nach Elliott, setzt die Reife Mitte Juli; er setzt auch die Reifzeit von den etwa gleichzeitig reifenden Sorten Gouverneur Wood Anf. Juli, und Arch. Ducke (unsere Rothe Maikirsche) Mitte Juli; Baumanns May — unsere frühe Maiherzkirsche — dagegen Mitte Juni). Der Verger giebt Nr. 51 Abbildung und Beschreibung.

Gestalt: stumpfherzförmig, mittelgroß. Elliotts Figur ist oben unter b gegeben und bezeichnet er sie im Texte als groß. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Stiele hin; am Stiele ist sie mäßig stark abgeschnitten, am Stempelpunkte nur wenig gedrückt mit einem flachen Grübchen. Der Bauch hat flache Furche, der Rücken meist nur Linie, einzeln auch eine Furche; an Bauch und Rücken ist sie etwas gedrückt am stärksten am Rücken. Der Stempelpunkt liegt in flachem Grübchen.

Stiel: war 1870 über 2" lang, hatte aber einen Absatz wie bei Süßweichseln mit einem Blättchen und stellt uns Elliott ihn als lang dar; 1870 war er nur wie Fig. a oben; er ist mäßig stark, wenig geröthet und sitzt in mäßig weiter und tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas aufwirft und nach dem Rücken hin meist stärker abfällt.

Haut: glänzend, schwarzbraun, zuletzt fast schwarz.

Fleisch: dunkelroth, zuletzt schwarzroth; der reichlich vorhandene Saft ist stark gefärbt, der Geschmack süß, durch feine Säure gehoben, sehr gut.

Der Stein ist mäßig dickbackig, rundherzförmig; die mäßig vortretenden Rückenkanten sind breit.

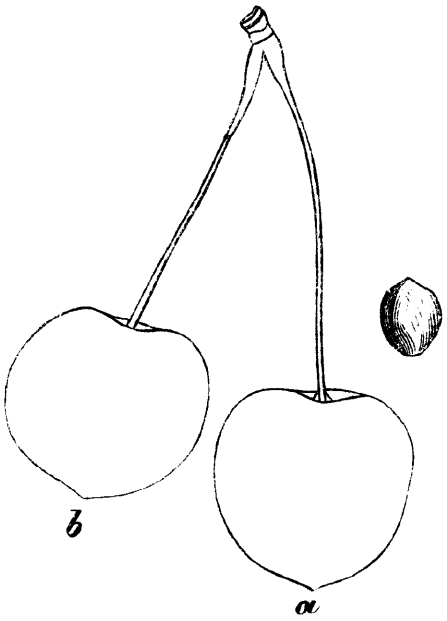
Reifzeit und Nutzung: Reifte 1870 noch 2—3 Tage vor Knights schwarzer Herzkirsche und der Werderschen frühen Herzkirsche; 1872 ein paar Tage nach dieser. Wird auch für Haushaltszwecke sehr gut sein.

Der Baum wächst gut, hat den Wuchs der Herzkirschen und ist nach Elliott sehr fruchtbar, was sich bei mir bestätigt.

Anm.: Der Stein ist bei mehreren Sorten, gegen die gewöhnliche Lage, mit dem Stielende nach unten dargestellt und könnten die Darstellungen der Steine überhaupt etwas besser sein.

Oberdieck.

Nr. 207. Richters Sämling. Truchseß I, A, a. Schwarze Herzkirschen.



Richters Sämling. ** †, Anf. d. 3. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese sehr gute Frucht gehört zu den neuerlichst aus Samen erzogenen Gubener Sorten, und ist nach dem Besitzer des Gartens, in dem der Baum erwuchs, benannt. Das Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Conditors Groth in Guben, und sah 1868, 69 und 70 in Jeinsen schon Früchte. Die Sorte hat vor voller Reife fast das Ansehen bunter Herzkirschen, so daß ich sie für solche hielt; bald nimmt indeß die Röthe stark zu, und wird die Kirsche zuletzt dunkelbraunroth. Wegen Größe, noch früher Reifzeit und guten Geschmacks ist die Frucht schätzbar; doch sind viele Exemplare auch kleiner, als die oben gezeichneten Figuren, die nach großen Exemplaren angefertigt sind.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: groß, die größesten wie Fig. a oben; manche bleiben stark mittelgroß. Die Form neigt oft etwas zum Oval, mit kurzem,

vorgeschobenem Spitzchen am Kopfe. Am Stiele ist sie mäßig stark abgeschnitten; nach dem Stempelpunkte macht sie eine nach oben zugerundete, in ein ganz kurzes Spitzchen auslaufende Linie. Zu beiden Seiten ist sie nur mäßig gedrückt, am stärksten auf dem Rücken; der Bauch hat ganz flache, meist unbedeutende Furchen, der Rücken zeigt eine Erhöhung oder nur Linie; aber nach dem Stempelpunkte hin macht er fast stets eine breite flache Furche. Der starke Stempelpunkt sitzt oben auf dem vorgeschobenen Spitzchen.

Stiel: gelbgrün, etwas stark, $1^3/_4$—2″ lang, sitzt in nicht weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig erhebt, und nach dem Rücken nicht oder nur wenig stärker abfällt.

Haut: consistent, glänzend, anfangs roth punktirt und gestrichelt, bald rundum dunkel kirschroth, zuletzt dunkelbraunroth.

Das Fleisch ist etwas heller als die Haut, saftreich, nur so consistent, daß sie noch völlig zu den Herzkirschen gehört, auch ist der Saft hinlänglich gefärbt, so daß sie den schwarzen Herzkirschen beigezählt werden muß; der Geschmack süß, durch etwas Säure gehoben, sehr angenehm.

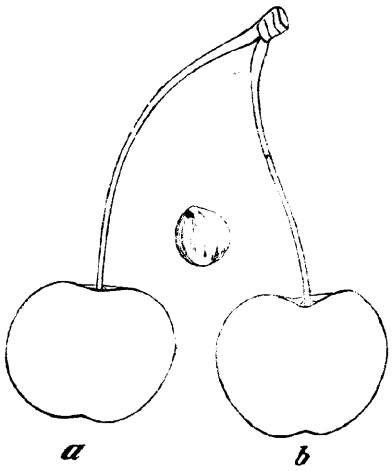
Der Stein ist flachbackig, eioval; die nicht breiten, mäßig stark vortretenden Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin etwas.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach Winklers weißer Herzkirsche und manchen andern, Anfangs der 3 Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut und ist fruchtbar; doch saß der Probezweig auch 1870 nur mäßig voll.

Anmerkung. Von andern, gleichzeitig reifenden Herzkirschen unterscheidet sie sich schon durch die meistens nach dem Kopfe hin sich zeigende, breite Furche am Rücken.

Oberdieck



Napoleons schwarze Herzkirsche. ** †, 4. W. d. K.-Z. Napoleon noir?

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser außerordentlich tragbaren, auch höchst schmackhaften, jedoch nur mittelgroßen Sorte, erhielt ich, unter dem Namen Napoleon noir, vom Herrn Grafen Lambertye zu Chaltrait in Frankreich. Daß die Bigarreau Napoleon nur eine neue, wohl aus Gewinnsucht der Baumzüchter entstandene Benennung der Holländischen Prinzessinkirsche sei, ist bereits auch von Andern anerkannt worden. In neuerer Zeit ist indeß noch eine andere schwarze Napoleonskirsche aufgekommen, neben der man die Holländische Prinzessinkirsche dann Napoleon rose benannt hat, unter welchem Namen ich sie, nach den erbauten Früchten, von Hrn. Grafen Lambertye auch erhielt. Ich erwartete, daß die Napoleon noir nun etwa die Große schwarze Knorpelkirsche sein möchte, die wohl auch in neuer Benennung als Bigarreau Parmentier, (falls der etwas andere Wuchs des Baumes nicht doch auf eine neue Samenfrucht hinweist), vorkommt, erhielt indeß die hier beschriebene Sorte, der man den Namen etwa wegen ganz besonderer Tragbarkeit und edlen Geschmackes beigelegt haben könnte, in welcher Eigenschaft sie seit vier Jahren selbst die gewöhnlich auch sehr reichtragenden Gubener neuen Sorten, wie Große Germersdorfer,

Gubener schwarze Knorpelkirsche, Grolls bunte Knorpelkirsche, Tilgners schwarze Knorpelkirsche, Schneiders späte Knorpelkirsche und Andere, noch übertrifft. Woher die hier vorliegende Sorte näher stammt, weiß ich noch nicht, und mag man nur annehmen, daß sie in neuerer Zeit in Frankreich erzogen sei. Trotz geringerer Größe dürfte, bei andern sehr guten Eigenschaften, ihr Anbau sehr anzurathen sein.

Literatur und Synonyme: Ich finde sie noch nirgends beschrieben und hat selbst Morthillets neueres Werk sie nicht.

Gestalt: Mittelgroß, kaum völlig so groß, als der sehr ähnliche Schwarze Adler, mit dem sie ziemlich gleichzeitig reift. Die Form neigt zum Viereckigen, oft hat sie jedoch auch die Form der Fig. b oben. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe merklich gedrückt. Der Bauch hat nur sehr flache Furche, der Rücken keine, oder nur sehr breite und flache; der Stempelpunkt sitzt in weitem, ziemlich tiefem Grübchen, über welches die Bauchseite sich etwas erhebt.

Stiel: mittelstark, nur sanft gebogen, hellgrün ohne Röthe, $1^1/_2$ bis 2" lang, sitzt bald in ziemlich weiter und tiefer, bald enger und flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur wenig, häufig kaum etwas erhebt.

Haut: glänzend, in voller Reife ganz schwarz.

Das Fleisch ist in voller Reife halbhart, doch so weich, daß sie zu den Herzkirschen gezählt werden muß; Saft und Fleisch sind sehr dunkelroth, der Geschmack recht süß, durch angemessene Säure gehoben und vorzüglich.

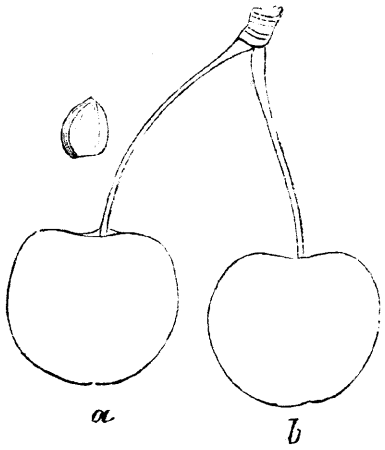
Der Stein neigt zum Runden, ist ganz kurz oval oder selbst breiter, als hoch; die nur wenig vorstehenden Rückenkanten erheben sich am Stielende, wodurch die Form etwas verschoben wird.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nur wenig nach Fromms Herzkirsche Anfangs der 4. Woche der Kirschenzeit, noch vor der Späten Amarelle.

Der Baum wächst gesund und sehr rasch.

Oberdieck.

Nr. 209. Groths braune Knorpelkirsche. Truchseß I. A, b. Schwarze Knorpelkirschen.



Groths braune Knorpelkirsche. ** †, Ende d. 4. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist erst ganz neuerlichst erzogen von Hrn. Conditor Groth zu Guben; steht an Größe manchen andern Gubener Sorten, die ich durch seine freundliche Vermittlung erhielt, zwar nicht ganz gleich, ist aber groß, gut und reich tragbar und verdient gleichfalls sehr, erhalten zu werden.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: stumpf- meist rundherzförmig, einzelne zum Oval neigend, noch groß. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe zugerundet, zu beiden Seiten wenig gedrückt; der Bauch hat nur unbedeutende Furche, der Rücken keine und nur dunklere Linie oder zeigt selbst etwas Erhöhung; der Stempelpunkt sitzt flach vertieft. Die Fig. b oben stellt die Sorte in der Größe dar, wie ich sie 1869 aus Guben erhielt. In Feinsen wurde sie eben so groß.

Stiel: kurz, ziemlich stark, dunkelgrün, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt und nach dem Rücken hin oft etwas stärker abfällt.

Haut: consistent, glänzend, in der Reife dunkelbraun, stellenweise etwas schwarzbraun, zuletzt tief schwarzbraun.

Das Fleisch ist nur etwas heller roth als die Haut, fest; der Saft gefärbt, der Geschmack süß, durch Säure etwas gehoben, sehr angenehm, ja vorzüglich.

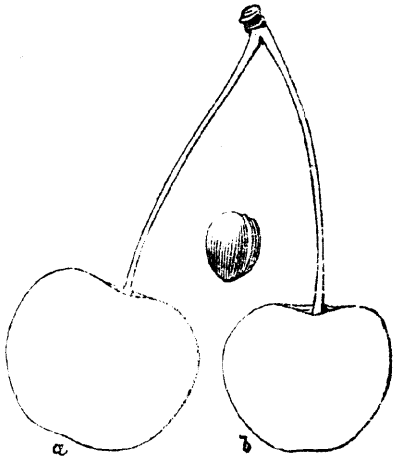
Der Stein ist mäßig groß, dickbackig, kurz oval, etwas zu rund neigend; die breiten, mäßig stark vortretenden Rückenkanten erheben sich am Stielende etwas, so daß sie die Form noch ein wenig verderben.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in Jeinsen nach Fromms Herzkirsche und noch vor der großen schwarzen Knorpelkirsche mit der Gubner schwarzen Knorpelkirsche in der 4. Woche der Kirschenzeit. In längerem Regenwetter springt die Frucht auf.

Der Baum wächst sehr gut und ist sehr fruchtbar.

Oberdieck.

Nr. 21[illegible]. Elfners Kirsche. I, A, b. Schwarze Knorpelkirschen.



Elfners Kirsche. ** †, Ende d. 4. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Schon bei der Röschers Kirsche, (Handbuch Nr. 110) ist auch der Elfners Kirsche gedacht worden, welche Hr. v. Langsdorf zu Carlsruhe in der Monatsschrift von 1865, S. 55 unter den an der Bergstraße und bei Heidelberg viel gebauten und wegen Frühzeitigkeit und Rentabilität für den Export besonders geschätzten Sorten aufgeführt hatte. Von dem von Hrn. v. Langsdorf mir freundlich mitgetheilten Reise erzog ich einen Baum, der durch kräftigen und rasch in die Höhe strebenden Wuchs sich auszeichnete, so daß ich ihn in der Baumschule an seinem Standorte stehen ließ. Er ist erst spät, nachdem er schon ziemlich erstarkt war, tragbar geworden, lieferte dann gute, doch nicht ausgezeichnete, nur stark mittelgroße Früchte, und trug bisher nur sehr mäßig voll. Die Sorte dürfte darnach zu allgemeinerer Anpflanzung vorerst nicht zu empfehlen sein. Sie reift nur etwas vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche und hatte mit dieser nicht gleich vorzüglichen Geschmack. — Ich will hier zugleich noch erwähnen, daß auch von der, als bei Heidelberg besonders geschätzt, mir sehr gerühmten Kirsche Gaiberger Kurzstiel, ich zweimal durch verschiedene Personen ein Reis mir verschafft habe, aber beidemal eine Frucht erhielt — und wohl beidemal dieselbe — welche kaum mittelgroß

wurde, etwas langen Stiel und rechten Werth nicht hatte. — Benannt ist die obige Sorte, ebenso wie Röschers Kirsche, ohne Zweifel nach dem, bei dem der Baum aus dem Kerne erwachsen war.

Literatur und Synonyme: Beschreibung ist vorläufig schon in den Monatsheften 1870, S. 292, gegeben.

Gestalt: Stumpfherzförmig, fast rundherzförmig; die meisten Exemplare hatten die Größe von Fig. b, manche waren so groß als a. An der Bergstraße wird sie ohne Zweifel größer ausfallen. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe nur wenig gedrückt; auch am Bauche ist sie nur wenig, am Rücken etwas stärker gedrückt, Bauch und Rücken zeigen nur flache Furchen oder die Furche fehlt ganz. Der Stempelpunkt sitzt in mäßigem, ziemlich flachen Grübchen, über welches die Spitze des Rückens sich meistens etwas erhebt. Oft steht der Stempelpunkt auch noch fast oder wirklich auf der Spitze der Frucht, und ein Grübchen findet sich erst neben ihm nach der Bauchseite hin.

Stiel: ziemlich stark, hellgrün, $1^1/_2$—$1^3/_4$" lang, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich merklicher erhebt.

Haut: consistent, glänzend, in voller Reife schwarzbraun, zuletzt schwarz.

Das Fleisch ist halbhart, so daß die Frucht noch zu den Knorpelkirschen gerechnet werden muß, dunkelroth, der Saft stark gefärbt, der Geschmack süß, mit etwas Säure gehoben, sehr angenehm.

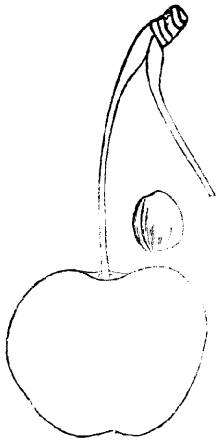
Der Stein ist schön eioval, oft oval; die mäßig stark vorstehenden Rückenkanten sind breit, und erheben sich am Stielende wenig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte schon in mehreren Jahren mit der Großen Prinzessinkirsche, nur wenig vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, noch einige Tage später als die Gubener schwarze Knorpelkirsche, Ende der 4. Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst, wie schon gedacht, stark und wird wohl groß werden.

Oberdieck.

Nr. 211. Heintzens schwarze Knorpelkirsche. Truchs. I, A, b. Schw. Knorpelkirschen.



Heintzens schwarze Knorpelkirsche. ** † 5. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Von Hrn. Heintze zu Guben ist schon die Heintzen's frühe Herzkirsche uns zugekommen, die im Handbuch Nr. 158 beschrieben ist. Durch Hrn. Conditor Groth zu Guben, der uns so freundlich mit vielen sehr werthvollen neuen Gubener Sorten bereichert hat, ging mir nun auch, als von demselben Hrn. Heintze erzogen, die hier beschriebene Frucht zu. Nach der 1870 erhaltenen Erstlingsfrucht (nur 3) würde sie an Größe hinter manchen andern zurückstehen, nahm aber später auch schöne Größe an.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: groß, rundherzförmig, meist breiter als hoch; am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, auch am Kopfe etwas gedrückt; am Bauch ist sie etwas, am Rücken stärker gedrückt. Bauch und Rücken zeigen nur flache Furche. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, etwas mehr nach dem Rücken hin, so daß der Bauch am Kopfe sich etwas aufwirft.

Stiel: mittelstark, fast gerade, grün, ziemlich kurz, sitzt in ziemlich weiter, flacher Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt, nach dem Rücken aber häufig stärker abfällt, wo der Rücken nach dem Stiele hin dann eine merklichere, breite Furche hat.

Haut: consistent, ziemlich glänzend, in voller Reife schwarzbraun. Das Fleisch ist etwas heller als die Haut, mäßig fest, der Saft gefärbt, der Geschmack recht süß, durch etwas Säure noch gehoben und vorzüglich.

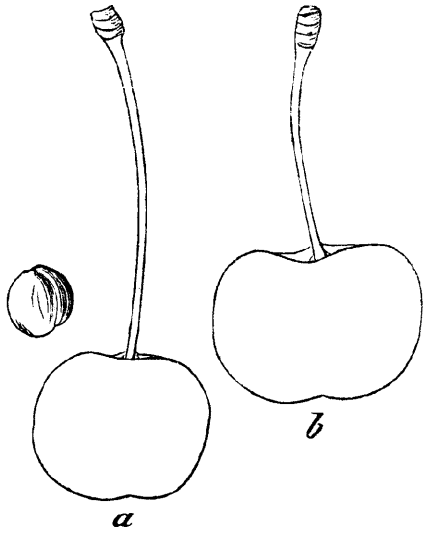
Der Stein ist mittelgroß, nicht dickbackig, eioval oder oval. Die breiten, nach dem Kelche hin sich erbreiternden und stark vorstehenden Rückenkanten erheben sich am Stielende kaum etwas.

Reifzeit und Nutzung: Reifte 1870 eben vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, in der 5. Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst stark und gesund.

Oberdieck.

Nr. 212. Kirtlands Mammuth. Truchseß I, B, a. Bunte Herzkirschen.



Kirtlands Mammuth. An sich ** †, 3. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese Sorte, deren von ihrer Größe ihr gegebener Name viel erwarten läßt, erzog der mehrgenannte Herr Professor Kirtland in Amerika und zwar, wie Elliott angiebt, aus einem Steine der Jellow Spanish oder Bigarreau der Engländer, (was unsere Runde marmorirte Süßkirsche wäre), deren Baum entfernt von anderen Kirschbäumen gestanden hatte. Diese Sorte, welche Elliott rühmt und von ihr die Fig. b oben gibt, die auch Hogg im manuale a magnificent cherry nennt, erhielt ich von der Societät zu London und werde sie ächt erhalten haben; sie hatte aber wenigstens in meiner Gegend oder Boden gar keinen Werth. Der ziemlich große, gesunde Probezweig, angesetzt an Lampen's schwarzer Knorpelkirsche, setzte, bei wohl schon sechsmaligem reichen Blühen, gar keine Frucht an. 1870, wo alle Kirschen fast übervoll saßen, erhielt ich endlich fünf Früchte, von denen die größeste oben unter a dargestellt ist. Vielleicht sind indeß die endlich wachsenden Früchte durch die Dürre, die von Mitte Mai bis Mitte Juni herrschte, in der manche Sorten viele Kirschen verloren, vergilbet und nothreif geworden, da die Stiele der Frucht gelb waren. In

anderem Boden mag daher die Frucht schätzbar sein. Zum Verkaufe durch Verfahren eignet sie sich nicht, da Haut und Fleisch sehr zart sind.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 213, **Kirtlands Mammoth.** Downing hat erst in der Ausgabe von 1866 sehr kurze Notizen nach Elliott. In der Ausgabe von 1869 hat er sie S. 467 mit etwas mehr Angaben, bezeichnet ist sie als Very good or best, setzt aber hinzu but poor bearer, wo also auch er über die geringe Tragbarkeit klagt. Hogg im Manuale, hat sie unter dem Namen Mammoth, mit dem Synon. Kirtlands Mammoth, lobt sie. Sie muß noch in andern Orten weiter beobachtet werden.

Gestalt: Wo Clima und Boden ihr zusagen, wird sie recht groß. Die Form ist rund und breitherzförmig, in ihrer Vollkommenheit merklich breiter, als hoch und an beiden Enden stark gedrückt, so daß sie etwas viereckig erscheint. Zu beiden Seiten ist sie nur wenig gedrückt; der Bauch hat sehr flache oder unbedeutende Furche, der Rücken breite flache Furche, die nach dem Stiele hin tiefer wird; der Stempelpunkt steht kaum vertieft.

Stiel: nach Elliot $1^1/_4$" lang, mäßig dick, war an meinen kleineren Früchten 2" und mehr lang, und sitzt in ziemlich weiter, fast flacher Höhle, deren Rand nur nach dem Rücken hin etwas stärker abfällt, an den übrigen Seiten sich gleichmäßig erhebt.

Haut: zart, durchscheinend, gelb, mit schönem Roth ziemlich stark punktirt und gestrichelt.

Das Fleisch ist gelblich weiß, zart, saftvoll, der ungefärbte Saft reichlich vorhanden, der Geschmack süß und angenehm.

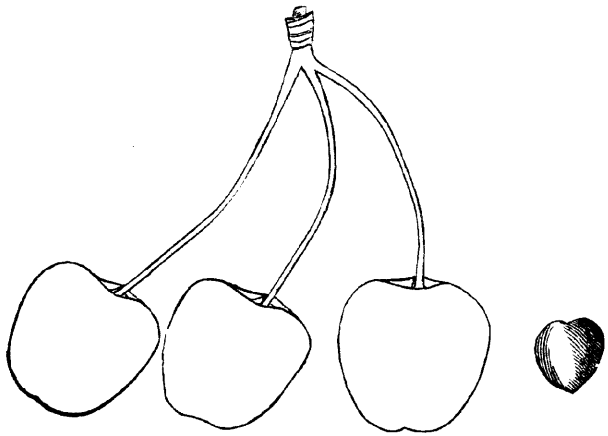
Der Stein ist mäßig groß, sehr dickbackig, ganz kurz oval, zu rund neigend; die mäßig breiten, nach dem Kopfe sich etwas erweiternden, nicht stark vorstehenden Rückenkanten erheben sich nach dem Stielende hin bemerklich, indem die Mittelkante stark vortritt.

Der Baum wächst gut, ist aber, wie schon erwähnt, in meiner Gegend oder Boden fast unfruchtbar.

Anm.: Der Stein oben ist nicht ähnlich dargestellt, und scheint die Spitze nach oben zu stehen. Gleiches gilt vom Steine bei Nr. 211 und 214.

Oberdieck.

Nr. 213. Schöne von Ardèche. Truchseß I, B, a. Bunte Herzkirschen.



Schöne von Ardèche. ** 4. W. d. K.-Z. Belle grosse d'Ardèche.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser Sorte erhielt ich von Herrn Comte de Lambertye zu Chaltrait in Frankreich, der ein pomologisches Werk über Kirschen vorbereiten wollte. Sie hat einen süßen Geschmack und selbst im Aeußeren manche Aehnlichkeit mit der Perlherzkirsche, ist jedoch stärker roth, als diese. Die Größe war wenigstens in meinem Boden, bei wiederholten Trachten nicht bedeutend, sie wurde mehrmals selbst nicht mittelgroß und so namentlich auch in dem günstigen Kirschenjahre 1870. Ich habe die Bezeichnung der Sorte als Große im Namen daher weggelassen. Sie scheint bei bekannten besseren Sorten entbehrlich.

Literatur und Synonyme: Ich weiß nicht, ob und wo sie etwa schon beschrieben ist, habe überhaupt über sie noch keine näheren Nachrichten erlangen können. Auch in Hrn. Morthillets Werke (Le meilleurs fruits T. II. Cerisier) kommt sie nicht vor. Ich finde sie nur im Cataloge von Baumann in Bollweiler de 1865, wo sie als groß, ersten Ranges, fruchtbar und Mitte Juli reifend bezeichnet ist.

Gestalt: Wurde bei mir auf sehr gesundem Probebaum, auf dem alle darauf befindlichen Sorten schöne Größe erlangten, nur mittelgroß. Sie ist stumpfherzförmig, am Stiele mäßig stark abgeschnitten, am Stempelpunkte, der in schönem Grübchen mehr nach dem Rücken hin liegt, kaum ein wenig gedrückt. Der Bauch ist wenig gedrückt

mit flachen Furchen, oft ohne Furche; der Rücken etwas stärer gedrückt und gleichfalls bald mit recht flacher Furche, bald ohne solche und findet sich meistens nur eine schöne dunklere Linie.

Stiel: etwas gelblich grün, meist ohne Röthe, mittelstark, $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" lang, sitzt in mäßig weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten etwas erhebt und nach dem Rücken meistens etwas stärker abfällt. Es sitzen allermeist drei Früchte an demselben Stielabsatze.

Haut: fein, glänzend. Grundfarbe gelb, die indeß fast überall mit schöner, glänzender Röthe, punktirt und gestrichelt, stark überzogen ist, so daß die Frucht fast überall roth erscheint und die Grundfarbe nur nach dem Rücken oder Stempelpunkte hin stärker durchscheint.

Das Fleisch ist hellgelblich, zart, saftreich, der Saft ungefärbt, der Geschmack recht süß und sehr angenehm.

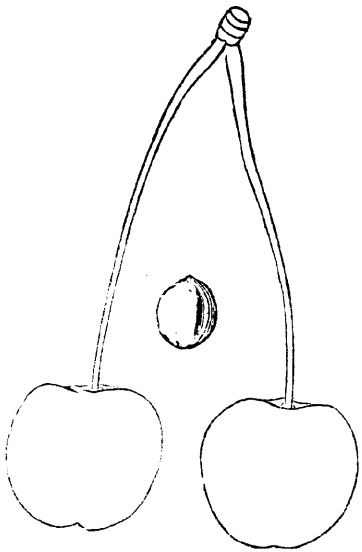
Der Stein ist schön eiförmig, mäßig dickbackig; die stumpfen flachen Rückenkanten stehen auch am Stielende kaum etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte mit der Perlherzkirsche vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche, etwas nach der Bouquetamarelle, gegen Ende der 4. Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst mir bisher recht kräftig und trug der Probezweig wiederholt ziemlich voll.

Oberdieck.

Nr. 214. **Zweifarbige Kirsche.** Truchseß I, B, a. Bunte Herzkirschen.



Zweifarbige Kirsche. (v. M.), ** †, 4. W. d. K.-Z. Bicolor (v. M.)

Heimath und Vorkommen: Nach den aufbewahrten Nachrichten ist diese Frucht erzogen von Hrn. van Mons und von ihm so benannt, weil sie auf der einen Seite roth, auf der andern gelb sei. Sie ist gut und der Baum reich tragbar; die nur mittelgroße Sorte ist eine Bereicherung für unsere Pomologie wohl nicht, doch ist das Fleisch sehr zart und der Geschmack recht süß und sehr angenehm, so daß man sie doch gerne fortpflanzen wird und ich in Hrn. Morthillets Urtheil, daß sie sehr wenigen Werth habe, nicht einstimmen kann. Der Name rechtfertigt sich nicht genügend, da sie, wie die meisten bunten Herzkirschen gefärbt ist und bei längerem Sitzen meist keine Stelle der Frucht von Röthe ganz rein bleibt. Der Baum ist dagegen sehr kenntlich dadurch, daß er die unteren Nebenzweige fast wagerecht ansetzt, die bei mehrerer Größe des Baumes sich zum Hängen neigen werden.

Das Reis erhielt ich aus der Baumschule bei Potsdam, wohin es etwa von v. Mons direkt gekommen ist.

Literatur und Synonyme: Eine Beschreibung der Frucht ist mir nicht bekannt. Herr Morthillet gedenkt ihrer, als einer wenig zu empfehlenden Frucht, kurz S. 99 und stimmen die angegebenen Kennzeichen mit meiner Frucht.

Gestalt: mittelgroß, hochausſehend, stark zu oval neigend, doch meistens nach dem Kelche noch etwas stärker abnehmend als nach dem Stiele. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgestumpft, auch am Kopfe merklich gedrückt, zu beiden Seiten ist sie ziemlich stark gedrückt; der Bauch zeigt flache, oft unbedeutende Furche, der Rücken ist meist ohne Furche; der Stempelpunkt liegt in starkem, weitem Grübchen.

Stiel: 2 bis $2^1/_2$" lang, ziemlich stark, grün, sitzt in weiter, etwas flacher Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten nur sehr wenig erhebt.

Haut: zart, stark durchscheinend, sehr glänzend, mit Roth zahlreich punktirt, welche Röthe nach und nach zunimmt. Die Färbung bleibt immer sehr gefällig.

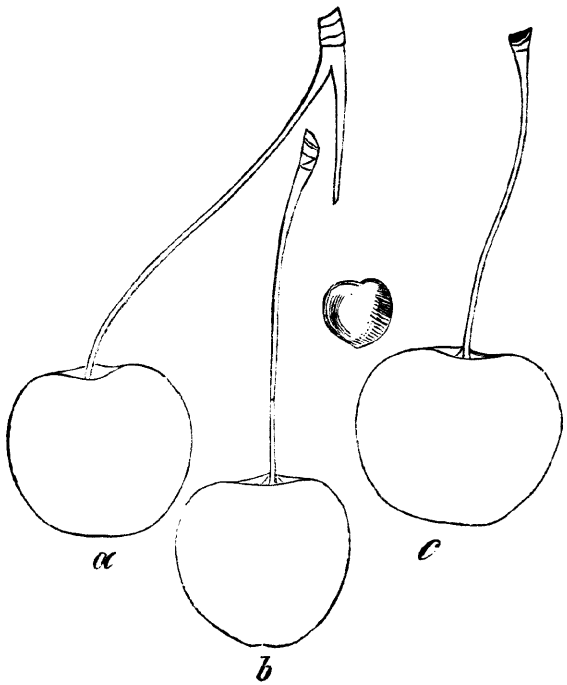
Das Fleisch ist recht zart, saftreich; der Saft ungefärbt, der Geschmack süß und sehr angenehm.

Der Stein ist höher als breit, neigt stark zum Oval, die nicht breiten Seitenkanten stehen wenig vor und erhebt die Mittelkante sich über die Nebenkanten.

Der Baum wächst rasch und gesund. Von seiner besonderen Form war schon oben die Rede.

Oberdieck.

Nr. 215. Kirtlands Mary. Truchseß I, B, b. Bunte Knorpelkirschen.



Kirtlands Mary. ** †, 3. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Auch diese gute Sorte wurde 1842 erzogen von Hrn. Professor Kirtland zu Rockport in Amerika, und wurde sie von Hrn. Elliott, nach ihm von Kirtland gesandten Früchten, nach einer Tochter des Letzteren benannt. Sie ist ganz pendant zu den Knorpelkirschen von Rockport und Cleveland, eben so tragbar, aber auch nicht besser als diese. An Einer derselben hat man genug; doch mag man noch länger beobachten, ehe man die unter diesen beizubehaltende wählt. Auch Elliott rühmt die große Fruchtbarkeit und bezeichnet sie als fruit very high flavoured und für Tafel und Markt als eine der besten Sorten. Das Reis erhielt ich von der Societät zu London, und werde es ächt erhalten haben, obwohl stark besonnte Früchte von Elliot als fast ganz roth bezeichnet werden, da die übrigen Kennzeichen paßten und mehr oder weniger Röthung der bunten Herz- und Knorpelkirschen von dem Reifepunkte am Baume und mehr oder

weniger sonniger Witterung abhängt, die hier erwachsenen Früchte zuletzt auch viele Röthe mit Stellen von durchscheinender Grundfarbe annahmen.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 213. Downing, Ausgabe von 1866, S. 263, schildert die Frucht nur nach Elliotts Angaben, da sie ihm selbst noch nicht genügend bekannt geworden sei. In der Ausgabe von 1869 hat er sie S. 407, giebt er mehr Nachricht und bezeichnet sie als very good or best. Der Verger des Hrn. Mas bildet sie unter Nr. 26 ab, ganz roth, wie sie in höchster Reife, nach Elliott, gefärbt ist. Elliott hat, S. 226, noch eine ganz kurz erwähnte Mary, die Herr B. B. Kirtland zu Greenbusch N. Y. erzogen habe. Mas im Verger gibt unter Nr. 26 Abbildung und Beschreibung, Illuminaten zu roth.

Gestalt: Mehr als mittelgroß. Nach Elliots Zeichnung (Fig. c oben) ist sie groß, stumpf- oder rundherzförmig. Bei mir wurde sie, selbst als ich 1870 den äußerst voll sitzenden Probezweig genügend auspflückte, auch 1873 nicht so groß und nahm in der Mehrzahl die Formen von a und b oben an; einzelne waren mehr breitherzförmig. Am Stiele ist sie ziemlich stark oder stark abgeschnitten, am Stempelpunkte zugerundet, wo der starke Stempelpunkt selber etwas vertieft meist obenauf oder auf einem schwach vorgeschobenen Spitzchen steht. Zu beiden Seiten ist sie etwas gedrückt, etwas stärker auf der Rückenseite; der Bauch zeigt etwas flache Furche, der Rücken eine breite flache Furche meist nur mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: mittelstark, lang, oft $2^1/_2$" lang, grün, sehr wenig geröthet, sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas, oft stärker erhebt und nach dem Rücken stärker abfällt, als nach dem Bauche.

Haut: zähe, Farbe in weniger sonnenreichen Jahren und wenn die Vögel die Frucht nicht reif genug werden lassen, schön, etwas hellgelb, mit Strichelchen und feinen Punkten lieblich geröthet, welche Röthe nach und nach zunimmt und mehr als verwaschen erscheint. Sie zeigte 1870 in der Färbung Aehnlichkeit mit Coës bunter Herzkirsche, die noch größer wurde, auch 1870 schon vor ihr reifte.

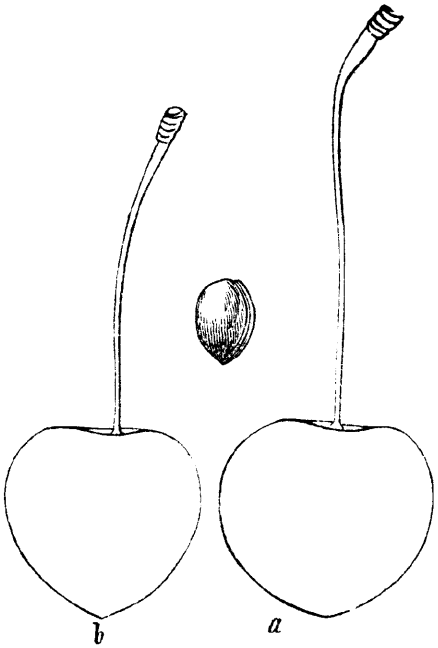
Fleisch: hellgelb, fest; Saft nicht gefärbt; Geschmack süß und sehr angenehm; 1870 war, ebenso wie bei den Knorpelkirschen von Rockport und Cleveland das Fleisch nur halbhart, fast weich.

Der Stein ist kurz, eioval, oft breit eiförmig, dickbackig und nicht gerade, — wie Elliott will — verhältnißmäßig klein; die Rückenkanten sind breit und treten ziemlich stark vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt fast gleichzeitig mit den Knorpelkirschen von Cleveland und Rockport, der Schönen von Ohio, Winklers bunter Herzkirsche 2c., doch völlig reif erst später in der dritten Woche der Kirschenzeit. In nassen Jahren springt sie, wie alle Knorpelkirschen, auf.

Der Baum wächst nach Elliott stark, aufrecht und ist sehr gesund, ist auch sehr fruchtbar, was ich bei uns bestätigt fand. Oberdieck.

Nr. 216. Resacks Knorpelkirsche. Truchseß I, B, b. Bunte Knorpelkirschen.



Resacks Knorpelkirsche. ** †, 5. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: In dieser Frucht liegt abermals eine neuere Gubener Samensorte vor, die durch einen Hrn. Resack daselbst (früher habe ich den Namen irrig Rosack gelesen und ihn so auch schon aufgeführt), gewonnen ist. Durch die Vermittlung des Hrn. Conditors Groth zu Guben kam mir von dem öfter schon genannten Hrn. Kleindienst 1867 das Reis zu, der die Sorte als sehr vorzüglich gerühmt hatte. Der Probezweig trug schon 1869, 1870, auch wieder 1873 und gleich Früchte von der oben dargestellten Größe, so daß diese wahrscheinlich an Größe in günstigerem Boden noch gewinnen werden. Sie ist in Form und Größe der Großen Prinzessinkirsche ähnlich, wird aber stärker roth gefärbt als diese Letztere. Auch diese Sorte dürfte sich bald weiter verbreiten.

Literatur und Synonyme: Beschreibung von ihr ward schon in den Monatsheften 1870 S. 249 gegeben.

Gestalt: herzförmig, in kleineren Exemplaren noch spitzherzförmiger, als in der oben dargestellten Fig. a. Am Stiele ist sie mäßig stark abgeschnitten, am Kopfe mit erhobener Linie fast zugerundet, doch bildet sich daselbst auch oft ein ganz kurzes vorgeschobenes Spitzchen. Am Bauche ist sie nur etwas gedrückt mit unbedeutender Furche, am Rücken stärker gedrückt, doch ohne Furche. Der Stempelpunkt liegt unvertieft auf der Spitze der Frucht.

Stiel: ziemlich stark, hellgrün, nicht geröthet, meist 2" lang, sitzt in weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich zu beiden Seiten merklich erhebt und nach dem Rücken hin am stärksten abfällt.

Haut: fest, in der Reife überall mit schönem Kirschenroth, zuletzt einer schönen, etwas dunklen Röthe überzogen, welche, genauer besehen, in Strichelchen, Punkten und Fleckchen aufgetragen ist, in welchen die gelbe Grundfarbe heller und gelbroth noch durchscheint.

Das Fleisch ist halbhart, etwas hellgelb, der Saft ungefärbt, der Geschmack süß, mit etwas feiner Säure versehen und sehr angenehm, ja vorzüglich.

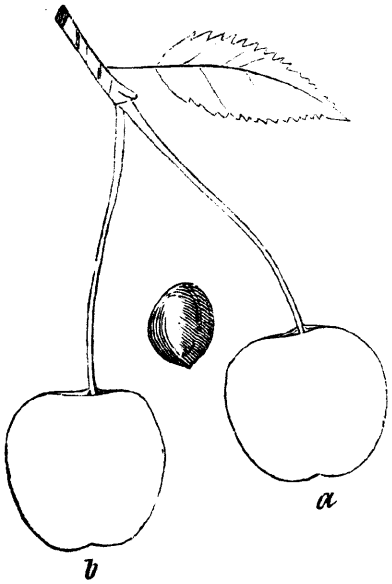
Der Stein ist eioval, welche Form dadurch entstellt ist, daß die ziemlich breiten und stärker vortretenden Rückenkanten mit flacher Mittelkante am Stielende sich stark erheben, so daß der Stein an der Seite der Rückenkanten viel länger ist, als an der andern.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleichzeitig mit der Großen schwarzen Knorpelkirsche, etwas später als die Große Prinzessinkirsche.

Der Baum wächst sehr kräftig und gesund und trug der Probezweig voll.

Oberdieck.

Nr. 217. Ribeaucourts Schöne. Truchseß III, 1. Süßweichseln.



Ribeaucourts Schöne. ** † 3. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Nach der im Niederländischen Baumgarten, Taf. 5, Nr. 19, gegebenen Nachricht, entnommen aus dem Traite théoretique et pratique, fol. 89, ist diese gute Frucht neuerlichst erzogen durch den Grafen Ribeaucourt in Belgien. Das Reis kam nach Boskoop von Hrn. De Bavay zu Vilvorde; meinerseits erhielt ich es von der Société van Mons, und habe sichtbar die im Baumgarten beschriebene Sorte bekommen. Die Frucht trägt voll, ist aber nur mittelgroß, oft noch kleiner als Fig. a oben, und hat neben der Maiherzogskirsche und Rothen Maikirsche, mit denen sie ziemlich gleichzeitig reift, keine Vorzüge, wenn sie von beiden auch durch etwas consistenteres Fleisch noch wohl unterschieden werden kann. Der junge Baum hat ganz das Ansehen der Rothen Maikirsche, oder der Herzogskirsche, von der die Frucht etwa gefallen ist, und muß man sie, bei weichem Fleische und färbendem Safte, zu den Süßweichseln setzen.

Literatur und Synonyme: Boomgaard Taf. 5, Nr. 19 mit Abbildung, Cerise belle de Ribeaucourt. Es scheinen noch andere Sorten unter dem Namen

zu gehen, doch ist die hier vorliegende sicher die rechte. Nach Monatsschrift I, S. 162 erhielt Jahn aus Wetteren als Cerisse belle de Ribeaucourt, doch offenbar fälschlich, eine der Purpurrothen Knorpelkirsche mindestens sehr ähnliche Frucht. Hr. Morthillet gibt S. 181 die Kennzeichen der Belle de Ribeaucourt, ganz ähnlich, wie bei unserer Frucht an, wenn man die Obige auch nicht une cerise transparente nennen könnte, was aber zu den übrigen, angegebenen Kennzeichen auch nicht paßt, bemerkt dagegen, daß der Catalog des Congress pomologique den obigen Namen einer Bigarreau beilege.

Gestalt: mittelgroß, stumpfherzförmig, häufig zu einem kurzen, oft auch längeren, am Stiele etwas abgestumpften, am Kopfe etwas gedrückten und etwas eingezogenen Ovale neigend. Am Bauche ist sie etwas, am Rücken stärker gedrückt; der Bauch hat flache Furche, der Rücken meist auch nur flache, einzeln etwas tiefere Furche, und oft zeigt der Rücken auch kaum eine ganz flache Furche. Der starke Stempelpunkt liegt in weitem, ziemlich tiefen Grübchen, bei dem die Frucht am Kopfe meist etwas eingezogen erscheint.

Stiel: $1^1/_2$—$1^3/_4$" lang, ziemlich dünn, läuft schmutzig röthlich an, hat am Ende einen längeren Absatz, an dem meist mehrere Früchte hängen, auch häufig ein Blättchen daran und sitzt in ziemlich weiter, mäßig tiefer Senkung, deren Rand zu beiden Seiten sich kaum etwas erhebt, nach dem Rücken aber oft stärker abfällt.

Haut: consistent, glänzend, braunroth, in voller Reife dunkelbraunroth, etwas schwarzroth.

Das Fleisch ist etwas heller roth, als die Haut, meist consistenter als bei Süßweichseln; der Saft vor vollster Reife nur leicht gefärbt, später ziemlich leicht gefärbt, der Geschmack angenehm süß, durch angenehme Säure gehoben.

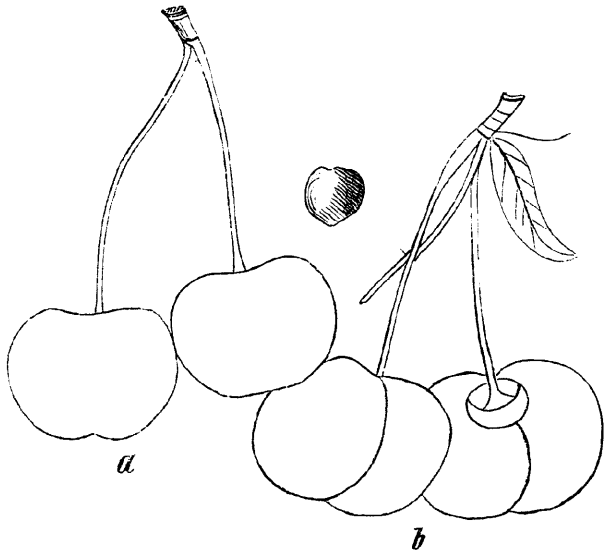
Der Stein neigt zum Oval, ist am Stielende abgeschnitten, mäßig dickbackig; die größte Dicke des Steins liegt meist etwas nach der Spitze hin und erscheint der Stein nach dem Stielende hin etwas verjüngt. Die breiten Rückenkanten sind flach.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in der dritten Woche der Kirschenzeit etwas nach der Rothen Maikirsche.

Der Baum wächst gesund und ist, nach den Ergebnissen des Probezweiges, sehr fruchtbar.

Oberdieck.

Nr. 218. Kaiserin Eugenie. Truchseß II, b. Glaskirschen.



Kaiserin Eugenie. ** †, Gegen Ende d. 3. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist, nach der von den Herren Mas und Morthillet gegebenen Nachricht, aufgefunden in einem Weinberge zu Belleville, nahe bei Paris und wurde gegen 1855 durch einen Hrn. Gonthier zu Paris verbreitet. Da sie der Kaiserin Eugenie zu Ehren benannt ist, muß sie sich wohl als groß und gut gezeigt haben und stellt Hr. Morthillet sie auch als groß dar (Fig. b oben). In meinem Boden war sie gut, aber eine Bereicherung unserer Pomologie nicht, da sie nicht größer oder besser war, als die Späte Amarelle, der sie in der Frucht gleicht und mit ihr auch zugleich reift. Fig. a oben ist gezeichnet nach Früchten vom Probezweig von 1872, in welchem Jahre jedoch alle Kirschen kleiner blieben, als in günstigeren Jahren. — Das Reis erhielt ich von Hrn. Leroy zu Angers und von der Soc. v. Mons überein, und stimmte auch die Frucht mit den gegebenen Beschreibungen gut.

Literatur und Synonyme: Mas Verger Nr. I. mit ziemlich kenntlicher Abbildung; Morthillet, Meilleurs fruits II, Cerisier, p. 159.

Gestalt. Nach Morthillet groß (Fig. b oben), in meiner Gegend

nur mittelgroß; nach Morthillet an beiden Enden stark gedrückt, in kleineren Früchten jedoch am Stempelpunkte weniger stark gedrückt und nach dem Stempelpunkte hin mehr zugerundet. Auch Mas sagt: fast kugelig, jedoch an beiden Enden etwas gedrückt. An beiden Seiten ist sie etwas gedrückt; der Bauch hat keine Furche, der Rücken einzeln auch nur Linie, meistens jedoch eine ziemlich starke Furche, die nach dem Stielende hin breiter und tiefer wird. Der Stempelpunkt sitzt in ziemlich starkem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, nach Morthillet stark, mittellang, hat gewöhnlich einen für mehrere Früchte gemeinsamen, jedoch nicht langen, oft ganz kurzen Absatz, an dem einzeln sich ein kleines Blättchen findet, und sitzt in weiter, tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich nur etwas erhebt und nach dem Rücken stärker abfällt.

Haut: glänzend, schön glaskirschenroth, genau besehen mit durchscheinenden, etwas dunkleren Flecken und Stellen.

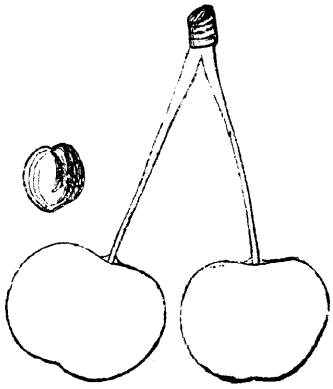
Das Fleisch ist schmutzig-, ein wenig röthlich weiß, saftreich, zart, doch ein geringes consistenter, als bei anderen Glaskirschen; der Saft fast wasserhell; der Geschmack recht mild, süßsäuerlich und sehr angenehm.

Der Stein hat die Form des Steins der Glaskirschen, ziemlich rundlich, breiter als hoch, am Stielende abgeschnitten, mit einer Vertiefung für die Insertion des Stieles; die Rückenkanten sind mäßig stark und breit und erheben sich nach dem Stielende hin etwas. Vom Stielende gehen mehrere Afterkanten aus.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Späten und Süßen Amarelle gegen Ende der dritten Woche der Kirschenzeit. Ist für Tafel und Haushalt gut. Mas setzt die Reife Anfang Juni, was gegen die Reifzeit der gleich darauf beschriebenen Frauendorfer Weichsel zu Ende Juni (die 1872 wenig später, als die Kaiserin Eugenie reifte) etwas früh wäre, woneben er auch die Esperens Knorpelkirsche (unsere Große Prinzessinkirsche) Anfangs Juli reifen läßt, die bei mir 1871 in manchen Exemplaren mit der Kaiserin Eugenie schon eßbar und nur etwa 5—6 Tage später reif war. Hr. Morthillet bemerkt noch, daß Robert Hogg in der dritten Ausgabe des Manuals (die ich nicht besitze), auch die Kaiserin Eugenie aufführe, und die Reife um 8 Tage früher setze, als die der May Duke, was, wenn er die rechte Sorte hatte, ein Schreibfehler sein und vielmehr um acht Tage später heißen müßte, da die aus London erhaltene, mit unserer Rothen Maikirsche reifende May Duke 1872 reichlich acht Tage früher reif war, als die Kaiserin Eugenie.

Der Baum wächst in der Baumschule gut, soll aber nicht groß werden und sehr früh und gut tragen. Zwei Probezweige (auf Dönissens gelber Knorpelkirsche und Kleparower Weichsel) wuchsen schwach und trugen bald und gut, 1872 voller als andere Glaskirschen, die diesmal generell wenige Früchte hatten; Herr Mas bemerkt noch, daß die Obige auf Mahaleb gepfropft, klein bleibende, sehr bald tragende Pyramiden gebe.

Oberdieck.



Kleine Glaskirsche von Montmorency. ** †, 4. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Duhamel beschrieb, neben dem Großen Gobet, (auch Cerisier de Montmorency à gros fruit genannt), Tom. I, S. 136 (deutsche Uebersetzung) noch einen Cerisier de Montmorency Nr. XI, welche Frucht er von dem Großen Gobet (Nr. X), dadurch unterscheidet, daß sie kleiner und am Kopfe nicht so stark gedrückt sei Stiel; sei ziemlich dick, 15—16‴ lang; Haut, bei vollkommener Zeitigung, dunkelroth, Saft ungefärbt und habe der Saft nicht mehr Säure als nöthig, um die Frucht angenehm und erhaben zu machen; zeitige vor dem Großen Gobet, Anf. Juli, (Gros Gobet, Mitte Juli); stehe an Größe und Güte dem Gros Gobet etwas nach, werde aber lieber als dieser vermehrt, weil der Gros Gobet wenig trage. Die Kirschen von Montmorency würden in Paris alle andern vorgezogen. — Ueber den Baum sagt er, daß er an Größe, Stellung der Aeste ꝛc. sehr seinem Cerisier hatif (Nr. II, Taf. IV, S. 127) gleiche und von diesem sagt er, daß er hängende Zweige mache, weshalb also sein Cerisier hatif unter den Amarellen gesucht werden muß, dann aber auch seine Montmorency Nr. XI wenn auch diese im Hängen der Aeste dem Cerisier hatif gleich war, keine Glaskirsche wäre. — Truchs. hat nun S. 463 eine Kleine Glaskirsche von Montmorency, die er 1795 von Kraft in Wien erhielt und glaubt (aber wegen der Beziehung Duhamels auf einen Baum mit hängenden Aesten, vielleicht mit Unrecht), daß sie Duhamels Cerisier de Montmorency Nr. XI. wohl sein könne, indem Duhamels Beschreibung ganz auf sie passe. — Aus Truchseß Kirschencollection konnte ich seine Kleine Glaskirsche von Montmorency bisher nicht erhalten, bekam aber von Hrn. Leroy zu Angers eine Montmorency ordinaire, bei der er im Cataloge auf Duhamels Cerisier de Montmorency verweist, so daß er sie also für Duhamels Frucht hielt. Von dieser Frucht darf ich so lange annehmen, daß sie Truchseß Kleine Glaskirsche von Montmorency sei, bis Vergleichung mit Truchseß Frucht, wenn sie noch irgendwo ächt fortgepflanzt ist, das Gegentheil darthäte. Daß

Truchseß seine kleine Glaskirsche von Montmorency als wenig fruchtbar bezeichnet, meine Montmorency ordinaire aber sehr fruchtbar war, ist kein Gegengrund, da er vom Großen Gobet, ebenso wie Duhamel, sagt, daß er wenig trage, und dieser im Hannoverschen, überhaupt, wo ihm Boden und Lage paßt, reich tragbar ist, auch ähnliche Beispiele von Unfruchtbarkeit einer Sorte nur in einem gewissen Boden oder Lage ich bereits viele beigebracht habe. — Obige Frucht gleicht im Aeußeren und selbst in der Reifzeit der Späten Amarelle, hat aber noch stärkeren Stiel und dickeren Stein und zeigt außerdem der dicht neben der Kentish von der Societät zu London (unsere Königlichen Amarelle) sitzende Probezweig der Montmorency ordinaire, im steiferen Wuchse der Triebe, daß der heranwachsende Baum höchst wahrscheinlich keine hängende Aeste machen werde. Sie hat mit der Königl. Amarelle und Späten Amarelle etwa gleichen Werth. Auch von Hrn. Grafen Lambertye zu Ghaltrait in Frankreich erhielt ich eine Montmorency ordinaire, die mir abstarb, ehe der Probezweig vollkommene Früchte getragen hatte, bei der ich aber gleichfalls notirt habe, daß ich sie, wegen des steifen, aufrecht stehenden Triebs für die Süße Amarelle gehalten haben würde, wenn die Reifzeit nicht erst mit der Doktorkirsche gewesen wäre, wo aber noch unvollkommene Früchte oft später als gewöhnlich reifen.

Literatur und Synonyme: Nach dem schon Vorstehenden hat die Literatur besondere Schwierigkeiten. Hr. Leroy hält seine Frucht, aber wenn der Baum stehende Aeste behält, wohl mit Unrecht, für Duhamels Montmorency Nr. XI. — Hr. Morthillet (Meilleurs fruits, Cerisier), hat S. 191 eine Amarelle Royale, bei der er allegirt Oberdieck Nr. 104, also unsere Königliche Amarelle, mit den Synonymen Cerisier de Montmorency (Duhamel Nr. IX; diese Nummer bezieht sich nicht auf die deutsche Ausgabe; sollte es Duhamel XI heißen?) Ferner Amarelle Royale hative, (Feuille du Cultivateur 1804), Montmorency ordinaire, Montmorency à longue, queue, (unter welchem Namen ich aus Herrnhausen die Königliche Amarelle erhielt). Sie wird unsere Königliche Amarelle auch sein. Auch ich finde Duhamels Montmorency XI in der Königlichen Amarelle eher, als in Hrn. Leroys Montmorency ordinaire, die später reift und hängende Zweige wahrscheinlich nicht macht. Noch mehr aber möchte ich unsere Königliche Amarelle, namentlich nach der von Duhamel gegebenen Figur und dem über die Reifzeit Gesagten, eher in Duhamel Cerisier hatif (Nr. II, Taf. IV) als in seinem Montmorency Nr. XI suchen. Daß Duhamel vom Cerisier hatif sagt, die Frucht sei, wenn sie glaskirschenroth sei, zum Rohgenuß noch etwas zu sauer, und wenn sie angenehmen Saft erhalten habe, eigentlich keine Frühkirsche mehr, gilt eben so von unserer Königlichen Amarelle, die sich lange am Baume hält. Truchseß erhielt freilich (S. 657) aus der Pariser Nationalbaumschule einen Cerisier hatif, welche Frucht bei ihm erst im Juli gut reif war, in der er seine Königliche Amarelle daher nicht findet, doch fragt sich, ob, was er erhielt, Duhamels Frucht war, denn die von Duhamel angegebene Reife, 14 Tage nach der Kleinen Frühzeitigen (unserer frühen Zwergweichsel), deutet auf Reife im Juli nicht hin. — Hr. Morthillet hat dann S. 195 noch eine Montmorency schlechtweg mit den Synon.: Montmorency ordinaire, Montmorency à courte queue, (als Kurzstielige Montmorency geht recht häufig und mit Grund der Große Gobet, wie ich ihn aus zwei Quellen erhielt), Duchesse d'Angoulême (Oberdieck Nr. 105), die er von der Königl. Amarelle durch kürzeren und

dickeren Stiel auch durch stärkere Abstumpfung am Stiele unterscheiden will, sie auch noch etwas vorzüglicher findet. Das scheint meine Herzogin von Angouleme nicht zu sein, die etwas weniger groß und nicht so kurzstielig ist, und da Hr. Mas im Verger seine Duchesse d'Angoulême (Nr. 76) eben so abbildet, habe ich etwa nicht die rechte Sorte des Namens erhalten, die bei längerer Vergleichung sich nicht wesentlich von der Königs-Amarelle unterscheidet. Duhamels Montmorency XI kann man auch in Truchseß Frühem Gobet (Handbuch Nr. 153) suchen, welche Truchseß als Großer Gobet von Meyer erhielt; doch fand ich die Form oft am Kopfe kaum gedrückt, hatte auch langen Stiel, mit oft langem Stielabsatze und meist mehreren Blättchen daran. Ueber das, was Poiteau und Noisette, deren Werke ich nicht besitze, als Montmorency haben, giebt Hr. Morthillet S. 194 noch einige Notizen, aus denen aber nur mehr erhellet, welche Verwirrung bei den Kirschen von Montmorency stattfindet, und vielleicht mit dadurch entstand, daß von ihr schon sehr ähnliche Früchte aus Kernen erwachsen sein mögen. — Mas im Verger hat eine Montmorency schlechtweg, die er Nr. 25 sehr klein, fast dunkelroth und mit mittellangem Stiele abbildet. Er verweist auf Duhamel, Ausgabe von 1768, I, S. 181, und Nouveau Duhamel 1816, I, S. 105, und giebt als Synonyme an: Königliche Amarelle, (unter Allegirung des Handbuchs III, S. 553), und Kleine Glaskirsche von Montmorency (unter Verweisung auf Dittrich II, S. 152, wo Truchseß Frucht des Namens beschrieben wird). Er bemerkt dabei, seine Sorte habe viele Aehnlichkeit mit der Kentish, die er aus England habe, unterscheidet sie aber von dieser durch um 14 Tage spätere Reife, mehr Kleinheit, weniger dicken, aber etwas längeren Stiel und daß der Stein in der Reife sich nicht mit dem Stiele aus der Frucht herausziehen lasse. Da ist zunächst der Name Montmorency schlechtweg nicht angemessen, da es der Montmorency's viele gibt; dann ist das Synonym: Königliche Amarelle entschieden irrig, die früher zeitigt (mit der Doppelten Glaskirsche und der Kentish, wie ich sie von der Societät zu London erhielt) und irrig auch die Identification mit Dittrichs (Truchseß's) Kleiner Glaskirsche von Montmorency, wenn Hr. Mas Frucht im Baume, bei mehrerem Alter, hängende Zweige bekommt. Die Kentish, wie ich sie erhielt, halte ich noch immer für unsere Königliche Amarelle, Mas bildet die Kentish, (Nr. 11) ähnlich, aber mit viel kürzerem und dickerem Stiele ab, als meine Kentish ihn hat. — Bei Engländern und Amerikanern finde ich unsere Frucht nicht. Ich will schließlich noch bemerken, daß Pomon. Francon. S. 39, Nr. 17, eine Kleine Montmorency hat, aber nur als Synonym der Französischen Weichsel, die auf Tafel 22 schwarzroth dargestellt ist, so daß schon Truchseß in ihr eine Weichsel vermuthet. Imgleichen ist noch zu bemerken, daß ein Cerisier de Montmorency commun, den Truchseß aus der Pariser Nationalbaumschule erhielt, ihm eine Amarelle gab, die 1818 am 30. Juli überreif war.

Gestalt: mittelgroß, zum Kleinen neigend, in Form, Farbe und Reifzeit der Späten Amarelle gleich. Am Kopfe und noch mehr am Stiele ist sie gedrückt, am Kopfe jedoch nicht so stark, als beim Großen Gobet. Sie neigt zu viereckiger Gestalt; Bauch gar nicht, Rücken nur sehr wenig gedrückt; Furchen fehlen oder sind nur auf dem Rücken sehr flach; der Stempelpunkt sitzt in starkem, weitem Grübchen.

Stiel: ziemlich kurz, gerade, grün, stärker als bei der Königlichen Amarelle,

sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich rund herum fast gleich erhebt. Der Stiel hat öfter, doch nicht häufig ein kleines Blättchen.

Haut: glänzend, glaskirschenroth, zuletzt dunkelroth. Die Schattenseite behält jedoch meist Stellen mit etwas durchscheinender Grundfarbe.

Das Fleisch ist gelblich, zart, saftreich; Saft ungefärbt oder schwach geröthet; Geschmack angenehm, fast süß, mit weniger Säure, als bei der Königlichen Amarelle. Man könnte darnach in ihr unsere Süße Amarelle suchen, doch rechnet Truchseß auch diese zu den Amarellen.

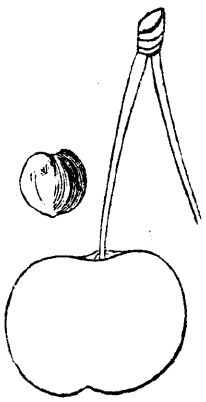
Stein: gegen die Frucht groß, von Form kurz oval, am Stielende etwas abgeschnitten, dickbackig; Rückenkanten breit, treten stark vor.

Reifzeit und Nutzung: Reifte gleichzeitig mit der Späten Amarelle, in der 4. Woche der Kirschenzeit.

Der Baum scheint gemäßigt zu wachsen. Einen schönen jungen Stamm aus der Baumschule hatte ich eben weggegeben, als ich die Entdeckung bei dem Probezweige machte, die mich auf Truchseß Kleine Glaskirsche von Montmorency schließen ließ, sonst hätte ich ihn fortwachsen lassen.

Oberdieck.

Nr. 220. Kirsche von Benardiere. Truchseß II, B. Glaskirschen.



Kirsche von Benardiere. ** †, 4. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser guten Frucht erhielt ich durch Jahn aus Papleu's Fruchtcollection. Nach Monatsschrift I, S. 161, hält Jahn die Sorte für die Süße Amarelle und ist die Aehnlichkeit zwischen beiden auch groß. Da indeß Hr. Morthillet, Leroys Catalog und andere zu der Frucht in Klammern (De Bavay) setzen, wird man annehmen müssen, daß Hr. de Bavay, dessen Catalog von 1853 die Sorte noch nicht enthält, sie erst neuerlichst erzogen oder aufgefunden habe. Die Süße Amarelle war Truchseß um 1810 schon länger bekannt, und fand ich daneben, daß die letztere um 3—4 Tage später zeitigte, als die Benardiere, die auch bisher weniger voll trug, als die Süße Amarelle. Ist meine Wahrnehmung gegründet, daß der Baum der Obigen stehende Zweige behält, so findet schon darin genügende Verschiedenheit gegen die Süße Amarelle statt. Eine Bereicherung der Pomologie ist die Obige daher nicht und mehrt die beständig fortgesetzte Zucht neuer Sorten zu sehr die Zahl der zu ähnlichen Früchte, so daß, wenn man damit nicht endlich aufhört, alle genauere Sortenkenntniß noch verloren gehen wird.

Literatur und Synonyme: Außer in Catalogen finde ich sie bei Hrn Morthillet, S. 181, Cerise de la Benardière. Seine Angaben stimmen mit meiner Frucht gut überein. Leroy hat sie im Cataloge von 1853. Hr. Morthillet fand sie höchst ähnlich seiner Carnation, bei der er die Rothe Oranienkirsche unsers Handbuches als Synonym aufführt, jedoch schließlich meint, Identität noch weiter untersuchen zu wollen, auf die er, wenn er die Sorte des Handbuches selbst ge-

kannt hätte, und nicht bloß nach Beschreibungen in pomologischen Werken Identitäten aufgesucht hätte, was nur zu oft so geschieht, nicht hätte kommen können. Die Rothe Oranienkirsche hat nicht nur süßeren Geschmack, sondern fängt auch erst an sich zu röthen, wenn die Benardiere reif ist. — Leroy hat die Obige im Cataloge von 1853 mit dem Zusatze (De Bavay). Im Cataloge von 1863 finde ich sie nicht mehr.

Gestalt: mittelgroß, neigt zum Viereckigen, nimmt jedoch nach dem Kopfe meistens noch etwas stärker ab, als nach dem Stiele. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, auch am Kopfe stark gedrückt; zu beiden Seiten ist sie sehr wenig gedrückt, die Furchen sind sehr flach oder fehlen ganz; der starke Stempelpunkt liegt in weitem, ziemlich starkem Grübchen.

Stiel: ziemlich kurz, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$'' lang, ziemlich stark, grün, meist gerade, sitzt in ziemlich tiefer, nicht weiter Höhle, deren Rand sich rundherum fast gleichmäßig erhebt. Der Stiel hat oft an einem, sich nicht an allen Exemplaren findenden, etwas längerem Absatze, ein Blättchen.

Haut: fein, durchscheinend, in der Reife glaskirschenroth, wird zuletzt dunkelbraun, was ich bei der Süßen Amarelle noch nicht sah.

Das Fleisch ist zart, saftreich, der Saft ungefärbt, sehr mild und angenehm säuerlich.

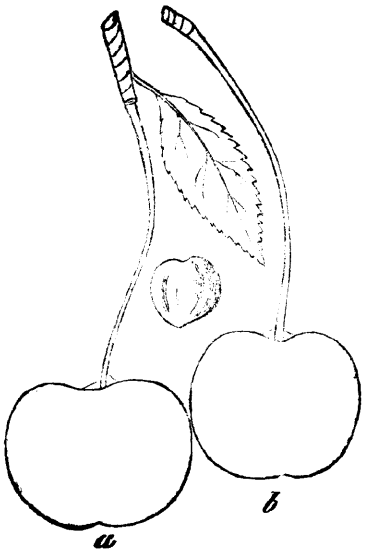
Der Stein ist mäßig dickbackig, am Stielende etwas abgeschnitten, neigt zu ganz kurz oval und nimmt häufig nach dem Stielende etwas stärker ab, als nach dem Kopfe. Die ziemlich breiten Rückenkanten, unter denen die Mittelkante merklich vorsteht, erbreitern sich etwas nach dem Kopfe hin und stehen nicht stark vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt ziemlich mit der Süßen Amarelle noch etwas eher als die Späte Amarelle, in der dritten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wächst gut, steht bei mir schon seit einer Reihe von Jahren und ist mehr erstarkt, so daß man an ihm schon abnehmen mag, daß er stehende Aeste behalten wird. Seine Fruchtbarkeit ist bisher bei mir nur mittelmäßig, und hängen die Früchte sehr vereinzelt.

Oberdieck.

Nr. 221. Hedwigs Kirsche. Truchseß II, B. Glaskirschen.



Hedwigs Kirsche. ** †, 5. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate, sehr zartfleischige Kirsche erzog der bekannte, um die Pomologie sehr verdiente Herr Kaufmann Müller zu Züllichau, und benannte er sie nach einer lieben Schwester. Die Sorte, deren Reis ich von Hrn. Kaufmann Müller erhielt, und deren Baum bei mir sehr gesund und stark wuchs, trug in meinem Boden nur sehr wenig, sowohl auf jungem Baume, den ich acht Jahre lang stehen ließ, als auch auf dem Probezweige, und war die gleichfalls von ihm erzogene Marie bei mir noch merklich weniger tragbar, von deren schon acht Jahre stehendem Baume und einem großen Probezweige ich bisher noch kein Dutzend Früchte erhielt. Die Hedwigskirsche trug indeß bei Züllichau besser und sind noch manche andere Sorten in meinem Boden unfruchtbar. Wo sie gern trägt, wird ihr Anbau für Liebhaber von zartfleischigen Kirschen sehr anzurathen sein. Man erforscht das durch einen vorerst angefertigten Probezweig ja bald. Sie ist, nach Mittheilung des Herrn Müller, erzogen aus einem Steine der Rothen Oranienkirsche (gab ein Baum der Königin Hortensia den Blüthenstaub her?) und hat sie, ähnlich wie die Königin Hortensia, in Fleisch und Geschmack Manches mit den Herzkirschen gemein. Den Probezweig setzte ich an den Stamm der

Rothen Oranienkirsche, wo er bald so stark wuchs, daß er die Rothe Oranienkirsche ganz überwuchs, so daß ich den allergrößten Theil des Probezweiges wiederzwegnahm. Da auch die Vögel den süßen Früchten sehr nachstellen, gelang es mir erst 1869 und 1870 je ein Dutzend völlig reif werdende Früchte zu gewinnen, nach denen die hier Folgende Beschreibung gemacht ist.

Literatur und Synonyme: Hr. Kaufmann Müller hat in der Monatsschrift von 1861, S. 132 schon Beschreibung von dieser Frucht gegeben.

Gestalt: Ist in Form und Größe der Rothen Oranienkirsche sehr ähnlich, am Kopfe mehr zugerundet, als eine Doppelte Glaskirsche, während große Exemplare jedoch meist etwas Viereckiges haben. Am Stiele ist sie nur mäßig stark abgeschnitten, am Kopfe oft auch ziemlich stark gedrückt und flach zugerundet. Am Bauche ist sie kaum etwas gedrückt und hat daselbst keine oder nur unbedeutende Furche; am Rücken ist sie etwas mehr gedrückt, aber auch ohne oder mit flacher, breiter Furche. Der Stempelpunkt sitzt unvertieft, etwas mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: gelbgrün, mittelstark, oft dünn, 2—2½'' lang, meist sanft gebogen, sitzt in enger, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand sich rundherum fast gleichmäßig, oder zu den Seiten nur wenig erhebt. Der Stiel hat häufig einen dünnen, längeren Absatz und daran oft auch ein Blättchen.

Haut: fein, glänzend, etwas durchsichtig, zeigt vor voller Reife eine sanfte Mischung von Roth und Gelb, daß sie fast wie lavirt erscheint, wird aber in voller Reife fast überall ziemlich dunkel glaskirschenroth, doch bleiben bei den meisten Exemplaren noch hellere, gelbrothe Stellen, mit durchscheinender, seltener, noch reiner Grundfarbe zurück und auch im stärkeren Roth sieht die gelbe Grundfarbe noch in zahlreichen feinen, hellerrothen Pünktchen durch.

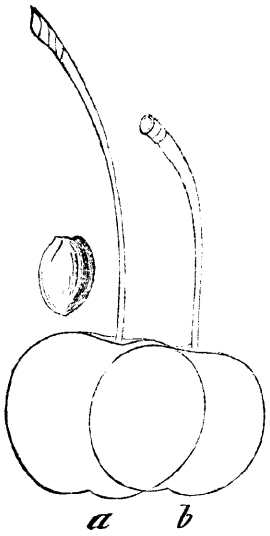
Das Fleisch ist mattgelb, sehr zart und wie schmelzend; der Saft ungefärbt, der Geschmack sehr süß, mit noch etwas Säure und delikat.

Der Stein ist bei manchen Exemplaren kurz oval, bei breiteren breit- und kurzeiförmig, oder er nimmt eine etwas viereckige Gestalt an und ist breiter als hoch. Die breiten, ziemlich stark vortretenden Rückenkanten, unter denen die Mittelkante stark und breit vorsteht, erheben sich meist nach dem Stielende hin nur wenig, bei mehr ovalen Steinen aber oft stark, so daß die Form etwas entstellt wird.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bei mir bisher mit der Großen Prinzessinkirsche, etwas vor der Großen schwarzen Knorpelkirsche. Zum Verfahren in weitere Entfernungen eignet sie sich nicht.

Der Baum wächst, wie schon gedacht, gesund und stark, macht, wie Hr. Müller angiebt, eine kugelförmige, dicht belaubte Krone, blühte auch bei mir stets sehr reich, setzte aber sehr wenige Früchte an. Die Ursache, weshalb oft sehr gesunde Bäume in einer besonderen Gegend oder Bodenart wenig tragen, sind noch nicht genügend erforscht. Doch nach meinen bisherigen Beobachtungen liegt das wohl hauptsächlich in mehr oder weniger Feuchtigkeit im Boden, da ich solche Sorten nicht selten in feuchterem Boden oder auch bei mir in nassen Frühlingen voll-tragend fand.

Oberdieck.



Schöne Audigeoise. ** +, Ende d. 5., Anf. d. 6. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Die hier beschriebene Sorte ist diejenige, welche in den Belgischen Annalen von 1857, S. 65, abgebildet ist und deren Reis ich von der Societät van Mons erhielt. Es gehen unter dem Namen noch sehr verschiedene Sorten und fehlt über Herkunft der Sorte und deren Benennung, die etwa nach einem Orte gegeben ist, noch alle Nachricht. Aus Frauendorf erhielt ich, schon vor vielleicht 25 Jahren, unter obigen Namen eine Frucht, die mit der Königl. Amarelle gleichzeitig reifte, wenigstens nicht viel später, und ich für diese gehalten haben würde, wenn nicht mehrere junge Bäume davon, die ich bereits hatte, sich immer wenig tragbar gezeigt hätten. Hr. Leroy zu Angers hat Belle Audigeoise nur als Synonym der Schönen von Choisy und dasselbe findet sich in Downings Ausgabe von 1869, S. 477; Hr. Dochnahl und Hr. Morthillet dagegen haben den Namen als Synonym der Reine Hortense. Von Hrn. Dr. Lucas, weiter herstammend aus Baltets Collection, erhielt ich 1867 oder 68 am 11. Juli, (also in Reutlingen etwa 9. Juli gebrochen, was in Jeinsen etwa eine Reifzeit von Ende Juli gäbe) und fast schon überreif, eine Frucht zwar von ähnlicher Gestalt und Größe, wie obige

Figur sie zeigt, aber mit dünnerem und langem Stiele, mit ziemlich langem Absatze, auch mit so stark färbendem Safte, daß ich sie zu den Süßweichseln rechnete. Es gehen also gar manche Sorten unter obigem Namen. Die von der Soc. v. Mons erhaltene Sorte hat sehr viel Aehnlichkeit mit der Rothen Oranienkirsche, reift auch mit dieser ziemlich gleichzeitig oder nur wenig später, unterschied sich aber von ihr schon durch etwas mehr Säure im Geschmacke und dadurch, daß der Probezweig und ein Baumschulenstamm, die wohl schon sechs- bis siebenmal reich blüheten, nur wenige Früchte ansetzten, welche Eigenschaft auch die Annales von der Sorte angeben. Diese ist, wo sie sich tragbar zeigt, trefflich und möchte es gerathen sein, als Belle Audigeoise künftig nur die obige Sorte zu benennen.

Literatur und Synonyme: Annales 1857, S. 65, Belle Audigeoise kurz und ungenügend beschrieben von Hrn Royer. Dieselbe Sorte wird auch etwa im Vilvorder Cataloge von 1853 vorkommen, wo neben ihr die Reine Hortense und Belle de Choisy aufgeführt werden und von derselben gesagt wird: Baum fruchtbar, von mäßiger Größe; Frucht groß, erster Qualität, reifend Anfangs Juli. Daß man Belle Audigeoise als Synonym von Königin Hortense und Schönen von Choisy aufgeführt habe, ist schon vorstehend bemerkt worden.

Gestalt: Groß, etwas zur viereckigen Form neigend, doch nach dem Kelche meist noch etwas stärker abnehmend. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgeschnitten, am Kopfe nur wenig gedrückt und mehr zugerundet; Bauch und Rücken zeigen nur sehr flache, oft keine Furchen; der Stempelpunkt sitzt in schönem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, schön grün, 1½—2″ lang, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand sich zu den Seiten nur sehr wenig und rundherum fast gleichmäßig erhebt.

Haut: glänzend, ziemlich fein, in der vollen Reife nicht durchscheinend, glaskirschenroth, zuletzt etwas dunkelroth.

Das Fleisch ist matt hellgelb, zart, weitmaschig, saftreich, der Saft ungefärbt, der Geschmack ziemlich süß, durch etwas Säure gehoben und vorzüglich.

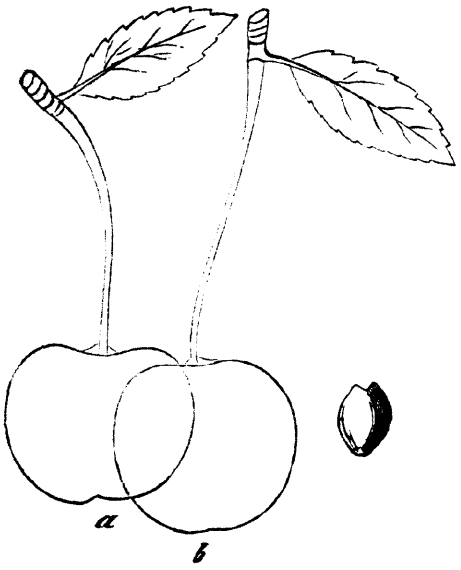
Der Stein ist groß, dickbackig, fast rund, am Stielende ein wenig abgeschnitten; die breiten Rückenkanten, unter denen die Mittelkante sich stumpf mehr erhebt, treten nur stumpf hervor, haben ein paar Afterkanten und erheben sich nach dem Stielende hin etwas.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte mehrmals ziemlich gleichzeitig mit der Rothen Oranienkirsche, Ende der 5. Woche der Kirschenzeit. Die Annales setzen die Reife Ende Juli. In der Publikation der Soc. v. Mons von 1858, S. 205, wird die Reife selbst in den August gesetzt.

Der Baum ist in meiner Baumschule gesund und gut gewachsen, war aber in meinem Boden nur mäßig fruchtbar. Er deutet darauf hin, daß er, auch bei mehrerem Alter, stehende Zweige behalten werde.

Oberdieck.

Nr. 223. **Coës späte rothe Kirsche.** Truchseß, wohl II, B. Glaskirschen; kann auch Amarelle sein.



Coës späte rothe Kirsche. Fast ** †, Ende d. 6. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist neuere amerikanische Frucht, deren Reis ich als Coës late red durch Hrn. Behrens zu Travemünde aus Downings Collection erhielt. Downing gibt von ihr, als einer viel versprechenden Sorte, nur erst kurze Nachricht. Man darf wohl annehmen, daß sie von demselben Hrn. Coë zu Midleton in Connecticut erzogen worden sei, der auch die Coës bunte Herzkirsche (Nr. 183 des Handbuches) erzog. — Der Probezweig wuchs gut, trug zweimal ziemlich voll, gab Früchte, die bei ihrer sehr späten Reife werthvoll sein dürften und starb mir dann mit dem ganzen Probebaume plötzlich ab, was in meinem, für Kirschen wenig passenden Boden mir schon bei mehreren Stämmen so ging. Einen bis dahin schlecht wachsenden jungen Stamm pflanzte ich auf eine bessere Stelle; er ging aber nach zwei Jahren auch ein. Ich kann daher über die Sorte noch nicht vollständige Nachricht geben.

Literatur und Synonyme: Downing Ausg. von 1866, S. 275 und Ausg. von 1869, S. 478, hat sie mit nur kurzen Angaben, schildert sie als mehr als mittelgroß, rundlich, mit flachen Furchen; Grundfarbe gelb (amber), gefleckt und überzogen mit schönem Roth; Fleisch saftreich, mit etwas hervorstechender Säure, (sprightlig subacid), Reife von Mitte bis Ende Juli. Elliot hat sie S. 229, mit der noch kürzeren Angabe: medium roundish, red, acid, only for cooking, welcher letzten Bemerkung ich nicht beitreten kann. Morthillet S. 182, gleichfalls mit kurzer Angabe: moyen, arrondi, rouge clair sur ford jaune d'amber, très acide, mediocre. Er räth, S. 233, derartige Sorten erst auf einer andern, als Mittelsorte gebrauchten Varietät zur Krone zu veredeln.

Gestalt: War bei mir in vollkommenen Exemplaren auch groß, theils rundherzförmig, theils hochaussehend und mehr zum Ovale neigend. Am Stiele ist sie stark oder ziemlich stark abgestumpft, am Stempelpunkte mehr zugerundet und ein wenig gedrückt, auch durch das merkliche Grübchen, in dem der Stempelpunkt steht, am Kopfe etwas eingezogen. Auf Bauch und Rücken ist sie nur wenig gedrückt, und hat der Rücken flache Furche mit einer feinen Linie darin.

Stiel: hellgrün, ziemlich stark, meist $1^1/_2$" lang, hat einen meist nur kurzen Absatz, an dem sich ein Blättchen, oft deren zwei bis drei finden, und sitzt in flacher, enger Höhle.

Haut: in der Reife braunroth, dunkler als bei der Rothen Oranienkirsche, an den Furchen etwas heller; vor vollster Reife ist sie glaskirschenroth und genau besehen zeigt die Färbung zahlreiche dunklere Flecken und Punkte in der Röthe. Downing schildert die Farbe wohl vor rechter Reife.

Das Fleisch ist etwas schmutzig röthlich gelb; der reichlich vorhandene Saft ein Geringes gefärbt, vor vollster Reife ungefärbt. Der Geschmack zeigt in einer milden Säure allerdings eine feine Herbigkeit und notirte ich in einem folgenden Jahre, daß er selbst in vollster Reife noch merklich, doch angenehm säuerlich sei. Bei diesem Geschmacke wird sie besonders auch zu Compoten und zum Einmachen taugen.

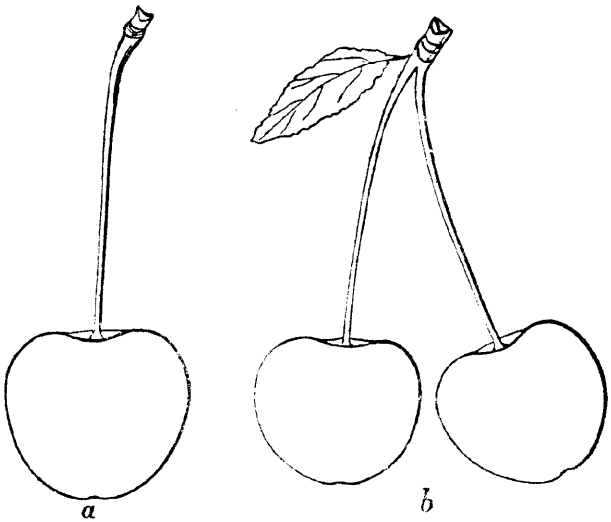
Der Stein ist etwas länglich, fast oval, an beiden Enden etwas zugespitzt, also mehr elliptisch, mäßig dickbackig, die Rückenkanten sind flach und nicht breit, treten jedoch sehr sichtbar hervor.

Reifzeit und Nutzung: Die Früchte rötheten sich ziemlich gleichzeitig mit unserer Rothen Oranienkirsche, reiften aber erst mehrere Tage nach ihr, in der sechsten Woche der Kirschenzeit.

Am Baume ergab sich noch nicht, ob die Sorte Glaskirsche oder Amarelle sei.

Oberdieck.

Nr. 224. Kirsche v. Planchoury. Truchs., II, B? Glask.? wohl III, B, Amarelle.



a b

Kirsche von Planchoury. ** †, 7. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ueber Ursprung dieser Sorte sagen die Annales nur, daß sie an den Ufern der Loire entstanden sei und Dr. Bretonneau zu Palluau sie verbreitet habe. Sie ist möglich schon ältere Frucht, indem Late Duke der Engländer, wie ich die Sorte direct von der Hort. Soc. erhielt, mit ihr sich identisch zeigte. Hr. Morthillet giebt obigen Namen als Synon. der Chatenays Schönen; beide sind auch sehr ähnlich, doch nicht identisch, denn die Chatenays Schöne hat vor rechter Reife merkliche Säure, während die Kirsche von Planchoury, sobald sie roth ist, schon süß schmeckt; wie auch die Chatenays Schöne nach meinen jungen Hochstämmen stärker treibt und mehr den Wuchs der Glaskirschen hat. Außerdem mag man zur Ehre des berühmten Hrn. Chatenay glauben, daß die Angabe, daß er die Belle de Chatenay erzogen habe, gegründet sei. Die obige, in den Annalen sehr gerühmte, und auch von Mas empfohlene Frucht ist, wegen später Reife und trefflichen Geschmacks häufig anzupflanzen und trugen die Bäume bereits als starke Baumschulenstämme fast jährlich voll. Reis erhielt ich von der Soc. v. Mons und dem Hrn. Comte de Lambertye zu Chaltrait überein, auch sandte Lucas, 1868, mir dieselbe, wohl weiter von Hrn. Baltet abstammende Frucht. Vorläufige Beschreibung gab ich Monatshefte 1869, S. 325.

Literatur und Synonyme: Annales VI, S. 71, ohne Synonyme, stellen eine große, lebhaft geröthete Kirsche dar; der Verger giebt, S. 61, Nr. 29 als De Planchoury und mit dem Beisatze, daß Dr. Bretonneau sie verbreitet habe, Beschreibung und gute Abbildung in Größe der bei mir erwachsenen Früchte. Morthillet, Meilleurs Fruits II, S. 175, hat den Namen, sicher irrig, nur als Synon. von Belle de Chatenay und führt bei dieser als Synonyme an: Belle de Sceaux, Gros de Sceaux, Magnifique de Sceaux, Belle de Spa, Cerise d'Agen, Cerise de crêve, Angleterre tardive, Cerise de Saxe, Cerise de Planchoury, bei welchem letztern Synon. er auf den Congress Pomologique Bezug nimmt. Von den gedachten Synonymen gehören die ersteren unzweifelhaft der Chatenays Schönen, von letzteren mehrere aber nicht. Baltet führt, Monatsschr. 1864, S. 201, die Obige kurz auf und giebt neben ihr auch die Belle de Chatenay. — Vom Grafen Lambertye bekam ich unsere Frucht auch als De Spa, welcher Name einzeln auch als Synonym der Reine Hortense vorkommt. — Was ich von der Societät in

London als Late Duke erhielt, war ganz unsere obige Frucht. — Auch das, was ich durch Lucas in Frucht als Cerise Rose Charmeux erhielt, war ganz die Obige. Bei Cerise Rose Charmeux bemerkt Hr. Morthillet, daß sie eine durch Hrn Rose Charmeux gewonnene Reproduktion der Chatenays Schönen sei (richtiger wohl der Obigen), und sind Beispiele von Reproductionen einer ganz gleichen Frucht durch die Kernzucht mehrfach vorgekommen. — Hr. Morthillet sagt (S. 177), daß er nicht behaupten wolle, daß alle, bei Belle de Chatenay von ihm genannten Synonyme auch zu derselben Sorte gehörten, sondern vielmehr zu mehreren ähnlichen Früchten gehörten, und möge die Chatenay's Schöne mehrmals aus den Steinen reproducirt sein. Als Sippschaften nimmt er an: 1. Belle de Chatenay, 2. Anglaise tardive (Late Duke des Anglais); 3. Donna Maria, eine Amarelle, die wenig Werth habe (Donna Maria kommt auch als Synonym bei Royal Duke und Reine Hortense vor). Die Anglaise tartive hat Hr Morthillet S. 179 als für sich bestehende Sorte mit dem Synonym Cerise Anglaise, Angleterre tardive, Royale Tardive; und die Royale Tardive hat er S. 155 wieder als Sorte für sich mit den Synonymen: Cerise Anglaise, Anglaise tardive (nach dem Citate, unsere Wahre Englische Kirsche mit gefärbtem Saft!) Cherry Duke und Late Duke (Hogg), (Late Duke hat ungefärbten Saft; man sieht welche Unsicherheiten entstehen, wenn man Synonyme nach Büchern feststellt). — Die Annalen haben I, S. 107 eine Royale tardive d'Angleterre, mit Synonym Cherry Duke (nach Noisette) und sagen, daß die Sorte gemeint sei, welche Noisette im Jardin Fruitier aufführe, lassen es aber, in sehr ungenügender Beschreibung ungewiß, ob diese färbenden Saft habe oder nicht; was ich durch das bezogene Reis noch nicht entscheiden konnte. Der Verger dagegen hat Nr. 32 eine Anglaise tardive (in der Abbildung der Frucht der Annalen ähnlich), der als Synonyme beigegeben werden: Late Duke (nach Morthillet S. 179), Cherry Duke (nach Noissette) und Royale tardive d'Angleterre (nach Annales I, 107), wobei die Notiz gegeben wird, daß der Saft nicht färbend sei. Downing 1866, S. 172 und Hogg im Manuale, haben als Synonyme von Late Duke Anglaise tardive (der Lond. Catal. auch noch als Synonym von Royal Duke die unsere Frühe Lemercier ist), deuten aber nur in der Farbe des Fleisches an, daß sie nicht färbenden Saft habe. — Als Royale tardive erhielt ich durch Lucas 1867, wohl herstammend aus Baltets Pflanzungen, eine Frucht mit färbendem Safte, ganz der May Duke, Royale hative) ähnlich, nur später zeitigend, und diese dürfte die rechte Royale tardive sein.

Gestalt: In günstigem Boden groß, bei mir wie Fig. a, meist wie b, stumpfherzförmig, oft rundherzförmig, am Stiele stark abgestumpft, am Stempelpunkte nur wenig, meist nicht gedrückt; zu beiden Seiten etwas gedrückt, am stärksten auf der Rückenseite. Der Bauch zeigt nur flache Furchen, der Rücken auch, oder ist ungefurcht, der Stempelpunkt steht schwach vertieft, etwas mehr nach dem Rücken hin, und unterwärts der sich erhebenden Bauchspitze der Frucht. Die Früchte sitzen theils einzeln, theils gepaart.

Stiel: hellgrün, mittelstark, hat meistens kurzen Absatz, häufig mit ein bis zwei Blättchen, oft auch längeren Absatz, an dem dann meist schöne Augen und mehrere kleine Blättchen stehen. Er sitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt, und nach dem Rücken kaum stärker abfällt.

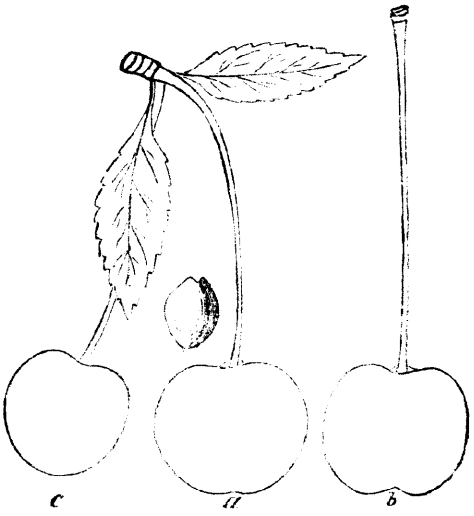
Haut: fein, wie durchscheinend, anfangs etwas gelblich roth, mit dunkleren feinen und stärkeren Flecken, zuletzt dunkelkirschroth.

Fleisch: ein Geringes röthlich mattweiß, zart, sehr saftreich; Saft ungefärbt, bei starker Reife nur schwach gefärbt, fast ganz süß, mit wenig Säure.

Der Stein löst sich gut vom Fleische, ist mäßig groß, nicht sehr dickbackig, eioval, einzeln, mehr breiteiförmig, am Stielende etwas abgeschnitten, Rückenkanten flach, mit feinen Nebenkanten; die Mittelkante steht stumpf vor und erhebt sich am Stielende etwas über die Grundform.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche Ende der sechsten und Anfang der siebten Woche der Kirschenzeit, bei ihrer Süßigkeit stellten ihr die Ameisen nach.

Der Baum wächst rasch, setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe sind feiner und nehmen nach oben mehr ab, als die der Chatenay's Schönen, so daß man vermuthen mag, daß sie am alten Baume hängende Aeste machen. Oberd.



Kleine Natte. * $\frac{+}{+}$, Ende d. 4. bis 5. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Schon vor mehreren Jahren hatte Hr. Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck mir brieflich mitgetheilt, daß er dort aus Holland eine Kirsche von der Natte besitze, die eine andere sei, als die Kirsche von der Natte des Handbuches, und daß er diese weit mehr schätze, als die im Handbuche aufgeführte Sorte, die dort wenig trage. Ganz eben so urtheilte später Hr. Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland, ein sorgfältiger Forscher in der Pomologie, und ist nunmehr diese andere Natte, die man, zum Unterschiede, wie oben, benennen möchte, im Niederländischen Baumgarten beschrieben worden. Ich glaube nun wohl, daß wenn die größere und bessere Sorte unseres Handbuches bei Manchen nicht trug, dies zunächst am Unterstamme gelegen habe, wozu man meist Wildlinge von Süßkirschen nahm, die allermeist allein als Unterlage verwendet werden (und Hr. Hartwig schrieb auch, daß er als Unterlage Süßkirschen-Wildlinge verwende); denn von mir auf Weichselwildlinge veredelt (die Kerne nahm ich meist von der Großen Weinkirsche des Handbuchs), hat sie bei mir in Bardowieck, Nienburg und Jeinsen sehr gut getragen und saßen auch wieder zwei schon große Hochstämme 1869 und 1870 sehr voll und so voll, daß recht häufig zwei bis drei Früchte an demselben Stielabsatze saßen, während ich wieder geringe Fruchtbarkeit längere Jahre hindurch bemerkte bei drei, recht großen, sicher auf Süßkirschen-Wildlingen veredelten Stämmen der Kirsche von der Natte in einem Garten bei Lüneburg mit gleichem Boden, wie in Bardowieck. Indeß äußern Gegend und Boden auf größere und geringere Tragbarkeit einer Frucht auch großen Einfluß, und wo man die größere und bessere Kirsche von der Natte nicht fruchtbar findet,

wird es zweckmäßig sein, den Anbau der Obigen zu versuchen. Diese trug auch in Zeinsen äußerst voll, 1869 und 1870 so voll, daß ich sehr viele Früchte ausbrach, doch blieben die Früchte zu klein und waren 1869 und 1870 allermeist nicht größer als Fig. c oben. — Mein Reis erhielt ich von Hrn. Kunstgärtner Hartwig und paßt die Frucht auf die im Boomgaard gegebene Beschreibung. Früchte, die ich 1869 am 28. Juli von ihm gesandt erhielt, waren alle so groß als Fig. a oben und hatte in dieser Größe die Sorte allerdings Werth. Früchte auf meinem Probezweig, die ich erst in der 5. Woche der Kirschenzeit aß, waren jetzt fast süß und von sehr angenehmem Geschmacke.

Literatur und Synonyme: In den Boskooper Fruchtsorten, 2. Lieferung, Nr. 28, findet sich unsere hier vorliegende Frucht als Kers van der Natt, und werden irrig als Synonyme dabei Bettenburger Natte und Doppelte Natte angegeben. Es wird verwiesen auf Knoop II, Fol. 14. Der Niederländische Baumgarten bildet sie III, Taf. 6, Fig. 23, in Größe und Form, wie unsere Fig. b oben, ab, doch ohne Blättchen am Stiele, und wird die Identität mit der Kirsche von der Natte des Handbuches widerrufen. Es wird gesagt, daß sie in Holland schon sehr lange gebaut worden sei, sie werde überhaupt im Norden, auch in Dänemark und Norwegen gebaut, eigne sich aber weniger für südliche Gegenden.

Gestalt: Bei mir blieb sie klein, und meist noch kleiner als Fig. a oben, und sehr volltragende Probezweige hatten die Größe von Fig. c. Die Form ist gerundet. Am Stiele ist sie etwas gedrückt; am Stempelpunkte sehr wenig; Bauch und Rücken sind kaum etwas gedrückt und ohne Furchen, an deren Stelle sich auf dem Rücken nur eine sehr feine Linie findet. Der Stempelpunkt sitzt in kleinem, flachen Grübchen.

Stiel: mittelstark, gelbgrün, etwas geröthet, gewöhnlich sanft gebogen, 1½—1¾" lang, sitzt in flacher, enger Höhle, deren Rand sich rundherum gleichmäßig erhebt. Der Stiel hat einen mäßig langen, oder kurzen Absatz, an dem meistens 2—3 Früchte hängen, oft auch 1—2 kleine Blättchen sitzen, die häufig dagegen auch fehlen.

Haut: so consistent, daß sie einigem Drucke widerstehen kann, glänzend, in der Reife schwarzbraun, zuletzt fast schwarz.

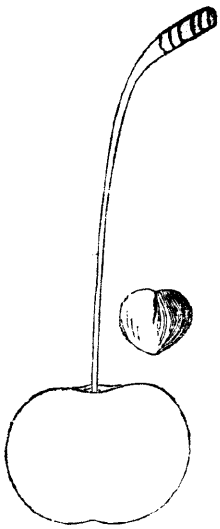
Fleisch: dunkelroth, saftreich, zart; der Saft stark geröthet, der Geschmack sehr mild säuerlich und recht angenehm. Die Beschreibung im Niederländischen Baumgarten gibt an, daß der Saft hell gefärbt sei; dies paßt aber wenig zu den übrigen Kennzeichen, nach denen sie eine Weichsel ist, die als schwarzbraun und meist noch dunkler gefärbt, als in der Abbildung, bezeichnet wird.

Der Stein, welcher im Baumgarten ziemlich lang-oval und ziemlich groß abgebildet wird, während er nach dem Texte, im Verhältnisse zu der Frucht nur von mitterer Größe sein soll, war auch bei mir ziemlich eioval, am Stielende etwas abgeschnitten, nach dem Kopfe sehr zugespitzt, verhältnißmäßig ziemlich groß, Rückenkanten flach und ziemlich breit.

Reifzeit und Nutzung: Sie zeitigte in Zeinsen kaum acht Tage nach der Kirsche von der Natte unsers Handbuchs (1869 fast noch gleichzeitig mit ihr), mit der Ochsenherzkirsche, Perlherzkirsche, Späten Amarelle und andern, Ende der dritten Woche der Kirschenzeit, noch vor der Großen Prinzessinkirsche.

Der Baum wächst nach Angaben im Boomgaard mäßig etwa wie Späte Amarelle, bildet eine schöne, dichte Krone und ist sehr fruchtbar. Von den Blättern wird gesagt, daß sie meistens etwas marmorirt und dadurch kenntlich seien, was ich nicht fand.

Oberdieck.



Plattgedrückte Schattenmorelle. ** †, Ende Aug, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese werthvolle Sorte fand ich 1862 auf der Superintendentur zu Herzberg am Harze, wo sie in diesem sehr frühen Jahre am 15. August, an nördlicher Wand, hochreife Früchte hatte, während in Jeinsen die Große lange Lothkirsche in nördlicher Exposition bereits passirt und Büttners späte Weichsel der Reife nahe war. Sie ist kenntlich durch ihre stark plattgedrückte Gestalt, wovon ich sie benannte, und muß ich sie für eine bisher unbekannte Sorte halten, da unter allen in Truchseß Werke vorkommenden Weichseln ihr in der Form nur nahe kommen die Braune Soodkirsche, (Truchs. S. 583), die aber schon Ende Juli reift, und die Schwarze Weichsel mit halbgefüllten Blüthen, die zwar Ende August reift, aber wenig trägt, während obige jährlich sehr voll sitzt, auch keine halbgefüllten Blüthen bringt. Sie hat dadurch als Schattenkirsche Werth, daß ihre Reifzeit zwischen die der Großen langen Lothkirsche (Doppelte Schattenmorelle), der sie an Größe ziemlich gleich kommt, und der Büttner's späten Weichsel etwa mitten inne zu stehen kommt.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: wie schon gedacht, merklich plattgedrückt, weit breiter als hoch und gehört die Frucht noch zu den großen. Am Stiele ist sie stark, am Kopfe fast eben so stark gedrückt; der Bauch ist nur wenig, der Rücken etwas stärker gedrückt. Die Furchen sind unbedeutend. Der Stempelpunkt sitzt in flacher, weitgeschweifter Höhlung.

Stiel: stark, lang, hellgrün, sitzt in flacher, ziemlich weiter Höhle.

Haut: stark, mattglänzend, in vollster Reife dunkelschwarzbraun, und kann sie bei dunkelbrauner Färbung schon als reif betrachtet werden.

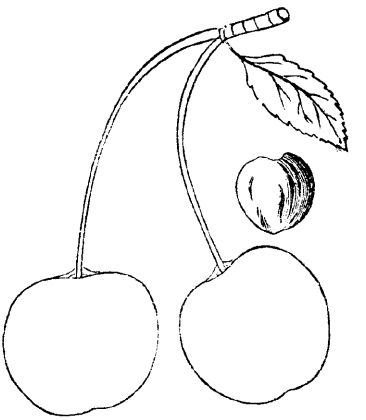
Das Fleisch ist zart, schmelzend, voll Saft, nebst dem Safte sehr dunkelroth. Der Geschmack mild und erquickend säuerlich.

Der Stein ist plattgedrückt rund, breiter als hoch, verhältnißmäßig nicht groß, gleicht dem Steine der Glaskirschen, ist am Stielende merklich abgeschnitten mit einer Höhlung für die Insertion des Stiels, am Kopfe fast gerundet, mäßig dickbackig; die breiten Rückenkanten sind flach; vom Stielende ziehen mehrere Afterkanten sich herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte, wie gedacht, 1862 an nördlicher Wand, Mitte August, so daß sie in dieser Exposition in gewöhnlichen Jahren Ende August zeitigen wird. Ist werthvoll für Tafel und Haushalt.

Der Baum wächst rasch, noch stärker als der der Doppelten Schattenmorelle, ist sehr fruchtbar und sind die starken Triebe dadurch kenntlich, daß sie einfarbig hellgrün, nicht gefleckt sind, wie die der Doppelten Schattenmorelle, und auch der Büttners späten Weichsel, und daß das flach ausgebreitete, starke und große Blatt recht breitelliptisch ist.

Oberdieck.



Achers Weichsel. * ††, 5. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Acher ist ein Fluß in der Rheingegend und könnte man etwa davon den Namen herleiten wollen, daß sie dort entstanden sei; nach einer von Hrn. Charles Baltet im Bulletin du Cercle Professoral in Belgien, 1868, Nr. 1 und 2, gegebenen Nachricht ist indeß die Griotte Acher, welche als die fruchtbarste von allen bezeichnet wird, erzogen von einem Hrn. Acher zu Yvetot in Frankreich. Mein Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Lucas, weiter bezogen von Hrn. Baltet, und darf annehmen, die Sorte ächt erhalten zu haben, da auch Lucas die Fruchtbarkeit rühmte.

Literatur und Synonyme: Ich finde sie bisher nur in dem Werke des Hrn. Morthillet S. 191 kurz aufgeführt, wo über ihre Herkunft Näheres nicht gesagt, jedoch auf die Revue horticole vom 1. April 1864 verwiesen wird.

Gestalt: mittelgroß, rund herzförmig. Am Stiele ist sie mäßig stark abgeschnitten, am Kopfe nur so weit gedrückt, als das bald flache und kleine, bald stärkere Stempelgrübchen reicht. Der Bauch ist wenig oder gar nicht gedrückt, ohne Furche, der Rücken stärker gedrückt, hat jedoch auch daselbst nur schwache oder keine Furche, doch ist die Farbe daselbst lichter.

Stiel: grün, mittelstark, sanft gebogen, hat am Absatze oft ein

bis zwei Blättchen, sitzt in flacher Höhle, deren Rand nur nach dem Rücken hin etwas stärker abfällt. Am Stielabsatze sitzen meistens mehrere Früchte.

Haut: consistent, stark glänzend, schwarzbraun, fast schwarz.

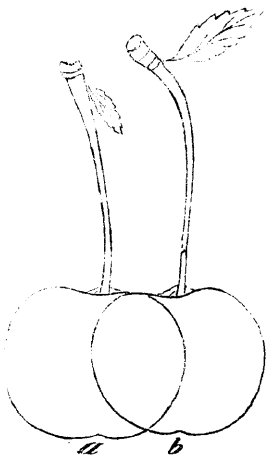
Das Fleisch ist dunkelroth, saftreich, der Saft stark gefärbt, der Geschmack ziemlich mild säuerlich, doch sticht die Säure etwas vor. Hr. Morthillet bezeichnet den Geschmack als sehr sauer, selbst etwas herbe, doch findet er bei mehreren Früchten starke und unangenehme Säure, wo andere Autoren den Geschmack als mild säuerlich bezeichnen.

Der Stein ist am Stielende charakteristisch stark abgeschnitten, eiförmig, fast elliptisch, ziemlich groß (doch im Holzschnitte größer, als in der Natur), dickbackig. Rückenkanten stark, stehen über die Grundform wenig vor.

Reifzeit und Nutzen: Zeitigt in der 5. und 6. Woche der Kirschenzeit. Ist zu den Zwecken, wozu man Weichseln verwendet, immer gut brauchbar.

Der Baum wächst lebhaft, macht aber bei mehrerer Entwicklung recht feine Triebe; der Probezweig gab bald bei mir die ersten Früchte und saß voll.

Oberdieck.



Süße Morelle. * ††, Anf. d. 6. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser Sorte erhielt ich mit der Bemerkung, daß die Frucht groß und vorzüglich sei, von Hrn. Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland. Sie ist im Niederländischen Baumgarten bereits beschrieben und abgebildet, und Zoete Morelle nur genannt im Gegensatze zu einer Dubbelde Zuure Morelle (unserer Großen langen Lothkirsche, die in England Morello heißt) und unterscheidet sie sich von dieser letzten dadurch, hat auch dadurch Werth, daß sie noch etwas vor der Großen langen Lothkirsche zeitigt. Vielleicht habe ich sie als Frühe Schattenmorelle früher schon besessen, die mir wieder eingegangen ist. Woher die Sorte ursprünglich stammt, weiß ich nicht. Sie verdient als Schattenkirsche häufigen Anbau.

Literatur und Synonyme: Der Niederländische Baumgarten hat sie III, Taf. 8, Nr. 32, als Zoete Morelle. Auch in den Boskooper Fruchtsorten, 2. Lieferung, Nr. 18, S. 161, findet sie sich als Zoete Morelle, mit dem Synonym Brüsselsche Bruyn und Verweisung auf Knoops Frucht des Namens, wo indeß in der Anmerkung schon bemerkt wird, daß diese Zoete Morelle nicht die Brüsselsche Braune des Handbuches sei. Es wird schwer zu unterscheiden sein, ob die hier vorliegende Frucht oder die Brüsseler Braune des Handbuches die rechte Brüsseler Braune von Knoop sei. — Von Hrn. Dr. Lucas erhielt ich, als weiter abstammend von Schiebler in Celle, eine Frühe süße Morelle, die nur sehr klein war und eine andere ist, doch durch eigenthümlich piquanten Geschmack sich auszeichnet.

Gestalt: Groß, stumpfherzförmig, mit Neigung zu einer viereckigen Form. Am Stiele ist sie mäßig stark abgestumpft, meistens

auch am Kopfe etwas gedrückt. An Bauch und Rücken ist sie nur wenig gedrückt, etwas stärker auf der Rückenseite; der Bauch hat nur schwache Spur von Furche, der Rücken zeigt meistens flache Furche mit darin herabgehender, feiner Linie; der Stempelpunkt liegt in ziemlich starker und weiter Vertiefung.

Stiel: stark, meist 1¼" lang, auch meist nur sanft und wenig gebogen, zeigt an einem gewöhnlich kurzen, selten längeren Absatze mitunter ein recht kleines Blättchen, einzeln deren zwei und sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle, deren Rand zu beiden Seiten sich etwas erhebt und nach dem Rücken hin meistens noch bemerklich stärker abfällt.

Haut: ziemlich stark, etwas matt glänzend, in der vollen Reife dunkelbraun, zuletzt schwarzbraun.

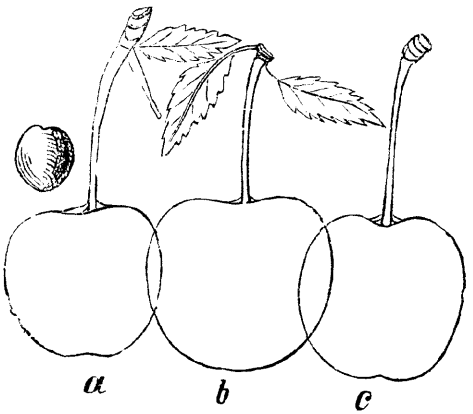
Das Fleisch ist nur wenig heller roth, als die Haut, zart, saftreich; der Saft gefärbt, der Geschmack mild und erfrischend säuerlich.

Der Stein ist kurz oval, etwas zu elliptisch neigend, mäßig dickbackig; die stumpfen Rückenkanten, von denen die Mittelkante nur etwas vortritt, erheben sich über die gedachte Form nur sehr wenig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1867, fast gleichzeitig mit der Großen Prinzessinkirsche, in den folgenden Jahren etwas später, nach der Großen schwarzen Knorpelkirsche, Anfang der sechsten Woche der Kirschenzeit, noch etwas vor der Großen langen Lothkirsche.

Der Baum wächst gut und trägt reich, gedeiht, nach Angabe der Boskooper Fruchtsorten in allen Formen und wird sich ohne allen Zweifel auch sehr gut als Schattenkirsche ziehen lassen. Es wird in dem Niederländischen Baumgarten angegeben, daß der Baum nicht so stark wachse, als der der Großen langen Lothkirsche, (Doppelte Schattenmorelle), und unterscheide er sich von dieser durch etwas gelblichere Färbung der Sommertriebe und rauhere Punkte, welche der Großen langen Lothkirsche beinahe fehlten, auch kleinere, stärker glänzende und feiner gezahnte Blätter, wodurch der ganze Baum mehr gelblich aussehe.

Oberdieck.



Kaiserliche Weichsel. Fast, ** †, Ende d. 5. W. d. K.-Z. Griotte Imperiale.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser guten, tragbaren Sorte erhielt ich von Hrn. Präsidenten Mas zu Bourg-en-Bresse in Frankreich und von den Hrn. Simon-Louis zu Metz überein, welche Letzterern das Reis weiter von Hrn. Galopin zu Lüttich bezogen. Ob die Sorte schon älteren oder neueren Ursprungs ist, habe ich noch nicht erfahren können. Nach der näheren Beschreibung der Frucht im Verger des Hrn. Mas und in Hrn. Morthillets Werke (Les meilleurs Fruits, Tom. II, Cerisier, S. 190) darf ich annehmen, die rechte Sorte zu besitzen, finde jedoch die Frucht nicht, wie Hr. Morthillet, allzusauer (weshalb er sie als Fruit detestable bezeichnet, was, wenn es sich so fand, am Boden gelegen haben müßte), sondern ist sie eine in der Reife selbst angenehme und erfrischend säuerliche Frucht, wie sie auch Hr. Mas im Verger bezeichnet, die sich lange am Baume halte, und zeige der Baum sich sehr fruchtbar, ja mein Probezweig trug selbst 1868 voll, wo für die Kirschen ein Mißjahr war und namentlich Weichseln wenig ansetzten. Die Sorte verdient sehr weitere Beachtung, hat jedoch den Fehler, daß, wenigstens nach den beiden, auf Süßkirschen gesetzten Probezweigen der Baum schwach wachsen wird; auch waren in meinem Boden die meisten Früchte noch kleiner als die oben gezeichnete Figur a. Vergleiche jedoch im Artikel Literatur das Urtheil im Verger.

Literatur und Synonyme: Hr. Morthillet hat sie am angeführten Orte als Griotte Imperiale, mit den Synonymen Double Marmotte, Griotte à courte queue, Imperial Morello (Downing). Hr. Mas im Verger hat sie S. 31, Nr. 14, als Imperiale, mit den Synonymen Imperial Morello, Cerise Imperiale (Leroy's Catalog von 1865), und Griotte double Marmotte (nach Baltets Catalog), unter welchem letzten Namen ich auch Früchte von Hrn. Dr. Lucas erhielt, die mit meiner Sorte identisch schienen. Hr. Mas bildet die Frucht noch merklich größer ab, als Fig. a, räth aber, die Sorte auf Mahaleb zu veredeln und an eine Wand

mit nördlicher Exposition zu setzen, bemerkt auch, der Baum erfordere im Schnitte einige Sorgfalt, da er (was ich auch am Probezweige bemerkte), nach unten leicht kahl werde. Bei sorgfältigem Schnitte trage er reich und jährlich des fruits reellement remarquables. Er setzt noch hinzu, daß der Baum, als Halbstamm oder Hochstamm erzogen, auch in den Obstgarten (Verger) passe, und sehr dem der Griotte du Nord (unserer Doppelten Schattenmorelle) gleiche. Downing hat in der Ausgabe von 1866, S. 275, eine Imperial Morello, die er mit den nur kurzen Angaben aufführt, daß sie eine reich und bald tragende Sorte sei, von mittlerer Größe, rundlich, dunkelroth, Fleisch zart, saftreich, acid, reifend Ende Juli. Diese in Downings Gegend so spät angegebene Reife möchte, wenn auch die übrigen Kennzeichen gut passen, etwas zweifeln lassen, ob Downing unter dem Namen unsere Frucht habe, deren Reife Hr. Mas Ende Juli angiebt. Doch reifte sie auch bei mir schon einmal in der 4. Woche der Kirschenzeit, 1870 erst in der 5., Ende Juli. Elliot S. 225 hat die Imperial Morello gleichfalls, und setzt die Reife auch Ende Juli oder Mitte August.

Gestalt: Auf Hochstämmen ist sie nur mittelgroß; nach Hr. Mas wird sie jedoch am Spaliere oft sehr groß. Die Gestalt ist theils rundlich; häufig aber erscheint die Frucht hochaussehend oder selbst etwas länglich und zu einem, an beiden Enden etwas abgestumpften, Ovale neigend. Am Stiele ist sie etwas abgestumpft, auch am Stempelpunkte etwas gedrückt, einzeln jedoch auch nur wenig gedrückt und fast zugerundet. An beiden Seiten ist sie nur etwas gedrückt; der Bauch zeigt flache weite Furche, der Rücken meist nicht, sondern nur eine feine Linie; indeß bemerkt man an manchen Exemplaren nach dem Stiele hin auch eine tiefere Furche. Der Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes in ziemlich starkem Grübchen. Die Figur a stellt die Frucht dar, wie sie in den größesten Exemplaren bei mir erwuchs; Fig. b, wie ich von Hrn. Professor Selig zu Kiel ein Dutzend Früchte erhielt; Fig. c, wie ich sie von Lucas als Double Marmotte erhielt.

Stiel: stark, ganz kurz, oft kaum 1″ lang, fast gerade, sitzt in großen Exemplaren in weiter tiefer Höhle, deren Rand sich fast rundherum gleichmäßig erhebt, jedoch einzeln nach dem Rücken hin stärker abfällt.

Haut: fein, glänzend, in der Reife schwarzbraun.

Das Fleisch ist zart, sehr saftreich, der Saft gefärbt, der Geschmack von milder Säure, sehr angenehm und erfrischend.

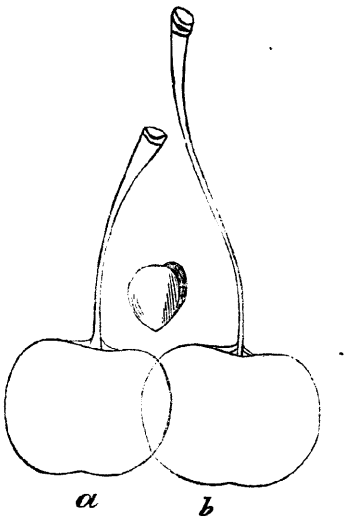
Der Stein, der selbst in der Reife mit dem Stiele noch merklich zusammenhängt, jedoch beim Genusse sich mit dem Stiele nicht aus der Frucht herausziehen läßt, ist mäßig groß, höher als breit, eioval oder langeiförmig; die ziemlich starken, jedoch nicht breiten Rückenkanten, die sich nach dem Kopfe hin etwas erbreiten, erheben sich nach dem Stielende hin etwas und treten überhaupt über die längliche eiovale Form etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte bei mir früher einmal mit der Späten Amarelle, zweimal jedoch erst genügend mit der Großen schwarzen Knorpelkirsche erst in der fünften Woche der Kirschenzeit; die Frucht hält sich lange am Baume.

Der Baum hat ziemlich kleines Blatt. Ueber seine Vegetation siehe den Artikel Literatur, namentlich die Angaben im Verger.

Oberdieck.

Nr. 230. Schöne von Brügge. Truchseß III, b. Amarellen.



Schöne von Brügge. ** †, Ende d. 3. W. d. K.-Z. Belle Brugeoise de St. Pierre.

Heimath und Vorkommen: Das Reis der hier genannten Sorte erhielt ich von dem Hrn. Comte de Lambertye zu Chaltrait in Frankreich, der im Handbuche bereits mehrmals als Forscher im Kirschenfache genannt worden ist, und habe ich über die Sorte noch nichts weiter ausfinden können, als daß Hr. Thierry zu Haelen sie im Cataloge unter den Namen Belle Brugeoise St. Pierre, mit dem Synonym Cerise de Bruges und den Kennzeichen: Gros und Aout aufführt. Sie muß ganz neueren Ursprungs sein. Bei mir ist sie seit vier Jahren, wo sie trug, mittelgroß, reifte noch 3—4 Tage vor der späten Amarelle, der sie ähnlich, auch im Allgemeinen gerade nicht vorzüglicher, jedoch noch bemerklich süßer und durch beigemengte Säure piquant ist, weshalb sie für Viele vorzüglichen Geschmack haben wird. Jahn theilt mir mit, daß der Baum die Vegetation des Großen Gobet habe, und mag ich auch darnach glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben, da die obige nach Frucht und Baum wohl zu den Amarellen gehört, wobei indeß der junge Baum bei mir nicht so große Blätter hat, als ein Baum des Großen Gobet.

Literatur und Synonyme: Ich kann, wie schon gesagt, für die Sorte nur erst den Catalog des Hrn. Thierry zu Haelen anführen, welcher schreibt

Belle Brugeoise St. Pierre mit dem Synonym Cerise de Bruges. Ist ein Herr St. Pierre etwa der Erzieher? oder bezeichnet St. Pierre ein Kloster oder Besitzung bei Brügge, wo die Sorte entstand?

Gestalt: mittelgroß, am Stiele stark, auch am Kopfe ziemlich gedrückt, so daß sie zu einer viereckigen Form wenigstens neigt. Am Bauche ist sie fast nicht, am Rücken stärker gedrückt. Der Bauch hat kaum Spur von Furche oder ist nicht gefurcht; der Rücken zeigt häufig eine breite, recht flache Furche; der Stempelpunkt sitzt in schönem, oft selbst starkem Grübchen, meist etwas mehr nach dem Rücken hin, so daß, wenn man die Frucht vom Bauche ab betrachtet, ohne daß man die Fläche am Stempelpunkte sehen kann, sie nach dem Kopfe hin zugerundet erscheint.

Stiel: etwas gelbgrün, mittelstark, von 1 1/6 bis zu 1 1/2" Länge, selten länger und wenn er kürzer und dann stark ist, fast gerade, und sitzt in weiter tiefer Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin etwas stärker abfällt. Es sitzen oft zwei Früchte an einem gemeinschaftlichen Stielabsatze.

Haut: fein, doch gegen Druck nicht zu empfindlich, durchscheinend, glänzend, glaskirschenroth, später etwas dunkler roth.

Das Fleisch ist zart, saftreich, gelblich; der Saft, bei voller Reife, wie gewöhnlich bei Amarellen, schwach geröthet, der Geschmack süßsäuerlich, erquickend und sehr angenehm.

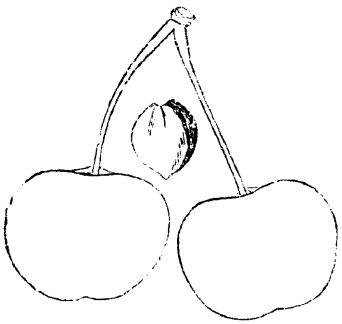
Der Stein ist nicht dickbackig, kurz oval, zum Runden neigend. Am Stielende ist er etwas abgestumpft und verderben die mäßig starken Rückenkanten die Form nur wenig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1865 und 67 fast gleichzeitig mit der Bouquetamarelle, Ende der dritten Woche der Kirschenzeit.

Der Baum wuchs bei mir auf einem Zwerge und einem Probezweige kräftig und gesund. Der Probezweig trug mehrmals, namentlich 1867 sehr voll, worauf der Probebaum leider weggenommen werden mußte. Triebe des jungen Baumes sind dünn, so daß die Sorte wohl zu den Amarellen gehören wird.

Oberdieck.

Nr. 231. Montmorency von Bourgueil. Truchseß III, b. Amarellen.



Montmorency von Bourgueil. ** †, Ende d. 4. W. d. K.-Z.

Heimath und Vorkommen: Ist eine gute Sorte, deren Reis Jahn von Papleu in Belgien als Cerise Montmorency Bourgueil erhielt und mir mittheilte. Wird vielleicht eine schon ältere Sorte sein, die etwa in Frankreich entstand und wird der Zuname den Ort ihrer Entstehung andeuten, so wie der Name Montmorency von Aehnlichkeit der Sorte, mit andern, so benannten Kirschen gegeben sein wird, denen auch der Baum im Wuchse gleicht. Mas vermuthet im Verger, daß sie von der kleinen Stadt Bourgueil im Anjou, von der sie den Namen trage, herstammen möchte. Die Frucht hat mit der Süßen und Späten Amarelle manche Aehnlichkeit, unterscheidet sich aber von dieser und vom Großen Gobet durch wenigeren Druck am Kopfe, den Mangel einer tieferen Furche und am meisten durch die eigenthümliche, breiteiförmige, in ein scharfes Spitzchen auslaufende Form des Steins. Die Sorte verdient sehr weitere Beachtung der Pomologen, doch trug ein Buschbaum, dem ich von der Erde ab die Zweige ließ und seit 8—9 Jahren steht, immer nur mäßig voll.

Literatur und Synonyme: Mas, Verger Nr. 61, hat Abbildung und Beschreibung gegeben. Der Catalog der Herren Simon-Louis zu Metz bezeichnet sie als gros, clair rouge; chair fine, douce, un peu acidulée, bonne, und vom Baume wird gesagt, daß er klein bleibe und hinreichend fruchtbar sei. Hr. Morthillet hat in seinem Kirschenwerke, S. 205, eine kurz beschriebene Cerise de Bourgueil, mit den Synonymen: Montmorency de Bourgueil und Monstrueuse de Bourgueil. Er giebt als Kennzeichen an: groß, breiter als hoch, an beiden Enden gedrückt; Stiel kurz; Haut lebhaft roth; Fleisch blanche (d. h. mit nicht färbendem Safte), fein, säuerlich; Stein groß, kurz oval, am Kopfe spitz, Reifzeit Julius. Sie habe viel Aehnlichkeit mit dem Großen Gobet, sei auch nicht fruchtbarer. Diese Angaben stimmen mit meiner Sorte. — S. 172 berichtet Morthillet, bei seiner Belle de Choisy (die vielleicht nicht unsere Schöne von Choisy ist, wie er auch glaubt, unsere Frucht des Namens unter der 2. Sorte Duhamels, von dem Cerisier à fruit ambré zu erkennen), daß er die ihm zugekommene zweite Du-

hamelsche Sorte seines Cerisier à fruit ambré, auch unter dem Namen Cerise de Bourgueil, Monstrueuse de Bourgueil, Montmorency de Bourgueil erhalten habe, daß er aber unter diesen Benennungen auch eine zu den Montmorency's gehörende Frucht erhalten habe, die zusammenfallen werde mit der Frucht, welche M. Jaques in der Revue horticole als Montmorency de Bourgueil beschrieben habe, auf welche Frucht er später, bei den Griottes claires zurückkommen werde. Dies wird die auf S. 205 wieder vorgebrachte Frucht sein, und wäre dann die Sorte in der Revue horticole zuerst beschrieben. Jahn sagt, bei Beschreibung seiner Bleichrothen Glaskirsche (Nr. 147 des Handbuches), daß er diese auch unter dem Namen Cerise de Montmorency Bourgueil erhalten habe. Wie ich indeß die von ihm erhaltene Bleichrothe Glaskirsche in mehreren Jahrgängen nicht von der Dopp. Glaskirsche, wie ich sie von Jahn, Diel und Müschen überein besitze, habe unterscheiden können und vermuthen möchte, daß die Benennung Bleichrothe Glaskirsche, ebenso wie die Benennung Rosarothe Maikirsche (welche ganz gleich der Frühen Maiherzkirsche ist), nur durch Beschreibung noch nicht gehörig reifer Früchte entstanden sei, so hat er bei der angegebenen Identität auch nicht die ganz eigenthümliche Gestalt des Steines der Montmorency Bourgueil beachtet, die von der Form des Steines, die er bei der Bleichrothen Glaskirsche angiebt, sehr verschieden ist.

Gestalt: mehr als mittelgroß, oft nur mittelgroß, in günstigen Lagen wohl groß. Am Stiele ist sie stark abgeschnitten, am Kopfe mäßig stark gedrückt, an Bauch und Rücken ist sie fast gar nicht gedrückt und selbst Furchen sind auf Bauch und Rücken kaum bemerklich. Der Stempelpunkt sitzt in schönem Grübchen, oft etwas mehr nach der Rückenseite hin.

Stiel: kurz, oft einen Zoll lang, nicht über $1^1/_4$" lang, mittelstark, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhlung, deren Rand sich rundherum gleichmäßig erhebt.

Haut: glänzend, fein, glaskirschenroth, zuletzt ziemlich dunkel.

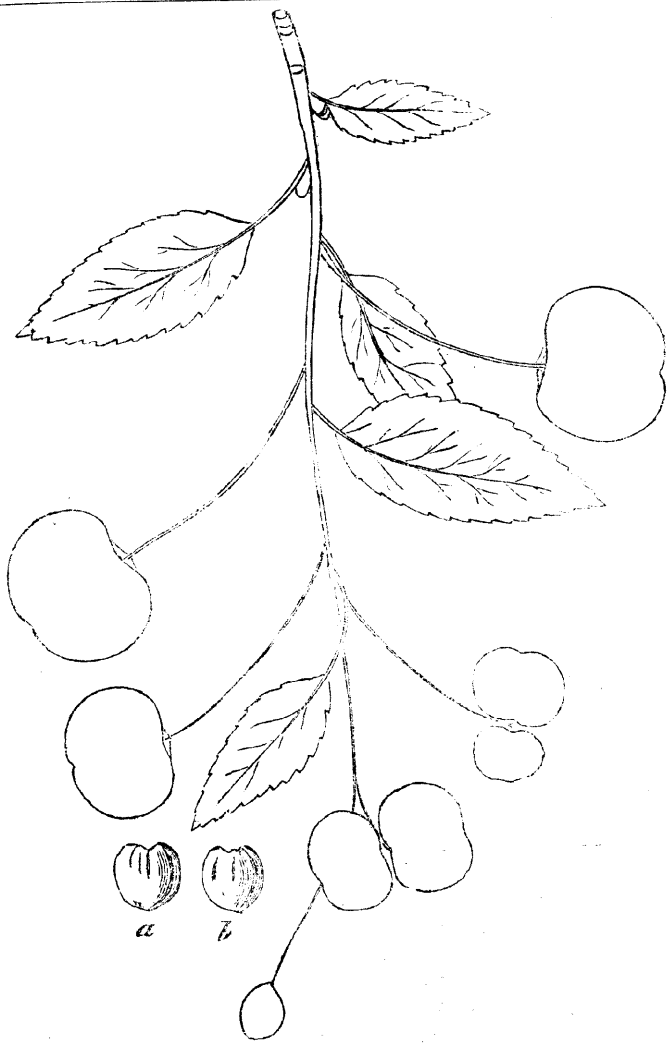
Das Fleisch ist zart und mit dem reichlich vorhandenen Safte schwach röthlich gefärbt. Der Geschmack ist süßer als bei andern Glaskirschen und Amarellen, und nähert sich in rechter Reife der Frucht dem Geschmack der Süßweichseln.

Der Stein ist mäßig groß, weniger rund als bei andern Glaskirschen und Amarellen, fast breiteiförmig, in ein merklich vorstehendes beim Anfühlen recht scharfes Spitzchen auslaufend, welche Form des Steins allein sie schon von andern Sorten genügend unterscheidet, indem auch die Späte Amarelle dazu höchstens einen leichten Ansatz hat. Am Stielende ist der Stein etwas abgeschnitten; die größte Dicke liegt etwas mehr nach der Bauchseite hin; unter den Rückenkanten steht die Mittelkante stumpf etwas vor, und erhebt sich am Stielende ein Weniges.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Späten Amarelle meist noch etwas vor dem Großen Gobet, Ende der vierten Woche der Kirschenzeit. Ist für die Tafel angenehm und wird, wo der Baum recht tragbar ist, auch für den Haushalt gut sein.

Der Baum wächst bisher langsam, hat in Trieb und Blatt Aehnlichkeit mit dem Großen Gobet und deuten die Zweige bereits an, daß sie, bei mehrerem Alter des Baumes sich auch hängen werden. Vielleicht hätte er an Fruchtbarkeit, bei mehrerem Alter des Stammes auch noch zugenommen, aber in meinem Boden sind viele Sorten weniger fruchtbar, die im feuchteren Boden fruchtbar sind.

Oberdieck.



Allerheiligenkirſche. *, liefert Früchte erſt im Nachſommer.

Heimath und Vorkommen: Iſt eine ſchon lange bekannte Frucht, die aber gegenwärtig, obwohl ſie faſt in allen Werken über Kirſchen vorkommt, dennoch bereits ſehr ſelten geworden zu ſein ſcheint. Auf Allen bisher mit den Verſammlungen unſers Pomologenvereins verbundenen, großen Ausſtellungen fand ich ſie nicht, und ſah ſie zum erſten Male 1869 auf der Ausſtellung in Hamburg, wo ein gehäufter

Teller von dieser Frucht sich fand, wo ich den mit den meisten Früchten besetzten kleinen Zweig gleich zeichnete, so wie er auf den Tisch gelegt, sich darstellte, (Figur oben). Allerdings hat die Frucht an sich nur mittelmäßigen Werth, wie schon Truchseß urtheilte, und auch ich ließ sie daher schon in Sulingen wieder eingehen, da sie nicht eigentlich reich trug, hätte sie aber sorgfältig conservirt, wenn ich derzeit schon Gedanken daran gehabt hätte, einmal pomologische Werke zu schreiben. Jedenfalls scheinen unsere pomologischen Gärten die Pflicht zu haben, sie in etwa zwei angepflanzten Exemplaren zu erhalten, und, wie schon Truchseß vorschlug, mit ihr Versuche zu machen, ob sich aus den Kernen nicht noch andere und etwa noch bessere und tragbarere Sorten dieser Classe möchten erziehen lassen, was wahrscheinlich guten Erfolg hätte, zumal, wenn man andere Kirschen in Töpfen zöge und deren Blüthe durch Hinstellen in einen Eiskeller bis zur Blüthe der Obigen zu verzögern suchte. Man hat es getadelt, daß Truchseß aus dieser einzigen Frucht eine ganze Classe für sich gebildet und sie nicht lieber unter die Amarellen mit eingereiht habe, aber wie ich glaube, mit Unrecht. Gründet man das erste Theilungsprincip, wie Truchseß that, und wodurch allein er gar zahlreiche Verwechslungen von Sorten verhütet hat, auf die Form und Beschaffenheit des Baumes, so wird auch die Allerheiligenkirsche eine eigene Classe bilden müssen, und sehe ich auch nicht ein, welcher Schaden der Wissenschaft daraus erwächst, daß sie allein steht. Hätten die jetzigen Pomologen in Frankreich, Belgien und England rein auch das Truchseß'sche System zu Grunde gelegt, sie würden nicht manche wirklich verschiedene Sorten zusammengeworfen und mit unrichtigen Namen oder Synonymen belegt haben, wie es, so weit ich sehe, noch immer geschieht. Ich denke daher, daß mindestens die Pomologischen Gärten Truchseß System und mit ihm auch unsere obige Sorte zu erhalten suchen werden, zumal die Früchte, die ich in Hamburg aß, wenn auch klein, doch von gutem, süßen, durchaus nicht sauerem Geschmacke waren.

Literatur und Synonyme: Truchseß, S. 661, erhielt sie von dem Handelsgärtner Bauer zu Schweinfurt, mit der Benennung Stetsblühende rothe Kirsche. T. O. G. XIV, S. 93—98, mit Abbildung der Fruchtzweige auf Taf. 6, die ganz gut ist. Wohl noch bessere Abbildung giebt Duhamel I, Taf. VII; die Beschreibung findet sich S. 133; Truchseß giebt aber die Vegetation noch besser und anschaulicher. Duhamel bemerkt, da die Blüthen sich nicht eher als im Junius öffneten (bei uns erst gegen den Juli, O.), setze die Frucht insgemein gut an. Den Saft bezeichnet er als sehr sauer und hat etwa nicht völlig reife Früchte genossen. Duhamel hat die Sorte mit dem Hauptnamen Cerisier de la Toussaint und den Synonymen de la St. Martin und tardif. Die Uebersetzung giebt sie als Allerheiligen- oder St. Martins Kirschenbaum, Späten Kirschenbaum. Morthillet hat, S. 205, noch das Synonym Cerisier toujours fleuri. Die Reife setzt er von August bis zum Abfallen der Blätter und nennt sie auch sauer. Der Lond. Catal. hat die Frucht als Allsaints, mit den Synonymen Weeping Cherry, Cerisier pleurant, Cerise de la Toussaint, Cerise tardive, Cerise de St. Martin, Martins Weichsel, St. Martins Amarelle, Monats-Amarelle, Allerheiligenkirsche, Guignier à rameaux pendants. — Downing Ausg. v. 1854, S. 200, Ausg. v. 1866 S. 280, u. Ausg. v. 1869, S. 489, hat sie als Weeping or Allsaints und setzt noch die Synonyme Ever Flowering und C. vulgaris semper florens hinzu Auch Downing bezeichnet sie als acid.

Ehe man zu der Beschreibung der Frucht selbst geht, wird es nöthig und angemessen sein, erst die Eigenthümlichkeit des Baums ins Auge zu fassen, was Truchseß besser und ausführlicher gethan hat, als dies in einem andern Kirschenwerke sich findet, und setze ich seine Worte aus S. 662 ff. hieher:

„Der Baum hat gewöhnlich ein geringes Wachsthum, dünne, unförmlich durch einander wachsende Zweige, die mit sehr kleinen Sauerkirschenblättern besetzt sind. Sobald das Bäumchen zum Fruchttragen erwachsen ist, welches nach dem Pfropfen auf andere Sauerkirschenstämme sehr bald geschieht, treibt es mit dem Anfange des Frühlings, wenn andere Kirschenbäume zu blühen anfangen, aus den vorhandenen Fruchtaugen einen hellgrünen, mit kleinen Blättchen besetzten Fruchtzweig, welcher bis tief in den Sommer fortwächst, und sich so bis zu 6 und mehreren Zollen verlängert. In den Winkeln der ersten zwei bis vier Blättchen dieses Fruchtzweiges bilden sich die Fruchtaugen, welche zum Austreiben der Blüthensprossen für das nächste Jahr bestimmt sind, und die den Sommer über, wie andere Tragknospen, ihre gehörige Dicke und Vollkommenheit erhalten. Die Augen aber an den folgenden Blättchen der Blüthensprosse treiben, bald nach ihrem Entstehen, Blüthenstiele, die bis zur Entfaltung der Blüthen fortwachsen, sich manchmal doldenartig in 2—3 Stiele theilen, und ebenso viele Blüthen hervorbringen. Aus diesem besonderen Triebe der Blüthensprossen, die Anfangs nur mehrere schlafende Augen und dann erst, im Fortwachsen lauter blühende Knospen hervorbringen, ist leicht zu ersehen, daß der Baum nicht zugleich mit anderen Kirschbäumen, sondern erst 3—4 Wochen später, wenn die Fruchtaugen für das folgende Jahr gebildet sind, zu blühen anfangen, dann aber mehrere Monate fortblühen, so wie mit dem Fortwachsen der Blüthensprossen neue Blättchen und daneben sitzende Fruchtaugen entstehen. Der Kelch der Blume hat, wie bei anderen Kirschenblüthen, fünf Einschnitte, die weit hervorragen, die Form kleiner Stielblättchen haben, hellgrün und stark gezahnt sind. Sie legen sich bei dem Oeffnen der Blätter nur wenig zurück und halten daher die Blumenblätter enger beisammen, als sonst bei Sauerkirschenblüthen gewöhnlich ist. Erst beim Abblühen legen sie sich auf den Fruchtstiel ganz zurück und nehmen eine lebhaft rothe Farbe an, die sie auch bis zum Abfallen des ganzen Kelches behalten. Die Blumenblätter sind nicht so schaumlöffelartig ausgehöhlt und liegen nicht so horizontal als bei anderen Sauerkirschenblüthen. In dem Innern der Blüthe steht gemeiniglich nur Ein Stempel und der Fruchtknoten trägt nur eine einfache Kirsche; es gibt aber auch manchmal Blüthen mit zwei Stempeln und Fruchtknoten, worauf Zwillingskirschen entstehen, die gewöhnlich zusammengewachsen sind. Da das Fortwachsen der Blüthensprossen und die Entstehung neuer Blättchen, Blüthenaugen und Blüthen ununterbrochen, bis zum August und noch später fortdauert; so kann es in einem günstigen Jahre geschehen, daß man in diesem Monate und noch späterhin zu gleicher Zeit und an dem nämlichen Baume reife Früchte, noch grüne und zugleich Blüthen antrifft. Dieses giebt dem Baume

das Ansehen eines Gewächses aus dem südlichen Europa. Auch soll nach Gärtners Nachrichten, in dem Süden von Deutschland und Frankreich die Blüthen- und Früchtefolge viel besser gedeihen, als in unseren nördlichen Gegenden, wo meistens nur die frühen oder späten Blüthen Früchte ansetzen und die andern unfruchtbar abfallen. Der Theil des kleinen Fruchtzweiges, der Blüthen und Früchte trug, wird den Winter über dürr und fällt bei dem neuen Triebe im Frühjahre ab. Da die Zweige des Baumes sehr wild durcheinander wachsen und dünn und hängend sind, hat der Baum kein schönes Ansehen und würde nicht gepflanzt werden, wenn er nicht durch die Sonderbarkeit seiner Blüthentriebe die ganze Aufmerksamkeit des Liebhabers auf sich zöge." — Ich lasse nun die Beschreibung der Frucht folgen.

Gestalt: klein, oft auch mittelgroß; an beiden Enden ist sie etwas gedrückt; der Bauch ist nicht gedrückt und ohne Furche; der Rücken etwas gedrückt mit schwacher Furche; der Stempelpunkt steht in mäßig großem Grübchen.

Stiel: von verschiedener Länge, meist 2 — 2½" lang, sitzt in flacher Höhle und wenig vertieft.

Haut: ziemlich durchsichtig, in der Reife glaskirschenroth wie bei den meisten Amarellen, in voller Reife dunkelroth.

Das Fleisch ist weißlich, nur um den Stein etwas röthlich; der ausgedrückte Saft hat in voller Reife einen rothen Schimmer. Der Geschmack ist nach Truchseß, wenn sie lange hängt, angenehm sauer, doch nicht vorzüglich. Ich fand ihn am 3. September 1869 in Hamburg von höchst milder, angenehmer Säure. —

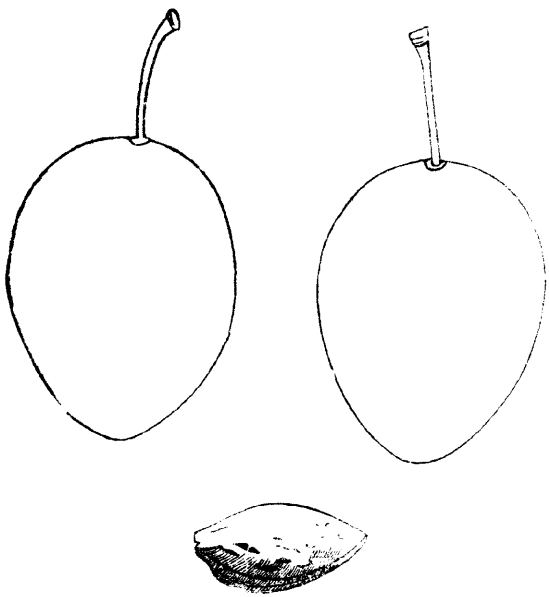
Der Stein ist nach Truchseß nach Verhältniß groß, mehr länglich als dick, und hängt mit dem Fleische mehr, als mit dem Stiele zusammen. Die Steine, die ich aus Hamburg mitnahm und nicht verwechselt habe, waren nicht länglich, wie auch Duhamel ihn abbildet, was auch die Form der Frucht kaum erwarten läßt, sondern ganz kurz oval zu rund neigend, am Stielende abgeschnitten. Die nicht breiten Rückenkanten standen und besonders nach dem Stielende hin stark vor.

Reifzeit und Nutzung: Die Früchte zeitigen vom August an, oft früher; am 6. September sah ich in Hamburg nur noch einzelne grüne Früchte, auch keine Blüthen mehr; doch war der Sommer lange sehr dürr gewesen. Truchseß erinnert mit Recht, daß wenn die Frucht auch an sich wenig Werth habe, sie von größtem Werthe für die Wissenschaft sei, um mit Anzucht der Kerne derselben Versuche zu machen.

Vom Baume ist schon das Nähere beigebracht worden. Aus der oben angeführten Verschiedenheit der Form des Steins, auch der von mir in den zu Hamburg ausgestellten Früchten gefundenen sehr milden Säure der Früchte, möchte ich wohl schließen, daß bereits mehrere Varietäten der Allerheiligenkirsche existiren. Dies wird auch dadurch wahrscheinlicher, daß Früchte von einem Baume der Allerheiligenkirsche in Geisenheim, der mir auch etwas andern Wuchs zu haben schien, gleichfalls etwas mehr länglich waren. Siehe die Fig. b des Steins gegen a aus in Hamburg erhaltenen Früchten. Oberdieck.

Pflaumen.

Nr. 218. Mainzer Frühzwetsche. Cl. 1: I, 1. A. Wahre Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. B. a.



Mainzer Frühzwetsche. ** ††, Gegen Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Mit dieser sehr werthvollen, in Form, Farbe, Fleisch und Geschmack der Hauszwetsche sehr ähnlichen, auch fast eben so edel schmeckenden Frucht machte mich, 1872, Hr. Conrad Hohenstein II. bekannt, der mir auch am 14. August ein Kästchen voll schöner Früchte sandte und ein Reis mit Blättern beigelegt hatte. Er giebt die Nachricht, daß die Frucht schon 1819 in zwei großen Hochstämmen in dem Garten seines Großvaters stand und geschätzt wurde, sich aber erst in neuerer Zeit bei Mainz mehr verbreitet habe. Vor seinem Großvater habe ein Franzose den Garten besessen, und sei von diesem die Frucht aus Frankreich nach Mainz gebracht. Ueber den Baum bemerkt er noch, daß dieser in geeignetem Boden, einem humusreichen Sandboden, mit tiefem und feuchtem Untergrunde, groß werde und reich trage; in weniger geeignetem Boden blieben die Früchte kleiner und seien weniger gut. — Als ähnliche, gleichzeitig reifende Früchte sind mir nur die Freudenberger Frühpflaume (Frühe Leipziger Damascene) und die Sorte bekannt, welche ich, aber sicher irrig benannt, von Diel als Frühe Herrnpflaume erhielt. Jene hat schlanke, nicht steife, viel stärker gefleckte, etwas behaarte Triebe, mit weniger runzligem Blatte,

und die Frucht hat nicht so consistentes Fleisch; diese hat zwar steife, auch mit stark runzligen Blättern versehene, aber völlig behaarte Triebe und das Fleisch der Frucht ist nicht ablösig, weniger edel und etwas weich. Obige Sorte ist wohl sicher die früheste wahre Zwetsche, die wir haben und wird sich bald weiter verbreiten.

Literatur und Synonyme: Wird wohl hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Hat die Form und Farbe, fast auch die Größe der Hauszwetsche. Gute Früchte sind 1" 6—7"' (gegen 4 Centimeter) hoch, 1" 2"' (2½ Centimeter) breit, und stark 1" (stark 2 Centimeter) dick. Die größeste Breite und Dicke liegt allermeist etwas mehr nach dem Stielende. Der Rücken biegt sich meistens stärker aus, als der fast eine stumpfe Schneide bildende Bauch, wirft sich nach dem Stielende hin meistens am stärksten auf und erhebt sich am Stiele häufig noch etwas, über die Insertion des Stiels, so daß der Bauch etwas stärker abfällt und die Stielspitze der Frucht, etwas schräg, ein Weniges abgeschnitten ist. Bei manchen Exemplaren biegen sich aber Bauch und Rücken gleichmäßig aus, und solche Früchte erscheinen mehr oval oder eiförmig. Der Rücken hat keine Furche, sondern nur Linie und macht nur nach dem Stempelpunkte hin einen Ansatz zur Furche. Der graue Stempelpunkt sitzt oben auf

Stiel: fast gerade, mittelstark, 10"' lang, leicht behaart, grün oder rostfleckig, sitzt in sehr flacher, enger Höhle, fast oben auf.

Haut: frisch gegessen, ziemlich dünn, leicht abziehbar, weni gsäuerlich; die Farbe ist stellenweise noch schmutzig dunkelbraunroth, an den meisten Stellen jedoch schwarzblau. Goldartige Punkte sind ungleich vertheilt und nur unter dem Glase sichtbarer. Einzeln finden sich Rostfiguren und Rostflecke. Der Duft ist hellblau, ziemlich stark.

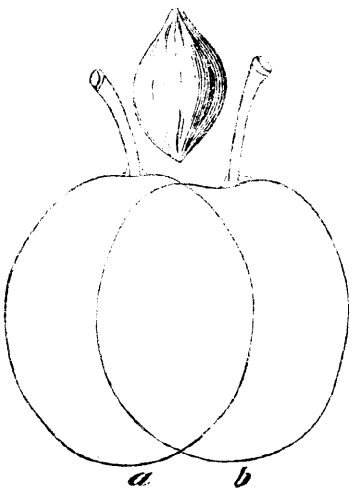
Das Fleisch ist vom Steine ganz ablöslich, fast (etwas matt) goldgelb, fein, consistent (nicht weichlich), wie bei der Hauszwetsche, von sehr angenehmem, süßen, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke.

Der Stein ist dem der Hauszwetsche ähnlich, 11"' bis 1" hoch, 7"' breit, 4"' dick; die größte Breite und Dicke liegt mehr nach dem Stielende hin. Am Stielende macht er eine vorgeschobene, wenig abgestumpfte Spitze; nach dem Kopfe nimmt er etwas lanzettlich ab. Der Bauch hat breite, tiefe Furche; die Backen sind rauh, nach dem Stielende hin afterkantig; die ziemlich stark vorstehenden, mittelbreiten Rückenkanten biegen sich nach dem Stielende hin stärker aus; die Mittelkante steht am stärksten vor und wird meist scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in der ersten Hälfte des August noch mit der Königspflaume von Tours und der Herrenpflaume. Gibt auch gutes Compot, besonders wenn die leicht abziehbare, gekocht säuerliche Haut abgezogen wird.

Der Baum wird, wie schon gedacht, in geeignetem Boden groß und ist sehr fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang, gerade, ziemlich steif, nach oben abnehmend, schwarzviolett, unten nur sehr fein gelblich silberhäutig gefleckt, unbehaart; das Blatt ist ziemlich groß, elliptisch, oft mehr oval oder die größte Breite liegt etwas mehr nach der sich zuspitzenden Spitze hin; es ist stark runzelig, dunkelgrün, gerundet gezahnt und der Blattstiel hat Drüsen. Die Augen sind kurz, stumpfspitz, etwas dreieckig, stehen nur etwas vom Zweige ab und sitzen auf etwas vorstehender, nur an den Seiten ganz kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

Nr. 219. Mitchelsons Pflaume. Cl. 1: I, 1. A.; Wahre Zwetsche, blau Frucht; Cl. 6: I, 1. B. a.



Mitchelsons Pflaume. * ÷, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Von dieser Sorte, deren Reis ich von der Londoner Societät erhielt, finde ich nur erst Nachricht in Hoggs Manuale, 2. Ausgabe, und darf, nach den angegebenen Kennzeichen, ungezweifelt annehmen, die rechte Sorte erhalten zu haben. Nach der von Hogg im Florist und Pomologist, 1862, S. 152, gegebenen Nachricht, ist sie erzogen von dem Handelsgärtner Mitchelson in Kingston-on-Thames. Hogg bezeichnet die Frucht als mittelgroß, der Diamantpflaume sehr ähnlich, nur kleiner, äußerst fruchtbar und als eine treffliche Frucht zum Einmachen, auch schätzbar für den Markt. So großen Werth vermöchte ich meinerseits dieser, wenn auch bei mir reich tragbaren Frucht nicht beizulegen, da das Fleisch vom Steine nicht ablöslich ist, der Geschmack wohl gut, doch nicht ausgezeichnet ist, und man zum Welken lieber Früchte wählen wird, die der Hauszwetsche im Fleische gleichen.

Literatur und Synonyme: Hoggs Manual: Mitchelsons. In dem von Hrn. Hogg herausgegebenen Florist und Pomologist de 1862, S. 152, ist von der Frucht Abbildung gegeben. Downing hat sie in der Ausgabe von 1869, aber nur sehr kurz nach anderen Werken, ohne eigene Anschauung.

Gestalt: mittelgroß, 1½" hoch und 2‴ weniger dick und breit. Die Gestalt ist oval, nach dem Stiele jedoch oft stärker abnehmend, als nach dem Kopfe, so daß einzelne Früchte zu umgekehrt eiförmig neigen. Rücken und Bauch sind fast gleich ausgebogen; die Furche des Rückens ist sehr flach oder fehlt ganz; der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe flach vertieft oder oben auf.

Stiel: 6—8‴ lang, glatt, sanft gebogen, mittelstark, rostfleckig, sitzt oben auf der Spitze in seichter Vertiefung.

Haut: ziemlich fein, läßt sich gut abziehen, ist nicht stark säuerlich. Die Farbe ist schwarzblau. Goldartige Punkte sind stellenweise häufig, stellenweise nur zerstreut und nur unter dem Glase recht bemerkbar. Der Duft ist hellblau und dick.

Das Fleisch ist etwas grünlich goldgelb oder wirklich goldgelb, zart, etwas weich, von sehr angenehmem süßen, mit etwas Säure versehenen, doch gegen andere gleichzeitig reifende Sorten, nicht ausgezeichneten Geschmacke. Vom Steine ist es nicht ablösig.

Der Stein ist ziemlich hellgelb, wenig rauh, ziemlich dickbackig, 10 Linien lang, 6 breit, stark 3 dick, in Gestalt der des Steins der Hauszwetsche etwas ähnlich, etwas verschoben elliptisch, nach beiden Enden und am meisten am Stielende spitz zulaufend, wo der Stein eine etwas vorgeschobene, sich etwas nach der Bauchseite überbiegende Stielspitze macht. Die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief, meist zackig; die Rückenkanten sind nur mäßig stark, oft stumpf und tritt die Mittelkante fein etwas vor. Die Backen sind nur etwas afterkantig.

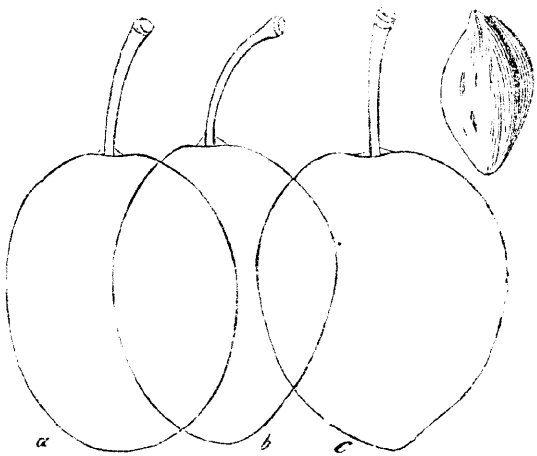
Reifzeit und Nutzung: Die Frucht reift nach Hogg Anfang September, was in Jeinsen auch zutraf und reifte sie mit der Großen Reineclaude.

Der Baum wächst gut, und zeigte der Probezweig sich auch in Jeinsen fruchtbar. Die Sommertriebe sind lang und schlank, nicht geknie t, nach oben etwas abnehmend, kahl, stark besonnt schmutzig braunroth überlaufen, etwas beschattet meist grün, nur fein und ganz unten silberhäutig gefleckt. Das Blatt ist mäßig groß, flach, elliptisch; der Blattstiel hat keine Drüsen oder diese sind mit dem Blatte verbunden. Die Augen sind bauchig-konisch, stehen vom Zweige ab und sitzen auf wenig vorstehenden, ganz kurz und flach gerippten Trägern.

Anm. Der Stein ist oben nicht ähnlich genug dargestellt, auch sind überhaupt in diesem Hefte die Rauhigkeiten und Afterkanten der Backen der Steine vom Xylographen wenig wiedergegeben.

Oberdieck.

Nr. 220. Die Alibuchari. Cl. 1: 1, 1. A. (B). Wahre Zwetsche, blaue (rothe) Frucht; Cl: 6 I, 1. B. (C) a.



Die Alibuchari. Fast ** ÷, 1/3 Sept.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese Frucht von Hrn. Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe, der sie weiter von Hrn. v. Hartwiß, Director der kaiserlichen Gärten in Nikita bezogen haben wird, von dem Burchardt Mehreres erhielt. Burchardt gab dabei die Nachricht, daß sie eine kleine, längliche, blaue Pflaume sei, aus Persien abstammend, die dort ein vortreffliches Eingemachtes liefern solle. Meinerseits erhielt ich das Reis von Liegel und zeigte die Frucht sich ächt. Sie hat das Verdienst recht reicher Tragbarkeit und der Reife noch vor der Hauszwetsche, der sie in Form und Farbe sehr gleicht, so daß sie sich auf dem Markte sehr gut verkaufen muß, auch ist der Geschmack recht angenehm, so wie sie nicht weniger zu Compot und zum Einmachen taugen mag.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 10, Nr. 240, die Alibuchari. Auch der Lond. Catal. hat die Frucht S. 160, unter Nr. 5, wohin sie wahrscheinlich gleichfalls von Hrn. v. Hartwiß kam, und passen auch die dort angegebenen Kennzeichen auf unsere Frucht. In Form, wie a und b oben, hat Jahn im deutschen Obstcabinette sie dargestellt.

Gestalt: Sie ist nach Liegel fast mittelgroß, oval, oben kurz, vorgeschoben spitz. 1864, wo der Probezweig nur einige Früchte trug, hatte ich sie von Form und Größe, wie Fig. c oben, (Bauch-Ansicht)

nach dem Kopfe merklich zugespitzt und auch Herr Keindl sandte mir später eine Zeichnung in Form und Größe wie Fig. c oben; später hatten sie die Figur wie a und b (Bauchansicht und Seitenansicht) und glichen ganz einer etwas kleinen Hauszwetsche. Vom Bauche ab angesehen, ist die Form oval, in der Seitenansicht biegt der Rücken nach dem Stielende hin sich stärker aus. Die Größe war bei volltragendem Probezweige $1^1/_2$" Höhe, fast $1^1/_4$" Dicke und etwas weniger Breite; die größte Breite und Dicke liegt ziemlich in der Mitte. Der Stempelpunkt sitzt, fast unvertieft, etwas mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: ziemlich stark, 9‴ lang, sanft gebogen, kahl, rostfleckig, sitzt flach vertieft.

Haut: ziemlich stark, nur etwas säuerlich, läßt sich abziehen. Die Farbe war bald fast schwarzblau, bald, wie 1868 wieder, bei schon erlangter Reife, schwarzbraun, ja in manchen schon völlig eßbaren Exemplaren noch dunkelbraun. Goldfarbige Punkte sind zahlreich, und fallen ziemlich ins Auge. Der Duft ist hellblau, ziemlich dick.

Das Fleisch ist grünlich gelb, vom Steine ganz ablösig fein, saftreich, nicht ganz so consistent, als bei der Hauszwetsche, von gutem, süßen, doch nicht völlig so edlen Geschmacke, als bei der Hauszwetsche. Der Geschmack ist mehr der der Großen Zuckerzwetsche.

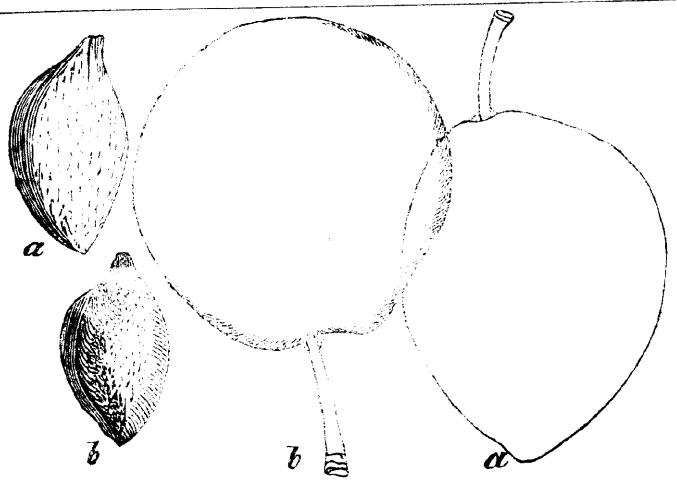
Der Stein ist verhältnißmäßig groß, $10^1/_2$" lang, $5^1/_2$‴ breit, stark 3 dick, elliptisch, mit nach dem Stielende hin stärker ausgebogenem Rücken und vorgeschobener kurzer, sich etwas nach der Bauchseite hin überbiegender Stielspitze. Die größte Breite und Dicke liegt mehr nach dem Stielende hin. Die Backen sind rauh, stark afterkantig; die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief. Die Rückenkanten sind mäßig breit, etwas stumpf und tritt die Mittelkante etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch etwas vor der Hauszwetsche in der ersten Hälfte des September.

Der Baum wächst gut, und wird, nach von Hrn. Keindl gegebener Nachricht, nicht groß. Die große Fruchtbarkeit des Baumes bewährt auch mein Probezweig. Die Sommertriebe sind mäßig lang, nach oben etwas abnehmend, kahl, etwas gekniet, violettbraun, nur fein silberhäutig gefleckt. Blatt etwas klein, glänzend, runzlig, flachrinnig, elliptisch, oft breitlanzettlich. Der Blattstiel hat keine Drüsen. Augen konisch, stehen ab und sitzen auf ziemlich vorstehenden, kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 221. **Rodt's blaue Zwetsche.** Cl. 1: I. 1. A. Wahre Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. B. b.



Rodt's blaue Zwetsche. Fast ** †, 1. Drittel des Sept.

Heimath und Vorkommen: Hr. Gutsbesitzer Rodt zu Sterkowitz, bekannt durch seine äußerst umfassenden pomologischen Pflanzungen, fand, wie er mir mittheilte, diese gute Frucht im Garten seiner Eltern zu Saaz, wo sie wild aufgewachsen war. Er nahm Wurzeltriebe davon mit nach Sterkowitz und theilte die Sorte in Reisern, sowohl Liegel als mir mit; wie er mir 1862 auch sechs schöne Früchte sandte, nach welchen die nachstehende Beschreibung angefertigt ist, da ich Frucht in Jeinsen noch nicht sah. Es scheint, daß Liegel IV. S. 13, Nr. 402½ mit obigem Namen eine andere Frucht vor Augen gehabt und beschrieben habe, deren Formen er auch anders angiebt; wie er denn die Sorte, falls dies nicht eine bloße Irrung ist, unter die damascenenartigen Zwetschen setzt (vergl. Rodt's große Pflaumenzwetsche, IV. S. 14, Nr. 407), die er eben so classificirt, während diese bei Jahn und mir unbehaarte Triebe hatte; (in Heft IV giebt Liegel die Vegetation nicht an). Auch nach einer Zeichnung der Liegelschen Rodts blauen Zwetsche, die Hr. Keindl, nach Liegels Tode mir sandte, und oben unter b dargestellt ist, muß wohl bei Liegel mit den Reisern eine Verwechslung vorgegangen sein; wie ich denn endlich die Vegetation des von Liegels Reise erzogenen Baumes, an den ich selbst ein Reis der von Rodt direkt erhaltene Sorte gesetzt hatte, von der Vegetation der Sorte von Rodt verschieden fand — Die Frucht ist groß und gut, der Baum in Sterkowitz höchst tragbar, und da sie noch vor der Hauszwetsche reift, kann sie als Marktfrucht dienen und auch, da die Haut nicht säuerlich ist, zu Compot und Trocknen gut benutzt werden, und verringert es, nach von mir gemachten Versuchen die Güte einer getrockneten Frucht zum Kochen nicht, wenn auch der Stein in der frischen Frucht unablösig ist, da in der gekochten Frucht das Fleisch sich leicht vom Steine trennt.

Literatur und Synonyme: Liegel IV. S. 13, Nr. 402½ nicht die rechte Sorte; Liegel beschreibt die Sorte in der Form wie Hr. Keindl sie gezeichnet hat.

Gestalt: ist in Form und Größe fast wie eine starke Große englische Zwetsche. Gute Früchte sind 1" 10‴ hoch, 1" 5—6‴ dick und 1‴ weniger breit. Der Rücken ist weit stärker ausgebogen, als der Bauch, meistens am stärksten mehr nach dem Stiele hin, mitunter auch am stärksten in der Mitte. Die Furche fehlt und ist nur durch eine dunklere Linie bezeichnet, oder wenigstens sehr flach. Der kleine Stempelpunkt sitzt unvertieft auf der Spitze, und bildet die Frucht daselbst meistens ein ganz kurzes, kleines, etwas vorgeschobenes Spitzchen.

Stiel: dünn, 7—8‴ lang, rostfleckig, nur kurz behaart, sitzt in ganz flacher, enger, oft mehr nach der Rückenseite hin stehender Höhle.

Haut: ziemlich stark, läßt sich abziehen, ist nicht säuerlich, von Farbe dunkelviolett, fast schwarzblau. Zahlreiche graue Punkte sind meist nur unter dem Glase gehörig sichtbar. Auch manche kleine Rostfiguren finden sich. Der Duft ist bläulich und dünn.

Das Fleisch ist grünlich gelb, zart, saftreich, etwas weich, vom Steine nicht ablöslich, von süßem, angenehmem Geschmacke. — Ist gerade nicht besser als die gleichfalls vom Steine nicht ablösliche Bazaliczas Zwetsche.

Der Stein ist groß, 15‴ hoch, fast 8 breit, stark 3 dick, sehr flachbackig, von ähnlicher Gestalt, wie die Frucht. Den Bauch begrenzt, eine sehr flache Linie; der Rücken biegt sich stark aus, meist am stärksten nach dem Stielende hin, wo die Stielspitze des Steins sich nach dem Bauche meistens etwas überbiegt. Nach dem Kopfe endigt er scharf zugespitzt. Backen mäßig rauh, wenig afterkantig; Bauchfurche flach, meist zackig; Rückenkanten schmal, stumpf. Die Mittelkante steht etwas vor, und wird nach dem Stielende hin meist etwas scharf. Von dem von Hrn. Keindl gezeichneten Steine unterscheidet er sich durch mehr Länge, meist übergebogene Stielspitze und wenig vortretende Mittelkante.

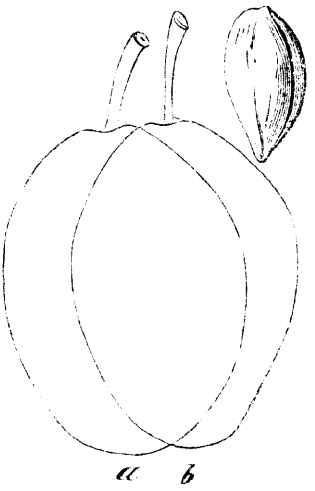
Reifzeit und Nutzung: Die Früchte von Hrn. Rodt erhielt ich in dem frühen Jahre 1862, am 20. und nochmals am 29. August. Die Große Reineclaude war bei mir am 20. August damals schon vorüber. Darnach mag in gewöhnlicheren Jahren und in kälterer Gegend die Reifzeit meist in halben September fallen.

Der Baum wächst sehr rasch. Die Sommertriebe sind kahl, etwas gekniet, an der Sonnenseite röthlich braun, stellenweise gelblich röthlich, gegenüber grün, mit Silberhäutchen wenig gefleckt; doch bemerkt man durch das Glas feine röthliche Punkte. Das Blatt ist groß, flach, breitelliptisch, meist mehr zur umgekehrten Eiform neigend. Der Blattstiel hat oft kleine Drüsen, die jedoch meistens fehlen. Augen dickbauchig, stumpfspitz, etwas abstehend, sitzen auf merklich vortretenden, gerippten Trägern.

Anm. 1 Die Triebe des Baumes von Liegels Reise fand ich unbehaart, stärker, gerader, als die des Baums von Rodts Reise, weniger röthlich, das Blatt hängend und flach, noch länger und schmaler als an Rodts Baume, langelliptisch; Augenträger standen stark vor, waren wenig gerippt.

Anm. 2. Die Rodts große frühe Pflaumenzwetsche (Liegel IV. S. 14, Nr. 407) ist größer und oval und war nach Jahn (Handbuch Nr. 168) und meinen Wahrnehmungen identisch mit der Dunkelblauen Eierpflaume. Die Reifzeit setzt Liegel freilich ins letzte Drittel des August, sagt aber, daß sie in allem der Christ'schen Marokkopflaume völlig ähnlich sei, deren Reifzeit Christ zu Anfang August setzt. Was ich indeß von Liegel als Marokkopflaume erhielt, konnte ich auch von der Dunkelbraunen Eierpflaume nicht wohl unterscheiden. Beide zeitigten bei mir und Jahn erst Mitte September. Oberdieck.

Nr. 222. Laubingers Zuckerzwetsche. Cl. 1: I, 1. A, Wahre Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. B. a.



Laubingers Zuckerzwetsche. ** ††, bald nach Mitte, oft gegen Ende Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, welche im Steine und in noch süßerem Geschmacke sich von Liegels Neuer Agener Pflaume unterscheidet, findet sich bei Göttingen, wo sie sich aus dem Pfarrgarten zu Eddiehausen, unter der Plesse, schon mehrfältig verbreitet hat, und nach dem früheren Prediger, Laubinger, Laubingers Catharinenpflaume, benannt wurde. Sie wird ebenso zum frischen Genusse, als besonders zum Welken geschätzt, und nach v. J. von mir gemachten Versuchen, sie gut zu trocknen, zeigte sie sich auch, gegen zugleich und nur mit Wasser gekochte, gut getrocknete Hauszwetschen entschieden vorzüglicher als die Hauszwetsche. Wenn wir Deutsche nur anfingen, diese und so manche andere, zum Welken eben so brauchbare Pflaumen langsam und sorgfältig zu trocknen und sie in Massen zu verbreiten, würden wir die französischen, getrockneten Agener Pflaumen (meist Pruneaux, Prunes de Bordeaux genannt), die in so großen Massen nach Deutschland exportirt werden, bald nicht mehr vermissen. Freilich! man schätzt nichts, was nicht weit her und theuer ist! — So viel bekannt hat Laubinger die Sorte aus Fritzlar in Churhessen in den Pfarrgarten zu Eddiehausen verpflanzt, und erhielt ich von da mein Reis. Bovenden und die Plesse gehörten zu Anfang dieses Jahrhunderts zu Churhessen.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben und kenne ich nichts genügend Aehnliches.

Gestalt: Gleicht an Gestalt und Größe einer Hauszwetsche, neigt jedoch in sehr vielen Exemplaren mehr zur ovalen Form, ist $1^1/_2$—$1^3/_4$" hoch, 1" 2—3‴ dick und breit. Der Bauch bildet eine flachrunde

Linie; der Rücken biegt sich etwas stärker aus; am Kopfe ist sie zugerundet, am Stiele fast auch, wo nur die flache Stielhöhle, die nicht selten schräg steht, eine geringe Abstumpfung bildet; doch nimmt häufig der Rücken nach dem Stielende hin stärker ab, als der Bauch; die sehr flache oder ganz fehlende Furche theilt meistens gleich; der Stempelpunkt sitzt sehr flach vertieft oder oben auf.

Stiel: 7—9‴ lang, gerade oder sanft gebogen, unbehaart, sitzt sehr flach vertieft oder oben auf der Spitze, oft ein wenig mehr nach dem Rücken hin und unterhalb der höchsten Spitze der Frucht

Haut: fein, ziemlich glänzend, läßt sich abziehen, ist sehr wenig säuerlich, violettbraun, an den besonnten Stellen schwarzviolett, zuletzt rundum so dunkel oder fast so dunkel als die Hauszwetsche; doch bleibt die Farbe im Ganzen etwas mehr rothbraun oder violettbraun. Gelbliche, etwas zerstreute Punkte und Strichelchen, auch etwas größere Flecke von zimmtfarbigem Roste sind fast an jeder Frucht häufig. Der Duft ist röthlichblau, etwas dünn.

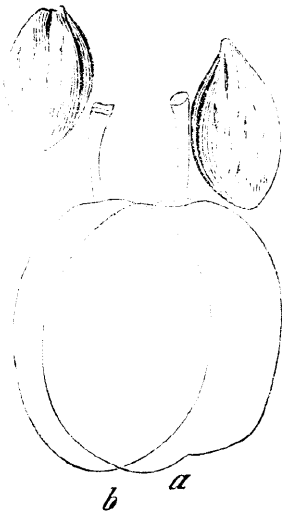
Das Fleisch ist grünlich gelb, oft fast goldgelb, fein, vom Steine allermeist ganz ablösig, zart, ohne weich zu sein, nicht übersaftreich, von stark gezuckertem, gewürzreichen Geschmacke, dem von der Säure der Hauszwetsche nur wenig beigemengt ist.

Der Stein gleicht dem der Hauszwetsche viel mehr als dem der Neuen Agener Pflaume, ist noch etwas flachbackiger, 11‴ lang, stark 6 breit, 3 dick. Der Bauch macht eine sehr flach erhobene Linie, der Rücken biegt sich stärker aus, am stärksten etwas mehr nach dem Stielende hin, wo der Stein sich zu einer wenig oder kaum abgestumpften Stielspitze verjüngt. Am Kopfe rundet er sich elliptisch zu; die Bauchfurche ist mäßig stark, oft etwas zackig; die Rückenkanten sind stumpf; die Mittelkante tritt stärker vor und wird nach dem Stielende hin scharf oder selbst flügelartig. Die größeste Dicke liegt mehr in der Mitte des Steins und über die Backen läuft eine stärkere Afterkante herab. Die Backen sind mäßig rauh.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte eben vor der Hauszwetsche, theils noch mit ihr, und war in kalten und nassen Jahren am 2. Oct. 1873 Mitte September reif. Bei ihrem etwas consistenten Fleisch und ihrer größeren Süßigkeit ist sie zum Welken sehr tauglich.

Der Baum wächst rasch, gleicht in den Trieben etwas dem der Großen Engl Zwetsche, setzt die Zweige auch in etwas stumpferen Winkeln an, und macht eine etwas breite Krone, nicht ganz so breit als die der Großen Engl. Zwetsche. Sommertriebe lang und stark, etwas gekniet, kahl, mit Silberhäutchen nach unten stark gefleckt, stellenweise fast damit überzogen, violettbraun, die Schattenseite ist grün. Blatt groß, liegt flach, ist wenig runzlig, unten am Zweige und am Tragholze breitlanzettlich, die größeste Breite sitzt oft etwas mehr nach der Spitze hin, mehr nach oben stärker runzlig und elliptisch oder mehr oval. Drüsen stehen am Blattstiel meist frei, einzeln sind sie mit dem Blatte verbunden oder fehlen ganz. Augen stark, konisch, spitz, sitzen auf wulstigen, merklich vorstehenden, nicht gerippten Trägern. Oberdieck.

Nr. 223. Neue Agener Pflaume. Cl. 1: I, 1. A. Wahre Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. B. a.



Neue Agener Pflaume. Fast ** †, Mitte bis Ende September.

Heimath und Vorkommen: Als Prune d'Agen, die allgemein auch Robe de Sergent genannt wird, gehen mehrere Sorten. Die Obige erhielt Liegel von Payleu in Gent und nannte sie, zum Unterschiede gegen eine ganz andere Agener Pflaume, die er von Baumann erhielt (Liegel III, S. 28, Nr. 147), die Neue Agener Pflaume. Die von Baumann erhaltene Sorte beschreibt Liegel ähnlich wie eine Frucht, die ich von Hrn. Behrens in Travemünde und später auch von Hrn. General Consul Lade in Geisenheim als Robe de Sergent erhielt, eine dunkelrothe, ganz phiolenförmige Frucht, doch waren, etwa noch nicht recht vollkommene Früchte, die ich von Liegels oben gedachter Agener Pflaume erhielt, nicht phiolenförmig und konnte ich bisher über die Sorte noch nicht gewisser werden. Durch Bödiker in Meppen erhielt ich als Agener Pflaume, gleichfalls aus Baumanns Collection, eine Frucht, die der Dielschen Italienischen Damascene ähnlich war (die aber in vollkommenen Früchten größer und anders gestaltet war), zugleich aber auch der Liegelschen Hyacinthpflaume sehr glich. (Siehe noch Näheres bei Beschreibung der Diels Italienischen Damascene). Es ist hier also noch Manches zu berichtigen. — Die Obige stimmt ziemlich mit der Abbildung und Beschreibung der Prune d'Agen, welche die Annales geben (leider starb das erhaltene Reis mir wieder ab) und die Nachricht beibringen, sie sei entdeckt im Departement Lot-et-Garonne in Frankreich, wo sie sich aus Wurzelausläufern fortpflanze, und seit 1815 zur Bereitung von Prünellen in sehr großen Mengen gezogen werde, wobei dennoch der Nachfrage im Handel kaum genügt werden könne; die getrockneten Pflaumen würden unter dem Namen Pflaumen von Bordeaux verkauft. — Man habe wiederholt versucht, durch verschriebene junge Bäume diese Sorte in Belgien einzuführen, doch mit schlechtem Erfolge, selbst in für Pflaumen günstigem Boden und Lage. Die Bäume setzten wenig an und die Früchte hätten nicht die Größe, wie in der heimischen Gegend, blieben klein, reiften spät und verdürben meist schon auf dem Baume. — Es ist auffallend, daß ebenso unsere Hauszwetsche in Frankreich, Belgien und England kein Glück machen kann. Der Obigen möchte

es bei uns, neben der Hauszwetsche und vielen trefflichen Pflaumen kaum besser gehen, da der Baum zwar tragbar ist, die Frucht aber mit der Hauszwetsche reift, vom Steine nicht ablösig, weichfleischig und fast ohne Beimischung von Säure ist. (Liegel sagt von der Obigen, daß sie 14 Tage früher zeitige als die Hauszwetsche und möchte ich darin wieder einen Beweis finden, daß die in hiesiger Gegend verbreitete Hauszwetsche früher zeitigt, als die in Süddeutschland sich findende Varietät.)

Literatur und Synonyme: Liegel III, Nr. 190; Annales III, S. 19 mit Synon. Robe de Sergent und Prune d'ente. Auch Bivort im Album IV, S. 155, hat eine dunkelblaue Prune d'Agen, mit gleichen Synonymen, die etwa die Frucht der Annalen ist, obwohl er sie größer und etwas anders gestaltet abbildet. Er giebt dabei ausführliche Nachricht, wie die berühmten Agener Prünellen bereitet würden, und meint, die Bereitungsart, welche in einem ziemlich umständlichen, abwechselnden langsamen Trocknen, bald im Ofen, bald an der Sonne bestehe, werde wohl hauptsächlich ihren Werth begründen. — Der Verger des Hrn. Mas hat Nr. 41 auch eine blaue d'Agen, die unsere obige Frucht sein dürfte und auch die Synonyme Prune d'Ast und Robe de Sergent hat. — Der Lond. Catal. hat S. 160, Nr. 4 eine d'Agen mit den Synonymen Prune d'Ast, St. Maurin, Prince de Briguolle (of some), und Robe de Sergent, und giebt als Kennzeichen an: pourple, obovate, 2. Größe, Fleisch ablösig, Tafelfrucht erster Qualität, reich tragend, Ende September reifend. Nach Farbe und Gestalt ist dies eher Liegels Nr. 147. Auch Hogg im Manuale führt dieselbe Frucht auf, giebt als Synonym noch Prune du Roi, und bezeichnet die Sorte gleichfalls als obovate, deep pourplish, appraaching to black; flesh greenish yellow, sweet; shoots smooth, reifend im September; er nennt sie an excellent drying and presewing plum, und setzt hinzu, dies sei die Frucht, welche die berühmten Prunneaux d'Agen gebe. — Downings Ausg. 1854, S. 309, Ausg. 1869, S. 909 hat dieselbe Frucht, bezeichnet das Fleisch als ablösig und giebt Ausg. von 1869 die Figur umgekehrt eiförmig

Gestalt: ist oft einer Hauszwetsche ähnlich, oft mehr zu oval neigend, am Kopfe stumpf zugerundet und mit weniger stark ausgebogenem Rücken; 1¼ bis 1½" hoch, 14—15‴ dick und fast 1‴ weniger breit. Früchte von meinem jungen Baume waren etwas größer. Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben; größte Breite und Dicke liegt in der Mitte; Furche sehr flach, theilt meist stark ungleich; der Stempelpunkt ist bald schwach, bald stärker vertieft.

Stiel: kahl, rostfleckig, 8—9‴ lang, sitzt in seichter Höhle auf meist schräg stehender Fläche, oft auch oben auf.

Haut: dünn, abziehbar, nicht säuerlich, etwas bitter, schwarzblau. Fast an jeder Frucht finden sich ziemlich viele Rostflecken und Rostfiguren. Duft hellbläulich, dick.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb, saftreich, etwas weich, nicht ablöslich, von recht süßem, kaum mit etwas Säure versehenen Geschmacke.

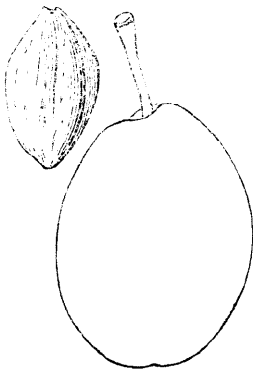
Der Stein ist 11‴ hoch, 7 breit, 3 dick, flachbackig, rauh, oval oder meist mehr elliptisch, indem er sich am Kopfe meist nicht völlig zurundet, und am Stielende zu einer ganz kurzen Stielspitze verjüngt. Größeste Breite liegt in der Mitte, größeste Dicke etwas mehr nach dem Stielende hin; Bauchfurche seicht, zackig, meist verwachsen; Rückenkanten schmal, stumpf; Mittelkante wenig vorstehend.

Reifzeit und Nutzung: 1864 (Jahr naßkalt) zeitigte sie Ende September; 1868 und 1870 Mitte September, nur eben oder kaum vor der Hauszwetsche.

Der Baum wächst lebhaft, blüht früh und setzt mein Probezweig, so wie 1871 und 72 auch schon ein erstarkter Baumschulenstamm, den ich als Pyramide zog, gut an. In seiner Vegetation gleicht der Baum mehr manchen Pflaumen als der Hauszwetsche, und macht sich durch großes, stark glänzendes Blatt kenntlich. Sommertriebe stark, nach oben nur wenig abnehmend, sehr wenig gekniet, kahl, violettbraun, unten mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt groß, flach, meist hängend, stark glänzend, breitlanzettlich. Der Blattstiel hat Drüsen, die oft mit dem Blatte vereint sind. Augen stark, konisch, spitz, stehend oder nur wenig abstehend, sitzen auf ziemlich flachen, kurz oder deutlich gerippten Trägern.

Anm. Sehr lesenswerthen Artikel über die in Massen aufgeführten Agener Pflaumen geben auch Monatshefte 1870, S. 15. Der Werth des Produktes wird auch da in der langsameren Art des Trocknens gesucht. Oberdieck.

Nr. 224. Die Unvergleichliche. Cl. 1: I, 1. A. (B.) Wahre Zwetsche, blaue (rothe) Frucht; Cl. 6: I, 1. B. a.



Die Unvergleichliche. In meiner Gegend, vielleicht nur meinem Boden ohne Werth; südlicher, und wo der Baum voll trägt, ** ††.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser, in manchen Gegenden wohl sehr schätzbaren Frucht, die aber erst in Zeinsen trug und an einem seit zwanzig Jahren stehenden Baume nur höchst wenige Früchte brachte, erhielt ich von Liegel und völlig ächt. Woher sie weiter stammt, sagt Liegel nicht. Er giebt ihr das Zeichen **, und urtheilt über sie: späte Zeitigung vermehre ihren Werth, wo schon die Hauszwetsche zu fehlen anfange; sei eine recht gute Frucht und hänge fest am Baume, bis Nachtfröste sie fallen machten. Obwohl von der Hauszwetsche verdrängt, bleibe sie der Anpflanzung werth. Es ist darnach nicht zu zweifeln, daß es schon in Deutschland Gegenden giebt, wo sie, bei später Reife, sehr werthvoll sein wird, auch sicher zum Trocknen dann sehr taugt. Durch die Winterfröste von 1870/71, wo so sehr viele Hauszwetschen litten oder ganz getödtet wurden, litt mein Baum nicht.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 31, Nr. 60, die Unvergleichliche. Diels Catalog S. 147 mit dem Synonym Non Pareil. Diel prädicirt von ihr festes, gelbes erhabenes Fleisch; in ihrer vollkommenen Reife sehr gute Frucht; Baum fruchtbar, Dittr. II, S. 208. — Downing wird sie in der Ausgabe von 1869, nach der Beschreibung als Incomparable haben, mit den Synon.: Non Pareil und Prune Incomparable.

Gestalt: Ist, nach Liegel, kleiner, als die Hauszwetsche, 1" 2‴ hoch, 1" dick und fast eben so breit. In meinem Garten erreichte sie diese Größe mehrmals nicht ganz, ganz erst 1873 Die Form ist vom

Bauche ab angesehen, ziemlich oval, am Stiele zugerundet, kaum ein Geringes, meist gar nicht abgestumpft; am Kopfe etwas gedrückt; der Rücken ist oft etwas mehr gewölbt als der Bauch und nimmt oft nach dem Kopfe hin am stärksten ab; die größeste Dicke fällt meistens in die Mitte, oft etwas mehr nach dem Stiele hin, so daß sie dann eioval wird; die breite Furche ist flach, wird nach dem Stiele hin immer flacher und theilt ungleich; der kleine Stempelpunkt liegt flach vertieft.

Stiel: nach Liegel 9‴ lang, bei mir etwas kürzer, ist wenig gebogen, kaum etwas behaart, meist rostfarbig, bisweilen röthlich angelaufen und sitzt in enger, flacher Höhle, die oft auf der Spitze sitzt, meist jedoch, schräg abfallend, etwas mehr nach dem Bauche hin liegt.

Haut: Ist nach Liegel dick, was ich nicht fand, kaum etwas säuerlich, läßt sich abziehen, die Farbe ist dunkelviolett; an stark besonnten Stellen oft schwärzlich und bemerkt man einige gelbe Punkte, bisweilen auch solche feine Strichelchen. Auch Rostflecken finden sich einzeln. Der Duft ist hellbläulich und dünn.

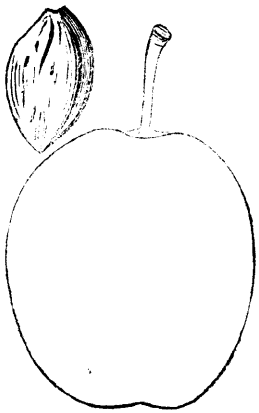
Das Fleisch ist etwas hellgelb, in voller Reife fast goldgelb, vom Steine in meinem Boden und auch nach Liegel nicht ablöslich, consistent, von süßem, vorzüglichen Geschmacke. In warmen Gegenden wird es von sehr süßem, durch feine, süße Säure gehobenen vorzüglichen Geschmacke sein.

Der Stein gleicht sehr dem der Hauszwetsche, ist 11‴ hoch, 6 breit, 3 dick, von Form etwas verschoben elliptisch mit schief und nach der Bauchseite hin übergebogener, vorgeschobener Stielspitze und über die elliptische Form etwas vortretenden Rückenkanten. Die Backen sind ziemlich rauh, stark afterkantig; Bauchfurche etwas flach, mäßig weit; Rückenkanten ziemlich stumpf, nicht breit; die Mittelkante tritt nur wenig vor.

Reifzeit und Nutzung: Die Reife beginnt erst im October und hält die Frucht sich lange am Baume.

Der Baum wird nach Liegl und Diel und wie er auch in Jeinsen erwuchs, nur mäßig groß, und hat eine reich verzweigte Krone gemacht, setzt aber in Jeinsen, — was mit manchen andern Sorten eben so ist, — höchst wenig an. Sommerzweige unbehaart, mäßig lang und stark, nur etwas gekniet, braunroth, auf der Schattenseite grün, mit gelben Punkten und Flecken belegt. Blatt stark runzlig, etwas breit eiförmig, manche fast oval, fast flach. Der Blattstiel zeigt zwei an das Blatt geheftete Drüsen. Augen spitz kegelförmig, abstehend, sitzen auf ziemlich vorstehenden, deutlich gerippten Trägern. Oberdieck.

Nr. 225. Porschs rothe Zwetsche. Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. B. a.



Porschs rothe Zwetsche. * †, Gegen Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese Frucht aus dem Steine der Liegels Zwetsche (seine Nr. 357, die bei mir wenig Güte entwickelte) und benannte sie nach Hrn. Dr. Porsch, Generalsecretair der Gartenbaugesellschaft zu Frauendorf in Bayern. Er bezeichnet sie als eine schöne, fast große Frucht, die, da sie noch zu den frühen Pflaume gehöre, zu empfehlen sei. Da sie indeß vom Steine nicht ablösig ist, der Geschmack wohl gut, aber nicht vorzüglich ist und mehrere andere, gleichzeitig reifende Sorten, z. B. Frühe Königspflaume und Berlets Frühdamascene, in feuchterem Boden auch die Königspflaume von Tours, weit besser schmecken, gehört sie doch, obwohl sie recht fruchtbar ist, zu den völlig entbehrlichen Sorten; Früchte, die ich 1873, nach zwei recht warmen Tagen, vielleicht nur zwei Tage nach erlangter genügender Reife pflückte, waren innen schon in etwas faulig schmeckenden weichen Brei aufgelöst. — Mein Reis erhielt ich von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 25, Porsches rothe Zwetsche, mit seiner Nr. 967. Kommt sonst nur noch in Dochnahls Führer, in einem Extract aus Liegels Beschreibung vor.

Gestalt: Ist nach Liegel mittelgroß, $1\frac{1}{2}$'' hoch, $1\frac{1}{4}$'' dick und $\frac{1}{2}$ Linie weniger breit, von Gestalt kurz eiförmig. Wie sie bei mir noch etwas größer war, so möchte ich die Gestalt genauer als eioval

bezeichnen. Der größte Durchmesser liegt etwas mehr nach dem Stiele hin, Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben, doch ist der Rücken etwas gedrückt; die Furche ist flach und theilt nur etwas ungleich; der Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes flach vertieft, doch erhebt die Bauchseite mit einer flachen Spitze sich noch etwas über ihn.

Stiel: dünn, stark beroſtet, behaart, gerade, 9‴ lang, sitzt auf der Frucht in enger, flacher Höhle.

Haut: etwas stark, läßt sich ziemlich abziehen, ist etwas säuerlich. Die Farbe ist braunroth, stellenweise schwarzroth oder schwärzlich. Gelbliche Punkte sind nur unter dem Glase zu bemerken und finden sich auch da nur zerstreut und nur stellenweise häufiger. Roſtflecke finden sich nur wenig. Der Duft ist bläulich und dünn.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb, zart, fast weich; vom Steine nicht ablösig, ziemlich saftreich, von angenehmem, doch nicht vorzüglichen, ziemlich süßen, durch wenig Säure gehobenen Geschmacke.

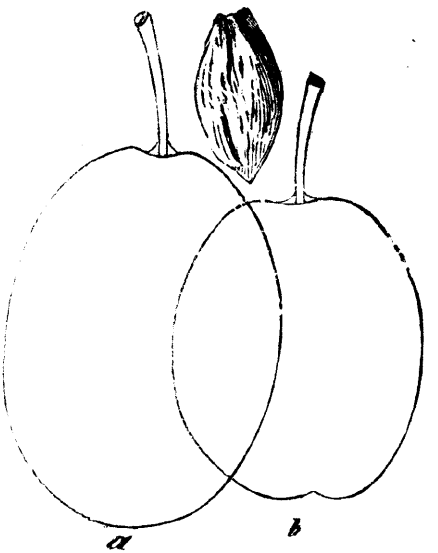
Der Stein ist etwas eioval, mit einer ganz kurzen, vorgeschobenen, nach dem Bauche hin etwas übergebogenen Stielspitze; 10—11‴ lang, 6 breit, 3 dick, wenig rauh, auch nur wenig afterkantig. Die Bauchfurche ist meist verwachsen; die stumpfen Rückenkanten sind mäßig breit und erhebt die Mittelkante sich stark, fast scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Königspflaume von Tours, Gelben Frühzwetsche, Berlets Frühdamascene und Frühen Königspflaume, gleich nach den früheſten Sorten, Mitte oder gegen Mitte August.

Der Baum ist in meiner Baumschule kräftig gewachsen und zeigte der Probezweig sich recht fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, an der Schattenseite grün, an der Sonnenseite braunroth, unbehaart, nach unten stark silberhäutig und ist das zweijährige Holz ganz mit Silberhäutchen überzogen. Das Blatt ist klein, elliptisch, oft umgekehrt eiförmig, fast flach. Drüsen sitzen am Blattstiele nicht, finden sich aber oft noch am Blatte. Die Augen sind bauchig konisch, etwas stumpf, stehend, und sitzen auf etwas vorstehenden, nur ganz flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nro. 226. **Rubens's Burgunderzwetsche.** Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. B. a.



Rubens Burgunderzwetsche. ** †, gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese delikate Frucht aus dem Steine der Burgunder-Zwetsche, (seine No. 81, Handbuch Nr. 27) und widmete sie den literarischen Verdiensten des Hrn. Ferdinand Rubens, Verfassers mehrerer pomologischen Schriften. Mein Reis erhielt ich direkt von Liegel, und stimmten die erbauten Früchte sehr mit der Beschreibung überein. Liegel sagt von ihr nur erst aus, daß sie sehr fruchtbar zu sein scheine; ein schon etwas erstarkter Baumschulenstamm, der bereits wohl 6 mal blühete, trug indeß erst 1870 und 1873 einige Früchte; doch entscheidet das noch nichts. Zeigt sie sich reich tragbar, so ist ihr Anbau sehr zu empfehlen, da die Frucht zum frischen Genusse vorzüglich und das ganz ablösige Fleisch in Consistenz und Geschmack der Hauszwetsche sehr ähnlich ist, so daß die Frucht sich, zumal die Haut dünne und nicht säuerlich ist, auch sehr gut muß zu Compoten und zum Trocknen verwenden lassen. Es liegt in ihr eine die überall nicht tragbare Wahre Frühzwetsche, die noch etwas später zeitigt, ohne Zweifel übertreffende Frucht vor.

Literatur und Synonyme: Liegel IV, S. 6, mit seiner Nr. 255. Findet sich sonst nur noch Frauendorfer Blätter, 1851, S. 300.

Gestalt: stark mittelgroß, gute Exemplare werden 1‴ 7‴ hoch, 1‴ 3‴ dick und etwas weniger breit. 1873 hatte ich ein paar Früchte von fast 2‴ Höhe, 1½‴ dick und 1 Linie weniger breit, (a oben). Die Gestalt ist oval, am Kopfe ist die Frucht nur etwas, oft gar nicht gedrückt, nach dem Stiele nimmt sie ebenso oder ein wenig mehr ab; der größte Durchmesser liegt in der Mitte. Rücken und Bauch sind ziemlich gleichmäßig ausgebogen; die Furche ist flach, drückt den Rücken nur wenig und theilt gleich und ungleich. Der Stempelpunkt liegt oben auf dem Kopfe flach oder in einer geringen Vertiefung.

Stiel: dünn, etwas behaart, gerade, lang, nach Liegel 14‴ lang, bei mir etwas kürzer, sitzt oben auf der Frucht in einer engen, schief stehenden oder in einer etwas stärkeren, schräg nach dem Rücken abfallenden Höhle.

Haut: dünn, läßt sich nicht völlig gut abziehen, wenig säuerlich. Die Farbe ist rothbraun, an stark besonnten Stellen mit oft größeren, fast schwarzen Flecken. Goldfarbene Punkte, die erst unter dem Glase recht sichtbar werden, sind zahlreich. Der Duft ist dünn und weißbläulich.

Das Fleisch ist ziemlich hochgelb (nach Liegel weißgelb) consistent, doch zart, vom Steine ganz ablöslich, recht saftreich, von recht süßem, durch etwas Säure gehobenen vorzüglichen Geschmack, ähnlich dem der Hauszwetsche, doch süßer.

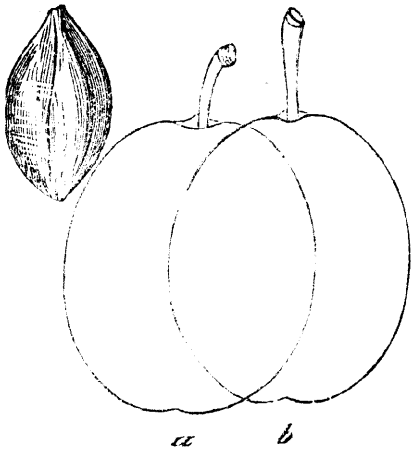
Der Stein 10‴ hoch, 5 breit, kaum 3‴ dick, war in Jeinsen an großen Früchten völlig 1‴ lang, 5½ breit, 3 dick, (Liegel gibt 4‴ Dicke an), nach Liegel oval, während ich ihn lieber als ziemlich lanzettlich bezeichne. Am Kopfe läuft er in eine scharfe Spitze aus, am Stielende ist er etwas abgeschnitten; der Rücken ist kaum stärker ausgebogen, als der Bauch; die Backen sind nicht rauh und etwas afterkantig; die Bauchfurche ist weit und tief; die Rückenkanten sind ziemlich breit, stumpf und tritt die Mittelkante nur etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach und noch mit der Königspflaume, mit Hlubecks Aprikosenpflaume, Buchners Königspflaume und andern im letzten Drittel des August. 1873 sogar noch vor den genannten Sorten mit der Gelben Mirabelle und Frühen Aprikosenpflaume.

Der Baum treibt bei mir stark und gesund, setzt die Aeste in etwas stumpfen Winkeln an und macht eine etwas breite Krone. Die Sommertriebe sind stark, ziemlich lang, kurzgliedrig, etwas gekniet, unbehaart, violettbraun, nach unten silberhäutig gefleckt, stellenweise damit leicht überzogen. Das Blatt ist groß, flach, meist breitelliptisch; der Blattstiel hat keine Drüsen, doch sitzen diese mitunter noch am Blatte. Die Augen sind konisch, sehr spitz, abstehend und sitzen auf mäßig vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 227. **Göttliche Pflaume.** Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. B. a.



Göttliche Pflaume. fast **½, gegen Ende August.
La Deesse.

Heimath und Vorkommen: Nach dem Cataloge der Herrn Simon Louis zu Metz von 1863, von denen ich das Reis bekam, stammt diese, bei den Pomologen noch unbekannte Sorte aus Italien ab; und weiß ich noch Näheres über den Ursprung bisher nicht zu sagen. Wer ihr den, große Erwartungen weckenden Namen gab, muß sie wohl in noch besserer Qualität gehabt haben, als sie in Norddeutschland entwickelt, indem bei mir der Geschmack zwar recht gut, aber nicht vorzüglich und das Fleisch vom Steine nicht ablöslich war. Indeß trug der junge Baum, den ich in der Baumschule an seinem Orte stehen ließ, und seit er zur Kronenhöhe herangewachsen ist, nur 5 Jahre noch gestanden hat, so wie ein angefertigter Probezweig, seit vier Jahren sehr voll, zweimal so voll, daß Früchte ausgebrochen werden mußten, und ist das Fleisch beim Genusse um den Stein nicht säuerlich, so daß sie auch zum Trocknen taugen mag, und muß sie doch noch weiter beachtet werden. 1870 fielen die meisten Früchte noch vor der Reife ab, was in diesem Jahre mit noch einigen andern Sorten so war.

Literatur und Synonyme: Ist noch nicht beschrieben.

Gestalt: Mittelgroß, $1\frac{1}{2}$" hoch, 16‴ dick und fast so breit. Die Form ist fast oval; am Kopfe ist sie etwas gedrückt, am Stiel nur wenig abgestumpft; Bauch und Rücken sind gleichmäßig ausgebogen; die flache

Furche theilt faſt gleich; der Stempelpunkt ſitzt oft faſt obenauf, meiſt flach vertieft.

Stiel: 6—7‴ lang, ſtark, gerade, wenig roſtfleckig, dünn behaart, ſitzt in enger Höhle auf der ſchräg etwas abgeſtumpften Spitze.

Haut conſiſtent, ſehr wenig ſäuerlich, läßt ſich abziehen, braunroth mit noch helleren Stellen, in ſonnigen Jahren faſt ſchwarzblau, ſo daß ſie dann einer Hauszwetſche ähnlich ſieht. Feine, gelbliche Punkte und größere Roſtflecke ſind ziemlich häufig; der röthlichblaue Duft iſt ſtark.

Das Fleiſch iſt goldgelb, ziemlich ſaftreich, vom Steine nicht ablöslich, von recht angenehmem, ſüßen, durch etwas beigemiſchte Säure gehobenen, doch nicht vorzüglichen Geſchmacke. Da das Fleiſch um den Stein nicht ſäuerlich iſt, ſtört es beim Genuß weniger, daß es nicht ablöslich iſt.

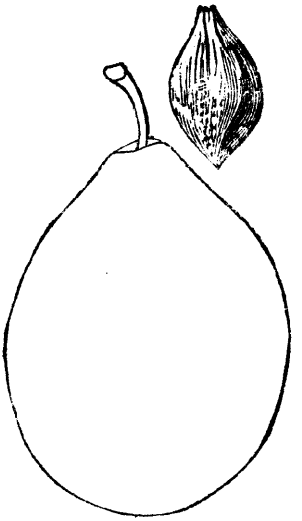
Der Stein (der oben irrig etwas zu groß dargeſtellt iſt), iſt etwas breitelliptiſch, flachbackig, mäßig rauh, etwas afterkantig, 10—11‴ lang, 6—7 breit, 3—3½‴ dick, die größte Breite und Dicke liegt etwas mehr nach dem Stielende hin. Der Rücken biegt ſich etwas ſtärker aus, als der Bauch; die Stielſpitze iſt etwas abgeſtumpft; die Bauchfurche iſt eng, oft verwachſen, die Rückenkanten ſind nicht breit, ziemlich flach; die Mittelkante ſteht etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gegen Ende oder Ende Auguſt, noch etwas vor der Rothen Eierpflaume, mit der Gelben Herrenpflaume, Chriſts Damascene und Weißen Jungfernpflaume.

Der Baum wuchs in Jeinſen gut, ſchön gerade in die Höhe, und iſt auch mit den Aeſten in etwas ſpitzen Winkeln raſch in die Luft gegangen, die ſehr viel ganz kurzes Fruchtholz gemacht haben. Sommertriebe lang, mäßig ſtark, kahl, kurzgliedrig, wenig gekniet, an der Sonnenſeite braunroth, oft mehr violettſchwarz, nach unten etwas ſilberhäutig oder mit gelblichem Silberhäutchen ganz fein punktirt. Blatt mittelgroß, dunkelgrün, ſtark runzlig, faſt oder wirklich flach, unten am Triebe mehr elliptiſch, nach oben größer, faſt rund, mit ſchöner aufgeſetzter Spitze. Der Blattſtiel hat keine Drüſen; Augen kurz, klein, ſtark bauchig, ziemlich ſpitz, etwas abſtehend, ſitzen auf wenig vorſtehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 228. **Standard von England.** Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6. I, 2. A. a.



Standard von England. ** Ende Aug. Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neue englische Frucht, die in Werken englischer Pomologen nur erst in Hoggs Manuale vorkommt, indeß von der Societät zu London, als werthvolle Sorte, auch nach Belgien und Amerika gekommen ist. Erst bei Downing, „Ausgabe von 1869, S. 896 und 949" findet sich die Notiz, daß sie erzogen sei von einem Herrn Dowling zu Southampton, der auch die Angelina Burdett erzogen habe. — Das Reis erhielt ich gleichfalls von der Societät zu London. Die Sorte ist gut, doch kann sie als eine Bereicherung der Pomologie nicht angesehen werden, indem sie in Allem sehr der Rothen Eierpflaume gleicht, und sicher aus einem Kerne von dieser, gern nachartenden Frucht gefallen ist. In den Annalen wird sie mehr gelobt, und meint Hr. Royer, der die Beschreibung giebt, daß sie auch zu Küchenzwecken und zum Welken taugen müsse. Der Name scheint auch etwas Besonderes andeuten zu sollen, und könnte man etwa übersetzen: Englands Normalfrucht, doch bin ich über den Sinn des Namens ungewiß und habe ihn lieber unverändert gelassen.

Literatur und Synonyme: Hoggs Manual, 1860, S. 255, Standard of England. Giebt als Kennzeichen an: mehr als mittelgroß, umgekehrt eiförmig; Furche flach; Haut blaßroth mit vielen goldartigen Punkten und dünnem Duft. Fleisch mehr fest,*) saftreich, und brisky flavoured; vom Stein ablösig. Triebe unbehaart. — Die Annales III, S. 19 geben Beschreibung und gute, nur zu blau

*) Gedruckt steht Skin rather firm, doch scheint es Druckfehler zu sein, statt Flesh, indem es heißt: Skin rather firm, juicy and briskly flavoured.

colorirte Abbildung, wie öfter bei rothen Früchten (z. B. **Prune d'Agen**); im Texte wird die Farbe als **rouge violace** bezeichnet. Downing, Ausg. von 1869, S. 949 beschreibt die Triebe als leicht behaart, die Frucht als groß, eiförmig mit vorgeschobener Stielspitze, purplish, lilac; Fleisch grünlich, saftreich, mäßig süß, ablösig.

Gestalt: fast oder wirklich groß, meist umgekehrt eiförmig, wie bei der Rothen Eierpflaume, einzeln schlanker geformt, doch immer nach dem Stiele stärker abnehmend. Die größte Breite und Dicke liegt bald mehr nach dem Kopfe hin, bald mehr in der Mitte. Der Rücken ist etwas stärker ausgebogen, als der Bauch, zieht sich aber mehr nach dem Stiele hin stark ein. Furche sehr flach, oft wenig bemerklich, theilt ziemlich gleich; der Stempelpunkt sitzt unvertieft.

Stiel: dünn, wenig rostfleckig, unbehaart, 6—7‴ lang, sitzt auf der Spitze oder etwas mehr nach dem Rücken hin in flacher Höhle, deren Rand nach den Seiten hin stark abfällt.

Haut: zähe, läßt sich gut abziehen, nur wenig säuerlich; die Farbe ist fast ganz die der Rothen Eierpflaume, braunroth, mit manchen dunkleren durch die Haut durchscheinenden Flecken und an den am stärksten besonnten Stellen etwas schwarzbraun. Gelbliche Punkte bemerkt man erst unter dem Glase deutlicher. Duft bläulichroth, ziemlich dünn. Mitunter finden sich auch Rostflecken.

Das Fleisch ist etwas hellgelb, fein, zart, saftreich, vom Steine ablösig, von süßem, ein geringes weniger Säure zeigenden Geschmack als bei der Rothen Eierpflaume.

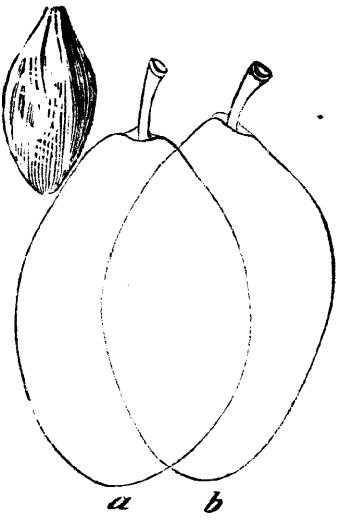
Der Stein ist etwas schlanker, als bei der Rothen Eierpflaume, und weniger dickbackig, fast schön elliptisch, am Kopfe mit starker Spitze, am Stielende etwas abgestumpft, 10—11‴ lang, 6 breit, 3 dick. Bauchfurche ziemlich weit und tief; Rückenkanten etwas stumpf und tritt die Mittelkante nur wenig vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleichzeitig mit der Rothen Eierpflaume, meist Anf. Sept., und ist deßhalb entbehrlich, falls sie nicht, bei längerer Beobachtung, weniger Neigung zeigt, im Regen aufzuspringen.

Der Baum wächst nach den Annalen und meinen Probezweigen gemäßigt; ein junger Baumschulstamm wuchs recht kräftig. Sommertriebe ziemlich stark, steif, wenig gekniet, kahl, unansehnlich braunroth und mit silberartigem, wie aus unzähligen feinen Pünktchen entstehenden Scheine überlaufen, so daß man sie (was ich viel früher schrieb, als ich Downings Ausgabe von 1869 sah), auf den ersten Anblick für ganz kurz behaart halten sollte, woraus sich etwa Downings Angabe erklärt, daß die Triebe leicht behaart seien. Mehr nach unten sind sie gelblich silberhäutig punktirt, oder an größeren solchen Flecken silberhäutig überzogen. Blatt mittelgroß, breitelliptisch, oft zu oval neigend, flach, glänzend. Drüsen sitzen nur am Blatte, oder fehlen. Augen klein, kurz, etwas stumpf, stehen etwas ab und sitzen auf wenig vorstehenden, flachgerippten Trägern.

Oberdieck.

Nro. 229. **Van Boses rothe Zwetsche.** Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. B. a.



Van Boses rothe Zwetsche. ** †, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: das Reis dieser schätzbaren Sorte erhielt ich von Hrn. Baron von Bose zu Emmaburg bei Laasphe, der mir auch Früchte sandte und die Frucht mit dem Namen Coës späte rothe Pflaume benannte, der aber irrig ist, da dies eine runde spät reifende Pflaume und mit der violetten Octoberpflaume identische Sorte ist. Der Probezweig wuchs trefflich, trug bald und schon wiederholt voll und da die Frucht sehr gut ist und ich sie mit keiner andern, schon beschriebenen und bekannten Sorte zu vereinigen weiß, habe ich mir erlaubt, sie, wie oben, zu benennen und gebe von ihr folgende Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Wird hier zwar nicht zuerst beschrieben und hat Hr. v. Bose in der von ihm begonnenen Zeitschrift: Pomologische Hefte S. 30 von ihr als Coës fine late red plum nähere Nachricht gegeben. Um zu erweisen, daß seine Frucht die richtig benannte sei, bemerkt er zuerst, daß das Citat, wo Liegel die Sorte mit der Violetten Octoberpflaume für identisch erklärt habe, falsch sei. Da hat indeß umgekehrt Hr. v. Bose nicht richtig zugesehen. Im Handbuche steht, daß Liegel beide gegen mich brieflich für identisch erklärt habe, und das Citat III. S. 147, weist richtig auf die Stelle hin, wo Liegel die Coës sehr späte rothe Pflaume beschreibt. Bei Beschreibung der violetten October-Pflaume Heft II. setzt er allerdings nur erst „wahrscheinlich ist die Coës fine late red des Londoner Catalogs mit der Violetten Octoberpflaume identisch". Daneben stellt er Heft IV. S. 56 zwar nochmals beide Sorten neben einander, giebt aber keinen andern Unterschied an, als daß die letztere kleiner sei und das ist ja gar kein wesentlicher Unterschied, wenn er sich nicht auf demselben Probebaume constant findet. Liegel hat daher auch in späterer Zeit beide Sorten gegen mich für identisch erklärt, wie ich es auch fand und das Reis der Coës späten rothen Pflaume und Violetten Octoberpflaume, beide von Liegel direct erhielt. Beide machen sich in meiner Baumschule schon durch den mehr kümmerlichen Wuchs kenntlich. Auch der von Hrn. v. Bose

betonte Unterſchied, daß die Violette Octoberpflaume als violettblau und die Coës ſpäte rothe Pflaume als rothbraun beſchrieben wird, begründet keinen Unterſchied, da gleiche Verſchiedenheit, je nach Jahr und Witterung auf demſelben Baume gar häufig vorkommt; wie denn die Violette Octoberpflaume bei mir 1870 noch in allen Exemplaren nur rothbraun wurde. Wahr iſt daß die meiſten Autoren nur eine Coës late red haben ohne das Synonym Coës fine late red dabei; wie indeß ſchon Elliott S. 450 bei der Pflaume St. Martin beide Namen als Synonyme neben einander hat, ſo giebt auch der Londoner Catalog die Coës fine late red als Synonym von Coës late red. Alle Autoren beſchreiben dieſe Frucht als rund und ſehr ſpät reifend und die Argumentation des Hrn. v. Boſe bleibt unbegründet, da kein Autor, ſo viel mir bekannt iſt, eine Coës fine late red neben einer Coës late red, als davon verſchieden aufführt, v. Boſes Frucht aber eine lange rothe, ſchon Anf. Sept. reifende Frucht iſt, von der er am angeführten Orte auch nicht ſagt, — eine ganz gewöhnliche Sünde gegen feſtere Begründung der Pomologie, — woher er das Reis bezog, das aus ſehr unzuverläßiger Quelle gekommen ſein mag. Da die Sorte gut iſt, will ich, bis ein richtigerer Name mir bekannt wird, ſie unter obigem Namen vorerſt aufführen.

Geſtalt: ziemlich groß; gute Früchte ſind 1¾" hoch, 1¼" dick und oft nur 1 Linie weniger breit. Die Form iſt mehr elliptiſch als oval, an den Seiten iſt ſie nicht ſelten, doch nicht immer, ſtark gedrückt, ſo daß ſie als breitgedrückt erſcheint, und der Bauch eine breite Schneide macht. Die größte Dicke liegt meiſtens in der Mitte. Bauch und Rücken ſind gleichmäßig erhoben. Die breite, flache Furche theilt faſt oder wirklich gleich. Der Stempelpunkt ſitzt unvertieft oder flach vertieft ein wenig unterhalb der ſich etwas über ihn erhebenden Bauchſeite der Frucht.

Stiel: ſtark, grün, wenig roſtfleckig, ziemlich gerade, etwas behaart, ſitzt in ziemlich tiefer und weiter Höhle, auf der meiſt ſchräg nach dem Rücken ablaufenden Spitze der Frucht.

Haut: mäßig dick, nicht ſäuerlich, läßt ſich abziehen, iſt dunkelbraunroth, ſtellenweiſe oft ſchwarzroth. Goldartige feine Punkte ſind zahlreich und daneben finden ſich manche Roſtfiguren. Der blauröthliche Duft iſt dünn.

Das Fleiſch iſt gelb, zart, doch nicht weich, ſaftreich, ganz ablöſig, von recht ſüßem, durch etwas Säure gehobenen Geſchmacke, welcher dem der Hauszwetſche ähnlich und noch ſüßer iſt.

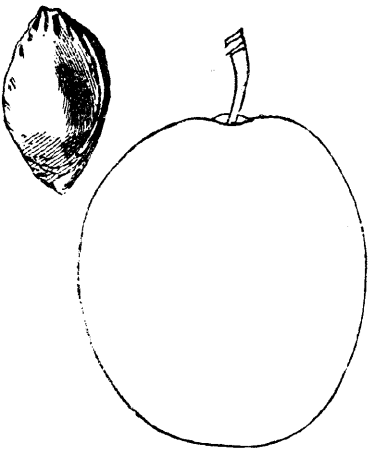
Der Stein iſt langelliptiſch, zu lanzettlich neigend, 13''' hoch, 6 breit, 3 dick. Der Bauch tritt ein wenig ſtärker nach dem Kelche hin, der Rücken ebenſo nach dem Stielende hin hervor, und macht der Stein am Stielende eine verjüngte, etwas abgeſtumpfte Spitze. Die Backen ſind rauh, ſtark afterkantig; Bauchfurche ziemlich weit und tief; die Rückenkanten ſind ſtumpf; die Mittelkante tritt etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Die Frucht reift in Jeinſen gleich nach der Großen Reineclaude, etwa Anf. Sept. Wird auch zu Haushaltszwecken ſehr taugen.

Der Baum wächst in den jungen Baumſchulenſtämmen kräftig, treibt mit etwas ſpitzen Winkeln in die Höhe, was auch bei dem Probezweige der Fall iſt, der viel kurzes Fruchtholz gemacht hat und bald und reichlich fruchtbar wurde. Die Sommertriebe ſind lang und ſtark, wenig gekniet, nach oben etwas abnehmend, kahl, violettbraun oder unanſehnlich braunroth, beſchattet grün, nur fein ſilberhäutig gefleckt. Das Blatt iſt ziemlich groß, glänzend, einzeln flachrinnig, häufig etwas wellenförmig gebogen oder gedreht, elliptiſch, oft mehr eioval. Der Blattſtiel hat feine Drüſen; die Augen ſind kurz, bauchig, koniſch, mehr ſtehend als abſtehend, und ſitzen auf etwas vorſtehenden, an ſtarken Trieben langgerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 230. **Rothe Washington.** Cl. 1. I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. B. (A.) a.



Rothe Washington. ** †, 1/8 Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist neuere amerikanische Sorte, die ich bei den Amerikanischen Pomologen nur bei Downing und erst in der Ausgabe von 1869, S. 901, als Brevoorts Purple, mit dem Syn. Washington Pourple finde, wo zugleich die Nachricht gegeben wird, daß sie durch Herrn Henry Brevoort in Neuyork erzogen sei, ohne daß jedoch die Zeit der Erziehung mit angegeben wird. — Das Reis erhielt ich, als Washington Pourple, sowohl von Liegel, als auch von Hrn. Leroy zu Angers. Nach den Ergebnissen des Probezweiges ist die Sorte auch in meiner Gegend sehr tragbar. Der Geschmack ist vorzüglich und das Fleisch vom Steine ablöslich, so daß man die Sorte zur Anpflanzung empfehlen kann.

Literatur und Synonyme: Downing Ausg. von 1869, S. 901, Brevoort's Pourple, mit den Synon. Brevoorts Pourple Bolmar, Brevoorts Pourple Washington, Washington Pourple, New-York Pourple. Sie wird beschrieben als groß, oval, röthlich, mit violettem Duft belegt, Fleisch gelblich, saftreich, merklich weinartig, vom Steine nicht ablöslich (was bei mir nicht so war), reifend Anf. Sept., gut. Der Verger giebt Nr. 44 gute Abbildung und Beschreibung.

Gestalt: oval; gute Früchte sind $1^3/_4$" hoch, $1^1/_2$" dick und etwas weniger breit. Am Stiele ist sie sehr wenig abgestumpft, am Kopfe mit erhobenen Linien zugerundet; Bauch und Rücken sind gleich ausgebogen; der Rücken hat flache Furche, die gleich, oft auch etwas ungleich theilt; der Stempelpunkt sitzt oben auf dem Kopfe unvertieft.

Stiel: kurz, 6‴ lang, ziemlich stark, unbehaart, fast gerade, wenig rostfleckig, sitzt oben auf der Frucht, meistens in enger, flacher, oft auch etwas weiterer und tieferer Höhle.

Haut: ziemlich fein, abziehbar, etwas säuerlich. Die Farbe ist dunkelbraunroth, mit Stellen, wo die Grundfarbe noch stärker durchscheint, während stark besonnte Stellen zuletzt schwarzroth werden. Die ziemlich zahlreichen Punkte erscheinen unter dem Glase allermeist nur als schwärzlich. Der Duft ist blauröthlich, ziemlich stark.

Das Fleisch ist fast goldgelb, fein, saftreich, vom Steine ganz ablöslich (was es selbst 1870 war, wo recht viele Sorten, die gewöhnlich ablösiges Fleisch haben, es dasmal nicht hatten), von recht süßem, delikaten, gewürzten Geschmacke.

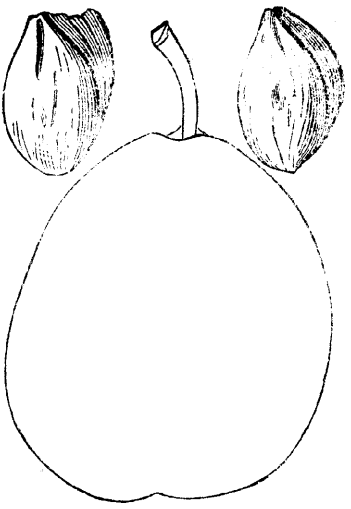
Der Stein ist, nur wenig verschoben, ziemlich breitlanzettlich; größte Breite und Dicke liegen meist in der Mitte; wenn der Rücken oben nach dem Stielende hin sich stärker ausbiegt, liegen größte Breite und Dicke mehr nach dem Stielende hin. Er ist 1″ lang, 8‴ breit, 5½ dick, ziemlich rauh, afterkantig, am Stielende wenig abgestumpft; Bauchfurche eng und flach, stellenweise verwachsen, zackig; die Rückenkanten erheben sich ziemlich stark, und tritt die Mittelkante fein und scharf etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte im ersten Drittel des Sept. gleich nach der Großen Reineclaude, gleichzeitig mit der Aprikosenartigen Pflaume und Meroldts Reineclaude.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist reich tragbar. Er setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an. Sommertriebe lang und stark, braunroth oder violettbraun, nach unten mit Silberhäutchen meist mehr überzogen, als gefleckt, unbehaart. Blatt ziemlich groß, flach, mäßig runzlig, breitelliptisch; Drüsen finden sich nur am Blatte selbst. Augen konisch, spitz, stehen nur etwas ab, nach unten sind sie mehr stehend und sitzen auf etwas vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Anm. Hat manche Aehnlichkeit mit der Violetten Jerusalemspflaume, unterscheidet sich aber von dieser schon durch die Form des Steins sehr. Oberdieck.

Nr. 231. Gonnes rothe Pflaume. Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht; Cl. 6: I, 2. A. a.



Gonnes rothe Pflaume. **, 1/8 Sept.

Heimath und Vorkommen: Nach den in den Annalen und in Bivorts Album gegebenen Nachrichten ist diese sehr empfohlene Frucht erzogen von Hrn. Gonne, Doktor der Medicin zu Fleurùs in Belgien. Mein Reis erhielt ich durch Hrn. Heinrich Behrens zu Travemünde, dem ich gar manche, ächt erhaltene Sorten verdanke, auch von der Soc. v. Mons, und stimmten die erbauten Früchte unter einander und mit den Angaben in Bivorts Album und den Annalen sehr überein. Die Sorte ist gut, jedoch wesentlich nichts anderes, als unsere altbekannte Rothe Eierpflaume, und ist ohne Zweifel aus einem Steine der Rothen Eierpflaume entstanden, von der es bereits feststeht, daß sie leicht nachartet. Selbst im Steine ist kein rechter Unterschied zu finden und ist die Obige höchstens etwas runder und etwas kürzer gebaut, als die Rothe Eierpflaume, zeigt sich bisher aber wohl tragbarer als diese.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album, IV, S. 49. Prune Gonne, stellt eine große, fast ovale, braunrothe Frucht dar, mit starker Furche, 2″ breit, 2½ hoch. Im Texte heißt es: zuweilen Spherique, meist ovoide, Farbe rouge carminé; die Furche sei bald très superficielle, bald très profonde; Fleisch sehr saftreich, sucrée, arome très prononcé, sehr angenehm. — Annales VI, S. 15. Die Beschreibung wird hier nach dem Album wesentlich nur wiederholt, die Figur

ist jedoch beträchtlich kleiner als im Album, wie unsere Figur oben und die Illumination mehr rothgefleckt, so daß eine nicht ganz reife Frucht abgebildet ist. Die im Album dargestellte Frucht war vom Spaliere genommen.

Gestalt: steht meistens zwischen Oval und umgekehrter Eiform; doch nimmt sie nach dem Stiele fast immer noch etwas stärker ab, als nach dem Kopfe. Am Kopfe ist sie ziemlich stark abgestumpft, am Stiele nur sehr wenig. Furche meistens breit und flach, einzeln tiefer. Rücken und Bauch sind fast gleich ausgebogen; der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe flach vertieft. Gute Früchte waren in der Mehrzahl 19‴ breit und dick und fast 2″ hoch.

Stiel: mäßig stark, meist sehr stark berostet, unbehaart, fast gerade 7—8‴ hoch, sitzt oben auf der Frucht flach vertieft, oft fast oben auf.

Haut: fein, abziehbar, etwas säuerlich. Farbe bei rechter Reife rundum schön und ziemlich lebhaft roth, ganz wie bei der Rothen Eierpflaume. Nur nicht ganz reife Früchte gleichen etwas der Abbildung in den Annalen. Goldartige Punkte sind auch unter dem Glase wenig bemerklich. Der Duft ist röthlich und mäßig stark.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb, zart, überfließend von Saft, wie bei der Rothen Eierpflaume, auch ganz von demselben, etwas weinig gezuckerten Geschmacke.

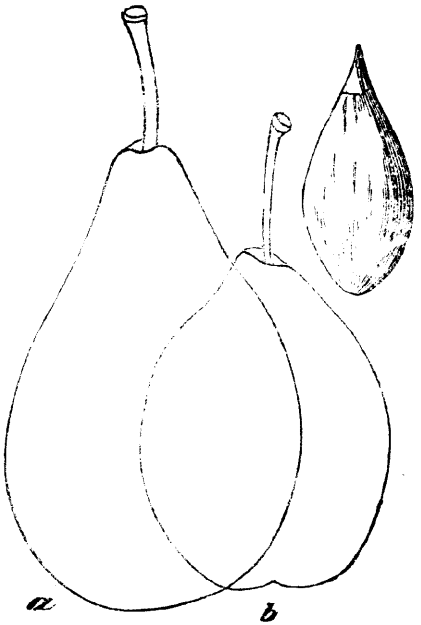
Der Stein liegt hohl im Fleische, ist 11‴ lang, 7—7½‴ breit, 4½‴ dick, ziemlich dickbackig, rauh, oft afterkantig, verschoben elliptisch, mit verjüngter kurzer, etwas nach dem Bauche hin übergebogener, etwas abgestumpfter Spitze. Der Bauch biegt sich nach dem Kopfe hin stärker aus, der Rücken mehr nach dem Stielende hin. Die Bauchfurche ist eng und flach, oft fast verwachsen, etwas zackig, die mäßig breiten Rückenkanten treten ziemlich stark vor, die Mittelkante tritt etwas vor, oft stark und ganz flügelartig und scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt ganz gleichzeitig mit der Rothen Eierpflaume, kaum etwas nach der Großen Reineclaude, Anfangs September.

Der Baum ist in meiner Baumschule sehr rasch und fast schön pyramidal gewachsen, mit gut in die Luft gehenden Aesten, gleicht auch in der Vegetation sehr der Rothen Eierpflaume. Die Früchte sitzen, was auch im Album bemerkt wird, eben so wie die Rothe Eierpflaume nicht gepaart, sondern nur einzeln und trägt der Baum seit einigen Jahren gut. Sommertriebe lang und stark, kahl, nach oben abnehmend, kurzgliedrig, violettbraun, ziemlich zahlreich und meist fein silberhäutig gefleckt, an starken Trieben unten selbst damit überzogen. Blatt mittelgroß flach, mäßig runzlig, breitelliptisch, oft mehr rundlich. Der Blattstiel hat keine Drüsen, oder diese sind mit dem Blatte verbunden. Augen bauchig konisch, spitz, abstehend, sitzen auf fast wulstigen, kurz und flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 232. Die Benedetto. Cl. 1: I, 1. B. Wahre Zwetsche, rothe Frucht. Cl. 6: I, 2. A. a.



Die Benedetto. ** ÷, nach Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere, dem Namen nach aus Italien abstammende, treffliche Frucht, deren Reis ich von den Herren Simon-Louis zu Metz erhielt, mit der im Cataloge gegebenen Nachricht, daß sie „enorme" sein solle. Die Frucht, welche wohl die rechte sein wird, erreichte auch in Jeinsen eine beträchtliche Größe, wenn auch nicht in allen Exemplaren. Der Vegetation nach mag sie eher von der Rothen Kaiserpflaume, als Rothen Eierpflaume, der sie am ähnlichsten ist, gefallen sein. Ist, dem Geschmacke nach, eine sehr gute Frucht und da das Fleisch nicht so saftreich ist, als das der Rothen Eierpflaume, dürfte sie auch zum Welken tauglich sein und vielleicht einen besseren Handelsartikel, als die so sehr gesuchte, kleinere Agener Pflaume liefern. Eine Uebertragung des Namens ins Deutsche habe ich nicht geben mögen, da der Sinn des Namens mir nicht genügend klar ist. Ich las Benidetto, doch ist wohl dies Schreib- oder Druckfehler. Benedetto ist so viel als Benedict, aber es giebt eine Benedictspflaume schon in America.

Literatur und Synonyme: Wird hier wohl zuerst beschrieben. Downing Ausg. v. 1869 hat S. 899 eine Sorte unter dem Namen Benedict, was derselbe Name zu sein scheint, bei der aber bemerkt wird Origin Pa (Pensylvania). Als Kennzeichen der Früchte giebt Downing an: Triebe glatt, Frucht klein, oval, eine Seite etwas stärker; Furche deutlich, läuft etwas über den Stempelpunkt hinaus. Haut blaßgelb, mit dünnem, weißem Duft, mit einigen rothen Flecken auf der Sonnenseite; Fleisch mattgelb, saftreich, süß, vom Steine nicht ablöslich. Ist also wohl nicht die obige Sorte.

Gestalt: Umgekehrt eiförmg, 2½" lang, 20—21‴ breit und dick; die größeste Breite und Dicke liegt allermeist etwas mehr nach dem Kopfe hin, oft auch ziemlich in der Mitte. Am Kopfe ist sie stark gedrückt, häufig mit ganz schief stehender Fläche; nach dem Stiele hin macht sie eine vorgeschobene, oft lange, und nur durch die Stielhöhle ein Geringes abgestumpfte Spitze. Rücken und Bauch sind ziemlich gleich ausgebogen; die flache Furche theilt gleich; der Stempelpunkt liegt in weiter, tiefer Senkung.

Stiel: ziemlich dünn, nur etwas rostfleckig, nur schwach behaart, gerade, ¾" lang, sitzt oben auf der Spitze oder etwas seitwärts und unterhalb der sich etwas aufwerfenden Bauchseite der Frucht, in enger, flacher Höhle.

Haut: ziemlich stark, sehr wenig säuerlich, läßt sich ziemlich abziehen. Die Grundfarbe ist ein etwas unansehnliches ziemlich hohes Gelb. Rothe Punkte und Flecken verbreiten sich schon früh zahlreich über den größeren Theil der Frucht und laufen, an stark besonnten Stellen, etwas zusammen, oder es zieht sich zwischen ihnen eine leichter aufgetragene Röthe hin, wodurch die Frucht ein buntes Ansehen gewinnt. In voller Reife sind besonnte Früchte rundum roth, wie bei der Rothen Eierpflaume und an der Schattenseite scheint die Grundfarbe stärker durch, wie man auch stets in der dunkleren Röthung noch dunkler rothe feine und stärkere Flecken sieht. Die an sich zahlreichen Punkte bemerkt man auch in der stärkeren Röthung nur unter dem Glase, ja sind auch so meist nicht deutlich sichtbar. Der Duft ist hellröthlich, ziemlich stark.

Das Fleisch ist goldgelb, fein, genügend saftreich, vom Steine nicht ganz, doch ziemlich ablöslich, von süßem, sehr angenehmen Geschmacke, etwas ähnlich dem der Schamals Herbstpflaume.

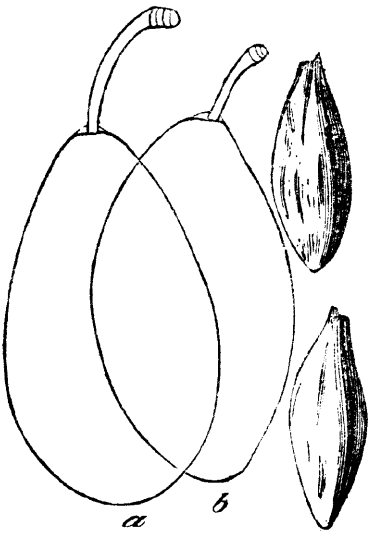
Der Stein hat die Form der Pflaume, ist lang, umgekehrt-eiförmig, so daß die größeste Breite und Dicke etwas mehr nach dem Kopfe hin liegt. Er ist aus großen Früchten 28‴ lang, 6 breit, stark 3 dick (was wohl andeutet, daß die Frucht noch größer werden wird, als bisher in zwei Jahren); die Stielspitze ist lang, verjüngt sich stark (doch nicht völlig so spitz als die Figur es darstellt), und bricht, wie bei der Violetten Dattelzwetsche, das Ende der Stielspitze sehr leicht ab. Die Backen sind flach, mäßig rauh, fein afterkantig und zieht namentlich über die Mitte des Steins sich eine flache Kante hin. Die Bauchfurche ist eng, meist verwachsen; die schmalen Rückenkanten erbreitern sich nach dem Kopfe hin und sind ziemlich stumpf. Die Mittelkante tritt nur wenig vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach der Rothen Eierpflaume und Großen Reineclaude um die Mitte des September.

Der Baum ist in meiner Baumschule sehr rasch gewachsen, ist am ursprünglichen Orte stehen geblieben, schon etwas stark und trug bereits 1872 u. 73, jedoch noch nicht voll, was aber später doch der Fall sein wird. Sommertriebe lang und stark, kahl, merklich gekniet, nach oben abnehmend, violettschwarz, in der größesten Länge mit zerrissenem Silberhäutchen ganz bedeckt, auch weiter hinauf noch zahlreich silbergrau fein gefleckt. Blatt ziemlich groß, umgekehrt lang-eiförmig, oft etwas mehr umgekehrt ei-lanzettlich, nach oben am Zweige oft ziemlich oval, flach. Der Blattstiel hat meist Drüsen. Augen oft etwas dreieckig, meist konisch spitz, abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, sehr kurz und flach gerippten, mehr wulstigen Trägern.

Oberdieck.

Nr. 233. Die Scanarda. Cl. 1: I, 1. C. Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 3. B. a.



Die Scanarda. *, fast ** und wohl ††; Mitte August, gleich nach der Johannispflaume.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese Sorte aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz, angeblich aus Pavia abstammend. Mein Reis erhielt ich sowohl von Liegel als auch Hr. Behrens überein und zeigte die Sorte sich ächt. Ist immer eine gute Frucht, die wahrscheinlich für die Küche und zum Welken Werth hat. Im Catalog der Herren Simon-Louis zu Metz de 1862/63 ist angegeben, daß die Sorte aus der Provinz Asti in Piemont abstamme und eine der besten Pflaumen zu sein scheine.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 37, Nr. 88, unter obigem Namen. Findet sich sonst noch nirgend.

Gestalt: häufig länglich umgekehrt eiförmig, doch sitzt die größte Breite und Dicke nicht selten auch fast in der Mitte der Frucht, und spitzt die Frucht sich dann auch nach dem Kopfe zu und nimmt nach beiden Enden hin ab, wie in Fig. b oben. Früchte in Jeinsen wurden 2″ hoch, 1″ breit und ein wenig dicker. Am Stiele ist sie nur sehr wenig abgestumpft, fast stets mit einer schräg stehenden Fläche, am Kopfe bei

den eiförmigen Exemplaren abgerundet, bei den zugespitzten biegt sich der Bauch stärker aus, als der Rücken. Die Furche ist sehr flach, meist nur durch eine dunklere Linie bezeichnet und theilt meist gleich. Der kleine Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe kaum etwas oder nicht vertieft.

Stiel: mäßig stark, grün, wenig rostfleckig, unbehaart, 9‴ lang, oft kürzer, sitzt in enger flacher Höhle, die nach dem Rücken abfällt.

Haut: fein, läßt sich ziemlich abziehen, nur etwas säuerlich, grüngelb, stellenweise etwas goldgelb. Feine, weißlich gelbe Punkte sind ziemlich häufig und bei genauerer Betrachtung auch ohne Glas bemerkbar. Rothe Punkte und rothe oft zusammenfließende Flecke finden sich häufig. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist gelblich, oft auch grünlichgelblich, in voller Reife fast goldgelb, ablösig, fein, saftreich, etwas consistent, von ziemlich süßem, durch angenehme Säure gehobenen, recht guten Geschmacke.

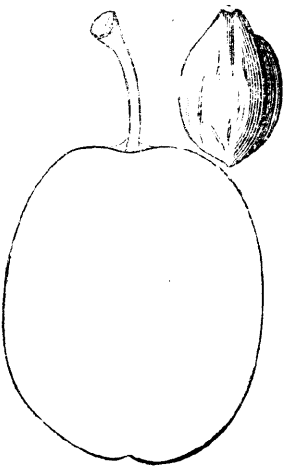
Der Stein liegt hohl im Fleische, war an meinen Früchten 13—14‴ lang, fast 6 breit, nicht ganz 3 dick, lanzettlich, nach dem Stielende stärker abnehmend als nach dem Kopfe, in Form der oben stehenden 2 Figuren; aus den nach beiden Enden zugespitzten Früchten entnommen, ist die Bauchseite nach dem Stielende hin eingezogen, und biegt die etwas vorgeschobene lange Stielspitze sich etwas über, ist wenig abgestumpft. Am Kopfende sitzt ein scharfes Spitzchen; Bauchfurche eng, flach; Rückenkanten nicht breit, nur mäßig und fein vortretend. Mittelkante etwas vorstehend, oft fein scharf. Backen nicht stark rauh und etwas afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach der Johannispflaume und den mit ihr reifen den frühen Sorten, wie der Durchsichtigen, meist gegen Mitte August. Im Regen springen die Früchte nicht auf, die auch zum Welken, zu Compot und zum Einmachen taugen mögen.

Der Baum wuchs auch in meiner Baumschule lebhaft und gesund, wird nach Liegel groß und ist sehr fruchtbar. Die Blüthen erscheinen etwas früh. Sommertriebe ziemlich lang und stark, unbehaart, unansehnlich braunroth, oft violettbraun, nur nach unten silberhäutig gefleckt; bei recht starken Trieben jedoch damit fast ganz, oder wie zerrissen, leicht überzogen. Blatt mittelgroß, flach, nicht stark runzlig, breitelliptisch. Der Blattstiel hat keine Drüsen. Augen konisch, spitz, anliegend oder stehend, sitzen auf wenig vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 234. **Anna Lawson.** Cl. 1: I, 1. C. (e). Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I. 3 (5.) A, a.



Anna Lawson. ** ††, ! Ende Aug., meist 1/3 Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine sehr werthvolle neuere, dem Namen nach aus England oder Amerika abstammende Frucht, deren nähere Herkunft ich noch nicht habe erfahren können. Das Reis erhielt ich von den Gebrüdern Simon-Louis zu Metz und Hrn. Präsidenten Royer zu Namur überein; die Sorte, die in manchen Jahren einige Aehnlichkeit mit der Pommeranzenzwetsche und Jefferson hat, zeichnete sich auch in Feinsen durch besondere Fruchtbarkeit aus, die sich schon oft bewährte und trug selbst in Mißjahren für die Pflaumen. Sie ist sehr angenehm für die Tafel und taugt auch zu Compot und zum Welken. Der Geschmack ist in rechter Reife fast so süß, als der der Großen Reineclaude. Mit Zucker eingemacht, und getrocknet gekocht war sie in jeder Hinsicht vorzüglich und besser als Hauszwetschen.

Literatur und Synonyme: Mas Verger Nr. 7 hat sie als d'Orée de Lawson; die Abbildung ist nur ziemlich kenntlich. Sonst finde ich sie nur in Catalogen, besonders dem der Herren Simon-Louis aufgeführt unter der Variétés nouvelles ou peu conues, mit den Kennzeichen groß, oval, gelb, sehr gezuckert, 1. Qualität, reifend Ende August. Der Niederländische Baumgarten hat Taf. 8, Nr. 16, unter obigem Namen eine von einem Hrn. Dauvesse bezogene, violette Frucht, die, da ich die Sorte aus zwei Quellen überein erhielt, als irrig benannt angesehen werden muß. In der Original-Ausgabe in holländischer Sprache

zeigte indeß die Abbildung der Frucht doch mehr Gelbes, fast so gelb als bei einer Aprikose, fast ganz überdeckt mit Braunviolett.

Gestalt: oval, am Stiele und Kopfe nur etwas gedrückt, oft $1^3/_4$'' hoch (manche nur $1^1/_2$''), 1'' 4—$4^1/_2$''' dick und etwas weniger breit; Rücken und Bauch sind meistens gleich stark ausgebogen; die sehr flache Furche theilt nur wenig ungleich, doch ist die eine Seite der Frucht häufig höher als die andere; der Stempelpunkt sitzt sehr flach vertieft, fast in der Mitte des Kopfes oder nur etwas zur Seite der stärker sich erhebenden Hälfte der Frucht

Stiel: stark, 6—8''' lang, rostfleckig, stark behaart, sitzt in enger, flacher Höhle oder fast oben auf, in der Mitte der Fruchtspitze.

Haut: fein, ziemlich gut abziehbar, sehr wenig säuerlich, etwas grünlich gelb, besonnt ziemlich hochgelb. Freihängende Exemplare sind mit zahlreichen rothen Punkten und Flecken oft so stark gezeichnet, daß sie etwas zusammenlaufen und die Frucht ein etwas marmorirtes Ansehen der bunten Früchte gewinnt; ja die zahlreichen rothen Flecken verbreiten sich zuweilen fast über die ganze Frucht und die dunkelsten Stellen werden etwas violettroth. Gelbliche Punkte sind zahlreich aber sehr fein, fallen nicht ins Auge. Der Duft ist weißlich, oft bläulich-röthlich und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, fein, saftreich, fast ablösig, von sehr süßem, gewürzten, edlen Geschmacke.

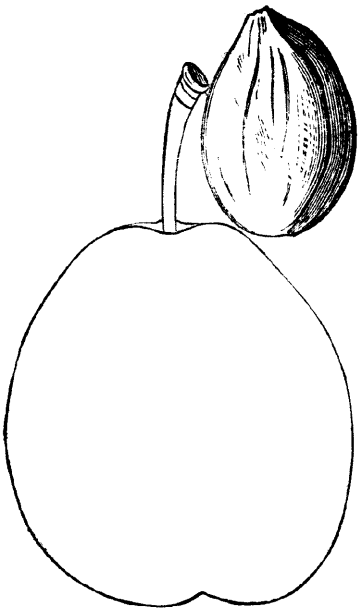
Der Stein ist nach der verschiedenen Länge der Frucht 9—11''' lang, stark 6 breit, $3^1/_2$ dick, oval, mit etwas verjüngter Stielspitze; größte Breite und Dicke liegen in der Mitte; Backen wenig rauh aber stark afterkantig; Bauchfurche ziemlich weit und tief; Rückenkanten flach, Mittelkante mehr erhoben, wird nach dem Stielende hin fast scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte öfter eben vor der Großen Reineclaude, Ende August; seit zwei Jahren trat die Reife erst eben nach der Großen Reineclaude gegen Mitte September ein. Zu Compoten ist sie vielleicht etwas zu saftreich, taugt aber sehr zum Einmachen und müßte auch der eingekochte Saft einen guten Syrup geben.

Der Baum wächst bisher in meiner Baumschule kräftig und gesund und ist bald und sehr fruchtbar geworden. Sommertriebe stark und lang, kahl, wenig gekniet, violettbraun, nach unten silberhäutig gefleckt, kurzgliederig. Blatt ziemlich groß, flach, mäßig runzlig, oval, mit aufgesetzter Spitze, einzeln breitelliptisch. Drüsen des Blattstiels fehlen oder sind mit dem Blatte verbunden. Augen dickbauchig-konisch, kurz und spitz, stehend, selten etwas abstehend, sitzen auf mittelmäßig vorstehenden, kurz aber deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 235. Decaisne's Pflaume. Cl. 1: I, 1. c. (d.) Wahre Zwetsche, gelbe (grüne) Frucht; Cl. 6: I, 3 (4.) A, a.



Decaisne's Pflaume. **, † ?, 1/8 Sept.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht, die ganz neueren Ursprunges ist, finde ich nur erst in den Catalogen der Herren Simon-Louis, wo im Cataloge von 1862/63 in Klammern dabei steht (Jamin & Durand), so daß diese Herren wohl ohne Zweifel die Erzieher dieser Frucht sind und hatte die Frucht 1866 zuerst getragen. Daß sie benannt sei nach Hrn. Professor Decaisne, dem verdienten Herausgeber des Jardin Fruitier du Museum, kann man nicht bezweifeln. — Mein Reis erhielt ich von dem früheren Herrn Kunstgärtner und jetzigen Garteninspector Lauche zu Potsdam und darf, nach den wenigen, im Cataloge der Herren Simon-Louis zu Metz angegebenen Kennzeichen glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben. — Die Sorte ist gut und empfiehlt sich durch Größe, wie durch guten, wenn auch nicht ausgezeichneten Geschmack und Saftfülle. Mein junger, kräftig gewachsener Baumschulenstamm, den ich stehen ließ und schon eine etwas größere Krone hat, blühete seit vier Jahren, trug aber nur wenig, und die Früchte, die wuchsen, faulten öfter im Regen. Dies wird indeß nur zufällig sein, und das leichte Faulen der Früchte daher rühren, daß sie, bei herannahender Reife, von Ohrwürmern angefressen wurden, worauf dann im Regenwetter das Faulen bald folgt. Ein im Gipfel

eines Baumes des Bunten Perdrigons aufgesetzter Probezweig saß ganz voll von großen schönen Früchten, die nicht faulten, da die Ohrwürmer auf dem volltragenden Baume Früchte zum Anfressen genug fanden.

Literatur und Synonyme: Wird wohl hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Neigt zu einem an beiden Enden abgestumpften Ovale, doch nimmt die Frucht nach dem Stiele gewöhnlich etwas stärker ab. Gute Früchte sind 2" hoch, oft selbst 26‴, $1^3/_4$" dick und 1‴ weniger breit. Am Kopfe ist sie stark abgestumpft, am Stiele gleichfalls etwas. Der Bauch bildet eine flachrunde Linie; der Rücken ist etwas stärker ausgebogen und macht eine mehr erhobene Linie. Auch an beiden Seiten ist die Frucht noch bemerklich gedrückt. Die ziemlich oder wirklich gleich theilende Furche ist sehr flach und wird tiefer nur ganz nach der Stielhöhle hin, etwas auch nach dem Stempelpunkte hin, der in ziemlich weiter und tiefer Senkung oben auf der Frucht steht.

Stiel: ziemlich stark, 8—9‴ lang, fast gerade, unbehaart, mäßig rostfleckig, sitzt in weiter, tiefer Höhle.

Haut: ziemlich fein, etwas säuerlich, läßt sich abziehen. Farbe, je nach der Besonnung, gelblich grün oder mehr grünlich gelb. Die Frucht ist nach den Angaben im Cataloge der Herren Simon-Louis häufig mit blutartigen Flecken gezeichnet, und solche sah ich auch, mäßig häufig, an den mehr gelben Früchten auf dem Probebaume; am jungen Baumschulenstamme blieben sie gelblich grün und ohne rothe Flecken. Goldartige Punkte sind unter dem Glase sehr zahlreich. Auch einzelne Rostfiguren finden sich; der Duft ist grünlich weiß und dünn.

Das Fleisch ist gelblich grün, oder mehr gelb, zart, sehr saftreich, vom Steine fast oder wirklich ablösig, von angenehmem, ziemlich süßen, etwas weinartigen Geschmacke.

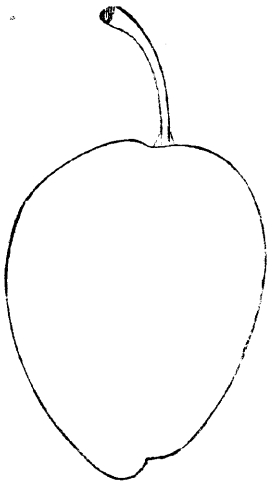
Stein: groß, 1" 2‴ lang, fast 9 breit, fast 6‴ dick, mäßig rauh, stark afterkantig, neigt stark zum Oval, über welches der stärker ausgebogene Rücken etwas hinausgeht. Am Stielende ist er etwas verjüngt und etwas abgestumpft, die größeste Breite und Dicke liegt ziemlich in der Mitte. Bauchfurche eng und flach. Die breiten Rückenkanten treten stark und grob vor; die Mittelkante steht etwas stärker vor und wird nach dem Stielende hin etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben nach der Großen Reineclaude theils noch mit ihr, gewöhnlich um $^1/_3$ September.

Der Baum ist in meiner Baumschule recht kräftig gewachsen, mit den Aesten schön in die Luft gegangen und hat eine gut verzweigte Krone gebildet. Sommertriebe lang und stark, kahl, violettbraun, an der Schattenseite nur wenig grün, fast gerade, nach oben abnehmend, etwas fein, aber zahlreich mit Silberhäutchen gefleckt. Blatt mittelgroß, fast flach, ziemlich runzlig — etwas breitelliptisch, unten meist oval mit aufgesetzter starker Spitze. Der Blattstiel hat meist Drüsen, häufig aber fehlen diese auch. Augen etwas bauchig konisch, recht spitz, mehr stehend, als abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 236. **Süße October-Pflaume.** Cl. 1: I, A, C (d). Wahre Zwetsche, gelbe Frucht; Cl. 6: I, 3 B, A.



Süße October-Pflaume. ** ÷ !, Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese, wenigstens in Süddeutschland sehr schätzbare, an Süßigkeit und Geschmack der Großen Reineclaude fast ganz gleichstehende Frucht, fand ich unter den von Hrn. Geheimerath von Trapp zu Wiesbaden, bei der dortigen Obstausstellung, im Jahre 1858 ohne Namen, ausgestellten Früchten. Sie kam von einem älteren Baume im Garten des Hrn. v. Trapp und ist nichts über ihre weitere Herkunft bekannt. Sie ist nicht die mir später wieder eingegangene, von Gestalt ovalrunde Gelbe Octoberpflaume des Hrn. v. Mons und mir noch völlig unbekannt; wie ich auch in pomologischen Schriften über sie nichts, ihr Entsprechendes auffand. Die gelbe Spitzzwetsche hat ähnliche Form. Diese trug mir in Jeinsen öfter und ist nicht dieselbe, hat auch etwas andere Vegetation. Man könnte nach der Form vermuthen, daß sie Kraft's Grüne herzförmige Pflaume (Coeur de Pigion verd) sei; und passen selbst einige Angaben in der Vegetation der Obigen; leider aber gibt Kraft die Reifzeit nicht an, hätte auch die Frucht wohl mehr gelobt, wenn sie die Obige wäre. — Durch den oben beigesetzten Beinamen habe ich sie von der Gelben Octoberpflaume zu scheiden gesucht. Das von Hrn. v. Trapp erhaltene Reis

hat bei mir, vielleicht nur zufällig, rechte Erfolge nicht gehabt; der erste Probezweig wollte nicht fort und trug nicht, ein 2ter hat nur erst 1871 unvollkommene Früchte geliefert, die nur ersehen ließen, daß ich die rechte Sorte erhalten habe. Bei der späten Reife und köstlichen Geschmacke muß auf ihre Erhaltung und Verbreitung, namentlich in Süddeutschland, sorgfältig Bedacht genommen werden.

Literatur und Synonyme: Wird etwa hier zuerst beschrieben und ist möglich in der Gegend von Wiesbaden entstanden. Auf der gedachten Ausstellung sah ich noch fünf andere interessante Pflaumen, die ich nicht kannte, aber ein Reis nicht erhalten konnte, und gibt es in Süddeutschland wohl noch manche, nicht bekannte Frucht.

Gestalt: eiförmig, 2″ hoch, 1″ 16‴ breit und fast so dick. Bauch und Rücken sind ziemlich gleich ausgebogen; die flache Furche theilt meist ungleich; der Stempelpunkt sitzt, ohne Vertiefung, etwas unterhalb und zur Seite der über ihn sich erhebenden Spitze der Frucht.

Stiel: dünn, 1″ lang, rostfleckig, unbehaart; sitzt kaum oder nicht vertieft.

Haut: läßt sich abziehen, ist etwas unansehnlich gelbgrün oder grüngelb, mit carmoisinrothen Punkten, besonders nach dem Stielende hin. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, saftreich, zart, nicht weich, vom Steine völlig ablösig, von derselben Süßigkeit, wie bei der großen Reineclaude. Das Jahr 1858 war allerdings ein sonnenreiches gewesen.

Der Stein ist ablösig, macht auf der Bauchseite eine ovale Linie, während der Rücken über die ovalen Linien sich erhebt, und ist am Stielende etwas verjüngt. Bauchfurche breit; Rückenkanten stark; die Mittelkante tritt vor, am stärksten nach dem Stielende hin.*)

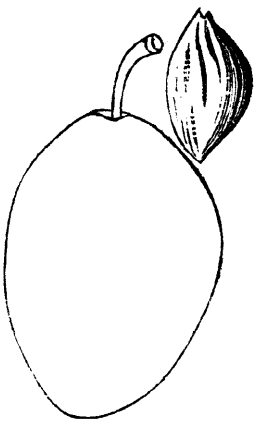
Reifzeit und Nutzung: In dem warmen Sommer 1858 war sie am 2. October völlig reif, in gewöhnlichen Jahren zeitigt sie, nach der gegebenen Nachricht, im ersten Drittel des October. Wird sicher auch zum Welken taugen.

Der Baum ist bei Hrn. v. Trapp ziemlich groß geworden, zeigte sich auch recht fruchtbar. Auch ein junger Baum in meiner Baumschule wuchs rasch, den Erdratten verdarben, ein zweiter wuchs langsam und schien die Sorte auf den Grundstamm nicht zu passen. Sommertriebe ziemlich schlank, nach oben abnehmend, unbehaart, braunroth, oft violettbraun, beschattet mehr grün, nach unten mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Blatt ziemlich groß, fast flach ausgebreitet, dunkelgrün, runzlig, elliptisch oder eioval, mit aufgesetzter oder halbauslaufender Spitze, meist doppelt gekerbt und gerundet gezahnt. Der Blattstiel hat Drüsen. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf fast wulstigen Trägern.

Oberdieck.

*) Der 1858 entnommene Stein ist leider abhanden gekommen und konnte oben nicht mit dargestellt werden.

Nr. 237. Elsners grüne Zwetsche. Cl. 1: I, 1. D. Wahre Zwetsche, grüne Frucht; Cl. 6: I, 4. B, a.



Elsners grüne Zwetsche. ** † oder ††, 1/3 Sept. Prune Celeste (Elsner).

Heimath und Vorkommen: Wurde in neuerer Zeit erzogen von Hrn. Rittergutsbesitzer Elsner zu Kalinowitz in Oberschlesien, der mehrere gute Pflaumensorten erzogen hat. Ein Reis kam von ihm an Hrn. Dr. Lucas und von diesem an mich. Die Frucht ist unansehnlich, hat indeß reineclaudenartig süßes, vom Steine ablösiges, consistentes Fleisch, nebst feiner, nicht säuerlichen Haut, ist sehr gut zum frischen Genusse und wohl ohne allen Zweifel ebenso gut oder noch besser zum Trocknen und Einmachen. Zu der Benennung Prune celeste, die auf eine Frucht hindeutet, die ganz besonders delicat und werthvoll sei, wird Hr. Elsner etwa dadurch veranlaßt sein, daß, neben recht reicher Tragbarkeit, die Frucht bei ihm völlig so süß war, als die Große Reineclaude. Die Uebersetzung Himmlische Pflaume würde aber in nördlichen Gegenden nicht mehr recht passen, und habe ich geglaubt sie besser nach dem Herrn Erzieher selbst, um auch diesen zu ehren, zu benennen, wie oben geschehen ist.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Hat meistens die Form und Größe der Hauszwetsche; oft ist sie auch etwas mehr oval. Gute Früchte sind $1\frac{1}{2}$" hoch, $1\frac{1}{4}$" dick und breit. Nach dem Kopfe spitzt sie sich meist ein Wenig zu und ist etwas zugerundet. Am Stiele ist sie nur wenig abgestumpft; der

Bauch bildet eine flachrunde Linie; der Rücken biegt sich stärker aus; die flache Furche theilt meistens etwas ungleich; der Stempelpunkt sitzt unvertieft auf dem Kopfe.

Stiel: ziemlich stark, gerade oder nur wenig gebogen, ist unbehaart, mäßig rostfleckig, 6‴ lang und steht in ziemlich enger Höhle.

Haut: recht fein, läßt sich abziehen, ist kaum etwas säuerlich, mattglänzend, grün, in der Reife etwas gelblichgrün. Besonnte Früchte sind oft über die ganze Sonnenseite mit zahlreichen feinen und auch stärkeren, violettbräunlichen Punkten und Fleckchen angesprengt, und an den am meisten besonnten Stellen noch leicht, etwas violettroth überlaufen. Gelbliche Punkte sind selbst unter dem Glase wenig wahrzunehmen. Der grünlich weißliche Duft ist dünn.

Das Fleisch ist etwas grünlich, zart, doch nicht weich, saftvoll, vom Steine ablöslich, von ziemlich reineclaudenartig süßem, durch etwas feine süße Säure gehobenen, sehr guten Geschmacke.

Der Stein hat die Form des Steins der Hauszwetsche, ist etwas verschoben elliptisch, mit vorgeschobener kurzer Stielspitze, 10‴ lang, 6 breit, 3 dick; der Bauch bildet eine flachrunde Linie; der Rücken biegt sich etwas stärker aus; die mäßig rauhen Backen sind afterkantig; die Bauchfurche ist etwas flach; die Rückenkanten sind nicht breit, treten mäßig vor; die Mittelkante jedoch tritt etwas stärker vor und wird oft scharf.

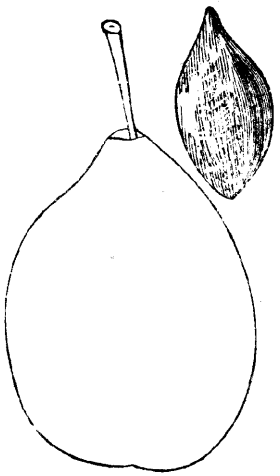
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im September, gleich nach der Großen Reineclaude.

Der Baum ist in meiner Baumschule rasch und gesund gewachsen; ich ließ ihn an seiner Stelle stehen und trug er dann schon wiederholt. Er hat eine, mit den Hauptästen etwas rasch in die Höhe gehende, gut verzweigte Krone gemacht. Sommertriebe ziemlich lang und stark, etwas gekniet, nach oben abnehmend, kahl, beschattet grün, an der Sonnenseite unansehnlich violettbraun überlaufen, nach unten nur wenig silberhäutig gefleckt und punktirt. Blatt fast gleich ausgebreitet, mittelgroß, glänzend, unten am Zweige meist breitlanzettlich, nach oben mehr breitelliptisch. Der Blattstiel hat keine Drüsen oder nur Ansätze davon. Augen bauchig-konisch, stehend, sitzen auf mäßig vorstehenden flach gerippten Trägern.

Anm. Nach den Eigenschaften von Frucht und Baum möchte man vermuthen, daß die vorliegende Sorte ein Bastard von der Hauszwetsche und Großen Reineclaude sei.

Oberdieck.

Nr. 238. Oberdiecks gestreifte Eierpflaume. Cl. 1: I, 1. E. Wahre Zwetsche, bunte Frucht; Cl. 6: I, 5. B (A.) a.



Oberdiecks gestreifte Eierpflaume. ** wohl †, gegen Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Frucht fand ich im Garten eines Canonicus bei dem Stifte Bardowieck und sandte einige Exemplare an Hrn. Dr. Liegel, um den Namen zu erfahren. Liegel hatte in ihr eine noch unbekannte, gute Frucht gefunden und benannte sie durch Beisetzung meines Namens, gab auch bereits von ihr Beschreibung, da sie, wie er urtheilte, eine schöne gute Frucht sei, die häufige Vermehrung verdiene. Sie hat namentlich in nassen Jahren manche Aehnlichkeit mit der Marmorirten Eierpflaume, die aber andere Gestalt hat, auch etwas später reift. Bei ihrem recht süßen Geschmacke, ihrer reichen Tragbarkeit und da sie im anhaltenden Regen mir mehrmals nur einzeln aufsprang, glaube ich, sie auch meinerseits empfehlen zu können.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 50, Oberdiecks gestreifte Eierpflaume mit der Nummer 302. Findet sich sonst nur in Dochnahls Führer, nach Excerpten aus Liegel, auch mit nur kurzen Angaben in meiner Anleitung.

Gestalt: Ist, wenn sie recht gut gewachsen ist, mehr umgekehrt eiförmig und verdient dann den Namen Eierpflaume. Oft, und nach Jahren, tritt sie aber auch mehr in der, nach Früchten von 1870 oben gezeichneten Form auf und erscheint mehr als Zwetsche. Sie ist in guten Früchten $1^3/_4$" hoch (oft fast 2" hoch), 17—18‴ dick und bei zwetschenförmigen Exemplaren etwas weniger breit. Liegel giebt die Höhe zu $1^1/_2$" und Breite und Dicke auf 1" 4‴ an. Bei den zwetschenförmigen Exemplaren liegt der größte Durchmesser fast in der Mitte, bei den mehr eiförmigen mehr nach dem Kopfe hin. Nach dem Stiele

nimmt sie rasch ab und bildet eine schöne, vorgeschobene, sehr wenig und schräg abgestumpfte Spitze. Der Rücken zeigt eine flache Furche, oft nur rothe Linie und biegt der Rücken sich dann eben so stark aus, als der Bauch. Der Stempelpunkt sitzt unvertieft oder sehr flach vertieft oben auf dem Kopfe. Wenn die Furche etwas ungleich theilt, erhebt die eine Seite der Frucht sich noch etwas über ihn.

Stiel: ist lang, etwas dünn, nach Liegel 1" lang, oft jedoch auch nur $^3/_4$" lang, ist dünn behaart und sitzt in enger seichter Höhle, auf einer schräg stehenden Fläche, etwas unterhalb der sich etwas mehr erhebenden Spitze der Bauchseite.

Haut: ziemlich stark, läßt sich abziehen, wenig säuerlich, glänzend. Die Grundfarbe ist ein grünliches Gelb und stark besonnte Exemplare sind über den größeren Theil der Frucht schön hellroth, oft etwas mehr bräunlichroth angelaufen, so jedoch, daß die Röthe zuerst in dunkleren Flecken um die Punkte auftritt, die nach und nach mehr zusammenlaufen und häufig auch dunklere Streifen in der Röthe bilden, während an anderen Stellen die Röthe nicht so stark wird, mehr nur in rothen Punkten allein oder sehr leicht roth dazwischen überlaufen, besteht; bei längerem Sitzen am Baume zieht die rothe Zeichnung sich fast über die ganze Frucht und sind selbst beschattete Stellen dann rothgefleckt. Bleiben größere Stellen von Röthe frei, so bilden sich grünliche, durch die Haut durchscheinende Streifen und nimmt durch das alles die Frucht eine marmorirte und bunte Färbung an. Weißliche Punkte sind nur unter dem Glase sichtbar. Der Duft ist hellröthlich und leicht.

Das Fleisch ist etwas hellgelb, zart, doch nicht weich, ziemlich saftreich, in meiner Gegend meistens vom Steine fast ablöslich. (Liegel giebt es als nicht gut ablöslich an), von süßem, nur wenig Säure zeigenden, sehr angenehmen Geschmacke.

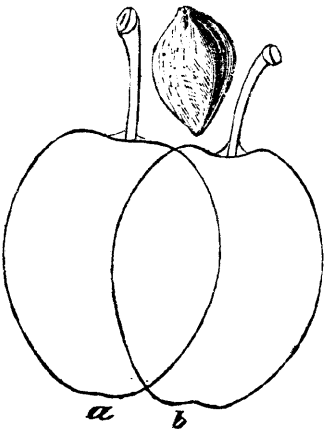
Der Stein ist 1" bis 1" 1‴ hoch, 6 breit, fast 4‴ dick, nur fein rauh, wenig afterkantig, nur etwas verschoben lanzettlich, so daß der Bauch nach dem Kopfe nur wenig, der Rücken nach dem Stielende hin etwas mehr sich ausbiegt. Nach dem Stiele macht er eine verjüngte, nur etwas abgestumpfte Spitze. Die größte Dicke liegt in der Mitte. Die Bauchfurche, welche Liegel als breit bezeichnet, fand ich öfter theils verwachsen; die ziemlich stark aufgeworfenen Rückenkanten sind breit; die Mittelkante tritt stark vor und wird etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt noch vor der Rothen Eierpflaume mit und eben nach der Königspflaume, meist gegen Ende August. Dürfte sich auch zum Welken eignen und gutes Compot geben.

Der Baum wächst sehr rasch, wird groß und ist reich tragbar. Die Zweige setzt er in etwas spitzen Winkeln an, die später aber unter der Last der Früchte sich etwas biegen. Die Sommertriebe sind lang und stark, wenig gekniet, kurzgliedrig, kahl, unansehnlich braunroth, unten stark silberhäutig. Das Blatt ist ziemlich groß, breitelliptisch rinnig. Die Drüsen am Blattstiele sind klein. Augen konisch, etwas kurz, abstehend, sitzen auf wulstigen, nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 239. **Kleine blaue Frühzwetsche.** Cl. 1: I, 2. B. Damascenenartige Zwetschen, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. B, b.



Kleine blaue Frühzwetsche. * ††, bald nach den frühesten Pflaumen.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese Frucht aus dem Steine der Johannispflaume, und erhielt ich das Reis von ihm. Der Probezweig wurde bald groß, trug namentlich 1870 äußerst voll und stimmten die Früchte mit der Beschreibung gut überein. Sie ist der Hauszwetsche etwas ähnlich und wird sich dadurch auf dem Markte gut verkaufen, zeitigte auch bei mir noch etwas früher als Liegel angiebt, gleich nach und theils noch mit der Johannispflaume, 1870 nach Mitte des August. Der Stein ist leider nicht ablöslich und giebt es zu ihrer Reifzeit für die Tafel schon bessere Pflaumen, so daß sie im Ganzen den Anbau nicht verdient, doch wird sie wahrscheinlich zum Welken sehr brauchbar sein. Sie hat jedoch außer der reichen Tragbarkeit das Gute, daß sie in anhaltend nasser Witterung nicht aufspringt und am Zweige sehr festhält, bis die Früchte anfangen am Stiele einzuschrumpfen, wo das Fleisch dann sehr süß und schmackhaft ist. In diesem Reifepunkte möchte sie sich sehr zum Trocknen eignen. Das Einschrumpfen am Stiele erfolgte 1870 selbst bei nasser Witterung.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 52, Nr. 320. Kleine blaue Frühzwetsche. Kommt sonst nur in Dochnahls Führer, in Excerpten aus Liegels Angaben vor.

Gestalt: fast mittelgroß; gute Früchte waren bei mir, selbst von äußerst volltragendem Zweige 1″ 5‴ hoch, 1″ 2‴ dick und fast 1‴ weniger breit (3 Centimeter hoch, $2^1/_2$ Centimeter dick). Die Form ist größtentheils oval, einzeln nach dem Kopfe etwas mehr zugespitzt, wie bei a oben. Der Bauch sitzt meistens in der Mitte und nimmt sie nach

beiden Seiten meistens gleichmäßig ab. Am Stiele ist sie nur wenig abgeschnitten; am Kopfe häufig, doch nicht immer etwas gedrückt und liegt der Druck etwas mehr nach der Rückenseite hin; jedoch ziehen manche Exemplare, vom Bauche ab angesehen, durch den Druck sich am Kopfe auch etwas ein, wie bei b oben. Bauch und Rücken erheben sich fast gleichmäßig und hat der Rücken meistens gar keine Furche oder nur eine unbedeutende. Der Stempelpunkt sitzt unvertieft oder in flacher, weiter Senkung, die etwas mehr nach dem Rücken hin liegt.

Stiel: ziemlich stark, stark rostfleckig, behaart, fast gerade, 6—7‴ lang, sitzt fast oben auf oder in flacher Höhle.

Haut: consistent, sehr wenig säuerlich, läßt sich abziehen, in voller Reife schwarzblau, behält bei nasser Zeit manche röthliche Stellen. Die Punkte sind fein, nur unter dem Glase besser zu bemerken. Kleine Rostfiguren finden sich einzeln. Nach Liegel gestalten die vielen goldfarbigen Punkte sich bisweilen zu Flecken, Streifen und Figuren. Der Duft ist etwas hellblau, ziemlich stark.

Das Fleisch ist etwas hellgelb, vom Steine leider nicht ablöslich, übrigens von angenehmem süßen, durch Säure gehobenen Geschmacke. Für die Tafel giebt es zu ihrer Reifzeit schon bessere, und schmecken z. B. die Frühe Königspflaume und Berlets frühe Damascene besser.

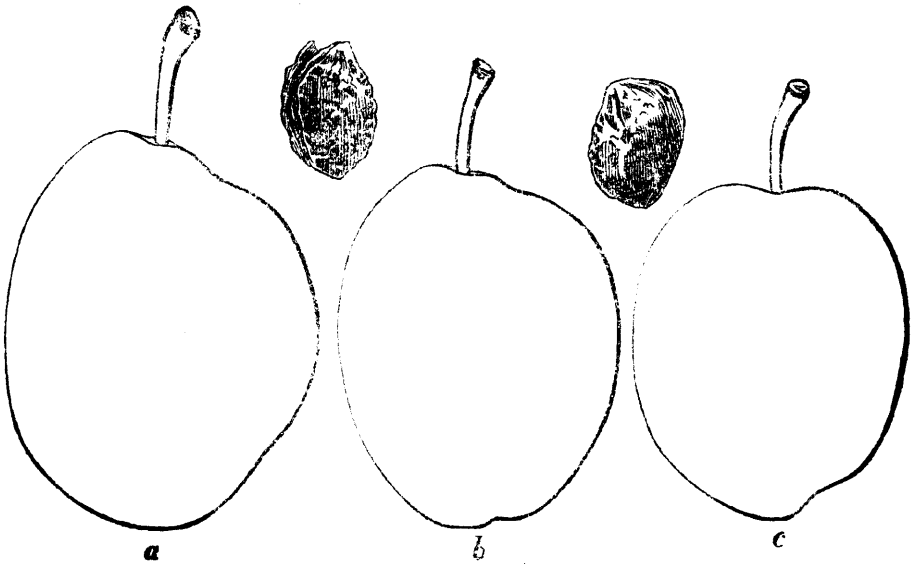
Der Stein ist fast 8‴ lang, 5 breit, 3 dick, hat ziemlich die Figur eines Steins der Johannispflaume; der Bauch tritt nach dem Kopfe hin etwas stärker vor als nach dem Stielende oder bildet eine flachgerundete Linie, während der Stiel nach dem Stielende hin stark vortritt und nach dem Kopfe hin sich stärker und oft in fast gerader Linie einzieht. Am Stielende macht er eine kleine, verjüngte Spitze, die größte Dicke liegt mehr nach dem Stielende hin. Die Backen sind rauh, die Bauchfurche weit, zackig; die Rückenkanten sind breit, treten stark vor; die Mittelkante erhebt sich etwas und stutzt sich nach dem Stielende hin oft rasch ab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach der Johannispflaume in der ersten Hälfte des August. In mehrtägigem starken Regen sprang die Frucht 1870 nicht auf.

Der Baum wächst in der Jugend rasch, scheint aber im Wuchse bald nachzulassen und bildet lauter kurzes Fruchtholz, das sehr vollträgt. Die Sommertriebe sind mäßig lang und stark, kurzgliedrig, wenig gekniet, stark behaart, schmutzig und matt bräunlich überlaufen, nur mäßig silberhäutig gefleckt. Das Blatt ist mittelgroß, flachrinnig, ziemlich glänzend, elliptisch oder breitlanzettlich, oft umgekehrt eiförmig, mit aufgesetzter kurzer Spitze. Drüsen am Blattstiele fehlen oder sitzen am Blatte. Augen konisch, abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 240. **Frankfurter Pfirschenzwetsche.** Cl. 1: I. 2. A. Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: 1. B, b.



Frankfurter Pfirschenzwetsche. In Süddeutschland ** †!, Mitte Sept.; in Jeinsen, vielleicht nur wegen Boden, * †.

Heimath und Vorkommen: Ist in der Gegend von Frankfurt am Maine geschätzt und hat Rinz sie zuerst verbreitet. Die Früchte schmeckten mir auf der Ausstellung in Reutlingen 1867 (entnommen aus Lucas Garten und aus der Collection des Hrn. Kaufmann Heinrich Haffner zu Cadolzburg, so trefflich, daß ich glaubte, die Frucht, welche ich unter dem Namen schon lange von Bornmüller und Suhl hatte, könne nicht dieselbe sein. Vergleichungen indeß, die ich in Frucht und Baum schon 1868 anstellen konnten, überzeugten mich, daß Bornmüllers Frucht doch dieselbe Sorte sei, und diese nur in hiesiger Gegend oder Boden weniger Werth habe. Weitere Forschungen müssen ergeben, was zu ihrem Gedeihen näher erforderlich ist, vielleicht genügt etwas feuchter Boden. Das Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Lucas.

Literatur und Synonyme: Scheint in pomologischen Werken noch nicht vorzukommen. Jahn hatte mir 1868 auch bereits Beschreibung einer Frucht zugesandt, die er unter obigem Namen von Hrn. Amtsverwalter Fehringer in Römhild erhielt; diese Frucht zeigte sich aber in Jeinsen nachher mit Sharps Kaiserpflaume identisch. Als Pfirschenpflaume, Prune pêche, kommen mehrere Sorten vor, z. B. Rothe Nectarine, die auch Lindley Pomol. Britannica S. 148 als Nectarine plaum haben wird und nur zu blau colorirt hat, und der Goliath, der auch das Synonym Nectarine plum hat, nicht sein kann, obwohl als Synon. auch noch Caledonian dabeisteht, indem er angiebt, daß die Triebe glatt seien und die Reife auch Ende Juli eintreten läßt, während der Goliath später reift. — Hogg hat im Manuale, neben Lindleys Frucht, noch eine besondere, gleich-

falls rothe Peach, deren bezogenes Reis mir wieder eingieng. Der Lond. Cat. hat Peach auch als Synon. (of some) bei Perdrigon white. Dittrich hat, III, S. 341, nach Poiteau und Turpin (Arbres fruitiers, II, Livrais 18, Taf. 107, eine Prune pêche de Calvel, die wieder eine andere Frucht sein wird, indem Liegel (II, S. 266), bei Beschreibung der Washington, von der von Poiteau und Turpin abgebildeten Frucht meint, daß sie der Washington ähnlich sei. Im Allgemeinen Teut. Gartenmag. 1827, S. 449, wird eine kleine, rundliche, hellrothe Carthäuser Pfirschenpflaume beschrieben, die wieder eine ganz andere ist. Als Frankfurter Pflaume erhielt ich die Rudolphspflaume. Hr. v. Bose sandte mir eine Kuchenpflaume, welche die obige Sorte gab.

Gestalt: Merklich zusammengedrückt. Die in Reutlingen ausgestellten Früchte hatten fast alle die Form und Größe wie a; bei mir hatte die Bornmüllersche Frucht Größe und Gestalt wie b und c oben, doch 1868 wurden etliche Früchte auch von Bornmüllers Sorte der Fig. a gleich. Der Bauch bildet immer eine flachrunde Linie; die größte Dicke liegt meist etwas nach dem Stiele hin. Furche immer flach, oft ganz fehlend, theilt zimmlich gleich. Der Stempelpunkt sitzt oben auf oder flach vertieft, etwas unterhalb der sich über ihn erhebenden Spitze der Bauchseite. Exemplare von Form a waren 2″ hoch, fast 1¾ breit und nicht ganz 1½″ dick.

Stiel: stark, meist gerade, behaart, 7—8‴ lang, sitzt in flacher, enger Höhle, deren Fläche meist nach dem Rücken hin schräg abfällt.

Haut: fein, nicht säuerlich, läßt bei ganz reifer Frucht sich abziehen, ganz reif schwarzblau. Goldartige, feine, noch deutlich ins Auge fallende Punkte sind ziemlich häufig und finden sich daneben Rostflecken. Duft hellblau, ziemlich stark.

Das Fleisch ist etwas röthlich goldgelb, war bei den Reutlinger Früchten zart, doch noch consistent, sehr saftreich (wovon der Name entnommen sein wird), von süßem, durch feine Säure gehobenen delicaten Geschmacke. Bei Jeinser Früchten war das Fleisch so consistent als das der Hauszwetsche, der Geschmack auch edel, doch weniger vorzüglich, als bei den Reutlinger Früchten und zeigte vor voller Reife eine Beimischung von Herbigkeit.

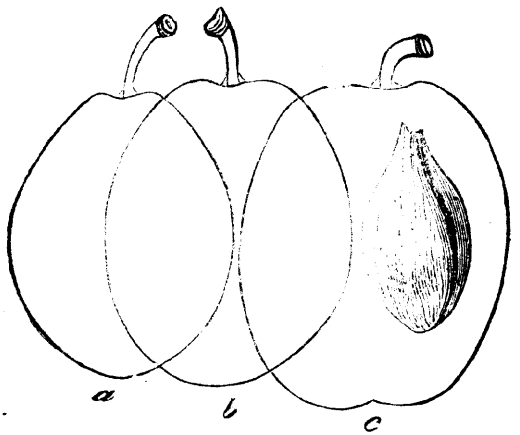
Der Stein ist sehr flachbackig, 1″ lang, 7‴ breit, kaum 3 dick, stark rauh, am Stielende afterkantig. Grundform ist spitz eiförmig, oft verschoben elliptisch, mit vorgeschobener, schief aufgesetzter, nach der Bauchseite sich etwas überbiegender Stielspitze. Der Bauch bildet flachrunde Linie; der Rücken biegt nach dem Stielende hin sich stärker aus; Bauchfurche breit und tief, Rückenkanten schmal; Mittelkante tritt stark vor und hat zu beiden Seiten eine doppelte, die eine unter der andern stehende Nebenkante.

Reifzeit und Nutzung: In Reutlingen war die Frucht 23. Sept noch nicht überzeitig; in Jeinsen zeitigte sie gleich nach der Großen Reineclaude gegen Mitte September. In Jeinsen erwachsene Früchte dürften werthvoll zum Trocknen gewesen sein, was ich noch nicht versuchen konnte.

Der Baum wächst gut, auch der Probezweig wuchs gut, trug aber immer nur mäßig voll (aufgesetzt auf rother Eierpflaume), dagegen trug ein schon etwas erstarkter Stamm von der Kuchenpflaume des Hrn. v. Bose 1870 sehr voll. Sommertriebe an jungen kräftigen Stämmen lang, schlank, nach oben abnehmend, behaart, schmutzig braunroth, an der Schattenseite grün, mit gelblichem Silberhäutchen ziemlich zahlreich gefleckt. Blatt mittelgroß, meist flach, an kurzen Trieben flachrinnig, nicht stark runzlig, elliptisch, einzeln mehr oval. Der Blattstiel hat meist nur feine, mit dem Blatte verbundene Drüsen. Augen kurz, bauchig-konisch, etwas abstehend, sitzen auf fast wulstigen, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 241. **Dunkelblaue Kaiserin.** Cl. 1: I, 2. s. Damascenenartige Zwetsche, blaue Frucht; Cl. 6: I, 1. C, b.



Dunkelblaue Kaiserin. * †, gegen Ende, oft gegen Mitte September, gleichzeitig mit unserer Hauszwetsche.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese Frucht aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz als Violette Kaiserin, welcher Name nach Duhamel, Günderode ꝛc. irrig war und sie deßhalb, wie oben, benannte. Er glaubt, sie möchte eine neue Frucht sein. Das Reis erhielt ich von Liegel und stimmten die erbauten Früchte ganz mit der Beschreibung. Ist eine gefällig geformte, schon lange vor voller Reife sich dunkelblau färbende Frucht; doch muß ich mein, schon in meiner „Anleitung", nach Früchten aus dem sehr warmen Jahre 1848 abgegebenes Urtheil bestätigen, daß diese Frucht, deren Fleisch am Steine sehr festhängt und säuerlichen, erst in vollster Reife säuerlich süßen Geschmack hat, durch gleichzeitig reifende Sorten völlig übertroffen sei. Die Engländer lieben vom Steine nicht ablösige Früchte zum Einmachen.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 93, Nr. 51, unter obigem Namen. Dittrich III, S. 381, nach Liegel. Scheint sich sonst nicht zu finden. Muß mit der Blue Imperatrice der Engländer und Amerikaner nicht verwechselt werden, die auch Violet Empress genannt wird.

Gestalt: erreicht nach Liegel fast die Größe der Hauszwetsche, die, wie wir sie in hiesiger Gegend haben, doch größer ist, obwohl die Obige in meinem Boden etwas größer wird, als Liegel sie bezeichnet, der nur 1″ 8‴ Höhe und 1″ 3‴ Dicke und Breite angiebt. 1867 hatte ich sie selbst in mehreren Exemplaren von der Größe der Fig. c. Die Gestalt ist oval, oft etwas umgekehrt eiförmig, am Stiele wenig abgestumpft, am Kopfe ziemlich oder wirklich zugerundet, so daß sie

selten auf dem Kopfe stehen kann; nach dem Stiele nimmt sie häufig etwas stärker ab, als nach dem Kopfe; Rücken und Bauch sind gleich erhoben, die größeste Breite liegt in der Mitte und die Frucht ist um die Mitte fast ganz rund und etwas walzenförmig, da die Furche ganz flach, oft kaum bemerkbar ist. Der Stempelpunkt liegt auf dem Kopfe meistens ganz flach, bisweilen etwas erhoben, bisweilen schwach vertieft.

Stiel: nach Liegel 10‴ lang, ziemlich dick, stark rostig, behaart; ich fand ihn allermeist nur 8‴ lang, nur sanft gebogen und nur wenig behaart. Die Stielhöhle ist für die wenig abgestumpfte Spitze etwas weit und tief.

Haut: etwas zähe, läßt sich abziehen, ist wenig säuerlich noch genießbar; die Farbe schwarzblau, ziemlich glänzend; goldartige Punkte finden sich nur zerstreut und sind erst durch das Glas zu bemerken; Rostflecke findet man selten; der Duft ist blau und dick.

Das Fleisch ist grünlich gelb, weich, sehr saftreich, vom Steine gar nicht ablöslich, nach Liegel von süßem guten Geschmacke, der aber manchmal etwas Säuerliches behalte, besonders um den Stein, was in meiner Gegend noch mehr der Fall ist.

Der Stein ist nach Liegel 11‴ hoch, 6 breit, 4 dick, umgekehrt eiförmig, sehr zusammengedrückt und giebt er die Form etwas anders, als ich sie fand. Er war bei mir, bei 18‴ Höhe der Frucht, nur 9‴ lang, fast 6 breit, 3 dick, wenig rauh, nur etwas afterkantig, schön elliptisch oder auch ein Weniges verschoben umgekehrt eiförmig, mit verjüngter, ein wenig seitwärts gebogener Stielspitze. Dabei fand auch ich die von Liegel als charakteristisch angegebenen, rinnenförmigen Erniedrigungen der Backen längs den Rückenkanten. Die oben gegebene Darstellung des Steins ist nicht genügend ähnlich.

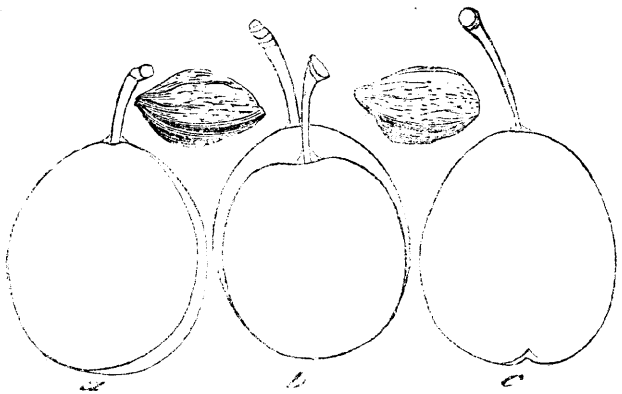
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel mit der Hauszwetsche im halben October, die aber in hiesiger Gegend oft schon um den halben September reif ist und war 1866 die Obige schon am 2. September, als die Große Reineclaude reifte, ganz dunkelblau gefärbt und am 9. September reif.

Der Baum wächst, nach Liegel, sehr kräftig, trägt strotzend, treibt die Aeste in spitzen Winkeln aus und ist durch seine dunkelgrüne Belaubung kenntlich. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, gerade, nur wenig gekniet, etwas weichhaarig, bei jungen kräftigen Bäumen jedoch nach Liegel, und wie ich es auch fand, fast ganz oder völlig kahl, von Farbe violettbraun und sehr stark mit Silberhäutchen gefleckt. Das Blatt ist stark mittelgroß, fast flach, nach Liegel eiförmig oder länglich eiförmig, während ich es als meist umgekehrt breiteiförmig mit aufgesetzter Spitze notirt habe. Der Blattstiel ist drüsenlos oder die Drüsen sitzen nahe am Blatte. Augen kurz, ziemlich konisch, stehend, sitzen auf mäßig vorstehenden, gerippten, oft auch sehr wenig gerippten Trägern.

Anm. Wenn die Frucht, wie 1867, groß wird und mehr die ovale Form annimmt, gleicht sie sehr der Blauen Kaiserin, reift indeß später, und nimmt die Blaue Kaiserin nicht die nach dem Stiele stärker abnehmende, etwas umgekehrt eiförmige Gestalt an, welche sich bei der Dunkelblauen Kaiserin oft findet. Die Dunkelblaue Kaiserin hat auch stärker grünliches Fleisch.

Oberdieck.

No. 242. Frühe gelbe Reneclode. Cl. 1: II, 1. C. — VI: II, 3 C (fast B) a.



Frühe gelbe Reneclode. (Liegel) ** 2/3 Aug.

Heimath und Vorkommen: Diese noch frühe, recht gute Pflaume bekam Liegel 1822 von Diel mit dem Zusatze: Neu, aus Paris, vortrefflich. — Sie würde sich sicher bereits mehrfach verbreitet haben und bekannter sein, wenn ihr Baum tragbar wäre, aber bei Alledem verdient sie in einem größern Garten und besonders bei Schutz immer noch Fortpflanzung.

Literatur und Synonyme: Liegel II. S. 155 mit Bemerkung, er finde sie nirgends beschrieben. In den Frauend. Bl. Nro. 36 v. 1845 bezeichnete er sie als mit der Frühen gelben Kaiserpflaume Nro. 154 seines Verz., für gleich, doch kommt auch dieser Name sonst nicht vor und unter Imperatrice blanche und Imperiale blanche beschrieb L. andere Früchte; oft wird unter letzterem Namen, wie v. Lond. Cat. und v. Leroy, die gelbe Eierpflaume verstanden, Diel und Dittr. haben ihn der Großen gelben Dattelzwetsche zugelegt. — Oberd. hält sie für identisch mit der Durchsichtigen, Ill. Hdb. III. S. 337*), sie ist jedoch nach den von mir mehrfach aus L. Zweigen erzogenen Früchten eine selbstständige Art und L. hat sie auch als solche in s. Uebersicht S. 39 wieder aufgezählt. — Eine Yellow Gage des Lond. Cat. und Hoggs mit den Synon. White Gage, Gonne's Green Gage, Reineclaude blanche, Reineel. Petite u. s. w. ist jedenfalls nur die uns bereits als Varietät der Großen grünen Reneclode bekannte Gonne's Reneclode (Liegel III. S. 157) und auch die von L. in s. Uebersicht S. 28 beschriebene Oulins Reineclaude, Oulins Gage**), bei Hogg im Suppl., mit den Syn. Reineclaude Precoce, reift zwar mit unserer Frucht gleichzeitig, hat aber auch nach Hogg die Form der Gr. gr. Reneclode. — Auch Dittrichs Gelbe Reneclode, II. S. 239, die er für L. Frühe gelbe Reneclode halten möchte, kann, obschon als etwas mehr länglich, als Große gr. Reneclode, doch als mit ihr von gleicher Größe und Reife beschrieben, die vorliegende nicht sein.

Gestalt: sie hat nach L. fast die Form der Gr. gr. Reneclode, doch werde sie weniger groß, sei fast klein, messe 13‴ in der Höhe und fast ebensoviel in der Dicke und Breite, sei ziemlich kugelförmig, oft auch kurzoval, hänge anfangs zwar ziemlich langoval am Baume, gestalte sich jedoch während der Reife rund. Ich fand dagegen gerade die schönsten und am vollkommensten ausgereiften Früchte

*) War bei der Frucht, welche ich unter obigem Namen von Liegel erhielt, richtig, was ich aber durch Zahn nachmals erhalten habe, ist eine andere Frucht, und ist mein zuerst erhaltenes Reis daher mit der Durchsichtigen verwechselt worden.

**) Ist etwa nicht die Sorte des Handbuchs, die viel größer ist. D.

länglich rund und nur einzelne und besonders die kleinern waren rundlich, doch nie so plattrund, als die Große grüne Renclode. — Die Furche ist wenig bemerklich, theilt aber hie und da ungleich, weshalb sich dann eine Seite hauptsächlich nach dem Stempelpunkte hin mehr erhebt. Der Stempelpunkt ist gelb, unfühlbar und steht meist etwas seitwärts der Spitze flach vertieft.

Stiel: zuweilen kurz, oft auch bis 10‴ lang, dünn, gerade oder schwach gekrümmt, meist grün, kahl; bei den rundlichen Früchten steht er in enger flacher Höhle, bei den länglichen flach obenauf. Farbe der zähen, starken, abziehbaren Haut mehr grün als gelb, auch in voller Reife nur gelbgrün, so daß man, wie L. bemerkt, die Frucht auch zu den grünen Pflaumen zählen könnte. Der Duft ist dünne, aber weißlich und macht, daß sie am Baume gelblich aussieht. Graue und röthliche Punkte finden sich nach L. zahlreich, auch Rost in Fleckchen und Figuren, doch sah ich davon nur wenig an meinen im Innern der Baumkrone gewachsenen Früchten.

Fleisch: gelblichgrün, weich, saftreich, von delikatem gezuckert weinigen Geschmack, dem der Großen gr. Renclode ähnlich, nur die Haut ist merklich säuerlich und muß entfernt werden.

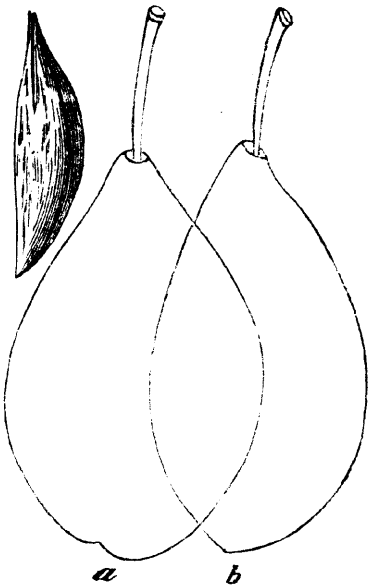
Stein: völlig löslich,*) verhältnißmäßig klein, doch je nach der Gestalt der Frucht verschieden geformt, verschoben oval, oben mehr oder weniger abgerundet und zugespitzt, nach dem Stielende hin länger oder kürzer vorgeschoben stumpfspitz. Die Rückenkanten sind stumpf, doch tritt die Mittelkante an manchen Steinen stark hervor. Die Bauchfurche ist seicht und enge, ihre Kanten sind stumpf. Backen rauh und afterkantig.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im 2ten Drittel des August, zuweilen gleichzeitig mit der Königspflaume von Tours, oft aber auch etwas nach ihr, so daß sie dann mit der Durchsichtigen zusammenkommt, die sich von ihr schon durch ihren unablöslichen Stein, vermehrte Größe und durchscheinende Haut unterscheidet. Neben dem, daß der Baum selten vollträgt, zerspringt die Frucht auch gerne im Regen und man kann sie deshalb trotz ihres Wohlgeschmacks weniger allgemein empfehlen.

Der Baum, über dessen Empfindlichkeit gegen Kälte und daß er im Freien wenig tragbar sei, auch L. klagt, nach welchem er jedoch in gedeckten Lagen strotzend trägt, wird nicht groß. Seine Sommerzweige sind gerade, lang, oft ziemlich stark, an der Sonnenseite braunviolett, stellenweise etwas silberhäutig; Augen gedrängt, klein, wenig spitz; Augenträger ziemlich erhoben, doch klein und kurz, nur wenig gerippt und kantig. Blätter mäßig groß, ziemlich flach, dick und steif, mit den Stielen geradeaus oder aufrecht stehend, feinrippig, wenig runzelig, unterseits schwach behaart, elliptisch, oft fast lanzettförmig, länger oder kürzer zugespitzt, oft vorne am breitesten und besonders am Tragholze stark nach dem Stiele zu verschmälert, dunkelgrün, mattglänzend, stumpf- oder rundlich- meist doppelt-gesägt. Blattstiele mäßig dick, verschieden lang, oberseits behaart, gerinnelt, grün, nur hie und da schwach geröthet und beroſtet, mit 2 gleich oder ungleich, am Fruchtholze oft weit vom Blatte entfernt stehenden Drüsen. Jahn.

*) In Zeinsen nicht recht oder gar nicht löslich. O.

Nr. 243. **Grüne Dattelzwetsche.** Cl. 1: I, 2. d. Damascenenartige Zwetsche, grüne Frucht; Cl. 6: I, 4. A, b.



Grüne Dattelzwetsche. An sich ** †, bei Liegel und in Jeinsen fast unfruchtbar; Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese, von ihm weiter an mich gekommene Frucht, 1829, aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz unter obigem Namen. Er glaubt, daß Christ sie in der Vollst. Pomol. als Weiße Indische Pflaume habe, doch behält man zweckmäßig den obigen Namen bei: Liegel sagt (Heft IV, S. 61), daß zwei große Stämme seit fünfundzwanzig Jahren ihm selten nur einzelne vollkommene Früchte gebracht hätten, die dann allerdings gut gewesen seien, und mit einem ziemlich großen Probezweige ging es in Jeinsen seit sechzehn Jahren, wo er blühete, eben so. In welchen Lokalitäten sie fruchtbar wird, oder ob sie überhaupt in Deutschland unfruchtbar ist, steht noch dahin.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 116, Nr. 92, Grüne Dattelzwetsche, Prune Datte verte — T.O.G. XV, S. 86, Taf. 4. Weiße Indische Pflaume, wird allerdings die Obige sein und empfiehlt Sickler die Sorte besonders auch zur Conditorei. Darnach hat auch Christ sie Handb. S. 696 Nr. 12, Hand-Wb. S. 372, wo Christ eine gleich folgende Grüne Inselpflaume, die ähnlich, aber kleiner und schlechter sei, von der Weißen Indischen Pflaume scheidet; wie denn die Grünen Inselpflaume (Liegel II. S. 73), auch kahle Sommertriebe hat. Vollst. Pomol. S. 108, Fig. 20. — Dittrich II, S. 268, Nr. 75, Weiße Indische Pflaume; Deut. Obst.-Cab., Liefer. VIII, S. 24, nur ziemlich kenntlich. Pastor Meyer, Heft 3, S. 18, Taf. VI, Nr. 36, Weiße Indische Pflaume, schlecht abgebildet, giebt irrig als Synon. Grüne Inselpflaume. Ob und unter welchen Namen sie in England und Frankreich vorkommt, steht noch dahin. — Liegel bemerkt weiter (III, S. 155), daß eine Berliner Pflaume, die er aus Bollweiler erhielt und eine Susina verdachia longa, die er gleichfalls aus Gratz erhielt, weiter aus Monza in Italien bezogen, mit der Obigen sich gleich gezeigt hätten, daß aber Christ Vollst. Pomol. S. 94, und Pastor Meyer Nr. XXIX, Taf. 4, Nr. 20, die

von ihnen aufgeführte Berliner Pflaume schlecht und zu roth abgebildet hätten, in welchen Abbildungen allerdings Keiner die Obige erkennen kann, aber auch die von Meyer angeführten Aehnlichkeiten z B. Rothe Eierpflaume, an Identität mit Obiger kaum denken lassen. Freilich wird dies Argument auch dadurch wieder abgeschwächt, daß Meyer unter den ähnlichen, meist rothen Früchten auch die Reizensteiner gelbe Zwetsche angiebt. Liegel setzt hinzu, daß die gewöhnlich gelblich grüne Berliner Pflaume, in heißen Sommern, — wie dies auch bei andern Früchten ähnlich sei, — manchmal mit rothen Streifen und Flecken, die auch wohl, jedoch seltener, ein zusammenhängendes Roth bildeten, gezeichnet sei, was aber immer Ausnahme bleibe. Auch Dittrich III, S. 345, Nr. 15, hat eine Berliner Pflaume; leider haben Christ und Dittrich, vielleicht auch Meyer nur nach den Schriften Anderer, ohne eigene Erfahrung, gearbeitet. Dittrich bemerkt bei Berliner Pflaume: Farbe der Haut sei hellroth mit dunklen rothen Punkten; auch Meyer nehme die Farbe, jedoch als Ausnahme, als mehr oder weniger blau an, und nach Liegel werde die Frucht ganz roth, und in heißen Sommern fast schwarzblau, wobei er Liegel, S. 193 allegirt, was auf Liegels Systematische Anleitung, Passau 1825 geht, wo Liegels Angaben nur kurz sind und man diese, als durch seine späteren Schriften berichtigt ansehen muß.

Gestalt: sehr lang, vom Bauche ab angesehen neigt sie zu umgekehrt eiförmig, ist in Form ähnlich der Violetten Dattelzwetsche. Größe, nach Liegel, 2″ Höhe, 1″ 1‴ dick und breit. Meine oben gezeichneten Früchte waren noch etwas größer. Gegen den Stiel macht sie eine ziemlich lange, am Rücken einwärts gebogene Spitze; am Kopfe rundet sie sich, von der Seite ab angesehen, etwas spitzeiförmig zu. Bauch flach gewölbt, Rücken stärker ausgebogen; größte Breite und Dicke nach Liegel 2/3 nach dem Kopfe hin, während ich sie nur etwas mehr nach dem Kopfe hin liegend fand. Furche flach, oft fehlend, theilt stark ungleich. Der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe ziemlich in der Mitte.

Stiel: 8‴ lang, fast kahl (nach Liegel haarig), nur etwas rostfleckig, dünn, sitzt fast obenauf, und fällt die Stielhöhle häufig schräg ab.

Haut: dünn, etwas zähe, nicht ganz gut abziehbar, wenig säuerlich; Farbe gelblich grün, mit durchscheinenden etwas dunkler grünen Streifen, an der Sonnenseite zuweilen gelb, mit häufigen rothen Punkten und Fleckchen, neben denen sich auch zahlreiche, feine, weißgraue Punkte finden. Wäre die Identität mit der Berliner Pflaume richtig, so würde, nach dem im Artikel Literatur Bemerkten, die Röthe in einzelnen Jahren noch beträchtlich stärker ausfallen. Der Duft ist dünn und weißlich.

Fleisch: nach Liegel gelblich weiß, etwas fest, sehr saftreich, von zuckersüßem erhabenen Geschmacke. Ich fand es grünlich, süß, mit etwas Säure, ziemlich gewürzt.

Der Stein liegt nach Liegel hohl im Fleische; ich fand ihn hier nicht ablöslich; er ist lanzettlich, wenig dickbackig, 1½″ lang, 4½‴ breit, nicht ganz 3 dick (nach Liegel 15‴ lang, 5 breit, 2 dick). Die Bauchseite macht eine fast gerade Linie, der Rücken biegt sich zwischen den beiden Spitzen des Steins in einer fast regelmäßig gerundeten, erhobenen Linie stärker aus. Bauchfurche eng und seicht, oft verwachsen; Rückenkanten stumpf, schmal; Mittelkante steht etwas vor; Backen rauh, etwas afterkantig.

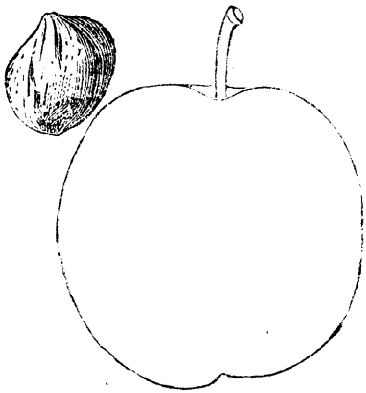
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt etwas nach der Italienischen grünen Zwetsche im zweiten Drittel des September.

Der Baum wird mäßig groß, treibt in stark spitzen Winkeln, macht viele feine Zweige, blüht sehr voll, trägt aber in Braunau und Jeinsen wenig. Sommertriebe mäßig lang, kurz behaart, dünn, etwas stufig, violettbraun. Blatt klein, runzlig, rinnenförmig, länglich-umgekehrt eiförmig, mit kurzer Spitze, matt glänzend. Die Blätter des Fruchtholzes recht lang und schmal. Blattstiel hat selten Drüsen. Die Blüthen öffnen sich erst spät. Augen kurz, rundlich stumpfspitz, sitzen auf flachen, kurz gerippten Trägern.

Anm. Die ähnliche Grüne Inselpflaume ist kleiner und hat auch kahle Triebe, so auch der Baum der Grünen Italienischen Zwetsche, die auch an den Enden mehr abgerundet ist.

Oberdieck.

Nr. 244. Von Trapps Königspflaume. Cl. 1: II, 1. A. Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Von Trapps Königspflaume. ** ÷ Gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese delikate Frucht aus dem Steine der Johannispflaume von der 4ten Generation und widmete sie den pomologischen Verdiensten des Hrn. Geheimen Raths von Trapp zu Wiesbaden. Der kräftige Wuchs, so wie der vorzügliche Geschmack, neben ablösigem Steine, und die sich schon zeigende gute Tragbarkeit empfehlen sie zu häufigem Anbau. Kann, wenn sie eben so fruchtbar wird, als eine noch verbesserte Auflage der Königspflaume von Tours betrachtet werden. Das Reis erhielt ich von Hrn. Dr. Liegel und verbürgten die erbauten Früchte die Aechtheit des mir gesandten Reises.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie nur erst kurz in der Monatsschrift von 1856, S. 412, unter obigem Namen mit der beigesetzten Nummer 419. Findet sich sonst noch nirgends.

Gestalt: fast groß, plattgedrückt rund; gute Früchte sind $1\frac{1}{2}$" hoch breit und dick. An beiden Enden ist sie stark gedrückt, der größte Durchmesser liegt in der Mitte; die meist flache Furche drückt den Rücken ein wenig und theilt fast oder wirklich gleich. Der feine Stempelpunkt liegt nur sehr flach vertieft, aber neben ihm bildet die Furche eine stärkere, länglich runde Vertiefung.

Stiel: ziemlich stark, 5—6''' lang, oft kürzer, fast gerade, wenig rostig, behaart, sitzt oben auf der Frucht in weiter, tiefer Höhle.

Haut: ziemlich dünn, läßt sich ziemlich gut abziehen, wenig säuerlich. Die Farbe ist schwarzblau, in nassen Jahren mit zurückbleibenden dunkel-

braunen Stellen. Feine goldfarbige, ohne Glas sichtbare Punkte sind zahlreich. Der Duft ist hellbläulich und stark. Auch rostige Flecke finden sich an vielen Exemplaren.

Das Fleisch ist etwas grünlich gelb, fein, recht saftreich, ablöslich von gezuckertem, sehr angenehmen, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke, der dem der Königspflaume von Tours ähnlich, doch noch etwas süßer ist.

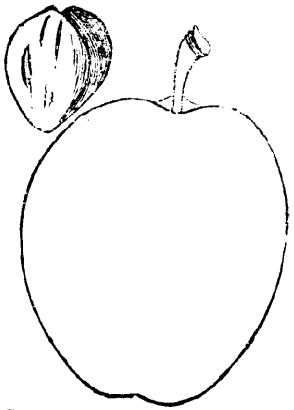
Der Stein ist verhältnißmäßig klein, 9‴ lang, 7½‴ breit, 4 dick, stark rauhbackig, nur wenig afterkantig, etwas verschoben kurz oval; Bauch und Rücken treten nach beiden Seiten hin nur mäßig vor, aber das Oval wird dadurch verdorben, daß am Stielende der Stein eine ganz kurze vorgeschobene, stark nach dem Bauche übergebogene Spitze bildet. Die Bauchfurche ist weit und tief, oft jedoch auch verwachsen, etwas zackig. Die ziemlich breiten Rückenkanten treten an beiden Seiten nur etwas vor, die Mittelkante erhebt sich aber nach dem Stiele hin stärker, oft flügelartig und wird scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit Hlubecks Aprikosenpflaume, Lallingers und Buchners Königspflaume noch etwas vor Kirkes Pflaume und der Großen Reineclaude gegen Ende August.

Der Baum wächst schön, rasch und stark, setzt die Seitenzweige so an, daß sie erst seitwärts einen Bogen machen und dann erst in die Höhe gehen, setzt überhaupt in der Baumschule am Stamme Nebenzweige nicht zahlreich an. Die Sommertriebe sind lang und stark, nach oben etwas abnehmend, violettbraun, stark mit Silberhäutchen gefleckt und nach unten damit ganz überzogen. Sie sind stellenweise etwas und kurz behaart, im Ganzen als kahl zu betrachten. Das Blatt ist ziemlich groß, flach, runzlig, elliptisch, oft zu kurz oval neigend, nicht immer egal ausgebreitet, sondern oft etwas gebogen und gedreht. Der Blattstiel hat starke Drüsen; die Augen sind konisch, stehen etwas ab, und sitzen auf ziemlich vorstehenden, noch deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nro. 245. **Haffners Herbstpflaume.** Cl. 1: II, 1 A. Zwetschenartige Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. a.



Haffners Herbstpflaume. ** †, wohl †† Gegen Ende Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Sorte ist neuerdings erzogen von Herrn Kaufmann Heinrich Haffner zu Cadolzburg, unweit Nürnberg. Er hatte eine Anzahl Früchte davon zur Obstausstellung bei der Pomologenversammlung in Reutlingen, 26. Sept. 1867 gesandt, wo sie, neben einem Teller voll Früchte von der Frankfurter Pfirschenzwetsche, aufgestellt war. Ich untersuchte beide und fand beide für die Tafel delikat, ja notirte, daß die Obige wohl noch etwas feineren und noch ein wenig vorzüglicheren Geschmack habe. Das von Hrn. Haffner erhaltene Reis, bei dem er schrieb, daß der Baum sehr fruchtbar sei, hat bis 1873 in Jeinsen schon dreimal auf Probezweig getragen. In meiner Gegend oder wenigstens meinem Boden ist sie der hier weniger werthvollen Frankfurter Pfirschenzwetsche sehr vorzuziehen und war auch noch delikater als gute Hauszwetschen, denen sie wahrscheinlich auch getrocknet vorzuziehen sein möchte, da ihr Fleisch auch consistent und noch süßer ist als das der Hauszwetsche.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Von der Bauchseite ab angesehen, (Figur oben), ist die Form eioval, am Kopfe etwas, am Stiele noch stärker gedrückt; der Rücken biegt sich meist etwas stärker aus, als der Bauch, und von der Seite ab angesehen biegt er sich oft nach dem Stiele hin fast eben so stark aus als bei der Frankfurter Pfirschenzwetsche. Der Rücken zeigt nur sehr breite, flache Furche, die erst nach dem Kopfe hin etwas sichtbarer wird, und theilt die Furche gleich. Der Stempelpunkt sitzt nur

sehr wenig, oft gar nicht vertieft oben auf dem Kopfe. In Jeinsen erwachsene Früchte waren $1^1/_2$'' hoch und $1^1/_2$''' weniger breit und dick, die in Cadolzburg erwachsenen Früchte waren noch ein wenig größer.

Stiel: kurz, stark, wenig rostfleckig, unbehaart, 6—7''' lang, sitzt oben auf der Frucht in einer geräumigen, flachen Einsenkung.

Haut: fein, läßt sich in voller Reife gut abziehen, ist sehr wenig säuerlich. Die Farbe ist sehr dunkelbraun, stellenweise schwarzbraun und erscheint durch den aufliegenden hellbläulichen, ziemlich starken Duft als schwarzblau. Zahlreiche goldartige Punkte und feine Strichelchen sind ohne Glas genügend bemerkbar.

Das Fleisch ist vor voller Reife ein wenig grünlich gelb, später goldgelb, vom Steine ganz ablösig, sehr fein, saftreich, doch consistent, wie bei der Hauszwetsche, von delikatem, süßen, etwas gewürzten Geschmack, ähnlich dem der Hauszwetsche, aber etwas mehr reineclaudeartig süß.

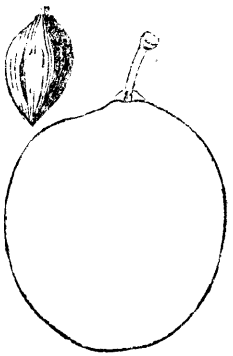
Der Stein ist in der Grundform elliptisch, mit vorgeschobener, kurzer, abgestumpfter, nach dem Bauche hin etwas übergebogener Stielspitze, über welche Form die starken Rückenkanten stark hinausgehen. Er ist 10''' hoch, fast 7 breit, 3 dick, flachbackig, mäßig rauh, am Stielende fein afterkantig. Die breite und tiefe Bauchfurche ist zackig; die nicht breiten, stumpfen Rückenkanten treten nur flach vor; die Mittelkante erhebt sich über die übrigen stark und wird scharf. In der Figur oben tritt die Mittelkante nach dem Stielende hin allzustark flügelartig vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte auch in Jeinsen schon um den 23. Sept., mit der Waterloopflaume, Großen engl. Zwetsche, Herbstpflaume und Blauen Eierpflaume. Ist der auch guten, doch wenigstens in Jeinsen nicht genügend tragbaren Herbstpflaume wohl entschieden für die Tafel vorzuziehen und wird vor Eintritt der starken Reife sich ohne Zweifel eben so gut wie die Hauszwetsche trocknen lassen, was ein Gericht geben dürfte, das der getrockneten Hauszwetsche vorzuziehen ist.

Der Baum ist auch in meiner Baumschule rasch und gesund gewachsen und an reicher Tragbarkeit auch in meiner Gegend kann ich nicht mehr zweifeln. Er wird nach dem Probezweige eine etwas leicht verzweigte Krone machen. Sommertriebe lang und stark, kurzgliedrig, kahl, violettschwarz, in der weit größeren Länge des Reifes stark silberhäutig gefleckt, oder mit zerrissenen Silberhäutchen ganz bedeckt. Blatt unten am Zweige groß, fast flach, lang elliptisch oder breit lanzettlich, weiter nach oben weit kleiner, fast von derselben Form. Der Blattstiel hat nur undeutliche, oder keine Drüsen. Augen breit, kurz, stumpf, weiter oben am Zweige etwas mehr konisch, etwas abstehend, sitzen auf stark vortretenden, nach dem Zweige hin rasch abfallenden, mehr wulstigen als gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 246. Feine und Gute. Cl. 1: II, 1 B. Zwetschenartige Damascene; rothe Frucht; Cl. 6: II, 2, C. a.



Feine und Gute. ** wohl auch †, Mitte August.
Fine Bonté.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere, dem Namen nach aus Frankreich abstammende Sorte, und ist im Cataloge der Herren Simon Louis zu Metz, von denen ich das Reis erhielt, in Klammern zu den Namen der Sorte auch Prudent Besson gesetzt, was also wohl den Erzieher anzeigen soll. Bei dem ganz reineclaudenartig süßen delikaten Geschmacke, zartem Fleische und früher Zeitigung dürfte die Sorte, obwohl der Stein nicht oder nicht ganz ablösig ist, wenn der Baum sich später recht tragbar zeigt, zum Anbau sehr zu empfehlen sein.

Literatur und Synonyme: Im Cataloge der Herren Simon Louis wird sie bezeichnet als mittelgroß, oval (oblong), violettroth. Fleisch gelb, sehr gut. Der Berger giebt unter Nr. 18 Beschreibung und gute Abbildung und bezieht sich auch nur auf den Catalog der Herren Simon Louis, woher er also die Sorte etwa erhielt, und kennt den nähern Ursprung nicht.

Gestalt: Klein, fast $1^1/_4$'' hoch, 1'' dick und fast eben so breit. Gestalt oval, mit einer ganz kurzen, brustwarzenartig vorgeschobenen Stielspitze. Bauch und Rücken sind nur wenig gedrückt, die Furche nur angedeutet durch eine Linie, theilt meist gleich, oft nur etwas ungleich; der kleine Stempelpunkt sitzt oben auf dem Kopfe unvertieft.

Stiel: 6''' lang, dünn, grün und wenig rostfleckig, kahl, sitzt in enger, flacher Höhle oben auf der vorgeschobenen Stielspitze.

Haut: ziemlich stark, wenig säuerlich, läßt sich ziemlich abziehen. Die Farbe ist in rechter Reife dunkelbraun, stellenweise schwarzbraun. Zahlreiche feine goldartige Punkte sind nur unter dem Glase sichtbar. Der Duft ist bläulichroth und stark.

Fleiſch: faſt goldgelb, fein, ſaftreich, zart, von ſehr und reine-claudeartig ſüßem, gewürzten, vorzüglichen Geſchmacke. Vom Steine iſt es jedoch nicht ablöslich oder nicht ganz ablöslich, war es wenigſtens 1873 nicht.

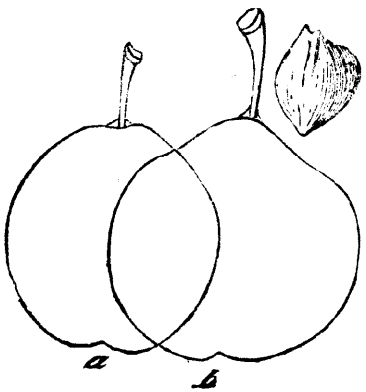
Stein: 9‴ lang, 5 breit, nicht ganz 3 dick, flachbackig, wenig rauh, etwas afterkantig, ſchön elliptiſch, faſt breitlanzettlich. Bauchfurche weit, ziemlich tief. Rückenkanten nicht breit, wenig vortretend; Mittelkante fein, etwas vortretend. Größte Breite und Dicke liegt meiſtens etwas mehr nach dem Stielende hin.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1873 bald nach den Früheſten, dasmal am 25. Auguſt, in gewöhnlichen Jahren Mitte Auguſt.

Der Baum iſt ziemlich ſtark gewachſen, ſchon etwas erſtarkt, da ich ihm die Zweige von der Erde ab ließ, ſcheint aber doch etwas mirabellenartigen Wuchs zu behalten. Iſt ſehr reich verzweigt, mit vielem, kurzen Fruchtholze, hat aber erſt, nach erlangter größerer Ausbildung, 1873, ein halbes Dutzend Früchte getragen. Sommertriebe in der Jugend lang und ſtark, kahl, nach oben abnehmend, wenig gekniet, ſchwarzviolett, nach unten mit Silberhäutchen ſtark gefleckt oder damit ganz überzogen. Blatt bei jungen Stämmen ziemlich groß, ſpäter mittelgroß, faſt flach, etwas runzlig, oft etwas kraus und dann ſtark runzlig, meiſt elliptiſch, oft breitlanzettlich. Der Blattſtiel hat ſtarke Drüſen, Augen bauchig, koniſch, ſpitz, abſtehend, ſitzen auf ziemlich ſtark vorſtehenden, nur flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nro. 247. **Nikitaer frühe Königspflaume.** Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2 C. a.



Nikitaer frühe Königspflaume. ** † Ende August.

Heimath und Vorkommen: Kam unter dem Namen Royale hative de Nikita von Hrn. Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe an Liegel, und wird Burchardt sie ohne Zweifel von Hrn. v. Hartwiß, Direktor der kaiserlichen Gärten zu Nikita, erhalten haben, der mit Burchardt, wie mir bekannt ist, im Reisertausche stand. Sie stammt also etwa aus dem Orient ab. — Die Frucht ist klein, aber Fleisch und Geschmack sind edel, das Fleisch ganz oder fast ganz vom Steine ablösig, der Baum tragbar und dürfte die Sorte, da sie nur mäßig saftreich ist, sich gut trocknen lassen. Verdient also sehr weitere Beachtung.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 142, Nro. 241 mit obigem Namen: Royale hative de Nikita. Dittrich III, S. 165; das Deutsche Obstkabinet, Neue Auflage, 4te Section, 5te Lieferung, giebt gute, aber zu violettblau gehaltene Abbildung.

Gestalt: fast klein, nach Liegel mittelgroß, doch giebt er selbst die Dimensionen nur zu 15‴ Höhe, 14 Dicke, 13½ Breite an. Manche Exemplare waren in Jeinsen nur 1″ dick, fast 1½‴ weniger breit, und 13‴ hoch, wie Fig. a, andere waren größer, wie b. In Nienburg hatte ich Früchte, die mit Liegels Größeangabe übereinstimmten. Die Gestalt ist oval, gegen den Stiel etwas verjüngt, aber in größeren Exemplaren neigt sie zu umgekehrt eiförmig. Am Kopfe ist sie etwas gedrückt, am Stiele zugerundet, doch hat die Frucht vor der Zeitigung eine vorgeschobene Stielspitze, die mit der Zeitigung meist verschwindet. Rücken und Bauch sind gleich erhoben; der Rücken zeigt meistens flache Furche; der kleine Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes, meistens in kleiner, flacher Senkung.

Stiel: 6—7‴ lang, dünn, fast gerade, rostfleckig, nach Liegel kahl, während ich ihn etwas behaart fand, sitzt auf der Frucht unver-

tieft oder in unbedeutender Höhle, die meistens schräg steht, da die Bauchfurche sich ein wenig erhebt.

Haut: dick, zähe, läßt sich abziehen, ist etwas säuerlich. Die Farbe ist rothbraun, an der Sonnenseite in sonnigen Jahren meist fast schwarz, Röthlichgelbe Punkte und solche Linien und Figuren, die sich am meisten um den Stiel finden, machen die Frucht kenntlich. Der Duft ist bläulich und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, vom Steine fast oder wirklich ablösig, zart, nach Liegel saftig, während ich es als nur mäßig saftreich mehrmals notirte, von süßem, edlen, gewürzhaften Geschmacke. In dem naßkalten Jahre 1870 war das Fleisch nicht ablösig.

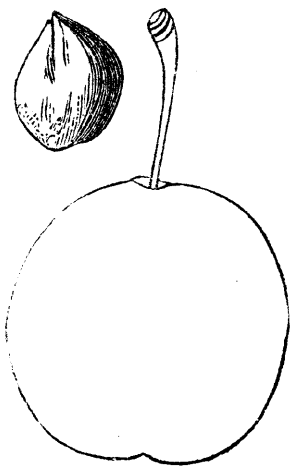
Der Stein ist nach Liegel 9‴ lang, 6 breit, 4 dick An meinen kleineren Früchten fand ich ihn nur 4—5‴ breit und 3 dick. Die Form ist ziemlich regelmäßig breit lanzettlich; am Kopfe findet sich eine scharfe Spitze, am Stielende erhebt sich eine kurze, vorgeschobene, verjüngte Spitze. Rücken und Bauch sind ziemlich gleich ausgebogen, die Backen sind ziemlich rauh, etwas afterkantig, die Bauchfurche ziemlich breit und tief. Unter den Rückenkanten tritt die Mittelkante stark vor und wird oft scharf, stumpft sich nach dem Stielende hin plötzlich ab, und erscheint dann fein flügelartig.

Reifzeit und Nutzung: Liegel setzt die Zeitigung Ende Sept. Ich notirte bereits früher und fand es 1867 und 1870 wieder ebenso, daß die Reife wenige Tage nach Reife des Rothen Taubenherzens am 20. bis 26. August schon eintrat, gleichzeitig mit der Reife der Gelben Frühzwetsche, der Hudsons gelben Frühpflaume und Keindels Frühdamascene.

Der Baum wächst nach Liegel langsam und wird nicht groß, wohin mein junger Baum gleichfalls stark deutet. Er macht eine etwas luftige Krone. Die kleine Blüthe erscheint früh. Die Sommerzweige sind mäßig lang, nicht stark, gerade, unbehaart, violettbraun, an den Blattträgern meist grün, silberhäutig gefleckt. Blatt mittelgroß, fast flach, glänzend, ziemlich runzlig, elliptisch oder breit-lanzettlich, nach der Spitze oft breiter und nach dem Stiele stärker abnehmend. Drüsen sitzen allermeist am Blattstiele. Augen bauchig konisch, abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 248. Dochnahls Damascene. Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. a.



Dochnahls Damascene. An sich ** †, Mitte August.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese an sich sehr werthvolle Frucht aus einem Steine der Damascene von Maugerou, der sie auch ähnlich ist, und benannte er sie nach Herrn Dochnahl, der durch mehrere pomologische Schriften bekannt geworden ist. Liegel sagt von ihr, daß der kräftig wachsende Baum bisher reichlich getragen habe. Der kräftige Wuchs des Baums, der 1854 in Jeinsen gepflanzt wurde, bewährte sich auch in meiner Gegend, hat aber, bei fast jährlichem sehr reichen Blühen, erst 1870 3 einzelne Früchte getragen und auch der Probezweig in Nienburg, der schon 2 Mal geblühet hatte, lieferte mir nur erst 1853 einige Früchte. Man möchte annehmen, daß sie mehr für hiesige Gegend, als gerade meinen jetzigen Boden nicht passe; solche Erscheinungen sind aber in ihrem Grunde noch nicht genügend erklärt und bleibt für Pomologen die Aufgabe, mit ihr noch weitere Versuche zu machen, da es mir mehrmals hat scheinen wollen, daß die Unfruchtbarkeit eines Baumes ihren Grund auch nur im Unterstamme habe. Meinerseits werde ich auf ein paar andern Grundstämmen noch wieder Probezweige anlegen. So viel mir bereits ziemlich ersichtlich geworden, sind manche Sorten, die in feuchterem Boden reich tragen, in meinem trocknen Jeinser Boden fast oder ganz unfruchtbar, wie z. B. auch 2 Bäume der Schönen von

Riom seit 1854 stehen, ohne je Frucht gebracht zu haben. Das Reis erhielt ich direkt von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 92, Dochnahls Damascene, mit der Nummer 211. Kommt sonst nur noch in Dochnahls Führer vor, wo ohne Noth der Name in Dochnahls Königspflaume umgewandelt worden ist.

Gestalt: Mittelgroß, nach Liegel 1" 4‴ dick und breit und 1‴ weniger hoch, von Gestalt plattgedrückt rund; die größte Dicke und Breite in der Mitte liegend und die Frucht nach beiden Seiten fast gleichmäßig abnehmend. Bei den wenigen Früchten, die ich erndtete, maßen diese in allen drei Dimensionen nahezu 1¼" und nahmen nach dem Stiele etwas stärker ab, als nach dem Kopfe. Die Furche drückt den Rücken wenig, ist flach und theilt ziemlich gleich. Der Stempelpunkt liegt auf der Mitte des Kopfes seicht vertieft.

Stiel: lang, ziemlich stark, 11‴ lang, gerade, etwas rostfleckig, nach Liegel dünn und schwach behaart (bei mir ziemlich stark und möchte ich ihn als fast unbehaart bezeichnen), sitzt in enger, seichter Höhle oben auf der Frucht.

Haut: dünn, etwas säuerlich, läßt sich nicht gut abziehen, von Farbe braunroth, stellenweise lichter, stellenweise etwas schwarzroth. Goldfarbene Punkte sind ziemlich zahlreich, auch Flecken und Streifen oder kleine Strichelchen von Rost finden sich an vielen Früchten. Der Duft ist röthlich blau und leicht (nach Liegel weißlich blau.)

Das Fleisch ist nach Liegel weißgelb, war bei mir fast goldgelb, saftreich, zart doch nicht weich, von süßem, edlen, durch süße Säure etwas gehobenen, delikaten Geschmacke. Wo sie reich trägt, wäre sie besser als die Maugerou. In nasser Witterung scheint die Frucht jedoch stärker aufzuspringen als die Mutterfrucht. Vom Steine ist das Fleisch gut ablöslich.

Der Stein (in der Figur aber etwas zu breit dargestellt) ist verschoben oval, 9" lang, stark 6 breit, fast 5‴ dick. Der Bauch biegt nach dem Kopfe, der Rücken nach dem Stielende stark aus. Die Backen sind mäßig rauh und etwas afterkantig. Die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief; die breiten Rückenkanten treten stark vor und erhebt die Mittelkante sich stark und wird etwas scharf.

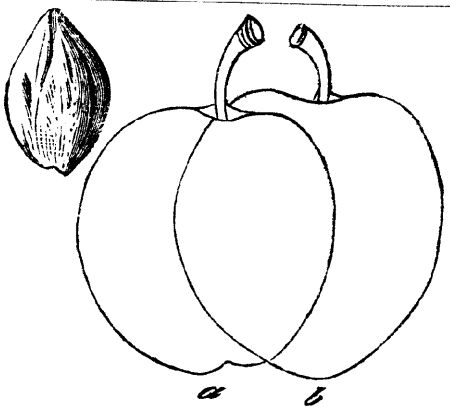
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Liegel im letzten Drittel des August. In Jeinsen fiel die Reife noch ein paar Tage vor die Reife der Königspflaume, was gleichfalls die von Liegel angegebene Reifzeit ist.

Der Baum ist recht kräftig gewachsen und hat eine reich verzweigte, gut belaubte, breit kugelförmige Krone gemacht. Sommertriebe lang und stark, fast gerade, kahl, unansehnlich braunroth, oft mehr violettbraun, fein und ziemlich zahlreich mit silberhäutigen Punkten gezeichnet. Blatt ziemlich groß, flach, wenig runzlig, oft etwas muldenförmig gewölbt, breitelliptisch, oft mehr umgekehrt eiförmig mit aufgesetzter Spitze. Der Blattstiel hat oft, doch nicht immer Drüsen. Augen kurz, etwas breit und stumpf, stehend, oft etwas abstehend, auf etwas vorstehenden, bald nur kurz und schwach, bald auch lang gerippten Trägern.

Anm. Den Unterschied gegen die Damascene von Maugerou giebt Liegel treffend dahin an, daß die letztere noch etwas längeren Stiel und weniger saftreiches Fleisch habe.

Oberdieck.

Nr. 249. **Liegels rothe Damascene.** Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: I (II), 2. B, a.



Liegels rothe Damascene. * †, 23 Aug.

Heimath und Vorkommen: Mit Benennung dieser ganz guten, ziemlich süßen, aber ins engere Sortiment, unerachtet ihrer Fruchtbarkeit, nicht gehörenden Frucht hat es Schwierigkeit, da Liegel sie unter falschem Namen erhielt und sie nur nach Form und Aehnlichkeit mit früher beschriebenen Rothen Damascenen, zum Unterschiede Runde rothe Damascene benannte, unter welchem Namen ich sie von ihm erhielt. Sie trug bei mir wiederholt von runder Form merklich abweichende Früchte, ohne daß ich an der Aechtheit der erhaltenen Sorte zweifeln könnte, so daß die Liegelsche Benennung nicht recht paßt, und da ihre Identität mit früher beschriebenen Rothen Damascenen fraglich bleibt, führt man sie wohl am besten als Liegels rothe Damascene auf.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 135, Nr. 158, Runde rothe Damascene. (Die Nr. 158 gab Liegel indeß auch der Weißen Königin, Nr. 114 des Handbuchs). Dittrich III, S. 363, nach Liegel. Duhamel hat II, S. 106, eine Damas rouge, deren Reifzeit er nicht angiebt, die er zwar als oval und 16‴ hoch bezeichnet, die indeß bei sonstigen Angaben und namentlich wegen der Kleinheit des Steins, der nur 7‴ Länge haben soll, die Obige nicht sein kann; dann spricht er noch von einer andern runden Rothen Damascene, die kleiner sei und ½ Sept. zeitige, also unsere Frucht noch weniger sein kann. **Pomon. Franc.** I, S. 126, führt drei Varietäten der Rothen Damascene auf, scheint aber, nach den gebrauchten Ausdrücken, Manches aus Duhamel nur nachgeschrieben zu haben: a) die Tafel 5 abgebildete hat in Größe, Farbe, Form, Größe und Gestalt des Steines, nebst Geschmack und Reife im August gar manche Aehnlichkeit mit unserer Frucht, wenn sie auch etwas kürzer gebaut ist, was nicht wesentlich sein dürfte; sie kam aus dem Gräflich Schönbergschen Garten zu Gaybach; b) eine zweite von Uffenheim bezogene, die der a sehr gleiche, nur mehr länglich und eirund sei, und man mit der a für identisch halten mag; c) die Duhamelsche, aus der Carthause bezogene Frucht, die viel kleiner, länger und hellroth sei und im September zeitige. — Diel hat Cat. Nr. 28 eine Rothe Damascene, die nach den kurzen Angaben unsere Frucht sein könnte, doch nicht tragbar sein soll. — **T. O. G. IX, S. 340, Taf. 16**, hat eine Rothe Damascene, deren Identität mit unserer Frucht sehr fraglich bleibt, da sie recht langen Stiel hat, runder dargestellt ist, saftvoll und

vom Steine unablöslich sein soll, wie auch der Stein eine andere Form hat. Dieselbe hat Christ H.W.B., S. 367 und hat aus dem T.O.G. nur nachgeschrieben. Auch Dittrich führt diese Sorte II, S. 236, auf. — Quintinye I, S. 221 und Noisette S. 265, Nr. 4, haben auch Rothe Damascenen. Vorerst läßt sich nichts sagen, als daß die zwei ersten Varietäten der Pomon. Franc. unserer Frucht sehr ähnlich seien. Ob sie als Red Damask in England vorkomme, ist noch weniger gewiß; Hogg nennt die Orleans (Herrenpflaume) im Manuale auch, doch unpassend, Red Damask, und hat auch Christ bei seiner Rothen Damascene das Synon. Orleans.

Gestalt: Nach Liegel mittelgroß, die Größe der Großen Reineclaude nicht erreichend, 15‴ hoch, breit und dick, doch sei sie oft flach gedrückt und Breite und Dicke stärker als die Höhe. Gute Früchte meines Baumes hatten Größe und Gestalt der Fig. a oben; manche waren schön oval, an beiden Enden gedrückt, so hoch als breit, andere nach dem Kopfe etwas stärker abnehmend, etwas höher als breit, und bei noch anderen und 1867 bei den meisten Exemplaren erhob der Bauch sich etwas oder selbst merklich über den tiefer liegenden Stempelpunkt, so daß diese vom Bauche ab angesehen, wie Fig. b oben sich darstellten. Rücken und Bauch sind dabei fast gleich erhoben, die Furche breit und flach, ziemlich gleich theilend. Am Kopfe ist sie nach Liegel breiter als am Stiele, mit der größten Breite in der Mitte, was bei mir umgekehrt war. Der oft fühlbar erhobene Stempelpunkt sitzt unvertieft auf der Spitze, und erst neben ihm bildet sich ein merkliches Grübchen.

Stiel: 7‴ lang, mäßig dick, gebogen, kahl, sitzt nach Liegel meistens ohne Vertiefung in einer etwas erhöhten Höhle, während er bei mir flach vertieft saß.

Haut: sehr dick, zähe, läßt sich abziehen, säuerlich und bitter. Farbe violettroth, an der Sonnenseite fast dunkelblau. Punkte wenig bemerklich, aber allermeist finden sich kleine und größere gelbliche, rostige Flecke. Duft blau, mäßig dick.

Fleisch: mattgelblich, oft gelbgrün, nicht sehr saftreich, doch mürbe, um den Stein oft etwas röthlich und in starker Reife überhaupt etwas röthlich. Geschmack ziemlich süß; überzeitig wird das Fleisch trocken.

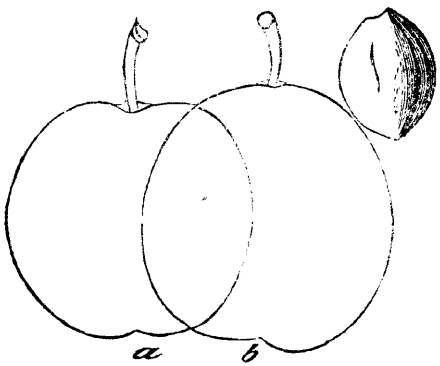
Der Stein löst sich in warmen Jahren größtentheils vom Fleische, ist nach Liegel 8‴ hoch, 5 breit, 4 dick, war bei mir 10‴ lang, 6 breit, 4 dick, von Gestalt fast elliptisch mit über diese Form nach dem Stielende hin ausgebogenen Rückenkanten, rauh, mäßig dickbackig; Bauchfurche eng, gezackt; Rückenkanten stumpf; Mittelkante etwas vortretend. Vom Stielende ziehen sich starke Afterkanten herab.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in gewöhnlichen Jahren im zweiten Drittel des August, nach der Königspflaume von Tours. Es muß versucht werden, ob sie zu Compoten gut ist.

Der Baum hat kräftigen Wuchs und ist sehr fruchtbar. Sommertriebe etwas stufig, kahl, oben braun, unterseits grün, wenig silberhäutig. Blatt mäßig groß, nach Liegel schmal, lanzettförmig oder lanzetteiförmig; ich notirte es als flach, umgekehrt eiförmig oder elliptisch, mit breiter Spitze, glänzend, am Fruchtholze meist umgekehrt eilanzettlich. Augen dick, kurz, stumpfspitz, abstehend, sitzen auf vorstehenden, stark gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 250. **Woolstons violette Reineclaude.** Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht. Cl. 6: II, 2. C, a.



Woolstons violette Reineclaude. ** †, Ende August. Woolstons black Gage.

Heimath und Vorkommen: Ist nach Downing eine in England erzogene Frucht, die nach einer Person oder einem Orte benannt sein wird, und erwähnt Downing in der Ausgabe von 1869, daß sie mit der Angelina Burdett und Standart of England gleichen Ursprung habe. Bei Angelina Burdett giebt Downing als Erzieher einen Herrn Dowling zu Southampton an. Nach dieser letzten Bemerkung könnte sie dann wohl nicht nach einem Orte benannt sein. Ich finde sie in Englischen Werken nur in Hoggs Manuale, ohne Angabe des Ursprunges. Das Reis erhielt ich von der Societät zu London, und werde, nach Hoggs Angaben, sie ächt haben, sah sie jedoch noch nicht fast schwarz.

Literatur und Synonyme: Hoogs Manual: **Woolston blake Gage.** Hogg bezeichnet die Frucht als mehr als mittelgroß, rund, mit seichter Furche, dunkelpurpurfarben, fast schwarz, mit feinen Punkten gezeichnet; Fleisch zart, saftreich, süß und gewürzt, ablösig; Reife Anfang September. — Downing Ausgabe von 1866, S. 400 und Ausgabe von 1869, mit kurzen Angaben nach Rivers Cataloge, bezeichnet die Farbe als schwarz. Die Größe unter mittelmäßig und wird hinzugesetzt, daß diese und die Angelina Burdett einander in der Farbe sehr ähnlich seien (was bei meinen Früchten nicht der Fall war), im Baume aber verschieden seien. Elliott S. 452, gleichfalls nach Rivers Cataloge. Mas giebt im Verger unter Nr. 77 Abbildung und Beschreibung, ganz schwarz und in ganz anderer Gestalt, auch kleiner als sie bei Reineclauden sich findet. Da er nicht sagt, woher er die Sorte bezog, muß ich meine aus London erhaltene Sorte eher für die rechte halten.

Gestalt: Mittelgroß, fast rund oder kurz oval, 1½" hoch und dick und 1‴ weniger breit, am Kopfe und Stiele etwas gedrückt, Rücken und Bauch gleich ausgebogen; Furche flach, theilt bald gleich, bald

etwas ungleich; der kleine, fühlbare Stempelpunkt sitzt auf der Mitte des Kopfes in weitem flachen Grübchen, oft auch oben auf. Die Form ist mitunter auch etwas umgekehrt eiförmig, mit einer kurzen, vorgeschobenen Stielspitze.

Stiel: ziemlich stark, fast gerade, 1/2" lang, behaart, rostfleckig, sitzt in flacher, enger Höhle.

Haut: fein, läßt sich nur ziemlich abziehen, nicht säuerlich, dunkelbraunroth, stellenweise schwarzbraun oder selbst violettschwarz. 1868 und 1873 in einem heißen sonnigen Jahre blieben viele Stellen der Früchte gelblich grün und spielte das Grün durch braunroth in violettschwarze Stellen hinüber, so daß die Frucht in Färbung etwas einer Violetten Reineclaude glich; feine goldartige Punkte sind zahlreich, doch nur unter dem Glase sichtbarer und finden sich daneben meist noch mehrere Rostfiguren. Der Duft ist röthlichblau und dick.

Das Fleisch ist goldgelb, nicht weich, doch zart, saftreich, von süßem, gewürzten, sehr angenehmen Geschmacke, der dem der Großen Reineclaude nahe kommt. Vom Steine war das Fleisch 1867 nicht ganz ablösig, 1868 und 1870 völlig ablösig.

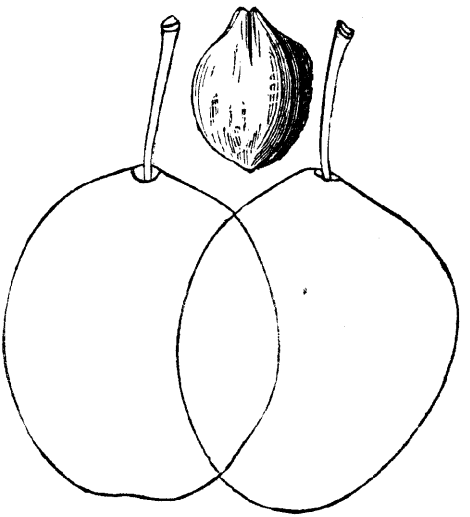
Der Stein ist fast elliptisch, ziemlich dickbackig, stark afterkantig, mäßig rauh, 8 1/2''' lang, 5 1/2 breit, stark 3 dick. Nach dem Stielende nimmt er etwas stärker ab, als nach dem Kopfe, und ist da etwas abgestumpft. Bauchfurche weit und tief.

Reifzeit und Nutzung: Reifte in Zeinsen mehrmals bald nach der Königspflaume, vor der Großen Reineclaude, Ende August. Wenn der Stein ablösig ist, ist sie für die Tafel sehr gut.

Der Baum wächst in meiner Baumschule rasch, setzt viele Nebenzweige an, die erst etwas abstehen und dann rasch in die Höhe gehen. Sommertriebe kahl, lang und stark, kurzgliedrig, nach oben abnehmend, gelblich silberhäutig gefleckt, von Farbe unansehnlich violettbraun. Blatt ziemlich klein, nicht stark runzlig, meist elliptisch, einzeln mehr eiförmig, oft flach rinnig. Der Blattstiel hat Drüsen. Augen kurz spitz, stehen etwas ab und sitzen auf mäßig vorstehenden, nur kurz gerippten Trägern. Kürzere Triebe sind stellenweise etwas behaart, wie das ähnlich öfter vorkommt, daß kurze Fruchtsprieße oder Fruchtholz an Bäumen, die ganz unbehaarte Triebe haben, oft mehr oder weniger kurz behaart sind.

Oberdieck.

Nr. 251. **Dennistons rothe Pflaume.** Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B, a.



Dennistons rothe Pflaume. ** †, Gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: Ist eine Amerikanische Frucht, die von einem Hrn. Isaac Denniston in Albany erzogen wurde, dem man noch mehrere andere Pflaumen als Dennistons superb, Dennistons Albany Beauty und Dennistons mottled verdankt. Das Reis erhielt ich von Liegel und darf, nach Downings Beschreibung glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben. Diese zeichnet sich durch frühe und reiche Tragbarkeit und vorzüglichen Geschmack aus, dürfte auch zu Compoten taugen, springt in anhaltend nasser Zeit nicht auf und gehört zu den zur Anpflanzung besonders zu empfehlenden Sorten. Sie hat manche Aehnlichkeit mit der Violetten Jerusalemspflaume.

Literatur und Synonyme: Downing Ausg. v. 1854, S. 296, wo gesagt wird, daß die Frucht ganz kürzlich erst erzogen sei; Ausg. v. 1866, S. 378, Dennistons red, beidemal ohne Figur. Elliott, S. 441, ist noch kürzer als bei Downing aufgeführt. Bei Englischen Autoren kommt sie noch nicht vor, ist bisher in Deutschland unbekannt und findet sich im Lond. Cat. und in Hoggs Manual nur erst die Dennistons superb und Dennistons Albany Beauty. Verger Nr. 67 giebt nur ziemlich gute, zu kleine Abbildung.

Gestalt: Vom Bauche ab angesehen ist sie fast oval, von der Seite ab angesehen biegt der Rücken nach dem Stiele sich stärker aus und macht eine stärker erhobene Wölbung als der Bauch, der eine flach gerundete Linie bildet. Gute Früchte sind 19—20‴ hoch, 16—17‴ dick und ebenso breit. Der Bauch sitzt oft in der Mitte und wölbt

nach beiden Seiten die Frucht sich ziemlich gleich. Oft sitzt er aber auch etwas nach dem Stiele hin und nimmt die Frucht nach dem Kopfe dann ein Wenig stärker ab. Die flache, breite, oft fast fehlende, gleichtheilende Furche drückt den Rücken fast gar nicht. Der Stempelpunkt sitzt unvertieft auf dem Kopfe, häufig, wenn die Bauchseite sich etwas erhebt, ein Wenig mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: lang, mäßig stark, 9—10‴ lang, wenig rostig, gerade oder nur wenig gebogen, unbehaart, sitzt in enger, flacher Höhle meist oben auf der Frucht, einzeln, wenn die Bauchseite der Frucht sich noch etwas erhebt, ein Wenig mehr nach dem Rücken hin.

Haut: fein, läßt sich gut abziehen, nur sehr wenig säuerlich. Die Farbe ist nach Downing ein schönes Hellroth, blieb in der nassen, nur wenig Sonne habenden Reifzeit von 1870, als sie reif waren, ein dunkleres, etwas unansehnliches Roth mit noch zurückbleibenden, manchen Stellen mit stärker durchscheinenden, etwas gelblich grüner Grundfarbe, die dann an solchen Stellen mit Röthe nur in zahlreichen feinen Punkten und Flecken bedeckt ist, so daß das eine marmorirte Färbung gab. Als darauf sechs Tage lang mehr Sonne gewesen war, färbten sich selbst beschattete Exemplare rundum braunroth. Sehr zahlreiche gelbliche Punkte lassen sich theils schon ohne Glas wahrnehmen. Auch Flecke eines grünlichen Rostes finden sich. Der Duft ist leicht, schön und bläulich röthlich.

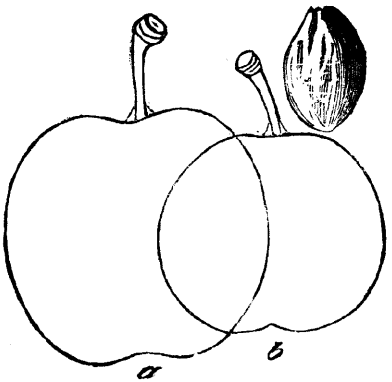
Das Fleisch ist etwas grünlichgelb, bei voller Reife goldgelb, fein, sehr saftreich, consistent, vom Steine meistens ablöslich, von süßem, durch Säure gehobenen delikaten Geschmacke. Downing bezeichnet die Farbe des Fleisches als amber colour.

Der Stein ist 11‴ lang, stark 6 breit, 3½ dick, macht am Stielende eine aufgesetzte, verjüngte, etwas über die Bauchseite übergebogene Spitze. Diese weggedacht ist die Form schön und sehr wenig verschoben oval, etwas zu eioval neigend. Die Backen sind wenig rauh, auch nur etwas und flach afterkantig. Die größte Dicke liegt etwas mehr nach dem Stielende hin. Die Bauchfurche ist eng und meistens verwachsen, fein zackig. Die Rückenkanten treten stark vor und erhebt sich ziemlich stark, doch etwas stumpf, die Mittelkante.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben nach, theils noch mit der Königspflaume, gleichzeitig mit Lallingers und Buchners Königspflaume, noch vor der Rothen Eierpflaume, gegen Ende des August. Dürfte auch zu Compot gut sein, springt in anhaltender Nässe gar nicht auf und sitzt am Baume fest, nachdem sie schon lange sehr eßbar ist.

Der Baum ist sehr käftig gewachsen und trug schon als etwas erstarkter Baumschulenstamm, so daß er früh und reich trägt. Die Sommertriebe sind lang und stark, nach oben etwas abnehmend, kahl, fein silberhäutig gefleckt, nach unten stellenweise damit überzogen. Das Blatt ist ziemlich groß, flach, mäßig runzlig, breitelliptisch oder mehr oval. Drüsen sitzen bald am Blattstiele, bald am Blatte. Augen theils kurz, etwas breit, theils konisch und spitz, stehend und sitzen auf etwas vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

Nr. 252. Früher violetter Perdrigon. Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B (C), a.



Früher violetter Perdrigon. ** †, Nach Mitte, oft Ende August.

Heimath und Vorkommen: Stammt wohl aus England ab und erhielt ich das Reis von der Gartenbaugesellschaft zu London. Nach den erbauten Früchten habe ich das Reis ächt erhalten. Hogg lobt im Manuale sehr die Güte und Fruchtbarkeit der Sorte, und wie der junge Baum mir bereits mehrmals gut getragen hat, so fand auch ich in der Frucht eine edle Sorte, von vorzüglichem Geschmacke, die, nach Beschaffenheit der Haut und des Fleisches auch zum Welken sich sehr eignen muß. Der Stein war in Früchten von demselben Baume mehrmals theils ganz ablösig, theils nicht ablösig. Sie hat manche Aehnlichkeit mit der, auch gleichzeitig reifenden, Violetten Königspflaume, doch lassen beide sich in der Natur noch leicht unterscheiden.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal., S. 168, Nr. 93, Perdrigon Violet Hatif, mit den Synonymen Perdrigon Hatif und Moyeu de Bourgogne. Perdrigue Violett wird davon getrennt, als Synonym von Précoce de Tours, aufgeführt und kommt außerdem noch ein Perdrigon Violett des Alpes vor. — Hogg giebt im Manuale nähere Angaben über die Sorte, und bemerkt zugleich, daß Perdrigon Hatif und Moyeu de Bourgogne im Lond. Cat. irrig als Synonym von Perdrigon Violett Hatif aufgeführt seien, da diese beiden Sorten vielmehr zu den gelben Pflaumen gehörten. Bei den Amerikanern finde ich die Sorte meist noch nicht und hat Downing Perdrigon Violett mir als Synonym von Blue Perdrigon, welche Benennung als Hauptname aufgeführt worden sei. Der Verger giebt Nr. 74 gute Abbildung und Beschreibung. Downing hat sie erst Ausg. v. 1869, S. 936, doch ohne Figur, bezeichnet sie als good to verry good. Bei den deutschen Pomologen darf man sie noch weniger suchen.

Gestalt: Mittelgroß, meistens kurz oval, an beiden Enden etwas gedrückt, einzeln auch nach dem Stiele stärker abnehmend und zu um-

gekehrt eiförmig neigend, wie Fig. b oben. Starke Früchte sind $1^1/_2$" hoch und dick und etwas weniger breit. In dem nassen Jahre 1870 blieben jedoch die Früchte klein und hatten nur 1" im Durchmesser. Rücken und Bauch sind gleichmäßig ausgebogen; die Dicke ist etwas stärker, als die Breite; der Rücken hat recht flache Furche, die gleich theilt; der Stempelpunkt steht auf dem Kopfe der Frucht in ziemlicher Vertiefung.

Stiel: kurz, stark, rostfleckig, oft ganz mit Rost überzogen, gerade oder nur sanft gebogen, kurz behaart, sitzt in enger, fast oder wirklich flacher Höhle.

Haut: fein, nicht säuerlich, läßt sich ziemlich abziehen. Die Farbe ist etwas unansehnlich dunkelbraun, welche Farbe je nach der Besonnung stärker oder leichter und dünn, mit noch durchscheinender gelbgrüner Grundfarbe aufgetragen ist, und an recht besonnten Stellen violettbraun, oft etwas schwarzviolett wird. Feine gelbliche Punkte sind zahlreich und außerdem finden sich fast an jeder Frucht Rostflecken, selbst stellenweise als Ueberzug, auch noch zahlreiche, dendritenartige Strichelchen, welche die Röthe durchziehen. Der Duft ist leicht und röthlichblau.

Das Fleisch ist goldgelb, fein, etwas consistent, saftreich, vom Steine in rechter Reife fast oder wirklich ganz ablösig, von delicatem, süßen, gewürzten, durch feine Säure gehobenen Geschmacke.

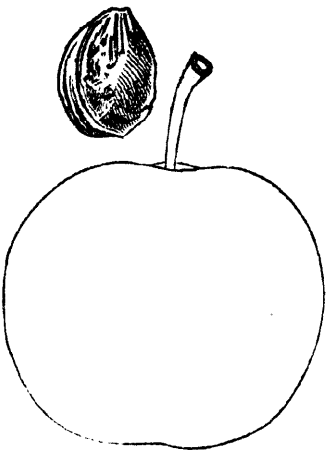
Der Stein ist oval, am Stielende schräg etwas abgestumpft, aus größeren Früchten $7^1/_2$''' lang, $5^1/_2$ breit, $3^1/_2$ dick, ziemlich dickbackig, stark afterkantig; Rücken und Bauch biegen sich nach den entgegengesetzten Seiten nur wenig stärker aus. Die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief. Der Rücken zeigt zahlreiche feine Kanten und die gleichfalls feine Mittelkante steht nur etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte in letzteren Jahren zwischen 18. bis 30. August, gleichzeitig mit der Violetten Königspflaume, dem Bunten Perdrigon, Rothen Perdrigon, gleich nach der Königspflaume und noch vor der Großen Reineclaude.

Der Baum ist in meiner Baumschule stark gewachsen und scheint eine gut verzweigte Krone zu machen. Die Sommertriebe sind lang und stark, kurzgliedrig, wenig gekniet, nach oben etwas abnehmend, nach unten silberhäutig gefleckt, kahl, nur an einzelnen Stellen fein behaart (Hogg bezeichnet die Triebe als behaart, doch fand ich in zwei Jahren die Triebe kahl), von Farbe schmutzig violettbraun. Das Blatt ist mittelgroß, fast flach, mäßig runzlig, schön elliptisch, glänzend. Der Blattstiel hat Drüsen. Die Augen sind klein, spitz, etwas bauchig konisch, stehen etwas ab und sitzen auf wenig vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 253. **Althann's Reineclaude.** Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B (A), a.



Althann's Reineclaude. ** † !, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser schönen und trefflichen Frucht erhielt ich noch von Hrn. Dr. Liegel als Althahn's rothe Reineclaude, der die Sorte in seinen Schriften noch nicht beschrieben hat. Ueber Ursprung und Herkunft der Sorte findet sich in der 4. Publikation der Société van Mons, Februar 1867, die Nachricht, daß Hr. Baron von Trauttenberg in Böhmen ein Reis der Sorte an die Soc. v. Mons gesandt habe, mit der Notiz, daß sie erzogen sei aus einem Steine der Großen Reineclaude, durch Hrn. Prochaska, Gärtner des Hrn. Grafen Michael Joseph Althann, nach dem die Sorte benannt sei. Hr. Baron von Trauttenberg bestätigte mir diese Angaben über den Ursprung der Frucht, berichtigte die Rechtschreibung des Namens, wie oben geschehen ist und setzte hinzu, daß sie auf der dem Grafen Althann gehörenden Herrschaft Swoyschitz in Böhmen erzogen sei. Mein Probezweig trug bald und schon in drei Jahren hinter einander gut und hatte die Frucht auch noch die gute Eigenschaft, daß sie in den sehr häufigen und fast täglichen Regengüssen in den Jahren 1870 und 71 nicht aufsprang. Sie wird sich wohl bald weit verbreiten.

Literatur und Synonyme: Ist noch nicht näher beschrieben. In den Monatsheften von 1871, S. 166, ist schon vorläufige Beschreibung gegeben. Der Name war dort noch Althahns Reineclaude geschrieben; in der Publikation der Soc. v. Mons steht er, wie oben, und benachrichtigt auch Hr. Lehrer Beréczki zu Mezö Kovacsháza in Ungarn, ein sehr eifriger Pomologe, daß der Name Althan auch in Ungarn bekannt sei.

Gestalt: Hat Form und Größe einer recht starken Großen Reine-

claude, häufig aber ist sie auch noch größer und größer als die Figur oben; 1873, wo der Probezweig ziemlich voll trug, waren manche Exemplare 2" dick und etwas weniger breit und 1" 10½"' hoch. Mittlere Früchte sind stark 1½" hoch, 1" 9"' dick und 1"' weniger breit. Am Kopfe und Stiele ist sie merklich gedrückt, der Rücken ist etwas weniger ausgebogen, als der Bauch. Die Furche ist meist sehr flach und breit, einzeln auch tief und theilt ziemlich gleich. Der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in weitem, bald flachem, bald durch die über ihn sich hinaus erstreckende Furche tieferem Grübchen.

Stiel: ziemlich stark, 6—8"' lang, oft noch länger, meist ziemlich gerade, einzeln etwas gebogen, stark rostfleckig, kahl und sitzt auf der Spitze der Frucht in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Haut: nicht stark, nicht säuerlich, läßt sich abziehen; die Farbe ist an den stark besonnten Stellen ein etwas trübes Braunroth, oft fast blauroth, welche Farbe, sanft marmorirt und mit stark durchscheinender Grundfarbe, zu einem helleren Roth der weniger stark besonnten Stellen übergeht. Goldartige Punkte sind zahlreich, doch nur unter dem Glase deutlicher zu bemerken. An den weniger stark gerötheten Stellen der Frucht sind sie häufig dunkler roth umringelt. Bei längerem Hängen verbreitet ein dunkles Roth sich über die ganze Frucht, während früher manche Exemplare marmorirt so gefärbt sind, daß man sie zu den Bunten Pflaumen zählen könnte. Einzeln finden sich kleinere und größere Rostfiguren. Der Duft ist röthlichblau und stark.

Das Fleisch ist goldgelb, vom Steine ganz ablösig, saftreich, etwas consistent, von süßem, durch angenehme Säure gehobenen delikaten Geschmacke.

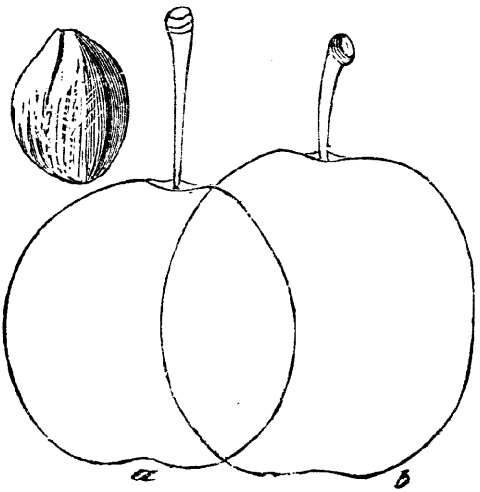
Der Stein nimmt in den verschiedenen Früchten merklich verschiedene Formen an, und steht in Form im Allgemeinen zwischen umgekehrt eiförmig und etwas verschoben oval. Manche sind 9"' lang, 6½ breit, stark 3 dick, manche kürzer, nur 7½"' lang und durch die stark vorstehende Mittelkante des Rückens fast so breit als lang. Am Kopfe rundet er sich fast eiförmig zu; nach dem Stiele hin macht er eine kurze, verjüngte, nach dem Bauche etwas übergebogene Spitze. Der Rücken biegt sich stärker aus als der Bauch; die Bauchfurche ist ziemlich breit und tief; die Rückenkanten sind breit und treten meist stark vor; die Mittelkante tritt einzeln nur wenig vor, meist erhebt sie sich stärker, einzeln selbst in ihrer ganzen Länge stark flügelartig, wodurch dann die breite Gestalt des Steins entsteht. Die Backen sind etwas flach, mäßig rauh, am Stielende afterkantig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit und nach der ihr etwas ähnlichen Damascene von Maugerou, noch ziemlich gleichzeitig mit der Großen Reineclaude.

Der Baum wächst in meiner Baumschule bisher gemäßigt, doch gut und gesund, setzt die Nebentriebe in etwas spitzen Winkeln an und wird früh und reich fruchtbar. Sommertriebe ziemlich stark, kahl, violettbraun, fein silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, flach ausgebreitet, runzlig, elliptisch oder breitelliptisch, einzeln zu rund neigend. Die Drüsen des Blattstiels sitzen am Blatte oder fehlen. Augen kurz, stumpf, nur etwas abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 254. Pflaume von Gondin. Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B, a.



Pflaume von Gondin. **, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser Sorte, die nach einem Orte benannt sein wird, erhielt ich von den Herren Simon-Louis zu Metz, in deren Cataloge die Sorte seit einer Reihe von Jahren vorkommt, wobei Supplement zum Cataloge von 1863/64 die Notiz enthält, daß sie in jeder Hinsicht vorzüglich sein solle, und daß ein Herr de Vaubernièr zu Laval sie erzogen habe.*) In Klammern steht hinter den Namen auch Bruant & Comp. 1862, was gewöhnlich den Erzieher bedeutet, vielleicht aber nur anzeigen sollte, woher das Reis bezogen sei. Die Frucht, die von der Rothen Eierpflaume abstammen dürfte, zeigte sich in Feinsen sehr tragbar; die Form war veränderlich, oft nicht schön; der Stein 1870 nicht, 1873 dagegen gut ablösig. Der Geschmack 1870 gut, doch nicht vorzüglich, 1873 edel und gut. Ich hatte auch 1871 Früchte aus dem Garten des Herrn Inspectors Palandt zu Hildesheim, erzogen von dem von mir hingesandten Reise, von volltragendem Probezweige, die größer, vom Steine ablösig und von sehr gutem Geschmacke waren.

Literatur und Synonyme: Wird wohl hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Größe und Form der 1870 erbauten vielen Früchte waren verschieden; die regelmäßige Form war die oben dargestellte, zu umgekehrt eiförmig neigende. Manche waren breiter als hoch;

*) Im Cataloge steht: De Gondin (Bruant & Comp.), variété obtenue par Mr. de Vaubernier à Laval, qu'on dit très précieuse sons touts les rapports.

kleinere Exemplare waren fast kurz oval, an beiden Enden, am meisten am Kopfe gedrückt und nahmen nur wenig stärker nach dem Stiele ab, als nach dem Kopfe. Regelmäßig gebaute Früchte sind $1^1/_2$ bis $1^3/_4$" hoch und dick und fast ebenso breit. Bei der regelmäßigen Form sind Bauch und Rücken fast gleichmäßig ausgebogen, der Rücken ein Weniges gedrückt; die breite und flache Furche theilt ziemlich gleich. Am Stiele ist sie nur sehr wenig abgestumpft, am Kopfe stark gedrückt. Der Stempelpunkt liegt in weiter, oft flacher, meistens tiefer Senkung.

Stiel: lang, mittelstark, rostfleckig, kahl, stark 9‴ lang, sitzt oben auf der Frucht in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Haut: mäßig stark, merklicher säuerlich, läßt sich gut abziehen. Besonnte Stellen sind mit einer freundlichen, braunen Röthe, wie bei der Rothen Eierpflaume, überzogen, in der man noch immer etwas dunklere, feine Fleckchen bemerken kann. Weniger besonnte Exemplare erscheinen mehr blaßroth punktirt und gefleckt, mit leichter Röthe dazwischen, und wenige Stellen zeigen die Grundfarbe ganz rein; bei voller Reife wird die Farbe über die ganze Sonnenseite oft fast rundherum dunkelroth und dunkler als bei der Rothen Eierpflaume. Goldfarbige Punkte sind nur unter dem Glase zu bemerken. Der Duft ist weißröthlich und dünn.

Das Fleisch war 1870 wenig grünlichgelb, 1873 goldgelb, zart, sehr saftreich, vom Steine 1870 meistens ablösig, 1873 dagegen ganz ablösig, von gutem süßen Geschmacke. In wärmeren Jahren als 1873 wird das Fleisch wohl immer ablösig sein. Früchte, die lange gesessen hatten und im Regen etwas aufgesprungen waren, waren völlig ablösig, etwas weiniger, saftreich, aber süßer und von edlem Geschmacke. Der Genuß wird dadurch etwas gestört, daß die Haut dick ist.

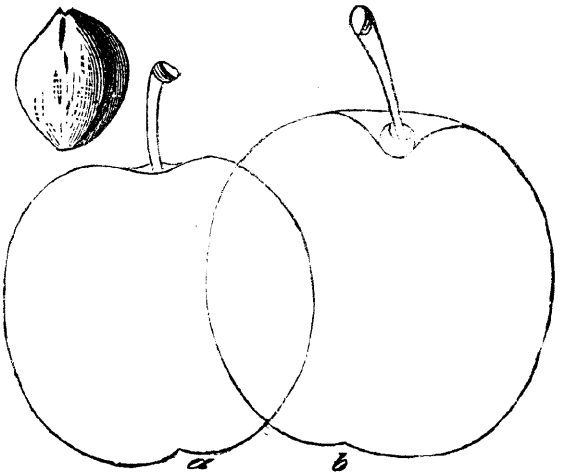
Der Stein aus regelmäßig gebauten Früchten ist 9—11‴ lang, 7—8 breit, $5^1/_2$ dick, breitelliptisch oder oval, nach dem Stielende hin ein Wenig stärker abnehmend und etwas verjüngt. Die Backen sind rauh und stark afterkantig. Die Bauchfurche ist meistens eng, oft auch ziemlich weit und tief; die stark vortretenden Rückenkanten sind breit und steht die Mittelkante nur etwas und fein vor und wird oft scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit der Großen Reineclaude und Rothen Eierpflaume, Anfang September.

Der Baum wächst kräftig und gesund. Zwei Probezweige wurden bald und recht reich tragbar. Die Sommertriebe sind lang, schlank, nach oben etwas abnehmend, kurzgliedrig, violettbraun, unten silberhäutig, unbehaart. Das Blatt ist flach, wenig runzlig, etwas weich von Gewebe, schön elliptisch. Der Blattstiel hat häufig Drüsen, die aber oft auch nur am Blatte stehen. Augen kurz, etwas stumpf, klein, mehr breit als konisch, sind an starken Trieben etwas abstehend, an schwächern stehend und sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich, doch kurz gerippten Trägern. Afterblätter zeigt der Sommerzweig sehr zahlreich.

Oberdieck.

Nr. 255. **Moyrets Reineclaude.** Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 4. B, a.



Moyrets Reineclaude. ** †, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist neuere Sorte, die ein Herr Moyret, Friedensrichter zu Neuville am Ain, aus dem Steine der Großen Reineclaude erzog. Das Reis erhielt ich von Hrn. Präsidenten Mas zu Bourg-en-Bresse in Frankreich; der stark gewachsene Probezweig trug bereits mehrmals voll und stimmten die Früchte mit der Beschreibung gut überein. Ist in Güte des Geschmackes der Großen Reineclaude, die nur ein paar Tage später und noch mit ihr reift *), sehr ähnlich, der Geschmack delicat und das Fleisch vom Steine fast oder ganz ablösig, so daß die Sorte, namentlich in den leichten Bodenarten, in denen die Pflaumenwespe, was sich ja zahlreich findet und unter allen Pflaumen am meisten die kleinen Früchte der Großen Reineclaude verdirbt, häufigen Anbau verdient.

Literatur und Synonyme: Mas Verger, S. 31, Nr. 16, Reineclaude Moyret mit Abbildung. Wird bei andern Pomologen noch nicht vorkommen, als nur bei Downing, Ausg. v. 1869, S. 933, wo sie als Moyrets Gage sich findet.

Gestalt: flachrund, meist kurz oval, an beiden Enden gedrückt. 1870, wo der Probezweig voll übertrug, wurden die Früchte nur

*) Hr. Mas setzt die Reife beider Sorten zu Anfange des August, so daß mithin die Pflaumen bei ihm vier Wochen früher reifen würden als bei uns, während doch die frühen Birnen in der Zeitigung so viel früher nicht kommen.

16‴ hoch, fast eben so dick und breit; 1873 maßen gute Exemplare 18 Linien in Höhe, 19½ Linien in Dicke und fast so viel Breite. Der Verger bildet sie so groß ab, als b oben. Bauch und Rücken sind gleich weit ausgebogen; der Rücken ein wenig gedrückt; die flache Furche theilt meistens gleich; der Stempelpunkt sitzt oben auf dem Kopfe in meist weiter, flacher Senkung.

Stiel: 6—7‴ lang, kahl, rostfleckig, gerade, sitzt sehr flach vertieft, bei großen Früchten in weiter, flacher Senkung.

Haut: fein, läßt sich abziehen, fast gar nicht säuerlich. Farbe braunroth, an recht besonnten Stellen schwärzlich braunroth, an weniger besonnten Stellen sehen etwas größere Flecken der Grundfarbe noch sehr stark durch. Goldfarbige Punkte sind auch unter dem Glase wenig zu bemerken; Lederflecken finden sich oft. Der Duft ist bläulich roth, etwas dünn.

Das Fleisch ist grünlich gelb, zart, saftreich, nach Mas vom Steine ablösig, war in Jeinsen nicht immer ganz, doch fast ablöslich und da das Fleisch um den Stein nicht säuerlich ist und an demselben nicht fest hängt, stört das den Genuß nicht. Der Geschmack ist recht süß, durch etwas süße Säure gehoben und vorzüglich.

Der Stein ist 8—9‴ lang, 6—6½‴ breit, 3½‴ dick, mäßig dickbackig, wenig rauh, etwas afterkantig, verschoben oval, mit seitlich aufgesetzter, ganz kurzer, vorgeschobener, etwas abgestumpfter, sich nach dem Bauche etwas überbiegender Spitze. Der Bauch biegt sich nach dem Kopfe hin nur etwas, der Rücken nach dem Stielende hin stärker aus. Bauchfurche eng, häufig verwachsen; die mäßig breiten, ziemlich stumpfen Rückenkanten treten nicht stark vor, die Mittelkante steht vor.*)

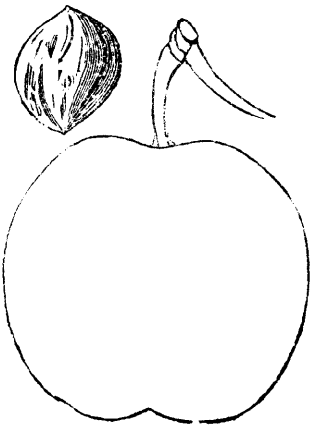
Reifzeit und Nutzung: Zeitigte in Jeinsen eben noch vor der Großen Reineclaude, theils noch mit ihr Anfang September.

Der Baum wächst, nach meinem Probezweig, recht rasch und gesund, belaubt sich reich und macht sehr viel kurzes, früh fruchtbar werdendes Fruchtholz. Sommertriebe ziemlich lang und stark, fast gerade, nach oben nur etwas abnehmend, unbehaart, unansehnlich violettbraun, ziemlich zahlreich silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, flachrinnig, elliptisch, seicht und fein gezahnt. Der Blattstiel hat meist Drüsen. Augen konisch, spitz, mehr stehend als abstehend, sitzen auf gut vorstehenden wulstigen Trägern.

Oberdieck.

*) Im Verger ist der Stein beträchtlich länger, mit ziemlich langer, recht spitz zulaufender Spitze dargestellt, doch sicher nur durch eine Irrung, da flachrunde Früchte solche Steine nicht haben, und auch der Text den Stein als ovoide aplati, obtus à ses deux bouts bezeichnet.

Nr. 256. **Walters Pflaume.** Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B, a.



Walters Pflaume. ** †, Anf. Sept., Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Ist eine erst kürzlich in Altenburg, von dem Obergärtner bei der dortigen pomologischen Gesellschaft, Hrn. Walter, erzogene Frucht, und wurde durch Hrn. Schulrath Lange in Altenburg verbreitet, von dem ich auch das Reis erhielt. Ich hielt sie länger für die Königspflaume von Tours; nachdem indeß der sehr groß gewordene Probezweig 1870 reichlich getragen hat, ist sie durch etwas mehr Größe und spätere Reifzeit, auch mitunter stark ungleiche Hälften der Frucht von der gedachten Sorte doch verschieden. Sie ist reich tragbar und ist nur schade, daß die sehr saftreiche, edel schmeckende Frucht vom Steine nicht ablöslich ist. Dies stört indeß den Genuß doch nicht wesentlich, da das Fleisch um den Stein nicht säuerlich ist. Liegel bezeichnet das Fleisch als ablösig und nennt sie eine große, köstliche Pflaume, von zuckersüßem, aromatischen Geschmack.

Literatur und Synonyme: Wird hier wohl zuerst ganz beschrieben. Liegel gab Monatsschrift 1858, S. 281, von ihr schon kurze Nachricht.

Gestalt: Mehr als mittelgroß, fast kurz oval, an beiden Enden stark gedrückt; doch nimmt sie öfter nach dem Kopfe noch ein Wenig stärker ab. Gute Früchte sind $1\frac{1}{2}$" hoch und dick und 1‴ weniger breit. Bauch und Rücken sind fast gleich ausgebogen; die ziemlich tiefe, einzeln wirklich tiefe Furche theilt meist gleich; der Stempelpunkt sitzt in weiter ziemlich tiefer Senkung.

Stiel: stark, gerade, stark beroſtet und ſtark behaart, 6—7‴ lang, ſitzt in weiter, ziemlich tiefer Höhle oben auf der Frucht.

Haut: mittelſtark, läßt ſich gut abziehen, iſt faſt gar nicht ſäuerlich. Die Farbe iſt dunkelbraun, an ſtark behaarten Stellen faſt ſchwarzroth. Goldartige Punkte ſind ſehr zahlreich, doch erſt unter dem Glaſe recht ſichtbar. Der Duft iſt hellbläulich und dick.

Das Fleiſch iſt ſchön gelb, fein, zart, ſehr ſaftreich, vom Steine nicht ablöslich, von ſüßem, gewürzten, durch etwas Säure gehobenen, ſehr angenehmen, in vollſter Reife vorzüglichen Geſchmacke.

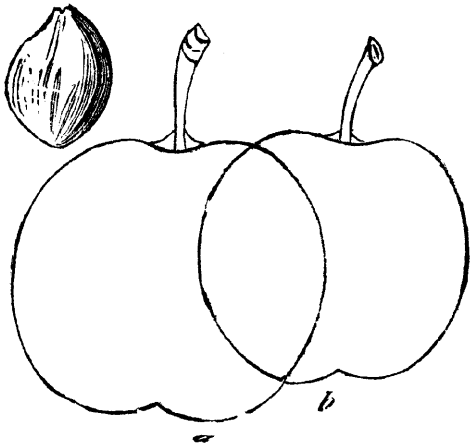
Der Stein iſt 7—8‴ hoch, ſtark 6 breit, kaum 3 dick, ſehr flachbackig, von Form oval, doch biegt der Rücken nach dem Stielende ſich über dieſe Form ſtark aus und wird dadurch eine ganz kurze, vorgeſchobene, oft unbedeutende Stielſpitze nach der Bauchſeite hin übergebogen. Die größte Dicke liegt ſtärker nach dem Stielende hin. Die Backen ſind wenig rauh, etwas afterkantig. Die Bauchfurche iſt mäßig weit und tief. Von der Mitte des Steins fällt die Dicke nach den Rückenkanten ſtark ab, ſo daß ſich an beiden Seiten der Rückenkanten eine Vertiefung bildet. Die Rückenkanten ſind mäßig breit, treten ziemlich ſtark vor und überragt die Mittelkante ſie nur wenig.

Reifzeit und Nutzung: Liegel ſetzt die Reife in Mitte Auguſt und reifte ſie auch bei mir theils ſo früh, doch meiſt etwas ſpäter mit Kirkes Pflaume, noch vor der Rothen Eierpflaume und Großen Reineclaude, erſt gegen Ende Auguſt. Die Früchte zeitigten ſehr nach und nach.

Der Baum iſt recht kräftig gewachſen und trug, nachdem der Probezweig erſtarkt iſt, 1870 ſehr voll. Er ſetzt die Zweige in etwas ſtumpfen Winkeln an und macht eine reich verzweigte Krone. Die Sommertriebe ſind lang und ſtark, nach oben abnehmend, unanſehnlich braunroth, oft violettbraun, beſchattet grün, ſtark ſilberhäutig, kahl. Das Blatt iſt mittelgroß, flachrinnig, elliptiſch, wenig runzlig. Der Blattſtiel hat allermeiſt Drüſen. Die Augen ſind bauchig koniſch, ſpitz, ſtehend und ſitzen auf merklich vorſtehenden, an ſtarken Trieben ziemlich lang gerippten Trägern, ſo daß der Trieb oft etwas geſtreift erſcheint.

Oberdieck.

Nr. 257. Liegels Spanische Damascene. Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B, a.



Liegels Spanische Damascene. ** †, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser sehr guten Frucht erhielt ich zuerst von Diel. Die Früchte blieben klein, ohne Güte und ließ ich ein zweites Reis kommen, welches größere, in warmen Jahren, wie z. B. 1838, delicate Früchte trug, jedoch die Aechtheit noch nicht genügend verbürgte, da oft auch der Geschmack etwas Herbigkeit zeigte und die Reife fast immer erst nach 24. Sept. eintrat. Ich verlor die Sorte wieder beim Umzuge nach Jeinsen und ließ ein Reis von Jahn, weiter von Liegel bezogen, wieder kommen, das seit mehreren Jahren Früchte liefert, die mit Liegels Beschreibung gut stimmen. Liegel erhielt die Sorte aus Hohenheim, und ist es wahrscheinlich, daß das Reis die Dielsche Sorte war, da die Hohenheimer Baumschule sich hauptsächlich mit Reisern von Diel versorgt hatte. Diel sagt von seiner Sorte: Groß wie Königspflaume, nach vorn etwas länglich, dunkelblau; ziemlich festes, goldgelbes, erhaben schmeckendes Aprikosenfleisch. Eine herrliche Frucht; Baum sehr fruchtbar; Aug., Sept. Die Angabe, daß die Farbe dunkelblau sei, möchte Zweifel an der Indentität mit Liegels Frucht wecken; doch bei starker Besonnung und vollster Reife wurden auch meine Früchte sehr dunkel und der oft starke Duft gab ihnen ein blaues Ansehen. — Die obige Sorte hat sich auch in Jeinsen werthvoll, von edlem Geschmacke gezeigt. Da die Pomologen als Damas d'Espagne sichtbar verschiedene Sorten haben, glaubte ich, die Obige durch Beisatz von Liegels Namen, von andern Sorten des Namens scheiden zu müssen.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 264, mit der Nr. 280. Diels Catal. S. 136, Nr. 25. Kraft II, Taf. 175, Nr. 12, hat eine etwas kleine, ovale, längliche, ziemlich hellblau colorirte Frucht, die wohl Liegels Sorte nicht ist, wenigstens kann man, bei der ungenügenden, kurzen Beschreibung und da selbst keine Reifzeit angegeben ist, darüber nichts Gewisseres sagen. Günderode, Pomon. Francon. und der T.O.G. haben keine Spanische Damascene. Dittrich II, S. 227, Spanische Damascene, giebt nur mehrere Beschreibungen aus anderen Werken und hat die Frucht selbst nicht gekannt. Er bezieht sich auf Diel's Catal., Christ's Hand-Wb. und das T.G.M. 1816, Bd. II, S. 91, Taf. 13 (reotins 10). Dieses Letzte bildet eine ovale, am Stiele etwas verjüngte, nicht gedrückte, am Kopfe nur sehr wenig gedrückte, rothe Frucht ab, deren Colorit auf die Obige ziemlich paßt, die Beschreibung paßt aber doch zu wenig und wird auch die Reife Mitte

August gesetzt. Christ's Hd.-Wb., S. 367, bezieht sich bei seiner Spanischen Damascene auf Kraft, ist in seinen Angaben sehr kurz, schreibt offenbar Andern nach und läßt sich über seine Sorte nichts entscheiden. — Der Lond. Catal. hat eine Damas d'Espagne, S. 162, die nach den beigesetzten kurzen Angaben die Obige wohl sein kann und setzt als Synon. Prune d'Italie hinzu, wobei etwa die Damas d'Italie nicht gemeint ist, wiewohl auch unter diesem Namen bei den Pomologen offenbar verschiedene Früchte vorkommen. — Downing hat eine Spanish Damask, mit Synon. Damas d'Espagne, erst Ausg. v. 1869, S. 869, hat wahrscheinlich die Frucht des Lond. Catal. aus London bezogen.

Gestalt: mittelgroß, flach gedrückt rund, oft kurz oval, an beiden Enden stark gedrückt. Liegel giebt die Größe an zu 14‴ Höhe, 15 Dicke und fast eben so viel Breite. Meine in Zeinsen erwachsenen Früchte erreichten theils die Größe von a oben, waren 1½″ hoch, 1″ 8‴ dick und etwas weniger breit. Manche wurden nur so groß als Fig. b oder blieben noch ein Wenig kleiner. An beiden Enden ist die Frucht stark gedrückt, Bauch und Rücken sind ziemlich gleich weit ausgebogen, der Rücken ist jedoch durch eine flache und breite, einzeln selbst etwas tiefer werdende Furche etwas gedrückt. (Nach Liegel ist die Furche fast gar nicht vertieft und nur durch eine Linie bezeichnet.) Die Furche theilt gleich. Der Stempelpunkt liegt in oder etwas zur Seite einer weiten, ziemlich tiefen, an kleineren Früchten auch sehr flachen Senkung. Einzelne Früchte werden etwas hochausſehend, so hoch als breit.

Stiel: ziemlich stark, stark berostet, behaart, gerade, 6—7‴, an Liegels kleineren Früchten 9‴ lang, sitzt in weiter, flacher Senkung.

Haut: ziemlich fein, abziehbar, wenig säuerlich. Die Farbe wurde selbst in nassen Jahren dunkelbraunroth, an den besonnten Stellen schwarzroth. Gelbliche Punkte finden sich einzeln. Goldartige Punkte sind zahlreich und ohne Glas sehr sichtbar. Der Duft ist hellbläulich, oft stark. 1873 waren manche Exemplare vor vollster Reife sehr lieblich, fast bunt marmorirt, nach der Schattenseite hin heller roth, stellenweise noch gelblichroth mit zahlreichen feinen dunklerrothen Punkten und Fleckchen schön marmorirt.

Das Fleisch ist etwas hell-, oft etwas grünlich-goldgelb, consistent, fein, saftreich, vom Steine ganz ablösig, nach Liegel von süßem, erhabenen Geschmacke, bei dem man selten etwas Weinsäuerliches bemerke. In guten Jahren fand ich den Geschmack vorzüglich, süß, durch feine angenehme Säure gehoben. In schlechten Jahren fand sich etwas fein Herbes im Geschmacke.

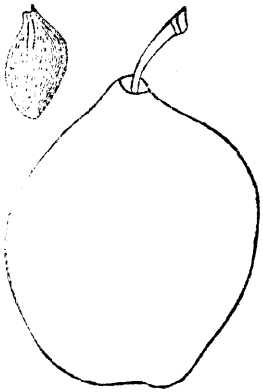
Der Stein war aus größeren Früchten 9‴ lang, 6½ breit, fast 5 dick. Die Form neigt zum Oval; am Kopfe ist er fast zugerundet, mit stumpfem Spitzchen; nach dem Stielende nimmt er ein wenig verjüngt ab und ist etwas abgestumpft; Größte Breite und Dicke ziemlich in der Mitte; Backen mäßig rauh mit Afterkanten über die Mitte; Bauchfurche etwas eng; Rückenkanten breit, stark vortretend, erheben sich nach dem Stielende hin stärker, mit etwas vortretender Mittelkante.

Reifzeit und Nutzung: Reift nach Diel August, September; nach Liegel im zweiten Drittel des September. Bei mir trat die Reife meist Anfangs Sept. ein, noch ein paar Tage vor der Großen Reineclaude mit der Weißen Jungfernpflaume und anderen.

Der Baum wächst, nach Liegel, stark und wird groß, und mein Probezweig war sehr tragbar. Die Blüthe bricht, nach Liegel, sehr früh auf. Sommertriebe stark und lang, rothbraun oder schmutzig violettbraun überlaufen, stark silberhäutig gefleckt, fast gerade, nach Liegel fast kahl, gegen die Basis kurz weichhaarig, (kurze Triebe fand ich behaart). Blatt mittelgroß, flach, elliptisch, oft umgekehrt langeiförmig, mit aufgesetzter kurzer Spitze, wenig runzlig. Der Blattstiel hat Drüsen. Augen konisch, spitz, stehend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 258. Diels Italienische Damascene. Cl. 1: II, 1. b. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B. a.



Diels Italienische Damascene. ** +, 1/3 Sept.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser edlen, sehr tragbaren Frucht erhielt ich direkt von Diel unter dem Namen Italienische Damascene und erfuhr nicht, woher weiter an ihn diese Sorte gekommen sei. — Liegel hat nun wieder eine kleine, runde, schwarzblaue, in gehöriger Reife auch edle Frucht mit ganz anderer Vegetation unter demselben Namen und da beide Sorten für die Tafel und sicher auch zum Welken werthvoll sind, bleibt nur übrig, die beiden gleichnamigen Schwestern durch Beisatz der Namen von Diel und Liegel zu scheiden. Eine der Dielschen Sorte sehr ähnliche Frucht bekam ich von Hrn. Obergerichts-Director Bödiker in Meppen, weiter herstammend aus Baumanns in Bollweiler Baumschulen, als Agener Pflaume, unter welchem Namen ebenfalls gegen ein halbes Dutzend verschiedene Sorten verbreitet worden sind. Liegel sagt weiter, bei der Beschreibung seiner Hyacinthpflaume (III, S. 137), daß er diese aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz auch als Italienische Damascene erhalten habe. Da ich meinerseits wieder zwischen der durch Bödiker bezogenen Baumann'schen Agener Pflaume und der Liegel'schen Hyazinthpflaume große Aehnlichkeit gefunden hatte, läßt sich annehmen, daß die Frucht, welche Liegel aus Grätz als Italienische Damascene erhalten hatte, die Dielsche Italienische Damascene gewesen sei, die möglich von Diel nach Grätz kam. Die größere Aehnlichkeit zwischen den drei gedachten Sorten fand aber wohl nur in den unvollkommeren und kleineren Früchten, wie sie nur in Zeinsen erwuchsen, statt, und vollkommere Früchte der Obigen, wie sie mir wiederholt in Nienburg erwuchsen (Figur oben) scheinen mir doch schon in der eigenthümlichen Form mit der Hyacinthpflaume nicht identisch zu sein, weshalb ich sie hier vorerst als für sich bestehende Sorte beschreibe.

Literatur und Synonyme: Diels Catal., Nr. 26, Italienische Damascene, Damas d'Italie. Diel bezeichnet sie als blauroth, mit herrlichem, süßen, erhaben schmeckenden Fleische. Baum groß und fruchtbar; Reife im August. — Dittrich II, S. 280, hat eine Italienische Damascene, welche die Obige sein wird,

von der er, nach einigen geerndteten Früchten, eine etwas nähere Beschreibung geben will, die indeß noch nicht recht klar und übersichtlich ausgefallen ist. — Im Uebrigen verweise ich auf den Artikel Literatur bei der Liegels Italienischen Damascene, wo dargelegt ist, daß als Italienische Damascene wohl noch mehr als 2—3 Sorten vorkommen. Ob die Frucht der Engländer und Amerikaner etwa die Dielsche Frucht sein könnte, ist ohne bezogene Reiser nicht zu entscheiden.

Gestalt: Gewöhnlich wie unsere Figur oben, etwas eiförmig, mit stark ausgebogenem Rücken und vorgeschobener, kurzer Stielspitze. Die letztere fiel in meinem, gegen Nienburg, wo die Sorte oft trug, schon trockneren Jeinser Boden meist ganz weg oder war unbedeutend. Die Größe betrug in Nienburg 1¾" Höhe, 1½" Breite und Dicke. Am Kopfe ist sie abgestumpft, oft etwas eingezogen oder mehr zugerundet; der Bauch macht eine flachrunde Linie, der Rücken biegt sich nach dem Stiele hin stärker aus. Sieht man die Frucht von der Bauchseite an, so runden sich beide Linien nach dem Stiele hin schnell zu und erheben sich dann zu einer vorgeschobenen Spitze. Die Furche ist sehr flach oder fehlt ganz und theilt meist gleich. Der Stempelpunkt liegt auf dem Kopfe flach oder etwas vertieft.

Stiel: kurz, ½" lang, ziemlich dick, gerade oder sanft gebogen, unbehaart, sitzt in flacher, enger Höhle.

Haut: fein, gut abziehbar, sehr wenig säuerlich, freundlich braunroth, an besonnten Stellen sehr dunkelbraun, fast schwarzbraun. Gelbliche Punkte sind häufig; der Duft ist bläulich roth, etwas dünn. Auch große Rostfiguren finden sich an vielen Exemplaren.

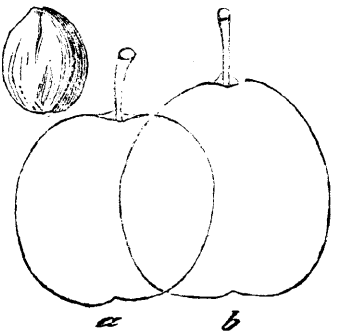
Das Fleisch ist goldgelb, zart, doch nicht weich, vom Steine ganz ablösig, saftreich, von edlem, süßen, durch etwas süße Säure gehobenen Geschmacke.

Der Stein ist für die Frucht nicht groß, von ähnlicher Gestalt als die Frucht, 9—10''' lang, 6 breit, 3 dick, mäßig dickbackig, nicht sehr rauh, nur fein afterkantig, verschoben elliptisch, so daß der Bauch nach dem Kopfe hin sich mäßig, der Rücken nach dem Stielende hin stark ausbiegt. Die größeste Breite und Dicke liegt mehr nach dem Stielende hin. Bauchfurche mäßig weit und tief; Rückenkanten ziemlich breit, treten mäßig stark vor; die Mittelkante erhebt sich über die Nebenkanten nur etwas. Der oben dargestellte Stein ist, — da Steine aus den in Nienburg geerndteten Früchten nicht vorlagen, entnommen aus den kleinen in Jeinsen erwachsenen Früchten, — zu klein und zeigt nur die Form. Steine, aus günstiger gewachsenen Früchten, hatten die hier vorstehend angegebenen Dimensionen.

Der Baum wird nach Diel groß und sehr fruchtbar. Er ist auch in meiner Baumschule rasch und gesund gewachsen und trug bald. Sommertriebe ziemlich lang und stark, unbehaart, kurzgliedrig, fast gerade, nach oben nur etwas abnehmend, etwas unansehnlich braunroth oder violettbraun, mit vielen silberhäutigen Punkten gezeichnet, oft aber der größere Theil des Reises mit Silberhäutchen fast ganz überzogen, wovon sie etwas grau aussehen. Blatt mittelgroß, fast flach, wenig runzlig, elliptisch. Der Blattstiel hat Drüsen. Augen konisch, spitz, nur wenig abstehend, oft stehend, sitzen auf etwas vorstehenden, deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 259. Königin Mutter. Cl. 1: II, 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. C. a.



Königin Mutter. ** †, 1/3 Sept. Queen Mother.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser, zu den Mirabellen gehörenden, kleinen, aber edlen Frucht mit ganz ablösigem Fleische, erhielt ich von der Gartenbaugesellschaft zu London, und stimmten die Früchte mit der Beschreibung sehr gut überein. Sie ist wohl bisher nur in England und Amerika bekannt, und ist eine schon ziemlich alte Frucht. Die Sorte wird in England zum Anbau empfohlen, und wo sie reich trägt, was an vielen Orten so sein muß, ist auch ihr Anbau anzurathen, zumal sie, nach Beschaffenheit des Fleisches, auch zum Dörren recht taugen dürfte. Mein Baum in Jeinsen, dem ich die Zweige von der Erde ab ließ, ist schon ziemlich erstarkt, blüht seit mehreren Jahren, setzt aber nur recht wenige Früchte an. Vielleicht wird er auch erst mit zunehmendem Alter recht fruchtbar.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat., S. 169, Nr. 97, Queen Mother, mit den Synonymen Pigeon's Heart (mit unserem Rothen Taubenherz nicht zu verwechseln) und (was wohl irrig) Damas violet — bezeichnet sie als verry good small plum. — Hogg im Manuale hat das Synon. Pigeons Heart und giebt als Kennzeichen an, unter mittelgroß, rund, mit seichter Furche; Farbe besonnter Früchte dunkelroth, an der Schattenseite mehr gelbroth und zahlreich mit rothen Pünktchen bedeckt. Stiel 1/2" lang, in enger Höhle; Fleisch gelb, gewürzt, süß (rich and sugary), vom Steine ablösig. Triebe unbehaart; Tafelfrucht, reift im Sept. — Downing Ausg. v. 1854, S. 310, mit den Synonymen des Londoner Catalogs, bezieht sich auf Ray und Lindley, giebt die Größe zu etwa 1" an; Ausg. v. 1866, S. 394. Elliott, S. 445, kurz.

Gestalt: Die Größe betrug auch in Jeinsen ca. 1" Höhe und Dicke; 1873 waren die Früchte selbst noch um 1—2"' kleiner. Die Form ist rund, meist kurz oval, am Stiele ziemlich stark abgestumpft,

am Kopfe etwas weniger; einzelne Exemplare nehmen nach dem Stiele hin stärker ab als nach dem Kopfe. Die Furche ist breit und flach, theilt gleich; der große Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe sehr flach vertieft.

Stiel: 6—7‴ lang, rostfleckig, unbehaart, fast gerade, sitzt in ziemlich starker Vertiefung.

Haut: fein, abziehbar, nicht säuerlich. Besonnte Früchte waren in Jeinsen zuletzt rundherum etwas dunkelroth; mehr beschattete Exemplare zeigten an der Schattenseite noch die Grundfarbe mit schönen, zahlreichen rothen Fleckchen bedeckt. Punkte sind unter dem Glase zahlreich, fein, goldfarbig. Der Duft ist röthlich und dick.

Das Fleisch ist etwas hell goldgelb, fein, saftreich, vom Steine ganz ablöslich, nicht weich, von edlem, süßen, durch etwas süße Säure gehobenen Geschmacke.

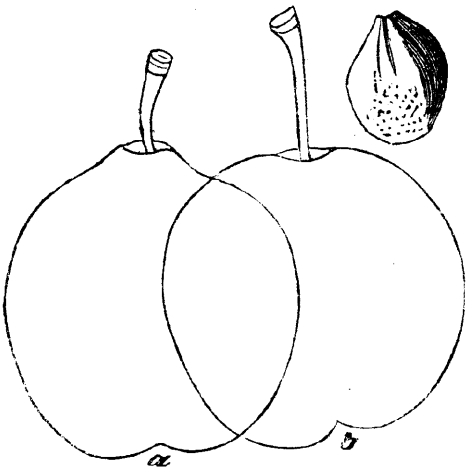
Der Stein ist verhältnißmäßig klein, 5‴ lang, fast 4 breit, dickbackig, wenig rauh, mit einer über die Mitte laufenden Afterkante, fast schön oval; die Bauchfurche ist flach, Rückenkanten breit, ziemlich flach und steht die Mittelkante etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Die Reife trat in Jeinsen im ersten Drittel des September ein, gleichzeitig mit der Großen Reineclaude. Wo der Baum voll trägt, wird sie auch zum Trocknen wohl sehr taugen.

Der Baum hat den feinen gemäßigten Wuchs der Mirabellen, ein kleines Blatt und bildet eine reich verzweigte Krone. Sommertriebe mäßig lang, fein, kahl, fast gerade, kurzgliedrig, nach oben hin an Dicke abnehmend, violettbraun, nach unten hin zahlreich und fein silberhäutig gefleckt. Blatt klein, flachrinnig, wenig runzlig; kleinere von Form ziemlich elliptisch, größere mehr breitlanzettlich. Der Blattstiel hat einzelne Drüsen, meist sind diese mit dem Blatte verbunden. Augen konisch, etwas abstehend, sitzen auf mäßig vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 260. Angelina Burdett. Cl. 1: II, 1. B (A.) Zwetschenartige Damascene, rothe (blaue) Frucht; Cl. 6: II, 2 (1.) B. a.



Angelina Burdett. ** ½, ⅓ Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuere Englische Frucht, über deren nähere Abkunft ich in den mir bekannten Englischen Werken noch keine Auskunft gefunden habe. Downing bemerkt indeß in der Ausgabe von 1869, daß sie von einem Hrn. Dowling zu Southampton erzogen sei; wer aber die Angelina Burdett sei, nach der die Frucht benannt wurde, bleibt noch ungewiß. — Mein Reis erhielt ich von der Societät zu London und zeigten die erbauten Früchte die Aechtheit des erhaltenen Reises. Die Frucht ist durch erhabene, mit etwas süßer Säure gehobene Süßigkeit eine werthvolle Tafelfrucht, und da das Fleisch etwas consistent und dem der Hauszwetsche ähnlich ist, mag sie auch zum Welken sehr taugen.

Literatur und Synonyme: Der Lond. Catal. hat sie noch nicht. Hogg führt sie auf im Manuale: Angelina Burdett, giebt folgende Kennzeichen an: Mehr als mittelgroß, rund; Furche tief, am tiefsten nach dem Stiele hin; Haut dick, dunkel purpurfarben, reich bedeckt mit braunen Tüpfeln und blauem Duft. Stiel über 1" lang. Fleisch gelblich, saftreich, erhaben und gewürzt (rich and highly flavoured), ablösig. Triebe glatt. Treffliche Tafelfrucht, reifend Anfang Sept. Wenn man sie am Baume läßt, bis sie anfängt einzuschrumpfen, ist sie eine Confitüre. Der Baum trägt gern. — Downing Ausgabe von 1866, hat sie S. 373 nur mit ganz kurzen Angaben nach Rivers Cataloge, ebenso Elliott S. 439. Beide setzen die Reife Mitte September; in der Ausgabe von 1869 hat Downing sie S. 896. Der Verger des Hrn. Mas giebt unter Nr. 19 Abbildung nach

merklich kleinerer Frucht und in Form ziemlich wie Fig. b oben. Es wird die Güte der Frucht zu Compot und zum Trocknen gerühmt.

Gestalt: Stark mittelgroß. Die Form ist oft durch die tiefe Furche unschön und unregelmäßig; regelmäßig gebaute Früchte sind meist kurz oval mit einer vorgeschobenen, kurzen Stielspitze, $1^1/_2$" hoch, stark 2‴ weniger dick und kaum $1^1/_4$" breit. Manche erreichen die Größe von a oben; 1870, wo der Baum allzuvoll saß, blieben meine Früchte auch nur so groß, als Mas sie darstellt. Die größte Breite und Dicke liegt meistens etwas mehr nach dem Stiele hin. Der Rücken ist etwas weniger ausgebogen, als der Bauch und durch die tiefe und weite Furche gedrückt, die nicht gerade, wie Hogg will, nach dem Stiele hin am tiefsten ist, aber sehr ungleich theilt und oft noch ein Wenig über den Stempelpunkt hinausläuft, so daß eine Hälfte der Frucht meist beträchtlich stärker ist, als die andere. Der Stempelpunkt liegt vertieft.

Stiel: von verschiedener Länge, 8—10‴ lang, stark rostfleckig, kahl, sitzt in enger Höhle, deren Rand nach dem Rücken hin stark abfällt.

Haut: stark, läßt sich abziehen, ist nur wenig säuerlich. Die Farbe ist schwarzbraun. Goldartige Punkte sind an manchen, doch nicht an allen Exemplaren, zahlreich, und fallen ins Auge. Der Duft ist hellblau, ziemlich stark.

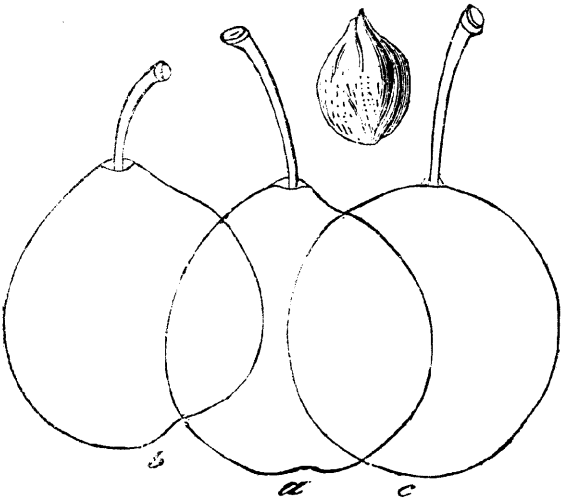
Das Fleisch ist etwas grünlich goldgelb, fein, saftreich, doch nicht weich, von erhabenem, sehr süßen, delikaten Geschmacke. Vom Steine war es 1867 und 1870 nur halb ablöslich, in anderen Jahren ablöslich.

Der Stein ist gleichfalls in Form und Größe etwas veränderlich, in den regelmäßig geformten Früchten 10‴ lang, fast 6 breit, $3^1/_2$‴ dick, dickbackig, stark afterkantig, ziemlich rauh. Die Form ist elliptisch, bei kürzeren Steinen mehr oval, mit einer vorgeschobenen, nach der Bauchseite hin sich überbiegenden Stielspitze. Die Bauchfurche ist eng und flach; die Rückenkanten sind sehr breit, treten stark vor und erhebt sich die Mittelkante nach dem Stielende hin merklich, wird etwas flügelartig und scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt bald nach der Großen Reineclaude, in der ersten Hälfte des September. In den heißen Jahren 1868 war sie, gleich nach der Großen Reineclaude schon Mitte August völlig reif.

Der Baum wächst rasch und trug der Probezweig bald und gut. 1870, wo alle Pflaumen übervoll trugen, saß er jedoch nur mäßig voll und faulten manche Früchte in der nassen Zeit schon vor der Reife. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, nach oben etwas abnehmend, schlank, unbehaart, schmutzig violettbraun, beschattet grün, nur fein silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, flach, schön elliptisch. Der Blattstiel hat nur recht feine, am Blatte sitzende Drüsen. Die Augen sind kurz, stumpf, liegen an starken Trieben an, an kürzeren stehen sie etwas ab und sind mehr konisch. Augenträger ziemlich stark vorstehend, deutlich gerippt. Oberdieck.

Nr. 261. Barkhausens violette Reineclaude. Cl. 1: II. 1. B. Zwetschenartige Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B a.



Barkhausens violette Reineclaude. ** †, Mitte Sept.

Heimath und Vorkommen: Findet sich bei Boothkamp in der Nähe von Kiel. Scheint noch völlig unbekannt und ist in der dortigen Gegend etwa entstanden. Herr Kunstgärtner Barkhausen zu Boothkamp sandte mir Früchte und Reiser, auch wurzelächte Ausläufer, da die Sorte sich auch durch Ausläufer ächt fortpflanze. Ist eine gute, schätzenswerthe Frucht, ähnlich der Violetten Reineclaude aber besser als diese.

Gestalt: mittelgroß, $1^1/_2$'' hoch, so dick und $^1/_2$''' weniger breit, ein paar kleinere waren nur 15''' dick und 17''' hoch und etwas höher als breit. Der größte Durchmesser sitzt bei regelmäßigen Früchten in der Mitte, einzelne neigen zur umgekehrten Eiform. Bauch und Rücken sind bald gleich ausgebogen, bald ist der Bauch gedrückt und der Rücken biegt sich stärker aus. Die flache Furche theilt ziemlich gleich. Der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe unvertieft oder in geringer Vertiefung. Am Stiele macht die Frucht eine ganz kurze, vorgeschobene Spitze.

Stiel: charakteristisch stark und lang, 1'' bis 14''' lang, stark behaart, gerade oder nur sanft gebogen, sitzt unvertieft oder auf einer ganz kurzen, vorgeschobenen Spitze der Frucht in enger Höhle.

Haut: anscheinend stark, doch dünn, läßt sich abziehen, wenig säuerlich. Die gelbgrüne Grundfarbe ist mit violettbrauner Röthe in feinen Punkten und Flecken so reich angesprengt, daß sie nur wenig oder an kleinen Stellen etwas stärker durchscheint, und das Roth an recht besonnten Stellen so zusammenläuft, daß es wie die Hauptfarbe und selbst stellenweise schwarzroth erscheint. Feine goldartige Punkte und Strichelchen sind häufig. Der Duft ist röthlich und feine Rostfiguren sind nicht häufig.

Das Fleisch ist grünlich gelb, zart, saftreich, von sehr süßem, der Großen Reineclaude ähnlichen Geschmacke.

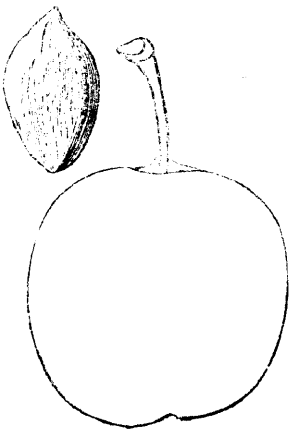
Der Stein ist unablösig, 11‴ lang, 7 breit, 5 dick, kurz oval, mit einer starken, vorgeschobenen, verjüngten Stielspitze und merklich über die ovale Form ausgebogenem Rücken, dickbackig, rauh, hellgelb, afterkantig; die Bauchfurche ist flach, ziemlich breit; die Rückenkanten sind breit und stark erhoben; die Mittelkante tritt stark und flügelartig scharf vor und ist nach dem Stielende hin meist wie abgeschnitten.

Reifzeit und Nutzung: die mir gesandten Früchte waren am 3. September gut reif, gebrochen etwa ersten und möchten in Jeinsen 5 bis 6 Tage früher, also bald nach der Großen Reineclaude reif gewesen sein.

Der Baum ist in meiner Baumschule gemäßigt gewachsen und verspricht frühes und gutes Tragen. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, schlank, nach oben beträchtlich abnehmend, kurzgliedrig, beschattet grün, besonnt etwas schmutzig violettbraun, kahl, nur ganz unten leicht mit Silberhäutchen belegt. Das Blatt ist mittelgroß, meist schön elliptisch, sehr flach. Der Blattstiel hat bald Drüsen, bald sind diese mit dem Blattstiel verbunden oder fehlen. Augen kurz, stumpf, bauchig konisch, stehend, sitzen auf starken, vorstehenden, fast wulstigen Trägern.

Oberdieck.

Nr. 262. Prinzens gelbe Reineclaude. Cl. 1: II, 1. C. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. B. a.



Prinzens gelbe Reineclaude. *, Nach Mitte, oft Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde, nach der von Downing gegebenen Nachricht, um 1873, von dem Baumschulenbesitzer Prinz dem Aelteren zu Flushing in Amerika erzogen und ist am Hudson sehr verbreitet. Durch Hrn. Behrens zu Travemünde kam sie aus Downings Collection auch nach Deutschland und habe ich die Sorte von Hrn. Behrens und Liegel überein. Ihren Werth konnte ich, wenigstens in meinem Boden, nicht besonders loben, da der schon mehr herangewachsene Baum zwar jährlich, aber nie recht voll trug, die Frucht vom Steine meist nicht ablösig, und der Geschmack nicht vorzüglich war. Elliott dagegen stellt sie in seinem Werke S. 494 unter die fünfzehn besten Pflaumen.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 29, Auserlesene gelbe Reineclaude, welcher Name dadurch entstand, daß die von Downing über den Erzieher gegebene Nachricht Hrn. Dr. Liegel noch nicht bekannt war, und er glaubte, das Prince solle etwas Vorzügliches andeuten. Nach unsern Begriffen paßt selbst der Name Reineclaude auf die Frucht nicht recht. — Downing, S. 287, Princes yellow Gage, mit den Synonymen American yellow Gage (of some) und White Gage (of some.) Ausg. v. 1866, S. 372 u. Ausg. v. 1869, S. 939. Auch er bezeichnet sie als sehr gut. Er bemerkt, die Frucht sei in Amerika öfter mit der Imperial Gage (Prinzens Kaiser Reineclaude) verwechselt worden, welche letztere weit saftreicher, auch mehr grün sei und vorzüglichen Geschmack habe. Emmons S. 163; Elliott S. 437, hat auch das Synonym Harvest Gage. Er bemerkt, daß der Baum sehr reich tragbar und die Frucht für den Markt einträglich sei; als Tafelfrucht sei sie oft zu wenig saftreich, die Reife setzt er Anf. Aug. Der Londoner Catalog hat sie im Supplement Nr. 503.

Gestalt: Mittelgroß, nach Liegel und wie ich sie hatte 1¼" hoch, etwas weniger dick und 1''' weniger breit. Liegel sandte mir jedoch eine 2" hohe und 1½" breite Zeichnung und auch der mitgesandte Stein ist beträchtlich größer, als bei mir, so daß sie also merklich

größer vorkommt, wie auch Downings Figur größer ist. Die Form ist bei regelmäßigen Früchten (denn recht oft ist die Form etwas verdorben, und die Frucht schlecht ausgebildet), kurz oval, nach beiden Seiten häufig ganz gleich ablaufend und an beiden Enden stark gedrückt. Der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte und ist der Rücken nach dem Stielende hin etwas stärker erhoben. Furche ziemlich breit und tief, drückt den Rücken etwas und theilt bald gleich bald ungleich. Der kleine Stempelpunkt sitzt in der Mitte des Kopfes, zuweilen flach vertieft, meistens jedoch in einer ansehnlichen, nicht selten selbst tiefen und spaltähnlichen Vertiefung.

Stiel: 8‴ lang, kahl, sitzt in bald seichter, bald auch tieferer und weiterer Höhle, in der Mitte der Frucht, und fällt der Rand der Stielhöhle nach dem Rücken hin oft stärker ab.

Haut: dick, abziehbar, nicht säuerlich, meistens etwas grünlichgelb, oft auch wirklich gelb, wobei stärker besonnte schwach roth angelaufen sind oder einige feine rothe Flecken zeigen, die meistens fehlen. Downing bezeichnet die Farbe der Frucht und des Fleisches als goldgelb. Der Duft ist dünn und weißlich.

Das Fleisch ist gelb, oft etwas grünlichgelb, zart, saftig, nach Liegel von zuckersüßem erhabenen Geschmacke, den ich hier zwar gut und süß, doch nicht zuckersüß und nicht eigentlich erhaben fand.

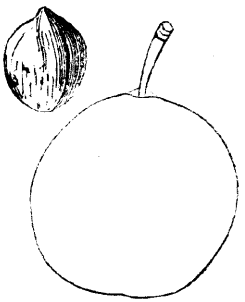
Der Stein, den Liegel als hohl im Fleische liegend bezeichnet, blieb in Jeinsen in naßkalten Sommern ganz unablöslich, war indeß z. B. 1861 bei Wärme und Feuchtigkeit ablöslich. Er ist 8 — 10‴ hoch, 6 breit, 4 dick, von Form ziemlich oval, am Stielende stumpfspitz, oft auch mehr eiförmig, mit einer am Stielende etwas vorgeschobenen, abgestumpften Spitze. Der Rücken ist mehr ausgebogen; die Rückenkanten sind stumpf; Backen rauh, afterkantig; Bauchfurche breit und seicht.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Mitte August mit der Weißen Jungferpflaume und andern, etwas vor der Rothen Eierpflaume, etwa acht Tage nach Hudsons gelber Frühpflaume. Ist für Tafel und Markt ganz brauchbar, doch giebt es zu ihrer Reifzeit, wie auch Liegel urtheilt, bessere.

Der Baum wächst rasch, wird nach Downing alt und sehr fruchtbar und macht eine breite Krone. Die Sommertriebe sind etwas stufig, kahl, unansehnlich rothbraun, nach unten mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt und gestreift. Blatt groß, sehr glänzend, flach ausgebreitet, kurz oval, mit aufgesetzter Spitze oder breitelliptisch, oben kahl, unten schwach behaart. Blatt der Fruchtaugen schmal, etwas rinnenförmig, lanzettlich oder umgekehrt eilanzettlich. Augen kurz, stumpfspitz, stehend, oder etwas abstehend; Träger hoch, wulstig, schwach gerippt.

Anm. Die mehr ovale Gestalt und meistens grünlichgelbe, oft auch etwas leicht und unansehnlich gelbroth angelaufene Farbe unterscheidet sie von der Weißen Jungfernpflaume und Frühen Aprikosenpflaume; von Letzterer ist sie auch durch die kahlen Triebe unterschieden. Esperens Goldpflaume, die auch fast gleichzeitig reift unterscheidet sich schon durch weit mehr Größe. Oberdieck.

Nr. 263. **Geperlte Mirabelle.** Cl. 1: II, 1. C. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. C, a.



Geperlte Mirabelle. ** † 1/8 Sept.

Heimath und Vorkommen: Liegel erhielt diese Frucht als Mirabelle perlée von Hrn. Justizrath Burchardt in Landsberg an der Warthe, im Jahre 1837. Woher sie weiter stammt, ist nicht angemerkt, doch weiset der Name auf Frankreich hin. Sie ist eine wahre Mirabelle, die edlen Geschmack hat, wird auch ohne Zweifel zum Welken sehr brauchbar sein und rühmt Liegel von dem Baume, daß er äußerst reich trage. Letzteres bestätigte sich bisher in meiner Gegend an zwei, allerdings noch jungen Bäumen in Nienburg und Jeinsen nicht, die vielmehr nur wenig ansetzten, obwohl der Baum an beiden genannten Orten schon 4 — 5 Jahre hintereinander blühte. Vielleicht will der Baum erst noch etwas mehr erstarken. Vorkommnisse der Art haben sich aber schon bei manchen andern, sehr guten Früchten in einer besonderen Gegend gezeigt und Liegels Urtheil über die reiche Tragbarkeit muß uns ermuntern, die Sorte noch anderweit anzupflanzen, um zu erfahren, wie sie sich in der Tragbarkeit verhält. Sie wird indeß dadurch, daß sie der auch bei mir reich tragbaren und gleichzeitig reifenden Kleinen Reineclaude sehr ähnlich ist, entbehrlich. Mein Reis erhielt ich direkt von Liegel, und zeigte sich ächt.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 107. Geperlte Mirabelle, Mirabelle perlée, Nr. 232. Das Deutsche Obst-Cabinet, neue Auflage, 4. Sect., 9. Lieferung giebt gute, nur etwas zu grün gehaltene Abbildung. — Hogg hat im Manuale und so auch Downing Ausg v. 1869, S. 937, Mirabelle Perle als Synonym von Mirabelle petite, die Downing höchst unzweckmäßig bloß Mirabelle benennt (unsere Gelbe Mirabelle), was mit der Benennung Mirabelle perlée nicht verwechselt werden muß Unter den im Heft III, S. 152 und 153, als neu bezogen aufgeführten Früchten, führt Liegel auch eine Gefleckte Mirabelle mit auf, die er später noch nicht beschrieben hat, ob diese etwa dieselbe war, als die

Obige, steht dahin; die Benennung Gefleckte Mirabelle wäre aber an sich wohl passender als der obige Name.

Gestalt: Klein, ziemlich rund, 1" hoch, dick und breit, und sind diese Dimensionen wenigstens nur unbedeutend verschieden. Am Stempelpunkte ist sie etwas gedrückt, am Stiele sehr wenig oder gar nicht gedrückt; die größte Breite liegt in der Mitte. Die Furche ist seicht, oft unbedeutend oder fehlt und theilt gleich. Der Stempelpunkt liegt in der Mitte des Kopfes flach, oder in breiter, sanfter Einsenkung.

Stiel: unbehaart, stark rostfleckig, nach Liegel 10‴ lang, war bei meinen Früchten nur 6—7‴ lang, sitzt aber, wie Liegel angiebt, auf der Frucht oben auf oder in unbedeutender Höhle.

Haut: zähe, läßt sich abziehen, fast nicht säuerlich. Die Farbe wurde bei mir fast wirklich gelb und einzelne Exemplare waren zwischen den rothen Punkten noch leicht roth angelaufen. Der Duft ist weißlich und dünn.

Das Fleisch ist nach Liegel hellgelb, bei mir fast goldgelb, vom Steine ablösig, saftreich, fein, etwas consistent, von sehr süßem, durch etwas süße Säure gehobenen, vorzüglichen Geschmacke.

Der Stein gleicht ganz dem der Kleinen Reineclaude und ist nur ein Wenig kleiner. Er ist oval, mit einer kurzen, verjüngten, etwas abgestumpften Stielspitze, über welche Grundform die Rückenkanten, unter denen die Mittelkante vorsteht, etwas hinausgehen. Er ist 7‴ lang, 5‴ breit, 3 dick, rauh, stark afterkantig; die Bauchfurche ist weit und mäßig tief. Die Mittelkante des Rückens wird oft scharf.

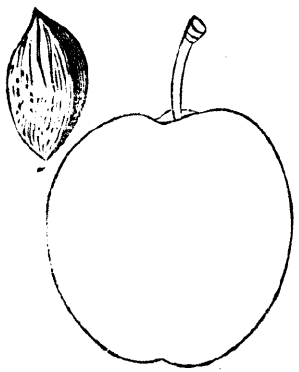
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleichzeitig mit der ihr sehr ähnlichen Kleinen Reineclaude, im ersten Drittel des September, gleich nach der Großen Reineclaude. Auch die Bäume von beiden sind ähnlich.

Der Baum wächst in der Jugend rasch, hat aber bald ganz den schwächeren Wuchs der Mirabellen und wird nicht groß. Er macht eine reich verzweigte Krone. Die Sommertriebe sind kahl, sehr kurzgliedrig, nach oben abnehmend, schwärzlich violett, mäßig silberhäutig punktirt. Das Blatt ist klein, etwas rinnig, elliptisch. Drüsen des Blattstiels fehlen oder sind klein und sitzen dann allermeistens am Blatte. Augen ziemlich konisch, spitz, stehend oder etwas abstehend, sitzen auf mäßig vorstehenden, flach gerippten Trägern.

Anm. Von der sehr ähnlichen Kleinen Reineclaude unterscheidet sie sich durch etwas mehr Süßigkeit und stärkere Zeichnung mit rothen Punkten und Flecken, in meiner Gegend bisher auch durch geringere Tragbarkeit. Auch die Goldpflaume ist ähnlich, hat aber behaarte Triebe.

Oberdieck.

Nr. 264. Die Herbst-Reineclaude. Cl. 1: II. 1. C. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. B, a.



Die Herbst-Reineclaude. Fast **, Mitte Sept.
Autumn Gage.

Heimath und Vorkommen: Ist eine amerikanische, durch einen Hrn. W. Roe, Esq. zu Newbourgh, N.-Y., erzogene Frucht, die in Amerika geschätzt wird. Das Reis erhielt ich von der Societät zu London und darf glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben, da Alles genügend stimmt. Mein Baum, der schon etwas erstarkt ist, trägt gut, die Frucht hat aber nicht genügend den Werth, den Downing ihr beilegte und war in Jeinsen eine vom Steine nicht ablösige, etwas zu weichfleischige, ziemlich süße Frucht, so daß es zu ihrer Reifzeit, gegen Ende September noch bessere Sorten gibt. Beispiele sind bereits nicht selten, daß eine in einer Gegend oder Bodenart wohl werthvolle Frucht in anderem Locale geringeren Werth hat. Versuche, sie zu welken, die, sobald Früchte wieder da sind, ich machen werde, machte ich noch nicht.

Literatur und Synonyme: Downing Ausg. v. 1854, S. 271. Autumn Gage, mit Synon. Roe's Autumn Gage und Figur. In der Ausgabe von 1866 wird die Sorte kürzer und ohne Figur aufgeführt, S. 373, und auch in der Ausgabe von 1869 wird sie kurz und ohne Figur aufgeführt, jedoch der Werth noch dahin angegeben: good to very good. Man mag indeß schließen, daß der in der Ausgabe von 1854 der Frucht beigelegte Werth sich später nicht genügend bewährte. Elliott, S. 433, hat sie nur kurz; der Lond. Catal. hat sie noch nicht; Hogg im Manuale führt sie, vielleicht nur nach Downing auf, ohne sie schon in der Natur zu kennen.

Gestalt: Mittelgroß; die Gestalt ist nach Downing und der gezeichneten Figur etwas eiförmig, nach dem Kopfe stärker abnehmend als nach dem Stiele. Diese Gestalt hatten auch meine Früchte häufig, andere aber waren ziemlich oval — (eine Abänderung derselben Frucht, die recht häufig vorkommt) — am Kopfe nur wenig gedrückt. Meist

aber nimmt sie nach dem Kopfe stärker ab und liegt die größeste Dicke etwas mehr nach dem Stiele hin. Gute Früchte waren in Jeinsen $1^1/_2$" hoch, fast so dick und noch etwas weniger breit. Bauch und Rücken sind gleich ausgebogen; die Furche wird nach dem Stiele hin meist nur durch eine Linie bezeichnet, bleibt mehr nach dem Kopfe hin flach und theilt meistens etwas, oft stark ungleich. Der feine, fühlbare Stempelpunkt sitzt oben auf oder flach vertieft.

Stiel: 6—7‴ lang, fast gerade, kurz behaart, rostfleckig, sitzt oben auf der Spitze in mäßig tiefer und weiter Höhle.

Haut: fein, nicht säuerlich, läßt sich gut abziehen, etwas durchsichtig. Die Farbe ist ein etwas grünliches Gelb. Blutartige Flecken sind selten, etwas zerstreut und matt, gelbliche Punkte sieht man nur unter dem Glase. Der Duft ist weißlich gelb und dünn.

Das Fleisch ist etwas grünlichgelb, bei starker Reife fast goldgelb, vom Steine nicht ablöslich (nach Downing ablöslich), saftreich, sehr zart, fast zu weich, von ziemlich süßem, angenehmen Geschmacke.

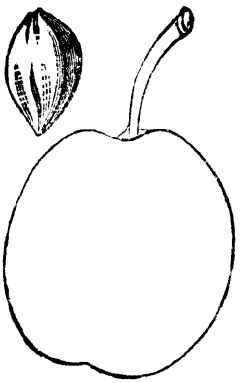
Der Stein ist, wie Downing sagt, an beiden Enden zugespitzt, am Stielende meist am stärksten, elliptisch, zu lanzettlich neigend. Er ist 10‴ lang, kaum 6‴ breit, stark 3‴ dick. Die größeste Breite liegt in der Mitte, die größeste Dicke meist etwas nach dem Stielende hin. Rücken und Bauch biegen sich oft gleichmäßig aus, oft biegt auch der Rücken sich etwas stärker aus. Die Backen sind rauh, sehr stark afterkantig. Die Bauchfurche ist ziemlich breit und tief, zackig; die Rückenkanten sind mäßig breit, etwas stumpf und tritt die Mittelkante fein nur mäßig vor, doch macht diese nach dem Stielende hin meist einen Ansatz dazu, flügelartig vorzutreten.

Reifzeit und Nutzung: Downing und Elliott geben die Reife Mitte September an und auch in Jeinsen waren die Früchte mehrmals schon Mitte September reif. Hogg giebt, etwa durch eine Verschreibung, Mitte October als Reifzeit an.

Der Baum wuchs in meiner Baumschule sehr kräftig, macht eine reich verzweigte Krone, setzt die Zweige in etwas spitzen Winkeln an und trägt früh und ziemlich reich. Nach Downing trägt er so reich, daß er von der Menge und Schwere der Früchte hängende Aeste bekommt. Sommertriebe lang und stark, unbehaart, wenig gekniet, ziemlich kurzgliedrig, unansehnlich violettbraun, ziemlich hoch hinauf mit schmutzig gelblichem Silberhäutchen fein punktirt oder gefleckt. Blatt ziemlich groß, glänzend, wenig runzlig, breitelliptisch, am Fruchtholze häufig umgekehrt langeiförmig, nach dem Kopfe spitz zulaufend. Der Blattstiel hat bald Drüsen, bald finden sich solche nur am Blatte. Augen lang, konisch, spitz, abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 265. **October-Mirabelle.** Cl. 1: II, 1. C. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. B (C), a.



Die October-Mirabelle. ** und wohl ††, Ende Sept., Oct.

Heimath und Vorkommen: Die obige Benennung findet sich bisher nur einzeln als Synonym der Runden Brisette, die besser aber mit diesem Namen bezeichnet wird. In Süddeutschland findet sich aber, schon etwas verbreiteter, eine für die Tafel sehr schmackvolle und wohl ganz besonders auch zu Haushaltszwecken sehr brauchbare Frucht, die man nicht zu benennen weiß, mir aber von Hrn. v. Bose zu Emmaburg bei Laasphe unter dem obigen, zweckmäßigen Namen zuging, den für sie beizubehalten ich bitten will. Mehrere sehr volltragende Bäume davon sah ich im September 1870 auch in den Pflanzungen des Herrn General Consuls Lade in Geisenheim, wo man es noch nicht versucht hatte, die Sorte zu trocknen, die sicher eben so sehr, wie die Gelbe Mirabelle dazu taugt. Daß sie auch in Norddeutschland fruchtbar sei, ist zu präsumiren, da ich 1871 auch in Hildesheim einen volltragenden Stamm davon fand und 1873 mir ein Probezweig voll trug und ist sehr zu rathen zum Welken, zu Compot ꝛc. geeignete Pflaumen mehr zu pflanzen, nachdem in den Wintern 1870/72 so gewaltig viele Hauszwetschen durch den Frost in Deutschland getödtet worden sind (in manchen Gegenden 60 Procent der davon vorhandenen Bäume), während Pflaumen in diesen Wintern sehr wenig erfroren sind und manche Pflaumen, gut getrocknet, ein reichlich eben so werthvolles Produkt liefern als die Hauszwetsche.

Literatur und Synonyme: Wird wohl hier zuerst beschrieben und finde ich in pomologischen Werken nichts ihr genügend Entsprechendes.

Gestalt: Fast noch mittelgroß; gute Früchte sind 1" 3—4"' hoch, fast 2"' weniger dick und noch etwas weniger breit. Die Form neigt stark zum Ovale. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt die Frucht sich nach beiden Enden ziemlich gleichmäßig, ist auch an beiden Enden nur wenig gedrückt. Rücken und Bauch sind etwas gedrückt, Furche sehr flach, wird häufig nur durch eine vom Stiele herabgehende Linie angedeutet; der Stempelpunkt sitzt sehr flach vertieft, und erhebt sich neben ihm die Furchenseite meist stärker als die Bauchseite.

Stiel: mittelstark, gebogen oder fast gerade, fast unbehaart, sitzt in enger, flacher Höhle.

Haut: glatt, dünn, nicht recht leicht abziehbar, wenig säuerlich, ziemlich glänzend, von Farbe etwas hochgelb. Blutartige Punkte und feine Fleckchen sind nach Jahren bald häufig, bald finden sie sich nur wenig. Der Duft ist weißlich und dünn.

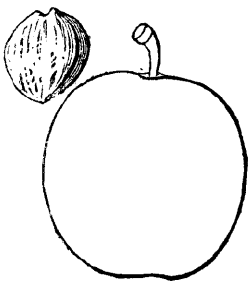
Das Fleisch ist fast goldgelb, saftreich, etwas consistent, vom Steine ablöslich, von delikatem, süßen, durch süße Säure gehobenen Geschmacke.

Der Stein ist nach beiden Seiten etwas mehr zugespitzt als bei ovaler Form, nach dem Stielende hin weniger, wo er etwas abgestumpft ist. Er ist 8"' hoch, 4 breit, 3 dick. Die Spitze ist ziemlich scharf. Größeste Dicke und Breite liegt in der Mitte. Bauchfurche flach und eng, oft verwachsen; die ziemlich starken Rückenkanten treten gut vor, erheben sich nach dem Stielende hin stärker als nach der Spitze hin; die Mittelkante erhebt sich am stärksten und wird nach dem Stielende hin etwas scharf. Die Backen des Steins sind mäßig rauh und zeigen leichte Afterkanten.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1871 (Jahr recht früh) schon gegen halben September, gewöhnlicher, und so wieder 1873 erst Ende September und im Oktober. Gutes Compot von dieser Frucht aß ich in Geisenheim.

Der Baum ist in meiner Baumschule rasch und gut gewachsen, ist mit den Aesten gut in die Luft gegangen und bildet, nach Bäumen, die ich in Geisenheim und in Hildesheim sah, eine reich verzweigte Krone mit vielem ganz kurzen Fruchtholze. Er erlangt nur eine mäßige Größe und wird früh fruchtbar. Sommertriebe in der Jugend lang und stark, schlank, nach oben abnehmend, unbehaart, violettbraun, stark gelblich silberhäutig-, meist nur fein gefleckt. Blatt flach, mäßig glänzend, nicht stark runzlig, schön elliptisch. Der Blattstiel hat Drüsen. Augen etwas breit, doch noch konisch, ziemlich spitz, anliegend oder stehend, sitzen auf nur etwas vorstehenden, deutlich gerippten Trägern. Oberd.

Nr. 266. **Runde Brisette.** Cl. 1: II, 1. C. Zwetschenartige Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. C, a.



Runde Brisette. ** †, 1. Hälfte des Oct.

Heimath und Vorkommen: Gehört zu den schon lange bekannten Früchten, deren Abkunft sich nicht mehr näher nachweisen läßt. Obwohl nur klein, bleibt sie wegen später Reife, reicher Tragbarkeit, auch ablösigen Fleisches von gutem Geschmacke, doch eine schätzbare Frucht, wird auch jährlich reif, was selbst bei der Waterloopflaume und mehreren andern späten Sorten in meiner Gegend nicht immer der Fall ist. Der Baum ist an der sehr rasch emporstrebenden Krone mit gedrängt sitzendem, ganz kurzen Fruchtholze leicht kenntlich. Mein Reis erhielt ich von Diel, und Liegel hat sichtbar dieselbe Sorte. Es muß aber bemerkt werden, daß die Pomologen offenbar unter dem Namen Brisette oder Kleine Brisette zwei verschiedene Sorten haben, eine rundliche, der ich deshalb das Beiwort oben gab und eine etwas größere, längliche, nach beiden Seiten zugespitzte, mit mehr grünlichgelbem, nicht ablösigen Fleische und etwas säuerlichem Geschmacke, die man jetzt als Längliche Brisette bezeichnen muß. Auch von Hrn. von Bose zu Emmaburg erhielt ich als Brisette schon einmal eine längliche Frucht, die von der obigen sehr verschieden war, konnte aber keine Gewißheit darüber erlangen, ob diese die Brisette mehrerer Autoren sei.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 205, die Brisette. Er bemerkt, daß sie auch Späte Mirabelle genannt wird, welchen Namen man auch der Gelben Catharinenpflaume beilege. Er erhielt den Baum von Fürst 1826 und wird die Dielsche Sorte sein. — Dittrich II. S. 248, mit dem Beinamen Späte Mirabelle, wird die runde Frucht meinen; doch scheinen die Autoren oft Merkmale von beiden ohne gehörige Unterscheidung vorzubringen. Günderode und Pomon. Francon. haben sie nicht. Pastor Meyer II, S. 28, Nr. 34, Taf. IV, Nr. 24, hat die runde Frucht, mit unkenntlicher, schlechter Abbildung. Allgemeines T.G.M. 1810. S. 271, Kleine Brisette; sei aus dem Jardin des Plantes in Paris bezogen; die Abbildung Taf. 28 giebt die runde Frucht, nur viel zu stark geröthet, was sich nur in recht heißen Jahren so finden mag. Das Fleisch wird als nicht gut ablösig geschildert; der Geschmack als angenehm süß. Ganz dieselbe Abbildung und

Beschreibung wiederholt auch der T.F.G., VIII, S. 49, Taf. 19. — Solzmanns Pomologie, S. 112; Christ H.W.B., S. 365 u. Vollst. Pomol. II, S. 151, bezieht sich auf Duhamel, bleibt aber, wie immer, ungenau. Kraft, Taf. 176, hat die längliche Frucht, soll schon zu Anfange des September zeitigen, aber bis Ende October halten. — Duhamel II, S. 122, Taf. XX, Fig. 5, la Bricette, hat die längliche Frucht und ist er eine Auctorität, daß diese eigentlich die rechte Brisette sei. Mas im Verger, Nr. 4, Mirabelle Tardive, hat unsere obige Sorte, die ich auch auf dem von ihm erhaltenen Reise erkannte. Noisette im Handbuche hat sie Nr. 59, welches Werk mir jedoch nicht zur Hand ist. — Der Lond. Catal. hat S. 161 nur den nackten Namen. — Downing Ausg. v. 1866, S. 374, hat sie kurz, etwas ausführlicher, Ausg. v. 1869, S. 901, mit den Synonymen Petite Bricette, Mirabelle tardive u. Mirabelle d'octobre, welchen Namen in Deutschland eine andere Sorte trägt. Nach der Beschreibung hat er unsere obige Sorte.

Gestalt: klein, ziemlich kugelig (nach Liegel etwas breit ovalrund), größte Breite in der Mitte. Am Stiele ist sie etwas gedrückt, am Stempelpunkte noch etwas weniger; Rücken und Bauch sind gleich ausgebogen; die sehr flache, oft kaum bemerkliche Furche theilt ziemlich oder wirklich gleich. Der Stempelpunkt sitzt auf der Spitze in flachem Grübchen. Nach Liegel macht die Frucht am Stiele häufig eine kurz vorgeschobene Stielspitze, was ich an meinen Früchten noch nicht sah, doch kommt diese Abänderung auch bei anderen Sorten vor.

Stiel: sehr kurz, ziemlich stark, fast gerade, rostfleckig, unbehaart, sitzt in enger, verhältnißmäßig tiefer Höhle, in der Mitte der Stielwölbung.

Haut: ziemlich fein, läßt sich ziemlich abziehen, nur wenig säuerlich, anfangs etwas hellgelb, später dunkler gelb. An besonnten Exemplaren finden sich viele rothe, oft ziemlich starke Fleckchen um die unter der Loupe sichtbaren, etwas zerstreuten Punkte; die Flecken fließen bei viel Sonne auch ineinander mit sanfter Röthe dazwischen. Der Duft ist weißlich und stark.

Das Fleisch ist ein Geringes grünlich gelb, fein, sehr saftreich, vom Steine in guten Jahren ablösig, von süßem, gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke.

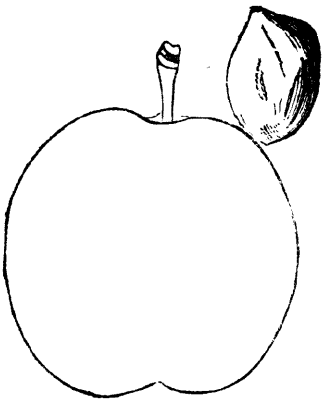
Der Stein ist klein (Liegel bezeichnet ihn als verhältnißmäßig groß, 6½''' hoch, 5 breit, 3 dick), dickbackig oval, etwas zu elliptisch neigend, rauhbackig, afterkantig. Die größte Dicke liegt in der Mitte, oft etwas mehr nach dem Stiele hin; die Bauchfurche ist weit und ziemlich tief (nach Liegel eng und seicht); die ziemlich breiten Rückenkanten sind mehr stumpf als scharf und erhebt die Mittelkante sich nur wenig.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in der ersten Hälfte des October, seltener Ende September, und hält sich ziemlich lange am Baume. Dürfte sich auch gut trocknen lassen.

Der Baum wächst in der Jugend sehr rasch, wird indeß nicht groß und macht seine Krone, wie schon Eingangs angegeben ist. Er wird früh und recht fruchtbar. Sommerzweige in der Jugend lang, ziemlich stark, kurzgliedrig, gerade, unbehaart, besonnt violettbraun, nur nach unten fein mit Silberhäutchen punktirt. Blatt etwas klein, runzlig, fast flach, elliptisch, oft etwas breitlanzettlich. Der Blattstiel hat Drüsen, die häufig am Blatte sitzen. Augen kurz, konisch, stets von zwei Nebenaugen begleitet, sitzen auf etwas vorstehenden, nur ganz kurz gerippten Trägern (nach Liegel haben die Augenträger eine lange Mittelrippe.)

Oberdieck.

Nr. 267. Juli-Reineclaude. Cl. 1: II, 1. A. Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B, a.



Juli-Reineclaude. ** †, Mitte Aug., gleich nach der früheſten.

Heimath und Vorkommen: Scheint eine nur in England bekannte Frucht zu ſein, die ich bisher nur in Hoogs Manuale finde (Ausg. v. 1860, S. 243.) Er bezeichnet ſie als delikate, frühe Pflaume, in jeder Hinſicht der Großen Reineclaude gleich und reifend Ende Juli. Man muß glauben, daß gar manche Früchte in England früher zeitigen, als in Norddeutſchland und reifte die Sorte in Jeinſen 1873 erſt 25. Auguſt (Jahr bis Ende Mai kalt, dann wärmer), ſo daß ſie alſo in meiner Gegend den Namen nicht verdiente; indeß iſt die Rothe Maikirſche, die in meiner Gegend erſt Ende Juni oder Juli reift, in Süddeutſchland auch eine wahre Maikirſche. Der Name Julius-Reineclaude wird auch wohl paſſend beizubehalten ſein, um mehrere, gleichzeitig reifende Sorten zu unterſcheiden, die ſchon Frühe Reineclaude, Reineclaude hative, auch Reineclaude précoce genannt werden. — Das Reis erhielt ich von der Societät zu London und zeigte ſich ächt. — Iſt allerdings eine der Großen Reineclaude ſehr ähnliche, auch faſt ſo ſüße Frucht, der Stein aber gar nicht ablöslich. Hogg bezeichnet ihn als ablöslich.

Literatur und Synonyme: Hoggs Manual, a. a. O., mit dem Synon. Reineclaude hative. Im Anhange hat er noch eine Oullens Gage, Reineclaude d'Oullens, mit dem Synon. Reineclaude précoce, auch reifend Mitte Auguſt, die auch die Geſtalt der Großen Reineclaude habe, aber kleiner ſei als dieſe. Obwohl dieſe gelb ſein ſoll, mag man doch glauben, daß die Reineclaude von Oullins (Nr. 150 des Handbuches) eine andere ſei, da die Frucht des Handbuches zwar auch Mitte Auguſt reift, aber beträchtlich größer iſt als eine Große Reineclaude, und giebt es alſo vielleicht zwei verſchiedene Sorten unter dieſem Namen. Die Frühe Reineclaude unſeres Handbuches (Nr. 77) iſt nicht die Obige. Auch Liegel hat noch eine Frühe gelbe Reineclaude, reif Mitte Auguſt, von der Jahn Beſchreibung macht und die nicht, wie ich früher, nach verwechſelt erhaltenem Reiſe angenommen hatte, unſerer Durchſichtigen (Handb. Nr. 55) gleich iſt.

Geſtalt: Hat Größe und Geſtalt der Großen Reineclaude, meiſt etwas mehr hochausſehend, was indeß einzeln bei der Großen Reineclaude auch vorkommt. Gute

Früchte waren in Jeinsen stark 1½" hoch, auch fast so breit und noch fast 2‴ dicker. Die größeste Breite und Dicke liegt ziemlich oder wirklich in der Mitte, und wölbt sich die Frucht nach beiden Enden hin ziemlich gleichmäßig, einzeln ein Weniges abnehmender nach dem Kopfe, als nach dem Stiele hin. Am Bauche und noch mehr am Rücken ist sie etwas gedrückt; die Furche ist breit und flach, theilt meist gleich und geht auch über den Stempelpunkt hinaus noch etwas auf die Bauchseite hin, so daß der Stempelpunkt ziemlich vertieft steht und die Frucht an demselben etwas eingezogen ist.

Stiel: stark, unbehaart, kurz, oft nur 5‴ lang, oft länger, rostfleckig, sitzt in weiter, ziemlich tiefer Senkung.

Haut: abziehbar, etwas stark, wenig säuerlich. Die Farbe ist die der Großen Reineclaude, oft mehr gelbgrün, oft mehr grüngelb. Nach Hogg ist die Sonnenseite mit schöner Carmoisinröthe gefärbt (flushed with bright crimson red) in der sich noch dunklere rothe Flecken finden. In Jeinsen zeigten die Früchte, die jedoch etwas unter Blättern gesessen hatten, an der Sonnenseite nur einen recht leichten Anhauch von Röthe und darin zahlreiche, recht feine, auch manche stärkere fast karmoisinrothe, etwas matte rothe Fleckchen, auch einzelne größere blutrothe Flecken. Goldfarbige, ziemlich häufige Punkte sind nur unter dem Glase bemerkbarer. Der Duft ist weißlich und dünn.

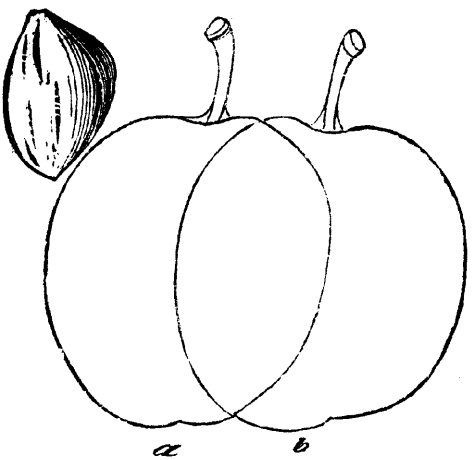
Das Fleisch ist grünlich gelb, sehr saftreich, etwas consistent; vom Steine nicht ablösig; der Geschmack allerdings dem der Großen Reineclaude ähnlich, jedoch nicht ganz so süß, ein Wenig mehr weinartig.

Der Stein ist 10‴ hoch, stark 6 breit, 4½ dick, stark verschoben elliptisch; am Kopfe fast oval zugerundet, am Stielende hin etwas abgestumpft, mit vorgeschobener, etwas seitwärts gebogener, kurzer Spitze; der Bauch biegt sich nach dem Kopfe hin stark aus, der Rücken noch etwas stärker nach dem Stielende hin; Backen rauh, haben starke, stark vorstehende, lange Afterkanten; Bauchfurche weit, ziemlich tief; die Rückenkanten treten stark vor, die Mittelkante erhebt sich über die Seitenkanten nach dem Kopfe hin nur mäßig, nach dem Stielende hin stärker und wird scharf. Durch diese Form des Steins unterscheidet sie sich leicht von der gleichzeitig reifenden, ähnlichen Durchsichtigen, deren Stein regelmäßiger elliptisch, flachbackiger und wenig rauh ist.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1873 gleich nach der Johannispflaume und Frühen Herrnpflaume, mit der Durchsichtigen, noch Mitte August, in warmen Jahren früher.

Der Baum wuchs auch in Jeinsen rasch und gesund und scheint tragbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, nur an Stellen noch etwas kurz behaart, im Ganzen unbehaart, kurzgliedrig, wenig gekniet, nach oben etwas abnehmend, besonnt etwas unansehnlich violettbraun, fast schwarzviolett, mehr beschattet mehr grün, nur stellenweise schmutzig und matt gebräunt, wenig silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, flach, etwas breitelliptisch, etwas zu oval neigend, am Stiele rascher abnehmend als nach der Spitze. Der Blattstiel zeigt nur mit dem Blatte verbundene Drüsen. Augen bauchig konisch, etwas abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, kurz gerippten Trägern. Oberdieck.

Nr. 268. **Coulons Reineclaude.** Cl. 1 : II, 1. D. Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B, a.



Coulons Reineclaude. **, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuerdings erst erzogene Frucht, deren Reis ich von den Herren Simon-Louis zu Metz erhielt. In deren Cataloge steht in Klammern Coulon, so daß sie also von dem Hrn. Coulon zu Lüttich erzogen wäre. Da sie eine der Großen Reineclaude ähnliche Frucht ist, darf ich glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben. Die Güte ist sehr gerühmt geworden, doch ohne Reclame würden die Baumschulenbesitzer für die „neuen", theuerer angesetzten Sorten keine Käufer finden. Die Sorte ist eine andere, als die Große Reineclaude, aber vorzüglicher nicht, als nur etwa in leichten Bodenarten, wenn sie in diesen voller trägt, als die Große Reineclaude, die im Sandboden von der Pflaumen-Tenthredo zu sehr leidet.

Literatur und Synonyme: Mir ist nicht bekannt, daß sie schon irgendwo beschrieben sei.

Gestalt: In der Mehrzahl der geerndteten Früchte war sie hochausſehend, etwas langoval (a oben). Manche Exemplare sind auch kürzer gebaut, mehr rund (b oben). Längliche Früchte sind 19‴ lang, $1\frac{1}{2}$″ dick und 1‴ weniger breit. Die größeste Breite und Dicke liegt meistens in der Mitte und nimmt die Frucht meistens nach dem Kopfe

hin ein Geringes stärker ab, als nach dem Stiele. Am Kopfe ist sie nur wenig gedrückt, am Stiele sehr wenig abgeschnitten; Bauch und Rücken sind fast gleichmäßig ausgebogen; die flache Furche theilt meistens gleich, oft auch sehr ungleich (b oben). Der Stempelpunkt liegt in flacher, etwas weiter Vertiefung, nicht auf der Spitze, sondern, weil hier die Bauchseite sich etwas aufwirft, etwas seitwärts und unterhalb der Bauchspitze der Frucht, mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: kurz, 6—8‴ lang, fast unbehaart, wenig rostfleckig, mittelstark, sitzt auf der Spitze in flacher Höhle, oft fast oben auf.

Schale: glatt, etwas glänzend, dünn, läßt sich abziehen, fast nicht säuerlich, fast ganz grün, etwas gelbgrün. Besonnte Stellen sind mit ziemlich vielen kleinen oder auch etwas größeren bräunlichen, oft fast dunkelblutartigen Flecken gezeichnet. Goldartige Punkte sieht man unter dem Glase ziemlich häufig. Der Duft ist weißbläulich, dünn.

Das Fleisch ist etwas gelblich grün, saftreich, sehr zart, fast weich, vom Steine nicht ablösig, von ähnlichem, doch nicht so süßen und edlen Geschmacke als die Große Reineclaude ihn zeigte. Da das Fleisch um den Stein nicht säuerlich und die Haut ziemlich dünn ist, schadet es weniger, daß das Fleisch nicht ablösig ist.

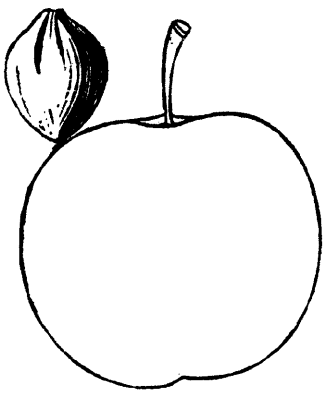
Der Stein ist 11‴ lang, $6^1/_2$ breit, $3^1/_2$ dick, etwas dickbackig, wenig rauh, fein afterkantig, verschoben elliptisch. Am Kopfe rundet er sich ziemlich zu und steht ein sehr fühlbares Spitzchen stärker vor. Am Stielende macht er eine stark verjüngte, wenig abgestumpfte, etwas übergebogene Spitze. Der Bauch biegt sich nach dem Kopfe hin stärker, der Rücken beträchtlich stärker aus; die größeste Breite und Dicke liegt etwas mehr nach dem Stielende hin. Bauchfurche ziemlich weit, flach; Rückenkanten schmal; die Nebenkanten treten nur fein und flach vor; die Mittelkante erhebt sich dagegen stark, wie flügelartig und wird scharf. Schon durch diese Form des Steins ist die Frucht von der Großen Reineclaude leicht zu unterscheiden.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt eben noch, theils noch mit der Großen Reineclaude im ersten Drittel des September.

Der Baum hat auch in seiner Vegetation viel Aehnliches mit dem der Großen Reineclaude. Er zeigte sich auch in Zeinsen bisher fruchtbar. Sommertriebe lang und stark, kahl, fast gerade, ziemlich steif, nach oben nicht stärker abnehmend, beschattet grün, besonnt etwas schmutzig und matt braun überlaufen, matt silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, sehr glänzend, mäßig runzlig, flach rinnig, breitlanzettlich, mit größester Breite oft mehr nach der Spitze hin. Augen konisch, etwas abstehend, sitzen auf rasch und stark vortretenden, wulstigen Trägern.

Oberdieck.

Nr 269. **General Hand.** Cl. 1: II, 1. D. Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B, a.



General Hand. Fast ** †, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neue amerikanische Frucht, deren Ursprung nicht ganz gewiß ist, von der man jedoch, nach Downing, annimmt, daß sie auf der Besitzung des Generals Hand, nahe bei Lancaster entsprungen sei. Downing giebt folgende kurze Beschreibung: sehr groß, rundlichoval; flache, halb herum laufende Furche; Haut hoch goldgelb, leicht marmorirt (marbled) mit Grüngelb. Stiel lang, in enger, ziemlich flacher Höhle. Fleisch grob, blaßgelb, mäßig saftreich, süß und gut aber nicht von vorzüglichem Geschmacke (highly flavour). Vom Steine ablösig, reifend in der ersten Woche des September. Sommertriebe kahl. Darnach habe ich die rechte Sorte, deren Reis ich von den Herren Simon-Louis zu Metz erhielt. Scheint von einer Großen Reineclaude entstanden zu sein. Ich finde das Fleisch nicht grob und den Geschmack sehr angenehm, doch ist sie wohl eine Bereicherung der Pomologie nicht, und der Großen Reineclaude zu ähnlich.

Literatur und Synonyme: Downing hat sie erst in der Ausgabe von 1866, S. 382 und Ausg. v. 1869, S. 915, ohne Figur. Elliot hat sie noch kürzer. Hogg im Manuale wiederholt Downings Angaben.

Gestalt: Nach Downing sehr groß; bei mir erreichte sie 1870 und 1873, wo sie zuerst trug und nur wenige Früchte lieferte, nur die Größe einer Großen Reineclaude; und hatte auch mehr deren Form

bis auf ein paar Exemplare, die rundlich oval waren. Am Stiele ist sie ziemlich stark abgestumpft, auch am Kopfe etwas gedrückt; der Bauch sitzt in der Mitte und nimmt die Frucht nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig ab. Die Furche ist flach und nur nach dem Stiele hin sichtbarer, theilt gleich und drückt den Rücken nur wenig; der Stempelpunkt sitzt sehr flach vertieft.

Stiel: ziemlich lang, 6—7‴ lang und sanft gebogen, behaart, saß an kleineren Früchten in enger, flacher, an größeren in weiter, ziemlich tiefer Höhle.

Haut: mäßig stark, sehr wenig säuerlich, abziehbar, in voller Reife unansehnlich gelb mit noch grünlichen Stellen, häufiger gelbgrünlich. Früchte, die an einem jungen Baumschulenstamme ganz beschattet saßen, behielten die gelblichgrüne Farbe der Großen Reineclaude. Besonnte sind an der Sonnenseite mit vielen etwas blutartig rothen, feinen Punkten und größeren Flecken gezeichnet. Der Duft ist dünn und weißlich gelb.

Das Fleisch ist gelb, an beschatteten Exemplaren grünlich, fein, saftreich, vom Steine ziemlich ablösig, von gutem, ziemlich süßen, recht angenehmen Geschmacke. An Süßigkeit stand es der Großen Reineclaude nicht gleich.

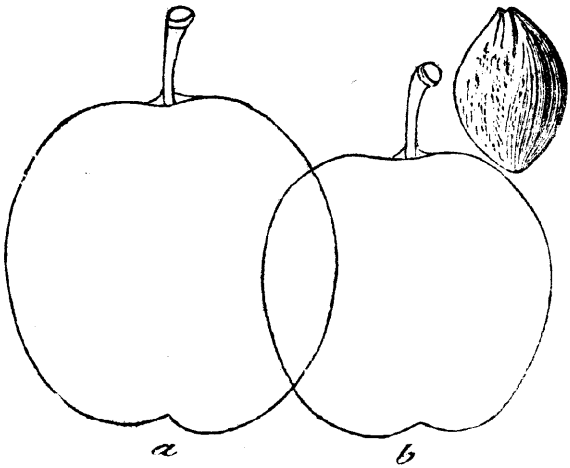
Der Stein ist 9‴ lang, 6½ breit, 4 dick, verschoben oval; der Rücken biegt sich nach dem Stiele hin stärker aus als der Bauch und drückt eine ganz kurze, etwas abgestumpft vorgeschobene Stielspitze etwas nach der Bauchseite herüber, was in der Figur oben nicht dargestellt ist. Die Backen sind mäßig rauh; wenig afterkantig; die Bauchfurche ist weit und tief, die etwas stumpfen Rückenkanten sind mäßig breit, die Mittelkante tritt stark vor und wird fast scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte auch bei mir in der ersten Septemberwoche, etwas vor der Großen Reineclaude.

Der Baum wuchs in meiner Baumschule stark und ähnelt dem der Großen Reineclaude. Sommertriebe lang und stark, nach oben abnehmend, kahl (im August finden sich stellenweise noch kurze Haare; doch ist der Trieb noch als kahl anzusehen), schmutzig, violettbraun, nach unten mit Silberhäutchen ganz belegt. Blatt mittelgroß, unten am Zweige groß und breitelliptisch, mäßig stark, runzlig, sehr glänzend. Der Blattstiel hat nur kleine Drüsen. Augen konisch, etwas kurz, abstehend, sitzen auf wulstigen, nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 270. **Reineclaude von Brahy.** Cl. 1: II, 1. D. Zwetschenartige Damascene, grüne Frucht; Cl. 6: II, 4. B. a.



Reineclaude von Brahy. ** †, Ende Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzenswerthe, der Bavays Reineclaude sehr ähnliche, jedoch mit ihr nicht identische Frucht lernte ich kennen auf dem Gute eines Hrn. Focke zu Bremen, bei Vegesack, Gutwohne benannt, und nahm ein Reis mit. Die Sorte war weiter aus Belgien bezogen und nannte der Besitzer sie Prince de Brahy, was etwa ein Synonym ist. Den Namen finde ich nur in neuern Catalogen z. B. dem der Herren Simon-Louis de 1865/66 als neuerlichst erzogene und sehr zu empfehlende Sorte, da sie die Qualitäten der Großen Reineclaude und die Größe einer Washington habe. So groß wurde sie nun in meinem Garten nicht, doch etwas größer als in meinem Boden die Bavays Reineclaude, von der sie sich hauptsächlich nur dadurch unterschied, daß die Bavays Reineclaude gleichzeitig mit der Obigen, wenn diese recht reif war, gebrochen, zwar schon etwas gelbere Farbe hatte, aber noch nicht genügend reif war. Die Sorte stammt wahrscheinlich aus Belgien ab und ist etwa nach einem Orte oder einer Person benannt. Näheres darüber habe ich noch nicht erfahren können. Da von Hrn. Inspektor Palandt zu Hildesheim sehr gelungene Versuche mit Trocknen der Bavays Reineclaude gemacht sind, und getrockneten Hauszwetschen im Geschmack und mehr Fleische vorgezogen werden mußte (siehe die Schrift über die Verhandlungen auf der Pomologenversammlung zu Braunschweig 1871) wird auch die obige Frucht dazu sehr taugen und fragt sich nur noch, welche reicher trägt oder in jeden Boden mehr paßt. Die Bavays Reineclaude will ziemlich feucht stehen; die Obige scheint in Feinsen voller zu tragen.

Literatur und Synonyme: Downing Ausg. v. 1869, S. 901, Brahy's green gage, mit dem Synon. Reineclaude de Brahy. Als Kennzeichen werden angegeben: Triebe glatt; Frucht groß, rundlich, zu oval neigend; Furche breit; Haut gelbgrün, gestreift (splashed) mit dunklerem Grün und bedeckt mit stärkerem hellen Dufte; Fleisch grüngelb, saftreich, erhaben (rich), nicht ablöslich, sehr gut; Sept. Erzieher und Zeit der Erziehung giebt auch Downing nicht an. Nach diesen Kennzeichen habe ich sicher die rechte Sorte.

Gestalt: Meist mehr als mittelgroß; auf volltragendem Zweige erlangte die Frucht durchschnittlich die Größe von b oben; 1867 und 69 wurden manche Exemplare so groß als a oben. Die Form ist meistens kurz-oval oder etwas ei-oval, seltener mehr rund. Am Stiele ist sie etwas abgestumpft, am Kopfe nur wenig gedrückt; Bauch und Rücken sind fast gleichmäßig ausgebogen. Die Furche ist sehr flach, fehlt oft fast ganz und theilt wirklich oder ziemlich gleich. Der starke Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe oder nur sehr flach vertieft oben auf.

Stiel: mäßig stark, unbehaart, bald wenig, bald stark rostfleckig, gerade, 6—7‴ lang, sitzt in enger, flacher, häufig auch weiter, tiefer Höhle.

Haut: mäßig stark, ziemlich fein, fast gar nicht säuerlich, läßt sich nicht leicht abziehen. Die Farbe ist gelblichgrün, wird nach und nach mehr gelb. Gelbe und grüne Streifen scheinen oft durch die Haut hindurch. Blutartige Flecken finden sich bald nur fein und wenig, bald sind sie an recht besonnten Exemplaren häufiger. Gelbliche Punkte sind zahlreich und zum Theil schon ohne Glas wahrnehmbar. Der Duft ist weißlich gelb und leicht.

Das Fleisch ist goldgelb, oft auch grünlich goldgelb, saftreich, zart, doch consistent, vom Steine oft nicht ablöslich (was bei Bavay's Reineclaude meist ebenso ist), in besseren Jahren, wie 1873, war es ganz ablöslich; der Geschmack ist ähnlich süß, als bei der Großen Reineclaude.

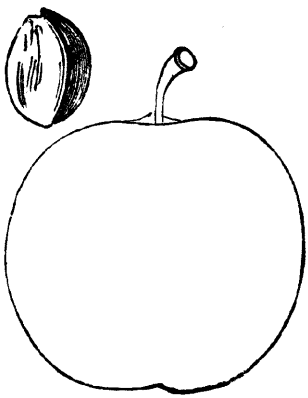
Der Stein ist 11‴ lang, 7 breit, stark 4 dick, fast schön breit-elliptisch, nach dem Stielende hin etwas stärker abnehmend als nach dem Kopfe, wo er sich fast zurundet. Die etwas verjüngte Stielspitze ist abgestumpft. Größeste Breite und Dicke liegt in der Mitte. Die Backen sind mäßig rauh, stark afterkantig. Die breite und tiefe Bauchfurche ist nur wenig zackig. Die breiten Rückenkanten treten stark vor; die Mittelkante erhebt sich stärker und wird etwas scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gegen Ende September, gleichzeitig mit der Blauen Eierpflaume und Bavay's Reineclaude, Haffner's Herbstpflaume 2c.

Der Baum wächst recht rasch und zeigte der Probezweig sich volltragend. Sommertriebe lang und stark, etwas gekniet, kahl, violettschwarz, zahlreich und fein silberhäutig gefleckt und punktirt. Blatt unten am Zweige groß, lang, breitelliptisch oder breitlanzettlich, weiter hinauf mittelgroß, flach, oval. Der Blattstiel hat unten am Sommertriebe einzelne flache Drüsen, weiter hinauf ist er meist ohne Drüsen. Augen konisch, spitz, etwas abstehend, sitzen auf mäßig vorstehenden, fast wulstigen Trägern.

Oberdieck.

Nr. 271. **Elisabeth's Pflaume.** Cl. 1: II, 1. E. Zwetschenartige Damascene, bunte Frucht; Cl. 6: II, 5. B, a.



Elisabeth's Pflaume. ** †, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schmackhafte, ja wohl als delikat zu bezeichnende, vom Steine meistens ganz ablösige Frucht erzog Hr. Rittergutsbesitzer Elsner zu Kalinowitz in Oberschlesien, der mehrere gute Pflaumen erzogen hat. Reiser der von ihm erzogenen Früchte theilte Hr. Dr. Lucas mir mit, der sie weiter von Hrn. Elsner erhielt. Die hier vorliegende Frucht ist werthvoll und sprang schon in zwei Jahren im anhaltenden Regen nicht auf. Der Herr Erzieher benannte die Frucht nach einer verstorbenen, lieben Gattin.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: flachrund, in Größe und Gestalt einer guten Großen Reineclaude ähnlich, kurz oval. Am Stiele ist sie stark gedrückt, am Kopfe auch etwas, doch oft weniger und mehr zugerundet. Rücken und Bauch sind gleichweit ausgebogen. Die oft ganz fehlende Furche ist breit und flach und theilt gleich. Der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe, oft ein wenig mehr nach dem Stiele hin, flach vertieft.

Stiel: 6‴ lang, stark, gerade, etwas behaart, sitzt in flacher, oft weit ausgeschweifter Senkung und weiter und tiefer Höhle.

Haut: ziemlich fein, wenig säuerlich, läßt sich ziemlich gut abziehen. Die Grundfarbe ist ein etwas grünliches, unansehnliches, in

voller Reife schöneres Gelb, welches meistens rundum mit zahlreichen rothen Punkten und Flecken bedeckt ist, welche Färbung an der am meisten besonnten Stelle dunkler, etwas schwärzlich oder violettroth wird und als fast verwaschen erscheint, so daß die Frucht ziemlich bunt wird Zahlreiche goldfarbige Punkte sind nur unter dem Glase zu bemerken. Der Duft ist blauröthlich und leicht.

Das Fleisch ist etwas weißlich gelb, fein, zart, doch nicht weich, saftreich, vom Steine ablösig, von sehr süßem, gewürzten, vorzüglichen Geschmacke.

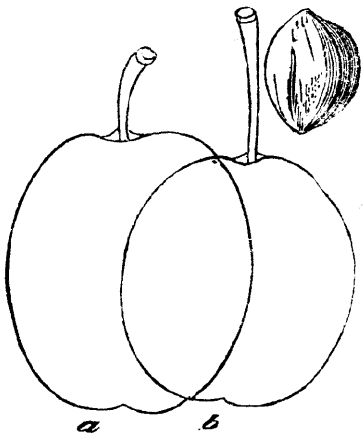
Der Stein ist oval, nur wenig verschoben, dickbackig, wenig rauhbackig, etwas afterkantig und läuft eine starke Afterkante mitten über die Backen. Er ist 9‴ lang, 7 breit, fast $4^1/_2$ dick. Am Stielende ist er etwas abgestumpft, am Kopfe zugerundet. Die Bauchfurche ist weit und tief; die breiten Rückenkanten treten stark vor, doch erhebt die Mittelkante sich nur flach.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt mit oder noch eben vor der Großen Reineclaude, Anfangs September.

Der Baum wächst gesund und sehr kräftig, setzt früh kurzes Fruchtholz an und trug schon in der Baumschule. Die Sommertriebe sind lang und stark, nach oben abnehmend, violettbraun, an der Schattenseite grünlich, unten silberhäutig gefleckt, kahl. Das Blatt ist ziemlich groß, mäßig runzlig, flach, fast oval, mit ganz kurzer Spitze. Der Blattstiel hat Drüsen, die indeß oft auch mit dem Blatte verbunden sind. Die Augen sind klein, etwas stumpf, liegen an und sitzen auf ziemlich vorstehenden, gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 272. Keindl's Frühdamascene. Cl. 1: II, 2. A. Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II. 1. B, b.



Keindl's Frühdamascene. In Jeinsen *, letztes Drittel Aug.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese Frucht aus einem Steine der Johannispflaume und führt sie Anfangs auf als Sämling der Johannispflaume, erste Generation, erster Baum, gab ihr jedoch, nachdem ich ihm bemerklich gemacht hatte, daß eine bestimmtere Benennung zu wünschen sei, den obigen Namen zu Ehren seines wackeren Gärtners, Herrn Keindl, dem er auch später seinen Garten vermachte. Ueber den Werth der Frucht müssen noch längere Beobachtungen gesammelt werden; sie hat den Fehler, daß das Fleisch vom Steine nicht ablösig ist und wenigstens in meinem jetzigen Boden hat der seit achtzehn Jahren stehende, schon erstarkte Baum kaum noch ein paar Dutzend Früchte getragen. In Nienburg schien die Fruchtbarkeit etwas besser zu sein, doch ergab sich kein sichereres Resultat. Liegel bemerkt nicht, daß die Tragbarkeit reich sei, setzt aber hinzu, daß der junge Baum erst nach 13 Jahren die ersten Früchte gebracht habe. Vielleicht trägt er erst im Alter reicher.

Literatur und Synonyme: Liegel III, S. 122, Nr. 258 unter obigem Namen; Frauendorfer vereinigte Blätter, 1844, S. 291, Nr. 339, Sämling der Johannispflaume, erste Generation, erster Baum. Kurz beschrieb Liegel sie schon in seinen Pflaumenarten, II, S. 218, als Braunauer neue Johannispflaume, mit der Nr. 339 und ersieht man nicht, weshalb er die Nummer später verändert hat. Die andern zwei Sämlinge erster Generation aus der Johannispflaume, die er

zuerst durch den Beisatz 1ter, 2ter, 3ter Baum unterschied, hat Liegel später genannt Dieffenbachs schwarze Damascene, Nr. 259, und Lucas Frühzwetsche Nr. 257.

Gestalt: mittelgroß, ovalrund, nach dem Stiele oft ein wenig stärker abnehmend. Liegel giebt die Größe an zu 1″ 3½‴ Höhe, 1″ 3‴ Dicke und 1″ 2½‴ Breite. In meinem jetzigen Boden erbaute ich sie 1868 von Gestalt und Größe, wie a oben, stark 1½″ hoch, 1¼″ dick und 1‴ weniger breit, wonach man sie unter die damascenenartigen Zwetschen setzen könnte, früher jedoch und auch 1870 hatte sie die von Liegel angegebene Form und Größe wie Fig. b. Rücken und Bauch sind fast gleichmäßig erhoben, die Furche ist unbedeutend und theilt ziemlich gleich; der stärkste Durchmesser liegt in der Mitte; der Stempelpunkt liegt ziemlich in der Mitte des Kopfes bald fast oben auf, bald in seichter Vertiefung.

Stiel: mäßig stark, gerade, behaart, etwas rostfleckig, gewöhnlich 9‴ lang, doch an den größesten Früchten von 1865 6—8‴ lang, sitzt in seichter Höhle.

Haut: dick, läßt sich abziehen, etwas, doch nicht stark säuerlich, dunkelblau, mit zahlreichen feinen, gelblichen Punkten. Der Duft ist dick und hellbläulich.

Das Fleisch ist grünlich gelb, zart, etwas härtlich, sehr saftreich, von süßem, durch Säure gehobenem, recht angenehmen Geschmacke. Leider ist es vom Steine nicht ablösig.

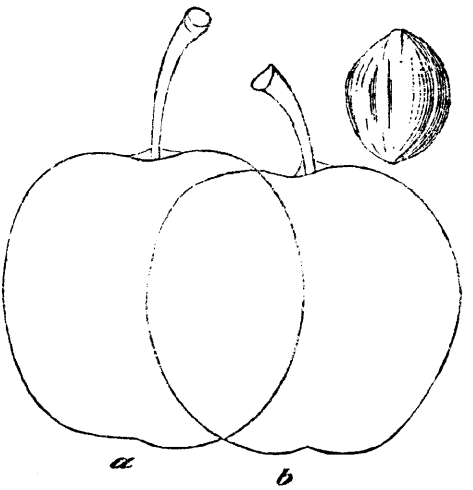
Der Stein ist breitelliptisch, mäßig dickbackig, nicht stark rauh, 9‴ lang, 5½—6 breit, 3 dick. Bauch und Rücken biegen sich nach den entgegengesetzten Enden hin nur wenig aus, so daß die Form kaum etwas verschoben ist. Die größte Breite liegt in der Mitte. Bauchfurche stark, tief; Rückenkanten stumpf; die Mittelkante steht vor, erhebt sich, etwas flügelartig, nach dem Stielende hin stark und wird scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt vierzehn Tage später als die Johannispflaume, im letzten Drittel des August.

Der Baum, welcher schon achtzehn Jahre lang an seinem jetzigen Standorte steht, ist schon erstarkt, jedoch nur mäßig gewachsen (vielleicht weil die Stelle keine günstige ist), hat eine gut verzweigte, fast kugelförmige, etwas breite Krone gemacht, jedoch bisher nur sehr wenige Früchte angesetzt. Die Sommertriebe, nach Liegel stark und lang, sind stark behaart, kurzgliedrig, unansehnlich grau mit etwas Braun oder Schwarz gemengt, so daß eine dunklere unansehnliche Farbe durch das Grau hervorzublicken scheint, silberhäutig gefleckt. Das Blatt ist fast flach ausgebreitet, runzlig, nach Liegel oval-eiförmig, während ich es breitelliptisch finde. Der Blattstiel hat selten Drüsen. Augen kurz, stumpf, stehend, fast anliegend, sitzen auf stark vorstehenden, wulstigen, oft nicht, oft seicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nro. 273. **Die Dove Bank.** Cl. 1: II, 2. A. Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. B. b.



Die Dove Bank. * ÷, Ende Aug.

Heimath und Vorkommen: Ist eine neuerlichst erst bekannt gewordene Sorte, über welche der Catalog der Herren Simon-Louis, von denen ich das Reis erhielt, die Nachricht enthält, daß sie in der Grafschaft Derby in England erzogen sei. Der Name ist etwa von einem Orte her genommen. Sie hat mit der Königspflaume in Frucht und Vegetation große Aehnlichkeit, ist etwas größer aber nicht so edel vom Geschmacke und vom Steine nicht ablösig, was schon in mehreren Jahrgängen so war. Eine Bereicherung der Pomologie ist sie mithin nicht und bleibt entbehrlich.

Literatur und Synonyme: Wird wohl zuerst hier beschrieben. Der Catalog der Herren Simon-Louis zu Metz giebt folgende Kennzeichen: die Frucht groß, oval-rundlich, dunkelbraun; Reife Ende Aug.; sei schöne und gute Pflaume, besonders für die Küche. Sonst finde ich sie noch nicht.

Gestalt: mittelgroß, oft noch groß und größer als die Königspflaume. Gute Früchte sind gegen $1^3/_4$'' hoch, $1^3/_4$'' dick und fast so breit. Die Gestalt ist rundlich, an beiden Enden gedrückt, am Stiele stark, am Kopfe nur wenig; einzelne Exemplare sind hochausseheud, so dick als hoch und 1''' weniger breit. Der größeste Durchmesser liegt in der Mitte, oft etwas mehr nach dem Stiele hin. Bauch und Rücken

sind ziemlich gleich weit ausgebogen oder der Rücken durch die Furche nur wenig gedrückt. Die Furche fehlt ganz oder ist flach und theilt ungleich. Der Stempelpunkt sitzt auf dem Kopfe sehr flach vertieft.

Stiel: stark, behaart, fast gerade, 7—8‴ lang, stark rostfleckig, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Haut: glänzend, ziemlich stark, etwas säuerlich, läßt sich abziehen. Farbe in der Reife dunkelbraunroth, mit schwarzrothen Stellen, zuletzt schwarzroth, so daß man sie wohl am besten zu den blauen Früchten zählt. Feine gelbliche Punkte sind sehr zahlreich, fallen aber nur stellenweise ins Auge. Auch größere und kleinere Rostflecken finden sich. Der Duft ist hellbläulich und leicht.

Das Fleisch ist grünlich, vom Steine nicht ablösig, zart, saftreich, von gutem, doch nicht vorzüglichen, ziemlich süßen, mit Säure versehenen Geschmacke.

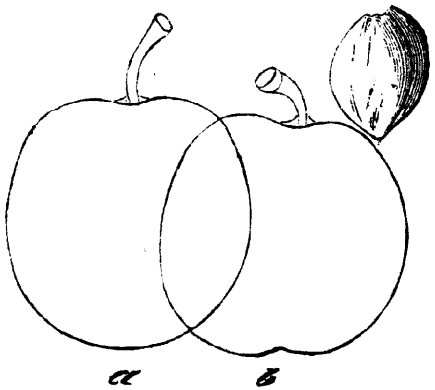
Der Stein ist 8—9‴ lang, 7 breit, $3^1/_2$—4 dick, etwas verschoben elliptisch oder mehr oval, dickbackig, mäßig rauh; die größte Dicke liegt in der Mitte und etwas mehr nach der Bauchseite hin. Der Rücken biegt sich stärker aus als der Bauch; die Bauchfurche ist weit und tief, etwas zackig; die breiten Rückenkanten sind etwas stumpf, und erhebt die Mittelkante sich über die Nebenkanten breit nur wenig, bald auch stärker.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleichzeitig mit der Königspflaume, Lallingers Königspflaume und andern.

Der Baum ist in meiner Baumschule rasch gewachsen und ähnelt auch in der Vegetation dem der Königspflaume. Die Sommertriebe sind stark, steif, wenig gekniet, nach oben nur etwas abnehmend, behaart, beschattet grün, besonnt matt und schmutzig rothbraun überlaufen, nach unten stark silberhäutig gefleckt, theils mit Silberhäutchen überzogen und davon etwas grau. Das Blatt ist mittelgroß, flach, runzlig, glänzend, elliptisch, die größeren meist umgekehrt-langeiförmig, mit aufgesetzter Spitze. Drüsen finden sich am Blattstiele nur einzeln und sitzen, wo sie vorhanden sind, meist am Blatte. Die Augen sind bauchig-konisch, abstehend und sitzen auf etwas vorstehenden, lang gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 274. Liegels Italienische Damascene. Cl. 1: II, 2. A. Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. C. b.



Liegels Italienische Damascene. ** †, gegen Ende Sept.

Heimath und Vorkommen: Auch unter dem hier vorliegenden Namen kommen ganz verschiedene Früchte vor und mag man sie durch irgend einen Beisatz von anderen, gleichnamigen Früchten zu scheiden suchen, wie oben geschehen ist. Die hier vorliegende Sorte erhielt Liegel von Fürst in Frauendorf in einem jungen Stamme und ist sie diejenige, welche er II. S. 223, Nr. 55, beschrieb. Meinerseits bekam ich die Sorte, weiter herstammend von Liegel, zunächst durch Jahn in Meiningen, und stimmten die Früchte mit Liegels Beschreibung sehr überein. — Ueber die Frucht urtheilt Liegel, daß sie klein und unansehnlich sei, leicht zu früh vom Baume abfalle; der Geschmack sei wohl gut aber doch nicht ausgezeichnet, und werde sie nicht viele Liebhaber finden. Nach den Früchten indeß, die ich bereits achtmal an einem ziemlich großen Probezweige erndtete, hat Liegel die Güte der Sorte nicht genügend gewürdigt. Die Frucht fiel nicht zu früh vom Baume ab, — was sonst bei werthvollem Kernobst in meinem Boden gar nicht selten vorkommt, — wurde am Baume jährlich ganz reif, und das consistente, dem der Hauszwetsche ähnliche, vom Steine ganz ablösige Fleisch, das vor voller Reife eine feine Herbigkeit zeigte, war in genügender Reife recht süß und vorzüglich. Sie eignet sich nicht nur zum frischen Genusse, sondern dürfte auch sehr, wie manche ähnliche, auch kleine Frucht zum Welken taugen.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 223, Nr. 55, Italienische Damascene, Damas d'Italie. Heft VII, S. 137, bemerkt Liegel bei der Hyacinthpflaume, daß er diese aus der Central-Obstbaumschule zu Grätz als Italienische Damascene erhalten habe. Das ist wohl ohne Zweifel Diels Italienische Damascene gewesen, zwischen der und der Hyacinthpflaume, und wieder auch mit dem, was ich durch Bödiker in Meppen, aus Baumanns Collection, als Agener Pflaume erhielt (unter welchem Namen auch sehr verschiedene Sorten gehen), viele Aehnlichkeit bemerkte, doch nur in nicht genügend vollkommenen Früchten, während recht vollkommene Früchte, wie ich sie von Diels Italienischer

Damascene, besonders in Nienburg öfters hatte, doch schon in der eigenthümlichen Gestalt von der Hyacinthpflaume abweichen, so daß ich Identität noch nicht habe statuiren können und Diels Italienische Damascene eine recht edle Frucht, für sich beschrieben habe. Noch führt Liegel III, S. 289, Nr. 76, eine Wahre Italienische Damascene auf, mäßig groß, blau, eiförmig-rund und Anfangs September reifend. Sie wird von der Obigen verschieden sein, da er sie indeß nicht näher beschrieb, ich auch ein Reis der Sorte von ihm nicht bekam, kann ich nicht näher urtheilen. Die obige Frucht findet sich deutlich in Christ's H.W.B. S. 366 als Italienische Damascene. Kraft S. 195 und Pomon. Francon., S. 148, Taf. 16, Nr. 32, auch Duhamel II, S. 108, haben zwar ähnliche, doch größere, auch schon Ende August reifende Früchte und ist zu bedauern, daß Duhamel nicht mit erwähnt, ob die Triebe glatt oder behaart seien. — Dittrich II, S. 280, hat eine Italienische Damascene, von der er, nach selbst erbauten Früchten eine etwas nähere Beschreibung geben will und sich zunächst auf Diels Frucht bezieht, die ihm auch sicher vorlag, irrt aber, wenn er meint, daß Liegel seine Frucht ganz nach Diels Angaben habe, während er doch urkheilt, daß die in Christs H.W.B. S. 366 vorkommende Frucht nicht seine Sorte sei. — Der Lond. Catal. hat S. 162 ohne Nummer eine Damas d'Italie, mit den Kennzeichen: Triebe unbehaart; Frucht purpurroth, rundlich, ablösig, 2. Qualität, reifend Anfangs Sept. Diese ist wieder mindestens die obige Sorte nicht, schon wegen der glatten Triebe. — Hogg im Manuale hat eine Italian Damask, und wird dieselbe Sorte haben als der Lond. Cat., deren Güte er aber mehr rühmt. Auch in Downings Werke, Ausg. von 1854, findet sich wohl dieselbe Frucht, bei der er sich auf Lindley's Guide bezieht.

Gestalt: die Frucht war in guten Jahren bei mir etwas größer als Liegel angiebt (nur 1" und fast so breit), doch oft noch ein wenig kleiner als die Figuren oben sie darstellen, die nach recht günstig gewachsenen Exemplaren gemacht sind, und waren meine Früchte 1¼" hoch und fast so breit und dick und nur 1873 hatte ich Früchte in der von Liegel angegebenen Größe. Am Kopfe ist sie bald merklich gedrückt, oft auch fast zugerundet, so daß sie dann etwas zu eiförmig neigte. Am Stiele ist sie meist wenig gedrückt; Bauch und Rücken sind fast gleichmäßig ausgebogen; die flache Furche theilt ziemlich oder wirklich gleich. Der Stempelpunkt sitzt bei den am Kopfe gedrückten Früchten etwas vertieft, bei den mehr gerundeten fast oben auf.

Stiel: ziemlich dick, stark rostfleckig, meist sanft gebogen, 5—7‴ lang, sitzt auf der Frucht flach vertieft.

Haut: fein, doch zähe, etwas säuerlich, läßt sich abziehen, ist in voller Reife schwarzblau. Zahlreiche goldfarbige Punkte fallen gleich deutlich ins Auge. Auch Rostflecken finden sich. Der Duft ist blau und dick.

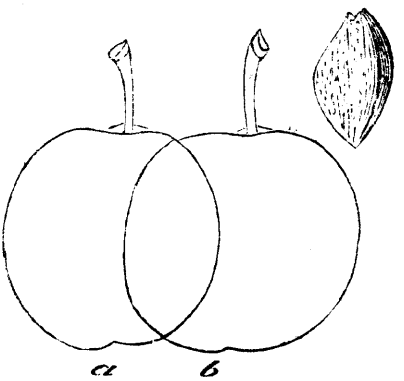
Das Fleisch ist fast goldgelb, in rechter Reife vom Steine ganz ablösig, fein, doch consistent, in voller Reife von recht süßem edlen Geschmacke. Vor voller Reife findet sich eine kleine Beimischung feiner Herbigkeit.

Der Stein ist dickbackig, 8‴ hoch, fast 6‴ breit, 4 dick, rauh, etwas verschoben oval, am Kopfe zugerundet, doch mit noch fühlbarem Spitzchen; der Bauch ist nach dem Kopfe hin, die Rückenkanten nach dem Stielende hin stärker ausgebogen; Bauchfurche breit und tief; Rückenkanten etwas flach; Mittelkante stärker vorstehend, erhebt sich etwas nach der wenig abgestumpften Stielspitze des Steins und wird oft scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in Zeinsen von Mitte bis gegen Ende Sept.; 1873 waren die Früchte am 20. Sept. völlig reif.

Der Baum wuchs bei mir rasch und gesund und wurde der Probezweig bald und reich tragbar. Sommertriebe lang und stark, gerade, nach oben etwas abnehmend, kurz behaart, beschattet grün, besonnt an der Sonnenseite braunröthlich, nach unten stark silberhäutig gefleckt, oft an größeren Stellen ganz mit Silberhäutchen überzogen. Blatt mittelgroß, flach, runzlig, breitelliptisch, zu oval neigend. Der Blattstiel ist meist ohne Drüsen oder es finden sich nur kleine am Blatte; nach Liegel stehen zwei Drüsen am Blatte. Augen klein, kurz, dreieckig, anliegend, sitzen auf flachen, flach doch deutlich gerippten Trägern. Oberd.

Nr. 275. Die Vakanzpflaume. Cl. 1: II, 2. A. Wahre Damascene, blaue Frucht; Cl. 6: II, 1. C. b.



Die Vakanzpflaume. * +, Ende Sept., September-Damascene.

Heimath und Vorkommen: Ist eine, schon lange bekannte Sorte, die zwar fast jährlich gut trägt und erst spät reift, auch ganz guten Geschmack und meist vom Steine ablösiges Fleisch hat, indeß doch durch andere, auch spät reifende Sorten, und namentlich in südlicheren Gegenden Deutschlands übertroffen wird. Das Reis erhielt ich von Diel. Statt des Namens Septemberdamascene, unter dem wohl die meisten Schriftsteller sie aufführen, habe ich lieber den oben stehenden beibehalten, da der Name theils nicht in allen Gegenden paßt und sie oft erst im October reift, theils der obige Name sie am besten von allen andern Sorten unterscheidet.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 224, die Septemberdamascene, mit den Synonymen Vakanzpflaume und Michaelispflaume. Kraft, Taf. 200; Pomon. Francon, II, Taf. XIV, Nr. 22; ists die Obige? Christ H.W.B., S. 377, Vollst. Pomol., II, S. 133. Am letzten Orte hat er nicht die rechte und wird Liegels Ansicht gegründet sein, daß er hier die Spanische Damascene beschrieben habe, welcher Irrthum sich auch im Teutschen Fruchtgarten, VIII, Taf. 29, findet. Pastor Meyer, Taf. III, Nr. 16, zu roth auch schlecht abgebildet und etwa auch nicht die rechte Sorte. T.G.M., 1810, Taf. 16, etwa auch nicht die rechte Sorte. Duhamel II, S. 110; Poit et Turpin, Taf. 143, Prunus feriarum. Der Lond. Cat., S. 162, Damas de Septembre, mit Synon. de Vacance. Auch hier ist die Aechtheit wenigstens etwas fraglich, weil die Farbe bloß als pourple und der Stein als nicht ablösig bezeichnet wird. Unter den Amerikanern hat sie nur Downing und erst in der Ausg. von 1869, S. 947; hinsichtlich der Güte bezeichnet er sie als poor fruit.

Gestalt: fast klein oder noch mittelgroß, hat die Form der Mirabellen. Kleinere Exemplare sind 12‴ hoch, 11‴ dick und etwas

weniger breit, bessere Exemplare jedoch um 1/4" größer. Nach Liegel ist die Gestalt fast regelmäßig herzförmig, (so bildet sie auch Pomon. Franc. ab) und liegt die größeste Breite mehr nach dem Stiele hin. Die Frucht, welche ich von Diel erhielt und mit Duhamels Beschreibung gut stimmt, der die Frucht als etwas oval abbildet und sie im Texte als etwas länglich, 13''' hoch und 12''' dick bezeichnet, sah ich in eiförmiger oder herzförmiger Gestalt, obwohl sie mir schon in allen meinen Wohnorten trug, noch nicht. Der stärkste Durchmesser lag bei meinen Früchten in der Mitte; die Rundung war etwas unregelmäßig, so daß sie bald nach dem Stiele, bald nach dem Kopfe hin etwas stärker abnahm, welche Veränderung in der Form bei Pflaumen häufig vorkommt. Bauch und Rücken sind ziemlich gleich ausgebogen; Furche bald flach bald tiefer, theilt meistens gleich; der Stempelpunkt sitzt unvertieft oder flach vertieft und oft erhebt die eine Seite der Frucht sich etwas über ihn.

Stiel: 6—7''' lang, behaart, stark rostfleckig, meist gerade, sitzt etwas vertieft.

Haut: ziemlich stark, läßt sich abziehen, ist nicht säuerlich, schwarzblau. Goldartige Punkte bemerkt man selbst unter dem Glase nicht; dagegen finden sich einzelne kleine Rostflecken. Der Duft ist hellblau und stark.

Das Fleisch ist etwas grünlichgelb, vom Steine ablösig, fein, von ganz angenehmen Geschmacke, dem der Herrenpflaume etwas ähnlich.

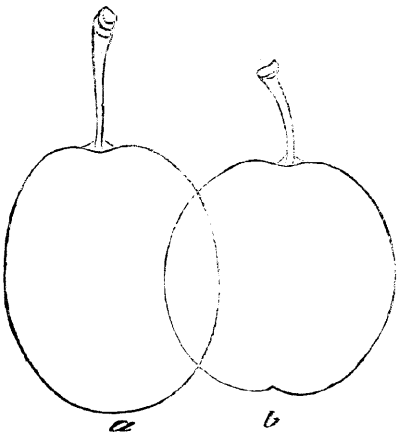
Der Stein ist für die kleine Frucht groß, 7—8''' hoch, 5 breit, stark 3''' dick, verschoben elliptisch, so daß der Bauch nach dem Kopfe hin, der Rücken nach dem Stielende hin stärker vortritt. Am Kopfe hat er ein scharfes Spitzchen. Backen mäßig rauh, nur etwas afterkantig; Bauchfurche breit und tief; Rückenkanten breit, flach; die Mittelkante steht nur etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt in meiner Gegend meist Ende September.

Der Baum wächst gesund und gut, und wird früh und reich tragbar. Er scheint, ähnlich den Bäumen der Mirabellen, keine beträchtliche Größe zu erlangen, und macht, wie diese, auch sehr viel kurzes Fruchtholz. Sommertriebe ziemlich lang und stark, behaart, kurzgliedrig, beschattet grün, besonnt etwas unansehnlich braunroth, nur wenig silberhäutig gefleckt. Blatt etwas klein, glänzend, stark runzlig, wellig gebogen, ziemlich breitelliptisch, oft mehr etwas eiförmig. Am Fruchtholze ist das Blatt flach, elliptisch, oft etwas umgekehrt langeiförmig. Der kurze Blattstiel hat keine Drüsen. Augen etwas bauchig konisch, spitz, etwas abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, deutlich gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 276. Bancalaris Frühdamascene. Cl. 1: II, 2. B. Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B, b.



Bancalaris Frühdamascene. Fast **, wohl †, erstes Drittel des Aug.

Heimath und Vorkommen: Liegel erzog diese gute, wohl noch wenig bekannte Frucht aus dem Steine der Johannispflaume von der dritten Generation und benannte sie nach Hrn. Apotheker Bancalari zu Marburg in Steiermark. Sie ist vom Steine ablösig und gehört zu den guten, recht frühen Pflaumen, wenn sie auch als eine Bereicherung der Pomologie gerade nicht angesehen werden kann. Den Pomologen ist sie jedoch, da sie vollträgt, zu weiterer Beachtung sehr zu empfehlen. Das Reis erhielt ich von Liegel und sah 1869 und 1870 bereits viele Früchte.

Literatur und Synonyme: Liegel beschrieb sie in seinem Werke noch nicht und gab erst in der Monatsschrift von 1856, S. 411, kurze Beschreibung unter dem Namen Bancalaris rothe Frühdamascene. Da es keine andere nach Herrn Bancalari benannte Damascene giebt und die Frucht, völlig reif, fast schwarzblau wird, kann das Beiwort wegbleiben.

Gestalt: Oval, oft zur umgekehrten Eiform neigend. Häufig ist sie etwas höher als breit und wenigstens hochaussehend, einzeln, in recht vollkommenen Exemplaren, so hoch als a; die meisten sind etwas kleiner und kürzer und einzeln wieder selbst rundlich wie Fig. b oben. Der Bauch sitzt in der Mitte, oft auch etwas mehr nach dem Kopfe hin. Rücken und Bauch finden sich etwas gedrückt; der Rücken hat zuweilen fast keine, meistens aber eine ziemlich oder wirklich tiefe

Furche, die bald gleich, bald etwas ungleich theilt. Der Kopf ist allermeistens etwas gedrückt und sitzt der starke Stempelpunkt sehr flach vertieft.

Stiel: mäßig stark, behaart, gerade oder sanft gebogen, stark rostfleckig, sitzt in enger, ziemlich tiefer Höhle, allermeist etwas unterwärts der sich erhebenden Bauchseite der Frucht.

Haut: mäßig stark, läßt sich abziehen, ist nur etwas säuerlich, in der Reife dunkelbraun, zuletzt fast schwarzblau, mit meistens zurückbleibenden, mehr rothen Stellen. Feine, etwas zerstreute Goldpunkte sind nur unter dem Glase sichtbarer. Einzelne feine Rostfiguren und Rostflecken finden sich. Der Duft ist hellbläulich und etwas leicht.

Das Fleisch ist fast goldgelb, zart, doch nicht weich, saftreich, vom Steine fast oder ganz ablösig, von edlem, süßen, durch angenehme feine Säure gewürzten Geschmacke.

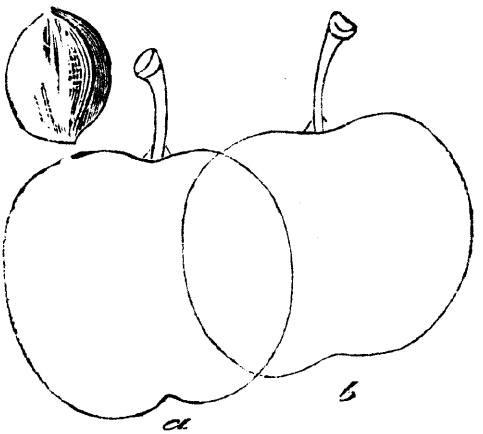
Der Stein ist aus vollkommenen Exemplaren 8 — 9‴ lang, 5 breit, 3 dick, häufig jedoch kürzer, mäßig rauhbackig, afterkantig, von Form den Steinen eigentlicher Zwetschen ähnlich, so daß er am Stielende eine kurze, vorgeschobene, wenig abgestumpfte, nach dem Bauche hin etwas übergebogene Spitze macht, und der Bauch nach dem Kopfe, der Rücken nach dem Stielende hin sich stärker ausbiegt. Die Bauchfurche ist ziemlich weit und tief, zackig; die Rückenkanten sind ziemlich breit und tritt die Mittelkante stark vor, wird auch nach dem Stielende hin oft scharf und ist da, wo die vorgeschobene Stielspitze beginnt, häufig abgeschnitten.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gleich nach, und theils noch mit der Johannispflaume, Frühen Fruchtbaren, Herrenpflaume und anderen, gleichzeitig mit der Gelben Frühzwetsche und Frühen Königspflaume, meist gegen Mitte August.

Der Baum wächst in der Jugend rasch und gesund, treibt aber bald gemäßigt und trägt voll. Die Sommertriebe sind lang, mäßig stark, behaart, unansehnlich braunroth, oft etwas violettbraun, stark silberhäutig gefleckt, oft mit Silberhäutchen überzogen und dadurch grau von Ansehen. Das Blatt ist etwas klein, flach oder flachrinnig, elliptisch; der Blattstiel hat keine Drüsen und finden sich nur einzelne kleine Drüsen am Blatte. Die Augen sind kurz, stumpf, etwas abstehend und sitzen auf nur etwas vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr 277. Liegels Blaue Reineclaude. Cl. 1: II, 2. b. Wahre Damascene, rothe Frucht; Cl. 6: II, 2. B, b.



Liegels Blaue Reineclaude. Fast ** †, Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Da früher die Pflaumen noch nicht mit genügender Sorgfalt beobachtet sind, und sich oft unvollständige oder ungenaue Angaben finden, hat es nicht fehlen können, daß in den Sortenbestimmungen sich Unsicherheiten und Verwirrungen finden. So kommen auch als Schwarze, Blaue, Violette Reineclaude verschiedene Sorten vor, obwohl diese Namen dieselbe Sorte bezeichnen sollen. Es schien mir nöthig, die Obige durch den gemachten Beisatz zu scheiden. Viele Autoren bilden ihre Blaue sive Violette Reineclaude schwarzblau, theils schwarz ab, beschreiben auch die Farbe dunkler, als daß man die Frucht unter die rothen Pflaumen rechnen könnte und es ist schwer zu sagen, welche Pomologen wirklich die obige Frucht meinen. Auch die angegebene Reifzeit von Anfang August bis Anfang September entscheidet nicht genügend, da z. B. in Darmstadt die Große Reineclaude, als Anfang Aug. reifend, von Günderode bezeichnet wird, während sie bei mir, in Kleinfahnern und Braunau, Anfang September reift. Liegel hat zuerst eine Violette Reineclaude, von der Blauen sive Violetten genügend geschieden. — Die Sorte ist ziemlich alt; eine Blue Gage kommt um 1770 schon bei Mawe und Hanbury vor, doch ist es von Dittrich wohl nur Muthmaßung, daß die Blue Gage aus England nach Frankreich gekommen sei. — Mein Reis erhielt ich ächt von Liegel.

Literatur und Synonyme: Liegel II, S. 248, Nr. 110, Blaue Reineclaude, Reineclaude bleue. Diel hat im Catal., Nr. 21, eine Schwarze Reineclaude; Farbe dunkelblau; Reifzeit Aug., Sept.; lobt die Sorte. — Günderode, S. 107, Taf. 21, Reineclaude violette, Blaue Reineclaude. Liegel meint, daß seine Blaue Reineclaude hier beschrieben werde und stimmen dafür auch manche Angaben in der Beschreibung. Das Colorit in der Abbildung ist allerdings ganz schwarzblau und stimmt es noch weniger, daß das Blatt eiförmig sein soll. — Christ H.W.B., S. 376, Schwarze Reineclaude (roth mit blauem Duft); Vollst. Pomol., S. 122, Blaue Reineclaude, Reineclaude violette. Auf seine, meist nur nachgeschriebenen Angaben ist zu wenig Verlaß, als daß man sagen könnte, ob er an beiden Orten dieselbe Sorte meint. T.O.G., XXI, S. 64, Taf. 6, und T.F.G., VI, S. 35, Taf. 14, Reineclaude violette, wiederholt, am letzten Orte nur die Beschreibung im T.O.G. — Sickler bekam seine hier beschriebene Sorte aus Frankreich herstammend aus dem ehemaligen Touraine, und sah Frucht nur erst auf Probezweige. Liegel glaubt, daß hier *seine* Violette Reineclaude be-

schrieben sei; das Colorit und die Abbildung ist fast ganz schwarz; Farbe sei ein dunkles Violett; doch stimmt für Liegels Ansicht, daß Sickler, nach Angaben aus Frankreich, bemerkt, daß der Baum in allem der Großen Reineclaude gleiche, also, wenigstens muthmaßlich, unbehaarte Triebe hatte. Reife bei Sickler im September. — Dittrich II, S. 225, hat eine Violette oder Blaue Reineclaude, Blue Gage, die wohl auch als Schwarze Reineclaude vorkomme. Das Reis erhielt er von Sickler und nimmt von ihm auch meist die Beschreibung, führt aber in den Namen und der Literatur Mehreres irrig an. — Pastor Meyer hat Nr. XXI, Taf. 3, Fig. 13, eine Blaue oder Violette Reineclaude, als blauroth und dunkelblau beschrieben; die Abbildung ist schlecht und mattroth. — Annales, III, S. 71, Reineclaude violette; Colorit ganz schwarzblau, im Texte violett foncé. — Auch Bivort im Album, IV, S. 154, hat als Reineclaude violette eine ganz schwarzblaue, ziemlich große Frucht. — Mas im Verger hat Nr. 2 eine als schwarzblau abgebildete, am Stiele kaum etwas abgestumpfte Frucht als Reineclaude violette, bezieht sich auf Nouveau traite des arbres fruit. — Duhamel, 1816, Tom. I, p. 185, Couverchel 1839, S. 380, die Annales, Bivorts Album, Dittrich, und nennt sie auch Pourple Guge, unter Bezugnahme auf Lindleys Guide, Hoggs Manual und Downing. So ausführlich auch seine Beschreibung ist, bleibt es doch ungewiß, ob er unsere Frucht meint, zumal bei der Angabe, daß die Sommertriebe kaum bemerklich behaart seien, er auch den Stein von anderer Form abbildet. — Lond. Cat. hat, S. 161, eine Azure Hative, mit Synon. Blue Gage, Black Perdrigon; Hogg im Manuale eine Blue Gage, mit Synon. Azure Hative und Blak Perdrigon; Farbe dark pourple; Triebe wollig; Reife Anf. Aug.; ist also Sicklers Frucht nicht. Downing in den verschiedenen Ausgaben hat, ohne Figur, eine Blue Gage, mit Synon. Azure hative, Black Perdrigon, Little blue Gage, die wohl aus England kam, also die Frucht des Lond. Cat. ist. Ob das unsere Frucht sei, bleibt sehr fraglich.

Gestalt: Gute Früchte haben Größe und Gestalt der Großen Reineclaude; Größe, nach Liegel, 15‴ hoch und breit, 16‴ dick. Meine Früchte erreichten diese Größe nur theils. Gestalt rund, an beiden Enden stark gedrückt. Die Furche theilt ungleich, ist nach Liegel unbedeutend, war aber an kleinen Früchten bei mir ziemlich tief, an größeren breit, flach, doch sehr sichtbar; der kleine Stempelpunkt liegt in flacher, bei großen Früchten weiter, ziemlich tiefer Senkung und springt neben ihm die Frucht gern etwas auf.

Stiel: dick, 7—8‴ lang, stark rostig, behaart, sitzt meist seicht vertieft, bei großen Früchten auch in weitgeschweifter, ziemlich tiefer Höhle.

Haut: dünn, nur ziemlich abziehbar, sehr wenig säuerlich. Farbe blauroth, an besonnten Stellen oft schwarz. Etwas beschattete Exemplare behielten bei mir größere, hellerrothe, oft noch schmutzig grüngelbe Stellen, mit rothen Punkten und Flecken gezeichnet. Goldfarbene Punkte sind nur stellenweise zahlreich. Auch Lederflecken finden sich ziemlich häufig. Der violettblaue Duft ist dick.

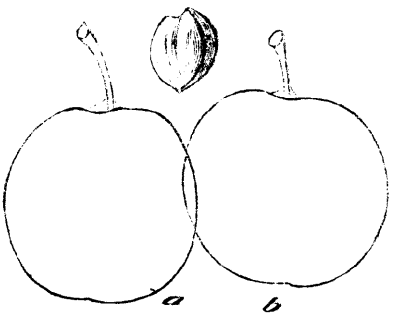
Das Fleisch ist fast goldgelb, vom Steine ganz ablösig, consistent, fein, nach Liegel von süßem, meist etwas weinsäuerlichen Geschmacke, den ich sehr angenehm süß, durch etwas feine Säure gehoben fand. Fleisch und Geschmack war sehr ähnlich als bei der Königspflaume von Tours, noch süßer.

Der Stein ist etwas verschoben oval, 8‴ hoch, 6 breit, fast 4 dick, dickbackig, ziemlich rauh, afterkantig; der Bauch biegt sich nach dem Kopfe etwas aus, der Rücken nach dem Stiele hin stark, so daß die kurze Stielspitze sich etwas überbiegt. Größte Dicke bald in der Mitte, bald etwas nach dem Stiele hin. Bauchfurche etwas zackig, eng und flach; Rückenkanten breit, treten stark vor; die Mittelkante steht nur etwas vor.

Reifzeit und Nutzung: Reift Anfang Sept., noch eben vor der Großen Reineclaude, theils mit ihr. Taugt auch wohl zum Trocknen sehr.

Der Baum wächst rasch und gesund und ist recht fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, fast gerade, nach oben wenig abnehmend, stark behaart, beschattet schön grün, besonnt unansehnlich, etwas matt und grau violettbraun, ziemlich zahlreich silberhäutig gefleckt. Blatt ziemlich groß, flach, oft muldig nach unten gebogen, breitlanzettlich, mit größter Breite meist mehr nach der Spitze hin. Der Blattstiel hat Drüsen. Augen konisch, spitz, abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, noch deutlich gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 278. **Frühe von Bergthold.** Cl. 1: II, 2. C. Wahre Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. C. b.



Frühe von Bergthold. ** †, reift mit der allerfrühesten. Précoce de Bergthold.

Heimath und Vorkommen: Diese wegen frühester Reife und Güte des Geschmacks sehr werthvolle Frucht dürfte von einem Orte den Namen haben, und vermuthet Hr. Mas im Verger, daß sie Englischen Ursprungs sein möge, welcher Annahme aber wohl entgegen steht, daß auch die Englischen Autoren sie mit dem französischen Namen Précoce de Bergthold nennen. Die Sorte hat durch edlen Geschmack, reiche Tragbarkeit, die sich auch bei mir schon in mehreren Jahrgängen bewährte und Reife noch etwas vor der Johannispflaume, gleichzeitig mit oder etwas vor der noch etwas kleineren und, nach dem Ergebnisse von fünf Jahrgängen, wo sie schon blühete, nicht eben so tragbaren von Flotow's Mirabelle, besonderen Werth und ist unter den allerfrühesten Sorten im Geschmacke wohl die edelste, wenn gleich die gleich nach ihr (1870 selbst noch mit ihr) reifende, größere, gleichfalls äußerst tragbare und edel schmeckende, auch für die Küche brauchbare Biondecks Frühzwetsche, für den, der nur Einen Pflaumenbaum frühester Reife pflanzen könnte, wohl noch etwas vorzuziehen sein dürfte. Im anhaltenden Regen springt sie, bei eintretender Reife, oft auf, was jedoch Biondecks Frühzwetsche auch thut. — Das Reis erhielt ich von Hrn. Präsidenten Mas.

Literatur und Synonyme: Mas Verger, Nr. 1, Précoce de Bergthold, mit guter Abbildung. Hogg führt die Sorte im Manuale auf. Downing, Ausg. von 1866 gedenkt ihrer nur ganz kurz, S. 391 eben so kurz, auch Elliott, S. 448; Beide geben die kurze Notiz nur nach Rivers Cataloge. In der Ausg. von 1869 hat Downing sie S. 938, mit kurzer Beschreibung, doch noch ohne Figur.

Gestalt: klein, meist etwas hochaussehend und mehr kurz oval, mit Druck an beiden Enden, als rund. Mas im Verger stellt sie etwas breiter als hoch dar. Meine Früchte waren 1868, 69 und 1870 1" hoch und dick und ein Geringes weniger breit. Häufig bildet die Frucht ein etwas verschobenes Oval, so daß nach dem Stiele hin der Rücken, nach dem Kopfe hin der Bauch über die andere Seite sich erhebt, und sie an beiden Enden mit etwas schräg liegender Fläche endet. Der Bauch sitzt fast in der Mitte und nimmt die Frucht oft nach einem Ende hin, bald nach dem Kopfe, bald nach dem Stiele hin, etwas stärker ab. Am Stiele ist sie etwas abgestumpft, auch am Kopfe allermeistens etwas gedrückt. Die ziemlich tiefe Furche theilt nicht ganz gleich. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, einzeln fast gar nicht vertieft, und, wenn der Bauch am Kopfende sich stärker erhebt als der Rücken, häufig etwas mehr nach der Rückenseite hin.

Stiel: 5—6‴ lang, etwas rostfleckig, behaart, fast gerade, sitzt in ziemlich enger, flacher Höhle.

Haut: fein, glänzend, etwas durchscheinend, in voller Reife ziemlich hochgelb, mit einzelnen, doch nicht häufigen und nur kleinen rothen Fleckchen. Der Duft ist weißlichgelb und leicht.

Das Fleisch ist fast goldgelb, vom Steine ganz ablösig, in voller Reife zart, doch mehr etwas fest als weich, saftreich, von süßem, vorzüglichen Geschmacke, der dem Geschmacke der Aprikosenartigen Pflaume ähnlich ist.

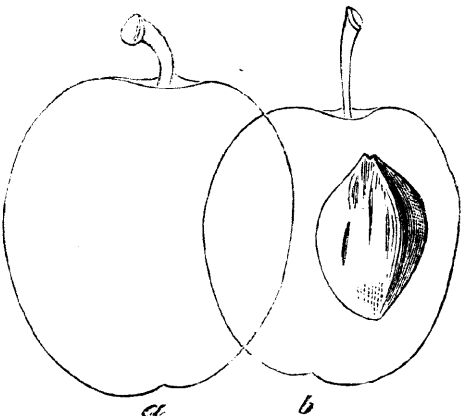
Der Stein ist klein, mäßig dickbackig, oval, mäßig rauh, doch ziemlich stark afterkantig; Bauchfurche seicht, meist verwachsen; Rückenkanten ziemlich breit; die Mittelkante steht etwas vor und wird oft scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nur 3—4 Tage nach dem Catalonischen Spilling, meist noch Ende Juli; 1870, wo die Blüthe spät eintrat, erst vom 6. August. Nach Beschaffenheit des Fleisches muß sie sich auch gut trocknen lassen.

Der Baum, der in der Jugend rasch treibt, hat die schwächere Vegetation der Mirabellen, zu denen die Frucht auch gehört. Sommertriebe an jungen Stämmen ziemlich stark und lang, behaart, schmutzig braunroth, beschattet grün, kurzgliedrig, sehr wenig gekniet, silberhäutig gefleckt, oder mit zersprengtem Silberhäutchen fast ganz überzogen, während dagegen schwache und kurze Triebe wenig silberhäutig sind. Das Blatt ist nicht glänzend, mäßig runzlig, elliptisch oder breitelliptisch, sehr seicht gezahnt. Der Blattstiel hat keine Drüsen oder diese sind klein und mit dem Blatte verbunden. Augen mäßig groß, fast klein, etwas bauchig konisch und stumpf, sitzen auf gut vorstehenden, wenig gerippten, fast wulstigen Trägern.

Oberdieck.

Nr. 279. Diels große weiße Damascene. Cl. 1: II, 2. C, Wahre Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, B, 3. b.



Diels große weiße Damascene. *, Ende Aug., Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Unter dem Namen Gros Damas blanc kommt schon bei Johann Bauchin, abstammend aus Spanien, eine Frucht vor; eine sorgfältigere Vergleichung der Beschreibungen und Angaben der Autoren über die Gros Damas blanc ergiebt aber, daß offenbar mehrere Früchte unter diesem Namen vorkommen, und habe ich die Obige, durch Beisetzung von Diels Namen von den übrigen geschieden. Diese ist an Güte durch manche neueren Früchte übertroffen, hat aber das Verdienst sehr reicher Tragbarkeit, auch der Haltbarkeit der Frucht im anhaltenden Regen, hat aber etwas zu weiches Fleisch, bleibt meist etwas säuerlich, ist vom Steine nicht ablösig und wird die zarte Haut der Frucht, wenn sie in stärkeren Winden gegen etwas anschlägt, sehr leicht beschädigt, bekommt große, schmutzige Flecke und darunter etwas schmutzig braunes Fleisch, das bald ganz verdirbt. Bei ihrer großen Tragbarkeit wäre sie etwa gut zur Spiritusbereitung zu benutzen. — Mein Reis erhielt ich von Diel.

Literatur und Synonyme: Diels Catalog, Nr. 31, Große weiße Damascene. Er bezeichnet sie als vortreffliche Frucht, mit gelbem, süßen, kraftvollen Fleische und sehr fruchtbar. — Liegel hat II, S. 160, Nr. 82 ebenfalls eine Große weiße Damascene, die er auch unter den Namen Al Erik, Ak Erik, Dschan Erik, aus der Türkei erhielt. Er bezieht sich auf Diels Frucht des Namens und paßt die Beschreibung ziemlich gut, auch war der erhaltene Stein davon dem der Dielschen Sorte anscheinend gleich, und differirt hauptsächlich nur die angegebene etwas frühere Reifzeit gegen meine Dielsche Frucht, da Liegel die Reife im letzten Drittel des August, gleichzeitig mit der Gelben Frühzwetsche reifend, setzt, welche Frucht aber, nach von Liegel erhaltenem Reise, merklich früher, als die obige zeitigte. Das von Liegels Sorte (II, S. 160) erst spät erhaltene Reis trug mir leider noch nicht. — Liegel beschrieb III, S. 104, Nr. 361, nach eine Duhamels Große weiße Damascene, die er für Duhamels Frucht des Namens hält (Duhamel S. 105, Taf 3, Fig. 2). Diese ist jedenfalls nicht unsere obige Sorte, da die Triebe von Liegel als unbehaart bezeichnet werden. Er hält diese Frucht

für die von Günderode und Barkhausen, S. 117, Taf. 23 beschriebene Sorte, was schon dadurch wahrscheinlich ist, daß auch Günderode die Triebe als unbehaart bezeichnet. Günderode hält auch diese Sorte für Duhamels Frucht, der aber leider den Baum nicht beschrieben hat. — Kraft II, Taf. 185, bildet eine Große weiße Damascene ziemlich klein ab, und Pomon. Francon., S. 139, Taf. XII, Nr. 20, hat eine völlig andere Große weiße Damascene, die zu zwetschenförmig und lang ist, auch schon Ende August reift. — Der Lond. Catal. hat S. 162, Nr. 23, eine Damas blanc, mit dem Synon. Damas blanc hatif, Gros, Damas blanc très hatif; Triebe unbehaart, Frucht dritter Größe vom Steine ablösig, erste Qualität reifend im September, so daß diese noch wieder eine andere Frucht sein wird. Hogg hat dieselbe Sorte im Manuale als White Damask, daneben aber gleich auch eine White Damson, mit Synon. Shailers white Damson, Triebe behaart, Frucht klein; ist also abermals eine andere Sorte. Dieselben Früchte als Hogg hat Downing Ausg. v. 1869, S. 952. — Es ist also über die White Damsons noch viel näher aufzuklären.

Gestalt: Die Form ist meist eioval, oft auch fast oval, aber meist nicht recht schön, indem fast immer die eine Seite der Frucht am Kopfe sich merklich erhebt, ja auch am Stielende höher ist als die andere. Bei nicht zu volltragendem Baume haben die Früchte die Größe der Figur a oben; $1^3/_4$″ lang, $1^1/_2$″ dick, 1‴ weniger breit; bei allzuvoll sitzendem Baume erreichen gut ausgewachsene Früchte doch noch die Größe der Figur b oben. Die größte Breite sitzt meist etwas mehr nach dem Stiele hin, oft auch in der Mitte, nach dem Stempelpunkt nimmt die Frucht allermeist stärker ab. Der Bauch ist etwas gedrückt, die ungleich theilende, meist flache Furche drückt den Rücken stark. Der Stempelpunkt sitzt flach vertieft, doch sehr selten auf der höchsten Spitze der Frucht, sondern unterhalb der sich über ihn erhebenden einen Seite der Frucht und etwas mehr nach dem Rücken hin.

Stiel: mittelstark, 7—8‴ lang, behaart, rostfleckig, meist gerade oder nur wenig gebogen, sitzt in weiter tiefer Höhlung, deren Rand an der Bauchseite stärker abfällt, als nach dem Rücken hin, wo sich die Seiten der Frucht etwas erheben und nur die in die Stielhöhle hineintretende Furche eine Vertiefung macht.

Haut: fein, zart, abziehbar, ziemlich stark säuerlich, etwas grünlichgelb, oft wirklich gelb, meist ohne Roth oder rothe Punkte, doch nehmen überreife Früchte einen röthlichen Schimmer an und nach Jahren finden sich auch wohl etliche rothe Flecken. Der Duft ist hellgelb und dünn.

Fleisch: gelb oder goldgelb, weich, saftreich, vom Steine nicht ablösig, von säuerlich süßem Geschmacke.

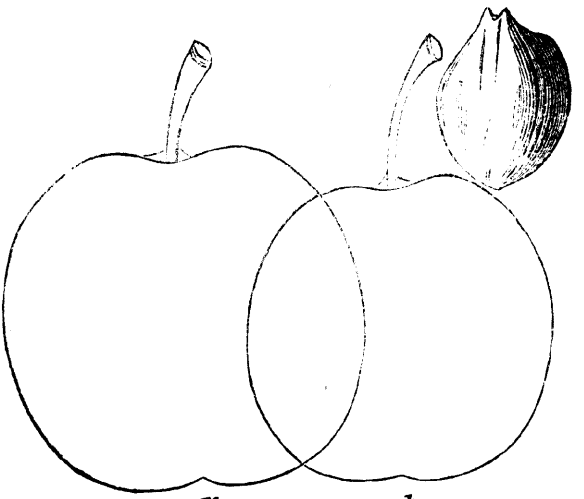
Der Stein hängt fest mit dem Fleische zusammen, ist an großen Früchten 1″ lang, fast 8‴ breit, $4^1/_2$‴ dick, ist dickbackig, verschoben spitzeiförmig, indem der Bauch nach der Spitze hin, der Rücken nach dem Stielende hin über die Eiform sich erhebt; auf dem etwas zugespitzt gerundeten Kopfe steht ein starkes vorstehendes Spitzchen, am Stielende rundet er sich fast eiförmig zu und macht kaum eine vorgeschobene Stielspitze. Die größte Dicke liegt mehr nach dem Stielende hin. Die Bauchfurche ist flach und eng, oft gezackt. Die Rückenkanten sind sehr breit und treten stark vor; die Mittelkante erhebt sich am meisten und wird nach dem Stielende hin ziemlich scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt ziemlich gleichzeitig mit der Großen Reineclaude nur eben nach ihr, Ende August oder Anfang September. Kann wohl nur zum frischen Genusse dienen. Vielleicht ließe die Sorte wegen ihrer großen Fruchtbarkeit sich mit Vortheil zur Spiritusbereitung benutzen.

Der Baum wächst gut und ist in meinen bisherigen Gärten immer bald und reich tragbar geworden. Sommertriebe ziemlich lang und stark, kurzgliedrig, kurz behaart, unansehnlich violettbraun, mit silberhäutigen Punkten und feinen, meist matten Flecken zahlreich besetzt, auch noch mit zerrissenen Silberhäutchen belegt. Blatt mittelgroß, runzlig, elliptisch, oft etwas zu breitlanzettlich neigend. Der Blattstiel hat Drüsen, die meist am Blatte sitzen. Augen etwas dreieckig, spitz, an kurzen Trieben konisch, spitz, abstehend, sitzen auf stark vorstehenden, mehr wulstigen als gerippten Trägern.

Oberdieck.

Nr. 280. Hulings treffliche Pflaume. Cl. 1: II, 2. C. Wahre Damascene, gelbe Frucht; Cl. 6: II, 3. A, b.



Hulings treffliche Pflaume **, Ende Aug., Anf. Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese große, Amerikanische Frucht wurde erzogen durch einen Hrn. Kleyser in Pensylvanien, und zuerst bekannt gemacht durch Dr. W. G. Halings in demselben Staate. Downing sagt von ihr, daß sie denselben Umfang, wie die Washington erreiche, oft 6" im Umfange und $2^1/_2$" Höhe habe und wird auch ihre Güte von den Amerikanern gerühmt. Nach meinen bisherigen Erfahrungen paßt sie indeß wenigstens für Norddeutschland nicht. Der schon etwas erstarkte junge Baum setzte mehrmals, nach guter Blüthe, wenig an; 1864 und 1867, wo die schon großen Früchte viele Hoffnung gaben, litten sie später an zu starkem Harzfluß und fielen theils ab. Auch 1867, wo die zuletzt noch sitzenden Früchte die oben dargestellte Größe erreichten, faß der junge Baum, wie diesmal fast alle anderen Pflaumen, recht voll, aber, da im August nasse Zeit erfolgte, durch die die Früchte zwar nicht aufsprangen, faulten die meisten doch schon am Baume an und fielen vor der Reife ab. Auch Liegel meint schon, daß sie wenig trage, und da das Fleisch vom Steine nicht ablösig und der Geschmack nicht vorzüglich ist, die Haut auch leicht durch Druck leidet, baut man sie, besonders in Norddeutschland lieber nicht an. Mein Reis erhielt ich von Hrn. Heinrich Behrens in Travemünde, weiter von Downing bezogen, nachher auch dieselbe Frucht noch wieder von Liegel.

Literatur und Synonyme: Downing Ausg. von 1854, S. 277, **Hulings superb**, mit dem Synonym **Keysers Plum**, ohne Figur; Ausg. v. 1866, S. 384, Ausg. von 1869, S. 922, wo sie auch das Synon. **Gloire de Newyork** hat, welches auch im Londoner Catalog im Anhange sich findet, das mit **Merveille de**

Newyork nicht zu verwechseln ist, die ich von Liegel habe, diese Sorte aber bei den Amerikanern nicht finde. Elliott S. 445, gleichfalls ohne Figur. — Hogg im Manuale hat als Synon. auch Gloire de Newyork, lobt die Frucht gleichfalls und setzt die Reife Ende Aug. Der Lond. Catal. führt sie im Anhange, S. 25, Nr. 61 auf. Liegel beschrieb II, S. 43, und nach ihm auch Dittrich III, S. 343, einen Rothen prachtvollen Huling, welche Frucht Liegel irrig von Bollweiler als Hulings superb erhalten hatte, bei der auch die Uebersetzung des Namens nicht richtig ist und wird diese Sorte wahrscheinlich Duanes pourple sein, da Elliott bemerkt, daß diese Frucht vielfältig als Hulings superb verbreitet worden sei. Die rechte Frucht beschrieb Liegel kurz in der Monatsschrift, 1850, S. 410, unter dem Namen Wahrer prachtvolle Huling, wo wenigstens der Name wieder nicht paßt, da die Frucht nach einer Person benannt ist und superb nicht prachtvoll bedeutet, die Frucht auch nichts Prächtiges hat.

Gestalt: Downing giebt diese als kugelförmig, etwas zur Eiform neigend, an; Elliott und Hogg als rundlich oval, und stellte sie sich bei mir in beiden Formen dar. Die Furche, welche auch Hogg als flach bezeichnet, war bei mir etwas stärker und theilt bald gleich, bald auch etwas ungleich. Rücken und Bauch sind fast gleich erhoben; die größte Breite liegt in der Mitte. Der Stempelpunkt liegt flach vertieft und erhebt sich zuweilen die eine Seite der Frucht merklich über ihn.

Stiel: stark, gerade, kurz behaart, mäßig rostfleckig, 8—11‴ lang (nach Elliot 1″ lang), sitzt oft oben auf, bald auch in flacher oder selbst ziemlich weiter und tiefer Höhle.

Haut: zähe, läßt sich abziehen, nicht stark säuerlich; Farbe gelbgrün, in Jahren grüngelb, fast gelb. Die Sonnenseite ist oft mit bluthrothen, etwas größeren Flecken und feinen Punkten, ziemlich reich angesprengt, die bei den meisten Früchten aber fehlen. Der Duft ist grünlich weiß und dünn.

Das Fleisch ist goldgelb, fein, saftreich, weinartig süß, von gutem Geschmacke. Nach Downing steht sie an Geschmacke der Großen Reineclaude nahe und in wärmeren Gegenden mag das der Fall sein. Vom Steine ist das Fleisch nicht ablösig, an dem es vielmehr sehr fest sitzt.

Der Stein ist nach allen Autoren nicht ablösig, 11 — 12‴ hoch, 8 breit, 5 dick, nicht stark rauh, von Gestalt verschoben breitelliptisch, mit kurzer vorgeschobener, etwas abgestumpfter Stielspitze. Der Bauch tritt nach dem Kopfe hin etwas, der Rücken nach dem Stielende hin stark vor; Bauchfurche weit und tief; Rückenkanten breit, ziemlich stark vorstehend; die Mittelkante tritt meist wenig, einzeln jedoch auch stark vor und wird dann scharf.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1864 14. Sept., 1867 1. Sept., gleichzeitig mit der Großen Reineclaude. Liegel setzt die Reife, für durchschnittlich wohl etwas spät, auch Mitte Sept. an. Wird nur für die Tafel und etwa noch zu Compot oder zum Einmachen brauchbar sein.

Der Baum wächst stark und prächtig und ist an seinen großen, flach ausgebreiteten, etwas weichen Blättern, welche die Zweige reich belauben, ziemlich kenntlich. Der starke Wuchs scheint jedoch nachzulassen, so wie der Baum tragbar wird. Sommertriebe stark, steif, behaart, nach oben wenig abnehmend, schmutzig violettbraun, beschattet grün, unten mit gelblichem Silberhäutchen gefleckt. Blatt recht groß, flach, nicht runzlig, weich von Gewebe, breitelliptisch, nach der Basis häufig stärker abnehmend und dann umgekehrt lang- oder breiteiförmig, stark und grob gezahnt. Augen stark, konisch, spitz, abstehend, sitzen auf wulstigen, stark vorstehenden, fast ungerippten Trägern.

Anm. Von der ähnlichen, ziemlich gleichzeitig reifenden Prinzens Kaiserreineclaude unterscheidet sie sich schon dadurch, daß letztere so wie auch Oullins Reineclaude, die auch etwas früher reifte, kahle Triebe haben.

Oberdieck.

Beerenobst.

Vorwort.

Dieses Heft, das Beerenobst enthaltend, wurde von unserem eifrigen Beerenobstzüchter und tüchtigem Kenner der zahlreichen Varietäten der hieher gehörigen Obstarten, Hofgärtner H. Maurer in Jena bearbeitet.

Es erscheint dasselbe, gegenüber den früheren Heften, als ein abgerundetes Ganzes, indem die Varietäten jeder Obstart in systematischer Anordnung aufgeführt sind. Damit ist natürlich nicht gesagt, daß dieses Heft alle Beerenobstsorten vollständig enthalte; Maurer hat getreu dem im 1. Hefte des Handbuchs von uns ausgesprochenen Grundsatze nur solche Sorten beschrieben, welche er selbst genügend beobachtet und bewährt gefunden hat.

Es mußte in diesem Heft von der seitherigen Anordnung, jeder beschriebenen Sorte ein ganzes Blatt zu widmen, abgegangen werden, um nicht eine Menge Raum unnöthig zu verschwenden; es ging dies um so eher, als die Sorten sämmtlich sogleich in systematischer Reihenfolge aufgeführt werden konnten und das Heft aus einer Hand hervorging.

In Betreff der bildlichen Darstellungen hielten wir es für passender, bei der sehr großen Aehnlichkeit der Beerenfrüchte einer Beerenobstart unter sich, nicht bloß eine Beere oder Beerentraube im Holzschnitt darzustellen und der Beschreibung beizugeben, sondern kleine Zweige mit Holz, Stacheln, Knospen, Blättern und Früchten darzustellen, um hierdurch eher ein bestimmtes Bild des Characters jeder Sorte zu geben. Dies erforderte aber lithographirte Tafeln, zu deren Beigabe, trotz des vermehrten Aufwands, sich der Herr Verleger im Interesse der Schrift gern bereit erklärte, was dankbar anzuerkennen ist. Es sind 36 Stachelbeeren auf 6 Tafeln, 12 Johannisbeeren und ebensoviel Himbeeren sowie Brombeeren auf abermals 6 Tafeln dargestellt, so daß das Heft 12 größere lithographirte Tafeln enthält.

Da das Beerenobstheft auch für sich ein abgeschlossenes Ganzes bildet, so hat der Herr Verleger eine besondere Ausgabe desselben unter einem Separattitel veranstaltet, die wir denjenigen der zahlreichen

Freunde dieser interessanten und schätzbaren Früchte besonders empfehlen, welche nicht das Illustrirte Handbuch der Obstkunde halten.

Die Cultur der Beerenfrüchte hat in neuerer Zeit einen großen Aufschwung genommen.

Englische, französische, belgische, amerikanische und deutsche Züchter bemühten sich, neuere und bessere Sorten zu erziehen; besonders glücklich war de Jonghe in Brüssel in Bezug auf Johannisbeeren, Borchers in Herrenhausen und Simon Louis in Metz bezüglich der Himbeeren, Englische Züchter und Maurer in Bezug auf Stachelbeeren; mehrere amerikanische Züchter in der Erziehung neuer Brombeersorten.

Die Cultur der Beerensträucher ist ebenfalls mit der Einführung neuer und werthvoller Varietäten in Deutschland weiter gediehen und sehr vervollkommnet worden. Von Gartenbesitzern und Ausstellern, welche reiche Beerenobstsortimente cultiviren, sind zu nennen außer dem Verfasser dieses Buchs, Hofgärtner Maurer in Jena, dessen Collection sehr bedeutend ist, der Director a. D. F. Fürer in Stuttgart, welcher durch Einführung zahlreicher neuer Varietäten aus England und Amerika manche werthvolle Varietät bei uns einbürgerte; Hofgartenmeister Borchers in Herrenhausen, welcher ein reiches Sortiment Beerenobst in der Obstplantage zu Herrenhausen zieht. Neuester Zeit hat Herr Generalkonsul Ladé in Geisenheim ebenfalls größere Sortimente von Beerenobst in seinen Gärten in Cultur genommen und das Pomologische Institut in Reutlingen besitzt ebenfalls eine ausgedehnte Sammlung der besten Beerenobstsorten, über welche in den Taschenbüchern für Pomologen, welche das Institut jährlich herausgibt, manche interessante Beobachtungen niedergelegt sind.

Was die von Maurer benutzte Literatur betrifft, so ist diese nicht bedeutend; das neue amerikanische Werk von Fullner über Beerenobst erschien erst nach fast vollendetem Druck dieses Heftes; es wurde vorzüglich nur auf Pansners Monographie der Stachelbeeren, auf die kurzen Notizen im Catalog der Horticultural Society und auf die Schrift von Borchers über Obstbau hingewiesen.

Wir empfehlen dieses Heft unsern pomologischen Freunden zu freundlicher Aufnahme bestens.

Jeinsen und Reutlingen den 20. November 1867.

Die Redaktion des Illustr. Handbuchs:
Oberdieck. Dr. Ed. Lucas.

Einleitung.

Unter Beerenobst verstehen wir zunächst die Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren, also bei uns im Freien fortkommende Sträucher und Halbsträucher, welche zu 2 ziemlich verschiedenen Familien gehören und zwar die Stachel- und Johannisbeeren zu den Grossularieen, die Himbeeren und Brombeeren zu den Rosaceen.

Es ist wesentlich, daß wir zunächst die botanischen Unterscheidungs-Merkmale beider Familien und der dorthin gehörigen Beerenobstgattungen und Arten näher erörtern.

Die Familie der Grossularieen (Stachel- und Johannisbeere) umfaßt Sträucher mit regelmäßig gebildeter Blüthe, mit einem mit dem Fruchtknoten verwachsenen Kelch, mit meist 5theiligem, abwelkenden Saume, meist 5 Blumenkronblättern, 5 Staubfäden und einem 2 bis 4spaltigen Griffel; die Frucht ist eine vielsamige Beere.

1) Ribes L. Johannisbeere. Die Repräsentanten der Gattung Ribes haben einen bauchigen Kelch; gefärbte, zurückgeschlagene Zipfel und rundliche, benagelte (eine Röhre bildende) Kronblätter.

Das Wort Ribes kommt von Ribus, der arabische Name eines Sauerampfers, Rheum Ribes L. und wurde schon 1488 von Hidenberger auf die nordische Johannisbeere Ribes Joannis übertragen.

R. Uva crispa L., die Stachelbeere, (französisch Groseiller epineux, englisch Gooseberry), in Deutschland auch Kloster-, Kraus-, Kreuzbeere ꝛc. genannt, ist ein buschiger, 2—3′ hoher Strauch, der unter jeder Knospe einen starken, 3theiligen Stachel trägt; die jungen Triebe sind mit gekrümmten Borstenstacheln reich besetzt, während das alte Holz zuletzt wehrlos wird; die Blätter sind rundlich, stumpf, 3—5lappig, eingeschnitten gezähnt, flaumhaarig und zuletzt oft glatt; die 1—3blüthigen Blüthenstiele tragen braunröthliche, widrig riechende Blumen.

Man unterscheidet 3 Unterarten:

1) R. U. c. vulgare (S. et M.) mit kugeligen, flaumhaarigen, bei der Reife oft glatten Früchten; sie ist die Stammart und findet sich sehr häufig in Hecken und an Mauern sowie an ungebauten Stellen verwildert, die grünlich gelben Beeren sind erbsen- bis haselnußgroß, während sie in Gärten und Weinbergen eine bedeutendere Größe erreicht.

2) R. U. c. Grossularia L. ist das (französische Groseillier); hat dicke, kugelige Beeren, die mit drüsigen Borstenhaaren besetzt sind; ist minder häufiger als die vorige, doch wohlschmeckender wie diese.

3) R. U. c. reclinatum L. mit fast stachellosen, zurückgeschlagenen Zweigen und elliptischen großen, vollkommen glatten, meist purpurrothen Beeren, wird nur in Gärten kultivirt.

Diese Spielarten sind vorzugsweise in England so veredelt und gekreuzt worden, daß in der Pansnerschen Monographie der Stachelbeeren 966 Sorten aufgeführt werden, grüne, gelbe, weiße, rothe, von der Größe einer Erbse bis zu $1^1/_2$ Unzen schwer und $7^1/_2$" Umfang.

Ueber die geographische Verbreitung der Stachelbeere nach Norden sagt Prof. Chr. Schübeler: „Die Stachelbeere wird in den niedrigeren Gegenden des südlichen Norwegens stellenweise wild wachsend gefunden, z. B. in den Stiften Christiania und Christiansund. Verschiedene veredelte Varietäten findet man überall bis nach dem Ranneffjord $61^1/_4{}^0$ n. Br.; eine nördlichere Grenze ist von dieser Beere nicht bekannt.

A. Die Frucht.

a) Aeußere Merkmale.

Die Form der Stachelbeere ist rund oder länglich. Zur Bestimmung der Gestalt nehme man zwei durch die Mitte der Beere gehende Linien an und zwar die eine vom Stiel bis zum Kelche, welche die Länge bestimmt, die Längenachse; die andere aber, welche die erstere rechtwinkelig, in der Mitte der Frucht oder den dicksten Theil derselben durchschneidet und die Dicke anzeigt, und nenne diese die Querachse.

Nach Thompson kommen folgende Formen bei den Stachelbeeren vor: rund, rundlich, länglich-rund, länglich, oval, verkehrt eiförmig, eiförmig; wir können nur als wesentlich verschiedene Formen betrachten: rund, oval, elliptisch, birnförmig, eiförmig. Bei der runden Form sind die beiden Durchmesser gleich; bei der ovalen und elliptischen die Längsachse größer als die Querachse, aber die bedeutendste Ausdehnung liegt in der Mitte der Frucht; die ovale Frucht ist am Stiel und Kelch sanft abgerundet, die elliptische nach beiden spitz-zulaufend; bei

der birnförmigen Gestalt liegt der größte Querdurchmesser unterhalb, bei der eiförmigen oberhalb der Mitte der Beere.

Zur Unterscheidung der Stachelbeersorten hat man bei der genauen Untersuchung und Beschreibung der Beeren auf folgendes zu achten:

1) die Beeren müssen vollkommen reif sein;

2) die Beeren müssen von gesunden und gut kultivirten Stöcken genommen werden;

3) man nehme als Kennzeichen zur Beschreibung der Beeren die Erscheinung als Merkmal an, die bei der Betrachtung aller Früchte am meisten vorherrschend sich zeigt.

Die Größe der Beeren wird nur im Allgemeinen als sehr groß, groß, mittelgroß und klein angegeben; sie ändert sich bekanntlich sehr nach der Kultur, dasselbe gilt von ihrem Gewicht, welches bei derselben Sorte oft größer, oft geringer erscheint.

Die Oberfläche der Schale ist entweder behaart oder unbehaart. Ganz vollkommen glatt ist übrigens selten eine Beere, indem man bei vielen ganz glatt scheinenden mit der Loupe sehr feine Wolle erblickt; außerdem zeigt es sich, daß sonst scheinbar glatte Beeren in manchen Jahrgängen und Böden auch einzelne Haare haben.

Bei den mit Haaren besetzten (haarigen) Beeren hat man zu sehen:

1) auf die Stärke der Haare, welche entweder schwach, oder mehr oder weniger stark sind. Die schwachen sind meistens weich und gekrümmt oder wie Wolle, wollig, die starken aber an der Basis gerade und an der Spitze steif und dornenartig, kegelförmig und sind nicht selten oben und unten von verschiedener Farbe;

2) auf die Länge der Haare, da man kurze und lange annimmt. Die Größe der längsten beträgt etwa $1^1/_2$ Linien. Diese Begriffe sind zwar relativ, aber durch die Uebung im Untersuchen lernt man bald mehr oder weniger lange Haare unterscheiden;

3) auf die Menge der Haare, nach welcher die Beeren mit vielen oder wenigen Haaren besetzt, also dicht- oder dünnbehaart sind;

4) auf die Vertheilung der Haare, indem sie entweder einzeln stehen und regelmäßig vertheilt sind, oder beinahe regelmäßig neben einander stehen, welches bei den dichtbehaarten der Fall ist;

5) auf die Farbe der Haare, die man ebenso bestimmt, wie die der Schale;

6) auf die Spitze der Haare, welche nicht selten mit einer knopfförmigen, weißen, durchsichtigen oder auch farbigen Drüse besetzt ist.

Der Stiel ist entweder einfach und trägt nur eine Beere, oder er ist beinahe von der Mitte an zweitheilig und trägt zwei Beeren.

Mehr Beeren als zwei an einem Stiele, wie bei den Johannisbeeren, kommen bei den Stachelbeeren nicht vor.

Ferner ist der Stiel lang oder kurz, stark oder schwach, glatt oder rauh.

Bei den Stachelbeeren hat man ferner auf die Färbung der Haut, der Adern und der Haare zu sehen.

Die vorkommenden Hauptfarben sind: roth, ambrafarbig, grün, gelb und weiß. Bei diesen Arten der Farbe bestimmt man noch die Intensität derselben durch die Wörter hell und dunkel, welche man vorsetzt, z. B. dunkelgrün, hellroth. Es kommen auch bei den der freien Einwirkung der Sonne ausgesetzten Beeren, besonders aber bei den überreifen, welche dunkler werden, Uebergänge aus einer Farbe in die andere vor; z. B. bei den Rothen ins Braune oder Schwarze; die weiße Farbe erscheint meistens mit Grün vermischt.

Nicht selten ist die Färbung in der Nähe des Kelches verschieden gegen die auf der übrigen Schale, gewöhnlich lichter und diese Verschiedenheit ist auch noch bei manchen fortan besonders zu bemerken.

Manche Beeren sind auf der Oberfläche der Haut nicht ganz einfarbig, sondern haben Punkte, Flecken, Streifen von verschiedenen Farben, besonders aber roth — und sind also bunt, besonders auf der Sonnenseite. Diese Farbenzeichnung kommt insgemein bei gelben und weißen Sorten vor.

Die Farbe der Haut über den Samenschnüren (den Gefäßen innerhalb der Frucht, von denen aus die Samen ernährt werden) und Adern ist gewöhnlich verschieden von der der ganzen Oberfläche, gewöhnlich etwas lichter, zuweilen aber andersfarbig und wird ebenso wie die Farbe der ganzen Oberfläche der Beere bestimmt.

Die Farbe der über den Adern befindlichen, oft mikroskopisch kleinen Punkte ist ebenfalls zu bemerken und anzugeben. Diese Punkte (wahrscheinlich Drüsen), sind undurchsichtig, aber verschieden von der Farbe der Haut und der Adern, am häufigsten gelblich und weißlich. Bei den rauhen und haarigen Beeren ist die Farbe der Haare zu beobachten und zwar von der ersten Entwickelung der Beere an. Bei einer weißen Sorte fand Pansner die seltene Erscheinung, daß die Haare auf den kaum hervorgetretenen Fruchtknoten das schönste Scharlachroth zeigten, welches aber beim ferneren Wachsthum der Beere bald verschwand.

b) Innere Merkmale.

Gewöhnlich bestimmt man blos die Reifzeit als frühreifend und spätreifend, oder früh- und spätzeitigend. Die Reifzeit kann schon im Monat Juni sein, ist aber gewöhnlich erst im Monat Juli und August.

Sie läßt sich nach dem Datum nicht genau angeben, da sie von gar mancherlei Umständen abhängt. Blos dieses scheint als Resultat mehrerer Beobachtungen festzustehen, daß sie etwa 4 Monate nach der ersten Erscheinung der Blüthe eintritt. Je früher also ein Stock blüht, desto früher zeitigen seine Beeren.

Die Stachelbeere ist eine vielsamige Beere: sie enthält ein saftreiches, dünnzelliges Fruchtfleisch, in welchem an den Gefäßbündeln, die innerhalb der Schale sich hinziehen und als hellgrün oder sonst hellgefärbte Adern erscheinen, angeheftet und mit der Spitze nach innen gebogen, die Samen liegen. Die Zahl der Samen ist sehr verschieden, wie auch die Farbe des Fleisches korrespondirend mit der der Schale, bald hellgelb, bald grünlich, bald weißlich, bald hellroth ꝛc. erscheint.



Fig. 1.

Der Geschmack des Saftes und des Fleisches ist angenehm süß-weinsäuerlich oder gewürzt säuerlich-süß, ohne große und durch Worte scharf zu bestimmende Verschiedenheiten. Bei manchen Beeren ist die Schale mit einer dichten Fleischparthie innen bedeckt nnd erscheint dann dicker; diese Beeren sind gewöhnlich von geringerer Güte und häufig zu säuerlich.

B. Unterscheidungsmerkmale an dem Strauche.

Auf das Kennzeichen, das man an den Zweigen zu beobachten hat, war man früher gar nicht aufmerksam. Man bemerkte blos höchstens starke und schwache Zweige, den Trieb langer Schosse. Thompson beobachtete diese Kennzeichen zuerst und charakterisirt die Sorten durch die Richtung der Zweige: a) aufwärts, b) seitwärts, c) abwärts stehend. Auch auf die Farbe ist bei der Beschreibung zu achten.

Die Stacheln des Stachelbeerstrauchs sind eigentliche Stacheln, wie bei dem Rosenstock und von der Rinde, auf welcher sie zwar fest sitzen, besonders in der Jugend, abzubrechen. Sie stehen auf einem Blattkissen (pulvinar) und erscheinen eigentlich als eine Art von metamorphosirten Nebenblättern, also als eine Stipularbildung; sie stehen einzeln, zu zweien, als auch zu dreien neben einander.

Bei den Blättern ist zu bemerken, ob sie die gewöhnliche Gestalt haben, ob sie durch größere oder kleinere Einschnitte getheilt sind; ferner auf ihre Größe, auf die Beschaffenheit der oberen und unteren Fläche, die zuweilen glatt, glänzend und fettig anzufühlen, bei andern wollig und haarig ist. — Auch ist die Farbe zu beachten. Bei einigen Sorten sind im Frühjahre die jungen Blätter mehr oder weniger braun, welche Farbe aber beim ferneren Wachsen wieder verschwindet. Die

Blätter sind in 3 Haupteinschnitte getheilt und haben haarige Stiele. Sie sitzen wechselsweise an den Zweigen und erscheinen zugleich mit den Blüthen aus einer gemeinschaftlichen Knospe.

Man kann hier sagen, die Pflanze bildet einen kleinen schwachen, oder einen starken robusten Strauch; je nach der Richtung der Zweige wird derselbe eine rundliche, geschlossene oder gespreizte Bildung haben, was besonders als ein charakteristisches Merkmal zu betrachten ist.

Classification.

Der verstorbene Kaiserlich Russische Staatsrath v. Pansner, der zuletzt in Arnstadt lebte, ist als die bedeutendste Autorität in Bezug auf die Classification und Beschreibung der Stachelbeeren zu betrachten. Wir können alle früheren Autoren übergehen, zumal die von der Londoner Gartenbaugesellschaft, in deren beschreibendem Catalog festgehaltene Classification fast ganz mit dem Pansner'schen System, wie es in dem Werk „Pansner-Maurer, Versuch einer Monographie der Stachelbeeren" angewendet ist, übereinstimmt.

Der Catalog der Horticultural Society unterscheidet die Stachelbeeren:

1) nach der Farbe in: Rothe, Weiße, Gelbe und Grüne;
2) nach ihrer Haut in: glatte, behaarte und borstige;
3) nach ihrer Güte in: sehr gute, mittelgute und geringe;
4) nach dem Astbau in: Sträucher mit aufrechten, hängenden und gespreizten Aesten.

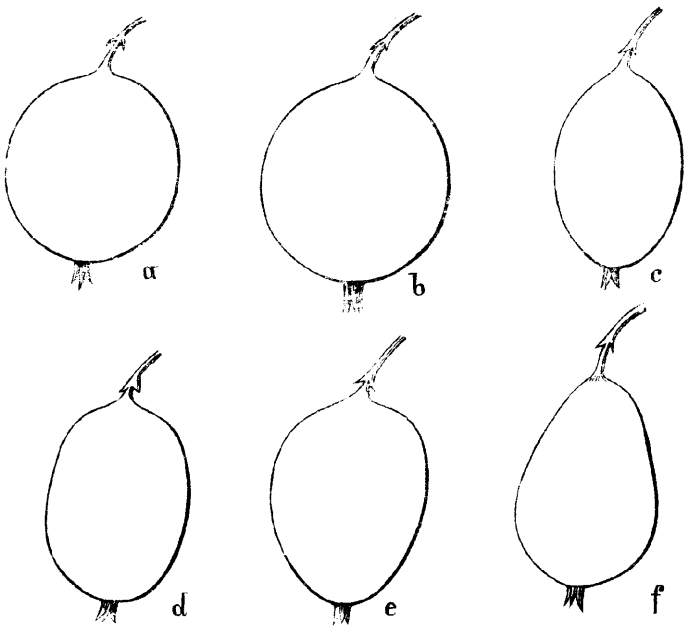
Pansner theilt die Stachelbeeren ein:

1) nach der Farbe in folgende 4 Klassen:
   I. Rothe Stachelbeeren,
   II. Grüne „
   III. Gelbe „
   IV. Weiße „
2) nach der Oberfläche der Schale je in 3 Ordnungen:
   A. glatte Früchte,
   B. wollige „
   C. haarige „
3) nach der Form in je 6 Unterordnungen:

1. runde Früchte (Fig. 2a.) 2. rundliche Früchte (Fig. 2b.) 3. elliptische Früchte (Fig. 2c.) 4. längliche Früchte (Fig. 2d.) 5. eiförmige Früchte (Fig. 2e.) 6. birnförmige Früchte (Fig. 2f.)

Es wäre am Platz gewesen noch eine V. Klasse,
„ambrafarbige"
aufzustellen, allein wir wollten von dem Pansner'schen System nicht

Fig. 2.



abweichen und lassen sich auch jetzt noch diese bräunlich gelben Beeren theils zu den gelben, theils zu den grünen Sorten ohne Zwang, einordnen.

Gibt man bei einer uns als neu vorkommenden Stachelbeersorte die Klasse, Ordnung und Unterordnung und zugleich Güte und Reifezeit an, so hat man schon eine ganz gute, kurze Beschreibung.

Die hier angewendeten Abkürzungen sind leicht, verständlich und meist allbekannt; * deutet, wie gewöhnlich, den Werth für die Tafel, † für ökonomische Verwendung an, die Verdoppelung der Zeichen zeigt den höheren Werth für diesen oder jenen Zweck an.

v. P. Pansn. bedeutet immer Pansner.

Maur. B. O. bedeutet Maurer, das Beerenobst unserer Gärten, Stuttgart, bei Aue.

Die Abkürzungen der Monate u. s. w sind selbstverständlich.

Lond. Cat. der Catalog der Horticultural Society in London.

Down. bedeutet Downing the fruits and fruit trees of America.

Ich bemerke noch, daß die fast von Niemand angenommenen deutschen Namen, mit denen Pansner die Stachelbeersorten umtaufte, hier nicht weiter beachtet wurden.

Die Uebertragungen des Sinnes der englischen Namen ins Deutsche nehmen sich oft sonderbar genug in der deutschen Sprache aus, z. B. Green Willow, grüne Weide, allein es konnten nicht andere willkürlich gewählte Namen dafür gegeben werden und es mögen diese Uebersetzungen doch auch zum Verständniß der englischen Namen für Viele werthvoll sein.

Systematisch geordnete Beschreibungen der anerkannt werthvollsten Stachelbeersorten.

I. Rothe Stachelbeeren.

No. 1. Conqueror, Worthington. (Der Eroberer.) **†† Ende Juli.
I. A. 2. Roth, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte englische Sorte, die schon Christ und Dittrich empfehlen.

Synonyme und Literatur: Christs Hdb. 807, Dittr. 3. Bd. pag. 610, Maurers B.O. pag. 48.

Gestalt: groß, von rundlicher Form.

Schale: glatt, dick, dunkelroth, Adern heller.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; dient für alle Zwecke.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: Pansner führte unter Conqueror Staffords dieselbe Sorte auf.

No. 2. Rifleman, Grave. **††! Ende Juli od. Anf. Aug. Fig. 1.
I. A. 2. Roth, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine englische Sorte, deren Erzieher unbekannt ist und die ich aus Holland empfing.

Synonyme und Literatur: siehe Monogr. 21 und Maurers B.O. pag. 16 und 48, deutsches Obstk. VI. Sect. 2. Lieferung. In dem Londoner Catalog findet sich diese Sorte nicht, ebenso fehlt sie in Downing, während derselbe eine andere Sorte unter Rifleman Leigh's empfiehlt.

Gestalt: sehr groß, von rundlich elliptischer Form, jedoch kommen zuweilen Früchte von rundlicher und andere von rein elliptischer Form vor.

Schale: dick, glatt, trüb karmoisinroth, nach dem Kelch hin lichter werdend, die schmutzige, gelbe Grundfarbe durchschimmernd; Adern hellroth, mit weißlich gelben Punkten.

Geschmack: bei völliger Reife gewürzhaft und süß.

Reifezeit und Nutzung: die Frucht reift Ende Juli oder Anfangs August und hält sich einige Wochen, eignet sich vorzugsweise zur Weinbereitung, aber auch zu jedem andern Zweck.

Wuchs: kräftiger Strauch mit aufwärts strebenden Zweigen, die mit großen Stacheln stark besetzt sind.

Bemerkungen: eine wegen ihrer Größe und Schönheit zu empfehlende Sorte.

No. 3. Achilles, Jared. *†† Ende Juli.

I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine ältere englische Sorte, deren schon Christ und Dittrich gedenken und die ich wie die vorige aus Holland erhielt.

Synonyme und Literatur: Monogr. 7, Christs Handbuch pag. 804, Dittrich 3. Bd. 606.

Gestalt: sehr groß und von elliptischer Form.

Schale: glatt, dick, hellroth, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Dient sowohl zum Rohgenuß, als für andere wirthschaftliche Zwecke.

Wuchs: kräftig, mit etwas seitwärtsstehenden Zweigen, die wenig bewehrt sind.

Bemerkungen: eine für den Markt empfehlenswerthe Sorte.

No. 4. Black Seedling, (Schwarzer Sämling.) **†† Ende Juli.

I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: auch diese empfehlenswerthe Varietät empfing ich 1850 von Pansner.

Synonyme und Literatur: Monogr. 47.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, glatt, carmoisinroth, Adern lichter mit gelblich und grünlich weißen Punkten, wenig durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Juli und läßt sich für alle Zwecke verwenden.

Wuchs: kräftig mit abwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: eine des Anbaues würdige Sorte.

No. 5. British Hero, Collin. (Brittischer Held.) **†† Ende Juli.

I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: von Möhring in Arnstadt empfangen, der sie wahrscheinlich von Pansner erhielt.

Synonyme und Literatur: Monogr. 112.

Gestalt: groß, elliptisch und zuweilen eiförmig.

Schale: glatt, dick, kirschroth, auf schmutzig grünem Grunde, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; verwendbar zu jedem wirthschaftlichen Zwecke.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: eine gute, große Frucht.

No. 6. Defiance, Leigh. (Die Herausforderung.) *† Ende Juli.
I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: von Möhring in Arnstadt empfangen, gute Varietät.

Synonyme und Literatur: Monogr. 40.

Gestalt: sehr groß, elliptisch.

Schale: dünn, glatt, an der Sonnenseite dunkelpurpurroth; Adern röthlich weiß, mit weißlich gelben Punkten, wenig durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; zu Tafel und Wein.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen u. wenigen Stacheln.

Bemerkungen: ähnlich wie Achilles, Jared.

No 7. **Echo.** (Echo) **† Ende Juli, Anfang August.
I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, großfrüchtige Sorte empfing ich im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: soviel mir bekannt geworden, ist dieselbe noch nirgend beschrieben.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: etwas dick, glatt, dunkelroth.

Geschmack: bei völliger Reife süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August.

Wuchs: kräftig und hart gegen ungünstige Witterung.

Bemerkungen: der Kultur und Verbreitung würdig.

No. 8. Highlander, Logan. (Der Hochländer.) **† Ende Juli und Anfang August.
I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1850 von Pansner empfangen und seitdem viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Monogr. 44.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: glatt, dünn, karmoisinroth, Adern grünlich gelb, rothe einzelne Flecken.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfangs August.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen, die mit wenigen Stacheln versehen sind.

Bemerkungen: empfehlenswerthe Sorte.

No. 9. Jolly Miner, Greenhalgh. (Schöner Bergmann) **††
Ende Juli.
I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: von Döll in Eisenberg im Jahre 1845 erhaltene Sorte, die wegen ihrer Schönheit und Größe alle Beachtung verdient.

Synonyme und Literatur: Monogr. 139, Maur. B.O. pag. 15 u. 48.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form. Von dieser Sorte habe ich öfters Früchte von 2 und 2½ Loth, auch schwerere gehabt.

Schale: glatt, dick, schmutzig kirschroth auf grünem Grunde, Adern hellgrün, nicht durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Bei völliger Reife eine Tafelfrucht 1. Ranges.

Wuchs: sehr kräftig, Zweige abwärts mit wenig Stacheln.

Bemerkungen: die Frucht soll nach Pansner wenig Kerne haben, was ich nicht bestätigen kann.

No. 10. Jolly Printer, Eckersley. (Schön-Drucker.) **† Anf. Aug.
I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne großfrüchtige engl. Sorte empfing ich vor ca. 22 Jahren von Hofgärtner Döll in Eisenberg und habe sie viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Monogr. 18, Maur. B.O. pag. 15 u. 48.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: etwas dick, glatt, schmutzig kirschroth, grünlich durch die Haut scheinend; Adern hellroth mit weißen Punkten.

Geschmack: säuerlich süß.

Reife und Nutzung: Anfangs August; für alle Zwecke.

Wuchs: sehr kräftig, mit seitwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: eine reichtragende, empfehlenswerthe Sorte.

No. 11. Liberty. (Die Freiheit.) **† Ende Juli.
I. A. 3. Roth, fein, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: ebenfalls von Pansner im Jahr 1850 erhaltene gute Sorte.

Synonyme und Literatur: Monogr. 52.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: etwas dick, glatt, mordoréeroth, Adern lichter mit gelben Punkten, wenig durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: Strauch von mäßigem Wuchs mit seitwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

No. 12. London. **†† Anfang August.
I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese noch unbeschriebene, aber keineswegs neue Sorte wurde bereits im Jahre 1839 bei einem Gewicht von 29 Skrupel in Chester und dann 1842 in Thatto Heath bei einem Gewicht von 31 Skrupel 13 Gr. prämirt. Außerdem erhielt sie 1843 in Davenham, bei 32 Skrupel und 1844 in Nottingham bei 35 Skrupel verschiedene Preise. — Ich empfing dieselbe von Hofgarten-Inspektor Borchers in Herrenhausen.

Gestalt: sehr groß, elliptisch, zuweilen länglich.

Schale: dick, glatt, dunkelroth.

Geschmack: säuerlich süß.

Reife und Nutzung: Anfang August. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig.

Bemerkungen: eine der größten aller bekannten Stachelbeeren.

No. 13. Roaring Lion, Farrow. (Brüllender Löwe.) *†† Ende Juli oder Anfang August. Fig. 3.
I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine sehr verbreitete, gute, engl. Preisfrucht, die auch Downing empfiehlt.

Synonyme und Literatur: Monogr. Nr. 61 und Maur. B.O. pag. 16 und 45. Deutsches Obstk. VI. Section 1. Lieferung.

Gestalt: groß und von rein elliptischer Form.

Schale: glatt, dick, kirschroth, Adern grünlich gelb mit grünlichen Punkten und vielen durch die Haut scheinenden rothbraunen Flecken.

Geschmack: säuerlich süß.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli oder Anfangs August. Kann als Tafelfrucht, zur Weinbereitung und sonstigen Zwecken verwendet werden.

Wuchs: kräftiger, harter Strauch mit abwärts stehenden, stark mit großen Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: diese Sorte wurde in den Jahren von 1824 bis 1831 auf den Ausstellungen zu Ellesme, Nantwich, Oswestry, Disley, Huyton und Woodstock bei einem Gewicht von 25—29 Skrupel prämiirt.

Soll nach Pansner wenig Kerne (Samen) haben, was ich nicht bestätigen kann.

No. 14. Wonderful red, Brown. (Wundervolle Rothe.) **†† Ende Juli oder Anfang August. Fig. 2.

I. A. 3. Roth, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine englische Sorte, deren Züchter unbekannt ist.

Synonyme und Literatur: siehe Monogr. 58 und Maur. B.O. pag. 16 und 48. Deutsches Obstk. IV. Section 1. Lief.

Gestalt: sehr groß, von rundlich elliptischer Form, zuweilen beim Stiele eingedrückt, wodurch die Frucht in zwei Hälften getheilt oft eine eckige Gestalt erhält.

Schale: glatt, dick, dunkelkirschroth, an der Sonnenseite fast schwarzbraun, Adern mit apfelgrünen und grünlich weißen Punkten durch die Haut scheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli und Anfangs August; verwendbar sowohl für die Weinbereitung als auch zum Rohgenuß.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen, welche mit ziemlich starken Stacheln besetzt sind.

Bemerkungen: Die Frucht ist leicht erkennbar an ihrer eigenthümlichen, eckigen Form und ihrer fast schwarzen Färbung an der Sonnenseite. Sie erhielt bei einem Gewicht von 27—32 Skrupel in Nottingham, Ormskirck, Huntingdon und Westpoint in den Jahren 1832 bis 1841 verschiedene Preise.

No. 15. Alexander, Mather. **†† Anfang August.

I. A. 4. Roth, glatt, länglich.

Heimath und Vorkommen: eine schon von Christ angeführte Sorte, die mir von Pansner mitgetheilt wurde.

Synonyme und Literatur: Monogr. 110, Christs Handb. 805.

Gestalt: groß, länglich.

Schale: glatt, dünn, karmoisinroth, Adern grünlich gelb, durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Anfangs August; verwendbar zu jedem wirthschaftlichen Zwecke.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: Thompson führt sie als haarig an.

No. 16. Cheshire Sheriff, Adam. (Landrichter von Cheshire) **† Ende Juli.

I. A. 4. Roth, glatt, länglich.

Heimath und Vorkommen: alte und viel verbreitete, schon von Christ und Dittrich empfohlene Sorte. Ich erhielt sie von Pansner.

Synonyme und Literatur: Christs Handb. 802, Dittrich 3. Band 604, Monographie 106.

Gestalt: groß, von länglicher Form.

Schale: dünn, glatt, purpurroth, Adern theils gelb, theils hellroth, ziemlich durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: Strauch kräftig, Zweige seitwärts, mit wenigen Stacheln versehen.

Bemerkung: gleicht Achilles Jereds.

No. 17. Monstrueuse, (Monstreuse.) *† Ende Juli und Anf. August.

I. A. 4. Roth, glatt, länglich.

Heimath und Vorkommen: Die größte aller mir bekannten Stachelbeeren. Ich empfing dieselbe aus Holland und habe bisher nichts über ihren Ursprung erfahren können. Die Züchter von Lancashire so wenig als Pansner führen keine Sorte unter dieser Bezeichnung.

Literatur und Synonyme: Findet sich noch nirgend beschrieben.

Gestalt: sehr groß, von länglicher Form.

Schale: dick, glatt, hellroth, auf der Sonnenseite dunkler, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anf. August. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig mit seitwärtsstehenden Zweigen, die mit wenigen starken Stacheln versehen sind.

Bemerkungen: sollte ihrer auffallenden Größe wegen in keiner Sammlung fehlen, bedarf aber eines günstigen Standortes.

No. 18. Bank of England, Walker. (Bank von England.) *†† Ende Juli.

I. A. 5. Roth, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: auch diese Sorte empfing ich von Pansner und habe sie viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Monogr. 101.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: dünn, glatt, dunkelroth, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli, eignet sich für alle Zwecke.

Wuchs: mäßig mit seitwärtsstehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: der Kultur und Verbreitung würdig.

No. 19. Plough-boy, Grundy. (Bauernjunge.) *† Ende Juli.

I. A. 5. Roth, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte empfing ich von Möhring in Arnstadt und halte sie der Vermehrung und Verbreitung würdig.

Synonyme und Literatur: Monogr. 100.

Gestalt: groß und eiförmig.

Schale: etwas dick, glatt, blutroth, Adern lichter mit röthlich gelben Punkten, durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; für die Tafel und zur Weinbereitung.

Wuchs: kräftig mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: empfehlenswerthe Sorte.

No. 20. Rockwood, (Felsenbusch.) **†† Ende Juli oder Anfang August. Fig. 4.

I. A. 5. Roth, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: eine gute, englische, stark verbreitete Sorte.

Synonyme und Literatur: Maurers B.O. pag. 16 und 48. Deutsches

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: glatt, dünn, kirschroth, auf röthlich gelbem Grunde über die ganze Beere gesprengt, Adern lichter mit grünlich gelben Punkten, stark durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli und Anfangs August, eignet sich sowohl zum Rohgenuß als für sonstige Zwecke.

Wuchs: üppig wachsende Sorte mit seitwärts stehenden Zweigen, die mit mittelgroßen Stacheln stark besetzt sind.

Bemerkungen: Pansner hält diese Sorte nicht für ächt, während ich nach nochmaligem Bezuge aus verschiedenen Quellen und öfteren Vergleichen sie dennoch dafür halten muß.

No. 21. Sportsman, Chadweck. (Der Jäger) *†† Ende Juli und Anfang August.

I. A. 5. Roth, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: von Pansner erhaltene engl. Sorte.

Synonyme und Literatur: Monogr. 104.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: dick, glatt, morderéeroth, Adern lichter mit grünen Punkten, wenig durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August. Verwendbar für alle wirthschaftlichen Zwecke.

Wuchs: kräftig mit aufwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: sehr tragbar und sonst empfehlenswerth.

No. 22. Bloodhound, Greave. (Bluthund.) **† Ende Juli.

I. C. 1. Roth, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, großfrüchtige Sorte empfing ich im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: soviel mir bekannt, ist diese Sorte noch nicht beschrieben.

Gestalt: sehr groß, rund.

Schale: dünn, haarig, purpurroth.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärtsstehenden Zweigen.

Bemerkungen: empfehlenswerthe Varietät.

No. 23. High Sheriff, Perth. (Oberrichter.) *† Ende Juli.
I. C. 1. Roth, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: dieſe intereſſante, zwergartige Sorte empfing ich im Jahre 1845 von Döll in Eiſenberg. Es iſt die einzige Zwergſorte, die mir bis jetzt vorgekommen.

Synonyme und Literatur: Panſn. Monogr. Nr. 200. Chriſts Handb. 804, Maur. Beer.O. pag. 15 und 48.

Geſtalt: groß von runder Form.

Schale: dünn, haarig, dunkelroth.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für die Tafel und Haushalt.

Wuchs: zwergartig, gedrängt, mit aufwärts ſtehenden Zweigen und geſchlitzten Blättern.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht enthalten.

No. 24. Queen Mab, Williamson. (Königin Mab.) *†† Anfang Auguſt. Fig. 7.
I. C. 1. Roth, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: dieſe vorzügliche Varietät empfing ich vor 22 Jahren durch die Güte des verſtorbenen Hofgärtner Döll, dem verdienten Roſenzüchter in Eiſenberg, ohne daß es mir möglich wurde, über ihren Urſprung etwas zu erfahren.

Synonyme und Literatur: Keen's seedling Monogr. 187; Maurers B.O. pag. 48.

Geſtalt: groß, rund, zuweilen etwas unregelmäßig geformt.

Schale: dünn, mit wenigen ſteifen, rothen Haaren beſetzt, kirſchroth, Adern lichter mit vielen gelben Punkten, wenig durchſcheinend.

Geſchmack: bei völliger Reife ſüß und angenehm.

Reifezeit und Nutzung: Anfangs Auguſt, hält ſich längere Zeit und dient für alle Zwecke.

Wuchs: kräftig, mit ſeitwärts ſtehenden, ſchlanken Zweigen, die mit kurzen Stacheln beſetzt ſind.

Bemerkungen: die Behaarung der Früchte dieſer Sorte iſt je nach dem Alter der Pflanze verſchieden.

No. 25. Victory, Rawlinson. (Der Sieg.) **†† Ende Juli und Anfang Auguſt. Fig. 6.
I. C. 1. Roth, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: eine ältere engliſche Varietät unbekannten Urſprungs, die ziemlich verbreitet iſt und ſchon von Chriſt empfohlen wurde.

Synonyme und Literatur: Siegende (Christ). Christs Handb. IV. Thl. 17. Cap. pag. 807. Monogr. 179.

Gestalt: groß, nach Christ sehr groß. Variirt bezüglich der Form zuweilen und liefert dann Früchte von mehr rundlicher Gestalt.

Schale: dünn, dunkelkirschroth, fast schwarz, Adern pfirsichblüthe-roth mit röthlich weißen Punkten, ziemlich durchscheinend und stark behaart.

Geschmack: sehr aromatisch und süß.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli und Anfangs August. Eignet sich für jede Verwendung.

Wuchs: sehr kräftig.

Bemerkungen: sehr empfehlenswerthe, reichtragende Varietät.

No. 26. Alicant. (Alicant.) **†† Ende Juli, Anfang August.

I. C. 2. Roth, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, empfehlenswerthe Sorte empfing ich im Jahre 1845 von Döll in Eisenberg.

Synonyme und Literatur: Maur. Beer.O. pag. 15 und 48.

Gestalt: groß von rundlicher Form.

Schale: dünn, behaart, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli, Anf. August. Brauchbar für die Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: bei Gelegenheit der Pomologen-Versammlung im Jahre 1860 in Berlin als der Kultur und Verbreitung würdig empfohlen.

No. 27. Companion, Hopley. (Der Gefährte.) **† Ende Juli.

I. C. 2. Roth, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: auch diese ausgezeichnete Sorte verdanke ich Herrn Möhring in Arnstadt, der für die Verbreitung richtiger Sorten viel gethan.

Synonyme und Literatur: Monogr. 223. Lancashire Catalog.

Gestalt: sehr groß, von rundlicher Form.

Schale: dünn, haarig, dunkelroth, Adern kirschroth, wenig sicht-bar, wenig durchscheinend.

Geschmack: gewürzhaft, süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: sehr kräftig mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: macht starke Sommertriebe.

No. 28. Drum-Major, Cololough. (Der Regiments-Tambour.) ** Ende Juli und Anfang August.

I. C. 2. Roth, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: diese sich durch Größe und Schönheit auszeichnende Sorte empfing ich im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben.

Gestalt: sehr groß und rundlich geformt.

Schale: etwas dick, stark behaart, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig, mit seitwärts stehenden, stark mit Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: eine sehr zu empfehlende Varietät.

No. 29. Emperor, Smith. (Kaiser.) **†† Ende Juli. Fig. 8.

I. C. 2. Roth, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine sehr empfehlenswerthe englische Sorte, deren Erzieher unbekannt ist

Synonyme und Literatur: nicht bekannt.

Gestalt: sehr groß, von rundlicher Form, bei dem Stiele etwas eingedrückt.

Schale: dünn, stark mit langen, steifen Haaren besetzt, dunkelroth, Adern lichter.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli, verwendbar für alle Zwecke.

Wuchs: Strauch kräftig, Zweige abwärts gebogen.

Bemerkungen: diese Sorte ist wenig bekannt und verbreitet.

No. 30. Peace Maker, Oliver. (Meisterstück.) *† Anf. August.

I. C. 2. Roth, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte empfing ich vor längerer Zeit direct aus Holland.

Synonyme und Literatur: Monogr. 342, Maur. B.O. pag. 19 u. 46.

Gestalt: groß, rundlich.

Schale: dünn, haarig, kirschroth, Adern lichter, etwas durchscheinend.

Reife und Nutzung: Anfangs August.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: reichtragend und gut.

No. 31. Red, Beaumont (Rothe.) **†† Ende Juli u. Anf. Aug.
Roth, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: diese englische Sorte empfing ich direct aus Holland.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. Nr. 236. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: sehr groß, von rundlicher Form.

Schale: etwas dick, haarig, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August. Brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: des Anbaues und der Verbreitung würdig.

No. 32. Black prince, Shipley. (Schwarzer Prinz.) *†† Ende Juli.
I. B. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: von Möhring in Arnstadt im Jahre 1856 erhalten.

Synonyme und Literatur: Monogr. 149.

Gestalt: sehr groß von elliptischer Form.

Schale: dünn, wollig, dunkelroth, Adern nicht sichtbar, nicht durchscheinend.

Geschmack: bei gehöriger Reife süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für jeden wirthschaftlichen Zweck.

Wuchs: sehr kräftig mit abwärtsstehenden und ziemlich bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: Pansner bezeichnete diese Sorte als nicht wohlschmeckend, was ich nicht bestätigen kann.

No. 33. Guido red, (Rother Guido.) **† Ende Juli.
I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine von Frauendorf empfangene sehr gute, englische Varietät.

Synonyme und Literatur: nicht bekannt.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form, einige walzenförmig.

Schale: etwas dick, haarig, dunkelroth, Adern lichter, nicht durchscheinend.

Geschmack: gewürzhaft.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: interessant wegen ihrer zuweilen vorkommenden walzenförmigen Gestalt.

No. 34. Keen's Seedling, (Keen's Sämling) **†† M. u. E. Juli.

I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine aus England erhaltene Sorte, die auch von Downing empfohlen wird.

Synonyme und Literatur: Monogr. 148, Downing Fruits und Fruit, Trees of Americas, Maur. B.O. pag. 16 u. 48.

Gestalt: groß, von rundlich elliptischer Form.

Schale: etwas dick, haarig, purpurroth, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende Juli. Verwendbar zu allen wirthschaftlichen Zwecken.

Wuchs: kräftig, Zweige abwärts mit wenigen Stacheln.

Bemerkung: die Haare dieser Sorte sind ganz dunkelroth.

No. 35. Lancashire Lad, Harthorn. (Knabe von Lancashire.)

*† Mitte Juli.

I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Im Jahre 1850 von Pansner empfangen.

Synonyme und Literatur: Monogr. 285. Lancashire Lass, Woodwards Whitesmith, im Lond. Cataloge.

Gestalt: groß. elliptisch.

Schale: dick, haarig, kirschroth auf röthlich gelbem Grunde, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: säuerlich süß.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Nach dem Lond. Catalog eine Frucht 2. Ranges.

Wuchs: sehr kräftig mit aufrecht stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: nach meinen und den Beobachtungen von Downing eine nur zu empfehlende Varietät.

No. 36. Overall, Bratherton. (Ueber Alle.) **†† Ende Juli. F. 10.
I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine gute ältere englische Varietät unbekannten Ursprungs, die bereits viel verbreitet ist.

Synonyme und Literatur: Monogr. 309. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1. Lief. Maur. B.O. pag. 16 und 48.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn und mit einzelnen starken Haaren besetzt, rosenroth, Adern lichter.

Geschmack: angenehm süß.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für jeden Zweck.

Wuchs: mittelgroßer Strauch mit abwärts stehenden, ziemlich mit Dornen besetzten Zweigen.

Bemerkungen: den Liebhabern der haarigen Varietäten wegen ihrer Tragbarkeit und sonstigen guten Eigenschaften bestens zu empfehlen.

No. 37. Prince Boy. (Junger Prinz.) **† Mitte Juli.
I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: von Pansner im Jahre 1850 erhalten. Eine wenig verbreitete Sorte.

Synonyme und Literatur: Monogr. 277, Maur. B.O. 48.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, haarig, fast schwarzroth, Adern wenig sichtbar, etwas durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Mitte Juli.

Wuchs: kräftig, mit abwärtsstehenden Zweigen, und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: Geht auch unter Prime Boy.

No. 38. Prince Regent, Boardmann. (Prinzregent.) *† M. Juli.
I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte empfing ich von Döll in Eisenberg im Jahre 1845.

Synonyme und Literatur: Monogr. 260. Maurer, B.O. pag. 15 und 48. Im Londoner Catalog ist diese Sorte als Boardmans British Prince beschrieben.

Gestalt: sehr groß, elliptisch.

Schale: etwas dick, haarig, purpurroth, Adern röthlich weiß, durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Mitte Juli.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: nach dem Londoner Catalog 2ter Qualität, dem ich nicht beipflichten kann.

No. 39. Red Warrington. (Rothe Warringtonbeere.) **†† M. Juli.
I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1850 von Pansner empfangen. Eine sehr verbreitetete und beliebte Sorte.

Synonyme und Literatur: als Synonyme hat der Londoner Catalog: Arton, Arton Seedling, Volunters Monogr. 266. Christs Hdb. 807. Dittr. 609. Lancashire Cat.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, haarig, scharlachroth, Adern lichter durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Mitte Juli; Frucht 1ten Ranges.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: geht auch unter Vittoria Dennys.

No. 40. Royal Forrester. Ende Juli.
I. C. 3. Roth, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine von Möhring in Arnstadt im Jahre 1856 erhaltene Varietät.

Synonyme und Literatur: Monogr. 288.

Gestalt: groß von elliptischer Form.

Schale: dünn, haarig, kirschroth, Adern lichter, etwas durchscheinend.

Geschmack: gewürzhaft, angenehm, süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für jeden wirthschaftlichen Zweck.

Wuchs: sehr kräftig mit seitwärtsstehenden Zweigen.

Bemerkungen: nach Pansner „eine schöne Beere."

No. 41. Top Sawyer, Capper. (Oberſäger.) **†† Ende Juli. F. 9.

I. C. 3. Roth, haarig, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: vielverbreitete und bekannte engliſche Varietät, die ſchon vor beinahe 50 Jahren bei 26 Skrupel Gewicht in Wynburnbury und Cheshire gekrönt wurde, deren Züchter man jedoch nicht kennt.

Synonyme und Literatur: Monogr. 254. Deuſches Obſtk. VI. Sect. 1. Lieferung. Maurers B.O. pag. 48.

Geſtalt: ſehr groß, von rund elliptiſcher Form.

Schale: dünn und mit ſtarken rothbraunen Haaren beſetzt, wenig durchſcheinend, cochenillaroth, nach dem Kelche zu lichter, Adern pfirſichblütheroth mit grünlichen und gelblichen Punkten.

Geſchmack: aromatiſch und angenehm ſüß.

Reifezeit und Nutzung: Ende Juli, verwendbar für jeden Zweck.

Wuchs: kräftiger Strauch mit abwärts ſtehenden Zweigen.

Bemerkungen: eine durch alle Neuheiten bisher noch nicht übertroffene Sorte.

No. 42. Twig'em, Johnson. (Dünnzweigige.) *† Anf. Aug. Fig. 5.

I. C. 3. Roth, haarig, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: eine der edelſten engl. Varietäten, deren Züchter unbekannt iſt. Sie gehört zu den älteren, aber bis jetzt unübertroffenen Sorten, ſchon Chriſt empfahl dieſelbe.

Synonyme und Literatur: Chriſts Handb. pag. 804. Monogr. Nr. 171, deutſches Obſtk. VI. Sect. 1. Lieferung. Maurers B.O. pag. 12 und 48.

Geſtalt: ſehr groß, von rein elliptiſcher Form, während ſie Panſner als rund bezeichnet.

Schale: dünn, ſchwach behaart, roſenroth.

Geſchmack: ſüß und angenehm.

Reifezeit und Nutzung: Anf. Auguſt; eine Tafelfrucht, die ſich auch für andere Zwecke vortheilhaft verwenden läßt.

Wuchs: ziemlich kräftiger Strauch mit auffallend ſchwachen langen aufwärts ſtehenden Trieben und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: dieſe Sorte trägt nur mittelmäßig, iſt aber ſonſt ſehr zu empfehlen.

No. 43. Farmer's Glory, Berry. (Ruhm des Pächters.) **††
Anfang August.

I. B. 5. Roth, haarig, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Sorte empfing ich im Jahre 1848 direkt aus England.

Synonyme und Literatur: Monogr. 157, Maur. B.O. pag. 16 u. 48.

Gestalt: sehr groß von elliptischer Form.

Schale: dünn, wollig, dunkelroth, Adern nicht sichtbar, wenig durchscheinend.

Geschmack: vorzüglich.

Reife und Nutzung: Anfangs August. Verwendbar zu jedem wirthschaftlichen Zwecke.

Wuchs: kräftig mit abwärtsstehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: empfehlenswerthe Varietät.

No. 44. Rob Roy, (Königskleid.) **† Ende Juli.

I. C. 5. Roth, haarig, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: diese schöne englische Varietät empfing ich direkt aus Holland und habe sie viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Monogr. 335. Der Londoner Catalog hat diese Sorte auch.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: dick, wenig starke Haare, dunkelroth, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: sehr kräftig mit aufwärtsstehenden Zweigen, die mit wenige starken Stacheln besetzt sind.

Bemerkungen: Pansner bezeichnet sie als „sehr frühreifend", was nach meinen Beobachtungen nicht der Fall ist.

II. Grüne Stachelbeeren.

No. 45. Lord Byron, Peat. *† Ende Juli.

II. A. 1. Grün, glatt, rund.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte stammt aus der Möhring'schen Sammlung in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 345.

Gestalt: groß, rund.

Schale: glatt, dünn, apfelgrün, Adern gelb, sehr durchscheinend.

Geschmack: säuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für die Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: in dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht enthalten.

No. 46. Duke of Bedford, Yate. (Herzog von Bedford.) ** Ende Juli, Anf. August.

II. A. 2. Grün, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, großfrüchtige, schon Christ bekannte Sorte empfing ich von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Christs Handb. pag. 812. Duke of Yorck, Alcocks Leigh's Riflemann, Dumpling Scotsh beat Jam, Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: sehr groß von rundlicher Form.

Schale: dick, glatt, schmutzig, dunkelgrün, wenig durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anf. August. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: nicht zu verwechseln mit Duke of Bedford's Liptrot's: gelb, glatt, elliptisch.

No. 47. Green Gage, Pitmaston. (Grüne Pflaume.) *†† E. Juli.

II. A. 2. Grün, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: diese von Downing und Loudon empfohlene vorzügliche engl. Sorte empfing ich von Pansner.

Synonyme und Literatur: Cat. d. Lond. Hort. Soc. Monogr. 381.

Gestalt: sehr groß, von rundlicher Form.

Schale: dünn, glatt, grasgrün, Adern blaßgrün, sehr durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für alle wirthschaftlichen Zwecke.

Wuchs: Strauch von mäßigem Wuchs mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: ich halte diese von Pansner beschriebene Sorte für Green gage Pitmaston und nicht für Green gage Horsefield's.

No. 48. Sparcklet, Knight. (Die Funkelnde.) ** Ende Juli.

II. A. 2. Grün, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: diese schöne und wohlschmeckende Sorte empfing ich im Jahre 1850 von Pansner.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 50.
Gestalt: sehr groß, von rundlicher Form.
Schale: glatt, dünn, blaßgrün, durchscheinend.
Geschmack: süß und angenehm.
Reife und Nutzung: Ende Juli. Tafelfrucht.
Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen.
Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht beschrieben.

No. 49. Aaron, Lovart. *†† Mitte Juli. Figur 11.
II. A. 3. Grün, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Englischen Ursprungs, doch ist der Züchter derselben nicht bekannt.
Synonyme und Literatur: Deutsches Obstc. VI. Sect., 1. Lief., Maur. B.O. pag. 16 u. 40.
Gestalt: sehr groß und von länglicher Form.
Schale: glatt, dünn, blaßgrün, mit hellen Adern.
Geschmack: süß und angenehm.
Reifezeit und Nutzung: Ende Juli, conservirt sich nicht.
Wuchs: kräftig mit langen, aufrecht stehenden Zweigen.
Bemerkung: eine sehr empfehlenswerthe Varietät.

No. 50. Green Ocean, Wainmann. (Grünes Meer.) *†† M. Juli.
II. A. 3. Grün, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese von Downing empfohlene Varietät empfing ich von Pansner.
Synonyme und Literatur: Inghams Green Ocean, Green Prolific, Hebburn Green Prolific, im Cat. d. Lond. Hort. Soc. Monogr. 418, Maurer B.O. pag. 40.
Gestalt: groß, elliptisch.
Schale: dünn, glatt, grasgrün, Adern lichter, meist wie bedustet, durchscheinend.
Geschmack: süß.
Reife und Nutzung: Mitte Juli. Verwendbar für jeden wirthschaftlichen Zweck.
Wuchs: mäßig, Zweige abwärts stehend, wenig Stacheln.
Bemerkung: zuweilen eiförmig oder auch birnförmig nach Pansner.

No. 51. Independent, Brigg. (Die Unabhängige.) **† E. Juli.
II. A. 3. Grün, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine ganz vorzügliche Sorte, die ich ebenfalls Pansner verdanke.

Synonyme und Literatur: Findet sich im Cat. d. Lond. Hort. Soc., in der Monogr. 417 und in Maur. B.O. pag. 16 und 50.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer, zuweilen mehr länglicher, gestreckter Form.

Schale: glatt, dünn, grasgrün, Adern apfelgrün, stark durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, Zweige seitwärts. Nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. „Zweige aufwärts."

Bemerkungen: sehr zu empfehlen.

No. 52. Beauty green, Lindley. (Grüne Schönheit.) **† Anf. Aug.
II. A. 4. Grün, glatt, länglich.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche, noch unbeschriebene engl. Sorte verdanke ich Herrn E. Fürst in Frauendorf.

Gestalt: sehr groß, länglich.

Schale: glatt, dick, schmutziggrün.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Anfang August. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: eine noch wenig verbreitete interessante Varietät.

No. 53. Favorite, Wrighley. (Der Günstling.) *† Anf. August.
II. A. 4. Grün, glatt, länglich.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, großfrüchtige Varietät empfing ich direct aus Holland.

Synonyme und Literatur: Monogr. 454.

Gestalt: sehr groß, länglich.

Schale: glatt, etwas dick, gelbgrün.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Anfang August.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen, nur wenigen Stacheln.

Bemerkungen: nicht zu verwechseln mit Favorite Bate's, Brown's, Harrisson's, Neumann's, Rawlinson's, Smith's.

No. 54. Bribery, Taylor. (Ohne Bestechung.) *† Ende Juli.
II. A. 5. Grün, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: erhalten von Möhring in Arnstadt im Jahre 1856.

Synonyme und Literatur: der Londoner Catalog hat sie auch als: Nonpareil und Green Wallnut. Monogr. 482.

Gestalt: sehr groß, eiförmig.

Schale: glatt, blaßgrün, Adern noch lichter.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. ist sie eine Frucht zweiten Ranges.

No. 55. Smooth green large. (Große grüne Glatte.) **† Ende Juli, Anf. August.

II. A. 5. Grün, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte empfing ich von Döll in Eisenberg im Jahre 1845 und habe sie viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Monogr. 480. Findet sich im Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale, glatt, dünn, apfelgrün, Adern lichter.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August.

Wuchs: kräftig, Zweige seitwärts stehend mit wenigen Stacheln.

Bemerkungen: der Cat. d. Lond. Hort. Soc. bezeichnet sie als eine Sorte ersten Ranges.

No. 56. Wallnut green. (Grüne Wallnuß.) **† Ende Juli.

II. A. 5. Grün, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte empfing ich von Pansner.

Synonyme und Literatur: Monogr. 464; Cat. d. Lond. Hort. Soc. Belmonts green, Smooth green, Nonpareil; Christs Handb. 811, Dittr. Handb. III. 617; Maur. B.O. pag. 16 und 50.

Gestalt: groß, von elliptischer oder rundl. Form.

Schale: glatt, dünn, grasgrün, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: sehr volltragende Varietät.

No. 57. Duck-Wing, Buerdsill. (Der Entenflügel.) *† Ende Juli und Anf. Auguſt. Fig. 12.

II. A. 6. Grün, glatt, birnförmig.

Heimath und Vorkommen: eine intereſſante engliſche Sorte, die auf v. Boſe's Empfehlung viel verbreitet worden iſt, jedoch einen günſtigen Standort verlangt, wenn die Früchte ihren vollen Grad von Vollkommenheit erreichen ſollen. Der Erzieher iſt unbekannt. Auch Downing empfiehlt ſie.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. 719, Deutſches Obſtc. VI. Sect. 1. Lief., Maur. B.O. pag. 16 u. 48. Der Londoner Catalog ſchildert ſie als eine gelbe, glattſchalige, verkehrt eiförmige, große, ſpätreifende Frucht; Aeſte aufrecht.

Geſtalt: groß, eiförmig, oft birnförmig.

Schale: glatt, dick, gelblichgrün, Adern lichter, einzelne rothe Flecken und Punkte auf der Sonnenſeite, wenig durchſcheinend.

Geſchmack: weinſäuerlich ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anf. Auguſt. Dient mehr zum Rohgenuß.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts ſtehend, mit großen Stacheln einzeln beſetzt.

Bemerkungen: Downing und Panſner führen dieſe Sorte als gelbfrüchtig auf, womit ich mich nach langjähriger Beobachtung nicht einverſtanden erklären kann und ſie zu den grünen Varietäten zähle.

No. 58. Glory of Ratcliff, Allen. (Ruhm von Ratkliff.) **† Mitte und Ende Juli.

II. A. 6. Grün, glatt, birnförmig.

Heimath und Vorkommen: aus der Panſner'ſchen Sammlung erhalten und der Kultur und Verbreitung würdig.

Synonyme und Literatur: Monogr. 494. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Geſtalt: ſehr groß, elliptiſch und birnförmig.

Schale: dünn, glatt, ſpargelgrün, Adern lichter, rothe Flecken auf der Sonnenſeite, durchſcheinend.

Geſchmack: angenehm ſüß.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit ſeitwärts ſtehenden Zweigen und vielen mittelgroßen Stacheln.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht erſter Qualität.

No. 59. Green Willow, Johnson. (Grüne Weide.) **†† Ende Juli, Anf. Aug. Fig. 13.

II. A. 6. Grün, glatt, birnförmig.

Heimath und Vorkommen: eine englische Varietät, deren Züchter unbekannt ist. Ich empfing sie im Jahre 1850 von Pansner und habe sie nach Verdienst viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Schon Christ empfahl sie. Weidenbeere (Christ) Pansner, Monogr. 492, Maur. B.O. pag. 16 u. 48, Christ, Handb. pag. 811, Obstc. VI. Sect. 1. Lief. Im Londoner Catalog ist sie als „Parkinson's Laurel" als eine hellgrüne, ins weiß übergehende, wollige, verkehrt eiförmige, große Beere erster Qualität geschildert; Zweige aufrecht; Strauch sehr fruchtbar.

Gestalt: sehr groß, länglich, zuweilen birnförmig.

Schale: dünn, glatt, grasgrün, Adern lichter, mit wenigen dunkelgrünen Punkten, durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli, Anfang August. Für alle Zwecke verwendbar.

Wuchs: kräftiger Strauch mit seitwärts stehenden Zweigen, die mit einzelnen starken Stacheln versehen sind.

Bemerkungen: nach Thompson „wollig."

No. 60. Nimrod, Taylor. **†† Ende Juli.

II. A. 6. Grün, glatt, birnförmig.

Heimath und Vorkommen: von Pansner erhalten.

Synonyme und Literatur: Monogr. 491, Maur. B.O. pag. 16 u. 50.

Gestalt: sehr groß, länglich, zuweilen birnförmig.

Schale: dünn, glatt, grasgrün, Adern gelblich-grün, durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für jeden wirthschaftlichen Zweck.

Wuchs: sehr kräftig, mit abwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht mit aufgeführt.

No. 61. Laurel, Parkinson's. **†† Ende Juli.

II. B. 2. Grün, wollig, rund.

Heimath und Vorkommen: empfangen aus der schon mehrfach genannten Sammlung von Möhring in Arnstadt. Empfohlen von Downing.

Synonyme und Literatur: Cat. d. Lond. Hort. Soc. Green Laurel, Green Willow.

Gestalt: sehr groß, rundl., zuweilen elliptisch.

Schale: dünn, wollig, apfelgrün, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht ersten Ranges.

No. 62. Brougham, Gaskel. *† Ende Juli.

II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1856 aus der Möhring'schen Sammlung in Arnstadt erhalten.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. 507.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, wollig, apfelgrün, Adern weißlich grün, durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig.

Bemerkungen: im Londoner Catalog und in dem Cat. von Lancashire nicht aufgeführt.

No. 63. Emerald, Leigh's. (Der Smaragd.) **†† Ende Juli.

II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: diese sehr werthvolle Sorte empfing ich im Jahre 1848 direkt aus England und empfahl sie im Jahre 1860 bei Gelegenheit der Pomologen-Versammlung in Berlin ihres Wohlgeschmacks und ihrer Dünnschaligkeit wegen.

Synonyme und Literatur: findet sich nirgend beschrieben.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: sehr dünn, wollig, dunkelgrün.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Die Früchte leiden wegen ihrer Dünnschaligkeit gern vom Sonnenbrand.

Wuchs: mäßig mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: es ist dies eine der wenigen wirklich dunkelgrün gefärbten Sorten; vortrefflich zum Einmachen.

No. 64. Greenwood, Berry. Ende Juli.

II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine von Pansner im Jahre 1850 empfangene und von Downing empfohlene Sorte.

Synonyme und Literatur: Monogr. 517. Findet sich auch im Cat. d. Lond. Hort. Soc. und in Downing's Fruits and Fruit Trees of America.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, wollig, grasgrün, Adern lichter durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige seitwärts stehend, wenige Stacheln.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. als Frucht 2ten Ranges bezeichnet.

No. 65. Invincible, Bratherton. Ende Juli.

II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: stammt aus der Möhring'schen Sammlung in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Monogr. 516. Auch im Lancashire Catalog.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dick, wollig, apfelgrün, Adern lichter, etwas durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit aufwärtsstehenden, leicht bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: nicht zu verwechseln mit der gelbfrüchtigen Sorte Invincible Heywood.

No. 66. Jolly Angler, Collier. (Schöner Angelfischer.) **† E. Juli.

II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: diese ausgezeichnete Varietät, die auch von Downing empfohlen wird, empfing ich direct aus Holland im Jahre 1854.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. 524. Collin's Jolly Angler, Lays Jolly Angler, Cat. d. Lond. Hort. Soc. Auch in Downings Fruits and Fruit Trees of America ist sie beschrieben.

Gestalt: sehr groß, von rundl. elliptischer Form.

Schale: dünn, wollig, apfelgrün, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts stehend.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. ist sie als Frucht ersten Ranges mit der Bemerkung „A gard late sort" (eine gute, spät reifende Sorte) bezeichnet.

No. 67. Langley green, Mill. (Langleys Grüne.) *† Anf. August.
II. C. 3. Grün, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte stammt aus der Pansner'schen Sammlung und besitze ich dieselbe seit dem Jahre 1850.

Synonyme und Literatur: Christs Handb. 811, Dittr. III. 615; Cat. d. Lond. Hort. Soc. Monogr. 598.

Gestalt: groß, elliptisch, zuweilen rundlich.

Schale: dünn, haarig, grasgrün, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Anfang August.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: Christ und Dittrich beschreiben unter diesem Namen eine andere Frucht.

No. 68. Lovely Anne, Thompson. (Liebliche Anna.) **† Mitte und Ende Juli. Fig. 14.
II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte und vielverbreitete Sorte englischen Ursprungs, die wegen ihrer Größe, Wohlgeschmack Empfehlung verdient.

Synonyme und Literatur: Monogr. 531, Deutsches Obstc. VI. Sect., 1. Lief., Maur. B.O. pag. 16 u. 48. Im Lond. Catalog ist sie als eine grüne, wollige eiförmige, große Beere vom 2ten Range geschildert; die Zweige sind herabgebogen.

Gestalt: sehr groß, von rundlich-elliptischer Form.

Schale: dünn, apfelgrün, Adern lichter, mit grünen Punkten, etwas durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende Juli. Verdient für den Markt in großem Maßstabe angebaut zu werden wegen ihrer Größe, Wohlgeschmack und frühen Reife.

Wuchs: kräftiger Strauch mit sperrig abstehenden Zweigen, die mit einzelnen starken Stacheln besetzt sind.

Bemerkungen: Pansner führt sie unter eiförmig auf, während ich sie nach langjähriger Beobachtung nur als „rundlich-elliptisch" kenne.

No. 69. Plain long green. (Ebene lange Grüne.) *† Ende Juli.
II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: diese sich durch Wohlgeschmack und sehr dünne Schale auszeichnende Sorte empfing ich im Jahre 1845 von Döll in Eisenberg.

Synonyme und Literatur: Maurers B.O. pag. 49.

Gestalt: groß und von elliptischer Form.

Schale: sehr dünn, wollig, blaßgrün.

Geschmack: sehr süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Tafelfrucht.

Wuchs: mäßig, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht enthalten.

No. 70. Profit, Prophet. (Vortheil.) *† Ende Juli.
II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt erhalten.

Synonyme und Literatur: Monogr. 525. Ist auch im Cat. d. Lond. Hort. Soc. verzeichnet.

Gestalt: sehr groß, elliptisch.

Schale: dünn, wollig, blaßgrün.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig mit seitwärtsstehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: der Cat. d. Lond. Hort. Soc. bezeichnet sie als eine Sorte 2ten Ranges.

No. 71. Providence, Hassal. (Vorsorge.) *† Ende Juli.
II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese vorzügliche engl. Sorte verdanke ich Herrn Möhring in Arnstadt, der sie mir im Jahre 1856 überließ.

Synonyme und Literatur: Monogr. 513. Lancashire Catalog. Im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht aufgeführt.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, wollig, apfelgrün, Adern lichter, rothe Flecken an der Sonnenseite, durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: sehr kräftig, mit seitwärts stehenden, ziemlich bewehrten Zweigen.

No. 72. Robin Hood, Bell. **† Ende Juli.

II. B. 3. Grün, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich von Prof. Ch. Morren in Lüttich im Jahre 1852.

Synonyme und Literatur: Monogr. 523. Ist auch im Cat. d. Lond. Hort. Soc. beschrieben.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, wollig, gelblich grün, durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: mäßig treibend, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: empfehlenswerthe Varietät.

No. 73. Jolly Farmer, Chapmann. (Schöner Pächter.) *† Ende Juli.

II. B. 5. Grün, wollig, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: eine im Jahre 1848 direct aus England bezogene Sorte.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. 537. Als Prince of Wales im Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, birnförmig.

Schale: etwas dick, wollig, apfelgrün, Adern lichter, rothe Flecken auf der Sonnenseite, durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, Zweige seitwärtsstehend, mit wenigen Stacheln.

Bemerkungen: verlangt einen warmen Standort, wenn die Frucht wohlschmeckend werden soll.

No. 74. Early green, Hairy. (Frühe Grüne.) **†† Mitte Juli.

II. C. 1. Grün, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte empfing ich von Pansner. Empfohlen wird sie von Loudon, Downing und dem Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Synonyme und Literatur: Monogr. 554. Downing Fruits etc. Loudon. Early Green und Green Gascoigne; Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: klein, rund.

Schale: dünn, haarig, dunkelgrün.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Mitte Juli, sehr tragbar.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden und mit vielen kleinen Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: der Cat. d. Lond. Hort. Soc. bezeichnet sie „early and good“ (früh und gut) und ersten Ranges.

No. 75. Freecost, Saxton. (Freikost.) Ende Juli. Fig. 16.

II. C. 1. Grün, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: eine von mir direct aus England bezogene Sorte, die jedoch noch nicht sehr verbreitet ist.

Synonyme und Literatur: Deutsches Obstc. VI. Sect., 1. Lief. Findet sich im Londoner Cataloge nicht aufgeführt.

Gestalt: große, runde, ansehnliche Frucht.

Schale: haarig, schmutzig gelblich-grün mit helleren Adern.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli, dient sowohl zum Rohgenuß, als auch zur Weinbereitung u. s. w.

Wuchs: der Strauch wächst kräftig und hat aufwärts stehende, stark mit ziemlich großen Stacheln versehene Zweige.

Bemerkungen: die Farbe der Frucht spielt stark ins Gelbe, so daß man im ersten Augenblick geneigt ist, sie zu den gelbfrüchtigen Sorten zu zählen.

No. 76. Freeholder, Beardley. (Der Eigenthümer.) *†† Ende Juli. Fig. 15.

II. C. 2. Grün, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät empfing ich mit mehreren anderen vorzüglichen Sorten im Jahre 1850 direct aus England.

Synonyme und Literatur: Deutsches Obstc. VI. Sect. 1. Lief. Ist im Londoner Cataloge nicht aufgeführt.

Gestalt: groß, rundlich.

Schale: dünn, haarig, blaßgrün, Adern lichter.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Dient zu allen Zwecken.

Wuchs: Strauch kräftig mit seitwärts stehenden Zweigen, welche mit starken Stacheln ziemlich dicht besetzt sind.

Bemerkungen: soll nach Pansner roth sein, doch da ich sie direkt und aus sicherer Hand erhielt, so kann ich dieser Ansicht nicht beitreten.

No. 77. Glenton green. (Grüne Glentonbeere.) **† Anf. August.
II. C. 3. Grün, behaart, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt erhalten.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. Nr. 616. York seedling. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, haarig, blaßgrün.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Anfang August. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige abwärts stehend.

Bemerkungen: ich besitze noch eine aus Holland erhaltene grüne Sorte unter „Glenton Beauty", die ich noch nirgend beschrieben fand, aber auch mit obiger Varietät noch nicht vergleichen konnte. — Sollte sie vielleicht identisch mit derselben sein?

No. 78. Green Prince. (Grüner Prinz.) *†† Mitte Juli.
II. C. 3. Grün, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte empfing ich direct aus England und kultivire sie ca. 19 Jahre.

Synonyme und Literatur: Monogr. 597. Maur. B.O. pag. 16 u. 50.

Gestalt: sehr groß, elliptisch.

Schale: dünn, haarig, grasgrün, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: süß

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Für Tafel und Haushalt gleich brauchbar.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: nicht im Cat. d. Lond. Hort. Soc. verzeichnet.

No. 79. Nettle green, Hopley. (Grüne Nessel.) **†† Ende Juli. Fig. 17.
II. C. 3. Grün, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese englische Varietät empfing ich im Jahre 1850 von Pansner und zähle sie gegenwärtig noch zu den besten mir bis jetzt bekannt gewordenen, grünen Sorten.

Synonyme und Literatur: Monogr. 591, Deutsches Obstc. VI. Sect., 1. Lief., Maur. B.O. pag. 16 u. 49. Ist im Lond. Cataloge nicht enthalten.

Gestalt: groß und von elliptischer Form.

Schale: dick, haarig, hellapfelgrün, Adern lichter, wenige steife weiße Haare, durchscheinend.

Geschmack: sehr süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar zu allen Zwecken.

Wuchs: kräftig mit aufwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: sehr zu empfehlende Sorte.

No. 80. Nobleman green, Hopley. (Grüner Edelmann.) *† E. Juli.
II. C. 3. Grün, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine von Pansner empfangene gute Sorte.

Synonyme und Literatur: Monogr. 592; Maur. B.O. pag. 16 u. 50.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, haarig, apfelgrün, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts stehend mit wenigen Stacheln.

Bemerkungen: empfehlenswerthe Varietät.

No. 81. Smiling Beauty, Beaumont. (Lächelnde Schönheit.) **† Ende Juli.
II. C. 3. Grün, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Im Jahre 1845 von Döll in Eisenberg empfangen.

Synonyme und Literatur: Monogr. 607; Maur. B.O. pag. 16 u. 49.

Gestalt: sehr groß, elliptisch.

Schale: dünn, haarig, zeisiggrün, Adern heller, durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht 1. Ranges.

Wuchs: sehr kräftig, mit abwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: nach Cat. d. Lond. Hort. Soc. gelbfrüchtig.

III. Gelbe Stachelbeeren.

No. 82. Bird Lime, Crompton. (Vogelleim.) Ende Juli.
III. A. 1. Gelb, glatt, rund.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Varietät empfing ich von Möhring in Arnstadt im Jahre 1856 und stammt sie wahrscheinlich aus Lancashire.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 650. Lancashire Cat.

Gestalt: groß, von runder Form.

Schale: glatt, dünn, grünlichgelb; Adern hellgelb, etwas durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: Strauch von mäßigem Wuchs, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: Der Cat. d. Lond. Hort. Soc. führt sie nicht an.

No. 83. Eclipse, Blackley. *† Ende Juli.

III. A. 1. Gelb, glatt, rund.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich im Jahre 1861 von A. N. Baumann in Bollwiller.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. Nr. 634.

Gestalt: groß und rund.

Schale: dünn, glatt, goldgelb, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: außer in der Monographie sonst nirgend, soviel mir bekannt ist, beschrieben.

No. 84. Bear white. (Weiße Beere.) **† Ende Juli.

III. A. 2. Gelb, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Sorte verdanke ich Herrn Fürst in Frauendorf.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. Nr. 660.

Gestalt: groß und von rundl. Form.

Schale, dick, glatt, ochergelb, Adern erbsgelb, durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige seitwärts stehend.

Bemerkungen: ist im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht verzeichnet.

No. 85 Bonny Highlander, Ranson. (Hübſcher Hochländer.) *† Ende Juli.

III. A. 2. Gelb, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Dieſe Sorte empfing ich im Jahre 1850 von Panſner.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. Nr. 665, Maur. B.O. pag. 17 u. 51.

Geſtalt: groß, rundlich.

Schale: dick, glatt, ſchmutzig goldgelb, Adern hellgelb, durchſcheinend.

Geſchmack: ſehr ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige ſeitwärts ſtehend.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. und in den Lancaſhire Cat. nicht enthalten.

No. 86. Golden Queen, Kay. (Goldkönigin.) *† Ende Juli.

III. A. 2. Gelb, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Von Möhring in Arnſtadt empfangen.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. Nr. 688. Lays Golden Queen, Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Geſtalt: groß, rundlich.

Schale: dünn, glatt, ſchmutzig gelb, Adern erbsgelb, durchſcheinend.

Geſchmack: ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig mit abwärts ſtehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 3ten Ranges.

No. 87. Leader, Piggot. (Führer.) **† Ende Juli.

III. A. 2. Gelb, glatt, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Dieſe vorzügliche Sorte erhielt ich von Borchers in Herrenhauſen und Möhring in Arnſtadt im Jahre 1856.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. Nr. 658. Lancaſhire Cat.

Geſtalt: groß, rundlich.

Schale: dünn, glatt, ochergelb, Adern lichter, wenig ſichtbar, auf der Sonnenſeite rothe Flecken, wenig durchſcheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Für Tafel und Wirthschaft brauchbar.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht verzeichnet.

No. 88. Golden Yellow, Dinon. (Goldgelbe.) **† Ende Juli.
III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Von Pansner im Jahre 1850 empfangen und von mir viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Pansner, Manogr. Nr. 701. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: etwas dick, glatt, ochergelb, Adern lichter durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig, mit wenig bewehrten, seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. ist sie als eine Frucht 1ten Ranges und mit „Very good" bezeichnet.

No. 89. Goliath, Champion. (Costerdine.) *† Ende Juli.
III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: von Pansner im Jahre 1850 empfangen.

Synonyme und Literatur: Pans. Monogr. Nr. 703. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: sehr groß und elliptisch geformt.

Schale: dünn, glatt, schwefelgelb, Adern citrongelb, durchscheinend.

Geschmack: säuerlich-süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. ist sie als Frucht zweiten Ranges bezeichnet.

No. 90. Long Yellow, (Lange Gelbe.) *† Ende Juli.
III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät überließ mir Herr E. Fürst in Frauendorf im Jahre 1860.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 648.

Gestalt: groß, von elliptischer, zuweilen von länglicher Form.
Schale: dünn, glatt, ochergelb, Adern lichter durchscheinend.
Geschmack: süß.
Reife und Nutzung: Ende Juli.
Wuchs: kräftig, Zweige seitwärts stehend.
Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 2ten Ranges.

No. 91. Shuttle, Dudson. (Das Weberschiffchen.) **† Anf. Aug.
III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine von Pansner empfangene Sorte, welche größere Verbreitung verdient.
Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 691.
Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.
Schale: dünn, glatt, ochergelb, Adern lichter, durchscheinend.
Geschmack: gewürzhaft süß.
Reife und Nutzung: Anfang August. Brauchbar für Tafel und Wirthschaft.
Wuchs: gedrängt und kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.
Bemerkungen: nirgend aufgeführt oder beschrieben, als in Pansners Monographie.

No. 92. Two to one, Whittaker. (Eine wie zwei.) **† Ende Juli oder Anf. August. Fig. 19
III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine der größten engl. Sorten, die ich von Pansner empfing und von mir viel verbreitet worden ist.
Synonyme und Literatur: Monogr. 704. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lief. Maur. V.O. pag. 17 und 51. Diese Sorte führt der Londoner Cat. nicht auf.
Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.
Schale: glatt, dick, dunkel-citronengelb, Adern lichter mit wenigen grünlich-weißen Punkten, einzelne rothe Flecken, wenig durchscheinend.
Geschmack: säuerlich-süß.
Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August und konservirt sich längere Zeit, wie alle dickschaligen Varietäten.
Wuchs: kräftig, mit starken, aufwärts stehenden Jahres-Trieben, die mit großen Stacheln einzeln besetzt sind.
Bemerkungen: unstreitig die größte aller gelbfrüchtigen Sorten.

No. 93. Yellow Eagle. (Der Goldadler.) *† Ende Juli. Fig. 20.

III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine viel verbreitete Sorte, die zu den besten gelben Varietäten gezählt werden muß.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 16 und 51. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lief. Im Lond. Catalog fehlt diese Sorte.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, glatt, hellgelb, Adern lichter.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; würde sich als Marktfrucht gut verwenden lassen.

Wuchs: kräftiger Strauch mit aufwärts stehenden Zweigen, die nur wenig mit Stacheln besetzt sind.

Bemerkungen: nicht zu verwechseln mit Golden eagle Ninon's Th., siehe Monogr. 747 und Christs Handb. pag. 814.

No. 94. Yellow Seedling, Thompson. (Gelber Sämling.) **† Mitte Juli. Fig. 18.

III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese alte engl. Sorte führt schon Christ an und wird von mir seit ca. 24 Jahren kultivirt, weil sie zu den besten Frühsorten zählt.

Synonyme und Literatur: Christs Handb. pag. 815. Monogr. 645. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lief. Maur. B.O. pag. 16 und 50. Findet sich im Londoner Catalog nicht.

Gestalt: groß und elliptisch (Pansner führt sie unter „rund" auf).

Schale: dünn, glatt, ochergelb, Adern lichter mit gelblich-grünen Punkten und rothen Flecken, durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Mitte Juli, nach Pansner erst im August; eine sehr empfehlenswerthe Marktfrucht.

Wuchs: kräftiger Strauch mit aufwärts stehenden ziemlich stark bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: nur zu empfehlende Varietät.

No. 95. Yellow Willow, Bell. (Goldweide.) *† Ende Juli.

III. A. 3. Gelb, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: aus der Pansner'schen Sammlung 1850 erhalten und von mir viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Pansner Monographie Nr. 707.

Gestalt: groß, elliptisch.
Schale: dünn, glatt, lichtgelb, Adern citrongelb, durchscheinend.
Geschmack: säuerlich-süß.
Reife und Nutzung: Ende Juli.
Wuchs: Strauch kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.
Bemerkungen: nicht zu verwechseln mit Yellow Willow, Kerhars.

No. 96. Golden Purce, Ramford. (Goldbörse.) Anf. August.

III. A. 4. Gelb, glatt, länglich.

Heimath und Vorkommen: von Möhring in Arnstadt im Jahre 1856 erhalten.
Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. Nr. 714; Cat. d. Lond. Hort. Soc. Ramforts Golden Purce.
Gestalt: sehr groß, länglich.
Schale: dünn, glatt, grünlich-gelb, Adern lichter, durchscheinend.
Geschmack: angenehm süß.
Reife und Nutzung: Anfang August.
Wuchs: kräftig, Zweige abwärts stehend, mit wenigen Stacheln.
Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht dritten Ranges.

No. 97. Large yellow. (Große Gelbe.) *† Anf. August.

III. A. 4. Gelb, glatt, länglich.

Heimath und Vorkommen: diese schöne, großfrüchtige Varietät empfing ich von Pansner, der sie nicht beobachtet zu haben scheint.
Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 716. Cat. d. Lond. Hort. Soc.
Gestalt: sehr groß, länglich, (nach Pansner mittelgroß).
Schale: glatt, dick, hellgelb, wenig durchscheinend.
Geschmack: bei völliger Reife süß und angenehm.
Reife und Nutzung: Anf. August.
Wuchs: sehr kräftig, mit abwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.
Bemerkungen: Pansners kurze Beschreibung scheint dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. entlehnt zu sein, trifft aber nach meinen Beobachtungen nicht.

No. 98. Lord Combermere, Forester. *† Mitte und Ende Juli.
III. A. 5. Gelb, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: eine bewährte gute Sorte, die ich 1845 von Döll in Eisenberg empfing.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 731. Cat. d. Lond. Hort. Soc. Maur. B.O. pag. 16 u. 50.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: dünn, glatt, hellgelb, durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 2ten Ranges.

No. 99. Viper, Gorton. (Natter.) *† Anf. August.
III. A. 5. Gelb, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: eine von Downing empfohlene Sorte aus der Möhring'schen Sammlung.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 721. Cat. d. Lond. Hort. Soc. Downing Fruits and Fruit Tres of America.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: dünn, glatt, wachsgelb, Adern citrongelb, durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Anfang August; brauchbar für Tafel und Haushalt. Nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht zweiten Ranges.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: variirt zuweilen und bringt dann birnförmige oder auch etwas behaarte Früchte.

No. 100. Globe yellow. (Goldkugel.) *†† Mitte Juli. Fig. 24.
II. B. 2. Gelb, wollig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine wegen ihrer frühen Reife beliebte englische Sorte unbekannten Ursprungs.

Synonyme und Literatur: Rumbillon nach Thompson, siehe Monogr. 748. Deutsches Obstk. VI. Section.

Unter dem Namen „Rumbullion" beschreibt sie der Londoner Cat. als eine hellgelbe, wollige, rundliche, kleine Frucht 2ten Ranges; der sehr fruchtbare Strauch wird viel zur Weinbereitung angepflanzt.

Gestalt: mittelgroß, von rundlicher Form.

Schale: dünn, wollig, schmutzig dunkelgelb, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Nach Pansner sehr brauchbar zur Weinbereitung.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts stehend, wenig bewehrt

Bemerkungen: dürfte für den Markt anzupflanzen sein, sowie zur Bereitung von Stachelbeerwein.

No. 101. Regulator, Prophet. (Der Ordner.) *† Ende Juli.

III. B. 2. Gelb, wollig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1856 von Möhring erhalten.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 746. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, rundlich.

Schale: dünn, wollig, ochergelb.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 2ten Ranges.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: der Kultur und Verbreitung werth.

No. 102. Britannia, Leicester Th. *†† Ende Juli. Fig. 22.

III. B. 3. Gelb, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine vorzügliche engl. Varietät, die ich 1847 von Möhring in Arnstadt empfing. Ich habe sie seitdem viel verbreitet, weil sie dessen würdig.

Synonyme und Literatur: Monogr. 771. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lieferung; Maur. B.O. pag. 16 und 50. Diese Sorte hat der Londoner Catalog nicht.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: dick, wollig, hell-ochergelb mit lichter gefärbten Adern, wenig durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; dient sowohl zum Rohgenuß als zu sonstiger Verwendung in der Küche und zur Weinbereitung.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden, schwach mit Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: Panſner bezeichnet die Frucht dieſer Sorte als eiförmig, was ich nicht beſtätigen kann, ſondern ſie als elliptiſch anſehen muß.

No. 103. James Dawson yellow. (Gelbe Jacob Dawſons Beere.) *† Mitte und Ende Juli.
III. B. 3. Gelb, wollig, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: Dieſe eigenthümlich gefärbte Sorte empfing ich von Panſner und habe ſie ſeit 1850 viel verbreitet.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. Nr. 754.

Geſtalt: groß, von elliptiſcher Form.

Schale: etwas dick, wollig, ochergelb, Adern erbsgelb, durchſcheinend.

Geſchmack: ſüß.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende Juli.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts ſtehend.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. nicht enthalten.

No. 104. Smooth yellow, Ransleben. (Glatte Gelbe.) *† Mitte und Ende Juli. Fig. 21.
III. B. 3. Gelb, wollig, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: eine ſehr gute engliſche Sorte, die ich ſeit 1845 kultivire.

Synonyme und Literatur: der Londoner Catalog ſchildert ſie als eine gelbe, flaumig behaarte, rundliche, kleine Beere 1ter Qualität.

Geſtalt: ſehr groß, elliptiſch geformt.

Schale: dünn, wollig, grün-gelb, Adern gelblich-weiß mit grünlich-weißen Punkten, ſtark durchſcheinend.

Geſchmack: ſehr angenehm ſüß.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende Juli; eine Tafel- und Marktfrucht.

Wuchs: kräftiger Strauch mit aufwärts ſtehenden Zweigen, die wenig bewehrt ſind.

Bemerkungen: es exiſtirt noch eine Sorte, Round smooth, yellow Ransleben's, die man nicht mit obiger verwechſeln darf.

No. 105. Whites Prize. (Whites Preis.) *† Mitte u. Ende Juli.
III. B. 3. Gelb, wollig, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1850 von Panſner empfangen.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. Nr. 758.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, wollig, schwefelgelb, Adern citrongelb, durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Mitte und Ende Juli; verwendbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: wenig verbreitet.

No. 106. Golden Crown. (Die Goldkrone.) **† Ende Juli. Fig. 25.

III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Eine schon seit längerer Zeit bekannte und mir direct aus England zugegangene Sorte.

Synonyme und Literatur: Deutsches Obstk. VI. Sect. 1. Lief. Maur. B.O. pag. 15 u. 61. Diese Sorte hat der Londoner Catalog nicht.

Gestalt: sehr groß, rundlich.

Schale: dick, wenig behaart, hellgelb, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; verwendbar für die Tafel wie für jeden wirthschaftlichen Zweck.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen und wenigen starken Stacheln.

Bemerkungen: eine sehr zu empfehlende Sorte.

No. 107. Lord Douglas. **† Ende oder Anf. August.

III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine im Jahre 1850 aus der Pansner'schen Sammlung entnommene Sorte.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. Nr. 792. Maur. B.O. pag. 16 und 50.

Gestalt: sehr groß, rundlich.

Schale: dünn, haarig, grünlich-gelb, Adern weißlich, durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August; brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärts stehenden, ziemlich bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: in dem Cat d. Lond. Hort. Soc. und von Lancashire nicht verzeichnet.

No 108. Pilot. Hill. (Lootse.) **† Ende Juli.

III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Eine von Pansner im Jahre 1850 erhaltene Sorte.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. 504.

Gestalt: groß, von rundlicher Form.

Schale: dünn, haarig, dunkelgelb.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: gedrängt mit kurzen, aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: eine empfehlenswerthe Varietät, die Pansner als grünfrüchtige Sorte beschrieben.

No. 109. Smiling Beauty, Beaumont yellow. (Lächelnde Schöne.) *† Ende Juli. Fig. 27.

III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Auch diese sehr werthvolle engl. Sorte empfing ich von Pansner und zähle sie noch gegenwärtig zu den besten Beeren, die wir besitzen.

Synonyme und Literatur: Maurers B.O. pag. 17 und 51; der Lond. Catalog hat sie nicht.

Gestalt: sehr groß, von rundlicher Form.

Schale: etwas dick, stark behaart, schmutzig-dunkelgelb, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; bei guter Kultur eine Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: kräftiger Strauch mit aufrecht stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: nicht zu verwechselu mit Smiling beauty Beaumont, eine grünfrüchtige, ebenfalls sehr gute Sorte.

No. 110. Sulphur Early. (Frühe Schwefelbeere.) *† Mitte Juli.

III. C. 2 Gelb, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 795. Golden Ball, Golden Bull, Moss's seedling. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, rundlich.

Schale: haarig, hellgelb.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Mitte Juli.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts und ziemlich mit Stacheln versehen.

Bemerkungen: Der Cat. d. Lond. Hort Soc. bezeichnet sie als Frucht 2ten Ranges und „Very Early and good bearer", (sehr frühreifende und fruchtbare Sorte).

No. 111. Teazer, Prophet. (Plagegeist.) **†† Ende Juli.

III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Diese ausgezeichnete Preis-Sorte empfing ich im Jahre 1850 von Pansner.

Synonyme und Literatur. Lancashire Cat. Maur. B.O. pag. 17 und 51.

Gestalt: sehr groß, rundlich. Eine der größten aller bekannten Stachelbeeren; sie erhielt 1830 bei einem Gewicht von 32 Skrupel 13 Gr. in Stockport den ersten Preis.

Schale: dünn, haarig, schmutzig-dunkelgelb, wenig durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden, ziemlich bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: diese Sorte macht nur wenig Holz, das sich sowohl beim Einlegen oder Stecken ungern bewurzelt.

No. 112. Yellow Lion, Ward. (Gelber Löwe.) **† M. Juli. F. 23.

III. C. 2. Gelb, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine sehr verbreitete, alte, englische Sorte, die sich so auffallend von allen anderen Stachelbeeren unterscheidet, daß man sie, selbst ohne Laub und Früchte, unter hunderten von Sorten sicher sofort herausfindet.

Synonyme und Literatur: Monogr. 796. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lief. Maur. B.O. pag. 16 und 50. Im Londoner Catalog findet sich diese Sorte nicht.

Gestalt: mittelgroß, rundlich, liefert fast nur gut ausgebildete Früchte.

Schale: dünn, haarig, hochgelb, bei dem Kelche etwas dunkler, Adern lichter, stark durchscheinend.

Geschmack: sehr süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Die Reife der Frucht richtet sich, wie im allgemeinen, so auch hier, je nach Standort und Boden und tritt in der Regel Mitte Juli ein. Wegen ihrer auffallend schönen Färbung und ihres Wohlgeschmacks sehr beliebt zum Rohgenuß.

Wuchs: sehr kräftiger Strauch mit aufwärts stehenden Zweigen, die mit großen Stacheln sehr stark besetzt sind.

Bemerkung: schon an der graugrünen Belaubung ist diese Sorte erkennbar.

No. 113. Bumper, Thompson. (Der Humpen.) Anf. Aug. Fig. 28.
III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1849 von Arlt aus Eisenach erhalten. Eine noch nicht sehr verbreitete, aber empfehlenswerthe Sorte.

Synonyme und Literatur: Monogr. 822. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lief. Maur. B.O. pag. 17. Diese Sorte ist im Londoner Cataloge nicht zu finden.

Gestalt: sehr groß und elliptisch geformt (Pansner bezeichnet sie als eiförmig, dem ich nicht beistimmen kann).

Schale: dick, stark behaart, schmutzig-dunkelgelb, Adern heller mit weißlichen Punkten, einzelne gelblich-weiße Flecken durchscheinend.

Geschmack: gewürzhaft und süß.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Anfang August und ist bei guter Kultur eine Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: kräftiger Strauch, der zwar starkes aber wenig Holz macht. Zweige aufwärts stehend, mit wenig Stacheln.

Bemerkungen: jedenfalls mit der unter „Pumper" vorkommenden Sorte identisch; Pansner beschreibt unter diesem Namen auch eine grüne Sorte, siehe Monogr. 343.

No. 114. Golden Fleece, Part. (Goldnes Fließ.) *† Ende Juli.
III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät empfing ich von Möhring in Arnstadt im Jahre 1856.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr: Nr. 821. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, fein behaart, goldgelb.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: Pansner bezeichnet sie als „eine überaus schöne Beere", während sie der Cat. d. Lond. Hort Soc. als eine Frucht 3ten Ranges beschreibt. Jedenfalls liegt hier die Wahrheit in der Mitte.

No. 115. Golden gourd, Hill. (Goldkürbis.) **† Ende Juli.

III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese vorzügliche Sorte empfing ich aus Holland und kultivire sie seit circa 14 Jahren.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 803. Golden Lemon, Golden Drop. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: sehr groß, elliptisch, zuweilen auch rundlich.

Schale: dünn, leicht behaart, grünlichgelb, durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: sehr kräftig, Zweige abwärts stehend.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. ist sie als Frucht 2ten Ranges bezeichnet.

No. 116. Liberator, Ware. (Befreier.) Ende Juli.

III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne große Varietät empfing ich direct aus England und kann sie nur empfehlen.

Synonyme und Literatur: Pansner Monographie Nr. 789.

Gestalt: sehr groß, elliptisch.

Schale: etwas dick, haarig, goldgelb, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: findet sich nicht in dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. und von Lancashire.

No. 117. Lord Nelson, Boardmann. (Lord Nelson.) *† Anf. Aug.

III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 804.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, haarig, schmutzig gelb, Adern gelblich weiß, mit lichteren Punkten, ziemlich durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Anf. August. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: Der Cat. d. Lond. Hort. Soc. führt diese Sorte nicht.

No. 118. Prince Ernest. (Prinz Ernst.) †* Ende Juli. Fig. 26.

III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Im Jahre 1850 empfing ich diese vorzügliche französische Sorte von Pansner und wurde sie seither vielfach verbreitet.

Synonyme und Literatur: Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lief. Maur. B.O. pag. 17. Der Londoner Catalog hat diese Sorte nicht.

Gestalt: sehr groß und von elliptischer Form.

Schale: dünn, ziemlich stark behaart, schmutzig-gelb, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anfang August; conservirt sich während der Reife nicht lange Zeit wegen ihrer zarten Haut.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen; zu Erziehung in Bäumchen-Form sehr passend.

Bemerkungen: eine wegen ihres Wohlgeschmacks sehr zu empfehlende Sorte. Pansner beschreibt sie als grün, siehe Monogr. 389, womit ich nicht übereinstimme.

No. 119. Prince of Orange, Bell. (Goldprinz.) **† Ende Juli.

III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine sehr schöne, aus Holland empfangene Varietät.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 761. Prince of Wales, Chapmann's Jolly Farmer. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: sehr groß, elliptisch.

Schale: dünn, haarig, hellgelb.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit abwärts stehenden, ziemlich bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: der Kultur und Verbreitung würdig.

No. 120. Smuggler. Buerdsill. (Schleichhändler.) (Beardsill's Lond. Hort. Soc.) *† Ende Juli.

III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Im Jahre 1845 direct aus England bezogen.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 679, Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, haarig, hellgelb, etwas durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: Pansner führt diese Beere als glatt und rundlich an, welcher Behauptung ich nicht beitreten kann, da ich diese Sorte aus guter Quelle in England erhielt.

No. 121. Trafalger, Hallow. *† Anf. August.

III. C. 3. Gelb, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät empfing ich direkt aus Holland.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 801. Als Warwickshire hero im Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dick, haarig, grünlichgelb.

Geschmack: säuerlich-süß.

Reife und Nutzung: Anf. August.

Wuchs: sehr kräftig, mit abwärtsstehenden Zweigen.

Bemerkungen: eine etwas späte Sorte.

No. 122. Conquering Hero, Catlow. (Erobernder Held.) *† Ende Juli.

III. C. 5. Gelb, haarig, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich vor mehreren Jahren aus Holland.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 823.

Gestalt: groß, zuweilen auch sehr groß, eiförmig.

Schale: etwas dick, haarig, grünlichgelb, Adern heller, nicht durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. wird sie als Frucht 3ten Ranges bezeichnet.

VI. Weiße Stachelbeeren.

No. 123. Blanche. (Weiße.) **† Ende Juli.

IV. A. 1. Weiß, glatt, rund.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich im Jahre 1856 aus Holland.

Synonyme und Literatur: bisher fand ich sie nirgend aufgeführt oder beschrieben.

Gestalt: groß, rund.

Schale: glatt, etwas dick, grünlich-weiß, Adern lichter durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige seitwärts stehend.

Bemerkungen: der Kultur und Verbreitung werth.

No. 124. Balloon. (Ball.) **†† Anf. August.

IV. A. 1. Weiß, glatt, rund.

Heimath und Vorkommen: Diese vortreffliche Sorte erhielt ich im Jahre 1849 von Herrn Arlt aus Eisenach.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. Nr. 344.

Gestalt: groß, rund.

Schale: etwas dick, glatt, grünlich-weiß, Adern lichter, stark durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Anfang August; brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen, die mit wenigen Stacheln versehen sind.

Bemerkungen: Pansner zählt diese Sorte zu den grünfrüchtigen Varietäten.

No. 125. Eagle white, Cook. (Weißer Adler.) **† Ende Juli.

IV. A. 3. Weiß, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Sorte, die auch von Downing schon empfohlen wird, empfing ich im Jahre 1856 von Borchers in Herrenhausen.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 862. Downing Fruits and Fruit, Trees of America.

Gestalt: sehr groß, eiförmig.

Schale: dünn, glatt, grünlich-weiß, Adern grünlich, durchscheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; verwendbar für die Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 1ten Ranges.

No. 126. Freedom white. (Weiße Freiheit.) *† Ende Juli.

IV. A. 3. Weiß, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich im Jahre 1856 von Borchers in Herrenhausen.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 847. Cat. von Lancashire.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: dünn, glatt, gelblich-weiß, Adern grünlich-weiß, durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: ziemlich kräftig, Zweige aufwärtsstehend, wenige Stacheln.

Bemerkungen: nur in Pansners Monogr. beschrieben.

No. 127. Large Hairy. (Große Haarige.) *†† Ende Juli.

IV. A. 3. Weiß, glatt, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: eine von Pansner im Jahre 1850 erhaltene Sorte.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 849.

Gestalt, groß, elliptisch.

Schale: dünn, glatt, grünlich-weiß, Adern gelblich-weiß, sehr durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts, mit vielen kleinen Stacheln.

Bemerkungen: nirgend als in Pansners Monogr. beschrieben.

No. 128. Shanon, Hopley. **† Ende oder Anf. Auguſt. Fig. 32.
IV. A. 3. Weiß, glatt, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: Dieſe vorzügliche Sorte empfing ich vor circa 20 Jahren von Panſner und gehört ſie zu der im Jahre 1860 bei Gelegenheit der 3. Verſammlung deutſcher Pomologen in Berlin aufgeſtellten Auswahl von 12 Sorten.

Synonyme und Literatur: Deutſches Obſtc. VI. Sect., 1. Lief., Monographie 432, Maur. B.O. pag. 17. Der Lond. Catalog beſchreibt ſie als eine grüne, glattſchalige, rundliche, große Frucht vom 3ten Rang; Aeſte geſpreizt.

Geſtalt: groß, von elliptiſcher Form.

Schale: dünn, glatt, grünlich-weiß; Adern lichter mit gelblich weißen Punkten, durchſcheinend.

Geſchmack: weinſäuerlich ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli und Anf. Auguſt; bei guter Kultur eine Tafelfrucht 1ſten Ranges.

Wuchs: kurz und gedrängt, wie bei faſt allen weißfrüchtigen Sorten, mit ſeitwärts ſtehenden, und mit wenigen Stacheln beſetzten Zweigen.

Bemerkungen: Panſner bezeichnet dieſe Sorte als grünfrüchtig, wozu ihn vielleicht Früchte aus einer ungünſtigen Lage veranlaßt haben.

No. 129. Sir Sidney, Smith. **† Ende Juli.
IV. A. 3. Weiß, glatt, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: Dieſe vortreffliche Sorte empfing ich von Frauendorf.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. Nr. 851. Whitesmith Woodward's; Whitesmith, Hall's seedling, Lancashire Lass, Grundy's Lady Lillford Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Geſtalt: groß, von elliptiſcher Form.

Schale: etwas dick, glatt, gelblich-weiß; Adern faſt weiß, durchſcheinend.

Geſchmack: angenehm ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht 1ſten Ranges.

Wuchs: kräftig, mit ſeitwärts ſtehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: die Frucht ſoll nach Panſner wenig Kernen haben.

No. 130. Thrasher, Yate. (Dreſcher.) *† Mitte Juli.
IV. A. 3. Weiß, glatt, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: eine von Panſner im Jahre 1850 erhaltene und von mir viel verbreitete Sorte.

Synonyme und Literatur: Pansner Monogr. N. 846.

Gestalt: groß und sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: etwas dick, glatt, grünlich-weiß, Adern lichter, sehr durchscheinend.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: Mitte Juli; Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig, mit sehr seitwärts stehenden Zweigen und vielen Stacheln.

Bemerkungen: der Cat. d. Lond. Hort. Soc. bezeichnet diese Sorte als 3ten Ranges.

No. 131. Queen Caroline, Lovart. (Königin Caroline.) *† E. Juli
IV. A. 5. Weiß, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich mit andern im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 863. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: etwas dick, glatt, grünlich-weiß, Adern grünlich-gelb, durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Verwendbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts, mit wenigen Stacheln.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Hort. Soc. eine Frucht 2ten Ranges.

No. 132. Sampson, Crompton. *† Ende Juli oder Anf. Aug. F. 31.
IV. A. 5. Weiß, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr ansehnliche Sorte empfing ich vor circa 20 Jahren direkt aus England und ist sie sowohl von mir, als von Herrn J. C. Schmidt in Erfurt viel verbreitet worden.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 17. Diese Sorte hat der Lond. Catalog nicht.

Gestalt: sehr groß, eiförmig, oft unregelmäßig geformt.

Schale: dick, glatt, grünlich-weiß, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: säuerlich süß.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Juli oder Anf. August, man thut wohl, sie recht ausreifen zu lassen.

Wuchs: sehr kräftig, mit abwärts stehenden, starken, mit großen Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: Diese Varietät hat die Eigenthümlichkeit, daß sie in kräftigem Boden, namentlich bei feuchter Witterung im Sommer, vollkommen gesund, plötzlich wie vom Schlage getroffen, abstirbt. Ich habe dies öfter beobachtet und halte es für dieselbe Erscheinung, wie die sogenannte Grünfäule bei den capischen Heiden.

No. 133. **Sämling von Pansner.** **†† Ende Juli. Fig. 29.

IV. A. 5. Weiß, glatt, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Varietät wurde von Pansner aus Samen erzogen und mir im Jahre 1850 mitgetheilt.

Synonyme und Literatur: Monogr. 868.

Gestalt: sehr groß, eiförmig.

Schale: dünn, glatt, gelblich-weiß, Adern lichtgrasgrün, mit gelblich grünen und weißen Punkten, einzelne schwache, weiße Haare, durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: die Frucht reift Ende Juli und darf zu den besten weißen Sorten gezählt werden.

Wuchs: kräftig mit aufwärts stehenden Zweigen, die nur mit wenigen Stacheln besetzt sind.

No. 134. Queen Mary, Morris. (Königin Marie.) **† Ende Juli. Fig. 30.

IV. B. 3. Weiß, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Diese vorzügliche Sorte empfing ich im Jahre 1845 vom verstorbenen Hofgärtner Döll in Eisenberg und halte sie noch gegenwärtig für eine der besten weißen Varietäten.

Synonyme und Literatur: Monogr. 900, Maur. B.O. pag. 17 u. 51, Deutsches Obstc. VI. Sect., 1. Lief. Der Lond. Catalog beschreibt sie als eine gelblich weiße, flaumige Frucht von eiförmiger Gestalt, mittlerer Größe, aber nur geringer Güte; Zweige aufwärts gerichtet.

Gestalt: groß, elliptisch.

Schale: dünn, wollig, grünlich-weiß, Adern lichter, mit grünen und weißen Punkten, auf der Sonnenseite einige blutrothe Flecken und Punkte, stark durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Juli und kann als Tafelfrucht 1sten Ranges angesehen werden.

Wuchs: spärlich und gedrungen wachsender Strauch mit seitwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: Diese Sorte ist etwas eigen bezüglich des Standorts und ist weniger geneigt zur Bewurzelung, als andere Varietäten.

No. 135. Wellington's Glory, Mason. (Wellingtons Ruhm.) **† Ende Juli.

IV. B. 3. Weiß, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt empfangen und empfohlen von Downing.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 888. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: dick, wollig, gelblich-weiß, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: gewürzhaft und süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht.

Wuchs: kräftig und gedrängt, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. als Frucht 1sten Ranges bezeichnet.

No. 136. White Smith, Woodward. (Der Weißschmid.) **†† Anf. August. Figur 33.

IV. B. 3. Weiß, wollig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Vor 20 Jahren direkt aus England erhaltene Sorte, welche bereits ziemlich verbreitet ist und von Downing empfohlen wird.

Synonyme und Literatur: Monogr. 889. Downing Fruits and Fruit Trees of America, Maur. B.O. pag. 17. Der Lond. Catalog schildert sie als eine vortreffliche Sorte mit weißen, flaumigen, länglich-runden, großen Beeren vom 1sten Rang; Zweige aufrecht; der Strauch ist sehr fruchtbar.

Gestalt: groß, von elliptischer Form.

Schale: etwas dick, wollig, gelblich-weiß, Adern gelb mit wenigen weißen Punkten, wenige rothe Flecken, schwach durchscheinend.

Geschmack: gewürzhaft süß.

Reife und Nutzung: Anf. August. Dient zu allen wirthschaftlichen Zwecken.

Wuchs: Strauch kräftig mit seitwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: soll nach Thompson identisch sein mit Sir Sidney Smith, Lancashire Lass, Hall's seedling und Grundy's Lady Lillford.

No. 137. Queen Anne white, Sampson. (Königin Anna.) **† Ende Juli.

IV. B. 4. Weiß, wollig, länglich.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Varietät empfing ich im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Als Sampson's Queen Anne im Cat. d. Lond. Hort. Soc. Pansner, Monogr. Nr. 899.

Gestalt: sehr groß, eiförmig.

Schale: dünn, wollig, grünlich-weiß, Adern lichter, sehr durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Tafelfrucht.

Wuchs: kräftig mit aufwärts stehenden und wenigen Stacheln versehenen Zweigen.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 2ten Ranges.

No. 138. Diane white. (Weiße Diane.) **† Ende Juli.

IV. C. 1. Weiß, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: Diese alte gute Sorte empfing ich im Jahre 1845 von Döll in Eisenberg.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr.

Gestalt: groß und von runder Form.

Schale: dünn, haarig, grünlich-weiß, Adern lichter, durchscheinend.

Geschmack: sehr süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; brauchbar für die Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen, die mit vielen Stacheln versehen sind.

Bemerkungen: Pansner zählt diese Sorte zu den grünfrüchtigen Varietäten.

No. 139. Maid of the Mill, Stringer. (Müllermädchen.) E. Juli.

IV. B. 1. Weiß, haarig, rund.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich im Jahre 1845 von Döll in Eisenberg.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. Nr. 881. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Geſtalt: groß und rund.

Schale: dünn, wollig, gelblich-weiß, Adern lichter, ſtark durchſcheinend.

Geſchmack: ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; verwendbar für die Tafel und wirthſchaftl. Zwecke.

Wuchs: kräftig, Zweige aufwärts ſtehend mit vielen mittelgroßen Stacheln.

Bemerkungen: der Cat. d. Lond. Hort. Soc. bezeichnet ſie als Frucht 1ten Ranges, dem ich nicht beiſtimmen kann.

No. 140. **Weiße von Panſner.** *† Ende Juli.

IV. C. 1. Weiß, haarig, rund.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. 901, als Stella und als Sämling von P. aufgeführt. Wir nennen ſie Weiße von P., da bereits eine andere Sorte Sämling von P. benannt iſt.

Geſtalt: groß, rund.

Schale: dünn, haarig, grünlich-weiß, Adern lichter, wenig durchſcheinend.

Geſchmack: ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit ſeitwärts ſtehenden Zweigen, die mit vielen Stacheln verſehen ſind.

Bemerkungen: Panſner ſagt über dieſe Varietät: Dieſe Sorte habe ich früher „die Veränderliche" genannt, weil bei der Blüthe der Fruchtknoten mit vielen feinen, ſcharlachrothen Haaren, wie mit rothem Sammet überzogen iſt. Die ſchöne rothe Farbe verſchwindet aber allmälig beim ferneren Wachſen der Beere.

No. 141. Apollo, Gibston. **†† Ende Juli. Fig. 34.

IV. C. 2. Weiß, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine aus Holland empfangene engl. Sorte, die wegen ihres Wohlgeſchmacks, ihrer Größe und Tragbarkeit die größte Verbreitung verdient.

Synonyme und Literatur: Monogr. 902. Maur. B.O. pag. 17 u. 52. Im Catalog der Londoner Gartenbaugeſellſchaft findet ſich dieſe Sorte nicht.

Geſtalt: groß, von rundlicher Form.

Schale: dünn, haarig, gelblich-weiß, Adern gelb mit hellgelben Punkten, ſtark durchſcheinend.

Geschmack: sehr angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; dient für die Tafel und alle wirthschaftl. Zwecke.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden, wenig bewehrten Zweigen.

Bemerkungen: diese Sorte liebt eine öftere Verjüngung.

No. 142. Champaign white. (Weiße Champagner-Beere.) *† Ende Juli.

IV. B. 2. Weiß, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine im Jahre 1848 direkt aus England empfangene Sorte.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 882. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, von rundlicher Form.

Schale: dünn, wollig, grünlich-weiß, Adern lichter, sehr durchscheinend.

Geschmack: angenehm süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden, stark mit kleinen Stacheln versehenen Zweigen.

Bemerkungen: im Cat. d. Lond. Hort. Soc. als Frucht 1sten Ranges bezeichnet.

No. 143. Governess, Bratherton. (Statthalterin.) *†† Ende Juli.

IV. C. 2. Weiß, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: eine aus Holland empfangene Sorte.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monog. Nr. 717. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: sehr groß, rundlich.

Schale: dick, haarig, grünlich-weiß.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit seitwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 2ten Ranges.

No. 144. Primrose, Unsworth. (Primel.) **† Ende Juli.
IV. C. 2. Weiß, haarig, rundlich.

Heimath und Vorkommen: Diese vortreffliche Sorte empfing ich im Jahre 1850 von Panſner.

Synonyme und Literatur: Chriſts Handb. 814. Maur. B.O. pag. 17 und 52.

Geſtalt: ſehr groß, von rundl. Form.

Schale: dünn, haarig, gelblich-weiß, Adern lichter, durchſcheinend.

Geſchmack: gewürzhaft, ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli; Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: kräftig und gedrängt, Zweige aufwärts ſtehend mit vielen kurzen Stacheln.

Bemerkungen: Chriſt zählte eine gleichnamige Sorte zu den gelbfrüchtigen Varietäten.

No. 145. Bonny Lass, Capper. (Hübſches Mädchen.) **† E. Juli.
IV. C. 3. Weiß, haarig, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: eine vortreffliche Sorte, aus der Panſnerſchen Sammlung empfangen im Jahre 1850.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. 934. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Geſtalt: ſehr groß, von elliptiſcher Form.

Schale: dünn, haarig, grünlich-weiß, Adern lichter, ſehr durchſcheinend.

Geſchmack: ſüß.

Reife und Nutzung: Ende Juli.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts ſtehenden Zweigen.

Bemerkungen: nach dem Cat. d. Lond. Hort. Soc. eine Frucht 2ten Ranges.

No. 146. Date, Klocken. (Dattel) *† Anf. Auguſt.
IV. C. 3. Weiß, haarig, elliptiſch.

Heimath und Vorkommen: im Jahre 1850 von Panſner erhalten.

Synonyme und Literatur: Panſner, Monogr. 942.

Geſtalt: ſehr groß, elliptiſch.

Schale: dünn, haarig, gelblich-weiß, Adern lichter, durchſcheinend.

Geſchmack: weinſäuerlich-ſüß.

Reife und Nutzung: Anfang Auguſt.

Wuchs: kräftig, Zweige ſeitwärts ſtehend.

Bemerkungen: dieſe Sorte iſt wenig verbreitet.

No. 147. Fleur de Lys, Hagye. (Lilienblüthe.) **!† Ende Juli. Fig. 35.

IV. C. 3. Weiß, haarig, elliptisch.

Heimath und Vorkommen: Im Jahre 1845 empfing ich diese vorzügliche engl. Sorte von Möhring in Arnstadt; sie ist eine der hervorragendsten und schönsten aller bekannten Sorten und verdient die weiteste Verbreitung.

Synonyme und Literatur: Monogr. 941. Deutsches Obstk. VI. Sect. 1te Lief. Maur. B.O. pag. 17 und 51. Diese Sorte findet sich im Londoner Cataloge nicht.

Gestalt: sehr groß, von elliptischer Form.

Schale: dick, haarig, gelblich-weiß, Adern lichter mit grünen und gelblich-weißen Punkten, blutrothe Flecken auf der Haut, stark durchscheinend.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli; eine Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: kräftiger Strauch mit abwärts stehenden und mit wenigen Stacheln besetzten Zweigen.

Bemerkungen: diese Sorte verlangt einen lichten, warmen Standort.

No. 148. Ostrich White, Billington. (Weißer Strauß.) **†† Ende Juli. Fig. 36.

IV. C. 5. Weiß, haarig, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: auch diese Sorte verdanke ich Herrn Möhring in Arnstadt, der sich um die Verbreitung wirklich guter Stachelbeersorten sehr verdient gemacht hat.

Synonyme und Literatur: Monogr. 966, Deutsches Obstc. VI. Sect., 1. Lief., Maur. B.O. pag. 17 u. 51. Diese Sorte hat der Lond. Catalog nicht.

Gestalt: sehr groß, eiförmig.

Schale: sehr dünn, haarig, gelblich weiß, Adern lichter, mit grünen Punkten, einzelne rothe Flecken auf der Haut, ziemlich durchscheinend.

Geschmack: sehr süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Die Frucht dient sowohl zum Rohgenuß, als zur Weinbereitung und andern derartigen Zwecken.

Wuchs: der Strauch vegetirt kräftig und hat seitwärts stehende, mit wenigen Stacheln besetzte Zweige.

Bemerkungen: sowohl diese, als fast alle weißen Sorten verlangen einen günstigen, warmen Standort.

No. 149. Princesse Royale, Bratherton. (Königliche Prinzeß.) **† Ende Juli.

IV. C. 5. Weiß, haarig, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Sorte empfing ich im Jahre 1856 von Möhring in Arnstadt.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 955. Cat. d. Lond. Hort. Soc.

Gestalt: groß, eiförmig.

Schale: dünn, haarig, grünlich-weiß; Adern heller, durchscheinend.

Geschmack: weinsäuerlich süß.

Reife und Nutzung: Ende Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig und gedrängt. Zweige aufwärts.

Bemerkungen: Im Cat. d. Lond. Hort. Soc. ist sie als Varietät 1sten Ranges bezeichnet.

No. 150. Williams Surprize. (Wilhelms Ueberraschung.) *† Anf. August.

IV. C. 5. Weiß, haarig, eiförmig.

Heimath und Vorkommen: Im Jahre 1850 von Pansner erhalten.

Synonyme und Literatur: Pansner, Monogr. Nr. 824.

Gestalt: sehr groß, eiförmig.

Schale: dick, haarig, gelblich-weiß, Adern lichter, wenig durchscheinend.

Geschmack: angenehm.

Reife und Nutzung: Anf. August. Tafelfrucht.

Wuchs: kräftig und gedrängt, mit seitwärts stehenden Zweigen und wenigen Stacheln.

Bemerkungen: Diese Varietät zählte Pansner zu den gelbfrüchtigen Sorten.

Kurzgefaßte Anweisung zur Kultur des Stachelbeerstrauchs.

In Bezug auf Lage und Boden macht der Stachelbeerstrauch wenig Ansprüche, am besten gedeiht er in einem nicht zu bündigen, humusreichen Gartenboden, dem besonders durch Herbstdüngung die nöthigen Nährstoffe zugeführt werden und dessen Untergrund von durchlassender, nicht zu feuchter Beschaffenheit ist.

Eine halbschattige Lage, oder eine Lage mit gebrochenem Licht, besonders kühler Boden, wie er auf nordöstlichen Abhängen ist, sagt ihm besonders zu, daher auch das Ueberdecken des Bodens mit kurzem Dünger eines der allerwichtigsten Mittel ist, den Stachelbeerstrauch in möglichster Vollkommenheit zu erziehen.

Werden größere zusammenhängende Pflanzungen von Stachelbeeren angelegt, so ist es sehr zweckmäßig, jedem Strauch eine allseitige Entfernung von 5 Fuß zu geben; der Zwischenraum kann in den ersten 2—3 Jahren der Anpflanzung noch zum Gemüsebau benutzt werden.

Man pflanzt am Besten im Herbst, doch aber auch noch zeitig im Frühjahr 1- oder 2jährige Pflanzen, die entweder als Sträucher, Hochstämme oder am Spalier erzogen werden. In Form von kleinen Pyramiden oder Kronenbäumchen wird der Stachelbeerstrauch am meisten gezogen und liefert die schönsten und größten Früchte. In gewöhnlicher Strauchform erzieht man ihn eigentlich nur, um große Massen von Früchten zur Stachelbeerweinbereitung, zum Einmachen oder dergleichen zu erhalten.

Auch als Cordons oder Guirlanden zur Beeteinfassung paßt die Stachelbeere sehr gut und liefert in dieser Form ausgezeichnete und sehr ausgebildete Früchte.

Da der Stachelbeerstrauch nur an einjährigem Holze seine Früchte trägt, so muß man bei Anwendung des Sommerschnitts dieses Strauches besonders auf die Entwickelung aller seitlichen guten Augen hinzuwirken suchen; zu diesem Zwecke entfernt man alles unnütze, sich kreuzende zu dicht stehende oder dürre Holz und kürzt die 1jährigen Triebe auf eine verhältnißmäßige Länge ein.

Alle Wurzelschoße werden, sofern sie nicht zur Verjüngung des ganzen Strauches dienen sollen, unterdrückt.

Die Verjüngung des Stachelbeerstrauches geschieht etwa alle 8—10 Jahre.

Ueber die Vermehrung des Stachelbeerstrauches, sowie über die spezielle Kultur desselben, findet man Näheres in meiner Schrift: „Das Beerenobst unserer Gärten."

Johannisbeeren.

(Ribes rubrum L. Ribes nigrum L.)

Unsere Johannisbeeren, d. h. diejenigen, welche eßbare und wohlschmeckende Früchte tragen, gehören entweder zu den eigentlichen Johannisbeeren, Ribes rubrum L. und bringen rothe, rosafarbige, gestreifte oder weiße Beeren, oder sie gehören der Stammart, Ribes nigrum L. an und tragen schwarze oder ambrafarbige Früchte. Beide Stammarten sind sehr leicht zu unterscheiden und kommen auch hier und dort wildwachsend vor.

Ribes rubrum L, die eigentliche Johannisbeere, französisch Grosseilles à grappes, englisch Currants, in Süddeutschland auch Träuble, Johannisträuble genannt, ist ein 4 Fuß hoher wehrloser Strauch mit aufrecht wachsenden Zweigen und herzförmigen, 3—5lappigen Blättern und hängenden Fruchttrauben. Der Kelch ist beckenförmig, kahl, die Blumenkrone grünlich-gelb oder auch rothbraun; die kugeligen Beeren sind fast immer durchscheinend, meist lebhaft roth, seltner rosenroth, gestreift oder weiß und reifen im Juni oder Juli.

Die Johannisbeere wurde erst im Anfange des 17. Jahrhunderts in die Kultur eingeführt, wird jetzt aber häufig in unseren Gärten und Weinbergen kultivirt. Man unterscheidet 2 Unterarten:

1) R. r. vulgare, mit kleinen Früchten, die eine milde Säure haben, die Blüthen sind grünlich gelb und die Blätter breitgelappt;
2) R. r. majus, mit größeren, eine intensivere Säure zeigenden Früchten, braunröthlichen Blüthen und spitzgelappten Blättern.

Beide Unterarten sind die Stammformen zahlreicher Spielarten und stammen die sogenannten holländischen Johannisbeeren von R. r. majus und die meisten englischen Sorten von R. r. vulgare ab.

Ueber die Verbreitung der Johannisbeeren im Norden sagt Schübler: „Die rothe Johannisbeere ist bis zum 70° nördl. Breite sowohl im Ost- wie West-Finnmarcken in wildem Zustande allgemein verbreitet und trägt jedes Jahr reife Beeren."

Auf dem Gebirge steigt sie bis in die Mitte der Fichten- und Birkengrenze hinan.

Die verschiedenen edleren Sorten sowohl der weißen wie der rothen Johannisbeere gedeihen und reifen überall, ebenso zeitig und vollständig, als die wildwachsende Art.

R. nigrum L., Schwarze Johannisbeere, französisch Cassis, englisch Black Currants, in Deutschland auch Gichtbeere genannt, ist ein 4—6 Fuß hoher Strauch mit 3—5lappigen, unterseits drüsig punktirten, noch spitzigeren Blättern, als bei R. rubrum. Die Trauben sind kurz flaumhaarig, nach der Blüthe hängend. Der Kelch ist glockig, gewimpert, die Blumenkronenblätter sind grünlich, oberseits trüb krapproth überlaufen, die Beeren haben eine schwarze Farbe und einen wanzenähnlichen Geruch.

Ueber die Verbreitung derselben im Norden bemerkt Schübler:

„Die schwarze Johannisbeere findet sich nur an einzelnen Stellen im Süden von Norwegen wildwachsend. Bis jetzt hat man sie im Freien nicht nördlicher als in Sandmör (62° n. Br.) angetroffen, sie mag jedoch wohl noch weiter gegen Norden vorkommen, da Wahlenberg angibt, daß sie in Lappland bis zum $67^1/_2{}^0$ n. Br. gefunden wird. Die Beeren mehrerer kultivirter Varietäten reifen jährlich in der Nähe des Meerbusens von Ranen in Nordland ($66^1/_2{}^0$), ob noch nördlicher, ist mir unbekannt.

I. Rothe Johannisbeeren.

No. 1. Ahornblättrige Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte und ziemlich verbreitete Varietät.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 78. Grosseiller à feuilles d'érables, Ribes rubrum acerifolium.

Gestalt: Traube mittellang, einseitig: Beere klein, dunkelroth.

Geschmack: angenehm sauer.

Reife und Nutzung: Ende Juni; als Desertfrucht etwas zu sauer, für den Haushalt sehr gut.

Wuchs: mäßig, mit schwachen, aufwärts stehenden Zweigen und scharf eingeschnittenen Blättern

No. 2. Große rothe von Boulogne.

Heimath und Vorkommen: eine ganz neue franz. Sorte.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben.

Gestalt: Traube lang und vollbeerig; Beere groß, dunkelroth.

Geschmack: mild und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juni; Tafelfrucht.

Wuchs: kräftig mit aufwärts gerichteten Zweigen.

Bemerkungen: diese Sorte ist noch nicht hinreichend beobachtet, um ein sicheres Urtheil darüber zu haben.

No. 3. Buddens Hellrothe.

Heimath und Vorkommen: eine vom Med.-Rath Buddeus in Gotha erhaltene und ihm zu Ehren benannte, neuere Sorte.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben.

Gestalt: Traube vollbeerig, lang; Beere mittelgroß, eigenthümlich hellroth gefärbt.

Geschmack: zu sauer, um sie als Tafelsorte bezeichnen zu können.

Reife und Nutzung: Ende Juni; besser zum Einmachen.

Wuchs: Strauch ist kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: diese Sorte formirt sich leicht zu Hochstämmen, Pyramiden 2c.

No. 4. Buntblättrige rothe Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: schon Christ und Dittrich kannten diese alte, aber wenig verbreitete Varietät.

Synonyme und Literatur: Grosseiller à feuilles panachées, Ribes rubr. variegatum, im Lond. Catalog als Variegated Leared.

Gestalt, Geschmack, Reife und Nutzung: gleich der gewöhnlichen rothen Johannisbeere.

Wuchs: schwächlich; Zweige aufwärts gerichtet; Blätter unregelmäßig gelb gefleckt und bordirt.

Bemerkungen: eine für den Sammler und Kenner interessante Sorte.

No. 5. Caukasische Johannisbeere. Fig. 5.

Heimath und Vorkommen: Diese prachtvolle neuere Sorte empfing ich vor mehreren Jahren direkt aus Holland.

Synonyme und Literatur: Grosseiller de Caucase, Du Caucase, in neuerer Zeit auch als Roem van Harlem im Handel verbreitet.

Gestalt: Traube lang; Beeren sehr groß, dunkelroth, glänzend, durchscheinend.

Geschmack: süß-säuerlich, angenehm.

Reife und Nutzung: anfangs Juli; Tafelfrucht 1sten Ranges.

Wuchs: sehr kräftig; Zweige aufwärts stehend, gedrungen wachsend.

Bemerkungen: steht der Kirsch-Johannisbeere nahe, hat aber größere und ausgebildetere Trauben und noch etwas größere Beeren.

No. 6. Große Frauendorfer Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr gute Sorte empfing ich von Fürst in Frauendorf unter obiger Benennung.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben.

Gestalt: Traube von mittlerer Länge; Beere groß, zuweilen auch sehr groß, dunkelroth, glänzend, durchscheinend.

Geschmack: angenehm säuerlich.

Reife und Nutzung: Anfang Juli; Tafelfrucht und zu Johannisbeerwein sehr zu empfehlen.

Wuchs: sehr kräftig; Zweige aufwärts gerichtet.

Bemerkungen: steht der Versailler Johannisbeere sehr nahe.

No. 7. Die Fruchtbare, la Fertile.

Heimath und Vorkommen: eine gute, ältere, empfehlenswerthe Sorte französischen Ursprungs.

Synonyme und Literatur: Fertile de Bertin, Fertile de Palluau, Fertile in Cat.

Gestalt: Traube lang, vollbeerig; Beere groß, dunkelroth.

Geschmack: mild und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juni; Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen, sehr fruchtbar.

Bemerkungen: ist ein Sämling von Bertin.

No. 8. Gonduin Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine aus Frankreich eingeführte und sich namentlich durch robusten Wuchs auszeichnende Sorte.

Synonyme und Literatur: Großtraubige, rothe Gonduin, oft auch Gonduin.

Gestalt: Traube von mittlerer Länge; Beere groß, sehr dunkelroth.

Geschmack: etwas zu sauer.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Verwendbar für wirthschaftliche Zwecke.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, fruchtbar; Zweige aufwärts stehend. Blüthe braunlich.

No. 9. Hochrothe, sehr frühe Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich von Booth und Söhne in Flottbeck bei Hamburg, die sie verbreitet zu haben scheinen.

Gestalt: Traube ziemlich lang, vollbeerig; Beere groß, dunkelroth.

Geschmack: mild-säuerlich.

Reife und Nutzung: Mitte Juni. Brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: lebhaft; Zweige aufwärts gerichtet.

Bemerkungen: scheint sich für kalte Lagen gut zu eignen.

No. 10. Holländische rothe Johannisbeere. Fig. 1.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr empfehlenswerthe Sorte beschreibt schon Christ und ist sie auch überall so verbreitet, wie sie es verdient.

Synonyme und Literatur: Lond. Hort. Soc., Christs Hdb. pag. 793, Dittrich III, 595, Prinz Albert, Große rothe engl. d'Hollande à fruit, rouge, Large Bunched red, Long Bunched red, Red Dutch, Large red, Red Grape, Morgans red.

Gestalt: Traube lang und vollbeerig; Beere groß, hellroth, durchscheinend.

Geschmack: angenehm säuerlich.

Reife und Nutzung: Ende Juni und Anf. Juli. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: Strauch sehr kräftig und hart; Zweige aufwärts stehend, sehr reichtragend.

Bemerkungen: es ist dies eine der wenigen Sorten, die man vor Allen zur Anpflanzung im Großen empfehlen kann, weil sie hart, reichtragend und großfrüchtig ist; auch läßt der Busch sich sehr gut formiren.

No. 11. Rothe Kaiserliche.

Heimath und Vorkommen: eine neue, sehr gute, franz. Sorte, welche jedoch die bereits bekannten Varietäten nicht übertrifft.

Synonyme und Literatur: Imperiale rouge.

Gestalt: Traube sehr lang; Beere groß, hellroth, gestreckt.

Geschmack: mild-säuerlich.

Reife und Nutzung: Ende Juni; Tafelfrucht.

Wuchs: kräftig; Zweige seitwärts gerichtet.

No. 12. Rothe kernlose Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: Diese interessante Sorte verdanke ich Herrn Park-Inspektor Petzold in Muskau, der sie in Hessen aufgefunden.

Synonyme und Literatur: Grosseiller à grappes sans pepins.

Gestalt: Traube ziemlich lang; Beere sehr groß, dunkelroth, vollbeerig, glänzend roth, ohne ausgebildete Krone.

Geschmack: säuerlich.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Sehr gut verwendbar zum Einmachen ꝛc.

Wuchs: Strauch sehr kräftig; Zweige aufwärts gerichtet.

Bemerkungen: soviel mir bekannt, die einzige derartige Erscheinung im Bereiche des Beerenobstes.

No. 13. Kirsch-Johannisbeere. Fig. 3.

Heimath und Vorkommen: Diese vorzügliche Sorte kam zu Anfang des 4. Decenniums dieses Jahrhunderts aus Frankreich zu uns.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 76. Cerise, Cerise à fruit rouge, Queen Victoria, Cherry, Grosseiller cerise.

Gestalt: Traube gleichbeerig, mittellang; Beeren von der Größe kleiner Kirschen, dunkelroth.

Geschmack: bei vollkommener Reife immer noch etwas säuerlich.

Reife und Nutzung: Ende Juni; Frucht 1sten Ranges, besonders verwendbar zum Einmachen; für die Tafel sehr schön.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen, deren Spitzen oft wirtelständig sind.

Bemerkungen: sie leidet häufig in der Blüthe von der Kälte und bringt dann nur kleine, oder kurze Trauben; verlangt einen kräftigen Boden und öftere Düngung.

No. 14. Knight's große rothe Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine von Knight aus Samen erzogene und verbreitete Sorte, die der Holländischen rothen Johannisbeere nahe steht.

Synonyme und Literatur: Downing: Fruit and fruit Trees of America, Lond. Hort. Soc. Grosseiller à gros fruit, rouge de Knight, in allen Catalogen als Knight's large red.

Gestalt: Traube lang, vollbeerig; Beere groß, hellroth, durchscheinend.

Geschmack: angenehm säuerlich.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig mit aufwärts gerichteten Zweigen.

Bemerkungen: ich verdanke diese Varietät dem Prof. Seelig in Kiel und halte sie für empfehlenswerth.

No. 15. Langtraubige rothe Johannisbeere. Fig. 2.

Heimath und Vorkommen: eine neuere Sorte englischen Ursprungs, die ich unter dem nichtssagenden Namen (Rothe Johannisbeere), „Red Currant", erhielt und als „Langtraubige rothe" umtaufte.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben.

Gestalt: Traube zuweilen bis 6 Zoll lang, locker und einseitig; Beeren groß, hellroth, durchscheinend.

Geschmack: angenehm sauer.

Reife und Nutzung: Anfangs Juli; Tafelfrucht und für ökonomische Zwecke verwendbar.

Wuchs: der Strauch ist von mittelmäßigem Wuchs und macht schwaches Holz.

Bemerkungen: eine interessante und werthvolle Varietät, die in keiner Sammlung fehlen sollte.

No. 16. Schöne von St. Gilles, de Jonghe.

Heimath und Vorkommen: eine sehr gute, neuere Varietät belgischen Ursprungs.

Synonyme und Literatur: Belle de St. Gilles Cat. de Jonghe.

Gestalt: Traube lang, vollbeerig, groß, dunkelroth, ähnlich wie Fertile.

Geschmack: mild und sehr angenehm säuerlich.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Tafelfrucht 1sten Ranges.

Wuchs: sehr kräftig, mit aufwärts gerichteten Zweigen.

Bemerkungen: sehr gute, großbeerige Varietät, die de Jonghe aus Samen erzogen hat; zu empfehlen.

No. 17. Süße rothe Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät empfing ich im Jahre 1849 von Neustadt a./H.

Synonyme und Literatur: Holl. süße beste und auch nur Süße beste.

Gestalt: Traube groß; Beere von mittlerer Größe, hellroth.

Geschmack: angenehm säuerlich-süß.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Verwendbar für die Tafel wie für den Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: ihres geringen Säuregehalts wegen zu empfehlen.

No. 18. Rothe von Verrière.

Heimath und Vorkommen: eine ganz neue aus Frankreich empfangene Sorte.

Synonyme und Literatur: De Verrière rouge, noch nirgend beschrieben.

Gestalt: Traube lang, schmal; Beere groß, hellroth, gestreckt, durchscheinend.

Geschmack: säuerlich.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: empfehlenswerthe neue Sorte.

No. 19. Versailler-Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine neuere französische Sorte, die wegen ihrer Größe und Wohlgeschmack sehr zu empfehlen ist.

Synonyme und Literatur: Versaillaise. in deutsch. u. franz. Catalogen.

Gestalt: Traube lang und vollbeerig; Beere groß, dunkelroth, durchscheinend.

Geschmack: sehr mild und wohlschmeckend.

Reife und Nutzung: Ende Juni und Anf. Juli. Vom 1. Rang.

Wuchs: kräftig, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: soll von Bertin aus Samen erzogen worden sein; ist nächst der Kirschjohannisbeere wohl die größtbeerigste rothe Varietät, welche alle Beachtung und Verbreitung verdient und in der Güte alle großfrüchtigen Varietäten übertrifft.

II. Rosafarbige Johannisbeeren.

No. 20. Holländische rosenrothe Johannisbeere. Fig. 6.

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte stammt aus Holland und war bereits im vorigen Jahrhundert bekannt.

Synonyme und Literatur: Grosseiller d'Hollande à gros fruit, couleur de chair, Große blaßrothe J., Blaßrothe Englische.

Gestalt: Traube ziemlich lang; Beere groß, blaßroth, durchscheinend.

Geschmack: sauer, bei vollkommener Reife etwas milder.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Brauchbar für den Haushalt und die Tafel.

Wuchs: kräftig mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: ähnlich der nachfolgend Beschriebenen.

No. 21. Fleischfarbige Champagner-Johannisbeere. Fig. 7.

Heimath und Vorkommen: eine schon im vorigen Jahrhundert bekannte und von Christ beschriebene Sorte.

Synonyme und Literatur: Dittrich III, 596, Christ 793. Grosseiller de Champagne, Große, blaßrothe Champagner, Grosseiller à fruits couleur de chair.

Gestalt: Traube kurz, gedrängt; Beeren groß, blaßroth, durchscheinend, sehr schön.

Geschmack: ziemlich sauer, bei gehöriger Reife etwas milder.

Reife und Nutzung: Anf. Juli. Noch brauchbar für die Tafel, aber besonders für die Weinbereitung.

Wuchs: kräftig mit aufwärts stehenden, ziemlich gedrängt wachsenden Zweigen.

Bemerkungen: sehr tragbare und gute Sorte.

III. Gestreifte Johannisbeeren.

No. 22. Gestreifte Perl-Johannisbeere. Fig. 8.

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte, schon von Christ beschriebene Sorte, die jedoch von Frankreich aus vor einigen Jahren als neu eingeführt wurde.

Synonyme und Literatur: Christs Hdb. 793, **Perle striée, Striata, Perle rayonné, Gloire de Sablons Cat. Gloede, Striped fruited.**

Gestalt: Traube lang; Beere groß und mittelgroß, gelblichweiß mit roth, zuweilen unregelmäßig gestreift, sehr zierlich.

Geschmack: angenehm sauer.

Reife und Nutzung: Ende Juni und Anf. Juli. Zum Rohgenuß noch verwendbar, mehr aber zur Tafelzierde.

Wuchs: kräftig, sehr gedrängt, mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: formirt sich gut und ist deßhalb für Pyramiden ꝛc. zu empfehlen.

IV. Weiße Johannisbeeren.

No. 23. Weiße durchsichtige Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine aus Frankreich stammende Sorte.

Synonyme und Literatur: **Blanc transparent, Transparent white.**

Gestalt: Traube lang; Beere mittelgroß, weiß, durchsichtig, sehr dünnschalig.

Geschmack: süß-säuerlich.

Reife und Nutzung: Ende Juni, brauchbar für den Haushalt.

Wuchs: Strauch kräftig; Zweige schwach und seitwärts stehend.

Bemerkungen: nur eine Frucht 2ten Ranges.

No. 24. Englische große weiße Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte, gute, weißfrüchtige Sorte.

Synonyme und Literatur: **Grosseiller d'Angleterre à fruit blanc.**

Gestalt: Traube mittellang; Beere groß, gelblich-weiß, durchscheinend.

Geschmack: mild und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Brauchbar als Desertfrucht und für den Haushalt.

Wuchs: schwächlich; Zweige seitwärts gerichtet.

Bemerkungen: unrichtig ist es, wenn Bavay behauptet, daß diese Sorte identisch sei mit der Holländischen weißen Johannisbeere.

No. 25. Esperen's weißfrüchtige Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine neuere, belgische Varietät.

Synonyme und Literatur: Grosseiller blanc d'Esperen.

Gestalt: Traube lang; Beere mittelgroß, weißgelb, durchscheinend

Geschmack: süß-säuerlich, gut.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Verwendbar zur Weinbereitung.

Wuchs: schwächlich; Zweige seitwärts gerichtet.

Bemerkungen: nach meinen Beobachtungen eine Frucht 2ten Ranges.

No. 26. Großfrüchtige weiße Johannisbeere. Fig. 11.

Heimath und Vorkommen: Diese ganz vorzügliche Sorte empfing ich vor mehreren Jahren von einem Freunde in Holland und glaube annehmen zu dürfen, daß sie dort aus Samen erzogen wurde.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 80, Macrocarpa der Cataloge.

Gestalt: Traube groß, gestreckt; Beere sehr groß, gelblich-weiß, durchsichtig, sehr schön.

Geschmack: wie bei der ächten Holl. weißen, süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juni und Anfang Juli. Tafelfrucht 1sten Ranges, dient auch zur Weinbereitung.

Wuchs: Strauch sehr kräftig mit aufwärts stehenden Zweigen; Blatt groß, in der ersten Zeit weißlichgelb bordirt.

Bemerkungen: sie unterscheidet sich von den übrigen weißfrüchtigen Sorten durch ihren sehr robusten Wuchs und die gelbe Bordirung ihres Laubes. Sehr empfehlenswerthe weiße Johannisbeere.

No. 27. Holländische weiße Johannisbeere. Fig. 10.

Heimath und Vorkommen: stammt, wie schon ihr Name bezeichnet, aus Holland und ist allgemein geschätzt und sehr verbreitet.

Synonyme und Literatur: Christ, pag. 793, Dittrich III, 596. Maur. B.O. 70. Lond. Hort. Soc. d'Hollande à fruit blanc, White Dutch, New white Dutch, Juves white, Morgans white, White Crystal, Pearl white, White Leghorn.

Gestalt: Traube gestreckt, oft über 4—5 Zoll lang; Beeren sehr groß, weiß, durchscheinend.

Geschmack: mild und angenehm, viel milder als der der Holl. rothen Johannisbeere.

Reife und Nutzung: Ende Juni und Anf. Juli; Frucht 1sten Ranges. Verwendbar für die Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: kräftig; Zweige schwach, seitwärts stehend; ist empfindlich gegen Nässe.

Bemerkungen: ihrer enormen Fruchtbarkeit, Größe und Wohlgeschmacks wegen zur Anpflanzung im Großen, in günstigen Lagen, zu empfehlen.

No. 28. Weiße kaiserliche Johannisbeere. Fig. 9.

Heimath und Vorkommen: eine neue französische Sorte, welche zu den besten Johannisbeeren gezählt werden kann.

Synonyme und Literatur: Imperial blanc, Imperial jaune.

Gestalt: Traube lang, gedrängt; Beeren sehr groß, durchsichtig, gelblich-weiß.

Geschmack: süß und mild.

Reife und Nutzung: Ende Juni und Anf. Juli. Frucht 1sten Ranges. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: lebhaft; Zweige seitwärts stehend, ähnlich wie bei der Holländischen weißen Johannisbeere, aber kräftiger.

Bemerkungen: sehr zu empfehlen.

No. 29. Weiße von Verrières.

Heimath und Vorkommen: eine ganz neue franz. Sorte, die sich durch Schönheit und Großfrüchtigkeit auszeichnet.

Synonyme und Literatur: De Verrières blanc in dem Cat. Noch nirgends beschrieben.

Gestalt: Traube gestreckt, lang; Beere groß, weiß, vollbeerig, durchscheinend.

Geschmack: säuerlich süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Ende Juni. Verwendbar für alle Zwecke.

Wuchs: mäßig mit aufwärts stehenden Zweigen.

Bemerkungen: gut und empfehlenswerth.

V. Schwarze Johannisbeeren.

No. 30. Schwarze Bastard-Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine neue Varietät englischen Ursprungs.

Synonyme und Literatur: Bang up in dem Engl. Cat. Noch nicht ausführlich beschrieben.

Gestalt: Traube kurz und vollbeerig; Beere sehr groß, schwarz.

Geschmack: gut.

Reife und Nutzung: Juli.

Wuchs: sehr kräftig.

Bemerkungen: es scheint sich diese Sorte durch Großfrüchtigkeit auszuzeichnen.

No. 31. Gewöhnliche schwarze Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: Die Stammart aller schwarzen Johannisbeeren, welche allgemein verbreitet ist und sogar wildwachsend vorkommt.

Synonyme und Literatur: Christ, Hdb. 792, Dittr. III, 597 ꝛc. Gichtbeere, Wanzenbeere, Cassis, Ribes nigr. L.

Gestalt: Traube mittellang; Beere klein, schwarz, glänzend.

Geschmack: eigenthümlich gewürzhaft.

Reife und Nutzung: Juli. Wird roh genossen und zur Färbung des Weins, zu Liqueur und zu medizinischen Zwecken verwendet.

Wuchs: kräftig mit aufwärts gerichteten Zweigen.

Bemerkungen: Als Formen dieser Stammart sind anzusehen:

a) Die gelbbuntblättrige schwarze Johannisbeere, Cassis à feuilles panachées d'orées.

b) Die verschiedenblättrige schwarze Johannisbeere, (Ribes heterophyllum nigr.)

c) Die geschlitzblättrige schwarze Johannisbeere, (Ribes nigr. asplenifolium.)

No. 32. Neapolitanische schwarze Johannisbeere. Fig. 12.

Heimath und Vorkommen: Dittrich vermuthet, daß, da sie im nördlichsten Theile Großbritanniens sehr bekannt sei, sie von dort stamme.

Synonyme und Litrratur: als Black Naples Currant, Black Naples, New Black, im Cat. d. Lond. Hort. Soc. Dittrich, Hdb. III, 598. Downing Fruits. Cassis royal de Naples.

Gestalt: Traube groß, vollbeerig, gedrängt; Beere groß, glänzend schwarz.

Geschmack: gleicht dem der gewöhnlichen schwarzen Johannisbeere.

Reife und Nutzung: reift im August. Dient zur Bereitung von Liqueur, zur Färbung des Weins und zu medizinischen Zwecken.

Wuchs: kräftig; Zweige aufwärts gerichtet. Treibt etwas früher als die gemeine Schwarze.

Bemerkungen: Wird bei uns viel zu wenig angepflanzt und ist für die Beeren-Weinbereitung von großem Werthe; nur im südlichen Frankreich findet man ausgedehnte Pflanzungen, die dort einen bedeutenden Erwerbszweig der Einwohner bilden.

No. 33. Ogdens schwarze Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine ältere, ziemlich verbreitete, englische Sorte.

Synonyme und Literatur: Lond. Hort. Soc. Ogdens Black Grape.

Gestalt: Traube lang, vollbeerig; Beere groß, schwarz.

Geschmack: angenehmer als bei der Neapolitanischen schwarzen.

Reife und Nutzung: Juli. Dient wie die andern schwarzen Sorten zur Wein- und Liqueurbereitung und zu medizinischen Zwecken.

Wuchs: sehr kräftig; fruchtbar.

Bemerkungen: Eine empfehlenswerthe Varietät, die nebst der Neapolitanischen schwarzen viel mehr angebaut zu werden verdient.

No. 34. Schwarzfrüchtige Victoria-Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine neuere, großfrüchtige, schwarze Johannisbeere aus England.

Synonyme und Literatur: Ribes nigr. var. Victoria, in den Catalogen als Nigra Victoria.

Gestalt: Traube kurz, vollbeerig; Beere groß, zuweilen sehr groß, schwarz.

Geschmack, Reife und Nutzung: gleicht dem der anderen schwarzen Johannisbeeren.

Wuchs: sehr kräftig und tragbar.

Bemerkungen: gehört zu den besten und großfrüchtigsten, schwarzen Johannisbeeren.

No. 35. Weißbuntblättrige schwarze Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte und ziemlich verbreitete Sorte.

Synonyme und Literatur: Ribes nigr. variegatum.

Gestalt: Traube von mittlerer Länge; Beere klein, schwarz.

Geschmack: süßlich.

Reife und Nutzung: Juli. Dient zum Rohgenuß und für technische und medizinische Zwecke.

Wuchs: kräftig und gedrängt; Zweige aufwärts stehend; Blätter weiß geadert.

Bemerkungen: eine interessante Varietät, die sich durch gedrängten Wuchs, Stellung der Knospe ꝛc. völlig von der Stammart unterscheidet.

VI. Ambrafarbige Johannisbeere.

No. 36. Ambrafarbige Johannisbeere.

Heimath und Vorkommen: vor circa 20 Jahren empfing ich diese interessante Varietät aus Frankreich.

Synonyme und Literatur: Cassis à fruit jaune, Cassis hybride, Gelbfrüchtige schwarze Johannisbeere.

Gestalt: Traube kurz, vollbeerig; Beere mittelgroß, schmutzig braungelb.

Geschmack: ähnlich dem der übrigen schwarzen Johannisbeer-Sorten, doch feiner und mehr gewürzt.

Reife und Nutzung: Anf. Juli. Die Früchte konserviren sich lange an der Pflanze; sie ist sowohl als Desertfrucht wie zu Liqueur zu verwenden.

Wuchs: sehr kräftig und gedrängt, sehr fruchtbar.

Bemerkungen: für den Kenner und Sammler eine höchst interessante Sorte und für Liebhaber schwarzer Johannisbeeren sehr zu empfehlen.

Kultur der Johannisbeeren.

Die Kultur der Johannisbeeren ist im Allgemeinen sehr einfach und beschränkt sich

1) auf die Wahl eines passenden Standorts und geeigneten Bodens; 2) die Auswahl der Sorten, und 3) auf den Schnitt.

In Bezug auf Standort und Boden ist die Johannisbeere zwar nicht anspruchsvoll, denn sie gedeiht fast in jeder Lage und Bodenart, allein am Besten in gutem, nicht zu leichtem Lehm- oder Mergelboden. Nasse oder sehr hitzige Lagen qualificiren sich nicht zum Anbau von Johannisbeeren. Will man Früchte für die Tafel ziehen, so thut man wohl, seine Anlage nur in gutem Gartenboden zu machen und damit nicht über die Grenzen eines befriedigten Grundstücks hinaus zu gehen.

Nicht jedes Jahr erheischt der Johannisbeerstrauch eine Düngung; sie wird, wenn nöthig, am besten im Herbst den Pflanzen zugeführt und besteht gewöhnlich in flüssigem Dünger oder Compost.

Bei der Auswahl der Sorten kommt in Betracht, ob man große Massen für die Weinbereitung ꝛc., oder ob man Tafelfrüchte ziehen will.

Zur Weinbereitung eignen sich nach meinen eigenen Erfahrungen vorzugsweise:

a) zur Herstellung von weißem Wein: die gewöhnliche weiße, die holländische weiße, die englische weiße, die durchsichtige weiße, die holländische rosafarbige, die fleischfarbige Champagner.

b) zur Bereitung von rothem Wein: die gewöhnliche rothe, die rothe holländische, Versailler, Süße beste, Fertile, Schwarze neapolitanische, zur Färbung des Weins, während zum Anbau für die Tafel folgende Sorten zu empfehlen sind: a) Rothe: Kirschjohannisbeere, Kaukasische, Versailler, Holländische rothe, Kaiserliche, Langtraubige; b) Rosafarbige: Holländische, Champagner, Gestreifte; c) Weiße: Holländische, Kaiserliche, Großfrüchtige; d) Schwarze: Neapolitanische, Ogdens, Victoria.

Die Anpflanzung geschieht, namentlich in trocknen Lagen, am besten im Herbst, oder auch im ersten Frühjahr. Man wählt dazu kräftige, selbstständige, 1- oder 2jährige, gutbewurzelte Pflanzen von egaler Stärke und pflanzt sie auf 5—6 Fuß Entfernung.

Die Pflege beschränkt sich im ersten Jahre auf Reinhalten und Lockern des Bodens, während im zweiten Jahre, vorausgesetzt, daß die Pflanzen formirt werden sollen, der Schnitt beginnt und eine Beobachtung der Pflanzen nöthig wird.

Beim Schnitt des Johannisbeerstrauches suche man vor allem die Pflanzen stets in voller Vegetationskraft zu erhalten; zu diesem Zwecke wirke man besonders auf die Entwickelung kräftiger Schosse hin, die dann die alten Zweige ersetzen und junges Fruchtholz bilden sollen. Die vorjährigen Schosse werden auf 4—6 Augen eingekürzt, während man die 2- oder 3jährigen Triebe unberührt läßt, indem sich an diesen die Früchte ansetzen. Ferner entferne man selbstverständlich alles alte Holz, sowie die zu dicht stehenden, sich kreuzenden oder schwächlichen Triebe.

Ebenso wie die Stachelbeeren zieht man neuerdings auch die Johannisbeeren zur Einfassung von Rabatten als Cordons und gewähren solche Bäumchen mit den herabhängenden Trauben einen reizenden Anblick. Zu dieser Erziehungsweise eignen sich besonders großfrüchtige Sorten, z. B. die Kirsch-Johannisbeere, Versailler, Lang-

traubige, Holländische weiße, Champagner und Schwarze Neapolitanische.

Die gewöhnlichste Erziehungsform ist die Buschform; doch bildet man auch nicht selten kleine, 4—5 Fuß hohe Hochstämme, Spaliere und Pyramiden, von denen gewöhnlich die besten und größten Früchte geerntet werden.

Die Vermehrung des Johannisbeerstrauches geschieht entweder durch Stecklinge, Einleger, Wurzelschosse, oder auch Veredlung; hierüber, sowie über das Specielle der Kultur dieses Beerenstrauches findet sich in meiner Schrift: „Das Beerenobst unserer Gärten", nähere Auskunft.

Himbeere und Brombeere.

Beide zur Gattung Rubus L. gehörige Obststräucher haben zahlreiche, einem kegelförmigen Fruchtboden eingefügte, saftige, einsamige kleine Steinfrüchtchen, welche am Grunde zusammen gewachsen, eine gemeiniglich Beere genannte, abfallende Frucht bilden; unter dieser Beere befindet sich ein tief 5spaltiger, ausgebreiteter Kelch.

Im Allgemeinen theilen sich die als Fruchtsträucher angepflanzten Rubus-Arten in Himbeeren und Brombeeren.

Die meisten Arten der Gattung Rubus, welche ihrer mehr oder weniger wohlschmeckenden Früchte wegen kultivirt werden, sind Halbsträucher; sie bilden aus dem Wurzelhals, oder den verholzten Wurzeln, entsprießenden Knospen schlanke, 3—6 Fuß lange und noch längere Triebe, welche von unten bis zur Spitze mit theils gedreiten, theils gefiederten Blättern besetzt sind und deren Rinde mit gewöhnlich rückwärts gekrümmten Stacheln bald mehr oder weniger versehen ist.

Bei einer Anzahl von Varietäten bilden sich an der Spitze und den oberen Blattwinkeln dieser Sommertriebe im Monat August Blüthen und Früchte, während bei der Mehrzahl der hierher gehörigen Arten und Varietäten erst im nächsten Frühjahr, nachdem die Triebe verholzt und zu Zweigen geworden sind, diese Blüthen- und Fruchtbildung eintritt.

Jene Varietäten, welche schon im ersten Jahre Blüthen gaben, erzeugen zugleich Nebenknospen, welche im darauf folgenden Frühjahr abermals Früchte und Blüthen hervorbringen.

Bei allen Himbeeren und vielen Brombeeren sterben die aus der Wurzel hervorkommenden Schosse gegen Ende des Sommers des zweiten Jahres ihrer Lebensdauer ab, wogegen andere Arten Brombeeren 2, 3 oder mehrere Jahre fortvegetiren und immer von neuem Blüthen und Früchte erzeugen.

Bei beiden Sträuchern sind nur die aus den Wurzelstöcken oder Wurzeln hervorkommenden Knospen, Holzknospen, während die aus den Trieben erzeugten Knospen gemischte sind, d. h. solche, welche Triebe mit Blüthen hervortreiben.

Himbeere. Rubus Idaeus L.

Stengel 3—5 Fuß hoch, gebogen, überhängend, rund, beduftet und bewehrt; Blätter groß, weich, gefiedert, fünfzählig, an den Blüthen-Aesten kleiner und nur dreizählig; Blättchen eiförmig, ungleich scharf gesägt, zugespitzt, unterseits befilzt; Blumen in Doldentrauben, mit aufrecht zusammengeneigten Blumenblättern; die Beeren sind hängend aus mehr als 30 kleinen Steinfrüchtchen zusammengesetzt, sammthaarig, flaumartig, wohlriechend.

Die Himbeere wächst durch ganz Deutschland und selbst in Schweden und Norwegen in lichten Waldungen wild und sind die Garten-Varietäten aus Samen von der wildwachsenden Art hervorgegangen.

Man unterscheidet nach der Farbe der Früchte 4 Hauptklassen: Rothe, Gelbe, Fleischfarbige und Schwarze, und nach der Art und Weise ihres Fruchttragens 2 Gruppen, ein- und zweimaltragende, (gewöhnliche und remontirende), wonach sich die folgenden Klassen bilden:

Himbeeren.

I.	Einmaltragende	Rothe,
II.	„	Gelbe,
III.	„	Fleischfarbige,
IV.	„	Schwarze,
V.	Zweimaltragende	Rothe,
VI.	„	Gelbe,
VII.	„	Fleischfarbige,
VIII.	„	Schwarze.

Systematische Beschreibung
der werthvollsten Himbeersorten.

I. Gewöhnliche rothe Himbeeren.

No. 1. Große rothe Englische. *† Juni.

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte Varietät.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 103 als Anglaise grosse rouge.

Gestalt: Frucht sehr groß, rundlich, purpurrroth.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: reift im Juni; verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: sehr kräftig und gutragend.

No. 2. Rothe Antwerpener. **†† Juni, Juli.

Heimath und Vorkommen: eine sehr empfehlenswerthe Varietät, die auch zuweilen remontirt.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 103, in Borchers Anleitung pag. 77. Antwerp Red Thomp. d'Anvers à gros fruit rouge allongé.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, dunkelroth.

Geschmack: sehr süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift Ende Juni. Tafelfrucht; zur Saftbereitung und zum Einmachen vorzüglich.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, doch leiden die Jahrestriebe im Winter mitunter vom Froste; trägt lange fort.

Bemerkungen: wird nach Downing in Amerika viel angebaut. Der Lond. Catalog bezeichnet sie als Frucht 1ten Ranges.

No. 3. Barnet-Himbeere. *† Ende Juni.

Heimath und Vorkommen: eine ältere engl. Sorte, erzogen von Cornwall zu Barnet in Herefordshire und unter obigem Namen verbreitet.

Synonyme und Literatur: Dittrich III. pag. 624. Maur. B.O. pag. 104. Im Lond. Catalog sind für diese Sorte folgende Synonyme: The Barnet Raspberry, Cornwall's prolific Raspberry, Cornwall's red seedling, Large red Raspberry, Lord Exmouths.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, dunkelroth.

Geschmack: säuerlich süß, angenehm.

Reife und Nutzung: reift Ende Juli, eine Tafelfrucht ersten Ranges. Der Lond. Cat. sagt von ihr, sie ist eine sehr wohlschmeckende und große Varietät, welche sich aber nicht so gut wie die rothe Antwerpener versenden läßt.

Wuchs: Strauch kräftig, macht lange dunkelbraune, stark mit Stacheln besetzte Triebe, reichtragend.

Bemerkungen: eine am Holz und Habitus leicht erkennbare Sorte, scheint guten Boden zu verlangen.

No. 4. Carters Fruchtbare. **† Juni.

Heimath und Vorkommen: eine vorzügliche neuere englische Sorte.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben. Carters prolific.

Gestalt: Frucht sehr groß, rundlich, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reifezeit und Nutzung: reift im Juni. Eine Tafelfrucht 1ten Ranges, aber auch für andere Zwecke geeignet.

Wuchs: sehr kräftig und die Triebe stark mit Stacheln besetzt.

Bemerkungen: diese Varietät ist wegen der Größe ihrer Früchte und reichen Tragbarkeit zu empfehlen.

No. 5. Rothe Chili-Himbeere. **† Juni.

Heimath und Vorkommen: diese Sorte stammt, wie schon ihr Name sagt, aus Chili, doch findet man sie selten ächt in den Gärten.

Synonyme und Literatur: Dittr. Hdb. III. 623. Maur. B.O. pag. 104. Riesenhimbeere von Chili. Große rothe Himbeere aus Chili.

Gestalt: Frucht groß und dunkelroth.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift im Juni; verwendbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: Strauch kräftig, doch etwas empfindlicher gegen Nässe und strenge Winterkälte, als andere Sorten.

Bemerkungen: diese Sorte reift etwas früher als andere Varietäten.

No. 6. **Fastolff-Himbeere.** **†† Juni, Juli. Fig. 1.

Heimath und Vorkommen: diese alte ausgezeichnete Varietät stammt aus Great-Yarmouth in England und ist sowohl in Frankreich wie in Deutschland sehr verbreitet.

Synonyme und Literatur: Falstoff Seedling, Fastolff Raspberry; fast in allen französischen und mehreren deutschen Catalogen als Falstaff; in Borchers Anleitung pag. 76 als Fastolff.

Gestalt: Frucht sehr groß, purpurroth, festfleischig, die einzelnen Beeren mittelgroß, rund, festfleischig.

Geschmack: süß und sehr angenehm.

Reife und Nutzung: reift je nach Lage, Boden ꝛc. von Mitte Juni bis Mitte Juli. Vorzügliche Marktfrucht sowie auch verwendbar zum Einmachen, zur Weinbereitung und für andere Zwecke, besonders auch zum Versenden.

Wuchs: Strauch kräftig und hart, macht nicht zu viel Jahrestriebe von mittlerer Länge, welche dicht mit bräunlichen Stacheln besetzt sind; Belaubung dunkelgrün; trägt sehr reichlich.

Bemerkungen: diese Sorte gehört zu den wenigen, die sich für den Anbau im Großen eignen, und sollte wegen ihrer Größe, Schönheit und dem Fruchtreichthum in keinem Garten fehlen.

No. 7. **Feine Purpurbeere.** *† Juni.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Sorte verdanke ich der Güte des Herrn Grafen Solms in Sonnenwalde, der sie aus England empfing.

Synonyme und Literatur: Fine purple, noch nicht beschrieben.

Gestalt: Frucht groß, rund, sehr dunkelroth, oft bläulich.

Geschmack: sehr gewürzhaft und süß.

Reife und Nutzung: reift im Juni. Brauchbar für den Haushalt und die Tafel.

Wuchs: Strauch kräftig und fruchtbar; Triebe dunkel, stark mit Stacheln besetzt.

Bemerkungen: eine der edelsten rothfrüchtigen Himbeeren.

No. 8. **Herrenhäuser frühe Rothe.** **† Mitte Juni.

Heimath und Vorkommen: von Borchers in Herrenhausen bei Hannover aus Samen gezogen und von ihm benannt und verbreitet.

Synonyme und Literatur: ist in Borchers Anleitung pag. 78 beschrieben als frühe Herrenhäuser frühe rothe.

Gestalt: Frucht mehr als mittelgroß, rundlich, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift etwas früher als eine große Zahl der rothfrüchtigen Varietäten. Verwendbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: Strauch kräftig und reichtragend.

Bemerkungen: eine gute, empfehlenswerthe Sorte.

No. 9. Herrenhäuser Königs-Himbeere. **!† Juni. Fig. 4.

Heimath und Vorkommen: diese neue, großfrüchtige Sorte wurde von Borchers in der Königl. Plantage zu Herrenhausen bei Hannover aus Samen erzogen.

Synonyme und Literatur: Borchers Anleitung zur Vervollkommnung des Obstbaus pag. 79.

Gestalt: Frucht groß, festfleischig, ansehnlich, außergewöhnlich lang, dunkelroth.

Geschmack: angenehm und gewürzhaft, von eigenthümlichem Aroma.

Reife und Nutzung: Juni. Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: kräftig, reich und anhaltend tragend, bildet ziemlich viel Ausläufer, Stacheln zahlreich, braunroth, Blätter stark gefaltet, dunkelgrün; die Triebe werden oft 8—10′ lang.

Bemerkungen: eine sehr empfehlenswerthe Varietät.

No. 10. Knevett's Riesen-Himbeere. **† Ende Juni.

Heimath und Vorkommen: diese schon länger bekannnte englische Sorte verdient eine größere Verbreitung wegen ihrer Härte und Fruchtbarkeit.

Synonyme und Literatur: Knevett's Giant, Giantesque. Maur. B.O. pag. 106.

Gestalt: Frucht groß, länglich, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift Ende Juni. Brauchbar für Tafel und Haushalt.

Wuchs: Strauch sehr kräftig und reichtragend.

Bemerkungen: eine sehr zu beachtende Varietät.

No. 11. Neue Fastolff-Himbeere.

*† Ende Juni, Anf. Juli. Fig. 2.

Heimath und Vorkommen: diese neue werthvolle Varietät verdanken wir den Herrn Gebr. Simon-Louis in Metz, die sie aus Samen von der Fastolff erzogen.

Synonyme und Literatur: Surpasse Fastolff. (Simon-Louis frères.) Findet sich noch nirgends ausführlich beschrieben.

Gestalt: Frucht groß, dunkelroth, von konischer, oft aber auch runder Form, festfleischig.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: Ende Juni und Anfangs Juli; brauchbar für die Tafel und Haushalt.

Wuchs: noch kräftiger und noch tragbarer als die gewöhnliche Fastolff.

Bemerkungen: sowohl für kleinere als größere Anpflanzungen geeignet und zu empfehlen; remontirt in feuchtwarmen Spätsommern, wie 1867 es der Fall war, obgleich dies wohl nur als Ausnahme gelten kann.

No. 12. Nonpareil-Himbeere. **† Juni. Fig. 5.

Heimath und Vorkommen: eine neuere großfrüchtige Sorte, deren Ursprung mir unbekannt ist.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben.

Gestalt: Frucht groß, rund, dunkelroth.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift im Juni und ist brauchbar für die Tafel und andere Zwecke.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, hart, reichtragend und sich stark vermehrend.

Bemerkungen: diese Varietät zählt mit zu den besten bekannten, einmaltragenden rothen Himbeeren.

No. 13. Paragon-Himbeere. **† Juni.

Heimath und Vorkommen: eine neuere sehr empfohlene Sorte, die jedoch nach meiner Erfahrung die Fastolff nicht erreicht.

Synonyme und Literatur: als Paragon purple in dem Engl. Cat. Ist soviel mir bekannt, noch nicht beschrieben.

Gestalt: Frucht groß, oft sehr groß, rund, dunkelroth, ziemlich festfleischig.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift im Juni und ist brauchbar für die Tafel und den Haushalt.

Wuchs: ziemlich kräftig, der Fastolff ähnlich.

Bemerkungen: eine Varietät 1ten Ranges.

No. 14. **Prinz von Wales.** **† Mitte Juli. Fig. 3.

Heimath und Vorkommen: eine neue vorzügliche Sorte, die ich aus England empfing.

Synonyme und Literatur: ist, so viel mir bekannt, in deutschen Werken über Obstbau noch nicht beschrieben.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: Mitte Juli. Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: kräftig und reichtragend.

Bemerkungen: noch wenig verbreitete Varietät.

No. 15. **Sehr Großfrüchtige.** **† Juni.

Heimath und Vorkommen: diese schon längere Zeit bekannte und von mir viel verbreitete Sorte ist französischen Ursprungs.

Synonyme und Literatur: in den französischen Catalogen als à très gros fruit aufgeführt.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, purpurroth.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift im Juni, brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: Strauch sehr kräftig und reichtragend.

Bemerkungen: eine der besten und reichtragendsten rothfrüchtigen Sorten.

No. 16. **Köstliche Englische.** *†† Juni.

Heimath und Vorkommen: eine neuere gute, großfrüchtige und tragbare englische Sorte.

Synonyme und Literatur: kommt nur in den Catalogen vor als Superbe d'Angleterre, noch nicht beschrieben.

Gestalt: Frucht groß, rundlich, dunkelroth.

Geschmack: süß.

Reife und Nutzung: reift Ende Juni, verwendbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: Strauch kräftig und guttragend.

Bemerkungen: diese Sorte ist besonders hart und genügsam in Bezug auf Lage und Boden.

No. 17. **v. Türck's neue Rothe.** **† Mitte Juni.

Heimath und Vorkommen: von Herrn v. Türck bei Potsdam aus Samen der Fastolff-Himbeere erzogen und ihm zu Ehren von mir benannt.

Synonyme und Literatur: Taschenbuch f. Pomologie 2. Jahrg. pag. 24 mit Abbild.

Gestalt: Frucht sehr groß, rundlich, dunkelroth, festfleischig, Beeren mittelgroß, dicht zusammenstehend.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift im Juni. Tafelfrucht 1ten Ranges, auch eine sehr gute Marktfrucht.

Wuchs: Strauch sehr kräftig und reichtragend, remontirt zuweilen.

Bemerkungen: unterscheidet sich von der Fastolff durch kräftigeren Wuchs und größere Früchte und weit früherer Reife; läßt sich gut versenden und eignet sich auch zum Einmachen, dürfte sich zur Treiberei ganz besonders eignen.

No. 18. Turban-Himbeere. **† Juni, Juli.

Heimath und Vorkommen: eine ältere Sorte unbekannten Ursprungs.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben.

Gestalt: Frucht sehr groß, rund, dunkelroth, festfleischig.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift im Juni, brauchbar für Tafel und Wirthschaft.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, aber empfindlich, fruchtbar, Triebe und Belaubung dunkel.

Bemerkungen: eine großfrüchtige, wohlschmeckende Sorte.

No. 19. Vorster's Himbeere. **† Juni.

Heimath und Vorkommen: diese Varietät gehört mit zu den besten aller bekannten rothen Himbeeren; sie stammt aus Metz.

Synonyme und Literatur: Vorster's große rothe, Maur. B.O. p. 108.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, dunkelroth.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift im Juni und ist brauchbar für die Tafel und den Haushalt, auch schätzbar für den Markt.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, von großer Tragbarkeit, Triebe eigenthümlich grau gefärbt.

Bemerkungen: leicht erkennbar an dem sehr robusten Wuchs und den grauen Jahrestrieben; verlangt guten Boden.

II. Gewöhnliche gelbe Himbeeren.

No. 20. Gelbe Antwerpener Himbeere. **† Juni. Fig. 6.

Heimath und Vorkommen: dieſe höchſt werthvolle Varietät iſt längſt bekannt und überall verbreitet, obgleich über ihren Urſprung nichts ſicheres bekannt iſt.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 108, Borchers Anleitung pag. 77. Yellow Antwerp, Große engl. gelbe, Brüſſeler gelbe, Framboisier d'Hollande, d'Anvers der franzöſ. Gärten, White Antwerp. Der Lond. Cat. bezeichnet ſie als eine ſchöne und große Varietät, die den Transport aber weniger gut verträgt.

Geſtalt: Frucht groß und blaß-goldgelb, Beeren ziemlich feſt.

Geſchmack: ſehr ſüß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift im Juni und dient mehr zum Rohgenuß als zu andern Zwecken.

Wuchs: Strauch kräftig, Triebe weißlichgrün, ſehr tragbar.

Bemerkungen: die ſich in den Früchten der rothen Himbeerſorten zuweilen vorfindende Made kommt in den gelbfrüchtigen Sorten nie vor; ſehr empfehlenswerthe Sorte.

No. 21. Gelbe Chili-Himbeere. **† Juni, Juli.

Heimath und Vorkommen: dieſe Sorte iſt zwar längſt bekannt, aber wenig verbreitet.

Synonyme und Literatur: Chili blanc, Chili à gros fruit jaune, irrig auch als Gelbe Rieſen-Himbeere.

Geſtalt: Frucht mittelgroß, rundlich, hellgelb.

Geſchmack: ſehr angenehm.

Reife und Nutzung: reift im Juni und eignet ſich, wie alle gelben oder weißen Himbeeren, mehr für den Rohgenuß als zu ſonſtiger Verwendung.

Wuchs: kräftige Triebe, ziemlich viel Stacheln, Blätter ſtark gefaltet, fruchtbar.

Bemerkungen: empfehlenswerthe Varietät, verlangt aber kräftigen Boden und eine freie, ſonnige Lage.

No. 22. Cookſon's weiße Himbeere. †† Juni.

Heimath und Vorkommen: eine neuere Varietät, die alle Beachtung verdient.

Synonyme und Literatur: Blanche de Cookson.

Geſtalt: Frucht ſehr groß, länglich, weißgelb.

Geſchmack: ſehr gewürzhaft und angenehm.

Reife und Nutzung: reift im Juni. Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, macht aber wenig Ausläufer und ist empfindlich.

Bemerkungen: steht der Fine white ziemlich nahe.

No. 23. Feine weiße. *† Juli.

Heimath und Vorkommen: eine wenig verbreitete, vorzügl. englische Sorte.

Synonyme und Literatur: Maurer, B.O. pag. 108.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, weißgelb.

Geschmack: süß und gewürzhaft

Reife und Nutzung: reift im Juni, Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: Strauch kräftig, macht aber wenig Ausläufer und leidet zuweilen vom Froste im Winter.

Bemerkungen: eine edle Varietät, welche die Gelbe Antwerpener in Bezug auf Größe und Geschmack der Frucht, aber nicht an Tragbarkeit übertrifft.

No. 24. Malteser Himbeere. **† Ende Juni.

Heimath und Vorkommen: eine ältere, aber wenig verbreitete gelbe Varietät, die der Empfehlung werth ist.

Synonyme und Literatur: Jaune de Malta, Große gelbe von Malta.

Gestalt: Frucht groß, rund, hellgelb.

Geschmack: süß und sehr angenehm.

Reife und Nutzung: reift Ende Juni. Tafelfrucht ersten Ranges.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, doch empfindlich gegen Nässe und Frost; bildet sehr wenig Ausläufer.

Bemerkungen: will auf ihrem Standort nicht beunruhigt sein, verlangt guten Boden und günstigen Stand; vorzügliche Frucht.

No. 25. Spitzfrüchtige Himbeere. * Juni. Fig. 8.

Heimath und Vorkommen: eine ältere, aber wenig verbreitete Sorte, die ich vor mehreren Jahren aus Frauendorf erhielt.

Synonyme und Literatur: Kleine spitze, Framboisier d'Hollande petite conique, Fleischfarbige holl. Maur. B.O. pag. 109.

Gestalt: Frucht mittelgroß, zugespitzt, blaßgelb.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift im Juni; dient nur zum Rohgenuß.

Wuchs: Strauch von mittlerer Größe, Triebe stark bedornt.

Bemerkungen: wegen der eigenthümlichen Form der Frucht für Sammler eine interessante Varietät.

No. 26. Weiße Cäsar-Himbeere. **!† Juni. Fig. 7.

Heimath und Vorkommen: diese neuere, großfrüchtige Varietät empfing ich aus Frankreich, doch ist mir etwas Näheres über ihren Ursprung nicht bekannt.

Synonyme und Literatur: in französ. Catalogen als César; auch als César blanche.

Gestalt: Frucht groß, rundlich, mitunter aber auch zuckerhutähnlich gebaut, weißgelb.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift im Juni, dient mehr zum Rohgenuß und ist eine Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: Strauch kräftig, reichtragend, Sommertriebe grünlichweiß, zahlreich mit Stacheln besetzt; Belaubung dunkelgrün, Blätter stark gefaltet; macht wenig Ausläufer.

Bemerkungen: eine der Verbreitung und Cultur würdige Sorte.

III. Fleischfarbige Himbeeren.

No. 27. Fleischfarbige französische. ** Juni.

Heimath und Vorkommen: diese vorzügliche Sorte empfing ich vor einigen Jahren aus Moskau und habe sie möglichst verbreitet.

Synonyme und Literatur: Framboisier à fruit couleur de chair.

Gestalt: Frucht groß und fleischfarbig.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift im Juni; Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: Strauch sehr kräftig.

Bemerkungen: eine der besten gelben Himbeersorten.

No. 28. Brinckles Orange. **! Juni.

Heimath und Vorkommen: diese neue noch sehr wenig verbreitete Sorte erhielt ich 1867 von Glöde.

Synonyme und Literatur: findet sich noch nirgends beschrieben.

Gestalt: Frucht mittelgroß, von rundlicher Form, hellorangeroth, Beerchen ziemlich groß, Fleisch locker.

Geschmack: süß, eine Tafelfrucht 1ten Ranges.

Reife und Nutzung: reift im Juni; für den Rohgenuß vorzüglich.

Wuchs: Sommertriebe kräftig, hellgrün, weiß bedustet, sehr stark mit kleinen Stacheln besetzt; Belaubung hellgrün.

Bemerkungen: diese neue Varietät ist wegen ihrem schönen Colorit und Wohlgeschmack als vorzügliche Tafelfrucht zu empfehlen.

IV. Immertragende rothe Himbeeren.

No. 29. **Herrenhauser immertragende Rothe.** *† Juni u. Oktbr.

Heimath und Vorkommen: von Borchers in Herrenhausen bei Hannover aus Samen erzogen und von ihm benannt und verbreitet.

Synonyme und Literatur: findet sich in Borchers Anleitung zur Vervollkommnung des Obstb. unter obigem Namen beschrieben und ist daselbst als eine vorzügliche Varietät geschildert.

Gestalt: Frucht groß, länglich, purpurroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift zuerst im Juni und zum zweitenmale im Oktober. Tafelfrucht.

Wuchs: Strauch kräftig und zweimal tragend, sehr vollhängend.

Bemerkungen: der Cultur und Verbreitung würdig.

No. 30. **Rothe Merveille-Himbeere.** **!†† Juni, Sept., Okt. F. 9.

Heimath und Vorkommen: schon Christ und Dittrich beschreiben eine zweimal tragende rothe Himbeere, doch ist hier die durch Simon-Louis frères in Metz aus Samen erzogene und vervollkommnete Varietät gemeint.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. pag. 109. Merveille de quatre saisons. Simon-Louis. Wunder der 4 Jahreszeiten, Perpetuelle, Miracle de quatre saisons, auch als Reine des quatre saisons.

Gestalt: Frucht groß, oft sehr groß, rund, glänzend dunkelroth, die Beerchen dicht stehend.

Geschmack: süß und angenehm, Fleisch sehr weich und zart.

Reife und Nutzung: reift im Juni zum ersten und im September und Oktober zum zweiten male, eine Tafelfrucht 1ten Ranges, welche aber auch in ökonomischer Beziehung werthvoll ist.

Wuchs: Strauch zweimal tragend, sehr kräftig, nicht empfindlich und von außerordentlicher Tragbarkeit; die Früchte sitzen in 1′, oft aber auch 1½′ langen Trauben; Belaubung charakteristisch hell.

Bemerkungen: der ganze Habitus dieſer vorzüglichen Varietät macht ſie zugleich zur Verwendung in Ziergärten geeignet. — Einzelne alleinſtehende kräftige Pflanzen machen zur Herbſtzeit mit ihren Maſſen von Früchten einen ſehr guten Effekt.

No. 31. Schöne von Fontenay. *†† Juni, Septbr. Fig. 10.

Heimath und Vorkommen: eine neuere, zweimal tragende Sorte, die von Gontier in Fontenay aux Roses aus Samen erzogen und verbreitet wurde; findet ſich ſehr häufig in den deutſchen Gärten vor.

Synonyme und Literatur: Maur. B.O. 109. Belle de Fontenay. Framboisier nain et perpetuel de Fontenay aux Roses, Victoria (Baltet) Catawissa, der Am. Pomol., Belle d'Orleans.

Geſtalt: Frucht ſehr groß, ſammtartig behaart, ziemlich feſtfleiſchig, Beerchen groß, länglich, purpurroth mit bläulichem Duft.

Geſchmack: bei völliger Reife ziemlich ſüß und angenehm, mit Zucker genoſſen eine vortreffliche Deſſertbeere.

Reife und Nutzung: reift im Juni und Septbr. und Oktbr. Tafelfrucht; eignet ſich auch gut zum Einmachen.

Wuchs: Strauch zweimal tragend, gar nicht empfindlich und faſt ſtachellos, von gedrängtem Wuchs und großer Fruchtbarkeit, bildet aber zu viel Ausläufer und wird in Folge deſſen oft in den Gärten ſehr läſtig.

Bemerkungen: das Aeußere und der Geſchmack der Frucht berechtigen zu der Annahme, daß dieſe Sorte ein Baſtard von einer Himbeere und einer Brombeere ſei.

No. 32. Stachelloſe Monats- oder Alpen-Himbeere. *† Juni, Sep.

Heimath und Vorkommen: eine ſchon ſeit längerer Zeit bekannte, aber wenig verbreitete Sorte; ſie findet ſich wild in den Voralpen und Alpen.

Synonyme und Literatur: Monats-Himbeere ohne Stacheln. Maur B.O. pag. 109.

Geſtalt: Frucht mittelgroß, rund, hellroth.

Geſchmack: ſüß, wenig gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift Ende Juni zum erſten und im September zum zweitenmale; verwendbar für die Wirthſchaft und für ſonſtige Zwecke.

Wuchs: Strauch zweimal tragend, von mittlerer Größe mit fast stachellosen, weißgrünen, oft 10′ langen Trieben, Blätter schmal und zugespitzt, mäßig tragend.

Bemerkungen: eine von den wenigen Varietäten, die zu jeder Jahreszeit am Habitus erkennbar ist.

No. 33. Victoria (Roger). *† August, Oktbr.

Heimath und Vorkommen: eine interessante, ältere, englische Sorte.

Synonyme und Literatur: Queen Victoria Roger's, Victoria-Himbeere.

Gestalt: Frucht groß, rundlich, purpurroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift vom August bis zum Eintritt des Frostes. Tafelfrucht.

Wuchs: sehr kräftig. Die Triebe werden im Frühling dicht am Boden weggeschnitten.

Bemerkungen: nicht zu verwechseln mit Victoria Cornwall's.

V. Zweimaltragende gelbe Himbeeren.

No. 34. Gelbe Merveille-Himbeere. **† Juni, Sept., Okt. F. 11.

Heimath und Vorkommen: eine zweimal tragende, ziemlich verbreitete und bekannte Varietät. Schon Christ und Dittrich beschreiben eine weiße Monatserdbeere, die zwar der hier in Rede stehenden zwar ähnlich ist, aber doch von derselben weit übertroffen wird.

Literatur und Synonyme: Maur. B.O. pag. 111. Perpetuel des alpes à fruits blancs. Merveille des quatres saisons blanc.

Gestalt: Frucht mittelgroß, rund, weißgelb, mit zartem, weichem Fleisch, Beeren groß und sehr schön gebildet.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: im Juni und im Septemb. und Oktbr. zum zweitenmale reifend. 1ten Ranges.

Wuchs: Strauch von mäßigem, gedrängtem Wuchs und sehr reicher Tragbarkeit, Stacheln nicht sehr zahlreich; Belaubung hellgrün; will guten Boden.

Bemerkungen: diese Varietät kommt in großen Abänderungen vor, die Ausartungen in Folge schlechter Cultur zu sein scheinen; es ist eine vortreffliche und sehr edle Himbeere.

No. 35. **Neue gelbe Merveille-Himbeere.** *† Juni u. Sept. F. 12.

Heimath und Vorkommen: diese neue vorzügliche Varietät erzogen die Gebr. Simon-Louis in Metz aus Samen, und wurde sie durch dieselben verbreitet.

Synonyme und Literatur: noch nicht beschrieben, in den Catalogen als Surpasse Merveille.

Gestalt: Frucht groß, rundlich, weißlichgelb, die einzelnen Beeren groß und ausgebildet, an $^3/_4$—1′ langen Trauben sitzend.

Geschmack: süß und gewürzhaft.

Reife und Nutzung: im Juni und Septbr. und Oktbr. reifend; eine Tafelfrucht 1ten Ranges.

Wuchs: Strauch zweimal tragend, von mittlerer Größe, aber außerordentlicher Fruchtbarkeit, im Habitus völlig verschieden von der Gelben Merveille-Himbeere und sich dem der Rothen Merveille mehr nähernd. Stacheln sehr zahlreich und scharf. Blätter stark gefaltet.

Bemerkungen: nach meinen Beobachtungen verdient diese Sorte die größte Verbreitung und übertrifft die gelbe Merveille-Himbeere bei Weitem.

VI. Zweimaltragende schwarze Himbeere.

No. 36. **Rivers schwarze zweimaltragende.** **† Juni u. Oktober.

Heimath und Vorkommen: diese ganz neue Sorte empfing ich von Rivers aus England.

Synonyme und Literatur: Black autumn Rivers.

Gestalt: Frucht mittelgroß, rund, dunkelroth.

Geschmack: süß und angenehm.

Reife und Nutzung: reift im Juni und zum zweitenmal im Oktober.

Wuchs: Strauch ziemlich kräftig, zweimal tragend.

Bemerkungen: diese Sorte konnte ich noch nicht gehörig beobachten, um sie beurtheilen zu können.

Kurze Anleitung zur Himbeerkultur.

Der Himbeerstrauch gedeiht am besten in einem mäßig schweren, mergeligen, nahrhaften Boden, der nicht zu leicht austrocknet, aber auch kein Grundwasser hält; was die Lage betrifft, so sagt diesem Strauche theils ein halbschattiger, doch nicht zu feuchter Standort, theils aber

auch eine freie und ziemlich warme Lage zu, letztere namentlich für die remontirenden Sorten. Nur ist immer zu beachten, daß die Himbeere einen kühlen Boden von mäßiger Feuchtigkeit über alles liebt und dieser daher theils durch Begießen, theils durch Bedecken der Erde um die Stöcke mit kurzem Dung oder Compost erhalten werden muß.

Um recht vollkommene Früchte für die Tafel zu erzielen, wendet man mit großem Vortheile im Herbste eine flüssige Düngung an, welche in der Weise den Pflanzen gegeben wird, daß man in passender Entfernung vom Stocke einen Graben zieht und hierein die Flüssigkeit gießt.

Bei einer rationellen Himbeerkultur unterscheidet man die Anpflanzung, das Anheften und den Schnitt; in dieser Beziehung herrscht wohl bei keiner anderen Beerenobstgattung mehr Meinungsverschiedenheit, als gerade bei den Himbeeren und wollen wir deßhalb einige der hervorragendsten Kulturmethoden kurz zusammengefaßt hier wiedergeben.

In Frankreich zieht man gewöhnlich Gräben von $1^1/_2$ Fuß Breite und $1^1/_4$ Fuß Tiefe, pflanzt hierin die Himbeerstöcke je $1^1/_4$ Fuß entfernt und füllt die Reihen bis auf $^3/_4$ Fuß wieder zu; die entstandene Vertiefung wird nach und nach mit der ausgehobenen Erde, welche mit Compost vermischt wird, zugefüllt. Der Schnitt beschränkt sich auf das Entfernen des alten Holzes im Juli nach der Ernte, und auf das Einstutzen der Fruchttriebe auf 4′ Länge im Dezemb. bis Februar. Das Anheften der Fruchttriebe geschieht an eine Latte, welche $1^1/_2$′ vor den Himberstöcken hinlaufend 2′ über dem Boden sich befindet; die jungen Schosse werden ebenfalls an eine über der erstern befindlichen Latte angeheftet.

In Belgien ist die Cultur etwa folgende: man lockert den Boden in 4—5′ breiten Streifen auf eine Tiefe von $1^1/_2$′ und pflanzt dann im Herbst die Pflanzen je $1^1/_4$′ entfernt. Bei dieser Cultur theilt man sich das Terrain in 3 gleich große Theile und verfährt dann etwa in folgender Weise: nach dem 2ten Jahre der Anlage wird der erste Theil herausgeworfen und nach gehöriger Düngung und Zubereitung des Bodens dieses Stück wieder neu angelegt; im nächsten Jahre wird der 2te und dann auch der 3te ebenso behandelt. Beim Schnitt hat man nur das überflüssige Holz, resp. die Wurzeltriebe zu entfernen und die Fruchttriebe auf $4^1/_2$′ einzukürzen.

Die Holländer pflanzen ihre Himbeeren je 4—5′ von einander in $3^1/_2$′ von einander entfernten Reihen; die Löcher sind $1^1/_2$′ tief. Während des Sommers läßt man nur 4 kräftige Triebe stehen, welche

im nächsten Frühjahr auf 3′ eingestutzt und in sanften Bögen an zwei kurze Pfähle angeheftet werden. In diesem Sommer erzieht man wieder 4 kräftige Schosse und entfernt im August die Fruchtriebe.

Bei uns in Deutschland pflanzt man die Himbeeren gewöhnlich in eine Reihe 3½—4′ von einander und stutzt zugleich die Setzlinge beim Pflanzen auf ½′ ein. Im August des 2ten Jahres schneidet man alle Triebe, welche Früchte geliefert haben, aus. Im Frühjahr wählt man sich von den hervorkommenden Schossen 2 oder 3 der stärksten aus, welche im nächsten Jahre nur an den Spitzen beschnitten werden; sobald dann die Seitentriebe, welche sich aus diesen Trieben entwickeln, 2″ lang geworden sind, werden dieselben 2½″ vom Boden an ausgebrochen, um die oberen zu kräftigen.

Das Anheften geschieht bei dieser Methode an 12—15′ lange Pfähle, welche 1½′ von der Pflanze entfernt eingesteckt werden; sobald die Fruchttriebe im August weggeschnitten sind, werden dann die jungen Schosse an die Pfähle geheftet.

Um von den remontirenden, also den meisten sog. Merveillehimbeeren schon im Juni Früchte zu haben, schneidet man im Frühjahre alle unteren und oberen Nebenzweige der vorjährigen Triebe auf 3—4 Augen.

Außer den beschriebenen Methoden gibt es noch viele andere, doch wir glauben, daß sich der Gartenfreund von den oben beschriebenen die eine oder andere je nach seinem Wunsch und Bedürfnisse auswählen kann und in jedem Falle günstige Resultate erzielen wird.

Bei Auswahl der Sorten kommt in Frage:

a) ob man Massen von Früchten für Zwecke der Conditorei, des Haushalts oder der Medizin, oder

b) ob man besonders große und ausgezeichnete Beeren für die Tafel zum Rohgenuß ziehen will?

Für den ersteren Zweck, also für den Anbau im Großen, eignen sich nur rothfrüchtige, einmaltragende und unter diesen nur sehr wenige Sorten, weil die gelbfrüchtigen Varietäten für obige Zwecke nicht beliebt, die großfrüchtigen Sorten in der Regel nicht recht tragbar, oder empfindlich gegen Winterkälte sind und die zweimaltragenden oft eine unsichere Erndte geben.

Zum Massen-Anbau eignen sich daher vorzugsweise: Die Fastolff-Himbeere, die Neue Fastolff-Himbeere, v. Türcks frühe Rothe, Knevett's Riesen-Himbeere, und, wie es scheint, auch die neuen Herrnhauser Sorten.

Eine größere Auswahl haben wir für die Tafel oder zum Rohgenuß, nämlich:

1) Gewöhnliche rothfrüchtige.

Große rothe Englische, Barnet, Carter's Fruchtbare, Fastollff, Feine Purpurhimbeere, Herrenhauser Königshimbeere, Neue Fastolff, Knevett's Riesenhimbeere, Prinz v. Wales, Sehr großfrüchtige, v. Türck's neue Rothe, Vorster's Himbeere.

2) Gewöhnliche gelbfrüchtige.

Antwerpener, Chili, Cookson, Fine white, Fleischfarbige, Malteser, Weißgelbe Cäsar.

3) Zweimaltragende rothe.

Herrnhauser, Merveille, Schöne v. Fontenay, Stachellose.

4) Zweimaltragende gelbe.

Gelbe Merveille, Neue gelbe Merveille.

Die Brombeere.

(Rubus L.)

Da der Hauptzweck der gegenwärtigen Arbeit darin besteht, nur solche Arten und Varietäten zu besprechen, welche großfrüchtig und wohlschmeckend sind und sich wirklich unterscheiden und die wissenschaftliche Bearbeitung von Rubus noch soweit zurück ist, daß ein tüchtiger Fachmann, Herr Otto Kunze in seiner in diesem Jahre erschienen Schrift: „Reform der deutschen Brombeeren", Leipzig, sich zu der Bemerkung veranlaßt sah:

> „Wohl haben schon viele Botaniker Rubus Species zu ergründen gesucht, ohne daß bis jetzt eine Einigung über die Feststellung derselben erzielt worden wäre, im Gegentheil hat die Confusion, die leider hier herrscht, ihren Culminationspunkt erreicht, so daß die Anzahl der Botaniker, die es wagten, Brombeeren zu studiren, ziemlich gering ist",

so mußte von einer systematischen Eintheilung unseres Materials völlig abgesehen werden und lasse ich aus der ziemlich großen, von mir kultivirten Anzahl von Brombeeren nur diejenigen hier folgen, welche für wirthschaftliche Zwecke möglicherweise eine Bedeutung haben können.

Die Brombeeren, welche als Obststräucher im Nachfolgenden beschrieben sind, sind zum Theil gute Species, zum Theil auch Bastardformen; sie sind mit Ausnahme der 2 zwergwüchsigen, der Nordischen und Multebeere, welche kaum 5" hoch werden, sämmtlich Halbsträucher und Sträucher mit kantigen, meist reich mit Stacheln besetzten, langen und schlanken Schossen, welche die Eigenschaft haben, daß die sich zum Boden herabneigenden Spitzen oft Wurzeln schlagen und neue Pflanzen bilden; die theils 3-, theils 5zähligen, handförmigen, theils gefiederten Blätter sind auf der Unterseite stark bewehrt und theils von lichtgrüner, theils von blaulichgrüner Färbung.

Man kann die Brombeeren eintheilen in roth-, schwarz- und blaufrüchtige und in gelb- und weißfrüchtige Arten und Formen; allein bei der geringen Zahl von Sorten, die jetzt Gegenstand der Kultur sind, ist diese Eintheilung bis jetzt noch von keiner Bedeutung.

Brombeeren.

No. 1. **Lawton-Brombeere.** Rubus hybr. Lawtoni. (Fig. 10.)

Heimath und Vorkommen: stammt aus Nordamerika, ist aber schon seit längerer Zeit in Europa bekannt.

Synonyme und Literatur: Lawton-Brombeere, New Rochelle-Brombeere.

Gestalt: Frucht sehr groß, vollbeerig, länglich, schwarz, glänzend, die einzelnen Beeren mittelgroß.

Geschmack: süß-säuerlich, gewürzhaft.

Reife und Nutzung: reift bei uns im August und wird sowohl frisch genossen, als in der Conditorei verwendet.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, reichtragend, stark bewehrt, bei uns etwas empfindlich; gedeiht aber an geschützten Stellen gut.

Bemerkungen: in neuerer Zeit durch Dr. Charles Siedhof in Nord Hoboken am Hudson empfohlen und von mir viel verbreitet.

No. 2. **Sand-Brombeere.** Rubus arenarius. (Fig. 4.)

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte, reichtragende Sorte.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, glänzend schwarz.

Geschmack: angenehm süß-säuerlich.

Reife und Nutzung: reift im September und kann frisch oder konservirt genossen werden.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, Triebe mit vielen Stacheln besetzt und in großen, gedrängten Dolden tragend.

Bemerkungen: Diese Sorte ist von außerordentlicher Vegetationsthätigkeit und macht Jahrestriebe bis zu 20 Fuß Länge.

No. 3. **Geschlitztblättrige Brombeere.** Rubus hybr. laciniatus. (Fig. 9.)

Heimath und Vorkommen: eine längst bekannte, aber wenig verbreitete, höchst schätzenswerthe Varietät.

Gestalt: Frucht sehr groß, rundlich, glänzend schwarz.

Geschmack: süß-säuerlich und angenehm.

Reife und Nutzung: reift im August und September und kann sowohl frisch als konservirt genossen werden.

Wuchs: Strauch kräftig mit fein geschlitztem Laube, reichtragend, stark bewehrt.

Bemerkungen: kann der prächtigen, decorativen Blattform wegen auch als Zierpflanze verwendet werden.

No. 4. **Armenische Brombeere.** Rubus armeniacus. (Fig. 3.)

Heimath und Vorkommen: Diese sich besonders durch reiche Tragbarkeit auszeichnende Sorte empfing ich vor mehreren Jahren aus Hamburg.

Gestalt: Frucht sehr groß, länglich, dichtbeerig, schwarz glänzend, steht der Lawton-Brombeere nahe.

Geschmack: süß-säuerlich, angenehm.

Reife und Nutzung: reift im September, kann frisch oder konservirt genossen werden.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, trägt in großen, gedrängten Dolden. Zweige stark bewehrt.

Bemerkungen: sehr zu empfehlende Sorte.

No. 5. **Großfrüchtige Bastard-Brombeere.** Rubus hybridus fructu maximo. (Fig. 7.)

Heimath und Vorkommen: Diese schöne Brombeere verdanke ich dem Königl. bot. Garten zu Schöneberg bei Berlin.

Synonyme und Literatur: „Großfrüchtige Brombeere", scheint identisch zu sein mit Rubus glandulosus.

Gestalt: Frucht groß, rund, glänzend schwarz, die einzelnen Beerchen sehr groß und ausgebildet.

Geschmack: süß-säuerlich.

Reife und Nutzung: reift im August und September und ist frisch oder konservirt verwendbar.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, Triebe dünn, mit vielen schwachen Stacheln besetzt, tragbar.

Bemerkungen: auch als Dekorationspflanze zu verwenden.

No. 6. **Beblätterte Brombeere.** Rubus foliosus. (Fig. 6.)

Heimath und Vorkommen: Diese Varietät empfing ich aus der Königl. Landesbaumschule bei Potsdam.

Gestalt: Frucht groß, rund, glänzend schwarz.

Geschmack: angenehm säuerlich.

Reife und Nutzung: reift im September. Frisch sowohl als konservirt für die Tafel zu verwenden.

Wuchs: Strauch kräftig, Triebe schwach und lang mit weit auseinander stehenden Augen und kleinen Blättern.

Bemerkungen: eine gute tragbare Sorte.

No. 7. **Abendländische Brombeere.** Rubus occidentalis. (Fig. 12.)

Heimath und Vorkommen: eine ältere, ziemlich verbreitete, interessante Art.

Synonyme und Literatur: in Catalogen oft als Schwarze Himbeere aufgeführt.

Gestalt: Frucht mittelgroß, rundlich, im Anfange der Reife roth, später schwarz, hohl, dem Fruchtboden nicht angewachsen.

Geschmack: süßlich.

Reife und Nutzung: reift im August.

Wuchs: Strauch kräftig, Triebe stark bewehrt, bläulich bedustet; mäßig tragbar.

Bemerkungen: Diese Rubusart bildet gewissermaßen den Uebergang von der Himbeere zur Brombeere.

No. 8. **Bellard's Brombeere.** Rubus Bellardsii. (Fig. 5.)

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich aus der Königl. Landesbaumschule bei Potsdam.

Gestalt: Frucht mittelgroß, rundlich, schwarz.

Geschmack: süß-säuerlich.

Reife und Nutzung: reift im September.

Wuchs: Strauch kräftig, Triebe stark bewehrt.

Bemerkungen: wenig verbreitete Varietät.

No. 9. **Weißrindige Brombeere.** Rubus leucodermis. (Fig. 11.)

Heimath und Vorkommen: aus dem königl. bot. Garten zu Schöneberg bei Berlin erhalten.

Gestalt: Frucht groß, rund, bläulich bedustet.

Geschmack: säuerlich-süß.

Reife und Nutzung: Juni und Juli.

Wuchs: Strauch sehr kräftig, Triebe gelb und weiß bedustet, reichtragend, stark bewehrt.

Bemerkungen: eine zarte und interessante Sorte.

No. 10. **Jaspisartige Brombeere.** Rubus jaspideus. (Fig. 8.)

Heimath und Vorkommen: Diese Sorte empfing ich aus der Königl. Landesbaumschule zu Potsdam.

Gestalt: Früchte groß, rund, schwarzblau, weiß bedustet.
Geschmack: säuerlich.
Reife und Nutzung: reift im Juli.
Wuchs: Strauch kräftig, Triebe gelb, gefärbt und weiß bedustet.
Bemerkungen: ist vielleicht identisch mit R. leucodermis.

No. 11. **Gelbe amerikanische Brombeere.** Rubus americanus. (Fig. 1.)

Heimath und Vorkommen: soll aus Amerika stammen. Ich empfing sie vor mehreren Jahren von J. C. Schmidt in Erfurt.
Synonyme und Literatur: meines Wissens noch nirgend beschrieben.
Gestalt: Frucht mittelgroß und hellgelb.
Geschmack: eigenthümlich säuerlich-süß.
Reife und Nutzung: reift im Juni und Juli und wird frisch genossen, besser aber zum Einmachen verwendet.
Wuchs: Strauch kräftig, Triebe gelblich grün, weiß bedustet, reichtragend, mit wenigen Stacheln.
Bemerkungen: eine interessante, sehr reichtragende Sorte.

No. 12. **Nordische Zwergbrombeere.** Rubus arcticus L. (Fig. 2.)

Heimath und Vorkommen: kommt in bergigten Wäldern, in Canada, Sibirien, Lappland und Schweden auf feuchten Stellen vor. In den Gärten gedeiht sie in Moor-Erde kultivirt, sehr gut.
Synonyme und Literatur: Nordische Brombeere, Zwergbrombeere, Ackerbeere. Dittrich III, pag. 625.
Gestalt: Frucht von der Größe und Gestalt einer gewöhnlichen Himbeere, anfangs braunroth, später orangefarben.
Geschmack: säuerlich-süß, gewürzhaft.
Reife und Nutzung: reift bei uns im Juni und wird sowohl frisch als eingemacht genossen.
Wuchs: ein kleiner, nur 6 Zoll hoher Strauch ohne Stacheln.
Bemerkungen: Wenn Christ berichtet, daß diese Art in Norwegen „Multebaer" genannt werde, so ist dies ein Irrthum, da diese Bezeichnung nur für Rubus Chamaemorus gebraucht wird.

No. 13. **Multebeere.** Rubus Chamaemorus L.

Heimath und Vorkommen: Diese Art findet sich in sumpfigen Gegenden von Norwegen, Nordamerika und Sibirien.
Synonyme und Literatur: in England Cloudeberry, in Norwegen Multebaer.

Gestalt: Frucht klein, roth, zuletzt rothgelb.

Geschmack: süß-säuerlich.

Reife und Nutzung: reift Ende Juli und Anfangs August, eignet sich besonders zum Einmachen, wird aber auch viel roh genossen.

Wuchs: Strauch aufrecht, einblüthig, Blätter einfach, herznierenförmig, fünflappig.

Bemerkungen: über diese Brombeerart sagt Prof. Schübeler in Christiania: Diese Beere findet sich in ganz Norwegen an sumpfigen Stellen bis zum Nordcap hinauf. Große Mengen von Multebeeren werden jährlich von Nordland und Finnmarken nach dem südlichen Norwegen verführt, wo sie eine Lieblingsfrucht der Bewohner sind. In den genannten nördlichen Distrikten gehört der Besitz einer großen mit Multebeeren bewachsenen Sumpfstrecke mit nicht zu den unwesentlichen Herrlichkeiten eines Landeigenthums. Da diese Beere nur in sumpfreichen Gegenden gedeiht, so wird sie schwerlich jemals Gegenstand einer eigentlichen Kultur werden.

Kultur der Brombeeren.

Die Kultur der Brombeeren ist derjenigen der Himbeeren fast gleich.

Sie lieben einen guten Gartenboden, begnügen sich aber auch mit jeder geringeren Bodenart, außer Rubus arcticus und Chamaemorus, die nur in Moorerde und in Halbschatten bei uns gut gedeihen.

Einzelne Arten und Spielarten, wie R. hybr. Lawton verlangen eine etwas geschützte Lage und man thut wohl, sie an eine Mauer zu pflanzen.

Eine unausgesetzte Aufmerksamkeit muß man ihnen hinsichtlich des Anheftens der jungen Triebe widmen, weil sie sonst leicht verwildern.

Der Schnitt geschieht am Besten im Frühjahr und beschränkt sich darauf, das vorjährige Tragholz und alle schwachen, sich kreuzenden und dürren Triebe zu entfernen und die Hauptschosse etwas zu kürzen.

Die meisten starktreibenden Brombeeren können als Hecken gepflanzt zur Umfriedigung, besonders von solchen Grundstücken, welche an Abhängen liegen, dienen; diese so gebildeten Zäune machen das Eindringen unmöglich, liefern sehr schöne Erträge und sind auch zugleich der Aufenthaltsort vieler Singvögel; die Behandlung solcher Hecken besteht nur in dem Ausschneiden des dürren Holzes und dem Einstutzen zu frech wachsender Schosse.

Der Anbau der Brombeeren ist bis jetzt vorzüglich nur in Nord-Amerika von größerer Bedeutung und geben wir z. B. einige Notizen über Ausdehnung und Ertrag solcher Anpflanzungen nach der Agricultural Reports 1865. Es heißt dort die Neue Rochelle oder Lawton-Brombeere und die Dorchester sind die einzigen Varietäten, die sich bis jetzt zur Kultur im Großen bewährt gezeigt haben, 1864 wurden in 5 Markungen, in denen 189½ Acre (eine Acre ist etwas über 1½ Magd. Morgen), der Brombeeren-Kultur gewidmet; der ganze Ertrag war 9,189 Bushel (8 Buschel = 5¼ preuß. Scheffel), welche auf dem Markte zu dem Durchschnittspreis von 4 Dollars 80 C. (11 fl.) per Bushel verkauft wurden und dadurch ein Ertrag von 44,107 Dollars erzielt wurde.

Die größte Anlage von 8 Acre hat 384 Bushel getragen, also im Durchschnitt 48 Bushel auf den Acre.

Besonders reichliche Ernten von Brombeeren wurden auf demselben Boden erhalten, auf welchem man im vorhergehenden Monat bereits einen großen Ertrag von Erdbeeren erzielt hatte.

Die Brombeere, wenn sie an Drähte gebunden ist, im Frühjahr geschnitten und im Sommer etwas gestutzt wird, hindert die Erdbeerpflanzen nur wenig und es kann auf diese Art von demselben Boden ein doppelter Ertrag von Beerenfrüchten erhalten werde. In Durlington (Neu-Jersey) wurden auf 10 Acre ganz leichten Sandbodens, von dem vorher der Wind den Sand fortwehte, 1862 650 Bushel Brombeeren erhalten und dadurch von einem sonst nutzlosen Grundstück ein bedeutender Ertrag erzielt.

Alphabetisch geordnetes Verzeichniß.

A. Stachelbeersorten.

Die erste Zahl ist die No. der Sorte, die zweite die Seitenzahl.

Aaron 49. 222.
Achilles 3. 204.
Alexander 15. 208.
Alicant 26. 213.
Apollo 141. 257.
Balloon 124. 251.
Bank of England 18. 210.
Bear white 84. 235.
Beauty green 52. 223.
Bird Lime 82. 234.
Black prince 32. 215.
Black Seedling 4. 204.
Blanche 123. 251.
Bloodhound 22. 211.
Bonny Highlander 85. 336.
Bonny Lass 145. 260.
Bribery 54. 223.
British Hero 5. 204.
Brittannia 102. 242.
Brougham 62. 227.
Bumper 113. 247.
Champaign white 142. 259.
Cheshire Sheriff 16. 209.
Companion 27. 213.
Conquering Hero 122. 151.
Conqueror 1. 203.
Date 146. 260.
Defiance 6. 205.
Diane white 138. 257.
Drum-Major 28. 214.
Duke of Bedford 46. 221.
Duck Wing 57. 225.
Eagle white 125. 251.
Early green 74. 231.
Eclipse 83. 235.
Echo 7. 205.
Emerald 63. 227.
Emperor 29. 214.
Farmer's Glory 43. 220.
Favorite 53. 223.
Fleur de Lys 147. 261.
Freecost 75. 232.
Freedom white 126. 252.
Freeholder 76. 232.
Glenton green 77. 233.
Globe yellow 100. 241.
Glory of Ratcliff 58. 255.
Golden Crown 106. 244.
Golden Fleece 114. 247.
Golden gourd 115. 248.
Golden Purce 96. 240.
Golden Queen 86. 236.
Golden yellow 88. 237.
Goliath 89. 237.
Governess 143. 259.
Green Gage 47. 221.
Green Ocean 50. 222.
Green Prince 78. 233.
Green Willow 59. 226.
Greenwood 64. 228.
Guido red 33. 215.
Highlander 8. 205.
High Sheriff 23. 212.
James Dawson yellow 103. 243.
Jolly Angler 66. 228.
Jolly Farmer 73. 231.
Jolly Miner 9. 206.
Jolly Printer 10. 206.
Independent 51. 222.
Invincible 65. 228.
Keens seedling 34. 216.
Lancashire Lad 35. 216.
Langley green 67. 229.
Large Hairy 127. 252.
Large yellow 97. 240.
Laurel 61. 226.
Liberator 116. 248.
Liberty 11. 207.
London 12. 207.
Long Yellow 90. 237.
Lord Byron 45. 220.
Lord Combermere 98. 241.

Lord Douglas 107. 244.
Lord Nelson 117. 248.
Lovely Anne 68. 229.
Maid of the Mill 139. 257.
Monstrueuse 17. 209.
Nettle green 79. 233.
Nobleman green 80. 234.
Nimrod 60. 226.
Ostrich white 148. 261.
Overall 36. 217.
Peace Maker 30. 214.
Pilot 108. 245.
Plain long green 69. 230.
Plough-boy 19. 210.
Primrose 144. 260.
Prince Boy 37. 217.
Prince Regent 38. 217.
Prince of Orange 119. 249.
Princesse Royale 149. 262.
Profit 70. 230.
Providence 71. 230.
Queen Anne white 137. 237.
Queen Caroline 131. 254.
Queen Mab 24. 212.
Queen Mary 134. 255.
Red 31. 215.
Red Warrington 39. 218.
Regulator 101. 242.
Rifleman 2. 203.
Roaring Lion 13. 207.
Rob Roy 44. 220.
Robin Hood 72. 231.
Rockwood 20. 210.
Royal Forrester 40. 218.
Sämling von Pansner 133. 255.
Sampson 132. 254.
Shanon 128. 253.
Shuttle 91. 238.
Sir Sidney 129. 253.
Smiling Beauty 81. 234.
Simling Beauty Beaumont yellow 109. 245.
Smooth green large 55. 224.
Smooth yellow 104. 243.
Smuggler 120. 250.
Sparcklet 48. 221.
Sulphur Early 110. 245.
Teazer 111. 246.
Thrasher 130. 253.
Top Sawyer 41. 219.
Trafalgar 121. 251.
Twig'em 42. 219.
Two to one 92. 238.
Victory 25. 212.
Viper 99. 241.
Wallnut green 56. 224.
Weisse von Pansner 140. 257.
Wellingtons Glory 135. 256.
Whites Prize 105. 243.
White Smith 136. 256.
Williams Surprize 150. 262.
Wonderful red 14. 208.
Yellow Eagle 93. 239.
Yellow Lion 112. 246.
Yellow Seedling 94. 239.
Yellow Willow 95. 239.

B. Johannisbeersorten und ihre Synonyme.

Ahornblättrige Joh. 1. 266.
Ambrafarbige Joh. 36. 278.
Belle de St. Gilles = Schöne von St. Gilles 16. 271.
Black Naples = Neapolitan. schwarze Joh. 32. 276.
Blanc transparent = Weiße durchsichtige 23. 273.
Buddeus Hellrothe 3. 266.
Buntblättrige rothe Joh. 4. 267.
Cassis = Gewöhnliche schwarze Joh. 31. 276.
Cassis à fruit jaune = Ambrafarbige Joh. 36. 278.
Cassis royal de Naples = Neapolitanische schwarze 32. 276.
Caucasische Joh. 5. 267.
du Caucase = Caucasische Joh. 5. 267.
Cerise = Kirsch-Joh. 13. 269.
Englische große weiße Joh. 24. 273.
Esperens weißfrüchtige Joh. 25. 274.
la Fertile = die Fruchtbare 7. 268.
Fertile de Balluau = die Fruchtbare 7. 268.
Fleischfarbige Champagner-Joh. 21. 272.
Die Fruchtbare 7. 268.
Gestreifte Perl-Joh. 22. 273.
Gewöhnliche schwarze Joh. 31. 275.
Gloire de Sablons = Gestreifte Perl-Joh. 22. 273.
Gonduin-Joh. 8. 268.
Große Frauendorfer Joh. 6. 267.
Große rothe von Boulogne 2. 266.
Groseiller de Champagne = Fleischfarbige Champagner-Joh. 21. 272.
Großfrüchtige weiße Joh. 26. 274.
Hochrothe sehr frühe Joh 9. 268.
Holländische rosenrothe Joh. 20. 272.
Holländische rothe Joh. 10. 265.
Holländische weiße Joh. 27. 274.
Imperial blanc und J. jaune = Weiße kaiserliche Joh. 28. 275.
Imperial rouge = Rothe Kaiserliche 11. 269.

Kirsch-Joh. 13. 269.
Knight's große rothe Joh. 14. 270.
Knight's large red = Knight's große rothe Joh. 14. 270.
Langtraubige rothe Joh. 15. 270.
Large Punched red = Holländische rothe Joh. 10. 268.
Large red = Holländische rothe Joh. 10. 268.
Macrocarpa = Großfrüchtige weiße Joh. 26. 274.
Neapolitanische schwarze Joh. 32. 276.
Nigra Victoria = Schwarzfrüchtige Victoria-Joh. 34. 277.
Odgens schwarze Joh. 33. 277.
Pearl white = Holl. weiße Joh. 27. 274.
Perle rayonné und P. strié = Gestreifte Perl-Joh. 22. 273.
Prinz Albert = Hellrothe Joh. 10. 268.
Queen Victoria = Kirsch-Joh. 13. 269.
Roem van Harlem = Caucasische Joh. 5. 267.
Rothe Kaiserliche 11. 269.
Rothe kernlose Joh. 12. 269.
Rothe von Verrière 18. 271.
Schöne von St. Gilles 16. 271.
Schwarze Bastard-Joh. 30. 275.
Schwarzfrüchtige Victoria-Joh. 34. 277.
Striata = Gestreifte Perl-Joh. 23. 273.
Süße beste = Süße rothe Joh. 17. 271.
Süße rothe Joh. 17. 271.
Versaillaise = Versailler-Joh. 19. 271.
Versailler Joh. 19. 271.
Weißbuntblättrige Joh. 35. 277.
Weiße durchsichtige Joh. 23. 273.
Weiße kaiserliche Joh. 28. 275.
Weiße von Verrière 29. 275.
White Crystal = Holländ. weiße Joh. 27. 274.
White Dutch = Holl. weiße Joh. 27. 274.

C. Himbeersorten und ihre Synonyme.

Alpen-H. = Stachellose Monats-H. 32. 294.
Anglaise grosse rouge — Englische große rothe 1. 283.
Antwerp red = Rothe Antwerpener 2. 283.
Antwerp yellow = Gelbe Antwerpener 20. 290.
Antwerp white = Gelbe Antwerpener 20. 290.
Antwerpener H. Gelbe 20. 290.
Antwerpener Rothe 2. 283.
d'Anvers = Gelbe Antwerpener 20. 290.
Atrès-gros fruit = Sehr großfrüchtige 15. 288.
Barnet-H. 3. 283.
Belle de Fontenay = Schöne von Fontenay 31. 294.
Belle d'Orleans = Schöne von Fontenay 31. 294.
Black autum Rivers = Rivers schwarze zweimaltragende 36. 296.
Blanche de Cookson = Cookſons weiße H. 22. 290.
Brinkles Orange 28. 292.
Carters Fruchtbare 4. 284.
Catawissa = Schöne von Fontenay 31. 294.
César = Weiße Cäsar-H. 26. 292.
Chili blanc = Gelbe Chili 21. 290.
Chili-H. Gelbe 21. 290.
Chili-H. Rothe 5. 284.
Cookſons weiße H. 22. 290.
Englische Große rothe 1. 283.
Englische Köstliche 16. 288.
Falstaff = Fastolff-H. 6. 285.
Fastolff-H. 6. 285.
Fastolff-H. Neue 11. 286.
Fastolff, Surpasse = Neue Fastolff-H. 11. 286.
Fine purple = Feine Purpurbeere 7. 285.
Fleischfarbige französische 27. 292.
Fleischfarbige Holländische = Spitzfrüchtige H. 25. 291.
Framboisier d'Hollande = Gelbe Antwerpener 20. 290.
Herrenhäuser frühe rothe 8. 285.
Herrenhäuser immertragende rothe 29. 293.
Herrenhäuser Königs-H. 9. 286.
Jaune de Malte = Malteser-H. 24. 291.
Kleine spitze = Spitzfrüchtige H. 25. 291.
Lord Exmouths = Barnet 3. 284.
Malteser-H. 24. 291.
Merveille des quatre saisons blanc = Gelbe Merveille 34. 295.
Merveille de quatre saisons rouge = Rothe Merveille-H. 30. 293.
Merveille-H. Gelbe 34. 294.
Merveille-H. Neue gelbe 35. 296.
Merveille-H. Rothe 30. 293.
Merveille, Surpasse = Neue gelbe Merveille-H. 35. 296.
Monats-Himb., Stachellose 32. 294.
Nonpareil-H. 12. 287.
Paragon-H. 13. 287.
Prinz von Wales 14. 288.
Purpurbeere, Feine 7. 285.
Queen Victoria = Victoria (Rogers) 33. 295.

Raspberry, Large red = Barnet 3. 284.
Riesenhimbeere aus Chili = Rothe Chili 5. 284.
Riesen-H. Knevetts 10. 286.
Schöne von Fontenay 31. 294.
Seedling, Cornwalls red = Barnet 3. 284.
Seedling Falstaff = Falstolff-H. 6. 285.
Sehr großfrüchtige 13. 288.
Spitzfrüchtige H. 25. 291.
Superbe d'Angleterre = Köstliche englische 16. 288.
v. Türcks frühe rothe 17. 288.
Turban-H. 18. 289.
Victoria (Balt.) = Schöne v. Fontenay 31. 294.
Victoria (Rogers) 33. 295.
Vorsters H. 19. 289.
Weiße Cäsar-H. 26. 292.
Zweimaltragende, Rivers schwarze 36. 296.

D. Brombeersorten.

Abendländische B. 7. 303.
Armenische B. 5. 302.
Beblätterte B. 6. 302.
Bellards B. 8. 303.
Gelbe amerikanische B. 11. 304.
Großfrüchtige Bastard-B. 5. 301.
Geschlitztblättrige B 3. 301.
Jaspisartige B. 10. 303.
Lawton-B. 1. 301.
Maulbeere 13. 304.
Neue Rochelle-B. 1. 301.
Nordische Br. 12. 304.
R. americanus 11. 304
R. arcticus 12. 304.
R. arenarius 2. 301.
R. armeniacus 5. 302.
R. Bellardsii 8. 303.
R. foliosus 6. 302.
R. hybr. fructu maximo 5. 302.
R. hybr. laciniatus 3. 301.
R. hybr. Lawtoni 1. 301.
R. jaspideus 10. 303.
R. leucodermis 9. 309.
R. occidentalis 7. 303.
Sand-B. 2. 301.
Weißschalige B. 9. 303.
Zwerg-B. 12. 304.

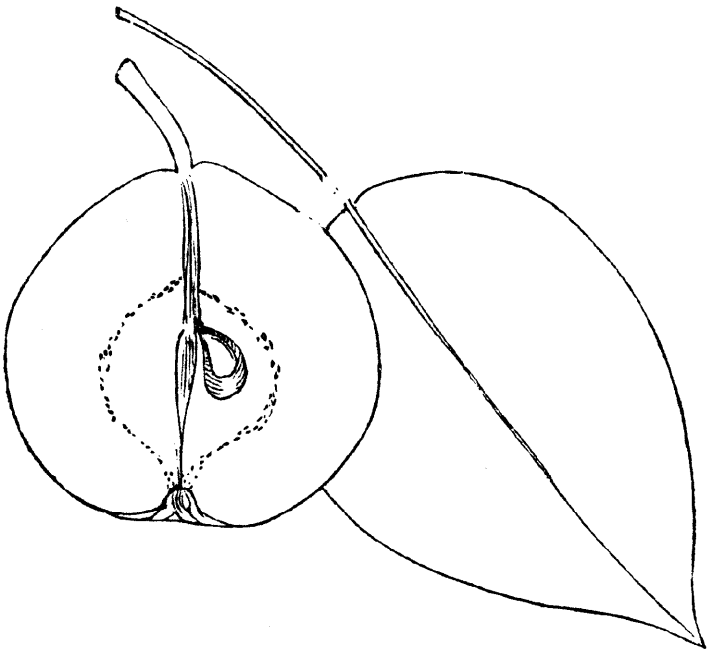
Birnen.

Zur Nachricht.

Beim Ableben des Hrn. Sanitätsraths Jahn fand sich noch ein von ihm schon vollendetes und zusammengestelltes weiteres Heft des Illustrirten Handbuches der Obstkunde vor, welches zur schließlichen Redaction und Correctur beim Drucke von der Familie mir übergeben worden ist. Da der Druck sich durch die eingetretenen Kriegeszeiten verspätet hat, habe ich, namentlich in der Literatur, noch manche durch nach Jahns Tode erst erschienene pomologische Werke möglich gewordene Zusätze hinzugefügt.

Oberdieck.

No. 531. Frühe wohlriechende Pommeranzenbirn. Dl. III,2.a. Lc. II.2.a. Jn. II,1.



Frühe wohlriechende Pommeranzenbirn. *†† Anfang August.

Heimath und Vorkommen: Diese, für die Tafel recht angenehme, wegen Frühzeitigkeit aber besonders für die Küche sehr schätzbare Frucht ist bei uns und wohl überhaupt noch sehr wenig bekannt. Diel erhielt sie 1792 als très-rare von Nicolaus Simon zu Metz, und sagt, sie seitdem noch nirgend wieder gefunden zu haben, urtheilt auch wohl richtig, daß mit einiger Sicherheit ein Pomologe für sie nicht angeführt werden könne. Das Reis erhielt ich direct von Diel und Diel urtheilt über die Frucht: „Verdient allgemein bekannt zu werden".

Literatur und Synonyme: Diel VI, S. 188. Frühe wohlriechende Pommeranzenbirn, Orange jaune hative. Kommt sonst nur noch, mit Diel's Angaben, in Dochnahl's Führer vor. Diel bemerkt noch, daß St. Etienne bei seiner Poire de Provence eine Orange hative nenne, die größer sei als die Poire de Provence, sonst ihr ähnlich. Daneben habe er eine im August zeitigende Orange jaune et rousse, die er auch Orange de Medan nennt und etwas röthlich sein solle. Quintinye habe sie, nach der Zeitigung, wahrscheinlich, Tom. I, S. 291, als Orange musquée, zeitig Anfang August, bezeichnet als mittelgroß, ziemlich roth. Miller habe 2 müskirte Pommeranzenbirnen, von denen No. 9 die des Quintinye und also etwa die Obige sei. Manger habe, S. 34, noch eine Orange t'été, die in der Mark Brandenburg geschätzt sei und im August 4 Wochen lang (?) auf die Tafel gebracht werden könne. Es erhellet aus diesen Angaben Diels, daß sich mit Bestimmtheit die Frucht bei früheren Autoren nicht nachweisen läßt. Auch der Londoner Catalog hat, jedoch ohne No. (also nicht mehr im dortigen Garten existirend), eine Orange musquée mit dem Synonym: Orange d'été und den Kennzeichen: gelb und roth, rund, Tafelfrucht zweiter Größe und Qualität und im August zeitigend, welche Benennungen etwa aus Quintinye und Manger zusammengesetzt sind.

Gestalt: mittelgroß; nach Diel sind recht vollkommene Früchte $2^1/_2$" breit und hoch. Bei mir blieben sie kleiner. Die Gestalt ist ziemlich rund, oft auch mehr dickbauchig kreiselförmig, ja nach Diel mitunter selbst plattrund und fast bergamottförmig, in welcher letzteren Form ich sie jedoch bisher noch nicht erbaute. Der Bauch sitzt in der Mitte; nach dem Kelche rundet die Frucht sich halbkugelförmig zu und stumpft sich nur so weit ab, daß sie aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegungen eine kurze dicke, zugerundete, etwas abgestumpfte Spitze, oft auch, und so meistens in meinem Boden, eine kurze, fast oder wirklich nicht abgestumpfte Kreiselspitze.

Kelch: kurzblätterig, offen, liegt, wenn die Ausschnitte nicht beschädigt sind, ziemlich auf und sitzt sehr flach vertieft, oft wie oben auf. Die Kelchsenkung ist eben und auch der Bauch der Frucht ist gefällig gerundet.

Stiel: stark, etwas fleischig, $^1/_2$—$^3/_4$" lang, sitzt in kleiner, mit einigen feinen Beulen umgebener Grube, an den in meinem jetzigen Boden erwachsenen Früchten auch oft wie eingesteckt, und ist durch einen Wulst meist etwas zur Seite gebogen.

Schale: fein, glatt, nicht fettig, grünlichgelb, in der vollen Zeitigung citronengelb, wo dann aber die Frucht meistens schon teig ist. Besonnte Exemplare sind nach Diel an der Sonnenseite mit leichtem, rosenartigen, oft etwas carmosinartigen Roth wie angeflammt. Ich notirte die Färbung als etwas leicht aufgetragene, bräunliche und später freundlicher werdende, deutliche Spuren von Streifen zeigende Röthe. Die Punkte sind zahlreich, fein, wenig ins Auge fallend und in der Grundfarbe meist matt grün umflossen. Der Geruch ist müskirt und nach Diel sehr stark, welches letzte ich an meinen Früchten nicht fand.

Das Fleisch ist nach Diel ungemein weiß, bei mir schwach gelblich weiß, um das Kernhaus etwas körnig, abknackend, meist halbschmelzend, von süßem, nach Diel stark, in meinem Boden etwas und angenehm müskirten Geschmacke.

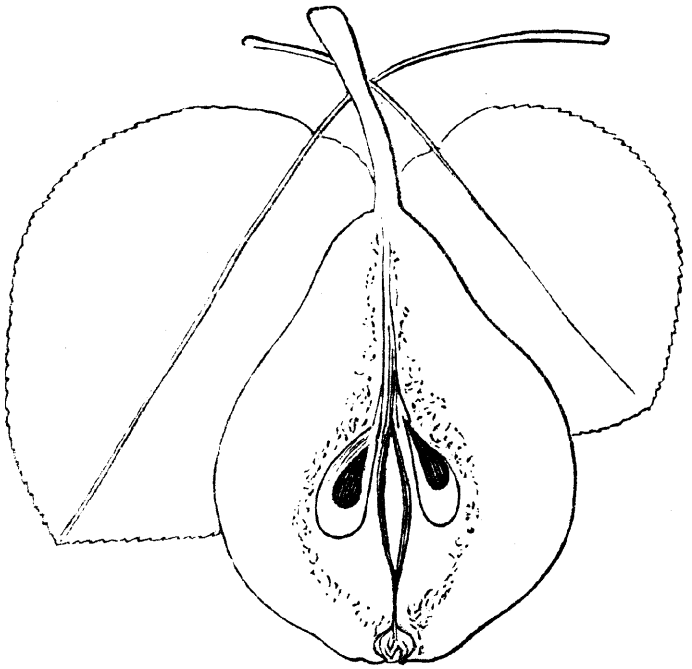
Das Kernhaus ist etwas hohlachsig, nicht groß; die mäßig großen Kammern enthalten vollkommene, schwarze Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach Diel Anfang August, als Zwerg gezogen schon Ende Juli. Bei mir fiel bisher die Zeitigung nicht vor dem 10. August, etwas nach den frühesten Sorten. Muß am Baume nicht gelb werden, und hält sich dann 8 Tage.

Der Baum wächst recht kräftig und belaubt sich schön, doch etwas düster und wie fein bestaubt. Er ist früh und ungemein fruchtbar. Die Sommertriebe sind mäßig lang, aber stark, ziemlich steif, nach oben wenig abnehmend, unansehnlich grünlich olive (rundherum etwas graulich mit trübem Grün vermischt, Diel); zahlreich und ziemlich fein graugelblich punktirt. Das Blatt ist ziemlich groß, schön eiförmig mit scharfer Spitze, auf beiden Seiten wollig und findet man Reste von Wolle selbst auf der Oberseite des Blattes noch Ende August; es ist sehr seicht gezahnt oder nur gerändert. Das Blatt der Fruchtaugen hat dieselbe Form, manche sind lang und spitz eiförmig, und ist es ganzrandig. Augen stark, konisch, abstehend, sitzen auf breiten ziemlich vorstehenden, fast wulstigen, nur auf den Seiten kurz gerippten Trägern.

Anm. In Form und Zeichnung ist Decaisne's **Hativeau** ähnlich, reift auch kurz nachher; die Frucht ist aber kleiner und der Baum hat nicht wolliges Blatt und andere Vegetation. Oberdieck.

No. 532. Salzunger Marktbirne. Diel II, 2. 1.; Luc. I, 2. a.; Jahn II, 1.



Salzunger Marktbirne. (Sickler?) *$_{3}$†† Mitte August.

Heimath und Vorkommen: sie findet sich in Salzungen und Umgegend viel gepflanzt und ist sehr beliebt, weil sie sehr einträgliche Ernten liefert und fast 3 Wochen lang, sowohl zum rohen Genusse, wie zu anderen häuslichen Zwecken zu verwenden ist. Um mich mit dieser Birne bekannt zu machen, hat man mir von mehreren Seiten Früchte gesendet.

Literatur und Synonyme: fast möchte ich glauben, daß Sickler, der nur einige Meilen von Salzungen lebte, unsere Birne im T. O. G. XII, S. 265, Taf. 15, als Marksbirne (von „Mark, markig im Kochen werdend") beschrieben habe. Er hat seine Frucht jedoch von anderer Gestalt, völlig plattrund, ähnlich der Rothen Bergamotte, 1$^{3}/_{4}$ breit, und hoch, abgebildet und wenn unsere Marktbirne sich in kleineren Früchten, wie sie oft vorkommen, um den Kelch auch so weit abplattet, daß sie noch auf ihm aufsteht, so war doch an den mir vorgelegten die an Sickler's Frucht ganz fehlende Stielspitze immer noch vorhanden. Gut stimmt aber das von Sickler neben der Frucht abgebildete Blatt. Nur wollen Sickler's Angaben über die Birne, welche Anfang September reift, grüngelb mit einigen

grünlichen Punkten und vielen gelbgrauen Lederflecken, aber selten geröthet ist und brüchiges, saftiges Fleisch von süßsäuerlichem, sehr anziehendem Geschmack besitzt, ebenfalls nicht recht stimmen. — Die im Illustr. Handbuche II, S. 363, beschriebene Markbirne, Savoureuse, ist eine ganz andere Frucht.

Gestalt und Größe ergeben sich aus obiger Figur und dem eben Mitgetheilten. Die Frucht hat einige Aehnlichkeit mit Runder Mundnetzbirne, doch fehlen an letzter die der Marktbirne eignen rothen Punkte.

Kelch: kurzblättrig, offen, flach stehend, mit einigen Beulchen umgeben.

Stiel: dick und stark, doch holzig, braun, sitzt obenauf, besonders bei kleineren Früchten meist ohne Absatz in das Fleisch übergehend, wo er dann am Grunde die Farbe der Birne besitzt.

Schale: gelbgrün mit undeutlichen grünen Punkten, an der S.S. ziemlich stark bräunlich fleckenartig geröthet (wie Forellenbirne), und um den Kelch dünn bräunlich berostet.

Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich, rauschend, von angenehmem zimmtartigem Zuckergeschmack.

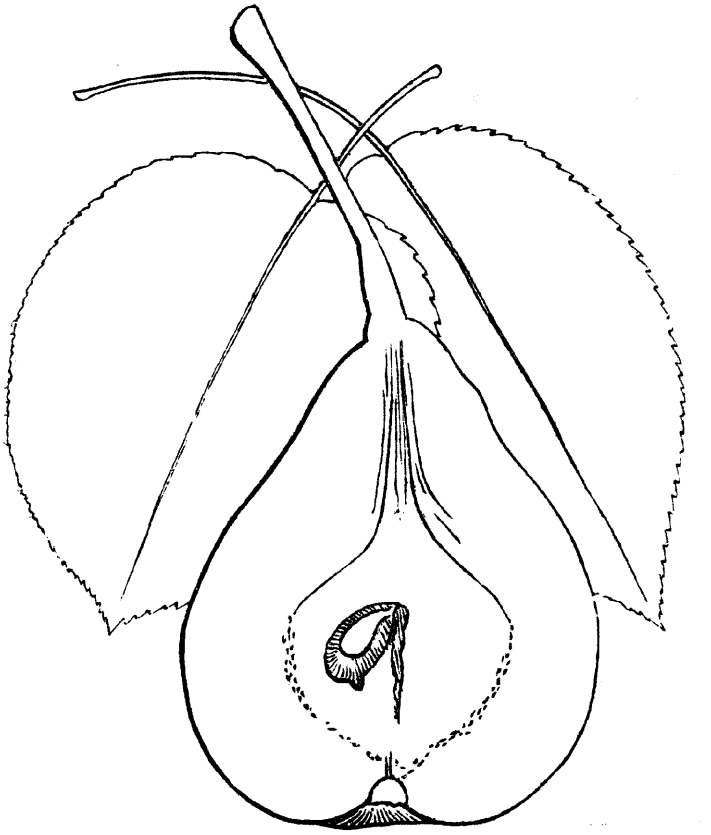
Kernhaus: mit etwas, doch nur feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, großkammerig mit vollkommenen oder unvollkommenen schwarzbraunen mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Birne reift am Baume nach und nach vom 2. Drittel bis zu Ende des August, wo sie dann meist teig gefunden wird und verdient wegen dieser noch frühen Reife und längeren Brauchbarkeit auch anderwärts gepflanzt zu werden.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach den mir gemachten Mittheilungen in der Jugend freudig, wird sehr groß und alt, bleibt gesund, und ist sehr fruchtbar, trägt massenhaft, wie wenig andere. — Die mir vorgelegten Sommerzweige eines älteren Baumes sind nicht lang, mäßig stark, etwas gekniet, glatt, dunkelgrünbraun, graubraun punktirt. Die unteren Blätter an denselben und am älteren Holze sind eirund und rundlich, bisweilen etwas herzförmig, meist kurz und stumpf zugespitzt, $1\frac{1}{2}$ bis etwas über $1\frac{3}{4}$" breit, $1\frac{3}{4}$ bis $2\frac{1}{4}$" lang, glatt, sehr fein gesägt, oft auch nur gesägt gerändelt. Der Blattstiel hat verschiedene Länge, ist dünn und steif.

Jahn.

No. 533. Schmalzbirne von Delitzsch. Diel II, 1. a. Lucas I, 2. a. Jahn II. 1.



Schmalzbirne von Delitsch. Oberdieck (Bödiker). *†† gegen Ende Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diese höchst werthvolle Sommerbirn, die große Aehnlichkeit mit der Römischen Schmalzbirn hat, wird von dem Orte Delitzsch, Reg.-Bez. Merseburg, wo sie verbreitet sein wird, ihren Namen haben. Das Reis erhielt ich von Hrn. Obergerichts-Director Bödiker zu Meppen. Sie ist eine sehr gute Marktfrucht, für die Küche sehr brauchbar und selbst zu rohem Genusse recht angenehm, und verdient die allgemeinste Verbreitung, wenn es sich zeigen sollte, daß der Baum nicht so sehr, wie der der Römischen Schmalzbirn, in manchen Bodenarten dem Grindigwerden der Triebe unterworfen ist. Die Frucht hat dabei noch das Gute, daß sie nicht leicht moll wird, selbst nicht moll wird, wenn sie am Baume reift. Von der Römischen Schmalzbirn unterscheidet sie sich durch weit mürberes, nicht abknackendes Fleisch und durch reichlich 14 Tage frühere Reife.

Literatur und Synonyme: Ist wohl bisher unbekannt geblieben. Ich bekam sie von Bödiker auch als Tafelbirn von Delitzsch, wie sie also auch wohl genannt werden wird.

Gestalt: Zwischen Kegelform und Birnform, mehr zur Kegelform neigend. Der Bauch sitzt mehr nach dem Stiele hin, um den sie sich flachrund wölbt und gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schwache oder keine Einbiegungen und konische, fast nicht abgestumpfte oder halb in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: zwar nicht hornartig, sondern blättrig, doch fehlen allermeist die Ausschnitte ganz, ist offen und sitzt in mäßig weiter, ziemlich tiefer, ebener Senkung, aus der keine bemerkbareren Erhabenheiten zum schön geformten Bauche der Frucht hinlaufen; indeß tritt doch der Bauch auf einer Seite der Frucht oft stärker vor.

Stiel: holzig, fast gerade oder nur sanft gekrümmt, an der Basis etwas fleischig, 1½ bis gegen 2" lang, sitzt auf der Spitze wie eingesteckt, mit Fleischringeln oder einigen Wulsten umgeben, und ist fast nicht zur Seite gebogen.

Schale: ziemlich glänzend, glatt, nur stellenweise fein rauh, vom Baume gelblichgrün, auch in der Reife noch grüngelb. Die Sonnenseite ist mit einer schönen lackartigen Röthe, wie bei der Römischen Schmalzbirn, mehr oder weniger verbreitet, verwaschen. Punkte zahlreich, sehr fein, in der Grundfarbe wenig bemerklich, erscheinen in der Röthe als ganz feine, gelbliche Stippchen. Rostanflüge mäßig häufig. Geruch schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, ziemlich fein, hat um das Kernhaus eine Reihe feiner Körnchen, ist mürbe, halbschmelzend von angenehmem, durch etwas beigemengte Säure gehobenem merklichen Zuckergeschmacke, wodurch sie sich von der mehr abknackenden und rein und stark gezuckerten Römischen Schmalzbirne unterscheidet.

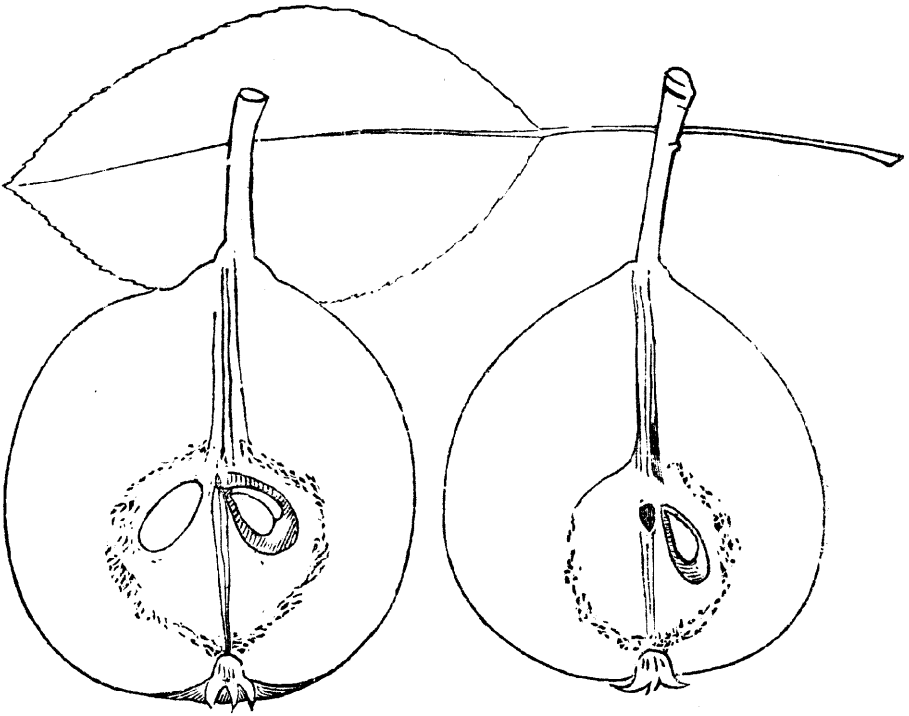
Das Kernhaus hat schmale hohle Achse; die Kammern sind ziemlich geräumig, und enthalten wenige, noch weiße, vollkommene Kerne. Die ziemlich weite Kelchröhre geht als feiner Cylinder noch etwas ins Fleisch hinein.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt nach der Hälfte des August, in kalten Jahren Anfang September, 14 Tage vor der Römischen Schmalzbirne.

Der Baum wächst sehr rasch und hat in der Baumschule bereits getragen, was immer auf frühe und gute Tragbarkeit hinweist. Die Sommertriebe, die in meinen bisherigen Gärten nicht grindig wurden, sind stark, ziemlich steif, nach oben wenig abnehmend, olivengrün mit mattem Braun oft überlaufen, sehr zahlreich, etwas fein punktirt. Blatt flach oder fast flach, schön eiförmig, einzeln langeiförmig, ziemlich glänzend, sehr fein und seicht, scharf gezahnt. Afterblätter fehlen meist, sind nicht groß und fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen kurz, eiförmig oder breiteiförmig, ganz seicht und fein gezahnt. Augen dickbauchig, kurz, spitz, sitzen auf mäßig vorstehenden, ganz kurz gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 534. Bloodgood's Sommerbirn. Diel I, 2. a.; Lucas II, 1. a.; Jahn IV, 1.



Bloodgood's Sommerbirn. **† Mitte bis Ende August reichlich 14 Tage.

Heimath u. Vorkommen: ist eine in Amerika höchst geschätzte, frühe Sommerbirn, die durch den Baumschulenbesitzer Bloodgood zu Flushing (Vließingen) auf Long Island in Amerika, in der Umgegend, ohne Namen, aufgefunden, und um 1835 bekannt gemacht wurde, auch ohne Zweifel eine dort entstandene Frucht ist, da sie mit keiner mir bekannten Sorte nähere Aehnlichkeit hat. Downing, aus dessen Collection ich durch Herrn Behrens zu Travemünde das Reis erhielt, und nach der Beschreibung ganz ächt erhalten habe, urtheilt über diese Frucht, daß sie unter allen frühen Birnen die am reichsten gewürzte sei, und in jedem Garten einen Platz verdiene, da sie alle Europäischen Varietäten gleicher Reifzeit übertreffe. Hogg und ich fanden sie zwar nicht so ganz besonders werthvoll, doch war die Frucht auch in meiner Gegend, und selbst meinem, für Birnen unpassenden, zu trockenen Boden, nicht nur wirklich schmelzend, sondern auch von sehr angenehmem, gewürzten süßen Geschmacke und kann sie, da auch der Probezweig bald und reich trug, zu den wirklich schätzbaren frühen Tafelbirnen gerechnet

werden. Etwas wurde sie noch an Feinheit und Süßigkeit des Fleisches von der gleichzeitig reifenden Guten Charlotte übertroffen.

Literatur und Synonyme: Downing S. 332 u. Ausg. v. 1869, S. 703, Bloodgod, mit dem Synon. Early Beurré (of some). Elliott S. 333 glaubt, daß die Frucht, um delikat zu werden, einen tiefen guten warmen Boden erfordere. Hogg im Manuale bezeichnet sie als Frucht of good quality, die als frühe Sorte den Anbau verdiene. Lond. Catal. Anhang. Mas Verger, S. 89, mit guter Abbildung Leroy Dictionaire I, S. 450 hat wahrscheinlich eine andere Sorte, die erst Ende Septbr. reift.

Gestalt: 2 bis $2^1/_3$" breit und hoch, bauchig-kreiselförmig, oder mehr umgekehrt eiförmig, oft fast kurz oval, wie die Figur oben links. Der Bauch sitzt meistens etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich meistens eiförmig zurundet, und nur wenig oder unbedeutend abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie mit erhabenen Linien eiförmig, mitunter etwas kreiselförmig ab, ist nur wenig abgestumpft und geht mit der Spitze meist halb oder wirklich in den Stiel über.

Kelch: stark, steif, ziemlich breitblättrig, offen, steht in die Höhe, geht mit den Ausschnitten etwas auseinander, und sitzt in flacher, meistens enger Senkung. Zum Bauche der Frucht ziehen sich manche breite, flache Erhabenheiten hin, und ist die Form der Frucht nicht immer schön rund, oft aber auch sehr gefällig.

Stiel: stark, fast, oder wirklich gerade, 1" lang, an der Basis oft etwas fleischig, geht aus der Fruchtspitze fast heraus oder sitzt wie eingesteckt und ist oft etwas zur Seite gebogen.

Schale: stark, wenig glänzend, matt grasgrün, in der Zeitigung gelbgrün. Röthe fehlt ganz. Die Punkte sind fein, ziemlich zahlreich, werden aber durch Anflüge, Flecken und stellenweise etwas netzartige Figuren von Rost maskirt. Der Rost wird nach dem Kelche hin meist häufiger, und bildet in nächster Umgebung des Kelches oft Ueberzug. 1867 hatte die Frucht nur zerstreute Rostfiguren.

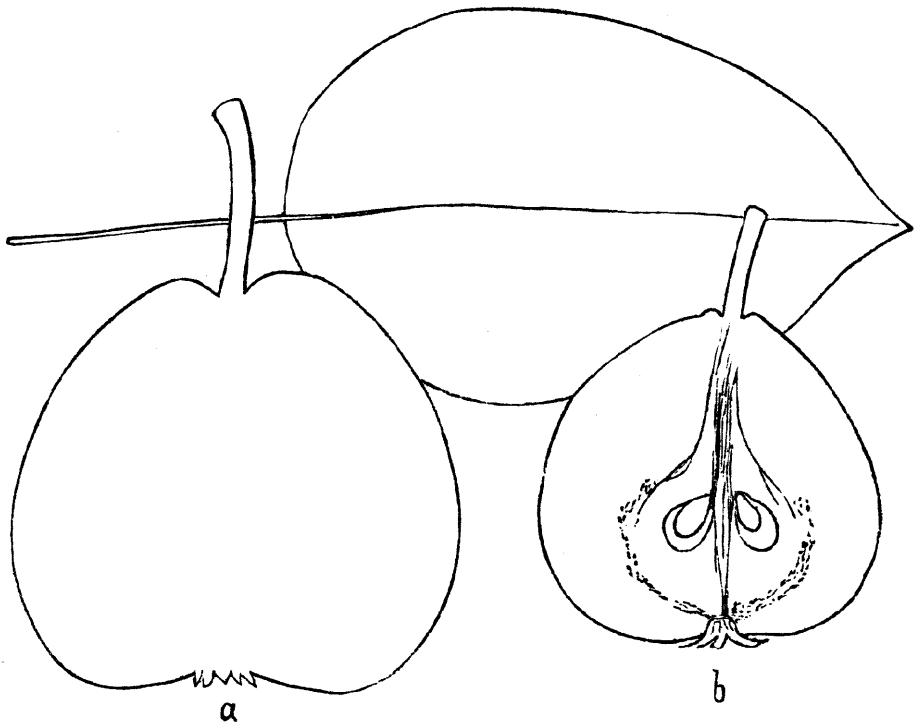
Das Fleisch ist gelblich, fein, schmelzend, saftreich, um das Kernhaus, selbst in meinem Boden, höchst wenig körnig, von angenehmem süßen, etwas rosenartig gewürzten, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke.

Das Kernhaus hat meist nur unvollkommene hohle Achse; die Kammern sind ziemlich geräumig, Kerne schwarz, langeiförmig, theils unvollkommen.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt, gleichzeitig mit der Sparbirn, vom halben August an. Ist auf den Pflückepunkt nicht zu eigen und hält sich im mürben Zustande mehrere Tage lang, ohne zu verderben, so daß man den Genuß 2 Wochen lang haben kann.

Der Baum wächst gesund und gut. Ueber seine Form kann ich noch nichts angeben, als daß er mit den Zweigen in etwas spitzen Winkeln rasch emporstrebt, sich mäßig zahlreich verzweigt und sehr viel ganz kurzes Fruchtholz, nebst etwas längeren Fruchtspitzen ansetzt. Sommertriebe ziemlich lang, etwas gekniet, ledergelb, oft ins Olive spielend, besonnt meist leicht röthlich überlaufen, nur zerstreut und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt etwas klein, glatt, glänzend, fast flach ausgebreitet, elliptisch, seicht und fein gezahnt. Afterblätter kurz und fein. Blatt der Fruchtaugen etwas größer, von derselben Form, kleiner, mehr oval mit aufgesetzter kurzer Spitze, seicht und stumpf gezahnt. Augen ziemlich stark, konisch, spitz, sitzen auf vorstehenden, wulstigen, nicht gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 535. Die Muskadine. Diel II, 2. a.; Luc. II, 1. a.; Jahn IV, 1.



Die Muskadine. fast **†, Aug. 14 T.

Heimath und Vorkommen: diese in Amerika als vorzügliche Tafelsorte sehr gerühmte Frucht dürfte nach den Früchten, die ich bisher, jedoch nur an einem Baumschulstamme erbaute, wenigstens für Norddeutschland nur von untergeordnetem Werthe sein, da sie ziemlich klein blieb und das in Amerika gerühmte, muskirte Gewürz im Geschmacke nicht stark war. Der Mutterstamm wuchs auf der Farm eines Dr. Fowler im Staate Neuyork, der sie verbreitete, doch in der letzten Ausg. sagt Downing: Ursprung zweifelhaft; gelte für native. Das Reis kam von Downing durch Herrn Behrens zu Travemünde an mich, und ist die Sorte sichtbar ächt.

Literatur und Synonyme. Downing S. 342. und Ausgabe von 1869 S. 818. **Muscadine**; Elliott S. 399. mit nur wenigen Bemerkungen.

Gestalt: steht zwischen umgekehrter Eiform und Kreiselform, um den Kelch oft flachrund gewölbt, meist zur Kreiselform neigend. Downing stellt sie in Form und Größe der Figur links oben dar; bei mir erlangte sie nur die Größe der Figur rechts. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flach zurundet und mehr oder

weniger abstumpft, so daß sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiele endet sie ohne Einbiegungen oder selbst mit sanft erhobenen Linien mit einer kurzen, dicken, etwas abgestumpften Spitze.

Kelch: häufig unvollkommen, offen, mit kurzen rinnenförmigen, auseinanderstehenden Ausschnitten, liegt in seiner Vollkommenheit mit längern, feinen, blätterartigen Ausschnitten ziemlich sternförmig auf, und sitzt in flacher meist ziemlich ebener Senkung nur mit einigen kleinen, oft perlenartigen Beulen umgeben. Der Bauch der Frucht ist schön eben, doch nicht immer ganz rund, sondern durch flach und breit vortretende Erhabenheiten in der Rundung oft etwas verschoben.

Stiel: stark, holzig, $^3/_4$" lang, oft noch kürzer, fast gerade, steht auf der Spitze wie eingesteckt, oft mit 1—2, an ihn sich anlegenden kleinen Fleischwulsten umgeben, oft auch ein wenig vertieft.

Schale: ziemlich stark, mattglänzend, vom Baume hellgrasgrün, später gelblichgrün, ohne alle Röthe, zuletzt gelb. Etwas unregelmäßig verbreitete feine Rostpunkte sind häufig und finden sich Anflüge von Rost und manche Rostfiguren.

Das Fleisch ist gelblich von Ansehen und besonders in meinem Boden um das Kernhaus etwas körnig, schmalzartig schmelzend und von angenehmem muskirten Geschmacke. Downing bezeichnet das Fleisch als butterhaft schmelzend, mit einem reichen und angenehmen muskirten Gewürze und setzt hinzu: solle in keinem Garten fehlen.

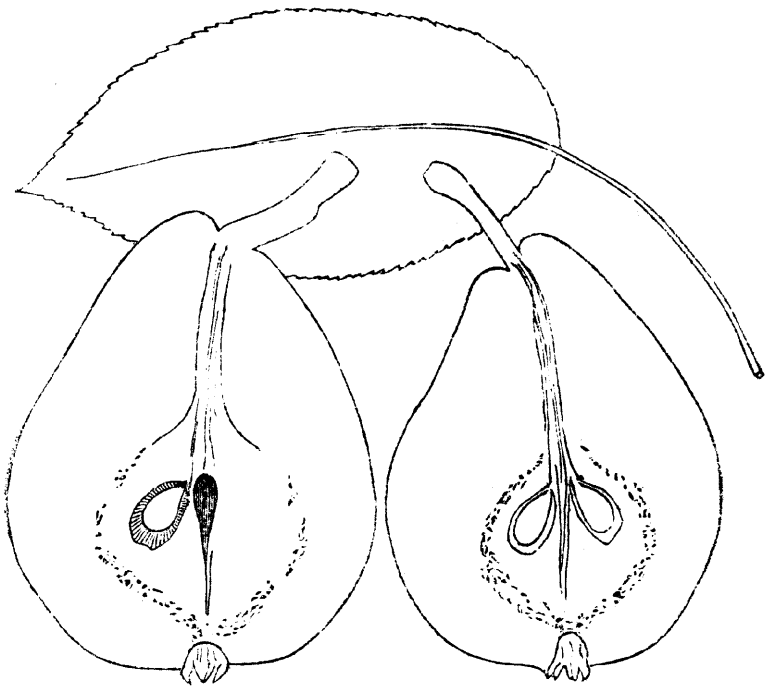
Das Kernhaus ist regelmäßig, die ziemlich flachen Kammern enthalten kleine, eiförmige, schwarze, theils taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte mir 1864 in einem sehr späten Jahre Ende August und Anfang September, 1867 eben so. Ist wohl zunächst nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst in der Baumschule rasch und gesund, geht mit den Zweigen rasch in die Luft, und mag man aus dem Tragen schon in der Baumschule auf frühe und reiche Fruchtbarkeit schließen. Die Sommertriebe sind schlank, wenig gekniet, etwas grünlich ledergelb oder olive, stellenweise matt bräunlich überlaufen, zahlreich und stark punktirt. Blatt eioval oder eiförmig, ziemlich flach, glänzend, nur fein und seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen die kleineren kurzoval, die größeren langoval, schwach rinnenförmig, fein gezahnt. Augen klein, etwas breitgedrückt, sitzen auf einem etwas vorstehenden Wulste des Zweiges, und sind die Träger fast nicht gerippt.

Oberdieck.

No. 536. **Osbands Sommerbirne.** Diel II, 3. a.; Lucas I, 2. a.; Jahn III, 1.



Osbands Sommerbirne. Elliott. *††, gegen Ende August.

Heimath und Vorkommen: auch diese Frucht ist amerikanischen Ursprungs und muß erst neuerlichster bekannter geworden sein, da sie sich in Downings Werke 1. Ausgabe noch nicht, sondern erst bei Elliott findet. Sie ist, nach Elliotts Angabe entsprungen in Wayne County, Neuyork, und schildert Elliot sie als mittelgroß, die Form zwischen Eiform und Birnform stehend, hellgelb und selten etwas geröthet; Kelch offen mit langen, straggling (auseinanderstehenden) Ausschnitten; Fleisch gelblich, weiß, etwas körnig, saftreich; Reife Anfang Septbr. Leroy gibt im Diction. theils aus Hoveys Magaz. die Nachricht, daß die Frucht gegen 1840 in einer Baumschule bei Palmyra (New-York) erzogen und unter dem Namen Summer Virgalieu zuerst auf dem Markte zu Rochester erschienen sei. Sie wurde nachher nach einem Herrn Osband benannt, der sie sehr verbreitete. Mein Reis erhielt ich von Urbanek, an den es aus London gekommen sein wird, und obwohl die Frucht bei mir ziemlich viel Röthe hat, und der Kelch mit harten Ausschnitten fast gerade in die Höhe geht, möchte es doch gewiß die rechte Sorte sein.

Die Frucht ist als Tafelbirn angenehm, für den Markt sehr brauchbar, oft halb schmelzend. Gekocht ist sie sehr gut.

Literatur und Synonyme: Elliott S. 402 mit dem Synonym Osbands Favorite, Summer Virgalieu (Summer Beurré blanc) of some: Downing Ausgabe von 1869 Seite 825 mit gleichen Synonymen. Sonst finde ich sie nur noch im Anhange zum Londoner Cataloge Seite 23 unter Nro. 3331 nur dem Namen nach aufgeführt. Tougard Tableau S. 11 setzt die Reife in August, September, legt ihr nur mittelmäßige Güte bei, sagt aber, das Fleisch sei schmelzend, die Frucht mittelgroß. Mas im Verger gibt unter Nro. 13 der Sommerfrüchte getreue Abbildung und Beschreibung. Leroy Dictionaire II. S. 727 setzt sie in den ersten Rang.

Gestalt: unten mittelgroß, $1\frac{3}{4}$″ breit und 2 bis $2\frac{1}{4}$″ hoch, Form zwischen umgekehrt eiförmig und birnförmig stehend. In dem nassen feuchten Jahre 1866 wurden die Früchte noch um 1—2‴ breiter und namentlich beträchtlich höher, bis $2\frac{1}{2}$″ hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Stiele hin, um den sich die Frucht schön zurundet und, zumal wenn der Kelch stark vorsteht, nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie nur sanfte Einbiegungen und kurze, ziemlich kreiselförmige, meist nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: hornartig, halb oder ganz offen, steht mit den rinnenförmig eingebogenen Ausschnitten, die jedoch oft auch verstümmelt und kurz sind, in die Höhe und sitzt oben auf oder sehr wenig vertieft, mit einigen feinen Fleischbeulen allermeist umgeben.

Stiel: holzig, 1″ lang, fast gerade, ist durch einen Fleischwulst, der sich über ihn erhebt und die Spitze der Frucht bildet, allermeist merklich, oft stark zur Seite gebogen, und steht in geringer Vertiefung seitwärts unterhalb der Spitze der Frucht.

Schale: fein, ziemlich glänzend, vom Baume hellgrasgrün oder schon etwas gelblichgrün, in der Reife gelb. Die Sonnenseite ist mit einer bräunlichen, später freundlich werdenden Röthe, die deutliche Spuren von Streifen zeigt, ziemlich stark angelaufen. Die Punkte sind sehr fein, wenig bemerklich, in der Röthe erscheinen sie als ganz feine, zahlreiche gelblichgraue Stippchen. Rost fehlt; der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich, ein Weniges fein körnig, mürbe, stark halbschmelzend, sich ganz auflösend, von rosenartigem, durch nur wenig beigemengte Säure gehobenen Zuckerschmacke.

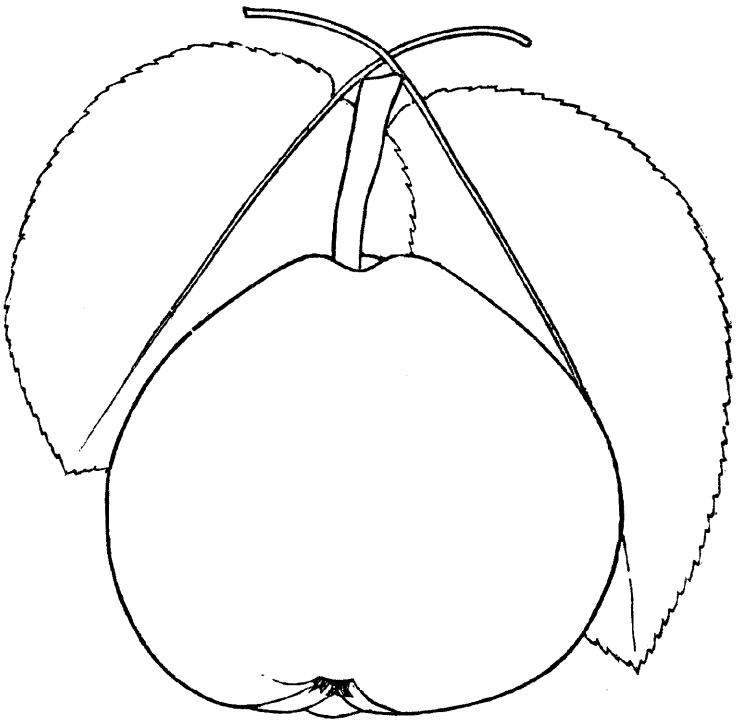
Kernhaus: meist geschlossen, Kerne schwarzbraun.

Reifzeit und Nutzung: zeitigte mir selbst in dem späten Jahre 1864 Anfang September und reift in warmen Jahren schon gegen Ende August. Am Baume ganz reif geworden ist sie nicht mehlig und schmeckt noch recht angenehm.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr lebhaft und so auch der rasch groß gewordene Probezweig. Er geht mit den Zweigen rasch in die Luft, von denen manche sich etwas hörnerartig wieder abwärts biegen. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, nach oben abnehmend, ledergelb, nur fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt flach, mit der Spitze abwärts gekrümmt, glänzend, breitelliptisch, flach gezahnt. Afterblätter fehlen meist. Das Blatt der Fruchtaugen ist etwas schmaler, flachrinnig, lang, oval, selten elliptisch, fein, seicht und stumpf gezahnt; Augen bauchig, spitz, fast anliegend, sitzen auf meist stark vorstehenden, wulstigen, nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 537. **Alexandrine Bivort.** Diel I, 2. 1.; Lucas II, 1. a.; Jahn II, 1.



Alexandrine Bivort. De Liron d'Airol. (Bivort.) ** Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht erzog Bivort und benannte dieselbe, nachdem der Baum 1847 getragen, nach seiner Gemahlin. Beschrieben hat sie auf den Wunsch Bivorts zuerst de Liron d'Airol. Bivort hat nur in s. Verzeichniß von 1851—52 von ihr als einer Frucht 1. Ranges Mittheilung gemacht. Ich selbst habe die Birne bis jetzt weder erzogen, noch auch gesehen, da es aber im gegenwärtigen Hefte an Sommerbirnen fehlt und die Frucht von mehreren Seiten gelobt wird, so benutze ich eine mir von Herrn Clem. Rodt in Sterkowitz mitgetheilte Zeichnung und gebe dessen Notizen über die Bine hinzu, um sie dem deutschen Publikum bekannter zu machen.

Literatur und Synonyme: de Liron, Descript. 1 S. 74 Taf. 13: Poire Alexandrine Bivort. Er beschreibt sie als 3" hoch und breit, glatt, hellgrün, an der Sommer-Seite schwach geröthet, mit unregelmäßig vertheilten feinen röthlichen Punkten, in der Reife goldgelb mit Carmin. Kelch offen, unregelmäßig mit breiten, blonden, etwas fleischigen Blättern in weiter von Falten gebildeter Senkung. Stiel 1½" lang, dünn, gekrümmt an beiden Enden verdickt, röthlichbraun, obenauf, etwas schief stehend. Fleisch sehr fein, schmelzend, saftreich, sehr gezuckert und gut parfümirt. Excellent, auch äußer-

ich sehr schön. Anf. bis Mitte Septbr. Derselbe nahm sie auch in s. Poires les plus precieux S. 35 mit gl. Fig. und Beschreibung, Mitte Septbr. reifend auf. — Mas im Le Verger, gibt Bd. I, unter Poir. d'eté, Nro. 12, indem er die Frucht blos Alexandrina nennt, colorirte Abbildung, er schildert sie ähnlich als mittelgroß, regelmäßig geformt; Schale fein, dünn, eben, hell, blaßgrün, mit vielen doch undeutlichen, unregelmäßig aufgestreuten braungrauen Punkten, in der Reife hellgelb oder goldgelb, an der S. S. gewöhnlich schön carmoisin verwaschen. Kelch klein, fast offen, kurz- und graublättrig, etwas aufgerichtet, in weiter ziemlich tiefer Senkung. Stiel stark, ziemlich tief, holzig, hellbraun, weißlich punktirt, an der Basis verdickt, in kleiner Höhle, oder in Fleischfalten. Fleisch schön weiß, fein, völlig schmelzend, saftreich, gut gezuckert, sehr angenehm, etwas muskirt, doch muß die Frucht zur richtigen Zeit gepflückt werden. Mitte bis Ende August. — Leroy Diction. I, S. 99, Alexandrine Bivort; Downing Ausgabe von 1869, S. 656. Hogg Man. 1860 gibt kurze Notiz nach dem Catal. von Rivers, mit Reife im Septbr. — Sonst nur in Verzeichnissen z. B. der Soc. van Mons von 1866. Gaujard 1862—63. —

Gestalt und Größe zeigt obige Fig. — De Liron gibt die Frucht etwas höher gebaut, nach dem Stiele zu mehr gestreckt, spitzer, 3" breit, 3¼" hoch. — Mas ganz unserem Holzschnitte in Form und Größe gleich (schön gelb, schwach berostet und an der S. S. stark etwas fleckenartig geröthet.)

Kelch: nach Herrn Rodt groß, rachenförmig offen, mit steifen gelben Blättern, in sehr weiter seichter mit starken Falten besetzter Senkung.

Stiel: lang, sehr stark, braun, höckerig, in breiter mit Beulen einerseits besetzter Höhle.

Schale: grüngelb, mit starken tiefliegenden dunkleren Punkten und streifenartigen Rostfiguren, ohne Röthe, dabei uneben, fast beulig.

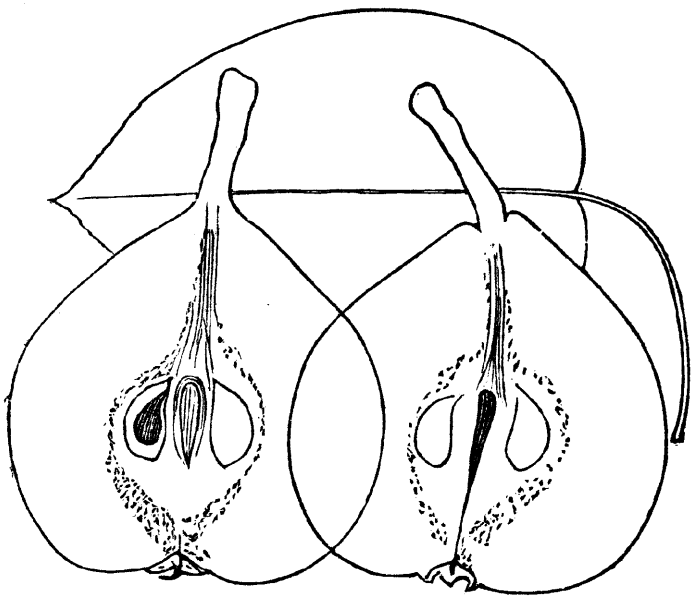
Fleisch: gelblichweiß, etwas aderig, mehlig, wenig saftig, doch sehr süß, gut gewürzt, recht gut.

Reife und Nutzung: Herr Rodt gibt Anfangs September an, die mehlige Beschaffenheit des Fleisches deutete an, daß die Frucht schon etwas früher hätte verwendet werden sollen.

Der Baum ist nach de Liron mittelmäßig auf Quitte, nicht gut zur Pyramidzucht geeignet, besser zu Hoch- und Halbstamm, sehr fruchtbar. — Nach Mas gedeiht er gut auf Quitte, bildet sich darauf zur Pyramide, auf Wildling wohl auch zum Hochstamm und liefert reichliche Ernten, da er nach der Blüthe gut ansetzt. Die Zweige (rameaux) sind nach ihm nicht stark, kurzgliedrig, gelbgrün mit haselnußfarben nuancirt, fein, grau getüpfelt. — Die Sommertriebe (pousses d'été) gelbgrün, etwas geröthet, fast bis oben glatt. Blätter der Sommertriebe spitzoval, etwas verschmälert nach dem Stiele, meist flach oder schwach gefaltet, regelmäßig, weitläufig stumpf gezahnt, auf ziemlich starken und kurzen röthlichen Stielen überhängend. Fruchtholzblätter verschieden groß, bisweilen sehr breit, meist kurz, spitz, weitläufig, oben seicht und stumpf gezahnt, dunkler grün. Blattstiele ziemlich dünn, steif, mittellang. Blüthenknospen klein, konisch, sehr kurz, spitz, marronbraun, etwas gelbbraum, wollig. — Hauptmerkmal des Baumes: die ziemlich großen, aber wenig zahlreichen Blätter; die schon am Baume, lange vor der Reife sich klärende Färbung der Frucht. Ich bemerkte mir an den 1865 von Hrn. Mas erhaltenen Zweigen die Sommertriebe als stark und lang, etwas kantig, olivengrün, an der S. S. violettroth, graubraun punktirt. Die Blätter in der Mitte und unten am Sommerzweig sind eirund, oft recht lang, oft auch nur kurz, spitz, glatt, regelmäßig fein und stumpf gesägt. Die kleinen nachgewachsenen Blätter sind lanzettförmig und diese Form haben auch zum Theil die langen und schmalen an den bisweilen dornenähnlichen Fruchtspießen stehenden größeren Blätter.

Jahn.

No. 538. **Pfauenbirne.** Diel III, 2. 1. Lucas VIII, 1. a. (b.). Jahn II, 1.



Pfauenbirne. (In Saalfeld.) †† Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: im Saalthale, bekannt durch die in großer Güte und Menge dort gebaute Hauszwetsche, gedeiht auch anderes Obst gut und so ist z. B. die Gegend von Saalfeld reich an zum Theil anderwärts unbekannten Birnen, die große Bäume machen und zwar nur Haushaltsfrüchte, aber auf den Märkten sehr gesucht sind und einen Hauptgegenstand des Obsthandels bilden. Eine solche ist auch die uns hier beschäftigende, jedenfalls schon ältere Pfauenbirne, dort am meisten Pfabenbirne genannt, mit welcher mich zuerst Herr Oberbürgermeister Windorf in Saalfeld und weiter Herr Landwirth H. Kämmer in Preilipp bekannt machten, die beide sie als sehr brauchbar und ertragreich zu recht häufiger Anpflanzung empfehlen.

Literatur und Synonyme: Die Birne ist wohl noch nicht beschrieben. Bei dem alten Namen Pfabenbirne dachte ich nebenbei an ein etwa verstümmeltes Pfaffenbirne, allein es stimmt weder Duhamel's Priesterbirne, noch Metzger's Pfaffenbirne (beides Winterfrüchte); auch Christ's (birnförmige im Juli reifende) Pfaffenbirne (des Hdb.) und Lucas eirunde grüne, nie gelbe Grünbirne oder Pfaffenbirne, sowie Diel's Langstielige Pfaffenbirne sind andere Früchte.

Gestalt und Größe gibt der Holzschnitt. Bei Sehrvolltragen des Baumes bleibt die Frucht oft etwas kleiner, einzeln hängende Früchte werden jedoch größer und länger und die Gestalt geht dann ins Eirunde und Kegelförmige über.

Kelch: klein, kurzblättrig, dann oft hartschalig, oder auch langblättrig, sternförmig aufliegend, offen, in kleiner seichter Senkung, selten mit etwas Beulchen umgeben. Auch die Abrundung der Birne ist meist regelmäßig und schön.

Stiel: ziemlich stark, $^1/_2$—1″ lang, grün- oder gelbbraun, steht oben auf der kurzen Fruchtspitze wie eingedrückt, oft neben einem Höcker schief.

Schale: gelbgrün, zuletzt hellgelb mit bräunlichen Punkten und Fleckchen, auch vielem netzartigen zersprengten Roste, durch welchen die Grundfarbe noch stellenweise durchblickt, und in dem Roste noch weißgelb oder graulich punktirt.

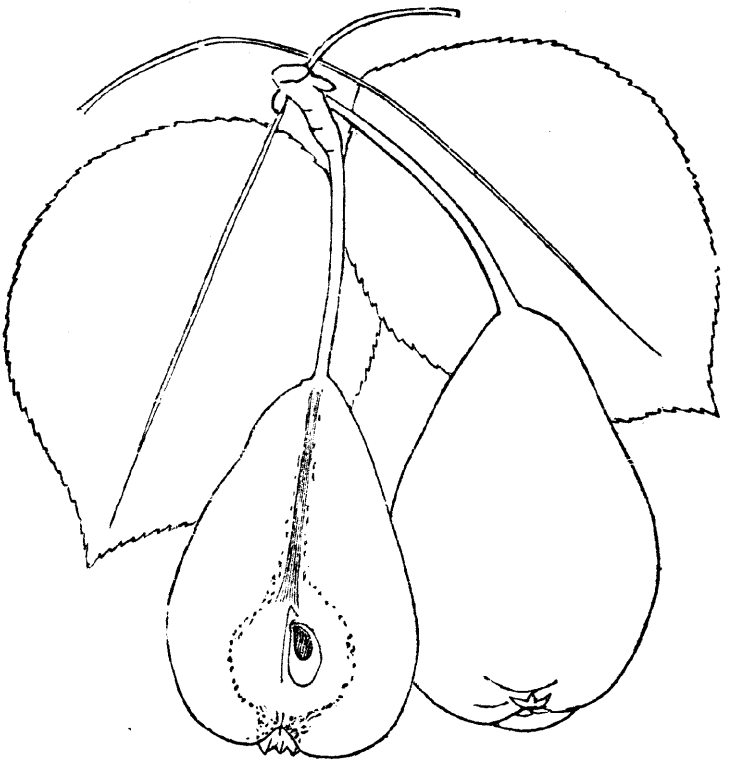
Fleisch: weiß, fein, abknackend, nicht saftreich, von reinem Zuckergeschmack.

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet (in größer gewachsenen Früchten fand ich die Körnchen stärker), vollachsig, Kammern mäßig groß, mit ziemlich großen schwarzen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten, zum Theil auch unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift zu Ende des August oder Anfangs September, in kühlerm Sommer später, verträgt frühes Pflücken und ist eine gute Koch- und Schnitzbirne, die in ihrer Heimath auf den Märkten sehr gesucht wird, da sie nicht zu schnell passirt.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst kräftig, wird groß und stark, geht hoch, macht eine ausgebreitete Krone, erträgt die Winter gut und trägt reich. Er gedeiht selbst in rauheren Lagen, wird z. B. häufig auf den Winterseiten des Culmberges bei Saalfeld in alten Bäumen gefunden. — Die Blätter des Fruchtholzes sind eirund, etwas herzförmig, oft sehr breit eirund und kurzgespitzt, oft auch mehr länglich, ganzrandig oder nur nach ihrer Spitze hin verloren gesägt-gekerbt, glatt, schwach schiffförmig und nach vorne hin etwas sichelförmig, dunkelgrün und glänzend, auf der unteren Blattfläche etwas bräunlich, wie bestäubt. — Sommerzweige grünlich graubraun, fein- und sparsam schmutzigweiß punktirt. Jahn.

No. 539. **Roſtietzer-Birne.** Diel I, 3. 1.; Lucas I, 1. a.; Jahn II, 1.



Roſtietzer-Birne. (Manning.) **† Aug. Sept.

Heimath und Vorkommen: Dieſe, zur natürlichen Familie der Rouſſelets gehörige Frucht iſt, wie Lucas in Monatsſchr. v. 1864, S. 323 bemerkt, im Elſaß allgemein verbreitet und ſehr geſchätzt und jedenfalls deutſchen Urſprungs. Durch Gebrüder Baumann in Bollweiler kam ſie ſchon vor geraumer Zeit nach Amerika, wo ſie viel Beifall fand und wo ſie zuerſt von Manning in The New-England Fruit Book 1838 beſchrieben worden zu ſein ſcheint. — Mir ſandte Hr. Auguſt Napoleon Baumann einen Baum und dieſer trug bereits auch ſchon, doch wurden mir die Früchte vor völliger Reife entwendet. Sie ſtimmten jedoch äußerlich gut mit der unten folgenden Schilderung des Hrn. Gutsbeſitzers v. Boſe, welcher ich eine mir von Lucas behändigte Zeichnung der Frucht zum Holzſchnitte und einige von Lucas niedergeſchriebene Notizen hinzugebe, um dieſe gute, wenn auch kleine, jedenfalls aber aller Verbreitung werthe Birne im Handbuch bekannter zu machen.

Literatur und Synonyme: Außer bei Manning findet sich dieselbe, wie Hr. v. Bose in Monatsschr. v. 1864, S. 323, mittheilt, noch bei Hovey, Fruits of America, Nr. 49, I., S. 49,*) bei Downing, Ausgabe von 1855, S. 410 (derselbe führt an, daß sie durch Gebrüder Baumann aus Bollweiler nach Amerika gelangt sei und lobt sie sehr wegen Güte und reicher Tragbarkeit), bei Cole, American Fruit Book, S. 154, 15, bei Barry, Fruit Garden, S. 301, 19, bei Thomas, Americ. Fruit Culturist, S. 213, und bei Elliot, Western Fruit Book, S. 346. Auch Hogg, Man. 1860, S. 208, gibt kurze Beschreibung. — In der deutschen Literatur fand ich außer ihrer oben erwähnten Beschreibung mit Umriß oder Durchschnittszeichnung durch Hrn. v. Bose in der Monatsschrift nichts über sie. Von französischen Verzeichnissen haben sie Aug. Napol. Baumann und bezeichnet sie (wie Downing) als mittelgroß, excellent, schmelzend saftig, 2. Ranges, Ende August reifend; und Leroy, der sie als klein, schmelzend saftig, 1. Ranges, Aug., Sept., sehr excellent, aber sehr klein schildert.

Gestalt und Größe: vergl. m. oben. v. Bose hat sie nach von ihm selbst erzogenen Früchten von gleicher Form, doch größer, $1^3/_4$" breit, $2^1/_4$" 1‴ hoch gezeichnet, bemerkt aber, sie sei oft kleiner. Downing gibt ihre Figur (wie Leroy) gedrungen, kegelförmig bis kreiselförmig, $1^1/_2$" breit und um 3‴ mehr hoch, obgleich er die Form als länglich birnförmig beschreibt und Thomas hat sie nach v. Bose noch mehr gedrungen abgebildet.

Kelch: weit offen, sternförmig aufliegend, öfters mit feinen Falten und Erhöhungen umgeben.

Stiel: sehr dünn, $1^1/_2$" lang, öfters länger, grün, nach dem Ende hin braun berostet. In der Regel steht er schief eingesteckt, von einer sich anlegenden Fleischwulst gedrückt, die mehr oder weniger berostet ist.

Schale: rauh, mattgrün, später etwas gelblich, zumeist auf der Schattenseite; auf der Sonnenseite zuweilen trübroth verwaschen und gefleckt. Rostanflüge, Flecken und Punkte haben fast alle Früchte, auch weißliche Punkte sind aufgestreut. Leroy gibt leuchtendes Rosenroth auf der S.S. an. — Lucas bemerkte „dunkelblutroth, in Erdfarbe übergehend, mit oft sehr rauhem zimmtgrauem und haselnußfarbigem Rost überzogen, marmorirt.

Fleisch: etwas grobkörnig, gelbgrün, schmelzend, außerordentlich süß u. gewürzt. Nach v. Bose besser als Seckelsbirne, auch nach Lucas delicat und besser als Stuttgarter Gaishirtle.

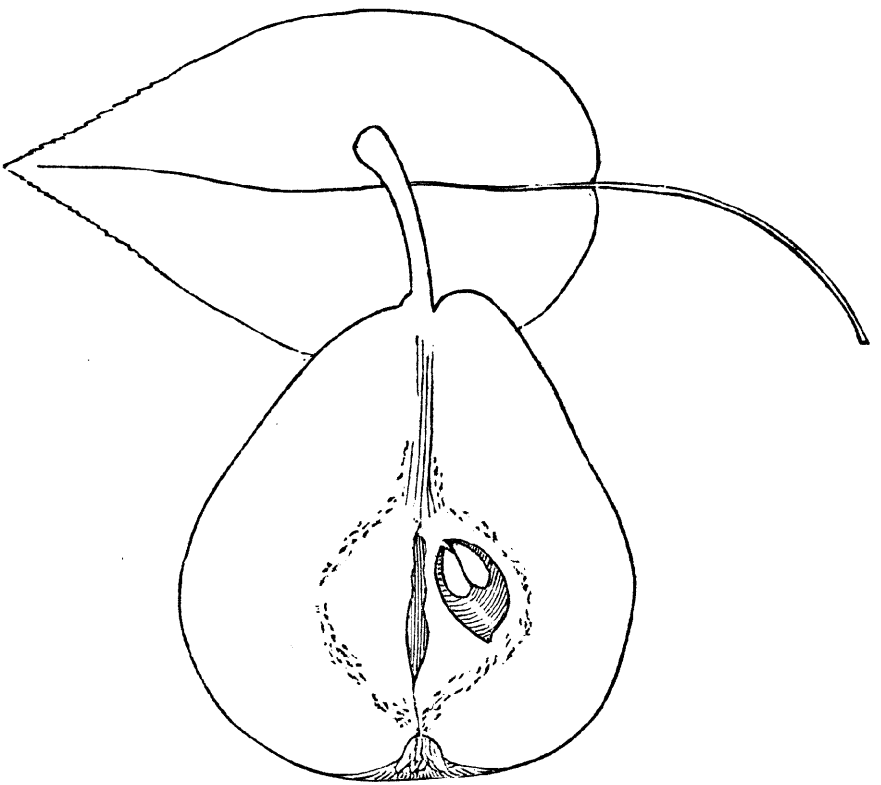
Kernhaus: hohlachsig, mit kleinen und engen, ganz von den Kernen ausgefüllten Fächern.

Reife u. Nutzung: Die Birne reift von Mitte August bis Mitte September und ist eine Tafelfrucht 1. Ranges, in besseren Gegenden wohl allerersten Ranges. Auch Lucas fügte ** † hinzu.

Der Baum wächst nach v. Bose kräftig, aber etwas verworren, trägt sehr reich und die Zweige hängen deßhalb über. Die Sommertriebe sind braunröthlich mit weißgelblichen Punkten. Blätter an denselben elliptisch und breitelliptisch, fein und seicht gesägt, glatt. Am Tragholze sind die Blätter zum Theil größer und diese größeren schön eirund, fast breitoval, einzelne länger gestielte sind auch noch elliptisch, wogegen andere auch fast rundlich sind. Sie sind mehr oder weniger scharf zugespitzt, glatt, regelmäßig feingesägt, dunkelgrün, ziemlich glänzend, flach oder etwas schiffförmig, steif und lederartig und stehen mit den aufgerichteten ziemlich starken, $1^1/_4$—$1^3/_4$" langen Stielen in gleicher Richtung oder hängen etwas an ihnen über. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, fast stechendspitz, dunkelbraun, mit klaffenden Deckblättern. Jahn.

*) Die Frucht ist bei Hovey größer, 2" breit und $2^1/_2$" hoch dargestellt. Auch Mas im Verger gibt Sommerfrucht Nr. 39 ebenso große, mehr bauchig geformte Abbildung, mit stärkeren Einbiegungen nach dem Stiele. Auch ich fand die Frucht schmelzend und sehr gut. O.

No. 540. **Gute Charlotte.** Diel I, 1. a.; Lucas II, 1. a.; Jahn II, 1.



Gute Charlotte. **†, gegen Ende Auguſt, gut 3 Wochen, oft länger.

Heimath und Vorkommen: Dieſe werthvolle Frucht, die mit Esperens Herrenbirn viel Aehnlichkeit und faſt gleiche Güte des Geſchmacks hat, aber früher zeitigt und etwas Röthe hat, iſt anſcheinend zuerſt in Bivort's Album beſchrieben, wo man beim Namen den Beiſatz (Bivort) findet. Hr. Leroy im Dictionaire berichtet näher, daß Bivort ſie unter dem angekauften Nachlaſſe des Hrn. v. Mons fand. Es iſt nicht geſagt, nach welcher Charlotte die Frucht benannt iſt. Auch Hr. Mas im Verger, Sommerfrüchte Nr. 31, S. 65, bemerkt, daß Bivort uns über die nähere Herkunft der Sorte in Ungewißheit gelaſſen habe. Das Reis erhielt ich durch Hrn. Behrens in Travemünde, der es weiter von Papleu in Belgien bezogen haben wird, und hat die von mir gleich bei Durchſicht des Bivortiſchen Albums notirte Aehnlichkeit mit Esperens Herrenbirn auch bei den hier erbauten Früchten ſich beſtätigt. Die Sorte verſpricht gleiche Fruchtbarkeit, wie Esperens Herrenbirn und verdient häufigen Anbau. Meine Sorte ſtimmt mit Bivort's Beſchreibung, wenn man abrechnet, welche Abweichungen dadurch herbeigeführt werden, daß meine Früchte merklich kleiner ſind, als die, welche Bivort vor Augen hatte, ſo gut überein, daß ich nicht zweifeln kann, die rechte Sorte zu haben.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album II, S. 123, Bonne Charlotte (Bivort), Mas im Verger, Sommer-Früchte, Nr. 31, gibt Abbildung, und S. 65 Beschreibung. Die Abbildung stellt eine nur 2¼" breite, fast 2½" hohe Frucht dar, die über den größeren Theil der Oberfläche und weit stärker geröthet ist, als ich die Obige sah und Bivort sie darstellt und beschreibt, wobei das Kupfer die Röthe verwaschen darstellt, die Beschreibung sie als lebhaft gestreift angibt. Die Reifzeit wird auf Mitte oder Ende Juli angegeben, während Bivort sie Ende August oder Anfang Sept. setzt. — Leroy, Diction. I, S. 477. — Downing in der Ausg. v. 1866, S. 477, Ausg. v. 1869, S. 705, nur ganz kurz nach dem Album; ganz ähnlich Elliott, S. 369. — Sonst finde ich sie nirgends.

Gestalt: häufig ziemlich kreiselförmig. manche sind in Form einer Weißen Herbstbutterbirn sehr ähnlich. Gute Früchte erlangten bei mir auf unbeschnittener Pyramide 2½" Höhe und Breite, manche waren ¼" höher als breit. Bivort bildet sie fast 3" breit und 3½" hoch ab. In besserem Boden für Birnen wird sie die oben dargestellte Größe leicht auf jedem Hochstamme erhalten. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht bei kreiselförmigen Exemplaren sich flachrund wölbt, bei den mehr dechantsbirnförmigen sich schön zurundet und nur mäßig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen und dicke, etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen mit starken, steifen, rinnenförmigen, in die Höhe stehenden, oft aber unvollkommenen Ausschnitten, sitzt flach oder mäßig vertieft, umgeben mit breiten, flachen Beulen, die bis zum Bauche hinlaufen und die eine Seite der Frucht mitunter etwas stärker machen, als die andere.

Stiel: stark, holzig, an der Basis mit einigen Fleischringeln, ½—¾" lang, meist gerade, sitzt in flacher Höhle oder wie eingesteckt und wird durch einen sich erhebenden Wulst der Spitze oft zur Seite gebogen.

Schale: mäßig stark, etwas glänzend, vom Baume hellgrasgrün, später grünlich gelb, zuletzt am Baume ganz gelb. Freihängende Exemplare zeigen an der Sonnenseite einen Anflug von bräunlicher, später etwas freundlicher werdender Röthe, die, wo sie etwas stärker aufgetragen ist, deutliche Spuren von Streifen zeigt. Die Punkte sind zahlreich, allermeist in der Grundfarbe dunkler grün umringelt, in der Röthe grau oder gelblich grau. Rostanflüge und Figuren sind nur an einzelnen Früchten etwas häufiger; die meisten Exemplare zeigen wenig oder keinen Rost. Geruch schwach.

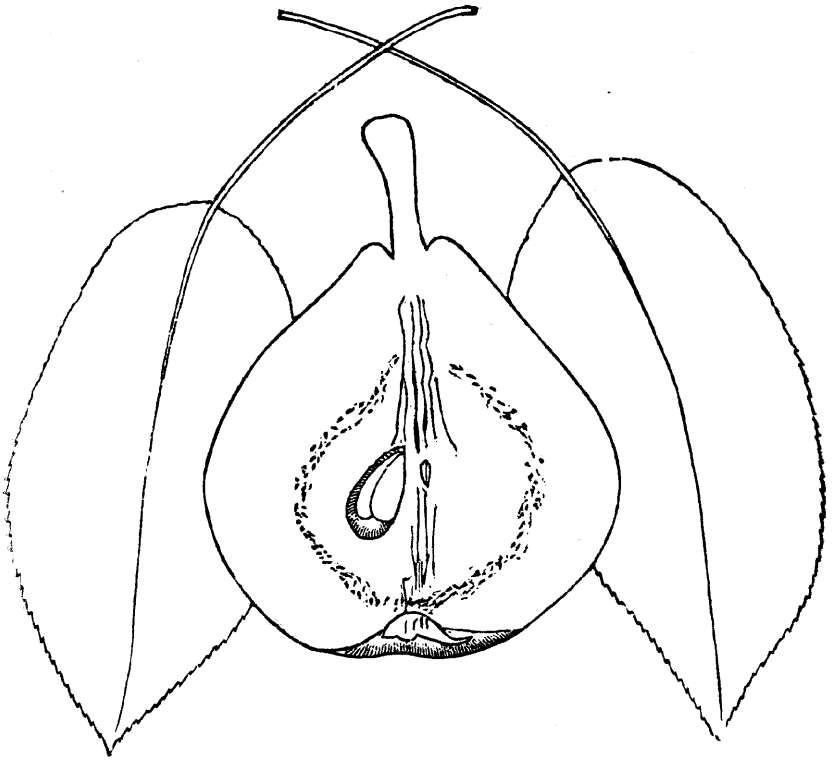
Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, selbst in meinem Boden um's Kernhaus nicht körnig, saftreich schmelzend von bergamottartigem, süßen, durch Beisatz von nur etwas Säure gehobenen Geschmacke, den Bivort noch als etwas müskirt bezeichnet.

Das Kernhaus hat unvollkommene hohle Achse; die geräumigen Kammern enthalten braune, langeiförmige Kerne mit oft stark seitwärts übergebogener Spitze.

Reifzeit und Nutzung: Mehrere Exemplare, die 1866 der Wind im halben August abwarf, wurden mit der Sparbirn schmelzend und delikat; die Brechzeit wird ordinär gegen Ende August sein und bald nachher die Frucht zeitigen. Auch Bivort setzt die Reife Ende August und in Sept. Bei Brechen zu verschiedenen Zeiten wird man den Genuß volle 14 Tage haben können, und muß etwas vor der sich andeutenden Baumreife gebrochen werden. Es wurden aber selbst 5. Sept. gebrochene Exemplare Mitte Sept. schmelzend und hält die Sorte sich lange im Reifepunkt.

Der Baum wächst nach Bivort stark und pyramidal und ist äußerst fruchtbar, was man auch an meinem Probezweige wahrnehmen kann. Er setzt die Zweige bald in spitzen, bald stumpferen Winkeln an, strebt rasch in die Höhe und wird eine etwas licht belaubte Krone machen. Sommertriebe ziemlich lang, wenig gekniet, ledergelb, recht fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Nach den Spitzen der Triebe bemerkt man Anf. Sept. noch Reste von Wolle. Blatt mäßig groß, flachrinnig, lang- und spitz eiförmig mit auslaufender Spitze, nur geändelt oder nur nach der Spitze hin fein gezahnt. Afterblätter lang und fein. Blatt der Fruchtaugen etwas größer, von gleicher Form, oft etwas eioval und ganz fein gezahnt; oft am Stiele herzförmig etwas eingezogen. Augen etwas angeschwollen, ziemlich herzförmig, kurz, spitz, stehend oder fast anliegend, sitzen auf flachen, nur schwach gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 541. **Schwarzburger Birn.** Diel I, 2. a.; Lucas I, 1. b.; Jahn IV, 1.



Schwarzburger Birn. Fast **†. Ende Aug. 2—3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser sehr schätzbaren Frucht erhielt ich 1864 von Herrn Baumschulenbesitzer Loxberg jun. zu Berlin, der mir ihre Güte lobte. Sie weiset durch ihren Namen wohl auf ihre Abkunft hin, über welche etwas Näheres nicht feststeht. Der angefertigte, kräftig wachsende Probezweig trug gleich im 3. Sommer nach dem Aufsetzen, in dem an sich ungünstigen Jahre 1866 sehr voll, auch später öfter und setzt klumpenweise an, so daß eine ganz besondere Fruchtbarkeit sich dadurch bewährte. Die Frucht gleicht in manchen Stücken einer Müskirten Pommeranzenbirn, ist aber weder diese, noch die gleichfalls ähnliche Rothbackige Citronatbirn und mir bisher gänzlich unbekannt, so daß sie überhaupt wohl bisher nur im Schwarzburgischen oder bei Schwarzburg bekannt und angebaut ist. Verdient sehr weitere Verbreitung.

Literatur u. Synonyme: Wird hier wohl zuerst beschrieben.

Gestalt: kreiselförmig, 2¼″ hoch und breit. Der Bauch sitzt

mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt; nach dem Stiele macht sie, ohne Einbiegungen oder mit nur unbedeutenden Einbiegungen eine kurze, dicke, wenig, oft fast gar nicht abgestumpfte Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, mit den Ausschnitten, sofern sie vorhanden sind, aufliegend, sitzt in meistens weiter, ziemlich tiefer, bei weniger flachrund gewölbten Exemplaren auch etwas enger und flacher Senkung, aus der mehrere breite Beulen über die Frucht sich hinziehen.

Stiel: recht stark, holzig, nach der Spitze merklich verdickt, stark $^1/_2$—$^3/_4$" lang, sitzt in enger, meistens flacher Höhle, mit einigen Beulen umgeben.

Schale: fein, glatt, mattglänzend; Grundfarbe vom Baum hellgrün, in der Zeitigung grünlich gelb; besonnte Früchte haben eine meistens nicht weit verbreitete bräunliche Röthe, in der man noch deutliche Streifen wahrnimmt. Die Punkte sind fein und zahlreich, in der Röthe graugrünlich, in der Grundfarbe häufig matt grünlich umringelt. Geruch schwach; Rostanflüge und Figuren sind nicht häufig vorhanden.

Das Fleisch ist gelblich, um das Kernhaus in meinem Boden etwas stark körnig, fast ganz schmelzend, von süßem, durch feine Säure und ein fast etwas citronenartiges Gewürz gehobenen, sehr angenehmen Geschmacke.

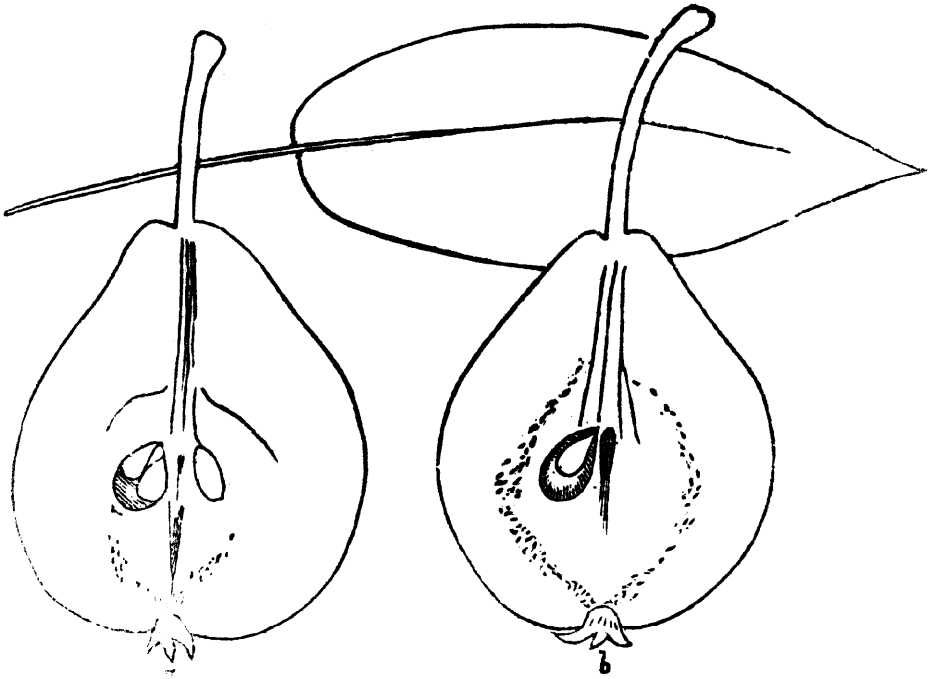
Das Kernhaus hat nur angedeutete hohle Achse, die mäßig geräumigen Kammern enthalten vollkommene langeiförmige, fast noch weiße Kerne, die am Kopfe nur ein flaches Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte 1866 gegen Ende August; es waren auch die 10 Tage früher gebrochenen Früchte gut, und ebenso die 8—10 Tage später gebrochenen, so daß der Genuß sich verlängert. Wird in der Reife nicht mehlig, liegt auch mehrere Tage im mürben Zustande, ohne moll zu werden.

Der Baum wächst gut und gesund, geht mit den Aesten rasch in die Luft, macht viel kurzes Fruchtholz und wird früh und sehr fruchtbar. Sommertriebe ziemlich lang und stark, nach oben nur etwas abnehmend, wenig gekniet, lederfarben, nur schwach röthlich überlaufen, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt mäßig groß, glatt, glänzend, etwas rinnig, elliptisch, ganzrandig. Afterblätter fein und kurz. Blatt der Fruchtaugen etwas größer, theils elliptisch, theils lang eilanzettlich, nach der Spitze meistens ganz seicht und fein gezahnt. Augen ziemlich stark, schwarzbraun geschuppt, fast konisch, etwas abstehend, sitzen auf gut vorstehenden, aber nur flach oder nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 542. Griesers Russelet. Diel II, 2. a.; Lucas II, 2. a.; Jahn VI, 1.



Griesers Russelet. *†† Anf. Septbr. nach und nach gebrochen gut 14 Tage.

Heimath und Vorkommen. Das Reis dieser Sorte empfieng ich von Herrn Hofgartenmeister Biondeck bei Wien und bezeichnet er sie als eine ausgezeichnete Frucht. Ueber ihre Herkunft weiß ich nichts Bestimmtes anzugeben, und ist sie vielleicht nach ihrem Erzieher oder ersten Besitzer benannt. Der Hohenheimer Catalog hat im Anhange S. 36 eine Griesers Wildling von Böhmenkirch, Ende August zeitigend, die als eine besonders für hohe, rauhe Lagen schätzbare, kegelförmige, kleine, an der Sommerseite rothe Tafelbirn beschrieben wird, die Obige aber nicht sein kann; doch erfahren wir dort, daß Grieser, der auch die obige Frucht verbreitet haben wird, Pfarrer zu Wäschenbeuren bei Lorch und ein sehr thätiger Freund der Obstcultur gewesen sei. Sie hat die Größe einer Volkmarserbirn, und ist der Baum recht tragbar. Gekocht wird sie roth und schmeckt geschmoort sehr gut, gewürzter und besser, als die zugleich mit geschmoorte, auch gute Hessel von Decaisne.

Literatur und Synonyme: Wird hier wohl zuerst näher beschrieben.

Gestalt: zwischen Birnform und Eiform stehend, mehr zu der letzteren Form neigend, stark 2″ hoch, $1^2/_3$ bis fast 2″ breit. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig

zurundet und nicht aufstehen kann. Nach dem Stiele macht sie geringe Einbiegungen und eine kurze, wenig abgestumpfte Kreiselspitze.

Kelch: offen, rinnenförmig, ziemlich hartschalig, biegt mit den dürren Spitzen der Ausschnitte, sofern sie noch vorhanden sind, sich etwas ab, steht jedoch meistens etwas divergirend in die Höhe und sitzt fast oder wirklich unvertieft auf der Frucht.

Stiel: holzig, fast gerade, stark, wenig zur Seite gebogen, 1 bis 1¼" lang, sitzt auf der Spitze der Frucht wie eingesteckt, mit einigen kleinen, flachen Wulsten umgeben.

Schale: fein und rauh, vom Baume matthellgrün, in der Reife grüngelb, ohne alle Röthe. Die Punkte sind zahlreich, aber erscheinen mehr als feine Rostanflüge und werden durch die Rostanflüge, die auch stellenweise Rostüberzug bilden, der bei einzelnen Exemplaren fast die ganze Frucht überzieht, mehr oder weniger maskirt. Geruch schwach.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, etwas spät gebrochen mürbe, fast etwas abknackend, hinreichend saftreich, von gezuckertem etwas gewürztem Geschmacke. Zeitig genug vor der Baumreife gebrochen, wird es fast ganz schmelzend, ist sehr saftreich, von angenehmem schwach zimmtartig gewürzten süßen, durch etwas beigemengte Säure gehobenen Geschmacke.

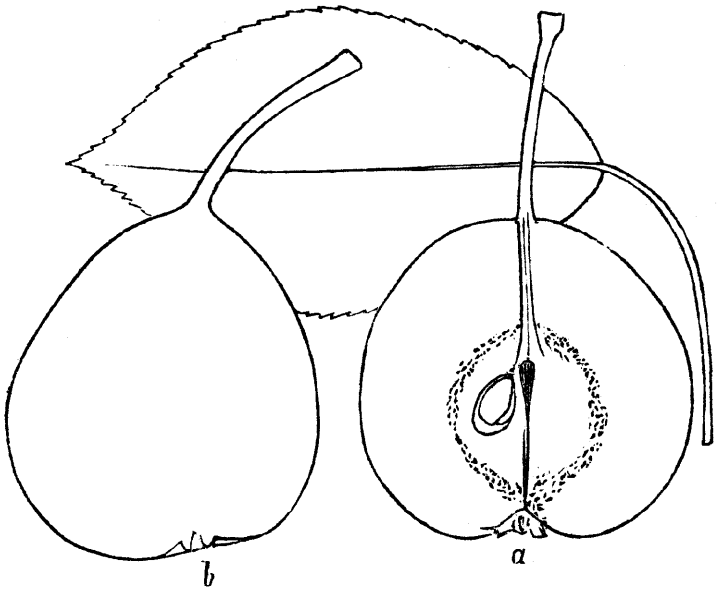
Das Kernhaus ist meist geschlossen, hat jedoch oft auch kleine hohle Achse, die Kammern sind mäßig geräumig und enthalten vollkommene braune, eiförmige Kerne.

Reifzeit und Nutzung: In dem kalten, nassen Jahre 1864 zeitigte sie um den 20. Sept., 1866 und 1867 schon Anf. Sept. Die Frucht hielt sich jedoch nur gut 8 Tage.

Der Baum wächst gut, setzt die Zweige in ziemlich stumpfen Winkeln an, macht viel ganz kurzes Fruchtholz, und will erst mehrere Jahre wachsen, ehe er Frucht bringt, trägt dann aber reichlich. Die Sommertriebe sind ziemlich stark, wenig gekniet, nach oben etwas abnehmend, ledergelb, schwach röthlich überlaufen, nur fein und nicht in die Augen fallend punktirt. Blatt groß, etwas rinnenförmig, lang und spitz eiförmig, am Stiel oft etwas abgeschnitten, ziemlich glänzend, nur sehr seicht gezahnt, oder nur gerändelt. Afterblätter fehlen gewöhnlich. Blatt der Fruchtaugen fast flach, etwas gedreht, meist lanzettlich oder lanzettlich. Augen dickbauchig, stumpfspitz, etwas abstehend, auf ziemlich flachen, wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 543. **Die Dones.** Diel I, 2. a. Lucas II, 1. b. Jahn IV, 2.



Die Dones. Bivort (v. Mons). ** Anf. Sept. 2 W.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht wurde nach der von Bivort gegebenen Nachricht erzogen von Herrn Professor v. Mons, der sie nach einem Herrn Dones benannte. In v. Mons Cataloge findet sich der Name nicht. Mein Reis erhielt ich von Herrn Bivort direct, und kann nach den erbauten Früchten nicht zweifeln, die rechte Sorte erhalten zu haben, obgleich die Früchte einige kleine Abweichungen von Bivort's Beschreibung zeigten. Die Birne ist klein, jedoch der Geschmack recht angenehm und kann in besserem Birnboden, als ich habe, selbst vorzüglich werden, wo auch die Frucht etwas größer ausfallen wird. Vorerst ist sie der weiteren Beachtung der Pomologen sehr zu empfehlen. Von dem Baume sagt Bivort, daß er in Büscheln bis zu 7 Stück an Einem Fruchtkuchen ansetze. Als Compot gekocht wird die Frucht nicht roth, schmeckt aber gut. Sie sitzt lange am Baume, ohne abzufallen und ohne mollig zu werden. Leroy im Dictionaire setzt sie als identisch mit Dearbornes Seedling (Handbuch V, S. 33), was man auch in Amerika gefunden habe, und glaubt, daß die Frucht aus Amerika an Hrn. v. Mons gekommen sei, der später geglaubt habe, sie erzogen zu haben. Vergleichen konnte ich beide Früchte noch nicht, zweifle aber an der Identität.

Literatur und Synonyme: Bivort beschreibt und bildet sie ab im Album II, S. 81, unter der Benennung Poire Dones. Er stellt sie dar als eine kleine birnförmige Frucht mit ziemlich viel Rost, besonders um den Stiel, und gibt von ihr

folgende Kennzeichen an. Frucht pyramidal oder stumpf eiförmig, leicht gebuckelt (bosselé); Stiel oft durch einen kleinen Höcker zur Seite geschoben, Kelch offen, flach vertieft, mit wolligen Kelchblättern, Fleisch halbfein schmelzend, saftreich, d'un sucré acidulé superfin et d'un parfum des plus agreables, etwas russeletartig. Reife in der zweiten Hälfte des August. Die Annales haben sie bisher nicht gebracht. Leroy, Diction., setzt P. Dones = Dearbornes Seedling.

Gestalt: Die Frucht war bei mir theils ziemlich eiförmig, theils neigte sie sich zur Form der Pommeranzenbirnen hin und fallen recht viele Birnen in meinem Boden kürzer aus, als in besserem Birnboden. Die mehr eiförmigen waren gegen $1^3/_4$" breit und stark 2" hoch, die andern so hoch als breit. Bauch sitzt ziemlich in der Mitte; am Kelch ist die Frucht abgestumpft; nach dem Stiele nimmt sie eiförmig oder rascher zugerundet ab und ist nicht abgestumpft. Die Form ist selten schön, und erheben sich breite Beulen unregelmäßig, bald hier bald dort.

Kelch: offen, hartschalig, in flacher Vertiefung.

Stiel: holzig, sanft gebogen, $1^1/_4$" lang, durch einen kleinen Höcker oft etwas zur Seite gedrückt, sitzt auf der Spitze der Frucht wie eingesteckt.

Schale: fein, glänzend, ziemlich glatt, vom Baume gelbgrün, in der Reife schön citronengelb ohne Röthe. Punkte zahlreich, fein; Rostanflüge und Figuren finden sich an den meisten Exemplaren, doch mäßig häufig. Um den Stiel fand ich nur kleine Ansätze zu Rostüberzug. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist matt gelblich weiß, von Ansehen nicht fein, um das Kernhaus fein körnig, doch beim Genusse schmelzend, saftreich; der Geschmack ist süßweinartig, mehr süß, als weinartig, und sehr angenehm.

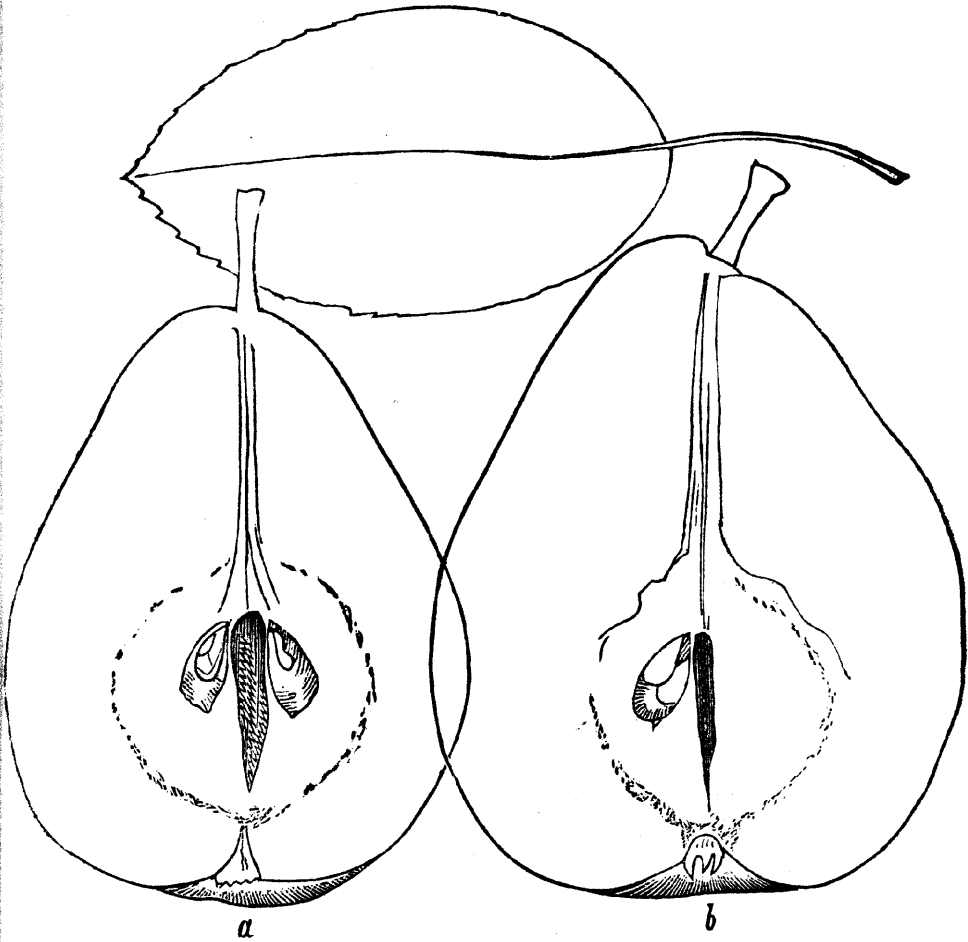
Das Kernhaus hat nur Ansatz zur hohlen Achse; die ziemlich weiten Kammern enthalten viele, ziemlich flache, schwarze, stellenweise noch hellbraune oder weißliche Kerne.

Reifzeit und Nutzung: In dem späten und kalten Jahre 1864 zeitigte sie bei mir gegen Ende Sept., mit der Guten Grauen, was einer gewöhnlichen Reifzeit Anfangs Sept. entspricht. Sie hielt sich ziemlich lange, ohne mollig zu werden.

Der Baum setzt nach Bivort seine Zweige in stumpfen Winkeln an. Er wuchs in meiner Baumschule rasch und gesund und machte einen schönen Stamm. Die Sommertriebe sind lang, nach oben abnehmend, braunroth, glänzend, zahlreich, aber fein und nicht merklich in die Augen fallend punktirt. Das Blatt des Sommertriebes ist glänzend, glatt, mäßig groß, elliptisch, fein und scharf gezahnt. Die Afterblätter, welche meist fehlen, sind klein, fast pfriemenförmig. Das Blatt der Fruchtaugen ist, wie oben gezeichnet, elliptisch, doch meist in der vordern Hälfte am Breitesten, oft mit auslaufender kurzer, öfters aber auch mit aufgesetzter ziemlich langer Spitze, glatt, sehr fein und seicht gesägt. Die Augen sind kurz dreieckig, anliegend oder nur wenig abstehend, und sitzen auf flach wulstigen, fast gar nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 544. **Madame Treyve.** Diel I, 3. a.; Lucas I, 1. b.; Jahn IV, a.



Madame Treyve. **† Sept., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser delikaten, früh und reich tragenden Frucht, die selbst in meinem etwas zu trocknen Boden der Köstlichen von Charneu an Fülle und Süßigkeit des Saftes fast ganz gleich steht, erhielt ich unter dem Namen Madame Treyve von der Soc. v. Mons. Von Hrn. Mas erhielt ich sie als Souvenir de Madame Treyve, der sie im Verger abbildet. Hr. Mas und Hr. Leroy im Dictionaire berichten, daß Hr. Treyve, Baumschulenbesitzer zu Trevoux (Ain) sie erzog und nach seiner verstorbenen Frau benannte. Der Congrès pomologique behielt den kürzeren Namen bei.

Literatur und Synonyme: Mas, Verger, Sommerfrüchte Nr. 6, Souvenir de Madame Treyve. Leroy, Dictionaire II, S. 383, Madame Treyve mit

Synon.: Souvenir de Madame Treyve, Pomologie de la France, Année 1834, II, Nr. 68. Hr. Baltet jun. in Monatsschrift 1864, S. 233, gibt merklich mandelartigen Geschmack an, den ich nicht fand; Leroy sagt: delicieusement parfumé.

Gestalt: zwischen Birnform und Kegelform, 3—3¼" hoch, in der stärksten Dimension 2⅜" breit, und hatten viele Früchte verschiedene Breitendimensionen, so daß sie an zwei Seiten etwas gedrückt erschienen. Fig. a oben stellt Frucht von meiner nicht beschnittenen Pyramide dar, Fig. b eine von Hrn. General-Consul Lade zu Villa Monrepos bei Geisenheim mir zugesandte Frucht, von Pyramide, bei deren Zusendung die Fruchtbarkeit und Güte der Sorte auch gelobt wurde. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich bald etwas eiförmig zurundet und nur wenig abstumpft, wobei sie durch schiefstehende Kelchfläche mitunter nicht stehen kann, bald mehr flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie, ohne Einbiegungen, eine dicke, kegelförmige, etwas abgestumpfte, oft mehr zugerundete oder (in meinem Boden) auch wohl gar nicht abgestumpfte, halb in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: hartschalig, oft ohne Ausschnitte, die, wenn sie vorhanden sind, in die Höhe stehen, ist offen und sitzt in flacher Vertiefung mit breiten Beulen umgeben, die auch, einzeln breit und flach vordrängend, über die Frucht hinlaufen und die Breitendurchmesser öfter ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark, gerade, holzig, an der Basis etwas fleischig, ¾—1" lang, sitzt wie eingesteckt oder die Spitze der Frucht geht mit Fleischringeln in den Stiel fast über, und ist der Stiel durch die sich erhebende Spitze der Frucht meistens etwas zur Seite gebogen oder selbst geschoben, so daß er unterhalb der Spitze der Frucht steht.

Schale: ziemlich glatt, nur etwas glänzend, vom Baume etwas gelblich grasgrün, in vollster Reife etwas hellgelb, zu rechter Zeit gebrochen in der Lagerreife grünlich gelb mit noch zurückbleibenden grünlichen Stellen oder dunklen grünen Kreischen um die zahlreichen Punkte. Die Sonnenseite zeigt Anflug von Röthe, die oft nur in rothen Kreischen um manche Punkte besteht. Rostanflüge und Flecken fanden sich an meinen Früchten nur wenig oder nicht zahlreich. Geruch merklich und gewürzt.

Das Fleisch ist fein, sehr saftreich, schmelzend, selbst in meinem Boden um das Kernhaus nicht körnig, von fast süßweinigem, delikaten Geschmacke.

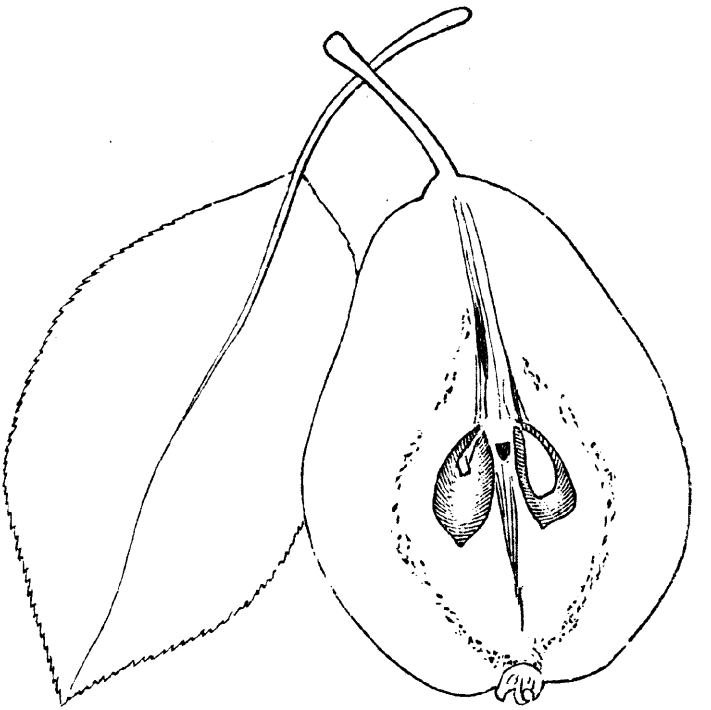
Das Kernhaus hat flache, ausgeblühte hohle Achse; die Kammern sind lang, ziemlich geräumig und enthalten ziemlich viele, vollkommene, schwarzbraune Kerne, die auch am Kopfe ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: Die Reifzeit trat in dem etwas kalten Jahre 1866 bei mir erst gegen Ende Sept. ein und am 16. Sept. gebrochene mürbeten Ende Sept.; 1867 war die Reife gut 8 Tage früher. Scheint auf den Pflückepunkt nicht eigen zu sein und hielt die Frucht sich lange im mürben Zustande.

Der Baum wächst in der Baumschule recht kräftig und schön gerade in die Höhe; er setzt die Aeste in etwas stumpfen Winkeln an. Sommertriebe stark, etwas gekniet, kürzere steif, schmutzig olive in ledergelb übergehend, in sonnigen Jahren matt und leicht schmutzig braunroth überlaufen, mit mäßig zahlreichen, meist matten und ziemlich starken Punkten gezeichnet. Blatt flach, schön elliptisch, oft breitelliptisch oder selbst breitlanzettlich, mit auslaufender Spitze, im Herbst glänzend, seicht gezahnt; Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen etwas kleiner, als am Sommertriebe, elliptisch, seicht gezahnt. Augen oft mehr dreieckig als konisch, bei starkem Wuchse theils merklich abstehend, theils mehr anliegend und sitzen auf etwas vorstehenden, ziemlich wulstigen, nur breit und flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 545. Rother Sommerdorn. Diel I, 3. a.; Lucas I, 1. b.; Jahn IV, 1.



Rother Sommerdorn. **† Sept. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Diel erhielt sie als Epine d'été rouge aus der Pariser Carthause und von Hrn. Filassier zu Paris. Er bemerkt, daß in Obstverzeichnissen in Frankreich sowohl eine Epine d'éte rouge als verte vorkomme, beide aber nicht die Epine d'été Dühamels seien, welche letztere man jetzt in Frankreich in einer Frucht ächt zu besitzen glaubt, die Decaisne Text. Nr. 143 abbildet und ich von Decaisne bekam, während Dühamel's Frucht doch eher unser Grüner Sommerdorn sein dürfte. Diel setzt hinzu, daß der Rothe Sommerdorn bis dahin noch von keinem Pomologen beschrieben gewesen sei, und möchte die Frucht jetzt selbst in Frankreich wohl nicht mehr bekannt sein. Er schätzte sie mehr als den Punktirten Sommerdorn, welches Urtheil kaum noch Jemand, der beide Früchte in der Natur kennt, theilen dürfte; die Sorte ist aber werthvoll. Mein Reis erhielt ich von Diel u. aus dem Großen Garten zu Dresden überein.

Literatur und Synonyme: Diel IV, S. 30, der Rothe Sommerdorn, L'epine d'été rouge. Dittrich I, S. 579. Christ. Hand-W.-B., Seite 214; in der Vollst. Pomol. hat er sie nicht. v. Aehrenthal gibt Taf. 55 richtige Abbildung, aber nach recht großer Frucht. Was Pomon. Francon., Taf. 72, als Epine d'été rose hat, ist unsere Frucht nicht; auch Decaisne hat Text-Nummer 94 als Epine rose eine apfelförmige Frucht, welche Mas im Verger, Nr. 56, gut abbildet. — Bei Engländern und Amerikanern scheint unsere Frucht nicht bekannt zu sein. Der Lond. Catal. hat, neben Epine d'Eté (Nr. 222), mit den Synonymen Fondante musquée und Satin vert, welches unser Grüner Sommerdorn sein wird, noch

eine Epine d'Eté Couleur de Rose, bei der er auf Summer Rose verweist mit dem Synon.: Epine Rose, Ognonet (of some), Rosenbirne, Caillot Rosat d'Eté, Epine d'Eté, welche wieder nicht unsere Frucht ist, sondern eher Decaisne's Epine rose sein mag. Hogg im Manuale hat die Summer Rose mit den Synonymen: Epine Rose, Ognonet, Rose, Thorny Rose, und hat Epine d'Eté Couleur de Rose als Synonym seiner Summer Thorn, mit den weiteren Synonymen Bugiarda, Epine d'Eté Vert und Fondante Musquée, wo Synonyme und Beschreibung wieder auf unsern Grünen Sommerdorn gehen, nur nicht das gänzlich unpassende Synonyme Epine d'Eté Couleur de Rose, wobei auch Hogg der Summer Thorn Röthe nicht zuschreibt. — Aehnlich bei den Amerikanern und wird man über diese Frucht erst näher bestimmen können, wenn man sie daher zu beziehen sucht.

Gestalt: nähert sich einer eiförmigen Gestalt. Wenn Diel hinzusetzt, daß sie in ihrer Bildung einer St. Germain nahe komme, so paßt diese Vergleichung, wie ich die Frucht oft erbaute und sie auch von Liegel erhielt, gar nicht, und muß sie bei Diel stärker gerippt gewesen sein. — Bauch mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich ziemlich eiförmig zurundet und nur wenig abstumpft, so daß sie meistens nicht stehen kann. Nach dem Stiele macht sie keine Einbiegungen, oder nur schwache auf einer Seite, und ist etwas, oft sehr wenig abgestumpft. Vollkommene Früchte sind nach Diel 2¾'' breit und 3½'' lang. Ich hatte sie und sah sie bisher von Hochstämmen noch nicht größer, als sie oben dargestellt ist.

Kelch: ziemlich stark, hartschalig, grün bleibend, steht mit den feinen, rinnigen Ausschnitten in die Höhe, offen und sitzt, nach Diel, in weiter, nicht tiefer Einsenkung, um die man häufig flache, etwas beulenartige Erhabenheiten bemerke, die man auch über die Frucht hinlaufen sehe. An den von mir gebauten und anderweit gesehenen Früchten war die Kelchsenkung eng und flach, mit nur sehr flachen Erhabenheiten umgeben, und war auch der Bauch der Frucht schön geformt.

Stiel: ziemlich stark, 1—1¼'' lang, hellgrün, nach Diel an der Basis oft fleischig, was ich nicht fand, steht selten gerade auf, sondern ist allermeist durch einen Fleischwulst zur Seite gebogen.

Schale: glatt, glänzend, oft geschmeidig, nach Diel fein zähe fettig. Die Grundfarbe ist ein helles Grasgrün, das in der Zeitigung grünlich gelb wird, und setzt Diel als charakterisch hinzu, daß man selten eine Frucht sehe, die nicht, besonders am unteren Theile, eine weißlich gelbe, wachsartige Stelle hätte, wovon ich bisher nur Spuren sah. Die Sonnenseite zeigt einen erdartigen, braunen, später freundlicher werdenden Anflug von Röthe, und in der Röthe viele feine, weißlich graue, allermeist dunkler roth umflossene Stippchen, ja bei den meisten Exemplaren fehlt eigentliche Röthe, und sieht man nur die rothen Kreischen und Punkte. Auf der Schattenseite bemerkt man Punkte sehr wenig; Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, ziemlich saftreich, aber ganz schmelzend, nach Diel von fein gewürzhaftem, etwas parfümirten Geschmacke, den ich als etwas rosenartig gewürzt, süß und sehr angenehm, in dem warmen Jahre 1838 selbst als vorzüglich bezeichnete.

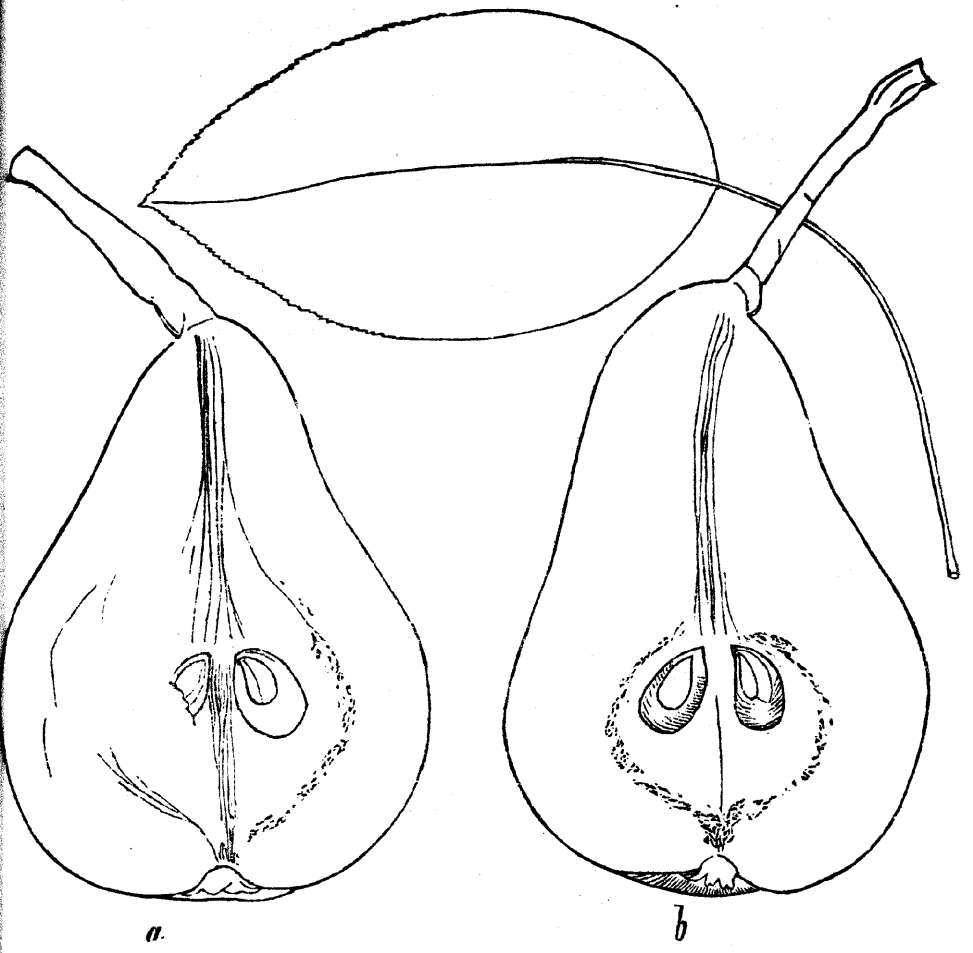
Das Kernhaus ist nach Diel klein; die engen Kammern enthalten starke, längliche, hellbraune, oft auch taube Kerne. Meinerseits fand ich das Kernhaus nicht gerade klein, die Kammern geräumig, Kerne wie angegeben.

Reifzeit und Nutzung: 1838 war rechte Brechzeit schon 19. Sept., in dem noch wärmern Jahre 1848 selbst 5. Sept. schon etwas spät, und hielten die Früchte sich diesmal nur 8 Tage. Meist ist Brechzeit etwa 20. Sept. und fand ich die Frucht 8. Oct. noch gut und schmelzend. Gekocht liefert sie ein schmackhaftes Gericht.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird aber nur mäßig groß, hat nichts mehr von dornenartigem Fruchtholze, was sich bereits verloren hat, setzt früh Früchte an, trägt voll und selbst in ungünstigen Jahren. Sommertriebe lang und stark, wenig gekniet, olivenfarbig, besonnt violettbraun überlaufen, an starken Trieben zahlreich und stark, an feineren nur fein punktirt. Blatt mittelgroß, elliptisch, einzelne nach dem Stiele abnehmender als nach der Spitze hin, recht glänzend, sehr seicht und fein gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch. Augen klein, konisch, etwas abstehend, sitzen auf kleinen, flachen Trägern.

Oberdieck.

No. 546. Zink's Pfalzgrafenbirn. Diel III, 3. a.; Luc. VII, 1. a.; Jahn II, 1.



a. b.

Zink's Pfalzgrafenbirn. †† Sept. 14 T.

Heimath und Vorkommen: Ist eine ältere, sehr achtbare Haushaltsfrucht, die Aehnlichkeit mit der Römischen Schmalzbirn hat, in manchen Exemplaren fast eben so stark geröthet ist, aber nicht so stark gezuckerten Geschmack hat, sich jedoch im Haushalte wohl eben so vortheilhaft verwenden läßt und am Baume vor dem der Römischen Schmalzbirn noch den Vorzug hat, daß er in jedem Boden besser gedeiht und an Grind nicht leidet. Mein Reis erhielt ich direct von Diel und an Diel kam die Sorte aus Nürnberg durch Hrn. Professor Wittwer daselbst. Diel setzte die Frucht, als halbschmelzend, in seine 2. Klasse; nach Beschaffenheit des Fleisches in hiesiger Gegend glaubte ich, sie in die 3. Diel'sche Klasse setzen zu müssen.

Literatur und Synonyme: Diel VII, S. 100, Zink's weiße Pfalzgrafenbirn. Knoop II, Taf. VI, Nr. 59, in welcher schlechten Abbildung man die Obige

wohl noch erkennen mag. Dittrich I, S. 573. Diel bemerkt, daß er noch eine andere aus Stuttgart bezogene Weiße Pfalzgrafenbirn besitze, die noch nicht getragen habe und in der Vegetation von der Obigen verschieden sei, imgleichen gedenkt er einer Rothen Pfalzgrafenbirn. Beide sind später von ihm nicht beschrieben worden und müssen wohl als untergegangen betrachtet werden. Es mag noch mit angemerkt werden, daß er bei Beschreibung der obigen Sorte auch anführt, daß er die Kleine Pfalzgräfin des Teutschen Obst-Gärtn. (II, S. 17) bestimmt für die Kleine Zimmtrusselet halte.

Gestalt: Ist schön birnförmig, in größeren Exemplaren oft etwas glockenförmig. Diel gibt die Größe an zu 2¼—2½" Breite und 3—3¼" Länge, wie sie auch in Hildesheim in gutem Boden bei Hrn. Inspector Palandt erwuchs, der das Reis von mir erhielt. Der Bauch sitzt mehr, oft stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich schön zurundet und etwas abstumpft, so daß sie, wenn die Kelchfläche nicht schräg steht, noch gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen, zuweilen nur auf einer Seite, und eine schöne, lange, kreiselförmige, mit Fleischringeln in den Stiel übergehende Spitze.

Kelch: weit offen, nach Diel lang gespitzt, was ich nicht fand, liegt aber, wie Diel angibt, mit den Ausschnitten, so weit sie nicht verloren gegangen sind, sternförmig auf, und sitzt in enger, flacher Senkung, mit nur flachen Beulen umgeben, von denen aber eine sich mitunter vordrängt und die Kelchfläche schief macht. Durchschnittlich ist die Form sehr gefällig gerundet.

Stiel: stark, an der Basis mehr oder weniger fleischig, geht aus den Fleischringeln und Wulsten der Stielspitze heraus, ist 1½—2" lang, bald gerade, bald sanft gekrümmt, wird aber durch einen sich erhebenden Wulst der Stielspitze häufig etwas, oft selbst stark auf die Seite gebogen.

Schale: nicht dick, glatt, glänzend, vom Baume gelblich grün, später hoch citronengelb. Die Sonnenseite ist, je nach der Besonnung, mehr oder weniger mit einem braunen, später etwas freundlicher werdenden Roth überzogen, das nach den Seiten hin Spuren von Streifen zeigt, und oft so stark wird, daß die ganze Sonnenseite stark braunroth, in der Reife etwas blutartig roth überzogen ist, so daß sie dann einer Römischen Schmalzbirn ähnlich sieht. Ganz beschattete Früchte haben dagegen nur Schein von Röthe und schneidet Aufliegendes die Röthe fast scharf ab. Die Punkte sind sehr zahlreich, in der Röthe gelblich, in der Grundfarbe fein grün umringelt. Nach Diel hat jede Frucht auch noch mehr oder weniger feine Anflüge von Rost oder Rostfiguren; die mir vorliegenden Früchte waren davon fast frei und zeigten nur etwas Rostüberzug um den Stiel. In der Zeitigung hat die Frucht einen stark müskirten Geruch.

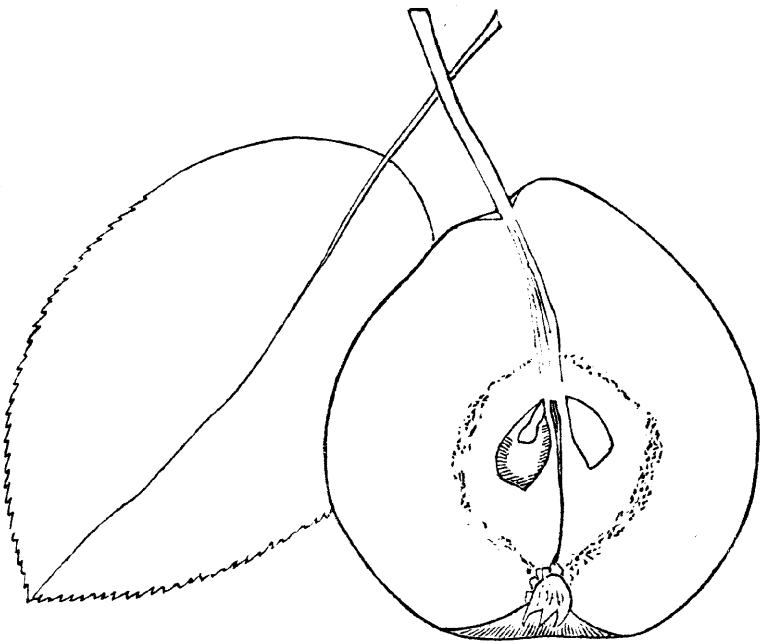
Das Fleisch ist gelblich weiß, saftvoll, um's Kernhaus sehr wenig körnig, nach Diel halbschmelzend, während ich es nur mürbe, etwas rauschend fand. Den Geschmack bezeichnet Diel als fein rosenartig, ohne besonderes Gewürz. Ich fand ihn gezuckert und allerdings etwas gewürzt, doch nicht so stark gezuckert als bei der Römischen Schmalzbirne.

Das Kernhaus ist geschlossen, ohne hohle Achse; die Kammern sind verhältnißmäßig klein und enthalten nicht viele, kleine, schwarze, eiförmige Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt gegen halben Sept. und ist für die Küche 3—5 Wochen hindurch brauchbar. Wird nicht leicht moll, wenn die Frucht etwas früh gebrochen wird.

Der Baum wächst gesund und stark, geht, nach Diel, mit den Aesten pyramidal in die Luft, belaubt sich dicht, treibt viele lange, schlanke Fruchtruthen, die sich mit den Früchten herabhängen, will in der Jugend erst etwas austoben, ehe er Früchte ansetzt, gibt dann aber auch sehr reichliche Ernten. Er leidet in meinem Boden bisher nicht, wie der der Römischen Schmalzbirn, an Grind. Die Sommertriebe sind lang und stark, nur an der Spitze etwas wollig, ledergelb, nach Diel mit charakteristisch vielen, recht starken, meist länglichen Punkten wie übersäet, welche ich jedoch so zahlreich nicht fand, und sie nur als unten am Zweige zahlreich und stark, etwas matt, nach oben fein, notirte. Blatt ziemlich groß, glänzend, rinnenförmig, elliptisch, nur gerändelt. Afterblätter fehlen. Blatt der Fruchtaugen ist merklich größer, langeiförmig. Augen etwas gedrückt, mehr herzförmig als kegelförmig, stehen etwas ab und sitzen auf mäßig vorstehenden, flach gerippten Trägern. Oberd.

No. 547. **Graue Honigbirn.** Diel III, 2. 1.; Luc. VIII, 1. (II, 2.) b.; Jahn IV, 1.



Graue Honigbirn. *†† Sept. 4 W.

Heimath und Vorkommen: Mit dieser für den Haushalt höchst schätzbaren und für Liebhaber stark gezuckerter Früchte, auch für die Tafel recht angenehmen Sorte, machte mich Hr. Garteninspektor Lauche zu Potsdam bekannt, der mir auch Früchte und Reiser sandte. Die Sorte kam schon an Hr. Lauche's Vater, der sie gleichfalls sehr schätzte, von dem v. Jagowischen Schloßgärtner zu Crueden in der Altmark und wurde zugleich die Nachricht gegeben, daß dieselbe unter obigem Namen in der Altmark sehr verbreitet sei und dort für eine der besten Wirthschaftsfrüchte gelte. Der Baum wächst stark, wird sehr groß und liefert jährlich recht reiche Ernten, gedeiht auch in jeder Lage und jedem Boden gleich gut. Die Frucht hat in Süßigkeit und selbst in der Form einige Aehnlichkeit mit der von Liegel stammenden Salzburgerbirn, ist aber nicht dieselbe. Sie gibt getrocknet eine werthvolle Waare und muß auch besonders guten Birnhonig geben.

Literatur und Synonyme: Ist ohne Zweifel eine bisher noch unbekannte Frucht, die hier zuerst beschrieben wird. In der Beschreibung findet sich wohl einige Aehnlichkeit mit den in Dohnahls Führer vorkommenden Früchten: Runde gelbe Honigbirn (Nr. 858) und Hallische gelbe Honigbirn (Nr. 788); doch enthält deren Beschreibung auch mehrere differirende Züge, so daß man sie nicht für identisch mit obiger Frucht halten kann.

Gestalt: Neigt zur Form der Pommeranzenbirnen. Der Bauch sitzt fast in der Mitte, nimmt nach dem Kelche sanft und zugerundet ab und stumpft sich dann stark ab. Nach dem Stiele macht sie ohne Einbiegungen oder nur mit Einbiegung ½ auf einer Seite eine dicke, nur wenig abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen oder halboffen, oft etwas geschnürt, sitzt in ziemlich weiter und tiefer Senkung von flachen Beulen umgeben, die am Bauche unregelmäßig, theils stärker hervortreten und die schöne Form verderben.

Stiel: holzig, $1\frac{1}{2}$—$1\frac{2}{3}$" lang, sanft gekrümmt, sitzt in flacher Vertiefung, etwas unterwärts der sich erhebenden, gerundeten Spitze der Frucht.

Schale: fein rauh, etwas glänzend, hochgelb, mit vielen Anflügen, Flecken und stellenweisen Ueberzügen eines feinen, zimmtfarbigen Rostes. Die Sonnenseite zeigt nur Anhauch von Röthe, und ist meist nur goldartiger. Die Punkte, soweit sie vom Roste sich abheben und unterscheiden lassen, erscheinen als zahlreiche, feine, graue Stippchen. Geruch gewürzt.

Das Fleisch ist ziemlich stark gelb, nur fein körnig, abknackend, doch mürbe, oft fast halbschmelzend, von zimmtartig gewürztem, recht süßen Zuckergeschmack.

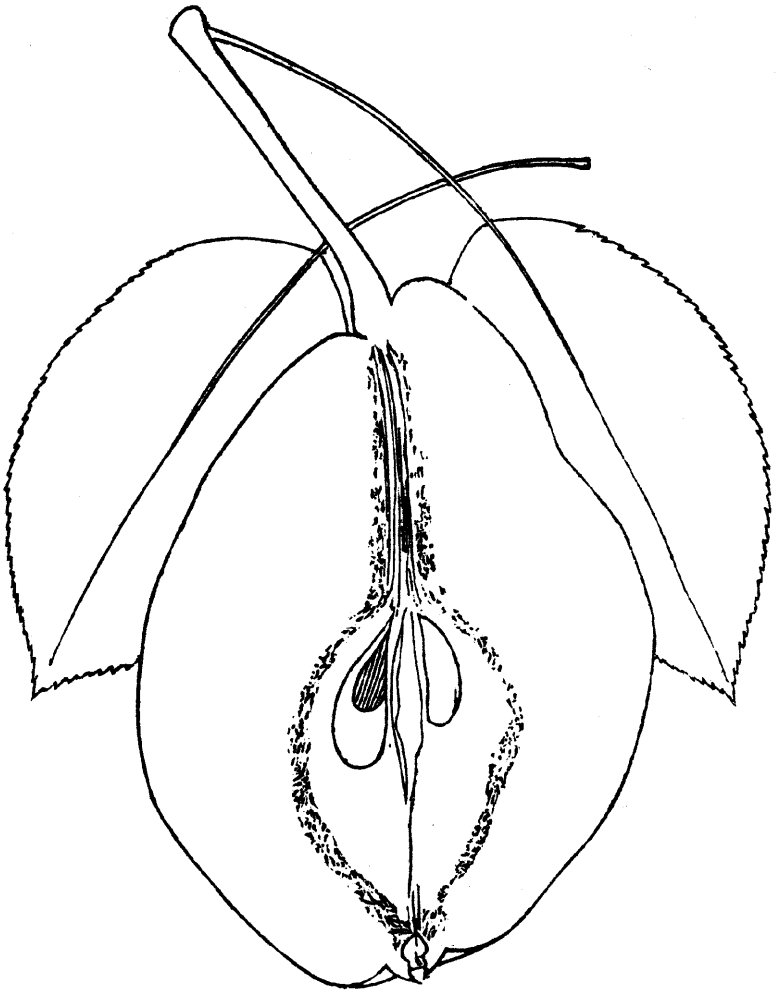
Das Kernhaus hat nur Andeutung von hohler Achse; die engen Kammern enthalten schwarze, meist taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt um Mitte Sept. und wird sich für die Küche 4 Wochen hindurch benützen lassen. Scheint, wenn nicht zu spät gebrochen wird, nicht leicht mollig zu werden.

Der Baum wächst, wie schon gedacht, stark, wird groß und liefert sehr reichliche Ernten. Die Sommertriebe sind stark und lang, oft merklich gekniet, olivengrün, mit zahlreichen, starken Punkten besetzt. Blatt mittelgroß, elliptisch, flach, fein und seicht gezahnt, oft zu oval neigend. Blatt der Fruchtaugen von derselben Form. Afterblätter klein, fehlen meist. Augen an schwächeren Trieben anliegend auf flachen, flach gerippten Trägern, an stärkeren Trieben oft stark abstehend, sitzen auf flachen, nicht gerippten, vorstehenden Wulsten.

Oberdieck.

No. 548. Gregoire's Siebenbürgerin. Diel I, 3. 2.; Luc. III. 1. a.; Jahn IV, 2.



Gregoire's Siebenbürgerin. La Transylvanienne (Gregoire). * Sept.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht, von welcher die obige Figur genommen ist, befand sich im Sortimente des Herrn Gregoire bei der Ausstellung in Erfurt und ist von ihm aus Samen erzogen, wenigstens sendete mir Hr. Gregoire mit ihrem Namen bezeichnete Zweige gleichzeitig mit seinen andern bereits benannten Sämlingen. Wie die Frucht zu dem Namen gekommen, ist mir unbekannt.

Da dieselbe bereits in voller Reife war, so wurde sie gleichzeitig mit der Dr. Lentier von uns gekostet. Sie zeigte zwar nicht die Güte der eben genannten, doch wurde sie vielleicht nicht im richtigen Zeitpunkte genossen, kann dann 1. Ranges sein und ist auch äußerlich schön, so daß man ihre Anpflanzung immerhin empfehlen kann.

Literatur und Synonyme: In Schriften und Verzeichnissen habe ich nichts über sie gefunden. Die Societ. van Mons gibt in ihrer neuesten Publikation von 1866 im Sortenverzeichniß derselben nur ihren Namen mit dem Zusatze Gregoire in Klammern. Auch Pomone Tournaisienne führt sie Nr. 21 als Sämling von Gregoire auf.

Gestalt und Größe zeigt unser Holzschnitt. Man wird ihre Form hiernach als oval, an beiden Enden gleich stumpfspitz, aber unregelmäßig abgerundet bezeichnen können. Liegel würde sie als verschoben oval beschrieben haben.

Kelch: kurz und spitzblättrig, gelbbraun, geschlossen oder halboffen, in sehr kleiner enger Senkung, mit Beulchen umgeben, die einzeln mehr anschwellen und die Wölbung ungleich machen.

Stiel: lang und ziemlich stark, am Grunde fleischig und gelbgrün, am Ende braun, steht oben auf, von einem Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: grünlich hellgelb mit feinen grünen Punkten und Roststreifchen, stellenweise auch etwas mehr zusammenhängend berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, recht angenehm süß und gut gewürzt, aber wenig saftreich und wie mehlig, wahrscheinlich weil die Frucht schon etwas passirt war.

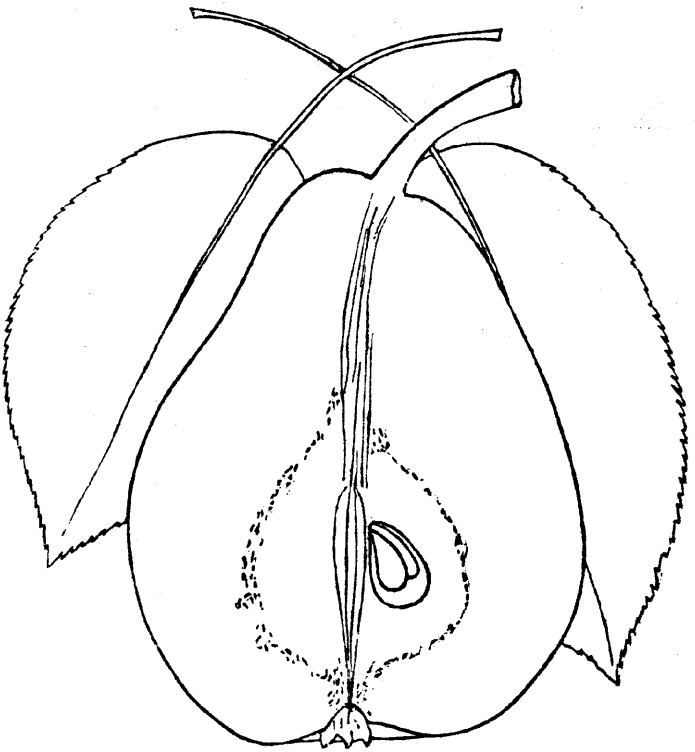
Kernhaus: hat nur seine Körnchen im Umkreise, die Achse ist etwas hohl, die Kammern sind ziemlich groß und enthalten nicht viele vollkommene Kerne.

Reife und Nutzung: Die Frucht verhielt sich wie geschildert, den 10. Sept., doch war der Sommer 1866 sehr warm und in anderen Jahren dürfte sie wohl erst in zweiter Hälfte des September reifen.

Eigenschaften des Baumes: Der Wuchs der Zweige des Hrn. Gregoire war in den ersten Jahren kräftig und gut aufwärts strebend, im gegenwärtigen Jahre ließ er wie bei andern auf dem Baume befindlichen Sorten nach und es bildete sich Fruchtholz. Die Sommertriebe sind jetzt kurz und ziemlich lang, an der Spitze verdickt, glatt, gelblich graubraun, an der Sonnenseite bräunlich geröthet und an der Spitze graubraun berostet (was von vielem Regen herkommen kann), sparsam und fein weißgelb punktirt. — Blätter an denselben oval, zum Theil in der vorderen Hälfte am breitesten und kurz zugespitzt, glatt, unregelmäßig stumpf gesägt. Blätter am Tragholze etwas kleiner, meist elliptisch, doch mit Uebergang zu Oval, etwas länger spitz, sehr fein und seicht gezahnt gesägt oder nur undeutlich gekerbt, glatt, schwach schiffförmig oder fast flach, hellgrün, ziemlich glänzend, sehr fein, wenig sichtbar geadert, auf meist langen (bis 2″ langen) dünnen, ziemlich steifen, geradeaus oder etwas aufrechtstehenden, gelbgrünen Stielen ein wenig überhängend. — Blüthenknospen ziemlich groß, bauchig kegelförmig, kurz- und stumpfspitz, dunkelbraun, glatt.

Jahn.

No. 549. **Süße Haushaltsbirn.** Diel III, 3. a. (b.); Luc. VII, 1. b.; Jahn III, 1. (2.)



Süße Haushaltsbirn. Oberdieck (van Mons). *†† Sept. Oct. 4 W. L.

Heimath und Vorkommen: Diese sehr schätzbare Haushaltsfrucht bekam ich unter den 300 unbenannten Birnenreisern, welche Herr Professor van Mons mir 1838 sandte, und da ich bisher in Frucht und Vegetation unter meinen Belgischen Birnen nichts ihr Gleiches auffand, so mag sie aus den letzten Kernsaaten des Hrn. Professors van Mons herstammen, von denen mir besonders gesandt zu haben er schrieb, und mag auch in ihr noch wenigstens einige Frucht der vieljährigen Mühe übrig bleiben, die Herr v. Mons mir durch Zusendung unbenannter Reiser machte. Sie wuchs ebenso gut und war ebenso schätzbar im Nienburger leichten Boden, als selbst in meinem hiesigen, für Birnen ungünstigen Lehmboden, und ist für den, welcher gern süße Birnen isset, selbst zum rohen Genusse sehr angenehm, besonders schätzbar aber zu Haushaltszwecken, da sie noch stärker gezuckert ist, als die Römische Schmalzbirne und sich mehrere Wochen hält. Als Compot gekocht, ist sie schön roth und gibt ohne Zucker ein süßes, schmackhaftes

Gericht. Auf den großen Ausstellungen sah ich bereits zweimal von ihr recht schöne, von Reisern, die von mir bezogen waren, gezogene Früchte, so daß sie allgemeine Anpflanzung verdienen möchte.

Literatur und Synonyme: Ist nur erst der Frucht nach beschrieben, als van Mons süße Haushaltsbirn, in meiner Anleitung, Seite 349, und da mir keine andere Süße Haushaltsbirne bekannt ist, wird der Name, wie oben, abgekürzt werden können.

Gestalt: steht zwischen Kegelform und Birnform, meist mehr zu letzterer neigend. Gute Früchte sind $2^1/_2$" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt meistens stark nach dem Kelche hin, um den sie sich so zurundet, daß sie meist noch aufsteht. Nach dem Stiele macht sie meistens nur auf einer Seite eine Einbiegung, so daß die Spitze gern sich etwas überbiegt, und endigt mit einer etwas abgestumpften, oft halb in den Stiel auslaufenden Spitze.

Kelch: offen, hartschalig, steht mit etwas divergirenden Ausschnitten in die Höhe, und sitzt flach vertieft mit einigen Beulen umgeben, die im Nienburger leichten Boden weniger hervortraten, als im Jeinser Boden, wo einzelne sich etwas rippenartig aufwerfen. Auch zum Bauch ziehen sich flache, im hiesigen Boden breitrippige Erhabenheiten hin, unter denen einzelne sich häufig stärker vordrängen und die Rundung verschieben.

Stiel: ziemlich dick, holzig, oft auch etwas fleischig, $^2/_8$—$^3/_4$" lang, sitzt wie eingesteckt, oder geht halb aus der Spitze heraus, ist gerade, aber durch einen Wulst der Spitze meist etwas zur Seite gebogen.

Schale: bei rostfreieren Exemplaren glatt, sehr glänzend. Grundfarbe vom Baume hellgrün, im Liegen schön citronengelb. Recht besonnte Früchte hatten in Nienburg eine nur matte, etwas streifige Röthe, die im hiesigen Boden erwachsenen zeigten stärkere Röthe, die in der Reife brillant wurde, und nur nach den Seiten undeutliche Spuren von Streifen hatte. Rost findet sich als Anflug oder zersprengt, theils stellenweise als Ueberzug; viele Früchte sind aber auch von Rost fast frei und hatten in Jeinsen in dem naßkalten Jahre 1869 alle wenig Rost, was auch bei manchen andern, sonst stärker rostigen Sorten in diesem Jahre sich zeigte.*)

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, steinfrei, selbst in meinem jetzigen Boden um das Kernhaus nur wenig körnig, abknackend, doch mürbe, von recht süßem, nur durch ein Weniges von Säure gehobenem, gewürztem Geschmacke.

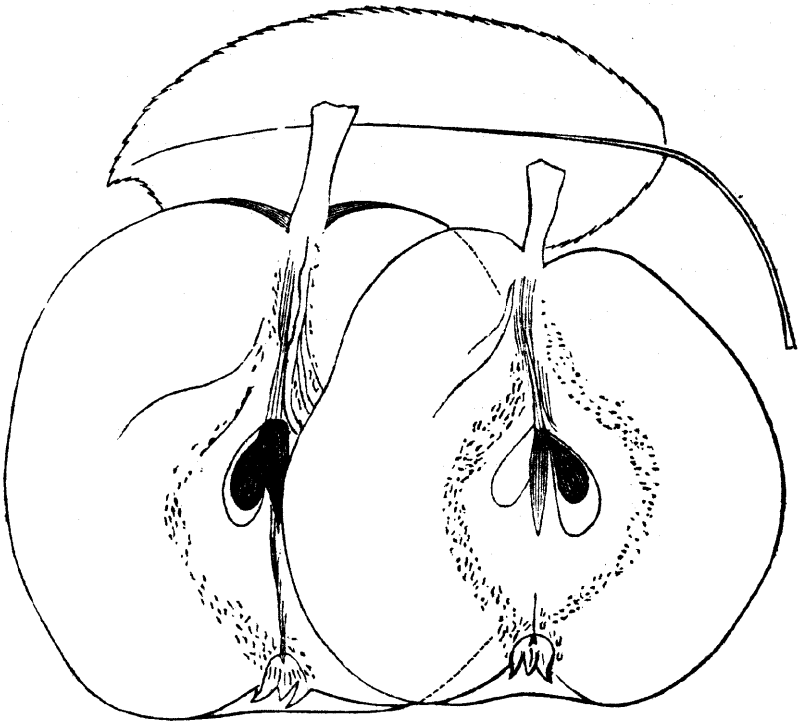
Das Kernhaus ist geschlossen, ohne oder mit nur kleiner hohler Achse. Die kleinen Kammern enthalten schwarze, theils taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Muß in warmen Jahren schon Mitte Sept. gebrochen werden, in dem naßkalten Jahre 1864 war die beste Brechzeit 9 Oct. Sie ist indeß auf den Pflückepunkt nicht eigen.

Der Baum wächst rasch, geht mit den Zweigen in ziemlich spitzen Winkeln rasch in die Höhe und bildet eine schöne, reich belaubte, pyramidale Krone, trägt auch früh und voll. Die Sommertriebe sind stark, etwas gekniet, ledergelb, matt röthlich überlaufen, sehr wenig punktirt. Blatt glänzend, ziemlich stark rinnenförmig, elliptisch, nur gerändelt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen mehr oval und langoval, als elliptisch, manche lanzettlich, nur fein und seicht gezahnt oder gerändelt. Augen ziemlich klein, stehend oder fast anliegend, sitzen auf flachen wulstigen, wenig gerippten Trägern. Oberdieck.

*) Das Entstehen des Rostes scheint noch nicht genügend aufgeklärt zu sein. Von Sommerverlaine (wohl Holzfarbige Butterbirne) hatte ein großer schöner Probezweig im Garten vor meinem Hause fast rostfreie Früchte, ein junger kräftiger Baum im Garten hinter dem Hause brachte Frucht, die total mit starkem, etwas rauhen Roste überzogen war.

No. 550. Lefevre's Butterbirne. Diel I, 2. 3.; Luc. IV, 1. a.; Jahn III (IV), 2



Lefevre's Butterbirne. Decaisne (Lefevre). * Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Nach de Liron würde diese Frucht erzogen sein vom verstorbenen Herrn Lefévre-Boitelle, Proprietair in Amiens (Somme — erste Tracht 1853), wogegen Decaisne Lefévre einen geschickten Baumschulbesitzer in Mortefontaine nahe der Chapelle-en-Serval et d'Ermenonville (Oise) nennt. — Mir gaben die Herren Simon Louis bei der Ausstellung in Erfurt 1865 einige Früchte, die ich recht gut fand und zur nachfolgenden Beschreibung benutzte. — Die Birne erinnert sehr an die im V. Bd., S. 95. beschriebene Gellert's Butterbirne, auch haben die Sommerzweige und die Blätter an ihnen viel miteinander überein; wenn ich jedoch Decaisne's unten folgende Schilderung der Tragholzblätter recht verstehe, so können beide, da mein aus Oberdieck's Reisern erzogener Baum der Gellert am mehrjährigen Holze sehr große, breit eirunde Blätter hat, nicht wohl identisch sein.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Jardin. fruit. IV, 10: Poire Lefévre, gibt schöne Abbildung und gut mit meinen Früchten stimmende Beschreibung. Er schildert die Frucht als „mittelgroß oder groß, rundlich oder faßförmig, an beiden Enden gedrückt; Stiel mittellang, an den Enden verdickt; Kelch

groß, lang- und schmalblättrig, weißwollig, offen in seichter Senkung. Haut fein, bronce-olivenfarb, am Stiele grün, an der S.S. bisweilen röthlich verwaschen, mit charakteristischen sehr starken, grauen, rissigen Punkten. Fleisch unter der Schale grünlich, sehr fein und schmelzend, um's Kernhaus etwas körnig, saftreich, säuerlich gezuckert, wenig parfümirt. Ende September; sehr gut, doch von kurzer Dauer, im Geschmack und durch die sich bei der Reife um den Stiel einfindenden Falten einigermaßen der Neuen Poiteau ähnlich. In höchster Reife fließt bei der geringsten Verletzung der Schale der Saft aus." Citirt Willermoz im Büllet. Soc. Hort. Rhône, p. 181 (1848), und Rousselon, Pom. Franc., p. 31; Annal. Soc. Hort. Paris (1854). Die Verzeichnisse von Vilvorde v. 1856/57 und von de Jonghe (1850) schreiben Beurré Le Fèvre und haben wie Decaisne das Synon. Beurré de Mortefontaine, sie bezeichnen die Frucht als groß, unregelmäßig oval, schmelzend, schnell weich werdend (was auch Willermoz und Rousselon tadeln), im October reifend, in festem Boden aufspringend (was aber nach de Jonghe auch viele andere gute Früchte auf Quitte thun). — Siehe auch Leroy's Diction. I., S. 399, B. Mortefontaine.

Gestalt und Größe der einen Frucht der Herren Gebr. Sim. Louis zeigt obige Fig., die andere nahm nach dem Stiele zu mehr ab und war unregelmäßig eirund, an beiden Enden abgestumpft. Decaisne bildet sie ähnlich ab, doch sehr groß, 3½" breit und über 4" hoch.

Kelch: kurz- und hartblättrig, mit theils zusammengeneigten, theils ausgebreiteten Blättern, in weiter, ziemlich tiefer Senkung mit einigen Falten umgeben, die auf der Wölbung ungleich hohe Beulen bilden und schwach bemerklich auch noch am Bauche vorhanden sind.

Stiel: zieml. dick u. steif, holzig, grünbraun, steht in seichter Höhle wie eingedrückt.

Schale: hellgrün, doch ist das Grün nur noch um den Stiel herum bemerklich, denn der übrige Theil der Schale ist mit ziemlich rauhem graubraunem Rost überdeckt, worin viele gelbliche Punkte wahrzunehmen sind. An der Sonnenseite ist die Frucht düster bräunlich geröthet und in dem Roth stark grau punktirt.

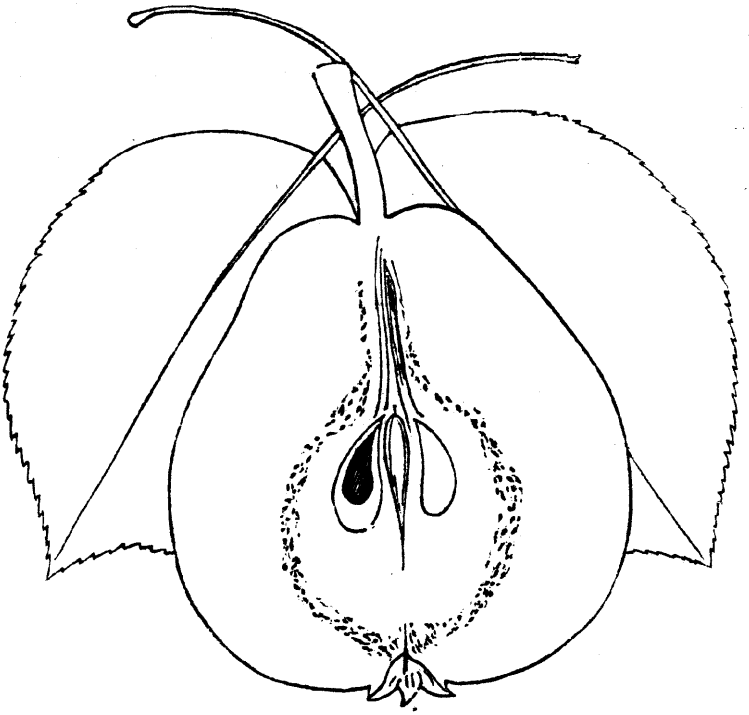
Fleisch: mattweiß, ziemlich fein, sehr saftreich, ganz schmelzend, von angenehmem, schwach säuerlichen gezuckerten Geschmack, doch arm an Gewürz.

Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, dicht an der Achse stehend mit großen kastanienbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife u. Nutzung: die Früchte waren beide gegen Ende Sept. in voller Reife und stellenweise erweicht, doch hätten sie unter andern Verhältnissen auch wohl bis Anfang October gehalten, aber von langer Dauer scheint die Frucht immer nicht zu sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird von de Jonghe als starkwüchsig und fruchtbar, für Spaliere geeignet, im Vilvorder Verzeichnisse nur auf Wildling gedeihend, für Hochstamm und Pyramide passend geschildert. — Nach Decaisne ist er ziemlich fruchtbar; die Sommertriebe sind nach ihm mittelstark, oliven- oder broncefarbig, rundlich punktirt, die blüthenständigen Blätter klein, elliptisch-oval, am Grunde verschmälert, geründelt, fast ganzrandig, unterseits wollig; die ausgewachsenen Blätter ziemlich von derselben elliptisch-ovalen Form, etwas schiffförmig, leicht gekerbt und gezahnt, glatt; Blattstiele dünn, weißlich grün. (Die Blätter sind im Jard. fr. am Sommerzweige länglich eirund, seicht gesägt, schwach schiffförmig und sichelförmig, im stumpfen Winkel an dem aufgerichteten 1—1¼" langen Stiele stehend abgebildet.) — Die Sommerzweige meiner aus Herren Sim. Louis erzogenen Lefevre sind olivengrün, an der S.S. bräunlich angelaufen (an der Gellert sind sie stärker gebräunt, fast violett), fein, etwas warzig gelblich punktirt. Blätter an denselben lang elliptisch, zum Theil auch länglich eirund, die nachgewachsenen lanzettförmig, 1¼, selten 1¾" breit, 2½—3" lang, unregelmäßig fein oder auch grob gezahnt gesägt, glatt, hellgrün, stark schiffförmig (besser rinnenförmig), auch stark sichelförmig, am Rande wellenförmig (wie letzteres bei der ihre Blätter ähnlich tragenden Gellert wenig der Fall ist), an den aufgerichteten ziemlich starken und steifen, ¾—1¼" langen, hellgrünen, hier und da etwas gerötheten Stielen im stumpfen Winkel überhängend. Die Blätter unten am Zweige haben ähnliche, doch mehr langovale (oder wie sie Decaisne bezeichnet, elliptisch-ovale) Gestalt, sind etwas kleiner, weniger schifff. und sichelf., aber noch etwas mehr wellenförmig, unregelmäßig gekerbt gesägt. Jahn.

No. 551. **Brederode.** Diel II, 2. 2.; Lucas IV, 2. b.; Jahn IV, 2.



Brederode. Diel (van Mons). *† Ende Sept. — Ende Oct.

Heimath und Vorkommen: Wie Diel bemerkt, erhielt er die Propfreiser 1817 von Hrn. Professor van Mons, fand aber den Namen nicht in dessen Catal. descriptif aufgeführt. — Mir sandte Hr. Apotheker Dr. Liegel die oben zum Holzschnitte benutzte Frucht, und mochte ich sie damals nach Farbe und Geschmack für die Holzfarbige Butterbirne halten, allein Liegel schickte auf diese geäußerte Vermuthung noch Zeichnung einer kleineren, kürzer, fast rundlich gebauten Frucht, mit Bemerkung, daß sie (wie ich später auch am Baume fand) von der Holzfarbigen Butterbirne verschieden und von Diel richtig beschrieben sei, dessen Schilderung ich im Illustr. Handb. hinzugeben könne. — Vom Hrn. Superint. Oberdieck erhielt ich dann Zweige des in Herrnhausen unter diesem Namen gepflanzten Baumes, die die von Diel angegebene Vegetation zeigen, doch fand ich weder in Hrn. Hofgartenmeister Borchers Anleitung zur Vervollkommnung des Obstbaues, noch in seinen weitern Bemerkungen über Birnen der königl. Obstplantage in Herrnhausen, in Koch's Wochenschrift von 1865, S. 60 u. folg., eine Nachricht über den Werth der Frucht. — Diel gab ihr wegen

ihres besondern Zuckergeschmacks noch ersten Rang, auch Liegel lobte sie mir als gut, indessen mag sie neuerer Zeit bei so vielen anderen gleichzeitig mit ihr reifenden völlig schmelzenden Früchten entbehrlich sein.

Literatur und Synonyme: Diel, N. K. V, S. 209. — Hiernach haben sie Liegel, Anweisung S. 95, Dochnahl II, S. 37, auch wohl von Biedenfeld, S. 135 (obgleich dieser außer von Aehrenthal auch Oberdieck citirt, in dessen Anleitung ich sie nicht fand.) — In Belgien oder Frankreich scheint sie unbekannt.

Gestalt und Größe: vergl. m. oben. Diel beschreibt die Frucht als mittelgroß, 2—2¼" breit, 2¼—2½" hoch, einfarbig, länglich kreiselförmig; der stark erhabene schön abgerundete Bauch sitze mehr nach dem Kelche zu, um welchen sich die Birne halbkugelförmig abrunde und soweit abflache, daß sie eben noch aufstehe. Nach dem Stiele ende sie nach sanfter Einbiegung mehr oder weniger abgestumpft spitz.

Kelch: hartschalig, zuweilen langgespitzt, weit offen, flach oder schwach vertieft stehend, selten mit etwas Erhabenheiten umgeben.

Stiel: stark, oft fleischig, 1—1¼" lang, sitzt wie eingedrückt in Fleischringeln, öfters durch einen Höcker zur Seite geschoben.

Schale: hellgrünlichgelb, in voller Reife hellcitronengelb, ohne Röthe und ohne wahre Rostanflüge, dagegen mit einzelnen zimmtfarbenen Rostflecken (die an der mir vorliegenden Frucht jedoch ziemlich stark, auch mit feinen rothen Strichen untermengt waren) und mit feinen hellbraunen Punkten.

Fleisch: schön weiß, körnig, halbschmelzend, markig, nicht saftreich, von ungemein zuckersüßem, fein zimmtartigen Geschmack.

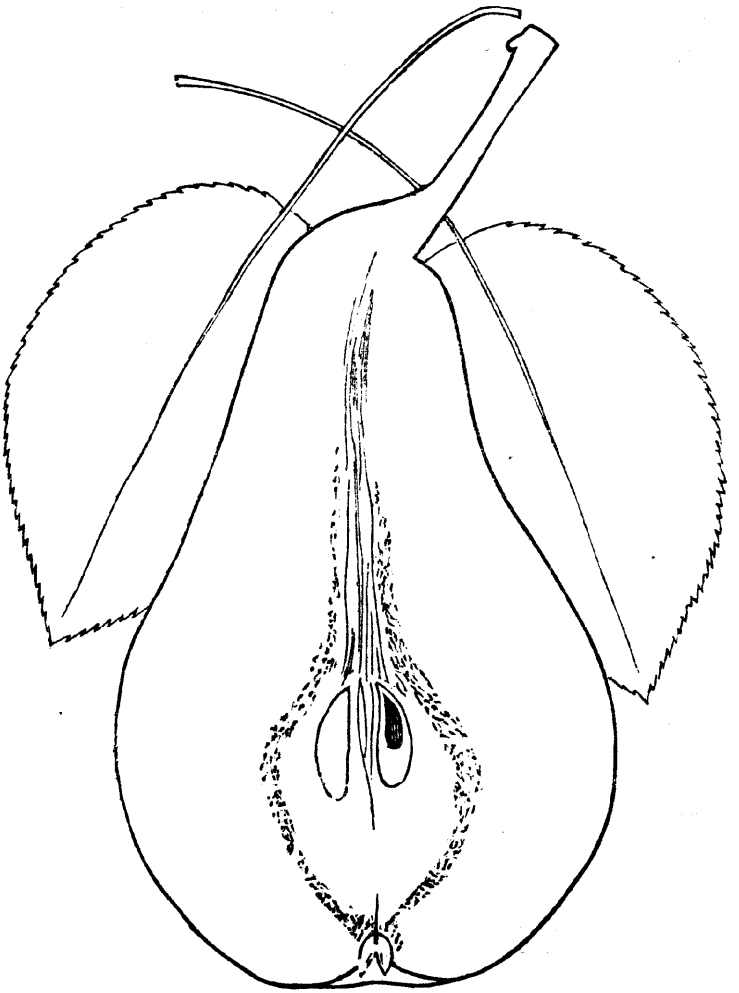
Kernhaus: hat etwas hohle Achse, geräumige Kammern und viele große, schwarze langgespitzte Kerne.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Ende Sept. und Anfang Oct. (doch dauerte sie bei mir bis Anfang November), hält sich aber, einmal reif, nicht lange, sondern wird von Innen teig.

Der Baum hat mit dem der Winter-Ambrette Aehnlichkeit, wächst auf Wildling nur langsam (was ich bestätigen kann, er wird also jedenfalls nicht groß). Er trägt seine Zweige abstehend, belaubt sich licht, setzt viel Fruchtspieße und schlanke Fruchtruthen an und ist fruchtbar (bei mir trug er noch nicht). Die Sommerzweige sind dünn, ohne Wolle oder Silberhäutchen, grünlichgelb, an der S.S. dunkel violettartig braunroth, deutlich vielfach länglich braun punktirt. Die Blätter an denselben sind klein, die obersten schwach schiffförmig, dünn und papierartig von Gewebe, hellgrasgrün, glänzend, ganz seicht gezahnt, 2" lang, 1½" breit, elliptisch mit scharfer auslaufender Spitze. Blattstiel ½" lang mit kleinen Afterspitzen. Die unteren Blätter sind viel größer und breit eiförmig. (Auch viele Blätter des Fruchtholzes haben diese von Diel beschriebene breit eirunde Form, die Mehrzahl jedoch mit elliptischem Stielansatze und es sind auch viele Blätter ganz elliptisch, so daß Letzteres doch wohl die Hauptform ist.)

Jahn.

No. 552. Doctor Lentier. Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Doctor Lentier. Bivort (Gregoire). ** Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Auch diese neue Frucht erzog Herr Gregoire aus Samen; der junge Baum brachte 1853 die ersten Früchte und Bivort meint, sie sei wohl die beste der in jenem Jahre von dem fleißigen Erzieher neugewonnenen Varietäten; benannt wurde sie nach dem Doctor der Medicin und Chirurgie Hrn. Lentier in Löwen. Sie lag in mehreren Exemplaren in Hrn. Gregoire's

Sortimente bei der Ausstellung in Erfurt 1865 vor und ich überzeugte mich von ihrer Güte, indem ich in Gesellschaft der Herren Baltet und Simon Louis eine Frucht kostete (welche auch zu obigem Holzschnitte gedient hat). Wir fanden die Frucht sehr vortrefflich und von der Langen grünen Herbstbirne (Verte longue) ganz verschieden, welche Decaisne im Jard. fruit. unter Monillebouche (mit dem Syn. Verte longue d'automne, Band II, Tab. 45) für gleich halten will.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. belg., III, S. 83. Die Frucht wird von Bivort beschrieben als mittelgroß, birnförmig, hellgrün, später sehr schwach gelblich, um Stiel und Kelch hellbraun schattirt, röthlich punktirt und schwarz gefleckt. Fleisch fein, schmelzend, butterhaft, sehr saftreich, gezuckert und delikat parfümirt. — Mas, im Le Verger II, S. 47, Nr. 22, diesem ähnlich und weiter: Unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu am breitesten, um diesen breit abgerundet, nach dem Stiele zu eingebogen und mit ziemlich langer stumpfer Spitze endigend; Fleisch weiß, fein, durchscheinend, von Saft überfließend, gezuckert weinig, sehr angenehm parfümirt, selten etwas adstringirend, deßungeachtet ersten Ranges. — Baltet, nur in deutscher Ausgabe seiner Bonnes Poires, S. 12: „Fleisch sehr fein, schmelzend, saftreich, gezuckert, köstlich." — de Liron, P. les plus precieux, pag. 43, Taf. 5, Fig. 5, ähnlich wie die Annal. — Leroy, Diction. II, S. 37, setzt auch nicht = Verte longue d'automne.

Gestalt und Größe der von uns gekosteten Frucht gibt obiger Holzschnitt. Mas stellt die Frucht kürzer, mehr breit- und mittelbauchig dar, 3" breit, 3½" hoch, die Annal. geben sie kleiner, länglich eirund, nach dem Stiele zu stumpf kegelförmig, etwas über 2½" breit, 3¼" hoch.

Kelch: klein, steifblättrig, aufrecht, halboffen, schwarzbraun, in enger, seichter mit einigen Beulchen besetzter Senkung.

Stiel: lang und stark, holzig, braun, er steht vertieft in Höckern oder verliert sich in die einseitig sich aufwerfende und ihn seitwärts drückende Spitze der Frucht.

Schale: hellgrün, an der S.S. kaum etwas gelblicher, mit bräunlichen Punkten und Roststreifchen, um Kelch und Stiel leicht bräunlich berostet.

Fleisch: weiß, fein, schmelzend, sehr saftreich, sehr angenehm gewürzt süß.

Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, vollachsig, mit unausgebildeten Kammern und Kernen.

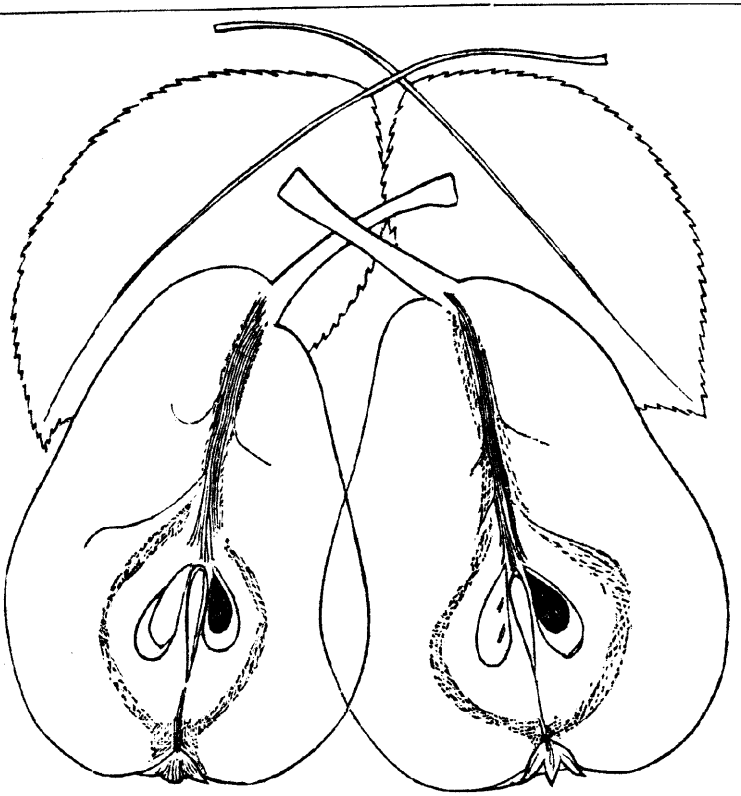
Reife und Nutzung: Die Frucht war in dem warmen Sommer 1865 am 10. September völlig reif; auch Baltet gibt Sept. an. Nach Andern reift sie Ende Oct. oder im Oct. und Nov., wie es in gewöhnlichen Jahren der Fall sein wird.

Der Baum wird als kräftig, bald und reich tragend, auch hochstämmig und auf Quitte gedeihend beschrieben und von Mas wegen gesunden Wuchses und Unempfindlichkeit in der Blüthe für Baumstücke empfohlen. — Meine in den ersten Jahren kräftig gewachsenen, jetzt zur Ruhe gekommenen Probeäste haben kurze dicke, etwas stufige Sommertriebe, die glatt, bräunlich grün, gegen die Spitze hin graubraun, sparsam graugelb punktirt sind. — Blätter mittelgroß, eirund oder elliptisch mit auslaufender oder etwas aufgesetzter ¼" langer Spitze, glatt, regelmäßig ziemlich scharf gesägt, schifförmig und etwas wellenförmig, mit den aufrechtstehenden gelbgrünen Stielen meist in gleicher Richtung stehend. Am Tragholze sind die Blätter zum Theil kleiner, kürzer spitz, zum Theil auch größer, meist jedoch eirund, oft etwas herzförmig, lebhaft dunkelgrün und glänzend, etwas lederartig steif. Sie haben dünne und kurze, oft aber auch dicke 2¼" lange aufgerichtete Stiele, an welchen das Blatt ebenso oder etwas übergeneigt steht. — Blüthenknospen ziemlich groß, kurzkegelförmig, stumpfspitz, dunkelbraun.

Mas gibt als Hauptcharakter des Baumes die dicken (epaisses) intensiv grünen, schön glänzenden, glatten Blätter an.

Jahn.

No. 553. **Olbers Butterbirne.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Olbers Butterbirne. Oberdieck (van Mons). ** Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Wie Hr. Superint. Oberdieck mittheilt, bekam er die Reiser namenlos von van Mons und benannte die Frucht, als sie 1843 getragen, nach dem berühmten Astronomen und Arzte Olbers in Bremen. — Mir sandte Hr. Oberförster Schmidt mehrere Jahre nacheinander Früchte und ich fand diese recht gut und die Frucht aller Empfehlung werth. Sie hat Aehnlichkeit (auch einigermaßen im Geschmacke) mit Langer weißer Dechantsbirne, doch ist sie nach den mir von Hrn. Schmidt nachträglich mitgetheilten Blätterzweigen durch andere Blattform von der Genannten verschieden. *)

Literatur und Synonyme: Oberdieck, Anleitung S. 306; danach Dochnahl, S. 125, und v. Biedenfeld, Nachr., S. 137. — Letzterer macht Oberdieck Vorwürfe über die von ihm vollzogene Benennung dieser und anderer, wie v. B. vermuthet, von van Mons bereits unter anderem Namen verbreiteten Früchte. In solcher Hinsicht möge gerade ihre Beschreibung dazu helfen, den von van Mons gegebenen Namen aufzufinden.

*) Ich konnte beide Sorten auch in der Frucht sehr wohl unterscheiden. D.

Gestalt und Größe der von Hrn. Oberförster Schmidt erzogenen Früchte zeigt unser Holzschnitt. — Oberdieck schildert die nach obigen Figuren mittelgroße, birnförmige oder birnförmig kegelförmige Frucht als in Gestalt sich der Eiform nähernd, 2¼" breit, fast 3" hoch, um den Kelch zugerundet, deßhalb meist nicht aufstehend, nach dem Stiele machen kleinere Früchte keine, größere eine sanfte Einbiegung und wenig abgestumpfte Spitze. Doch hatten die von Hrn. Schmidt empfangenen Früchte immer die obige Form und standen noch ziemlich gut auf dem Kelche auf, so daß also die Gestalt veränderlich ist.

Kelch: ziemlich großblättrig, schwarzbraun, innen gelbbraun, weit offen, die Kelchblätter stehen aufrecht oder legen sich auch auf die Frucht zurück. Die Einsenkung ist enge und seicht mit kleinen Beulchen umgeben, welche wenig bemerklich als flache Erhabenheiten über den Bauch noch hinziehen, ohne die regelmäßige Abrundung zu beeinträchtigen.

Stiel: mäßig stark, ¾—1¼" lang, grünbraun, holzig, oft knospig, steht obenauf wie eingesteckt, doch legt sich meist ein starker Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: dünn, hellgrün, später citronengelb, an der S.S. mit schöner freundlicher, stellenweise verwaschener, meist jedoch mehr streifiger und zum Theil fleckenartiger gelblicher Röthe, worin graugelbliche Punkte bemerklich sind. Auf der übrigen Schale nur einzelne sehr feine undeutliche Punkte und um den Kelch etwas wenig gelblicher oder bräunlicher Rost.

Fleisch: mattweiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, von angenehmem schwach säuerlich- oder weinigsüßen Geschmack, der an den der Langen weißen Dechantsbirne erinnert, aber ungleich mehr gezuckert ist.

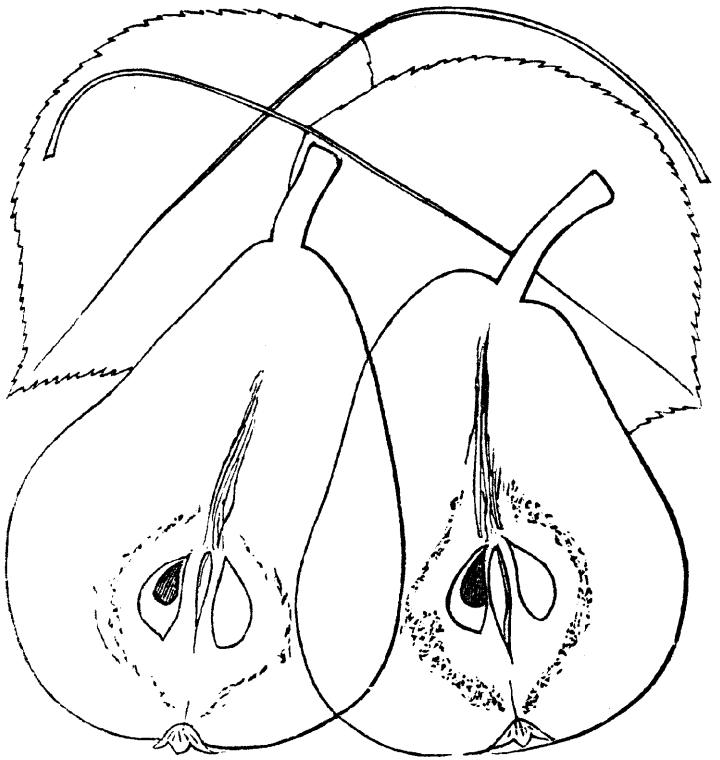
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, voll oder schwachhohlachsig, Kammern nicht groß, dicht an der Achse stehend mit meist vollkommenen kaffeebraunen Kernen, die einen kleinen Höcker und am anderen Ende meist noch eine etwas weißliche Spitze haben.

Reife und Nutzung: Oberdieck gibt September an; von Hrn. Schmidt hatte ich die Frucht theils gegen Ende Sept., in andern Jahren auch im ersten Drittel des October zeitig.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Hrn. Schmidt sehr tragbar und auch die Frucht verdient nach ihm wegen Güte Empfehlung und Verbreitung. Die mir gesendeten Sommerzweige waren nur sehr kurz, von Farbe grünlich gelbbraun, an der Sonnenseite gelbbraun, vielfach fein weißlich punktirt, glatt. Augen an denselben zum Theil (weil sich wohl zu Blüthenknospen ausbildend) ziemlich groß, kegelförmig, fast stechend spitz, marronenbraun, glatt, ziemlich stark abstehend. Dagegen sind kleinere Augen zwischen ihnen von gleicher Form und Färbung abliegend, fast in die Blattbasis versenkt. Ebenso sind 3 wirklich fertig gebildete Blüthenknospen am ältern Holze verhältnißmäßig klein, kurz, fast rundlich, ohne alle Spitze, von Farbe mehr hellbraun. Die Blätter am Sommerzweige sind wie am älteren Holze etwas klein, eirund mit Uebergang zu Elliptisch, in der Hälfte nach dem Stiele zu am breitesten, einzelne auch oval, 1¼—1½" breit, 1¾—2½" lang, je nach der kurzen oder auch längeren (am Sommerzweige oft sehr langen und scharfen) Zuspitzung, regelmäßig ziemlich fein, seicht und stumpf gesägt, etwas hellgrün, oberhalb glatt und glänzend, unterseits hier und da am Rande schwach wollig; der Blattstiel ist 1—1½" lang, ziemlich stark, bleichgrün, auf der oberen Seite schwach geröthet. (Stellung und Biegung der Blätter am Zweige nicht mehr zu beurtheilen.)

Der Baum der Langen weißen Dechantsbirne hat zwar eine etwas ähnliche Vegetation, doch sind die Blätter desselben der Mehrzahl nach größer, mehr in die Länge gezogen, weniger zugespitzt und ungleich länger gestielt. Die Blüthenknospen sind ebenfalls größer, mehr länglich und spitzer. Jahn.

No. 554. Schmidt's Herbstbutterbirne. Diel I, 3. 2.; Luc. III, 2.; Jahn V, 2.



Schmidt's Herbstbutterbirne. (Sämling von v. Mons). ** Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Hr. Oberförster Schmidt empfing diese Sorte von dem Erzieher, angeblich aus dessen jüngster Züchtung, nur mit Nr. 2157 versehen. In van Mons Verzeichniß findet sich hierzu S. 50 bemerkt: Forme de Passe Colmar, excellente, und wirklich ist sie unter 6—8 mir von Hrn. Schmidt vorgelegten, namenlos von van Mons an ihn gelangten Früchten die beste und des Namens würdig, unter welchem ich die bis jetzt unbenannte zu verbreiten suche, um damit den längeren Pfleger derselben, unseren achtbaren Mitarbeiter am Handbuch, zu ehren. — Die Frucht hat große Aehnlichkeit in Form und noch mehr in der Färbung mit Winter-Nelis, auch hat sie viel mit von Dr. Nelis und erinnert auch in manchen Früchten an die Arenberg, steht in Güte keiner der Genannten nach, doch ist ihre Vegetation von allen verschieden.

Literatur und Synonyme: fehlen. Ist sie wohl unter anderem Namen beschrieben?

Gestalt und Größe der Frucht in den ihr hauptsächlich zukommenden zwei Formen — birnförmig- oder kreiselförmig-kegelförmig — zeigt unser Holzschnitt. Andere bauen sich auch schmaler und mehr länglich, stärker birnförmig. Immer ist die Frucht merklich höher als breit.

Kelch: groß, aber kurzblättrig, ganz offen, hartschalig, obenauf-stehend, oder in sehr seichter und enger, ebener Senkung.

Stiel: kurz und stark oder auch dünn und lang, holzig, braun, steht obenauf wie eingedrückt neben einem Höcker oder geht auch ohne Absatz in die Frucht über.

Schale: grün, später gelblich hellgrün, wovon indeß wenig zu sehen, da dieselbe fast vollständig mit einem zusammenhängenden graubraunen oder zimmtfarbigen Rost überzogen ist, wie Winter-Nelis. Außerdem ist die Schale ganz glatt und wenig rauh anzufühlen.

Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, butterhaft, ganz schmelzend von einem sehr angenehmen, gewürzreichen, schwach weinigen Zuckergeschmack.

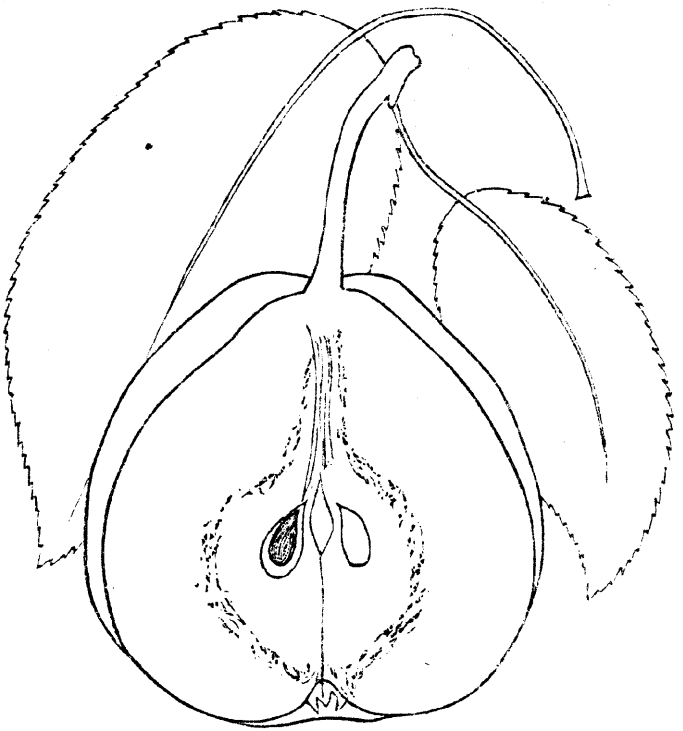
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, schwachhohlachsig, Kammern klein, etwas hoch unter dem Kelche stehend, mit vollkommenen, sehr hellbraunen Kernen, die einen schwarzgefärbten Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Frucht zeitigt im letzten Drittel des September, zuweilen Anf. October, hält sich aber nicht länger als 14 Tage, wenn sie nicht etwas früher abgethan wird. Ist auch nach Hrn. Schmidt eine treffliche Tafelbirn.

Der Baum hat nach Hrn. Schmidt lebhaften pyramidalischen Wuchs und ist sehr tragbar. Die Sommertriebe sind oben röthlichbraun, unten olivengrün, fast gar nicht bewollt, mit vielen feinen runden, weißen Punkten besetzt; Afterblätter nicht vorhanden. Blätter breitelliptisch, $2^3/_4$—$2^1/_4$″ lang, $1^3/_4$″ breit, hängend, schifförmig aufwärts gebogen mit auslaufender Spitze und nur nach obenhin mit kleinen Zähnchen besetzt. — Blüthenknospen kurz, spitz kegelförmig, kastanienbraun. — An dem mir von Hrn. Schmidt gesendeten Fruchtholze sind die Blätter etwas kleiner, breitelliptisch oder eirund, doch mit Uebergang zu Elliptisch; oft sind sie breit und rundlich, kurz oder auch länger zugespitzt, oft aber auch schmal und länglich, doch nach dem Stiele zu am breitesten und einzelne kleinere sind auch blos elliptisch und fast lanzettförmig. Sie sind ferner glatt, sehr fein und stumpf, oft sehr undeutlich gesägt (nur an der Spitze ist die Zahnung noch bemerklich), ziemlich dunkelgrün und glänzend, schwach geadert. Der Stiel ist dünn, verschieden lang, von 1, bisweilen auch über 2″ Länge, gelblich grün.

Jahn.

No. 555. Benoit's Butterbirne. Diel I, 2. 3.; Luc. IV (III), 1. a.; Jahn III, 2.



Benoit's Butterbirne. Bivort (Benoit). * oder ** Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde in einer Hecke zu Briſſac (Maine und Loire) aufgefunden und durch den Baumſchulbeſitzer Auguſt Benoit (oder Benoiſt) weiter verbreitet; außer von ihrem erſten Beſchreiber Bivort wird ſie auch von Baltet und Mas gelobt und in vielen Verzeichniſſen als erſten Ranges empfohlen. — Mir brachte 1865 eine freiſtehende Pyramide, die ich aus Zweigen von Hrn. Hofrath Balling in Kiſſingen erzog, die erſten Früchte von der obigen Größe und Form, welche letztere mit Bivort's Abbildung weniger, aber ſehr gut mit der von Mas und mit Baltet's Angaben ſtimmt, wenn ſie in der Größe auch zurückgeblieben iſt. Die Frucht iſt gut, doch fehlte bei mir Erhabenheit, die ſie wie vermehrte Größe in beſſerem Boden ſchon erlangen wird, weshalb ihre Pflanzung recht fleißig mag verſucht werden.

Literatur u. Synonyme: Bivort, Album IV, S. 53, Beurré Benoit mit dem Syn. Beurré Auguste Benoit oder Benoist. Die Frucht iſt nach dem Stiele zu mehr verlängert, länglich eirund, 3″ breit, 3½″ hoch, in Form

und Farbe einer noch grünen Winter-Dechantsbirn, deren Fig. in unserm Handb. nach dem Stiele zu etwas zu lang ausgezogen ist, ähnlich dargestellt und wird beschrieben als mittelgroß, Doyenné-förmig, hellgrün, später hellgelb, rostig gefleckt, am Bauche grau, nach dem Stiele zu schwärzlich punktirt. Kelch aufrecht, offen, hart- und braunblättrig, oft hinfällig, in regelmäßiger Senkung. Stiel 2 Centim. lang, dünn, holzig, obenauf. Fleisch weiß, fein, schmelzend, saftreich, gezuckert, gut parfümirt, sehr gut, Sept., Oct. — Mas im Le Verger, I, Poires d'automne, Nr. 10, S. 35, gibt sie mit meiner Fig. von gleicher Form, doch voller und größer, 3½" breit, 3" hoch, schön gelb, an der S.S. hübsch geröthet und beschreibt sie demgemäß als bauchig kreiselförmig, das Fleisch als schön weiß, ziemlich fein, schmelzend, saftvoll, gut gezuckert, sehr erhaben, sehr gut, Ende Sept., Anf. Oct. — Willermoz, Pom. de la France, III, Nr. 113, die Form seiner 3¼" breiten und hohen Frucht ist auf unserem Holzschnitt durch die äußeren Linien angedeutet, will sie Doyenné, nicht Beurré Benoit genannt wissen, sei, obgleich sehr schmelzend, saftreich, gezuckert, sehr parfümirt, nicht butterhaft. Reife wie bei Mas. — Baltet, Les bonnes Poires, S. 15, deutsch S. 11, „mittelgroß, kurz kreiselförmig, gelbgrün, röthlich punktirt, Fleisch fein, schmelzend, gezuckert, Sept." — Leroy, Dictionaire I, S. 306, Beurré Auguste Benoist, in obiger Form, nur größer. — de Liron, Table syn., S. 7, wie Bivort, auch Dochnahl, S. 94, der sie Benoit's Dechantsbirne nennt. — Aehnlich auch Hogg, Man. S. 160. — Gaujard, „sehr groß, ersten Ranges, Novb." — Diesem ähnlich v. Biedenfeld, S. 80, groß, schmelzend, ohne Kerne, 1. Ranges, Novb., Decb. — Downing 1864, pag. 467, und Ausgabe von 1869, S. 674. — Auch Lucas lobt die Güte, Monatshefte 1869, S. 38.

Gestalt und Größe wurden oben besprochen.

Kelch: kleinblättrig, geschlossen oder halboffen, schwarzbraun, in seichter weiter oder auch enger, meist ebener oder nur mit kaum angedeuteten Beulen umgebener Senkung.

Stiel: ziemlich stark, 1—1½" lang, hellbraun, holzig, steht obenauf, schwach vertieft oder geht auf einer Seite in die Fruchtspitze über, neben welcher sich bei manchen Früchten ein Höcker erhebt, der ihn seitwärts drückt.

Schale: hellgelb, an manchen Stellen noch grünlich schimmernd, mit sehr feinen bräunlichen Punkten und Roststreifchen, die sich nach dem Kelche zu häufen, so daß dieser mit dünnem feinen gelbbraunen Rost umgeben ist.

Fleisch: weiß, fein, saftreich, butterhaft, angenehm gewürzt süß.

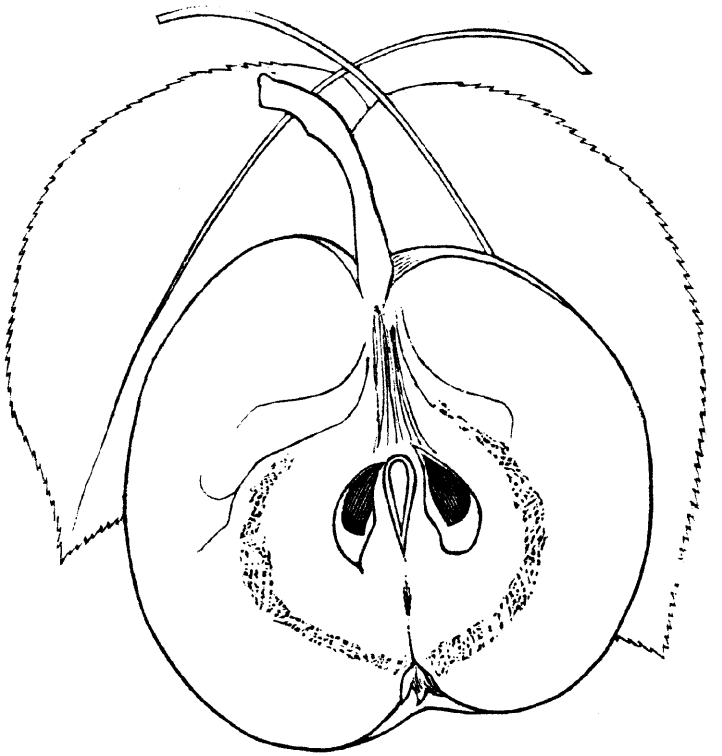
Kernhaus: mit ziemlich viel Körnchen umgeben (die auch Bivort angibt), schwach hohlachsig, Kammern klein, mit kleinen dunkelbraunen Kernen ohne Höcker. (Bivort fand die Kerne gewöhnlich taub.)

Reife und Nutzung: meine Früchte reiften erst Anf. November, doch war das Jahr sehr trocken und die Reifzeit vieler Früchte abnorm, bald früher, bald später als gewöhnlich, es wird also vorerst Ende Sept. oder Anf. Oct., wie meist angegeben wird, festzuhalten sein, mich auch die Frucht in anderen Jahren wohl mehr befriedigen.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Bivort wenig starkwüchsig (so auch bei mir), nach Baltet und Mas auf Quitte schwach, doch auf Wildling kräftig; seine Fruchtbarkeit wird von Allen gelobt. — Seine Sommerzweige sind mäßig lang und stark, etwas stufig (wegen stark abstehender Augen), olivengrün, an der Sonnenseite bräunlich geröthet, sparsam fein schmutzig weiß punktirt. Blätter langoval, oben am Zweige schmal und fast lanzettförmig, unten am Zweige und am Tragholze breiter und größer, 1¾" breit, 3" lang, ebenfalls langoval oder etwas länglich eirund, regelmäßig fein scharf, doch etwas seicht gesägt, glatt, ziemlich dunkelgrün und glänzend, reich geadert, etwas schifförmig und ziemlich stark sichelförmig. Oben am Zweige stehen sie auf kurzen u. dünnen, unten am Zweige auf längeren, am Fruchtholze bis 1¾" langen, ziemlich starken aufgerichteten Stielen immer etwas übergeneigt — mit dem Stiele einen stumpfen Winkel bildend. (Mas hebt die zurückgekrümmten und nach unten gebogenen Blätter als Hauptcharakter des Baumes hervor.) Die Blüthenknospen sind ziemlich groß, kegelförmig fast stechend spitz, dunkelbraun mit hellbraun schattirt.

Jahn.

No. 556. **Robin's Dechantsbirne.** Diel I, 2. 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Robin's Dechantsbirne. Doyenne Robin. De Liron (Millet). ** Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese vom Baumschulbesitzer Robin in Angers erzogene Frucht ist schon länger bekannt, denn der Baum trug 1840 die ersten Früchte, doch mag es abgeschreckt haben, sie zu pflanzen, weil ihr Baum, der wahrscheinlich erst auswachsen will, ehe er Früchte ansetzt, von vornherein als wenig tragbar geschildert wurde. Die Birne wird jedoch, wie eine bereits von mir selbst aus Zweigen von Leroy erzogene Frucht beweist, auch bei uns noch groß und schön und eine Tafelfrucht 1. Ranges und ist von der Köstlichen von Charneu, welche man damit confrontirt hat, vergl. Ill. Hdb. II, S. 105, gänzlich verschieden, hat aber mit ihr wohl gleichen Werth.

Literatur und Synonyme: de Liron, Liste syn., S. 52. Hiernach hat sie Millet in der Pomol. de Maine-et-Loire, Tom. 1, zuerst beschrieben. In seiner Descript. I, S. 54, Tab. 15, Fig. b. gibt de Liron auch Umrißzeichnung, wonach die Frucht oft sehr groß wird und sich mehr eirund, an beiden Enden abgestumpft (nach dem Stiele zu mehr verlängert als unsere Figur) baut, sie ist 3¼" breit,

3½" hoch gegeben, sonst aber ähnlich meiner unten folgenden Schilderung beschrieben. In de Liron Poires les plus precieux fehlt sie, auch Baltet hat sie nicht. — Soc. van Mons hat Tom. I, S. 382, nur den Namen ohne Autorangabe, und ebenso Tom. II, S. 28, unter den 1864 zum ersten Male abgebbaren Sorten. — Leroy, Dictionaire II, S. 81. Figur wie eine starke Winter-Dechantsbirn. — Downing 1869, S. 746. Aus dem Verzeichniß von de Bavay entlehnt wohl v. Biedenfeld, S. 35.

Gestalt und Größe sind oben versinnlicht und besprochen. De Liron gibt die Größe auf 4" Höhe, 3½" Breite an. Die Gestalt hatte ich mir als zwischen Doyenné- und Bergamottform stehend angemerkt. Im Umkreise ist die Frucht ziemlich beulig und ungleich, es zog sich auf ihrer einen Seite eine Rinne, wie bei den Pflaumen, vom Kelche bis zum Stiele.

Kelch: klein und spitzblättrig, graubraun, innen röthlich, offen, in enger und seichter, von ungleich hohen Schwielen gebildeter Senkung.

Stiel: ziemlich stark, gekrümmt oder nach de Liron gerade, hellbraun, holzig, steht in seichter weiter, mit Beulen besetzter Vertiefung.

Schale: hellgrün, später hellcitronengelb mit gelbbräunlichen Punkten, eben solchen Streifchen und Flecken, auch mit zusammenhängendem Rost um Kelch und Stiel, um ersteren in sehr weitem Umkreise noch vorhanden.

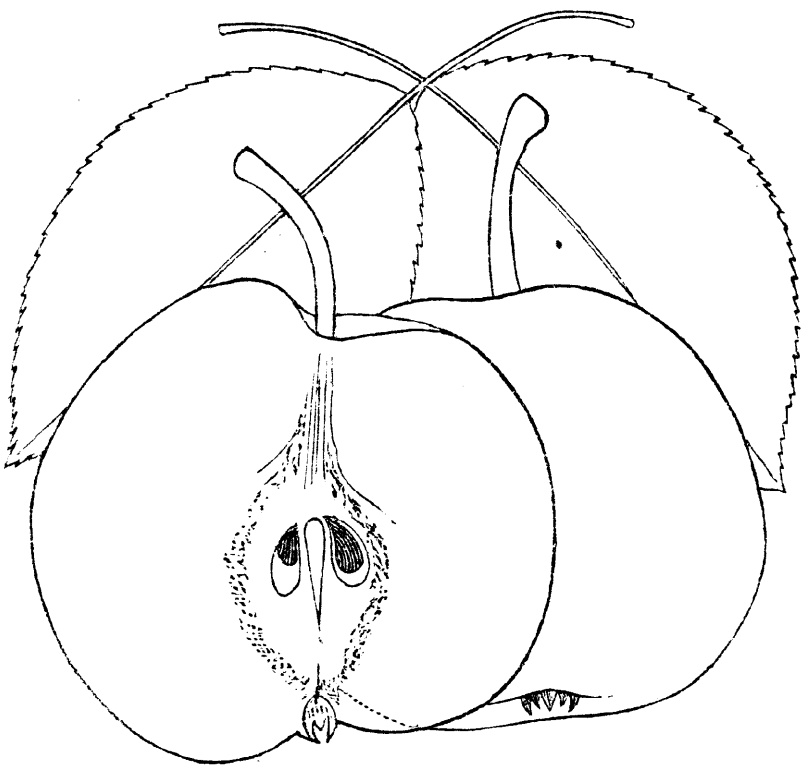
Fleisch: gelblichweiß, fein oder ziemlich fein, saftreich, butterhaft, von recht angenehmem weinig süßen gut gewürzten Geschmacke. de Liron schildert es als schmelzend, saftreich, leicht parfümirt.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und starken Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern etwas flügelförmig mit dunkelbraunen, mit einem merklichen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: meine Frucht war im warmen Sommer 1865 den 10. November vollreif; de Liron gibt 2. Hälfte des September, Leroy Ende Septbr. und Octbr. an; es scheint also bei uns die Frucht später, als ursprünglich angegeben wird, zu reifen oder sich unter Umständen länger zu halten.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird von de Liron als mittelkräftig, schwer zum Fruchttragen gelangend, von Leroy jedoch als hinreichend fruchtbar, für Pyramide und Spalier geeignet bezeichnet. — An meinem gegen andere auf dem Baume befindliche Sorten im Wachsthum nicht zurückgebliebenen Probeaste sind die Sommerzweige jetzt nur noch kurz, nicht stark, etwas stufig, kurzgliedrig, nur an der Spitze etwas wollig, sonst glänzend gelbgrün, an der S.S. bräunlich geröthet mit feinen gelblichen Punkten. — Blätter an denselben langoval oder länglich eirund, verloren gezahnt gekerbt, glatt. Die Blätter am Tragholze gleichen ihnen zwar in Größe und Länge, ihre Hauptform ist aber länglich eirund, einzelne elliptisch mit auslaufender oder etwas aufgesetzter Spitze, fein seicht gesägt, oft nur gekerbt; sie sind etwas schiffförmig und sichelförmig, hellgrün, glänzend, fein geadert und hängen an den zum Theil nur kurzen, zum Theil aber auch bis 2½" langen, dünnen, aber steifen, geradeaus, selten aufwärts gerichteten Stielen, die oft geröthet sind, über. Blüthenknospen sehr kurz kegelförmig, fast rundlich, kurz u. stumpfspitz, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, glatt. Jahn.

No. 557. Kapellen-Birne. Diel I (II), 1. 2.; Luc. IV, 1. (2). 2.; Jahn IV, 2.



Kapellen-Birne. Bonne de la Chapelle. de Liron d'Airoles.
*† Sept. Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie ist eine neue Frucht und wurde vom Gärtner Jalais in Nantes 1845 in einem Gehölze der Chapelle sur Erdre bei Nantes aufgefunden. Selbsterzogen habe ich auch diese Frucht nicht, aber ich habe von ihr einige Exemplare aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft zu Namur von der Ausstellung in Görlitz und da mir die Birne gefiel, so erbat ich mir Reiser von Societ. van Mons, welche gut anschlugen und wonach ich die Beschreibung gebe. Die Birne ist äußerlich schön, ihr Fleisch scheint zwar schon in ihrer Heimath nicht immer ganz schmelzend zu werden, der Geschmack ist aber recht gut und sie wurde auch bereits von v. Flotow in Monatsschr. v. 1861, S. 361, als eine zwar etwas kleine, aber sehr gute Birne empfohlen.

Literatur und Synonyme: de Liron, an welchen Jalais zunächst Propfreiser sandte, beschrieb sie zuerst in seiner 1855 erschienenen Descript. I, S. 4,

als **Bonne de la Chapelle**, gab auch Taf. 9, Fig. 2 Umrißzeichnung. Er schilderte das Fleisch als abknackend, aber als sehr saftvoll, gezuckert und sehr parfümirt, sei eine Frucht 1. Ranges. Im Jahrgang IV. von 1856, S. 33, der belgischen Annalen gab de Liron neben schöner Abbildung eine ähnliche Beschreibung, doch wird das Fleisch als halbfein, ums Kernhaus etwas körnig, aber als schmelzend bezeichnet und die Frucht wird unter ihrer Abbildung **Beurré de la Chapelle** im Texte **Bonne de la Chapelle** genannt. In seine **Poires les plus precieux** von 1862 nahm sie jedoch de Liron nicht auf, und ebenso findet man sie nicht bei Baltet in **les bonnes Poires**. — Es findet sich auch eine in **Revue hortic.** 1863 oder 1864 (Koch's Wochenschr., Nr. 31, v. 1864) enthaltene **Beurré Jalais**, im Oct. reif, und auch Leroy im **Dictionaire** I, S. 380, hat eine **Beurré Jalais**, aber ohne Beisatz des Namens **Bonne de la Chapelle**, der sich im **Dictionaire** nicht findet, und sagt, daß Jalais zu Nantes sie erzogen und sie 1848 zuerst getragen habe, diese ist also nicht unsere obige Frucht.

Gestalt und Größe gibt unser Holzschnitt. de Liron beschreibt die Birne als ziemlich groß, ovalrund, doyenné- oder kreiselbirnförmig und hat sie (besonders in den Annalen) nach dem Stiele zu mehr abnehmend, kreiselförmig kegelförmig, mit kurzer stumpfer Spitze, 3″ breit und $2^3/_4$—3″ hoch abgebildet. Meine Früchte hatten diese Stielspitze nicht und es mag dies wohl öfters so vorkommen, da die Frucht von de Liron selbst in seiner Descript. als rundlich, breiter wie hoch geschildert ist.

Kelch: lang- und spitzblättrig, aufrecht, offen oder halboffen, in etwas enger nicht tiefer schüsselförmiger Senkung, auf deren Rande sich Beulen erheben, welche als stumpfe Schwielen auch über den Bauch hin noch etwas sichtbar sind.

Stiel: ziemlich stark und lang, gelbbraun, zuweilen etwas fleischig, steht in einer durch Beulen oft verunstalteten ziemlich tiefen Höhle.

Schale: hellgrün, in der Reife citronengelb mit feinen und stärkeren, zum Theil auch sehr starken braunen Punkten, die sich nach dem Kelche zu häufen, um den Stiel auch etwas dünn, doch zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein oder ziemlich fein, saftreich, an einer Frucht schmelzend, an der anderen halbschmelzend, von sehr angenehmem pikantsäuerlichsüßen hinlänglich gewürzten Geschmacke.

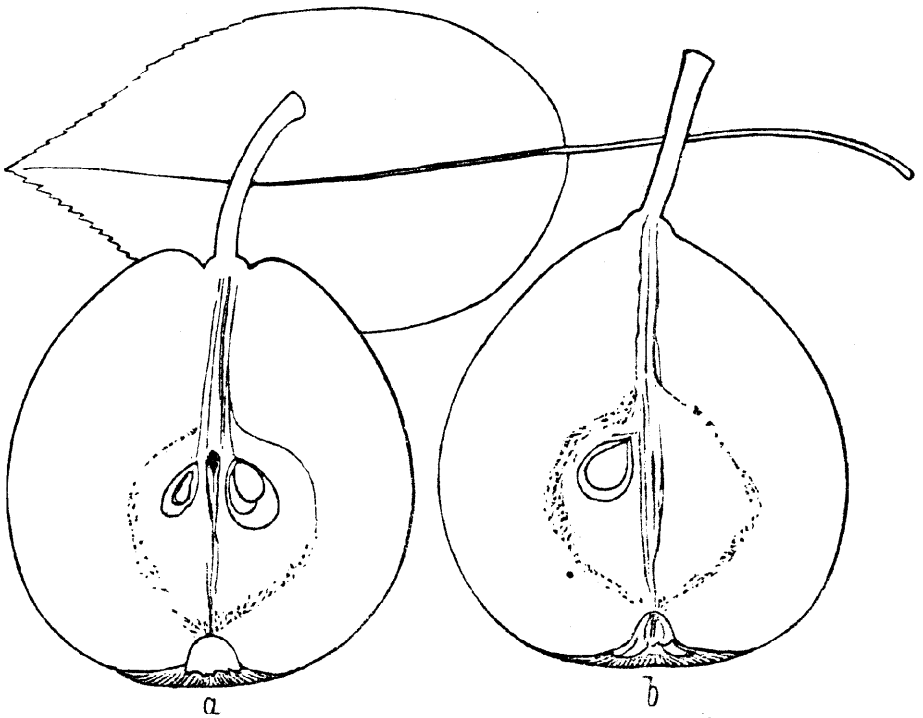
Kernhaus: an meinen Früchten nur mit feinen Körnchen umgeben, etwas hohlachsig mit kleinen Kammern und unvollkommenen mittelgroßen hellbraunen, mit einem schwachen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife u. Nutzung: Die Frucht wird als Ende Sept. oder Anf. Oct. zeitigend geschildert; meine Früchte hielten sich jedoch bis Anf. Novb., obgleich sie die Ausstellungswärme durchgemacht hatten und es hat vielleicht zu dieser längeren Dauer die frühere Abnahme mitgewirkt, aber sie deutet doch immer auf kein zu schnelles Vorübergehen hin.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach de Liron von gewöhnlicher Wüchsigkeit, scheint sehr fruchtbar zu sein und eignet sich auf Quitte erzogen zu Pyramide und östlichem Spaliere. Die Beschaffenheit der Sommerzweige konnte, weil nur Fruchtholz vorhanden, nicht geschildert werden. Die Blätter seien glatt, hellgrün, oval oder oval-lanzettförmig, zugespitzt, ganzrandig oder zum Theil gesägt, auf langen dünnen Stielen sitzend. — In den Annal. sind die Fruchtholzblätter elliptisch, regelmäßig fein ziemlich scharf gesägt, abgebildet. — An meinem Probezweige sind die Sommertriebe hellgelbbraun, nach oben hin etwas geröthet, fein gelblich punktirt, glatt. Blätter elliptisch, an der Spitze des Zweigs fast lanzettförmig, unten am Zweige eirund mit Ansatz zu Elliptisch, so daß an älteren Bäumen Letzteres doch wohl die Hauptform sein mag. Sonst sind sie mittelgroß, glatt, fein gesägt, ziemlich dunkelgrün und haben 1 oder $1^1/_2$″ lange, dünne aber steife etwas aufgerichtete Stiele, an welchen sie im stumpfen Winkel mit ihrer wagrecht ausgebreiteten Fläche stehen. — Die Blüthenknospen sind nach de Liron oval zugespitzt, braun mit dunkelbraun schattirt.

Jahn.

No. 558. **Doppelte Bergamotte.** II, 2. a. (b). Lucas II, 2. b. Jahn II, 2.



Doppelte Bergamotte. Fast **††. Sept., Oct., 3 bis 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser sehr tragbaren und trefflichen Sorte erhielt ich von Herrn Baumschulenbesitzer Wilhelm Ottolander zu Boskoop in Holland und bekam auch dieselbe Frucht unter demselben Namen von Herrn Senator Doorenkaat in Norden, gleichfalls weiter aus Holland bezogen. Sie wird in Holland, namentlich Nord-Holland, verbreitet sein, ist mir aber unter allen bisher gesehenen Birnensorten noch nicht vorgekommen und ist der deutschen Pomologie ohne Zweifel bisher noch unbekannt geblieben. Sie wird der weiteren Beachtung der Pomologen warm empfohlen, ja kann überhaupt zu häufigem Anbaue bereits empfohlen werden; hat fast ganz den Geschmack und das Fleisch der so beliebten Diel'schen Rothen Bergamotte Hdb. 1 S. 92 und mag zum Einmachen gleichfalls sehr brauchbar sein, wozu man bei uns vorzugsweise die Rothe Bergamotte benutzt. Gekocht gibt sie, ohne Zucker, ein höchst schmackhaftes Gericht und zeigt selbst in meinem ungünstigen Boden gekocht, ein feines, nicht weiches, auch gar nicht körniges Fleisch.

Literatur und Synonyme: Findet sich als **Bergamotte doubbelde** in den Boskooper Fruchtsorten, erste Reeks, 1862, S. 36. Es wird das Werk von Herrn van Noordt allegirt, in welchem die Sorte sich also schon findet (erschienen 1830 bis 1840) und wird als ihre nächste Heimath Nord-Holland bezeichnet. Boomgard gibt Tom II. Taf. 6. Nr. 12 gute Abbildung und Beschreibung. Als Synonyme werden angegeben: **Blanke Diamant peer** (die ich von Herrn Doorenkaat auch erhielt, doch noch nicht trug), **Bergamotte d'Alencon** und **Prinsenpeer**. Nach den angegebenen Kennzeichen: Gelbgrün, Sonnenseite braunroth überlaufen, am Kelche und Stiel mit Rostüberzug, reifend im September und October, darf ich um so mehr glauben, die rechte Sorte erhalten zu haben. Sie ist einigermaßen ähnlich der Volltragenden Bergamotte, doch nicht dieselbe. Als Doppelte Bergamotte erhielt ich aus Lübeck auch die Hellmanns Melonenbirn unseres Handbuchs.

Gestalt: Hat die Form der Pomeranzenbirnen. Der Bauch sitzt noch bemerklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich rasch zurundet und so weit abstumpft, daß sie gut steht. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen oder noch öfter mit erhobenen Linien ab und macht eine dicke, nur seltener etwas abgestumpfte, meistens mehr zugerundete, oft mit Fleischringeln und Wulsten halb in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: meist hartschalig, weit offen, liegt, soweit die dünnen Kelchausschnitte noch vorhanden sind, sternförmig dicht auf und sitzt in flacher, meist weiter Senkung, mit nur sehr flachen Beulen umgeben, die jedoch öfter die eine Seite der Frucht stärker machen als die andere.

Stiel: holzig, 3/4—1" lang, gerade oder nur sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, seltener in einer flachen Höhle; ja, oft geht die Frucht mit Fleischringeln oder einer fleischigen, etwas warzenähnlichen Erhöhung der Fruchtspitze halb in den Stiel über.

Schale: mäßig stark, vom Baume hellgrün, in der Reife grüngelb, oft ziemlich gelb. Die Sonnenseite zeigt eine leichte bräunliche Röthe, die den meisten Exemplaren ganz fehlt. Die Abbildung im Boomgord zeigt etwas mehr, wie fein gestreifte Röthe. Rostanflüge und Figuren von Rost sind häufig und bilden stellenweise selbst einen feinen zimmtfarbigen Ueberzug, der sich namentlich am Stiel und um den Kelch zeigt. Die Punkte, soweit sie an rostfreieren Stellen vom Roste sich unterscheiden, sind zahlreich, etwas fein. Geruch fehlt oder ist schwach.

Das Fleisch riecht gewürzt, ist matt gelblich weiß, um das Kernhaus in meinem Boden etwas körnig, saftreich, stark halbschmelzend, von angenehmem, zimmtartig gewürzten, durch eine feine Beimischung von Säure gehobenen Zuckergeschmacke, der dem der Rothen Bergamotte sehr ähnlich ist.

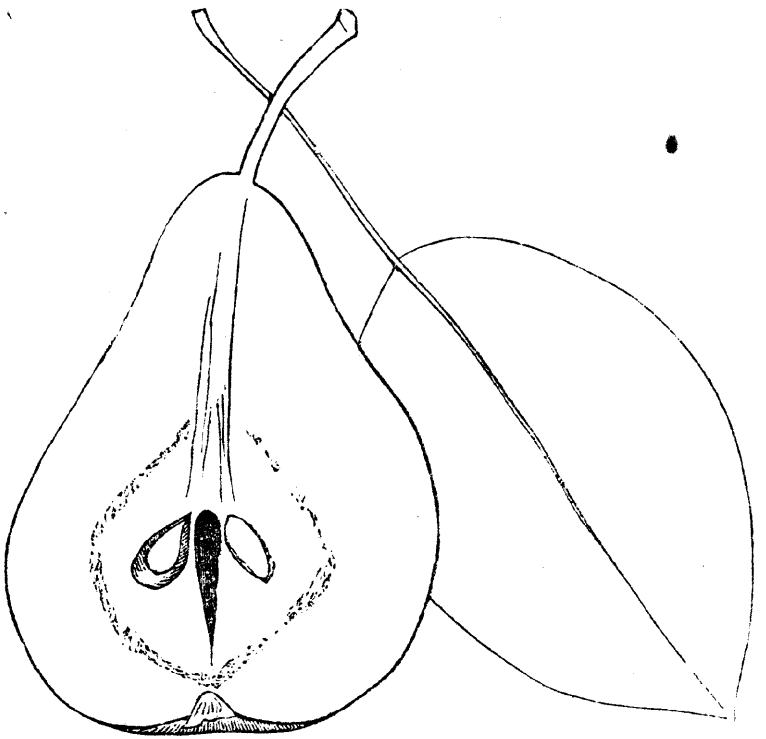
Das Kernhaus hat nur unvollständige oder nur angedeutete hohle Achse. Die kleinen Kammern enthalten braune, eiförmige, vollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung. Am 24. Sept. gebrochen, welkte die Frucht nicht mehr und waren die ersten am 4. Oct. mürbe. Wird 4 volle Wochen brauchbar sein.

Der Baum wächst rasch und ist gesund, verzweigt, nach dem Probezweig sich nur mäßig zahlreich an den Enden der Sommertriebe, und macht an der ganzen Länge des vorigjährigen Triebes viel kurzes Fruchtholz, das bald und reich tragbar wird. Die Sommertriebe sind ziemlich lang und stark, ledergelb, wenig und fein punktirt. Blatt mittelgroß, eiförmig, meist lang und spitzeiförmig, flachrinnig, nur gerändelt oder nur nach der Spitze hin ganz fein gezahnt, Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen von derselben Form, stärker rinnig und etwas wellenförmig gebogen, ganzrandig oder nur gerändelt. Augen ziemlich stark, stehend, mit der Spitze wieder etwas gegen den Zweig gebogen, und sitzen auf etwas vorstehenden, wulstigen, kaum etwas gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 559. **Woronzow's Butterbirn.** Diel I, 3. b.; Lucas III, 1. b.; Jahn IV, 2.



Woronzow's Butterbirn. **†. Ende Sept., Anf. Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese schätzenswerthe Frucht wurde erzogen von Herrn von Hartwiß, Director der Kaiserlichen Gärten zu Nikita in der Krim, und theilte das Reis vor etwa 25 Jahren mir mit. Sie ist ohne Zweifel benannt nach dem bekannten russischen Staatsmanne, der, wenn ich nicht irre, näherer Protector der Gärten in Nikita war. Da Mehreres von dem, was Herr von Hartwiß, als von ihm erzogen, mir mittheilte, nicht genügenden Werth zeigte, hatte ich auch die obige Sorte schon nicht mehr näher beachtet und einen Stamm davon mit der Holländischen Feigenbirn überpfropft. Ich ließ indeß einen sich entwickelnden Zweig des Unterstammes sitzen, der 1866 viele Früchte brachte und nachher noch mehrmals trug. Hat manche Aehnlichkeit mit der Prinzessin Marianne. Sie zeigte sich als eine gewürzreiche, delikate, fast ganz schmelzende Tafelbirn, hielt sich in der schon eingetretenen vollen Zeitigung (Mürbigkeit) 8—10 Tage ohne zu verderben, u. war auch gekocht gut.

Literatur und Synonyme: Wird hier zuerst beschrieben.

Gestalt: Ziemlich konisch. Gute Früchte sind $2^1/_4$" breit und 3" hoch. Der Bauch sitzt merklich mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich flachrund wölbt und auch sehr wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie schöne, schlanke Einbiegungen und schöne, wenig oder kaum etwas abgestumpfte Kegelspitze.

Kelch: offen, hartschalig, liegt mit den kurzen Ausschnitten, sofern sie vorhanden sind, etwas auf und sitzt in enger, flacher Senkung von nur breiten, flachen Beulen umgeben, die am Bauche jedoch theils etwas mehr hervortreten, auch wohl die eine Hälfte der Frucht stärker machen als die andere. Die Form ist aber bei manchen Exemplaren recht gefällig und schön gerundet.

Stiel: holzig, 1 bis $1^1/_4$" lang, theils gerade, theils sanft gebogen, sitzt wie eingesteckt, von etlichen kleinen Beulen umgeben, und ist durch einen kleinen Wulst der Spitze nur wenig zur Seite gebogen.

Schale: etwas fein rauh, wenig glänzend, vom Baume gelblichgrün, in voller Reife schön gelb. Röthe findet sich nicht und ist die Sonnenseite nur etwas goldartiger oder es zeigt sich nur ein matter Ansatz von bräunlicher Röthe. Die Punkte sind fein, zahlreich, alle meist mit einem Kreischen oder Fleckchen von Rost umgeben, und erscheinen, wo ein Anhauch von Röthe hervortritt, als zahlreiche feine, graue Stippchen. Ueberhaupt zeigen sich manche Anflüge von Rost und bildet um den Kelch sich meist ein feiner Ueberzug, wie auch am Stiel ein zimmtfarbiger, nicht weit verbreiteter Fleck von Rost. Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist gelblich weiß, fein, schmelzend, von zimmtartigem, durch eine Beimischung von Säure noch gehobenen, merklichen Zuckergeschmacke.

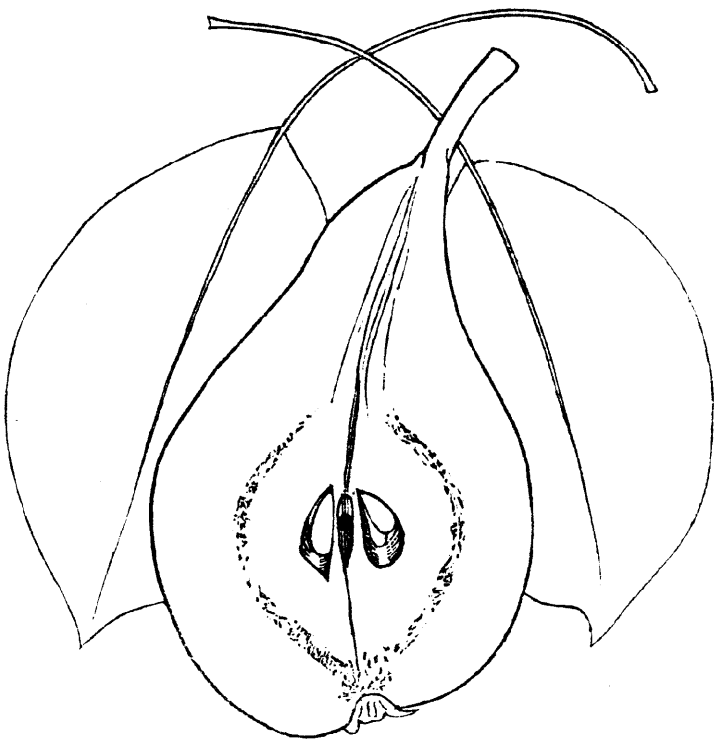
Das Kernhaus hat eine hohle Achse, die Kammern sind mäßig geräumig und enthalten schwarzbraune, vollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im October; wird gegen Ende September am besten gebrochen. Hält sich ziemlich lange im mürben Zustande. Ist auf den Pflückepunkt nicht eigen, und wurden bei verschiedener Brechzeit alle gut.

Der Baum wächst in der Baumschule stark und gesund; der große Probezweig hat aber bald im Wuchse nachgelassen, so daß der Baum nur mäßige Größe erlangen wird, und weist der Probezweig auf eine zahlreich verzweigte, schön belaubte Krone mit vielem früh ansetzenden, kurzen Fruchtholze hin, welches reiche Ernte verspricht. Eine schon größere Pyramide hat die Nebenäste in ziemlich stumpfen Winkeln angesetzt. Die Sommertriebe sind nicht lang, ziemlich stark, steif, etwas gekniet, olivengrün, besonnt nur bräunlich angehaucht, zahlreich punktirt. Blatt mittelmäßig groß, glänzend, flach, elliptisch, ganzrandig. Afterblätter fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen ist gleichfalls elliptisch. Augen stark, konisch, spitz, stehen ab und sitzen auf wulstigen, nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 560. **Lange grüne Honigbirn.** Diel II, 1. a. Lucas I, 2. (1.) a. (b.). Jahn IV, 2.



Lange grüne Honigbirn. Oberdieck. In meiner Gegend *††, südlich wohl **, Sept., Oct., 4 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser Frucht bekam ich von Herrn Geheimen Rath von Flotow zu Dresden mit der Nachricht, daß er sie von Herrn von Aehrenthal erhalten habe. Sie wird also in Böhmen verbreitet sein und ihren Namen von ihrem Gebrauche zur Bereitung von Birnhonig haben. Sie mag zu diesem Zwecke sehr tauglich sein, hat aber bei hier halbschmelzendem Fleisch einen so gewürzten, angenehmen, fein säuerlich süßen Geschmack, daß in wärmeren Gegenden sie wahrscheinlich ganz schmelzend und eine delikate Tafelbirn sein wird, wozu sie der Achtsamkeit der Pomologen bestens empfohlen wird. Sie hält sich lange ohne mollig zu werden.

Literatur und Synonyme: Ist noch nicht beschrieben und finde ich sie selbst in Dochnahl's Führer nicht, und den Namen bloß erwähnt bei Dittrich I,

S. 738 unter den daselbst genannten, noch nicht beschriebenen und nicht classificirten Sorten.

Gestalt: Birnförmig, 2" breit, 3" hoch, hat einige Aehnlichkeit mit einer St. Germain. Manche bauen in meinem Boden sich kürzer, mit einer kurzen Stielspitze, und sind nicht viel höher als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, bei manchen Exemplaren auch in der Mitte. Nach dem Kelche nimmt sie allmählig ab und stumpft sich nur wenig ab, meistens mit einer schief stehenden Fläche. Nach dem Stiele macht sie schöne Einbiegungen, oft auch nur auf einer Seite, und eine kegelförmige oder kreiselförmige, in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: gewöhnlich verstümmelt und hartschalig, liegt mit den feinen dürren Spitzen, sofern sie noch vorhanden sind, sternförmig auf und sitzt in flacher, enger Senkung, aus der meistens einige flache Erhabenheiten zum Bauche hinlaufen und durch stärkeres Vortreten auf der einen Seite die Hälften der Frucht ungleich machen.

Stiel: stark, holzig, nur an der Basis ein wenig fleischig, 3/4—1" lang, gerade, wenig zur Seite gebogen, geht aus der Spitze der Frucht heraus.

Schale: stark, fein rauh, vom Baume grasgrün, auch in der Reife nur wenig gelblicher. Röthe ist auf der Sonnenseite nur selten und blos angedeutet; Früchte jedoch, die ich 1864 bis Mitte October hängen ließ, nahmen ziemlich viele Röthe an, wurden aber im November nicht gehörig schmelzend. Die Punkte sind zahlreich, werden aber durch die häufigen Rostanflüge und Rostfiguren, die bei einzelnen Früchten stellenweisen Ueberzug bilden, mehr oder weniger maskirt. Geruch ist nicht merklich.

Das Fleisch riecht stark gewürzt, ist mattgelblich weiß, um das Kernhaus etwas stark körnig (wenigstens in meinem trockenen Boden), sonst fein, halbschmelzend, von sehr angenehm und merklich gewürztem (fast zimmtartig), etwas säuerlich süßen Geschmacke.

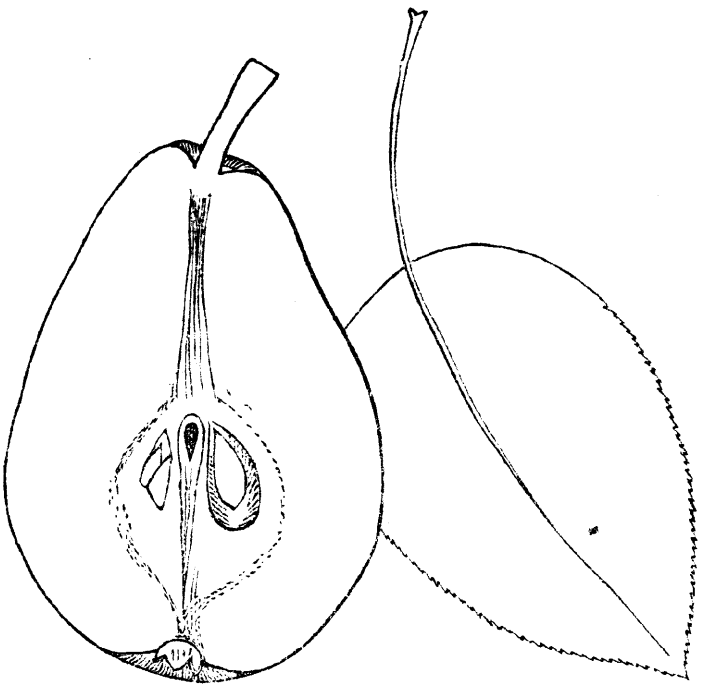
Das Kernhaus hat nur eine kleine hohle Achse, ist klein; die wenig geräumigen Kammern enthalten schwarze, ziemlich vollkommene Kerne.

Reifezeit und Nutzung: zeitigte 1864 bei mir Ende Sept. gleich nach der Guten Grauen, was einer gewöhnlichen Reifezeit 1/s September entspricht, um welche Zeit sie auch 1862 zeitigte. Die Frucht hält sich lange ohne zu faulen.

Der Baum wächst rasch und gesund. Die Sommertriebe sind lang, ziemlich stark, nach oben wenig abnehmend, wenig gekniet, braunroth, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt glänzend, flachrinnig, mit der Spitze meistens nach unten gebogen und hängend, elliptisch, an dünneren Trieben auch breitlanzettlich, nur geändelt oder ganzrandig. Afterblätter fadenförmig, selten vorhanden. Blatt der Fruchtaugen kleiner als das am Zweige, elliptisch, ganzrandig, Augen etwas breitgedrückt, groß, spitz, etwas abstehend, sitzen auf mäßig vorstehenden flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 361. Die Tillington. Diel I, 3. b. Lucas III, 1. b. Jahn II, 2.



Die Tillington. Fast **†. Oct., 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Ist eine englische Frucht, die nach einer von Downing hinzugefügten Bemerkung von dem bekannten Esq. Knight erzogen ist. Sie wird in England geschätzt. Hogg im Manuale bezeichnet das Fleisch als zart, schmelzend, mäßig saftreich, aber von weinartigem, eigenthümlich und sehr angenehm gewürzten Geschmacke, nennt sie eine treffliche Frucht und sagt, daß in seinem piquanten Gewürze sie der vor ihr reifenden Secelsbirn an die Seite trete. Downing dagegen bezeichnet sie nur als weniger schätzbare Tafelfrucht 2. Ranges, obwohl man aus den beigefügten, wenn auch unvollständig gegebenen Kennzeichen schließen darf, daß er die rechte Frucht hatte. So werthlos ist sie nun selbst in meinem, für Birnen wenig geeigneten Boden nicht, und fand ich sie immer noch für die Tafel gut; indeß wird sie zu ihrer Reifezeit von manchen anderen, gleichzeitig reifenden Sorten allerdings übertroffen und kann sie namentlich der Secelsbirn nicht an die Seite gesetzt werden. Das Reis erhielt ich von der Londoner Societät und habe, nach der Beschreibung, die Sorte ächt erhalten.

Literatur und Synonyme: Lond. Catal. S. 152, ohne Nr. Hogg im Manuale (wo man jede Sorte nach dem Alphabete aufsuchen muß, da keine Seitenzahl gegeben ist). Downing hat sie in der Ausgabe von 1854 noch nicht, führt sie aber in der Ausgabe von 1866, S. 584 kurz auf. Elliot hat sie nicht und selbst in Dochnahl's Führer fehlt sie.

Gestalt: Theils ziemlich birnförmig, theils mehr abgestumpft konisch; kurz gebaute Exemplare neigen zur umgekehrten Eiform. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich meistens zurundet und nur so wenig abstumpft, daß sie, zumal bei etwas vorstehendem Kelche, nicht stehen kann, oft jedoch sich auch etwas stärker abstumpft. Nach dem Stiele hin macht sie, doch stets nur auf einer Seite eine schwache oder auch stärkere Einbiegung (wodurch dann die Spitze der Frucht, nach der Seite der Einbiegung hin, sich überbiegt) und dicke, konische, bald etwas mehr, bald wenig abgestumpfte, mit Beulen halb in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: offen, oft fehlerhaft, in seiner Vollkommenheit breit gespitzt, hartschalig, schräg in die Höhe stehend, sitzt in enger, flacher Senkung, die nur sehr flache Beulen zeigt oder fast eben ist. Auch am Bauche der Frucht treten oft keine stärkeren Erhabenheiten hervor, oft jedoch drängen einzelne breite Erhabenheiten sich stark vor, verschieben die Form etwas und machen die eine Seite der Frucht stärker als die andere, wodurch die Kelchfläche dann schräg steht.

Stiel: kurz, stark, nur stark 1/2" lang, an der Basis etwas fleischig, sitzt in flacher Höhle, oft auch so flach, daß die Frucht mit Beulen halb in ihn übergeht.

Schale: stark, etwas rauh anzufühlen, gegen Beschädigungen weniger empfindlich. Die Grundfarbe ist vom Baume schön grasgrün und wird in der Reife kaum etwas gelber, während Hogg sie als gelbgrün bezeichnet. Die Sonnenseite zeigt eine ziemlich starke bräunliche Röthe, deren auch der Londoner Catalog und Downing gedenken, während Hogg nur von einer Anzahl hellbrauner Rostflecken redet (light brown russet dots). Die Punkte sind zahlreich, stark, allermeist etwas dunkler grün umringelt, in der Röthe mehr grau. Daneben finden sich leichte Rostanflüge und einzelne Rostfiguren, jedoch im Ganzen hat die Frucht nur wenig Rost. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist etwas grünlich mattweiß, fein, schmelzend, ziemlich saftreich, in meinem Boden nur von fein gewürztem, etwas weinartigen Zuckergeschmacke. Um das Kernhaus ist sie in meinem Boden etwas merklich körnig.

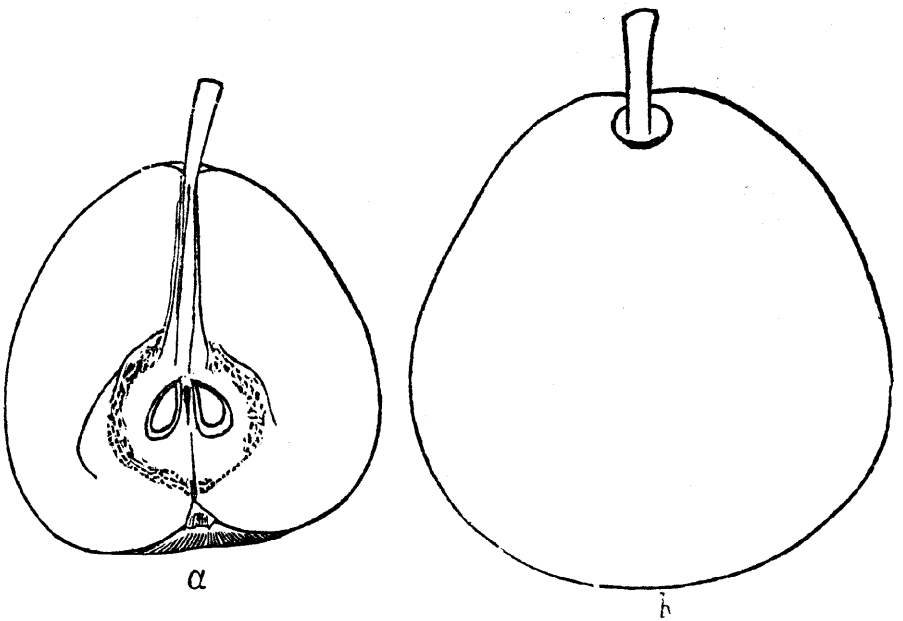
Das Kernhaus hat nur Ansatz von hohler Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten starke, braune, vollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im October, meist im halben October, liegt ziemlich lange im mürben Zustande, ohne mull zu werden. 1867 war schon 29. Sept. die rechte Brechzeit und saßen die Früchte lose; die meisten wurden aber erst gegen Ende October recht schmelzend.

Der Baum wächst in meiner Baumschule gesund, aber gemäßigt, während der Probezweig (auf punktirtem Sommerdorn) rasch groß geworden ist und bald und voll trug. Die Sommertriebe sind kurzgliedrig, etwas gekniet, nach oben im Okt. noch etwas wollig, unten mit leichtem Silberhäutchen überzogen, schmutzig und etwas silberfarbig olivengrün, zerstreut und fein punktirt. Blatt klein, rinnig, etwas kraus, breit elliptisch, nicht glänzend, ganzrandig oder nur sehr leicht gezahnt. Afterblätter schmal lanzettlich. Blatt der Fruchtungen mehr eiförmig als elliptisch, ganzrandig, auch etwas kraus. Augen dick, etwas stumpf, stehend, sitzen auf wenig vorstehenden, nur schwach oder nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 562. **Wildling aus Suffolk.** Diel I, 2. b. Lucas IV, 1. b. Jahn III, 2.



Wildling aus Suffolk (Suffolk Thorn). **†. Oct.

Heimath und Vorkommen: Ist eine englische Frucht, die nach der Bemerkung im Lond. Cat. aus einem Kerne der Ganfell's Bergamotte (d. h. unserer Rothen Dechantsbirn) erzogen wurde und mit derselben auch in die Augen fallende Aehnlichkeit hat, aber kleiner ist. Hogg im Manuale und der Londoner Catalog loben sehr die Fruchtbarkeit des Baumes und die Güte des Geschmacks der Frucht. Sie ist bei der Rothen Dechantsbirn, wo diese reich trägt, eigentlich entbehrlich, da sie ganz deren Geschmack hat, kann aber vielen Werth erlangen in den nördlicheren Gegenden, wo die Rothe Dechantsbirn nicht reich trägt und verdient daselbst alle Beachtung der Pomologen. Das Reis erhielt ich durch die Güte des Herrn Behrens in Travemünde, der es von der Societät zu London bekam.

Literatur und Synonyme: Lond. Cat. S. 151 Nr. 406 bezeichnet sie als bräunlich, rundlich, 2. Größe, schmelzend, erster Qualität für die Tafel und im October reifend. Hogg im Manuale ähnlich, gibt aber die Gestalt richtiger als roundish turbinate an und sagt nichts von Röthe. Der Niederländische Baumgarten gibt Tafel 8 Nr. 16 Beschreibung und Abbildung und ist dort die Frucht von der Größe wie rechts oben dargestellt, so daß sie bei mir den rechten Boden nicht gehabt haben mag. Sonst finde ich sie nur noch bei Downing, J. 1869, S. 862.

Gestalt: Ziemlich kreiselförmig, bisher bei mir nur 2″ hoch und so breit. Der Niederländische Baumgarten gibt sie in der Größe wie

rechts oben und stellt eine Frucht auch fast rund oder vielmehr kurz oval dar. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich flachrund wölbt. Nach dem Stiele macht sie, ohne Einbiegungen, eine dicke, etwas abgestumpfte Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, meistens verstümmelt, sitzt in flacher, ziemlich weiter Senkung, aus der flache, breite Erhabenheiten sich über die Frucht ziehen und sie fast etwas dreieckig gestalten.

Stiel: holzig, 4—6‴ lang, wenig gekrümmt oder gerade, seltener auf die Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt oder in flacher Höhle.

Schale: etwas stark, nicht glänzend, vom Baume schon etwas hell und matt grasgrün, in der Reife grünlich gelb. Die Sonnenseite hat einen Anflug bräunlicher, oft nur durch den Rost hervorsehender Röthe, ja 1867 war die Röthe an der Sonnenseite ziemlich stark. Punkte fein, wenig bemerklich, werden durch den Rost meistens maskirt, erscheinen aber auch in der Röthe, wenn diese von Rost freier ist, als zahlreiche starke, graue Punkte, oder vielmehr kleine graue Fleckchen. Zimmtfarbiger Rost ist häufig und bildet stellenweise Ueberzug, ja überzieht oft den größeren Theil der Frucht. Geruch schwach.

Fleisch: mattgelblich weiß, oft grünlich weiß mit grüngelblichen Adern, selbst in meinem Boden um das Kernhaus nur ganz fein oder wenig körnig, schmelzend, von einem der Rothen Dechantsbirn ganz ähnlichen, fast gleichen, gewürzreichen, süßen Bergamottgeschmacke.

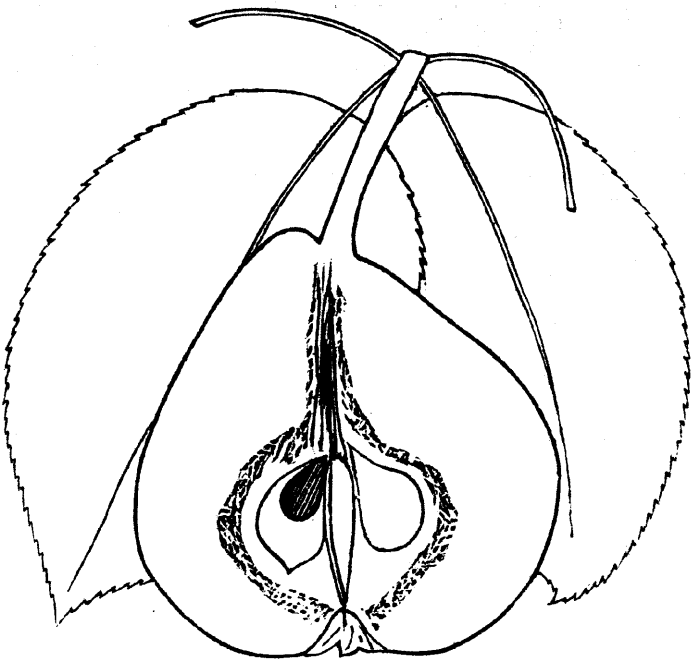
Das Kernhaus hat nur Ansatz zur hohlen Achse, ist klein. Die engen Kammern enthalten schwarze, vollkommene, kleine Kerne. Die Pistille ziehen sich schwarz noch etwas in's Fleisch hinein.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im October gleichzeitig mit der Rothen Dechantsbirn.

Der Baum ist in meiner Baumschule stark und gesund gewachsen, hat noch etwas das Ansehen eines Wildlings, zeigt aber wenig Dornen mehr, weßhalb ich den Namen wie oben gegeben habe. Die Sommertriebe sind lang, kurzgliedrig, etwas gekniet, ziemlich steif, ledergelb, schwach braun überlaufen, oft im September noch mit etwas Wolle belegt, ziemlich zahlreich punktirt und besonders nach unten mit starken Punkten besetzt. Blatt flach, glänzend, breiteiförmig, am Stiele oft etwas herzförmig eingezogen, manche auch oval, seicht und fein gezahnt. Afterblätter kurz, fadenförmig, fehlen meist. Blatt der Fruchtaugen breiteiförmig, die mit den längsten Stielen eioval mit aufgesetzter Spitze, seicht und fein gezahnt. Augen stark, konisch, spitz, stark abstehend, sitzen meist auf einem Wulste am Zweige, der kurz gerippt ist.

Oberdieck.

No. 563. **Triumph von Löwen.** Diel I, 2, 2. Lucas IV (III), 1. a. Jahn II, 2.



Triumph von Löwen. Prevoſt. * oder **. Anf. bis Mitte Oct.

Heimath und Vorkommen: Nach ihrem Namen iſt ſie eine belgiſche Frucht, doch findet man ſie nur in einzelnen belgiſchen Verzeichniſſen, aber einige franzöſiſche Schriftſteller geben Nachricht von ihr als von einer ſchönen und guten Frucht. Ich erzog ſie bis jetzt nur einmal, 1862, an einem von Herrn Aug. Napol. Baumann in Vollweiler bezogenen Baume auf trockenem ungünſtigen Stande in der oben gezeichneten Form und Größe, doch fand ich die Frucht äußerlich ſchön, auch zartfleiſchig und ziemlich wohlſchmeckend, und da ſie in beſſeren Verhältniſſen Gutes verſpricht, ſo will ich ſie, trotz der vielen mit ihr gleichzeitig reifenden bekannteren Birnen, zur fortgeſetzten verſuchsweiſen Anpflanzung empfehlen. Früchte aus Braunſchweig waren **.

Literatur und Synonyme: Prevoſt im Rouener Bülletin S. 152, Triomphe de Louvain; die Abbildung Fig. 11 gibt ſie in Form unſeres Holzſchnittes in dem einen Exemplare nur etwas höher und bauchiger, 2½″ hoch, 2¼″ breit. Wird beſchrieben als groß oder mittelgroß, unregelmäßig ovalkreiſelförmig, kurz, abgeſtumpft; Haut grau—röthlich, auf einer Seite dunkelroth geſtreift

oder auch gänzlich rothbraun, stark grau punktirt; Fleisch halbfein, schmelzend, sehr gezuckert und parfümirt, Nov. Dec., selten Ende Oct. — Danach Tougard S. 58. — De Liron, Table syn. S. 77, citirt Pomol. nouvelle, Soc. centrale de l'Hort. de Paris, M. Rousselon, rédacteur, „neue Varietät, mittelgroß, schmelzend, I. Ranges, Oct., Nov." — Hogg, Man. S. 216, ähnlich wie Prevost, doch als mittelgroß, eiförmig, Ende Sept., eher teig als schmelzend werdend." — Leroy, „groß, schmelzend, II. Rangs, Oct., Nov." Im Dictionaire II. S. 707 Beschreibung mit Figur, hält sie für Sämling des Hrn. v. Mons. — Papeleu und Gaujard, „mittelgroß, schmelzend, I., Nov."

Ueber Gestalt und Größe vergl. das Obige.

Kelch: großblättrig, sternförmig aufliegend, offen, in weiter, mäßig tiefer Senkung, die nur mit wenigen feinen Falten besetzt, oft aber etwas verschoben ist.

Stiel: $^3/_4$—$1^1/_4$" lang, dick und stark, am Grunde etwas fleischig, gelbbraun, steht obenauf wie eingedrückt, doch legt sich meist ein Höcker an ihn an, der ihn schief drückt.

Schale: an meiner etwas schattig gewachsenen Frucht grüngelb, später bleichgelb mit feinen bräunlichen Punkten und Rostflecken, an der Sonnenseite ziemlich starke erdartige Röthe, meist in Punkten bestehend, und mit zusammenhängendem Rost um Kelch und Stiel. (Letzterer kann sich unter Umständen wohl schon mehren und, wie angegeben wird, die ganze Schale überziehen.)

Fleisch: gelblich weiß, halbfein, saftreich, schmelzend, von recht gutem schwachsäuerlich-süßem gewürzten Geschmack, doch vermischt mit etwas Herbem, was bei weiterer Ausreife wohl noch geschwunden wäre, für mich jedoch schon nicht unangenehm war.

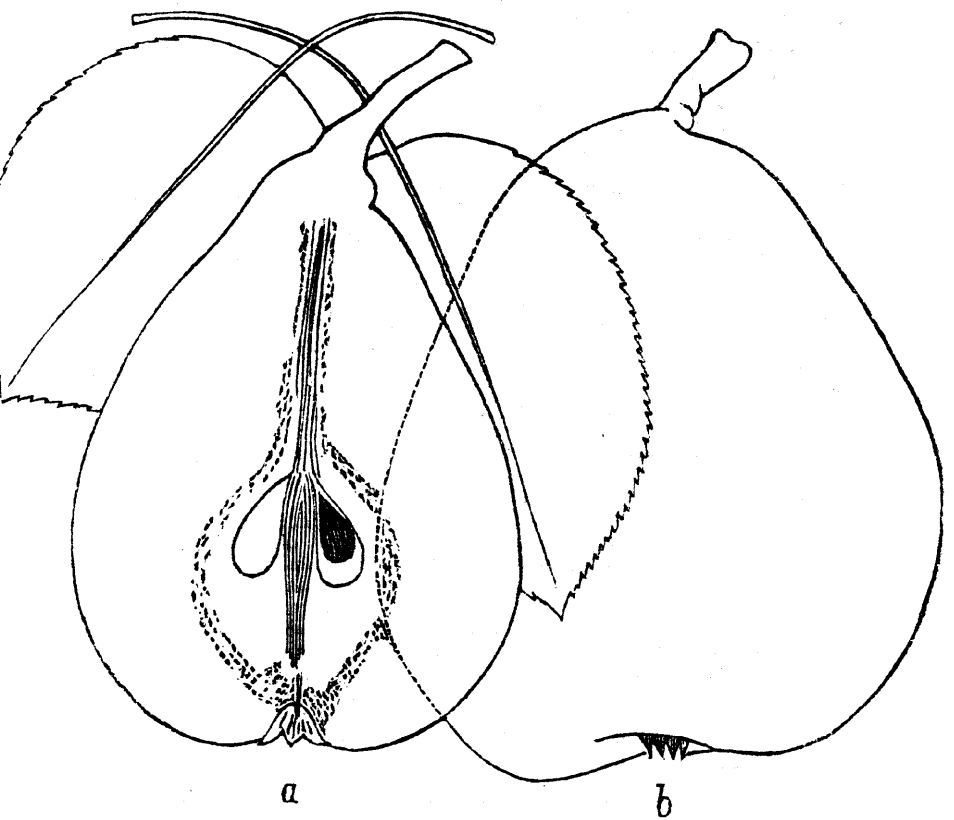
Kernhaus: von etwas stärkeren Körnchen umschlossen, schwach hohlachsig, Kammern groß, mit vollkommenen oder unvollkommenen eirunden breiten schwarzbraunen Kernen mit schwachem Höckeransatz.

Reife und Nutzung: die Birne war bei mir schon gegen den 20. September am Baume gelblich und wurde deßhalb abgenommen, wo sie sich am 27. Sept. wie oben verhielt. Nach ihrem innen noch gänzlich unversehrten Fleische zweifle ich nicht an ihrer um 8 Tage längeren Dauer auf dem Lager und dürfte wohl Anfang bis Mitte October als Reifzeit anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Prevost lebhaft und baut sich leicht zur Pyramide, wird von Leroy als sehr fruchtbar bezeichnet. — Ersterer beschreibt die Sommerzweige als dick und kurz, gerade oder gebogen, an den Augen fein 3kantig, graubraun, nach oben hin stärker braun und violett geröthet, stark hellgrau punktirt. Die Blätter als ovallanzettförmig, am Grunde breit, spitz oder zugespitzt und besonders nach der etwas gewundenen Spitze hin gekrümmt, am Rande wellenförmig, ganzrandig oder weit und seicht gesägt. — An meinem nicht triebigen Baume sind die Blätter länglich eirund, fast lang oval und kleinere Blätter auch elliptisch, glatt, fein, sehr seicht, etwas stumpf gesägt, oft fast ganzrandig, $1^3/_4$" breit, mit der oft lang auslaufenden Spitze bis 3" lang, schifförmig und sichelförmig, ziemlich stark und steif. — Blüthenknospen kurzkegelförmig, sanft spitz, kastanienbraun, am Grunde etwas silberhäutig. — Die kurzen Sommerzweige sind röthlich gelbbraun, fein grau punktirt.

Jahn.

No. 564. **Carl Frederix.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. b.; Jahn IV, 2.



Carl Frederix. Bivort (van Mons). * oder ** Anf.—Mitte Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde in van Mons Baumschule in Löwen um 1840—1841 erzogen und von den Söhnen des Hrn. Professor van Mons nach dem Director der Kanonengießerei zu Lüttich, Hrn. Colonel Frederix, benannt. — Herr Professor Decaisne hält sie zwar, wie er sie von Hrn. Provinzialrath Mayer in Namur empfing, mit der von ihm Bd. III, tab. 10 des Jard. fruit. (1860) beschriebenen Bonne d'Ezée für gleich und mögen beide Aehnlichkeit wohl haben, allein die Vegetation meiner von der Soc. van Mons empfangenen Probezweige ist anders, als die meiner Guten von Ezee und es ist auch bei der mir von den Hrn. Sim. Louis bei der Ausstellung in Erfurt überlassenen, hier zur Beschreibung benutzten

Frucht keine Erinnerung an die Ezee, die ich bereits mehrmals sah, in mir wach geworden. — Ich fand die Birne zwar gut, doch nicht gerade excellent, wie sie Bivort nennt, indessen lobte sie auch Hr. Clem. Rodt nach Bemerkungen zu einer mir behändigten Zeichnung der von ihm an einem Baume aus Vilvorde erzogenen Frucht als vortrefflich und ich will also von ihrer fleißigen Anpflanzung nicht abrathen; nur scheint der Baum nahrhaften Boden und guten Stand zu verlangen, wenigstens blieben früher von mir auf einem Probebaume erzogene Früchte halbschmelzend und merklich kleiner.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. belge III, S. 1, mit Beschreibung von Bivort. Die Frucht wird beschrieben als „mittelgroß, länglich, am Kopfe (sommet) etwas angeschwollen, bisweilen birnförmig, glatt, hellgrün, reif sehr gelb, grau punktirt, röthlich gestreift und ebenso um Kelch und Stiel schattirt, an der S.S. leicht geröthet; Stiel dünn, holzig, braun, 2 Centimeter lang, schief obenauf oder von einer Fleischbeule überwachsen; Kelch aufrecht, offen, flach eingesteckt, mit steifen gelbbraunen Blättern; Fleisch weiß, fein, schmelzend, saftreich, weinig gezuckert und sehr angenehm parfümirt; Anf. Oct." — Soc. v. Mons, 1. Publ. 1854, S. 34, führt sie getrennt von Bonne d'Ezée auf — de Liron, Liste syn., S. 60, nach den Ann. — Cat. v. Leroy; Papeleu-Gaujard (mit Reife im Dec. u. Jan.); Galopin u. Sohn ꝛc. — Schnittspahn, Nachweis. von Abbild., S. 104, nennt sie Carl Friedrich, weil der Name auch im Französischen oft unrichtig Charles Frederic geschrieben wird.

Gestalt und Größe der Frucht der Herren Sim. Louis gibt obige ziemlich mit der der Annal. stimmende Figur. — Hr. Clem. Rodt hatte sie in der einen Frucht ähnlich, in einer andern größer, weniger abnehmend nach dem Stiele, doch stark stumpfspitz, 2¾" breit, fast 3½" hoch gezeichnet. Die von mir selbst erzogenen kleineren Früchte waren mehr kreiselförmig.

Kelch: spitz- und hartblättrig, sternförmig, offen, flachstehend mit Beulchen im Umkreise, die als flache Kanten auch am Bauche noch bemerklich sind.

Stiel: dick und fleischig (auch bei Hrn. Rodt), grünlich gelbbraun, nach der Birne zu immer mehr anschwellend und sich schnabelähnlich in die Frucht verlierend.

Schale: grüngelb mit feinen grünen oder bräunlichen Punkten u. Roststreifen um den Kelch herum auch etwas stärker berostet, doch (wie auf der Abbild. in den Ann.) ohne Röthe, welche Rodt angibt und auch meine kleinen Früchte hatten.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, angenehm gewürzt süß. Hr. Rodt bemerkte es als weiß, schmelzend, etwas kühlend, sehr saftreich, recht süß, gut gewürzt.

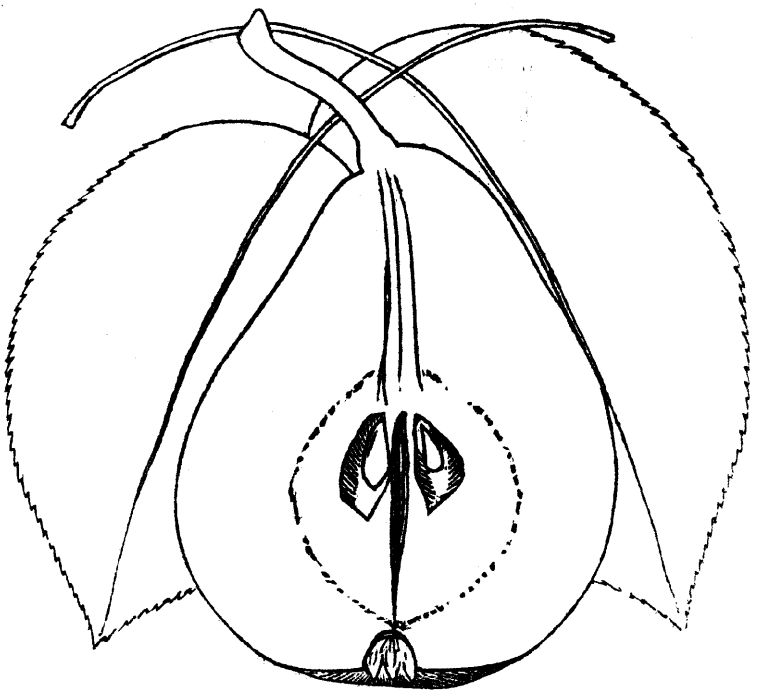
Kernhaus: vollachsig, nur mit feinen Körnchen umgeben, Kammern klein, mit kleinen dunkelbraunen, oft unvollkommenen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die mir vorgelegene Frucht reifte Ende Sept., Herr Rodt gibt Mitte Oct. an, wonach Anf.—Mitte Oct. anzunehmen ist.

Der Baum wird als starkwüchsig, für Pyramide und Hochstamm geeignet, geschildert. — Die Sommerzweige meiner Probeäste sind gerade, lang und schlank, grünlich gelbbraun, nach oben gelbbraun, glatt, schmutzigweiß punktirt. (Bivort gibt sehr starke Punkte an). Blätter elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, fein gesägt, die jüngsten etwas mollig. Blätter unten am Zweige eirund, zum Theil ziemlich breit, fast rundlich, länger gestielte elliptisch, flach, etwas muldenförmig und am Rande wellenförmig, glatt, seicht, etwas stumpf gesägt, dunkelgrün und glänzend, ziemlich dick und steif, mit den 1—1¾" langen gelbgrünen Stielen meist geradeausstehend. (Bivort beschreibt die Blattform ähnlich, hat sie auch am Fruchtholze eirund, theils elliptisch abgebildet. Die Blüthenknospen schildert er als groß, länglich, scharfspitz, dunkelbraun mit Schwarz und zuweilen grau.) — Der Baum der Bonne d'Ezée hat zwar ähnlich eirunde Blätter, doch sind sie mehr länglich mit langauslaufender Spitze, etwas rinnenförmig und wellenförmig, aber nicht muldenförmig und von mehr dünner papierartiger Textur. Characteristisch ist auch der lange dünne weißlichgraue, leicht bewegliche Stiel, an welchem das Blatt in verschiedener Richtung, oft mit seiner untern Fläche nach oben gedreht, hängt.

Jahn.

No. 565. **Theveriner Butterbirn.** Diel I, 3. (2.) b.; Luc. III, 1. a.; Jahn II, (IV) 2.



Theveriner Butterbirn. Dochnahl (Simon Louis). **† Oct. 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser delikaten Frucht erhielt ich im Anfange der Vierziger Jahre, mit circa 90 andern Birnsorten, von Herrn Dochnahl, damals Vorstand des Gartenbau-Vereins und einer Central-Anstalt für den Obstbau zu Neustadt an der Haardt. Da diese Birnsorten sich fast ohne Ausnahme später völlig falsch benannt gezeigt haben, so kann die Richtigkeit des obigen Namens, den ich Beurré Treverin las, nicht verbürgt werden, den ich in Obstverzeichnissen ähnlich nur bei Papeleu finde, der eine Beurré de Treverenn hat. Gewöhnlich ist Beurré de Treverenne Synonym der Grauen Herbst-Butterbirn. Das Rouenner Bulletin hat jedoch S. 86 eine Beurré de Treverenn, die von der Beurré gris verschieden ist, und mit meiner Frucht, selbst in der Vegetation, sehr übereinkommt, wenn gleich die Angabe nicht paßt, daß der Baum dem der Beurré d'Amboise (Normännischen rothen Herbst-Butterbirn, Diel, die ich auch von Decaisne ganz in der Vegetation der Beurré gris habe und auch in Frucht wie Beurré gris ist), so sehr gleiche, daß man ihn kaum davon unterscheiden könne. Von dieser Frucht wird gesagt, daß sie vor der Beurré d'Am-

boise mehrere Vorzüge habe, sich länger halte, auch hochstämmig schöne Früchte liefere, und dieselbige Qualität habe. Am Wahrscheinlichsten findet sich meine Frucht in Dochnahls Führer No. 662 als Theveriner Butterbirn, nach Simon Louis Cataloge so benannt und habe ich, da die kurzen Angaben ziemlich passen, diesen Namen adoptirt. Da meine obige Frucht sich durch den bei Birnen nicht gerade häufigen erquickenden weinartigen Zuckergeschmack und reiche Fruchtbarkeit auszeichnet, so mag ich nicht mehr anstehen, sie unter dem obigen Namen bekannt zu machen, bis etwa ein richtigerer sich findet.

Literatur und Synonyme: Ist schon kurz beschrieben in meiner Anleitung S. 311 als Treverins Butterbirn. Vergleiche Dochnahls Führer No. 662; Rouenner Bulletin, S. 86, **Beurré de Treverenne?**

Gestalt: Neigt stark zum Konischen. Gute Früchte vom Hochst. sind 2½—2½" breit, 2¾—3" hoch, einzelne auch kreiselförmig, so hoch als breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie bald rasch sich zuwölbt und stark abstumpft, bald erst etwas zurundet und dann noch so abstumpft, daß sie gut aufsteht. Nach dem Stiele macht sie keine oder nur schwache Einbiegungen, oft nur auf einer Seite, und endigt mit starker, wenig abgestumpfter Spitze.

Kelch: liegt mit den dürren, langen Spitzen der Ausschnitte, so weit sie noch vorhanden sind, auf, ist meistens dieser Spitzen beraubt, erscheint als hartschalig, steht mit den kurzen, dicken, rinnenförmig zusammengebogenen, an der Basis fleischigen Ausschnitten in die Höhe, und sitzt selten in tieferer, meist in flacher Senkung, oder selbst oben auf.

Stiel: stark, etwas fleischig, nur wenig gebogen, meistens gerade, 1" lang, sitzt wie eingesteckt, oder die Spitze der Frucht geht mit einigen Beulen halb in ihn über und ist er durch einen sich erhebenden Wulst der Spitze häufig stark zur Seite gebogen oder steht selbst etwas unterhalb der Spitze der Frucht.

Schale: ziemlich stark, hellgrün, später schön gelb. Die Sonnenseite ist bei stark besonnten mit einer erdartigen, in der Reife freundlichen Röthe überlaufen, die Spuren von Streifen zeigt. Meist fehlt alle Röthe. Punkte zahlreich, aber fein, erscheinen in der Röthe, wenn diese blasser aufgetragen ist, fein dunkler roth umringelt. Rostanflüge sind meist nur mäßig häufig, oft aber ist zimmtfarbiger Rost auch häufig, bildet Flecke und stellenweise, besonders aber um den Kelch, Ueberzug. Geruch schwach.

Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, um das Kernhaus, selbst in meinem jetzigen ungünstigen Boden, kaum etwas körnig, von erfrischendem, etwas weinartigen, gezuckerten Geschmacke, der mit dem der Grauen Herbst-Butterbirn Aehnlichkeit hat, nur etwas weinartig ist.

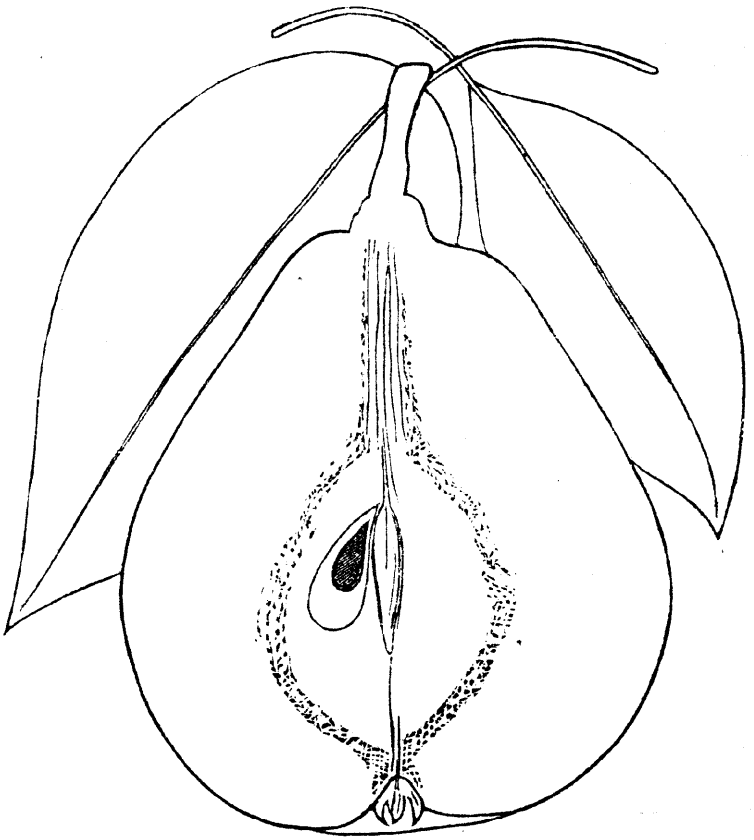
Das Kernhaus ist hohlachsig, die Kammern sind mäßig geräumig, und enthalten meist taube schwarze Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im Oct., in warmen Jahren schon im Sept. (1862 selbst Anf. Sept.) und hält sich ein paar Wochen. Selbst in dem sehr naßkalten Jahre 1864 wurde sie 6. Oct. schon etwas zu spät gebrochen, und wurden diese Früchte nicht ganz schmelzend. Gehörig gebrochen hält sie sich ziemlich lange im mürben Zustande.

Der Baum, von dem ich in Jeinsen eine schöne Pyramide habe, wächst rasch, belaubt sich sehr schön und ist sehr fruchtbar. Er setzt seine Zweige in stumpfen Winkeln an. Sommertriebe ziemlich stark, etwas gekniet, ziemlich langgliedrig, nach oben wenig abnehmend, ledergelb, an der Sonnenseite mit etwas Braun überlaufen, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt ziemlich groß, dunkelgrün, glänzend, flach ausgebreitet, schön eiförmig, oft lang und spitz eiförmig, seicht und fein gezahnt. Blatt der Fruchtaugen auch ziemlich langeiförmig, neigt jedoch zum Elliptischen. Afterblätter selten vorhanden, fadenförmig. Augen konisch, etwas abstehend, sitzen auf merklich vorstehenden, wulstigen, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 566. **Dumonts Butterbirne.** Diel I, 2. 2.; Luc. III (II), 1. a.; Jahn VI (II), 2.



Dumonts Butterbirne. De Liron (Dumont). ** Oct.

Heimath und Vorkommen: Nach Hrn. Dumortiers Pomone Tournaisienne wurde die Frucht 1831 erzogen von Hrn. Joseph Dumont, Gärtner des Barons von Joigny in Esquelmes bei Tournay und wurde 1833 mit einem Preise belohnt. Einige Früchte, die ich aus der Sammlung der Hrn. Gebrüder Sim. Louis von der Ausstellung in Erfurt 1865 hatte und welche zu obigem Holzschnitte und zu untenfolgender Beschreibung dienten, waren sehr wohlschmeckend und ich kann die Anpflanzung dieser Birne, die unter günstigen Verhältnissen wohl auch bei uns ihre Güte erlangt, angelegentlich empfehlen.

Literatur und Synonyme: **Pomone Tournaisienne** 1869, S. 107, sehr gelobt. de Liron d'Airoles hat sie in Descript. I von 1855, S. 78, beschrieben und Tab. 13, Fig. 10, Umrißzeichnung gegeben. Er schildert die Frucht übereinstimmend mit mir, nur daß er die Farbe als gelbgrün, an der S.S. stark

carminroth gestreift, und das Fleisch als fein zähe (serrée), butterhaft schmelzend, saftreich und gezuckert und in seiner Liste syn., S. 43, etwas teigartig (pateux), die Frucht II. Ranges bezeichnet. — Auch die Annal. de Pom. V, S. 59, geben Abbildung, Bivort beschreibt sie darin ebenfalls ähnlich als groß, beulig, unregelmäßig gestaltet, meist rundoval, hellgrün, röthlichgrau gestreift, bisweilen mit dieser Farbe ganz überdeckt, reif goldfarbig, an der S.S. orangegeröthet und hier und da schwarzgrau punktirt. Fleisch weiß, fein, schmelzend, butterhaft, saftreich, gezuckert, sehr angenehm parfümirt. — Tougard, Tableau, Register S. 93, gibt als Syn. Beurré d'Esquelmes, was aber nach Hrn. Dumortiers Pomone, S. 115, ein anderer Sämling des Hrn. Dumont ist. — Downing 1869, S. 687.

Gestalt und Größe der von mir untersuchten Frucht gibt obige Figur. Ein zweites Exemplar war kürzer, sehr breitbauchig, 3" breit, 2¾" hoch. De Liron hat sie ungefähr von der Größe unserer Figur, ziemlich oval (nach dem Stiele zu länglich abgerundet); Bivort in den Annalen gegen unsere Figur breitbauchiger und voller nach dem Stiele, sonst ziemlich gleich, doch 3¼" breit, 3¾" hoch abgebildet.

Kelch: kurz- und spitzblättrig, braungelb, etwas wollig, geschlossen, in enger seichter, mit schwachen Beulen umgebener Senkung. Diese Beulen ziehen auch als stumpfe Schwielen über den Bauch fort und erheben sich in seiner Mitte am stärksten, so daß die Frucht unregelmäßig in der Abrundung und ihre eine Hälfte stärker als die andere wird.

Stiel: dick und stark, 1" lang, grünbraun, am Grunde wie fleischig, steht wie eingedrückt, doch etwas seitwärts der Spitze, gedrückt von einem Höcker.

Schale: citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten, an der S.S. ziemlich vieler aber matter streifiger gelblicher Röthe und mit etwas zersprengtem Roste um den Kelch herum.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, von delikatem, etwas pikanten weinigen Zuckergeschmack, recht gut. Wahrscheinlich wäre das Fleisch nach einigen Tagen auch völlig butterhaft geworden.

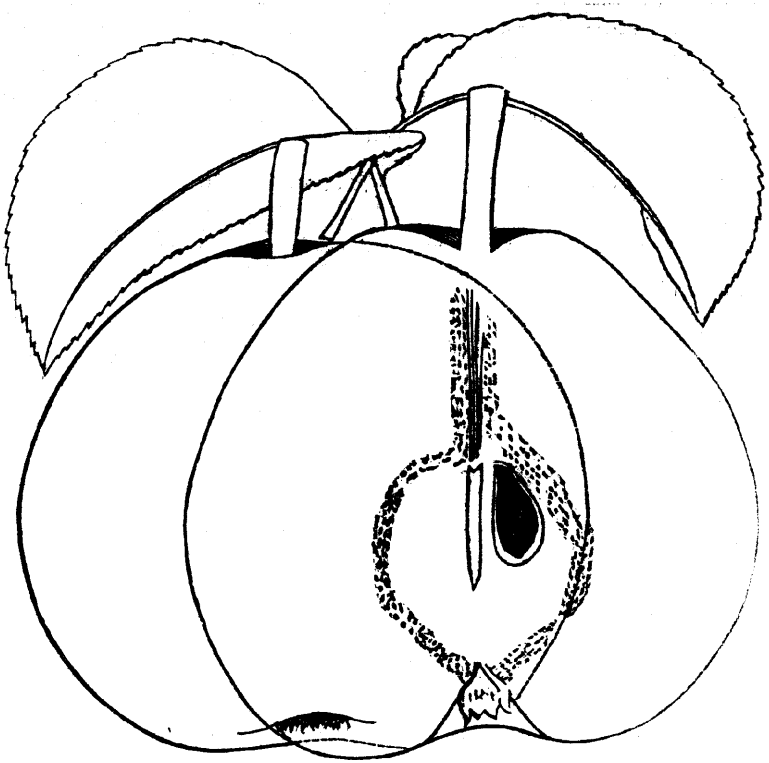
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß mit vollkommenen oder unvollkommenen dunkelbraunen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Früchte mußten beide wegen eingetretener bösen Stellen am 3. Oct. verwendet werden; ihre gewöhnliche Reife wird, wie de Liron und Bivort angeben, Mitte—Ende Oct., seltner nach Dumortier im Nov. u. Dec. sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wächst nach Bivort ziemlich stark und ist fruchtbar. Die Sommerzweige sind nach ihm dick, lang, gerade, gestreift, an der Spitze verdickt, haselnußfarben, an der S.S. röthlich, sparsam und sehr fein röthlich punktirt. Die Blätter ziemlich groß, oval, spitz, ganzrandig, hellgrün, am Rande aufgerichtet (schiff- oder rinnenförmig) und sitzen auf 1—1½" langen, dicken, gerinnelten, gelbgrünen Stielen. Die nachgewachsenen Blätter sind klein, schmal, lanzettförmig, ganzrandig, flach, ihre Stiele sind kürzer, ½—¾" lang, dünner, abgeflachter, breiter gerinnelt, als die der anderen Blätter. (Die Fruchtholzblätter sind in den Annal. länglich eirund, mehrentheils aber, wenigstens die kleineren, lanzettförmig mit langer auslaufender Spitze, ganzrandig, auf ¾—1½" langen Stielen abgebildet.) Die Blüthenknospen schildert Bivort als klein, konisch, zugespitzt, dunkelbraun mit Hellbraun und Aschgrau schattirt. — Die mir von den Hrn. Sim. Louis gesendeten Pfropfreiser sind nur dürftig gewachsen. Die 20—30 Blätter an denselben sind klein, fast sämmtlich lanzettförmig, manche ganzrandig, andere sehr fein, zum Theil undeutlich gesägt, ferner sind sie glatt, hellgrün, ziemlich glänzend, flach oder schwach schiffförmig, mit den dünnen aufgerichteten schwachgeröthten Stielen meist in gleicher Richtung stehend. Nur einzelne Blätter zeigen etwas Abrundung am Stiele; es mag also die nebenbei auf unserem Holzschnitte aus den Annalen wiedergegebene länglich eirunde Blattform besonders nur bei kräftigem Wuchse sich ausbilden.

Jahn.

No. 567. Hacons Unvergleichliche. Diel I, 1. 2.; Lucas IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Hacon's Unvergleichliche. Decaisne (Lindley). ** Oct.

Heimath und Vorkommen: Diese englische Frucht wurde erzogen von James Gent Hacon zu Downham-Market in der Grafschaft Norfolk und 1830 am 17. Nov. von der Gartenbau-Gesellschaft in Norwich mit einer silbernen Medaille gekrönt. — Selbsterzogen oder genossen habe ich die von allen Seiten gelobte Birne nicht, doch benutze ich eine mir von Hrn. Clemens Rodt in Sterkowitz behändigte Zeichnung der von ihm erzogenen Frucht mit Bemerkungen über dieselbe, um sie, wie sie es wohl verdient, bei uns bekannter zu machen.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Jard. fruit IV, Taf. 12: d'Hacon mit den Syn. Célestus, Downham's Seedling, Hacon's Incomparable, Incomparable Hacon's und d'Heimbourg. — Bivort habe nämlich dieselbe als neu von ihm erzogen unter dem Namen Bergamotte Heimbourg (nach dem Präsidenten der philharmon. Gesellschaft in Brüssel benannt) in Band III, pag. 79 des Albums beschrieben. (Die Frucht dieses Namens ist wenigstens daselbst sehr ähnlich geschildert und abgebildet.) — Decaisne citirt ferner Lindley, Guide, p. 375 (1831), Prevost, Pom. Seine-Infer., p. 203,

1850, und beschreibt die Frucht (welche sich auch bei Downing, S. 305, der noch Thompson citirt, und bei Hogg, Man. 1860, auch im Lond. Cat. von 1842 findet) als mittelgroß, rundlich, bergamottförmig oder etwas kreiselförmig, an beiden Enden gedrückt; Stiel gerade oder gebogen, cylindrisch, braun, ziemlich kurz, glatt oder etwas warzig, in seichter Höhle; Kelch ziemlich groß, glatt, aufgerichtet, doch oft fehlerhaft, in regelmäßiger mit Erhabenheiten besetzter Senkung; Schale glatt, gelbgrün, an der S.S. rosenroth verwaschen und leicht graugrün (glauque) bedustet, sehr fein braun punktirt und grau getüpfelt; Fleisch weiß, sehr fein, schmelzend, kaum körnig, saftreich, säuerlich, schwach müskirt oder fenchelartig parfümirt, I. Ranges, excellent, Anf. Sept. reifend. — Leroy, Diction. II, S. 289. — Die genannten anderen Schriftsteller beschrieben die Frucht ziemlich ebenso, meist jedoch als stark rostig gefleckt und hiedurch etwas rauh, sie geben auch die Reife im Octbr. und Nov. (Prevost und Downing), oder im Nov. und Dec., auch bis Jan. an (Lond. Cat., Hogg und Lindley); Bivorts Heimbourg zeitigt Anfangs Octbr.

Gestalt und Größe zeigt unser Holzschnitt. Von der rundlichen Form war Hrn. Rodts Frucht, die durchschnittene Frucht ist aus Jard. fruit. nachgezeichnet, Prevost gibt sie der letzteren ähnlich, doch am Stiele stärker abgeflacht. Bivorts Berg. Heimbourg hält in Gestalt ungefähr das Mittel zwischen beiden Formen unseres Holzschnittes, doch ist die Frucht sehr groß, 3¾" breit, fast 3½" hoch abgebildet.

Kelch: nach Hrn. Rodt klein, offen, in weiter, tiefer, hellbraun berosteter Senkung. Wulstige Erhabenheiten ziehen von der Wölbung aus über den Bauch hin und verursachen Ungleichheiten in der Abrundung.

Stiel: kurz, mäßig stark, grün, in einem breiten Grübchen stehend, mit Rost umgeben.

Schale: blaß hellgrün, mit großen braunen Punkten dicht übersäet, darin kleine Rostfiguren, so daß die Frucht in Form und Färbung der Wildling von Motte ähnlich sieht. (Meine Früchte wurden einfach gelb; Form wie Figur links oben. O.)

Fleisch: gelblichweiß, schmelzend, recht süß, gut gewürzt. — Downing und Hogg geben den Geschmack des butterhaft schmelzenden Fleisches gezuckert weinig, sehr gut parfümirt an. Bivort vergleicht den der Berg. Heimbourg als zwischen Rouffelets und Bergamotten das Mittel haltend. (Meine Frucht von Hort. Soc. war **†. O.)

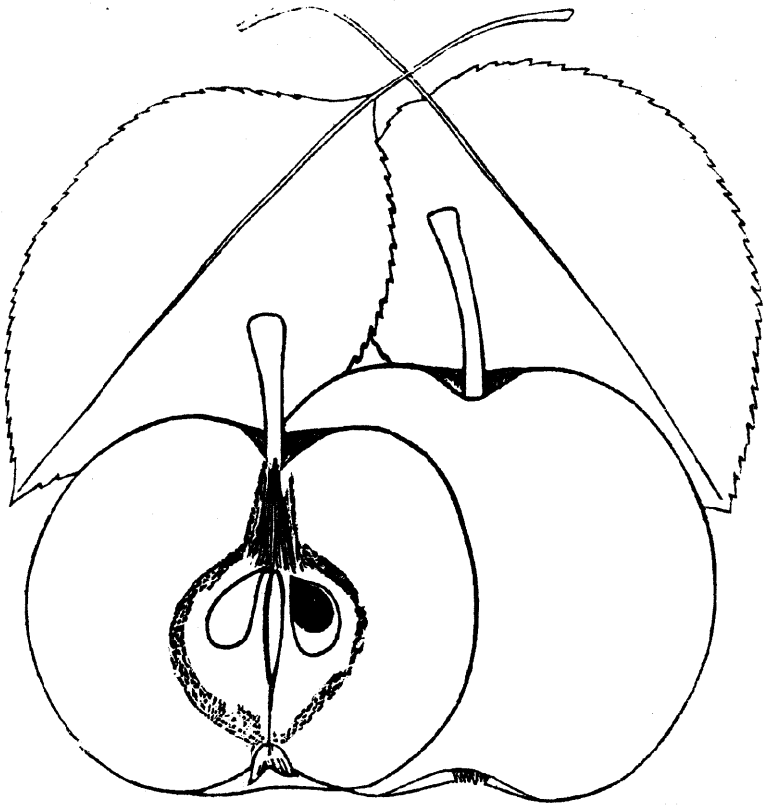
Kernhaus: nach Decaisne mit einigen kleinen Körnchen umgeben, die auch Bivort angibt; Fächer mittelgroß, bisweilen kernlos, die vorhandenen Kerne sind nußbraun, die Achse ist ziemlich hohl.

Reife und Nutzung: Hrn. Rodt's Frucht reifte in Mitte October und er bezeichnete sie ebenfalls als sehr gute Tafelfrucht.

Der Baum wächst nach Decaisne pyramidal und ist sehr fruchtbar, was auch Andere rühmen. Die Sommerzweige seien mittelstark, ziemlich lang, graulich gelbbraun oder olivenfarbig mit länglichen Punkten (dunkelgelbbraun, reichlich grau punktirt, Prevost). Augen konisch, etwas abstehend, oft zwischen zwei kleinen Höckern, auf wenig erhabenen Trägern. Blüthenständige Blätter oval, lang zugespitzt, fast ganzrandig, oberseits glatt, unterseits wollig weißlich; die ausgewachsenen Blätter fast von gleicher Form, elliptisch-oval, zugespitzt oder spitz, gezahnt, flach oder etwas gebogen und rinnenförmig, auf langen Stielen. (Die unserem Holzschnitte beigegebenen Blätter sind von der Mitte des Sommerzweigs aus Jard. fruit. nachgezeichnet.) Wie ich diese Varietät durch Oberdieck von der Hortic. Soc. in London habe, sind die Blätter am Grunde der Sommerzweige eirund, zum Theil etwas herzförmig, zum Theil aber auch, doch im unausgewachsenen Zustande nach dem Stiele zu keilförmig, zu Elliptisch neigend, regelmäßig gesägt, und es scheint dies Decaisne's Zeichnung zu entsprechen.

Ihn.

No. 568. **Bergamotte v. Vesouziere.** Diel I, 3. 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn IV (II) 2.



Bergamotte von Vesouziere. Bivort (Leon Leclerc). *, Oct.

Heimath und Vorkommen: Nach Hrn. Leroy (Dictionaire II. S. 743) wurde die Frucht von Hrn. Leon Leclerc de Laval aufgefunden, als er jagte, auf den Besitzungen einer Madame de Bailly, Eigenthümerin des Schlosses De la Vesouzière, commune de Boucre (Mayenne), und Leon Leclerc verbreitet sie. — Ich hatte dieselbe aus der Sammlung der Herren Gebrüder Simon Louis von der Ausstellung in Erfurt und fand sie zwar noch gut, aber ohne Vorzüge, und sie reift auch jedenfalls früher, als von ihr angegeben wird, so daß sie bei so vielen anderen mit ihr zugleich reifenden besseren Früchten nur allenfalls noch für den Sortensammler Werth hat.

Literatur und Synonyme: Bivorts Album III, S. 125. Die Birne wird beschrieben als klein, rundlich, von Gestalt einer kleinen Bergamotte crassanne, etwa 2¼" breit, 2" hoch, hellgrün, später hellgelb mit grünen Flecken, röthlich gestreift und punktirt und um den Stiel dünn berostet. Stiel dünn, holzig, am Ende verdickt, hellbraun, fast 1¼" lang, in sehr kleiner und enger Höhle. Kelch unregelmäßig, schwarz, offen, in ziemlich tiefer, rundlicher, sehr

weiter Senkung. Fleisch weiß, halbfein, etwas körnig um's Kernhaus, aber recht schmelzend, saftreich, gezuckert und leicht parfümirt. Gute Frucht, von Anfang November bis in den Dezember reifend. — Danach Tougard, Tableau S. 58, de Liron, Table syn. S. 78, Leroy Diction. I. c. Auch Dochnahl S. 82, der sie Vesouziers Bergamotte nennt, und v. Biedenfeld S. 96: la Vesouzière. Downing Ausg. 1869 S. 875. Leroy Diction. loc. citat.

Gestalt und Größe der Frucht aus der Hhrn. Sim. Louis' Sammlung zeigt die kleinere Fig. unseres Holzschnittes, wie die größere Fig. stellt sie Bivort dar; eine 2. Frucht desselben ist ebenso groß, doch stärker plattrund.

Kelch: Kurz- und spitzblättrig, gelbbraun, aufrecht, offen, in weiter tiefer Senkung, umgeben von ungleichen Beulen, die aber wenig fortlaufen, so daß die Abrundung der Frucht ziemlich regelmäßig und gut ist.

Stiel: Mäßig dick, gelbbraun, in tiefer, mit ziemlich starken Beulen besetzter Höhle.

Schale: Citronengelb mit feinen bräunlichen Punkten, fast ohne Rost, auch ohne Röthe.

Fleisch: weiß, fein, sehr saftreich, butterhaft, von angenehmem Zuckergeschmack mit schwachem Gewürz.

Kernhaus: an der mir vorliegenden Frucht nur mit feinen und wenig zahlreichen Körnchen umgeben, die Achse ist voll, die Kammern sind mäßig groß und enthalten meist vollkommene kastanienbraune Kerne mit schwachem Höcker.

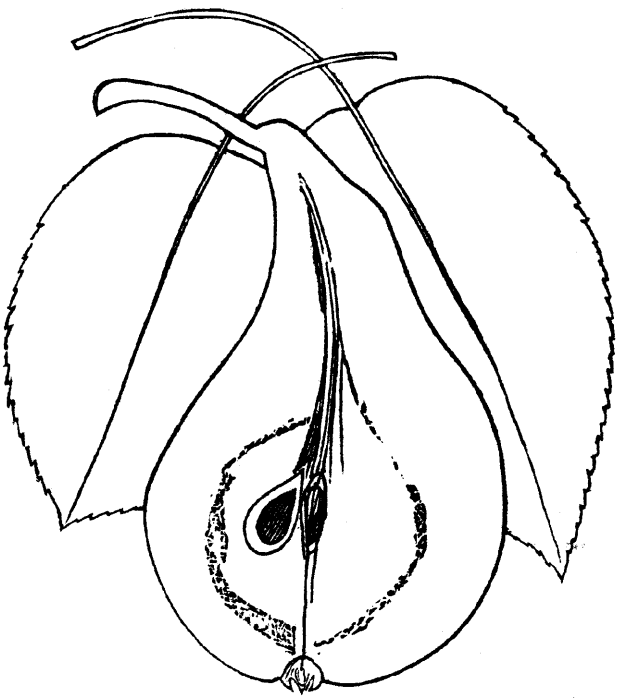
Reife und Nutzung: die Birne reifte nach durchgemachter Ausstellung gegen Ende September und war da schon ziemlich weich, so daß nicht wohl anzunehmen ist, sie werde bei kühlerem Verhalten den November durch bis in den December dauern können. (Reift nach Diction. im Nov., hält oft bis Ende Dec.)

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach Bivort ziemlich wüchsig, von schöner pyramidaler Form mit abstehenden Zweigen, er gedeiht besser auf Wildling als auf Quitte. Die Sommerzweige sind nach ihm lang, dünn, gestreift, etwas gekniet und wollig, violettroth, röthlichgrau punktirt; bei starkem Wuchse sehr gekrümmt und stärker punktirt. Blätter klein, lanzettoval oder spitzoval, theilweise gesägt, hellgrün; Blattstiele 1 bis 1½" lang, dünn, gerinnelt, hellgrün. (Die Blätter des Fruchtholzes sind im Album etwas klein, elliptisch oder breitlanzettförmig, ganzrandig, mit sehr langen Blattstielen abgebildet.) Die Blüthenknospen werden beschrieben als ziemlich groß, oval, stumpfspitz, hellbraun, mit Dunkelbraun schattirt.

Die von den Herren Simon Louis empfangenen Pfropfreiser trieben im ersten Sommer nach der Veredlung ziemlich starke und lange Sommerzweige, welche wegen der in der Mitte des Zweigs abstehenden und mit lanzettförmigen nachgewachsenen Blättchen besetzten Augen etwas gekniet und nach oben schwachwollig, olivengrün, an der Sonnenseite violett braunroth und mit vielen ziemlich starken, schmutziggelben Punkten besetzt sind. Blätter oben am Zweige fast rundlich mit kurzer, scharfer, aufgesetzter Spitze, gesägt gekerbt, hellgrün, flach, auf ¾" langen, etwas gerötheten Stielen überhängend. Besser herabwärts am Zweige werden die Blätter größer und breitelliptisch, am Stiele stark verschmälert, in der vorderen Hälfte am breitesten und am Grunde der Zweige sind sie noch größer, dunkelgrün, glatt und glänzend, stumpfgekerbt gesägt; die größten von 2" Breite und 2½—3" Länge sind eirund, einzelne mit herzförmigem, einzelne auch mit elliptischem Stielansatze; dazwischen gibt es aber kleinere elliptische Blätter von der im Album dargestellten Gestalt, doch sind sie weniger lang gestielt. Es mag sich diese Form der Blätter, wie sie neben der beobachteten eirunden unser Holzschnitt zeigt, wohl erst mit dem Alter der Bäume ausbilden.

Jahn.

No. 569. **Bettina.** Diel I, 3. 2.; Lucas III, 1. a.; Jahn II, 2.



Bettina. Oberdieck (van Mons). ** Oct., 3 Wochen.

Heimath und Vorkommen: Wie Hr. Superint. Oberdieck mittheilt, empfing er die Pfropfreiser von Hrn. Professor van Mons ohne Namen. Er selbst sowohl als Liegel beschrieben dieselbe bereits und loben sie als eine zwar kleine, aber delikate, gar nicht leicht teig werdende Birne und ich fand dies an den aus Hrn. Oberdiecks Reisern erzogenen Früchten bestätigt, wenn ich dieselbe nach ihren Erstlingen, so vielen in neuerer Zeit bekannt gewordenen, sehr guten Früchten gegenüber, auch nicht gerade in den ersten Rang stellen möchte, den ihr auch Liegel einräumte. Oberdiecks unten folgender, ziemlich mit Liegels Schilderung übereinstimmender Beschreibung habe ich außer der von Beiden nicht mitgetheilten Vegetation sonst wenig zuzusetzen.

Literatur und Synonyme: Oberdieck, Anleitung 1852, S. 276. — Liegel, Beschreibung neuer Obstsorten, II. Heft, 1851, S. 59. Nach Letzterem Dochnahl, S. 124, auch von Biedenfeld, S. 139. Synon. sind nicht bekannt.

Gestalt und Größe meiner am besten ausgebildeten Früchte gibt obiger Holzschnitt. Oberdieck beschreibt die Birne als oft dickbauchig

kreiſelförmig, meiſt aber mehr birnförmig, $1^3/_4$" breit und ſtark 2", öfters gegen 3" hoch. Bauch etwas mehr, oft ſtark, nach dem Kelche hin, um dieſen ſanft abgerundet und nur wenig abgeſtumpft, ſo daß ſie noch aufſteht. Nach dem Stiele macht die Frucht ſchöne Einbiegung und oft lange, faſt oder wirklich in den Stiel auslaufende Spitze. — Liegel gibt die Form als kegelförmig, mancher Früchte auch kreiſelförmig an.

Kelch: klein, offen, oft unvollſtändig, die vorhandenen Blätter ſind graubraun, innen rothbraun, er ſteht in flacher oder ſehr ſeichter Senkung, die meiſt eben iſt, doch machen ſich am Bauche oft einige flache Erhabenheiten bemerklich.

Stiel: mäßig ſtark, $^3/_4$—1" lang, gerade oder etwas gekrümmt, holzig, grünbraun, ſteht oben auf der oft ſeitwärts gebogenen Spitze.

Schale: fein, gelblich grün, ſpäter ſchön gelb, ohne Röthe, mit vielen feinen bräunlichen Punkten, die jedoch durch angeſprengten, zimmtfarbigen Roſt überdeckt werden, der ſtellenweiſe, beſonders um den Kelch, auch zuſammenhängend wird.

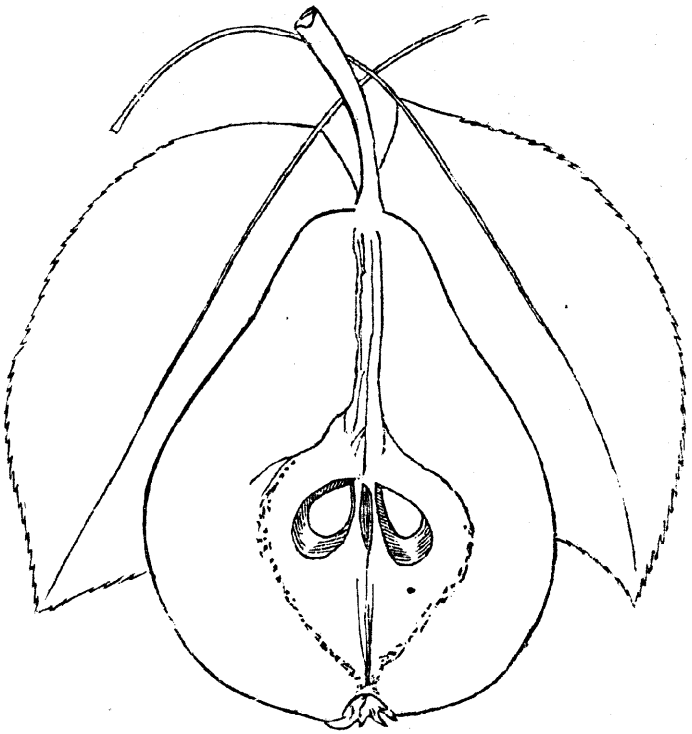
Fleiſch: matt gelblich, ſehr fein, ganz ſchmelzend, von delikatem gezuckerten, gewürzreichen Weingeſchmack. — Liegel bezeichnet den Geſchmack als ſüß aromatiſch, höchſt edel, einer Iſenbart ähnlich. Ich bemerkte mir denſelben als gewürzhaften recht angenehmen Zuckergeſchmack. Das zwar butterhafte oder ſchmelzende Fleiſch kam mir etwas ſchleimig oder ſchmeerartig vor. (Iſt da zu ſpät gegeſſen geweſen. O.)

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, voll- oder ſchwach hohlachſig, Kammern mäßig groß mit vollkommenen ſchwarzbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift im Octbr., hält ſich drei Wochen und wird dann langſam teig; die rechte Brechezeit iſt gegen den 20. Septbr., in warmen Jahren 8 Tage früher.

Eigenſchaften des Baumes: Der Wuchs deſſelben iſt, wie Oberdieck bemerkt, gemäßigt und er iſt deshalb zur Pyramidform geeignet, in welcher ich den geſund wachſenden Baum auch mit leichter Mühe erzogen habe, der Fruchtbarkeit verſpricht. Seine Sommerzweige ſind lang und ſchlank, wenig gekrümmt, nach oben hin ſchwach mollig, von Farbe olivengrün, an der S.S. braunroth, fein weißlich punktirt. Augen klein, ſpitz, ſchwarzbraun, etwas abſtehend neben 2 kleinen braunen Schuppen auf wenig erhabenen Trägern. Afterblätter fein linienförmig, fehlen meiſt, alsbald abfallend. Blätter klein eirund, kurz zugeſpitzt, die an der Spitze des Zweigs mehr langoval, auslaufend ſpitz, gekerbt geſägt, glatt, etwas ſchiffförmig und ſchwach ſichelförmig, auf $^3/_4$" langen ſchwachgerötheten aufgerichteten Stielen. Blätter des Tragholzes größer und dunkeler grün, eirund oder länglich eirund wegen der mehr oder weniger lang auslaufenden Spitze, oft etwas herzförmig, $1^1/_4$—$1^1/_2$" breit und 2—$2^1/_2$" lang, undeutlich u. ſeicht ſtumpf gekerbt geſägt oder nur gerändelt, ſchwach rinnenförmig, zum Theil aber ſtark ſichelförmig, glatt und glänzend, fein geadert, nur die Mittelrippe iſt ziemlich ſichtbar und wie der ziemlich ſtarke 1—2" lange aufgerichtete Stiel, an welchem das Blatt meiſt im rechten Winkel abwärts hängt, hell gelblichgrün gefärbt. — Blüthenknospen mittelgroß, lang kegelförmig, faſt ſtechend ſpitz, dunkelbraun, glatt. Jahn.

No. 570. **Amand Bivort.** Diel I, 3. b.; Luc. III, 1. b.; Jahn IV (II), 2.



Amand Bivort. Bivort. **† Oct., ein paar Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht ist neuerdings in den Gärten der Société van Mons erzogen und von Bivort, von dem ich das Reis erhielt, nach einem Bruder des Hrn. Bivort benannt. Sie ist schätzbar, indeß kommt sie doch mehreren um dieselbe Zeit reifenden, schon länger bekannten Sorten an Güte des Geschmacks nicht völlig gleich, und ist insofern, wenn sich nicht noch sonstige Vorzüge finden, immerhin entbehrlich. Vorerst ist sie der Beachtung der Pomologen weiter zu empfehlen. Der Baum macht schöne Pyramiden.

Literatur und Synonyme: Leroy, Diction. I, S. 106, 1. Qualität. Pomone Tournaisienne führt sie nur S. 18 mit auf als 1. Qualität, Oct. reifend.

Gestalt: birnförmig; gute Früchte vom Hochstamm sind in meinem Boden $2^1/_2$" breit und fast 3" hoch. In für Birnen günstigerem Boden werden sie selbst hochstämmig noch merklich größer werden. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich eiförmig zurundet. Nach

dem Stiele macht sie schlanke Einbiegungen und eine schöne, nur etwas abgestumpfte Kegelspitze.

Kelch: offen, hartschalig, theils kurzgespitzt und schräg in die Höhe stehend, theils haben die Segmente längere, einzeln ziemlich lange, dünne Spitzen, die dann ziemlich oder dicht aufliegen. Der Kelch sitzt oben auf, mit schönen feinen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben, die man aber über die Frucht nicht hinlaufen sieht, deren Bauch schön eben ist.

Stiel: stark, holzig, an seiner Basis oft etwas fleischig, nur sanft gekrümmt und nur wenig oder gar nicht zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt oder in unbedeutender Vertiefung.

Schale: glatt, glänzend, vom Baume schön hellgrasgrün, in der Reife gelblich grün oder grünlich gelb. Stark besonnte sind auf der Sonnenseite braunroth, nur selten stärker braunroth angelaufen. Punkte zahlreich, doch fein, in der Grundfarbe häufig fein grün umringelt, in der Röthe wenig bemerklich. Rostanflüge sind mäßig häufig und bilden um den Kelch einen nicht weit verbreiteten Ueberzug. Geruch gewürzt, ziemlich merklich.

Fleisch: gelblich, fast etwas grünlich gelb, fein, um's Kernhaus auch in meinem Boden nur wenig körnig, doch überhaupt beim Genusse etwas fein körnig, saftreich, schmelzend; von sehr angenehmem, gewürzreichen (fast etwas kalmusartig gewürzten), weinartigen Zuckergeschmacke.

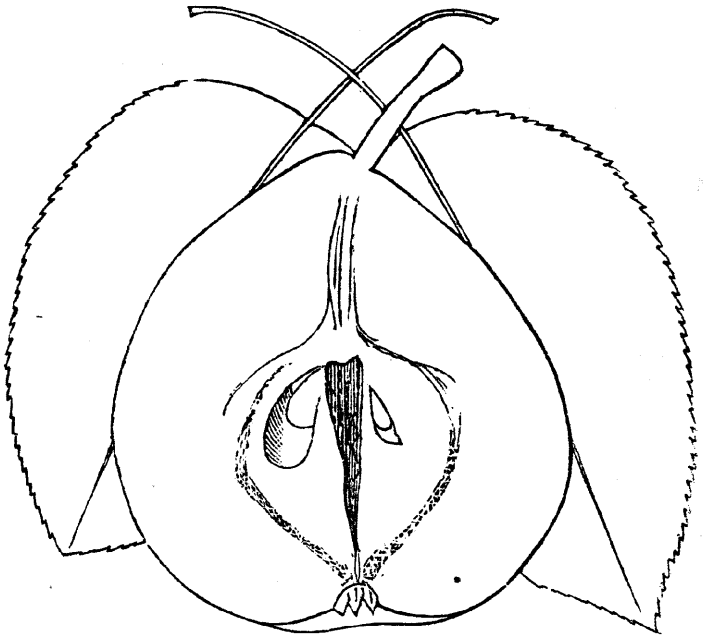
Das Kernhaus ist geschlossen oder hat nur unbedeutende hohle Achse, die geräumigen Kammern enthalten schwarze, breiteiförmige Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigte in dem späten naßkalten Jahre 1864 gegen Ende Octb. und wurde Mitte Octb. recht gebrochen. Die gewöhnliche Reifzeit wird darnach Mitte Oct. sein. Die Cataloge von Leroy und Baltet setzen die Reife in Octb., Papeleu in November.

Der Baum wächst stark, und ist ein Probezweig auf einem alten Stamme der Runden Mundhetzbirn so stark gewachsen, daß er 3" im Durchmesser dick und 8' hoch geworden ist, wobei er ziemlich pyramidal sich entwickelt und äußerst reich verzweigt hat, auch erst in dieser Größe anfing zu tragen. Sommertriebe ziemlich lang, wenig gekniet, nach oben nicht stark abnehmend, olivenfarbig, braun überlaufen, zahlreich, aber recht fein punktirt. Blatt mittelgroß, unten am Zweige lang und spitz eiförmig, weiter hinauf meist breitlanzettlich oder etwas eilanzettlich, deutlich und ziemlich scharf gezahnt. Afterblätter fein, kurz, fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen lanzettlich oder breitlanzettlich, seicht gezahnt. Augen etwas breit, stumpfspitz, nur etwas abstehend, oft fast anliegend, sitzen auf mäßig vorstehenden, ungerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 571. Vergoldete weiße Butterbirne. Diel I, 2. b.; Lucas IV, 1. b.; Jahn II, 2.



Vergoldete weiße Butterbirne. Christ. *†† Oct., 14_X.

Heimath und Vorkommen: Ist eine schätzbare, durch Christ bekannt gewordene Tafelbirn, welcher sagt, daß sie aus Holland gekommen sei. Außer bei Christ findet man sie noch in Dittrich's Handbuche, von dem ich das Reis erhielt. Ich habe vermuthet, daß unter dem Namen etwa doch die Beurré blanc vorkommen werde, oder die Graue Dechantsbirn, für welche letztere auch Urbanek die obige hielt, wie man denn auch in Dochnahls Führer den obigen Namen als Synonym der Grauen Dechantsbirn findet. Früchte indeß, die ich 1864 erhielt, und am meisten die verschiedene Form des Blattes überzeugten mich, daß hier doch eine eigene Sorte vorliegt, die im Aeußeren der Beurré blanc am ähnlichsten ist, aber den merklich zimmtartigen Geschmack der Grauen Dechantsbirn hat, was auch Dittrich, von Christ abweichend, schon bemerkt. Dittrich vermuthet, daß sie ein Sämling der Beurré blanc sein möge, doch könnte sie vielleicht noch eher ein Sämling der Grauen Dechantsbirn sein. Sie unterscheidet sich, wie schon Christ angibt, in der Frucht von der Beurré blanc dadurch, daß sie am Stiele weniger abgestumpft ist, noch mehr aber durch das nicht elliptische, sondern eiförmige oder langeiförmige Blatt. Sie hat die Vorzüge der

Beurré blanc, aber auch wohl ihre Fehler, und sprangen 1864 (Jahr naßkalt) die meisten Früchte auf. Sehr verdient sie es aber, der Vergessenheit, der sie schon nahe war, entrissen zu werden.

Literatur und Synonyme: Christ, H.-W.-B. S. 163, Vollst. Pomol. (1809) S. 411, Nr. 20 unter obigem Namen. Dittrich I, S. 648.

Gestalt: Sie hat die Form und auch die Größe einer Weißen Herbst-Butterbirn, nimmt aber nach dem Stiele stärker ab. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den sie sich zurundet und noch ziemlich stark abstumpft. Nach dem Stiele nimmt sie ohne Einbiegungen ab, und ist wenig oder gar nicht abgestumpft. Gute Früchte sind 2½" breit und etwa eben so hoch.

Kelch: hartschalig, kurz gespitzt, steht in die Höhe oder neigt, wenn einzelne Ausschnitte etwas länger sind, zum Aufliegen, und sitzt in etwas tiefer Senkung, mit einigen Falten und flachen Beulen umgeben, die man auch häufig flach und breit bis zum Bauche verfolgen kann.

Stiel: holzig, ⅔—1" lang, sitzt wie eingesteckt, oder in unbedeutender Höhle, mit einigen feinen Beulen umgeben.

Schale: fein, ziemlich glänzend, soweit sie rostfrei ist, vom Baume mattgrün, in der Reife schönes hohes Gelb. Röthe ist nach Christ's und Dittrich's Angaben nicht vorhanden, sondern die Sonnenseite wird nur goldartiger. Die Früchte indeß, welche ich 1864 erntete, hatten eine ziemlich lebhaft geröthete, gelblich carmosinrothe Sonnenseite, und hat ja auch die Beurré blanc oft wenig oder keine Röthe, oft etwas stärkere Röthe, und habe ich Frucht von dieser aus Lübeck gesehen, bei denen die ganze Sonnenseite brillant roth verwaschen war. Punkte zerstreut, fallen wenig ins Auge, machen sich aber oft durch sie umgebende, feine und größere grüne Flecke bemerklich. Feiner zimmtartiger Rost ist meistens häufig und überzieht größere Stellen der Frucht, vielleicht oft die ganze Schale, wo man sie denn mit der Grauen Dechantsbirn verwechselt hat. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist schwach gelblich weiß, fein, um das Kernhaus selbst in meinem Boden nur wenig körnig, saftreich, schmelzend, von delikatem, zimmtartig gewürzten, durch etwas süße, weinartige Beimischung gehobenen Geschmacke, noch etwas delikater, als bei der Grauen Dechantsbirne.

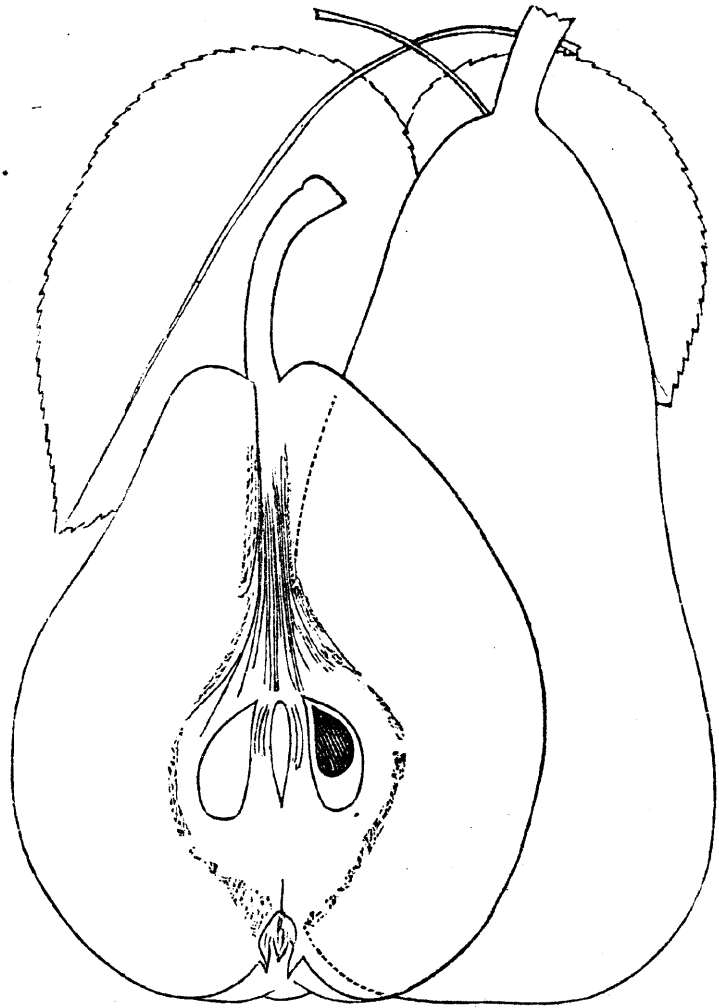
Das Kernhaus hat starke hohle Achse, die ziemlich langen und geräumigen Kammern enthalten ziemlich kleine, spitz eiförmige, schwarzbraune Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Zeitigt im October, gleichzeitig mit der Beurré blanc und Grauen Dechantsbirn und muß, wie diese, nicht zu lange am Baume sitzen, wenn sie schmelzend werden soll.

Der Baum, von dem ich eine Pyramide habe, wächst gut, ist bisher nicht so leicht grindig, als der der Beurré blanc, und geht ziemlich schön pyramidal in die Höhe. Die Sommertriebe sind lang, nach oben etwas abnehmend, nur etwas gekniet, ledergelb, matt und zerstreut punktirt. Blatt fast flach, glänzend, wechselt in Form zwischen elliptisch, eiförmig und langeiförmig und ist seicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen eiförmig oder langeiförmig, fein und seicht gezahnt. Augen klein, stumpfspitz, nur wenig abstehend, sitzen, soweit sie nicht als Blätteraugen auf einer Art Wulste am Zweige sitzen, die dann stark abstehen, auf flachen wenig gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 572. **Präsident Parigot.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn II, 2.



Präsident Parigot. de Liron d'Airoles (Nouhes). ** Oct.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde erzogen von Hrn. Eugen von Nouhes, einem eifrigen Pomologen und Baumzüchter, auf seinem Gute Cacaudiere bei Pouzauges in der Vendée; der junge Baum trug zum erstenmale 1847 (nach Leroy 1852) und die Frucht wurde nach Hrn. Parigot zu Poitiers benannt. — Ich hatte dieselbe von den Hrn. Gebr. Simon Louis bei der Ausstellung in Erfurt 1865 und bekam von denselben im darauf folgenden Jahre auch Zweige, nach

welchen ich einigermaßen die Vegetation schildern kann. Wie mir die Hrn. Gebr. Sim. Louis mittheilten, bekamen sie die Sorte von Hrn. Andr. Leroy in Angers; die Frucht hat sich bei ihnen zwar anders gebaut, als ihr Beschreiber de Liron d'Airoles ihre Figur angibt, indessen weiß man, daß die Formen oft wechseln, und da dieselbe mit de Liron's weiteren Angaben stimmt, so zweifele ich nicht an ihrer Richtigkeit und will sie als eine schöne und gute Frucht zur Anpflanzung empfehlen.

Literatur und Synonyme: de Liron d'Airol. Descript., 2. Aufl. von 1855, S. 51, Tab. 14, Fig. 8. — Dessen Liste synom., S. 90. Er beschreibt die Frucht als 4½" hoch, an 2¾" dick, Stiel stark, am Ansatze gerundet, ¾" lang (hat ihn gut 1" lang gezeichnet), etwas krumm, dunkelbraun, in seichter Höhle. Kelch offen, fast obenauf oder auch eingedrückt, mit sehr kurzen, röthlichbraunen Blättern. Schale rauh, goldgelb, fast völlig mit Rost überzogen, der sich in der Reife, 2. Hälfte des October, aufhellt. Fleisch gelblich, halbfein, butterhaft, saftvoll und gut gezuckert. (Ein prächtiges Muster der Frucht habe er mit anderen neuen Birnen zur allgemeinen Gartenbau-Ausstellung 1855 gesendet.) — Leroy, Diction. II, S. 548.

Gestalt und Größe der Frucht von Sim. Louis gibt obige kürzere Figur; in der daneben dargestellten pyramidalen Form zeichnete sie de Liron, ohne Bemerkung, daß sie auch andere Gestalt annimmt, aber ebenso länglich sah ich sie auch in Namur und gibt sie auch Leroy im Diction.

Kelch: hart- und dickblättrig, Blätter spitz, graubraun, aufrecht stehend, halboffen in enger, ziemlich tiefer, mit Beulen besetzter Senkung. Diese Beulen erheben sich auch noch ungleich über die Wölbung und den Bauch hin und machen die Frucht ungleich in der Abrundung.

Stiel: dick und stark, am Grunde fleischig, grünbraun, steht in kleiner Höhle wie eingedrückt, mit Beulchen umgeben.

Schale: hellgrün, stellenweise citronengelb, an der S.S. mit fleckenartiger, gelblicher Röthe, mit Roststreifen, Rostflecken und Punkten, um Kelch und Stiel auch dünn gelblich berostet.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, schmelzend, saftreich, recht angenehm süß mit ziemlich viel Gewürz, und zwar war die Frucht noch so wohlschmeckend, obgleich sie auf einer Hälfte schon erweicht war.

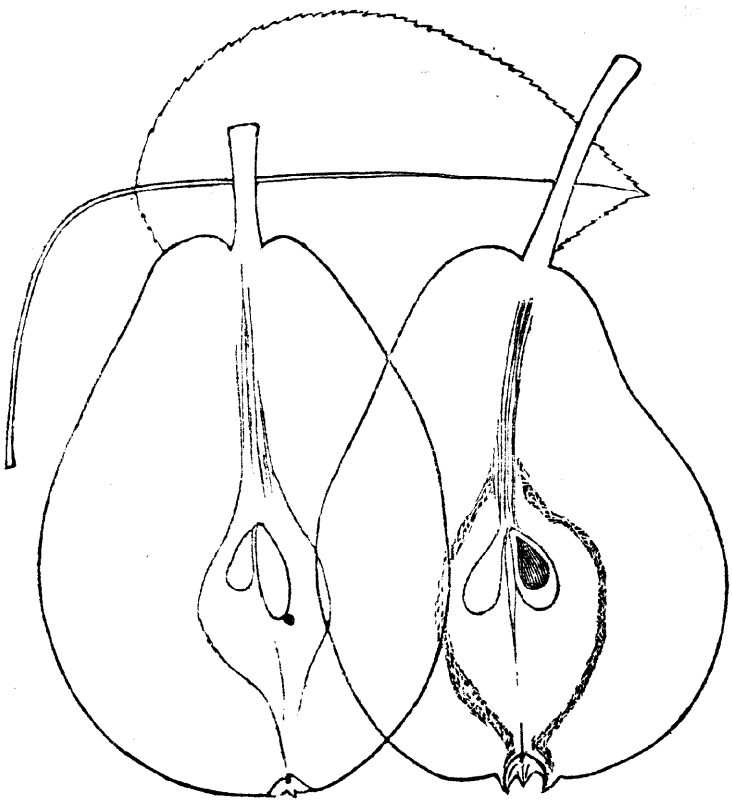
Kernhaus: nur mit wenigen nicht starken Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern ziemlich groß mit großen, kastanienbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht hielt sich in dem warmen Sommer 1865 nach bestandener Ausstellung nur bis Ende Septbr., unter gewöhnlichen Verhältnissen wird wohl ihre Reife später, und wie de Liron und Leroy angeben, in 2. Hälfte des October sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe ist nach de Liron mittelwüchsig, auf Quitte schöne Pyramiden bildend, doch kann er vorerst über sein weiteres Verhalten nichts mittheilen. — Die Sommerzweige, welche die von den Herren Simon Louis mir gesendeten Pfropfreiser im ersten Sommer bis September trieben, sind ziemlich stark und lang, gerade, olivengrün, mit grauen Stellen, besonders nach der Spitze des Zweigs hin, die auch schwach mollig ist und deren Endknospen mit gelblicher Wolle überdeckt sind, unterhalb sind die Zweige weißlich punktirt. Blätter in der Mitte des Zweigs länglich oval oder eirund, glatt; die oberen Blätter mehr länglich elliptisch, stark sichelförmig und etwas rinnenförmig, hellgrün mit röthlicher Mittelrippe, unterseits schwach mollig. Die Blätter an der Basis des Zweigs sind größer und dunkeler grün, eirund mit auslaufender, oft nur kurzer Spitze, wie die mittleren und oberen Blätter regelmäßig fein, etwas stumpfgesägt, glatt, ziemlich glänzend, fein geadert und stehen flach oder etwas rinnenförmig geradeaus an den aufgerichteten ¾—1¼" langen dünnen hellgrünen Stielen.

Jahn.

No. 573. **Sageret's Felix-Birne.** Diel II, 3. 2.; Lucas III, 2. b.; Jahn II, 2.



Sageret's Felix Birne. Poire Felix (Sageret). * October.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne ging mir vor etwa 36 Jahren von Hrn. Sageret in Paris zu, der sich bekanntlich, wie Hr. Prof. v. Mons, mehrfach um die Erziehung neuer Früchte aus Samen bemüht hat. Wie er mir schrieb, hat er auch diese Frucht neu erzogen.

Literatur und Synonyme: Dieselbe scheint bis jetzt nicht beschrieben zu sein und ebenso wenig ist mir die Frucht unter einem andern Namen bekannt geworden. *)

*) Leroy im Dictionaire hat I, S. 258, eine Bergamotte Sageret mit dem Synonym Poire Sageret (Poiteau, Revue horticole 1838, S. 211 u. 212), aber nicht dem von Poire Felix (Sageret), die vielleicht dieselbe als obige sein möchte, ähnlich beschrieben, in erster Figur bergamottförmig, in zweiter mit höherer Spitze, etwas ähnlich der Figur links oben, dargestellt wird, aber mit Reife von Anf. Nov. bis Mitte Januar. Ueber deren Ursprung schwanken die Ueberlieferungen darin, daß Hr. Sageret in Paris sie erzogen, oder nur in Gatinais aufgefunden habe. Nach der ersten Version hätte sie gegen 1830 zuerst getragen. D.

Gestalt: ist oval oder birnförmig und die Frucht mittelgroß, 2" breit und um 1/2" höher, die Form stets etwas verschoben. Der Bauch sitzt 2/3 der Fruchtlänge nach dem Kelch hin, wo sich die Frucht etwas schief abrundet und selten noch aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie keine oder nur auf einer Seite eine Einbiegung und verläuft sich in eine stumpfe Kegelspitze.

Kelch: hartschalig oder kurz und spitzblättrig, weit offen, in einer ganz seichten, meistens ebenen Einsenkung.

Stiel: 3/4—1 1/2" lang, verschieden stark, braun, stellenweise bisweilen angeschwollen, und sitzt zwischen Beulchen in wenig tiefer Höhle.

Schale: mattgrün, in der Zeitigung hellgelb mit grünlichen Stellen und mit feinen undeutlichen Punkten. Nur bei ganz freihängenden Früchten bemerkt man öfters an deren Sonnenseite eine streifenartige Röthe, doch findet sich hier und da ein Rostfleckchen und einzelne Früchte sind um den Kelch gelbbraun berostet.

Fleisch: weiß oder gelblich weiß, fein oder halbfein, ziemlich saftreich, halbschmelzend oder rauschend, von einem angenehmen, säuerlich süßen, gut etwas kalmusartig gewürzten Geschmack.

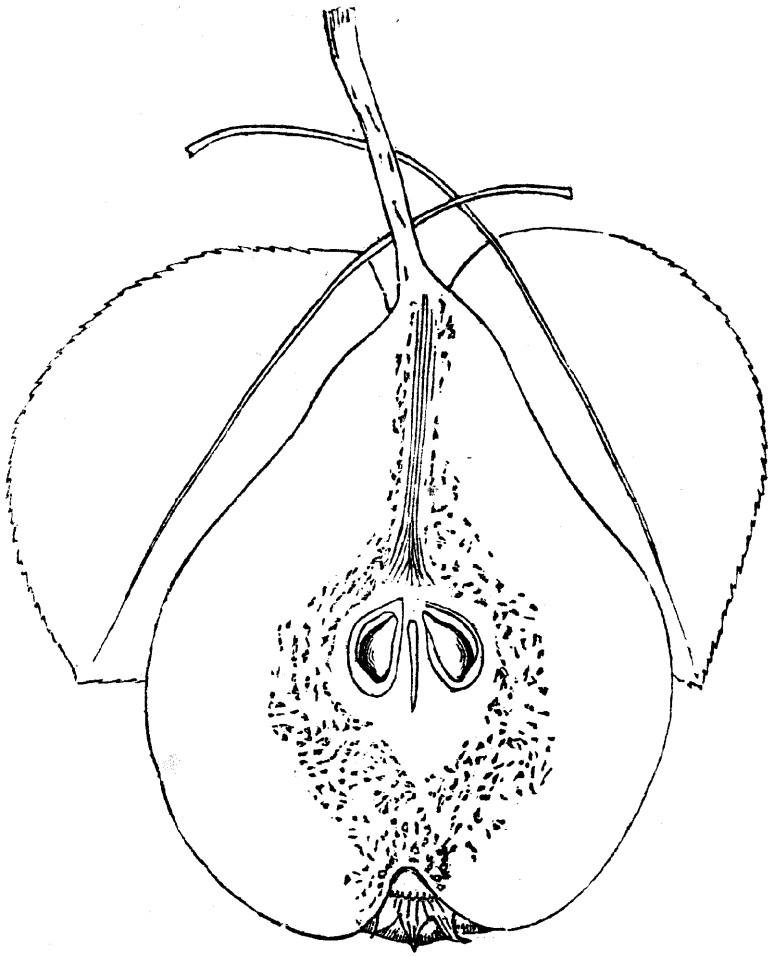
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet. Achse voll, Kammern klein, der Achse genähert mit wenigen, aber vollkommenen, tief schwarzen, länglichen, scharfgespitzten, mit Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift Mitte October und hält sich 14 Tage hindurch in voller Güte.

Der Baum belaubt sich licht, macht sperrige Aeste und gleicht in seinem ganzen Habitus einem Wildling. Er ist sehr fruchtbar. Die Sommerzweige sind mäßig stark und lang, ziemlich gekniet, an der Spitze verdickt, aber glatt, haselnußfarben, an der S.S. schwach bräunlich, nach oben graubraun, zahlreich gelblichweiß punktirt. Augen abstehend, klein, kegelförmig, spitz, fast stechend. — Blätter an der Spitze des Zweigs etwas klein, elliptisch, kurz und stumpfspitz, in der vorderen Hälfte am breitesten, glatt, unregelmäßig und seicht gesägt, besser herabwärts sind sie mehr länglich und unten am Zweige, wie die am Fruchtholze, größer und breiter, 1 1/2—2" breit, 2—2 3/4" lang, eirund, zum Theil mit kleinem elliptischen Stielansatze (nicht herzförmig), mehr oder weniger lang auslaufend spitz, die längstgestielten sind auch am längsten spitz und elliptisch, am Stiele deutlich keilförmig. Die Blätter am Grunde der Sommerzweige sind grob-, etwas bogenförmig gesägt, die am Fruchtholze meist fein und seicht gesägt, in der Nähe des Stiels fast ganzrandig, glatt, dunkelgrün, stark glänzend, feingeadert, nur die wie der Stiel hell gelbgrüne Mittelrippe ist sehr sichtbar. Stiele mäßig dünn, 1 1/4—1 3/4, einzelne fast 2" lang. — Blüthenknospen mittelgroß, langkegelförmig, mäßig spitz, hellbraun, mit Dunkelbraun schattirt, glatt.

Schmidt.

No. 574. **Dilly's Butterbirn.** Diel I, 3. 2.; Luc. IV, 1. s.; Jahn V (II) 2.



Dilly's (vulgo **Delannoy's**) **Butterbirn.** Bivort. **, Oct.

Heimath und Vorkommen: Als Erzieher der Frucht hatte sich ausgegeben der Baumschulenbesitzer Delannoy in Wez bei Tournay und wurde die Frucht 1854 von der Societät zu Tournay Beurré Delannois genannt und mit einem Preise beehrt. Als Beurré Delannois ist sie schon weit verbreitet und so in bisherigen Schriften aufgeführt. Herr Dumortur indeß führt sie in der Pomone Tournaissienne, S. 79, als Beurre Dilly auf und sagt, daß man den Betrug des Herrn Delannoy entdeckt und ihn deshalb von der Liste der Mitglieder der Societät gestrichen habe. Die Frucht müsse Beurré Dilly genannt werden; Herr N. Dilly, Hufschmid zu Jalais bei Tournay habe sie gegen 1848 erzogen. Herr Dumortur lobt die Frucht sehr, so auch Bivort. — Eine Beurré de Launay, die ich von der Ausstellung in Erfurt aus dem Sortimente der Herren Gebrüder

Simon Louis in Metz hatte, stimmt mit Bivort's Beschreibung der hier besprochenen Beurré Delannoy so gut, daß ich nicht im Zweifel bin, letztere unter diesem verstümmelten Namen vor mir gehabt zu haben und ich gebe von derselben obige Figur und nachfolgende Schilderung, indem ich Bivorts Beschreibung vorausschicke. Die Frucht ist allerdings sehr gut und ihre recht fleißige Pflanzung bei uns ist sehr zu wünschen.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. belge V, 75. Bivort beschreibt sie in denselben als groß oder sehr groß, oval, bauchig, beulig, hellgrau, an der Sonnenseite leicht geröthet, grau punktirt und um den Stiel gelbbraun berostet, in der Reife nur wenig gelblicher. Stiel 3/4—1" lang, dünn, holzig, gekrümmt, braun, schwach vertieft. Kelch kronenartig, grünblättrig, in mäßig weiter, mit Beulen besetzter Senkung. Fleisch gelblich weiß, halbfein, sehr schmelzend, sehr saftreich, gezuckert und sehr angenehm parfümirt. Ende October, angeblich nach manchen Verzeichnissen bis Januar und Februar haltbar. Verger Herbstfr. Nr. 34. — Soc. v. Mons stellt sie in ihren Publ., Tome I, pag. 137 in erste Reihe, schreibt Beurré Delannoy, im Register aber Beurré de Lannoy; aus letzter Schreibart kann leicht Beurré de Launay entstanden sein. — De Liron, Descript. II, S. 24, nur nach den Annal. — Die Beurré de Launay bezeichnen Gebr. Simon Louis im Verzeichnisse von 1862/63 als mittelgroß, schmelzend, gut, Januar; de Liron, Table syn., S. 10, als groß, schmelzend, 1. Rangs, Oct., neue Varietät. Downing 1869 B. Delannay; Synon. B. de Launay.

Gestalt und Größe der mir vorgelegenen Beurré de Launay gibt obige Figur. In den Annal. ist die Beurré Delannoy von gleicher Form, aber nicht mit in den Stiel auslaufender, sondern mit dicker, ziemlich stark abgestumpfter Spitze, gut 3" breit, 3 3/4" hoch abgebildet.

Kelch: groß und offen, Blätter breit und ziemlich lang, graubraun, am Grunde grüngelb, aufrechtstehend, in weiter, mäßig tiefer, mit Beulen oder Falten besetzter Senkung. Diese Beulen laufen auch ziemlich regelmäßig über die Wölbung und den Bauch hin fort und machen die Frucht verloren 5kantig.

Stiel: verhältnißmäßig dünn, nach der Birne zu grün, sonst braun, steht obenauf ziemlich ohne Absatz, indem kleine Fleischfalten in ihn auslaufen.

Schale: grünlich citronengelb oder citronengelb, aber durch viele feine grünliche oder bräunliche Punkte gräulich schimmernd, mit einzelnen Roststreifchen und Flecken, um Kelch und Stiel auch zusammenhängender, doch immer nur dünn berostet.

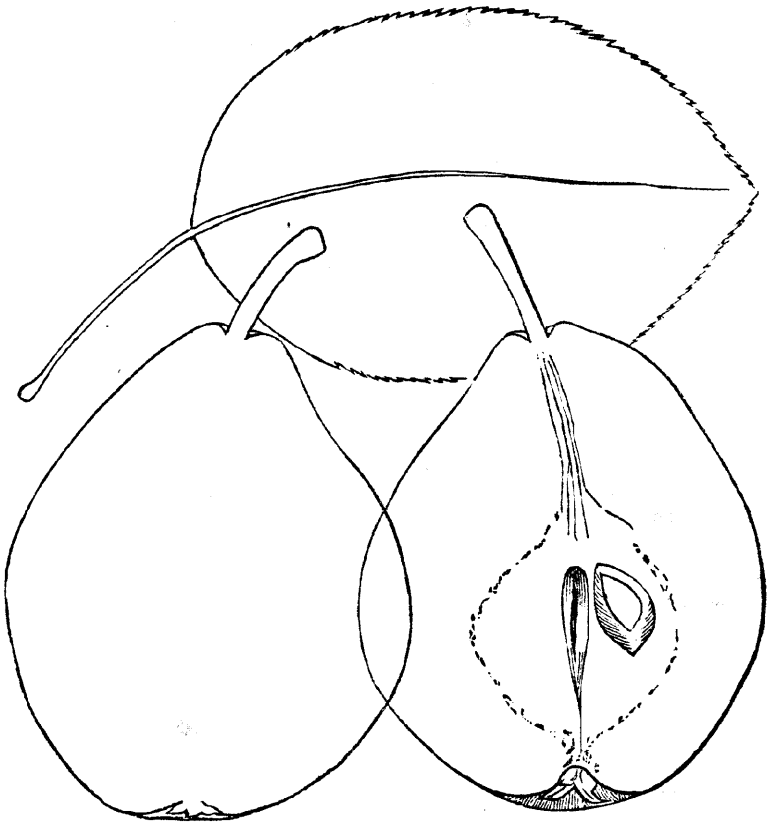
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von gewürzreichem, weinigem Zuckergeschmack, sehr wohlschmeckend.

Kernhaus: hat volle Achse, mäßig große Kammern mit braunen, mit Höcker versehenen Kernen; in seinem Umkreise finden sich nur wenige feine Körnchen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte bald nach ihrem Empfang aus Erfurt zu Ende des September. Der Sommer war jedoch sehr warm und die Wärme im Ausstellungslokale mochte auf sie gewirkt haben, weßhalb ihre gewöhnliche Reifzeit einige Wochen später von Mitte bis Ende October anzunehmen sein wird.

Der Baum wird von Bivort als sehr kräftig wachsend, ziemlich fruchtbar bezeichnet. Sommerzweige sind nach ihm dick, lang, gerade oder leicht gebogen, glatt, an der Spitze verdickt und an derselben meist mit einer Blüthenknospe besetzt, graubraun, an der Sonnenseite violett, stark punktirt. Blätter groß, rundlichoval, spitz, nach dem Stiele spitzer als nach vorne, flach oder schwach schiffförmig, regelmäßig seichtgesägt. Blattstiele dünn oder auch dick, gelbgrün, tief gerinnelt, 3/4—1 1/2" lang. Blüthenknospen klein, oval, spitz, dunkelbraun, mit viel Aschgrau schattirt. — Ich finde diese Vegetationsangaben meist an meinen aus Reisern von der Soc. von Mons erzogenen jungen Bäumen bestätigt und die Blätter an den Sommerzweigen breitelliptisch; die größte Breite liegt bei vielen Blättern, wegen der starken Zuspitzung derselben nach dem Stiele zu, oft in ihrer vorderen Hälfte. An einzelnen sich ausgebildet habenden Fruchtknospen sind jedoch mehrere der vollkommensten Blätter eirund (am Stiele abgerundet) mit auslaufender sichelförmig nach unten gebogener Spitze und es kann hiernach die Haupt-Blattform älterer Bäume eirund sein. Jahn.

No. 575. **Thouin's Butterbirn.** Diel I, 3. b.; Lucas III, 1. a.; Jahn IV, b.



Thouin's Butterbirn. Fast **† Ende Oct., ein paar Wochen.

Heimath und Vorkommen: Die im Illustrirten Handbuche II, S. 281 dargestellte Thouin, die man künftig lieber Thouin's Bergamotte nennen muß, ist diejenige, welche auch ich als Bergamotte Thouin von Herrn Geheime-Rath v. Flotow, weiter von Baumann herstammend, erhielt, sich ganz außerordentlich fruchtbar zeigte, aber nur die auch im Handbuche ihr beigelegte Güte hatte. Sie ging mir leider beim Umzuge ein. Sie stimmte mit Diels Beschreibung der Thouin A. B. II. S. 176, und da diese als Bergamotte Thouin von v. Mons an Diel kam, dürfte diese Frucht die von Herrn v. Mons erzogene Thouin im Catalog Série I, Supplément Nr. 5 sein. Von Hrn. Lieutenant Donauer bekam ich, weiter aus Paris bezogen, eine Thouin, die der obigen Frucht ähnlicher war, indeß anscheinend doch nicht völlig

dieſelbe iſt. Die oben dargeſtellte Frucht erhielt ich nur von Herrn Profeſſor Decaisne als Poire Thouin. Sie hat etwas mehr Aehnlichkeit mit der Winter-Nelis als die im Handbuche II. S. 281 dargeſtellte Thouin, ſo daß nicht gehörig Kundige ſie mit der Winter-Nelis verwechſeln konnten, wie mehrmals geſchehen iſt. Die obige Frucht iſt gut und tragbar, eine eigentliche Bereicherung der Pomologie indeß iſt ſie nicht. Sie wird zum Unterſchiede am beſten Thouin's Butterbirn genannt.

Literatur und Synonyme: v. Mons Catalog Serie I. Supplement Nr. 5. Thouin iſt, wie ſchon gedacht, die von v. Mons erzogene Thouin wohl wahrſcheinlich nicht, da ſie von v. Mons an Diel als Bergamotte Thouin kam. Thouin iſt ein bei den Botanikern berühmter Name und war Director des Jardin des plantes zu Paris. Ihm zu Ehren iſt auch die obige Frucht, wahrſcheinlich aber nur durch Verwechslung mit der v. Mons'ſchen Bergamotte Thouin, benannt. In einigen Obſtverzeichniſſen kommt eine Beurré Thouin vor, die als Synonym „Winter-Nelis" hat; es iſt aber da die Winter-Nelis wohl nur wieder aus Unkenntniß für die Thouin gehalten worden, wie bei Winter-Nelis auch irrig das Synonym Fondante de Malines ſtatt Bonne de Malines vorkommt. Decaisne hat Livraison 7 unſere obige Frucht als Poire Thouin beſchrieben.

Geſtalt: neigt zur umgekehrten Eiform, auch etwas zur Kreiſelform. Gute Früchte haben die oben dargeſtellte Größe. Der Bauch ſitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht eiförmig ſich zurundet und nur wenig abſtumpft, ſo daß ſie meiſtens noch gut ſtehen kann. Bei einzelnen ſitzt der Bauch faſt in der Mitte. Nach dem Stiele nimmt ſie ohne Einbiegung oder mit Einbiegung auf nur einer Seite allmählig ab und iſt etwas abgeſtumpft.

Kelch: offen, mit harten, rinnenförmigen Ausſchnitten liegt ziemlich auf und ſitzt in enger flacher Senkung, aus der einzelne ſehr flache Erhabenheiten über die Frucht ſich hinziehen und die Form etwas verſchieben, die häufig gefällig gerundet iſt.

Stiel: holzig, 3/4" lang, wenig gekrümmt, doch meiſtens durch einen Wulſt mehr oder weniger, oft ziemlich ſtark zur Seite gebogen, ſitzt zwiſchen kleinen Beulen in enger, flacher Höhle.

Schale: ziemlich ſtark, nicht glänzend, vom Baume etwas matt hellgrün, in der Reife grüngelb oder gelb, Röthe fehlt. Roſtanflüge und Figuren ſind häufig. Punkte fein, zahlreich. Geruch iſt ſchwach. Das Fleiſch riecht gewürzt, iſt gelblich weiß, fein, ſaftreich, um das Kernhaus in meinem Boden etwas feinkörnig, von ſchwach zimmtartigem, durch etwas Säure gehobenem, recht angenehmen Zuckergeſchmacke.

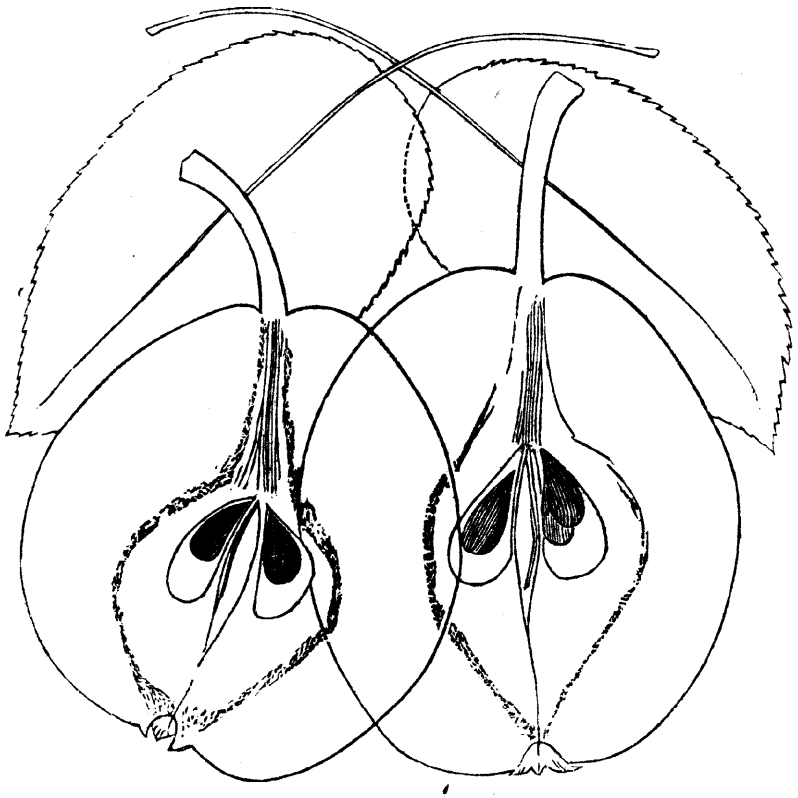
Das Kernhaus hat unvollkommene hohle Achſe; die Kammern ſind geräumig und enthalten vollkommene, ſchwarzbraune, eiförmige Kerne, die auch am Kopfe ein Knöpfchen haben.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt gegen Ende October und iſt auf den Pflückepunkt nicht ſehr eigen. Ziemlich ſpät gebrochene Exemplare wurden Ende October auch noch ſchmelzend.

Der Baum wächst in der Baumſchule raſch und geſund, geht mit den Hauptäſten in etwas ſpitzen Winkeln raſch in die Luft und ſetzt viel kurzes Fruchtholz an, das früh trägt. In der Vegetation unterſcheidet unſere Frucht ſich von Winter-Nelis ſehr leicht. Die Sommertriebe ſind lang, ziemlich ſtark, kurzgliedrig, wenig gekniet, olivengrün in Ledergelb ſpielend, an der Sonnenſeite violettbraun überlaufen, faſt gar nicht punktirt. Das Blatt iſt mittelgroß, ziemlich glänzend, elliptiſch, oft zu oval neigend, ſeicht gezahnt; Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen iſt von derſelben Form, nur merklich größer. Augen klein, etwas breit, nur ziemlich koniſch, ſtehend, ſitzen auf nur etwas vorſtehenden, ſehr flach gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 576. Die Liebhabers-Birn. Diel I, 2. 2.; Luc. III (IV); 1. b.; Jahn II, 2.



Die Liebhabers-Birne. (Choix d'un amateur). v. Mons. * oder ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie ist bis jetzt, wie es scheint, nicht beschrieben, findet sich aber seit 1850 und länger in Verzeichnissen. Nach den wenigen Nachrichten über sie soll sie van Mons erzogen, aufgefunden oder verbreitet haben, doch fand ich den Namen nicht in van Mons Verzeichnisse. Tougard in seinem Tableau S. 48, auch de Jonghe in seinem Verzeichnisse von 1850, sowie Papeleu und sein Nachfolger Gaujard, auch diesen ähnlich von Biedenfeld nach irgend einem Verzeichnisse setzen van Mons in Klammern zu ihrem Namen. Tougard (dessen Buch 1852 erschien) citirt den Catalog von de Bavay; in dem Verzeichnisse der königl. Baumschulen zu Vilvorde ist die Frucht jedoch nicht mehr enthalten, und vergeblich habe ich sie auch in neueren belgischen und französischen Schriften, z. B. in den Publicationen der Soc. van Mons oder bei de Liron d'Airol (der in einer Supplementliste nur den Namen hat) gesucht. — Eine mir von Herrn Pastor Jacobi in Hainrode 1862 gesendete Frucht, die er

auf einem hochstämmigen Probebaume erzog, war übrigens äußerlich recht schön, auch gut, und wenn ich sie auch nicht allerersten Ranges fand, so lag dies an dem nicht rechtzeitigen Genusse, denn Herr Garteninspector Lucas, der mir früher schon eine Zeichnung der Frucht aus einer Collection der Soc. van Mons in Brüssel sandte, setzte ** hinzu, was sehr gut bedeutet. Sie verdient also mehr angepflanzt und weiter beobachtet zu werden. Aehnlichkeit mit einer anderen bekannteren Birne fand ich nicht.

Literatur und Synonyme: weitere Mittheilungen über die Frucht fehlen, auch ist unbekannt, ob sie vielleicht noch unter einem anderen Namen geht. (Leroy im Dictionäre führt Choix d'un amateur und Tombe de l'amateur nur als Synonyme von Nouveux Poiteau auf. Von Herrn Dr. Jonghe erhielt ich als Choix d'un amateur Früchte wie Fig. links oben, waren aber ohne Werth. O.)

Gestalt und Größe gibt unser Holzschnitt, die kleinere Frucht war von Herrn Jacobi, die größere hat Herr Lucas vor sich gehabt. Man wird sie hiernach immer nur als mittelgroß und als eirund oder besser noch als oval, weil auch nach dem Kelche zu abnehmend, bezeichnen können.

Kelch: kurzblättrig hartschalig, offen, in seichter, kleiner, mit einzelnen Beulen besetzter Senkung. Eine und die andere Beule läuft auch über die Frucht hin fort und macht, daß der Bauch stellenweise stärker hervortritt.

Stiel: ziemlich stark und lang, braun, nach der Birne zu grün, steht wie eingedrückt neben einem sich an ihn anlehnenden Höcker.

Schale: etwas stark, doch glatt, hellcitronengelb mit feinen bräunlichen Punkten, an der mir vorgelegenen Frucht an der Sonnenseite mit ziemlich starker punktartiger Röthe, doch erwähnte von dieser Lucas nichts und sie mag deßhalb nicht immer vorkommen, auch mit etwas Rost um Kelch und Stiel.

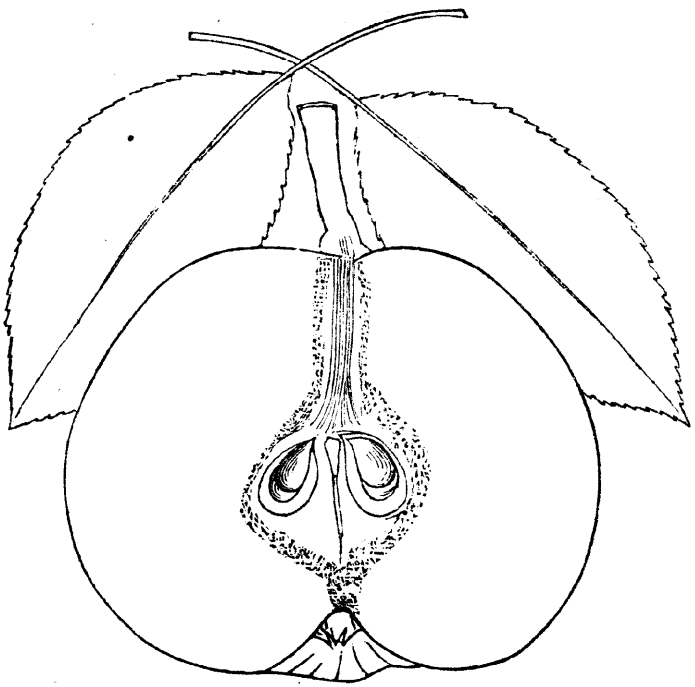
Fleisch: weiß, fein, butterhaft, doch nicht sehr saftreich, angenehm gewürzt süß, aber ohne Erhabenheit, weil die zwar äußerlich in Folge der starken Schale noch gut beschaffene Frucht schon etwas mehlig war; sie war also nicht richtig mehr zu beurtheilen.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß mit vollkommenen plattgedrückten, breiteirunden, hellbraunen Kernen, die nur wenig Höckeransatz haben.

Reife und Nutzung: die Frucht verhielt sich wie mitgetheilt den 28. October, die Reifzeit mag also früher als von ihr angegeben wird, im October oder unter Umständen im November sein.

Der Baum wird als starkwüchsig, von Einigen auch als fruchtbar, für Pyramide und Hochstamm und zur Spalier-Erziehung geeignet bezeichnet, wogegen ich die von Hrn. Jacobi erhaltenen Zweige nur schwer zum Wachsen brachte und auch die erzogenen jungen Bäume haben sehr gemäßigten Trieb, was aber auf Zufall beruhen kann. Die Sommerzweige derselben sind gerade, schlank, mäßig lang, glatt, gelbgrün, an der Sonnenseite etwas gebräunt, fein gelblich, länglich, punktirt. — Blätter an denselben elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, nach dem Stiele zu sehr verschmälert, fein oder auch gröber gesägt. Blätter des mehrjährigen Holzes und an den Blüthenknospen länglich eirund, schwach herzförmig, langgestielt, auch elliptisch und lanzettförmig, glatt, fein und seicht gesägt, schwach schifförmig und etwas sichelförmig, hellgrün, ziemlich glänzend, Stiel und Mittelrippe gelbgrün, der 3/4 bis etwas über 1 1/2" lange Stiel ist dünn und steif. — Blüthenknospen, soweit zu beurtheilen, groß, kegelförmig, sanft spitz, hellbraun mit dunkelbraun schattirt, glatt. Jahn.

No. 577. **Butterbirne von Oswego.** Diel I, 3. 2.; Luc. IV, 1. a.; Jahn VI, 2.



Butterbirne von Oswego. Beurré Oswego (Thompson). ** Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht ist amerikanischen Ursprungs; Herr Leroy im Dictionäre berichtet nach dem Manual des Herrn Thomas Field (Titel Peer culture, 1858), daß die Frucht zu Oswego (New-York) von einem Herrn Read erzogen wurde. In Hoocy's Magazine of horticulture wird die Frucht zuerst und 1852 aufgeführt. — Die Frucht wird bereits in den meisten belgischen und französischen Verzeichnissen mit Lob genannt und nach einigen Früchten, die mir die Herren Gebr. Simon Louis bei der Ausstellung in Erfurt 1865 überließen, kann ich sie als sehr wohlschmeckende Frucht empfehlen. (Auch in Braunschweig erwachsene Früchte fand ich ** †. O.)

Literatur und Synonyme: Leroy, Dictionäre I., S. 405, Beurré Oswego mit dem Synon. Reads Seedling; so auch Downing Ausg. von 1869, S. 825. — De Liron, Table syn. S. 14, gibt sie als mittelgroß, schmelzend, Tafelfrucht I. Ranges, im October und November reifend, aus Amerika stammend an, doch ohne Literaturnachweis. — Bilvord, Catalog von 1856/57 und die neuen Verzeichnisse von Galopin und Sohn und Aug. Napoleon Baumann, auch von Biedenfeld S. 57, wie de Liron. — Gebr. Simon

Louis, im Verzeichnisse v. 1862/63 schildern sie als mittelgroß, schmelzend, sehr parfümirt, gut, November.

Gestalt und Größe zeigt obige Figur. Noch 2 andere Früchte waren ebenso geformt und man kann die Frucht hiernach als mittelgroß, von Gestalt plattrund oder bergamottförmig bezeichnen.

Kelch: kurzblättrig, grauwollig, geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Senkung mit flachen Beulen im Umkreise, doch ist die Abrundung der Frucht ziemlich überall regelmäßig und schön.

Stiel: ziemlich dick und stark, braun, nach der Birne zu grün, mit Fleisch umringelt, in seichter Höhle wegen eines sich anlehnenden Höckers, meist etwas schief stehend.

Schale: citronengelb, an manchen Stellen mit gräulichem Schimmer, mit vielen grünlichen oder bräunlichen Punkten, die etwas undeutlich sind oder wegen geringer Unebenheiten der Schale nicht überall recht bemerklich. Um Kelch und Stiel findet sich etwas dünner gelblicher Rost und an dem einen Exemplar war an der Sonnenseite einige schwache Röthe.

Fleisch: weiß, halbfein, saftreich, schmelzend, von angenehmem durch etwas fein Herbes sehr eindringlichem süßweinigem Geschmack.

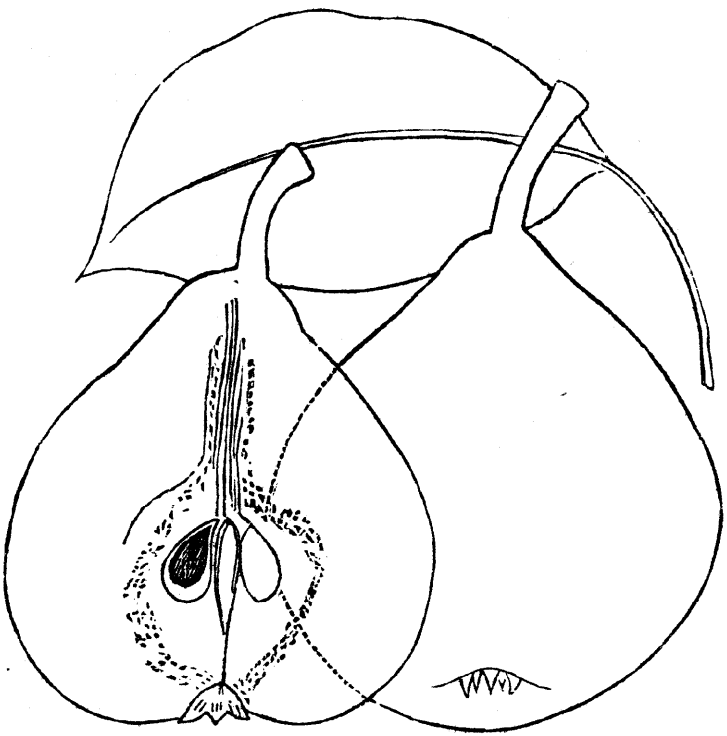
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein mit kleinen, meist vollkommenen Kernen mit kleinem Höckeransatze.

Reife und Nutzung: die Früchte waren zu Ende des September und Anfangs October ausgezeitigt, doch hatten sie die Ausstellung bestanden und unter anderen Verhältnissen wird, wie angegeben wird, die Reife auf Mitte bis Ende October und Anfang November anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach den Herren Gebr. Sim. Louis lebhaft und ist fruchtbar, gedeiht auf Quitte und Wildling und in allen Formen. Die von diesen Herren erhaltenen Pfropfreiser haben im ersten Jahre nach der Veredlung nur kurze Sommertriebe gemacht, welche dünn, schwach stufig und olivengrün, stellenweise mit Grau gemischt und nach der Spitze hin mollig sind; nur wenige feine, gleichfarbige, warzige Punkte sind an ihnen bemerklich. Die Augen sind ziemlich groß, kegelförmig, mäßig spitz, graubraun, etwas abstehend und außer den vorhandenen kurzen pfriemenförmigen Afterblättern in den Blattwinkeln sind kleine lanzettförmige, nachgewachsene Blättchen an ihnen bemerklich. Die Blätter sind klein, lanzettförmig, die oberen schmäler, fein seicht gesägt, hellgrün, ziemlich flach, doch am Rande wellenförmig gebogen und stehen mit den schwach aufgerichteten, dünnen, hellgrünen Stielen ziemlich in gleicher Richtung. Nur die oberen Blätter hängen etwas sichelförmig gebogen über und zeigen auf ihrer unteren Fläche und an den Stielen etwas Wolle, während die unteren Blätter glatt, wenig glänzend, fein, wenig sichtbar gradirt sind.

Jahn.

No. 578. **Marie von Nantes.** Diel I, 2. 2.; Lucas V, 1. a.; Jahn IV (II?), 2.



Marie von Nantes. de Liron d'Airoles (Garnier). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von einem alten Kaufmanne, Hrn. Garnier in Nantes (Loire-Inferieure) aus Samen erzogen und von de Liron benannt, nachdem der Baum 1853 getragen hatte. — Selbst erzogen habe ich auch diese Frucht nicht, aber ich hatte von derselben einige Exemplare aus der Sammlung der Hrn. Gebr. Simon Louis von der Ausstellung in Erfurt, die gut mit der gegebenen Beschreibung stimmen und wonach ich die Frucht als eine sehr gute Birne bezeichnen kann. Sie hat viel Aehnlichkeit mit unserer Comperette, aber ich kann aus der Vegetation der jetzt im ersten Jahre der Veredlung stehenden Zweige keine Schlüsse auf Identität mit der Genannten ziehen;*) es gehören hiezu längere Beobachtungen und die Früchte selbst müssen miteinander verglichen werden.

*) Mir trug die Sorte bereits, war **†, und ist mit Comperette nicht identisch. O.

Literatur und Synonyme: Annales (de Pomol. belge) II. S. 39, mit Beschreibung von de Liron d'Airoles. Derselbe gibt auch in s. Liste syn.. S. 85, und in s. Description I, S. 28, Taf. 4, Nachricht und bemerkt, die Birne sei von der Soc. d'Hortic. de la Seine und von der Commission royale de Pom. in Brüssel nach den von ihm vorgelegten Früchten als allerersten Ranges erklärt worden; auch nahm sie de Liron in seine Poires les plus precieux unter S. 52 auf. Er beschreibt sie in den Annal. als fast mittelgroß, kreiselförmig, 3¼—3⅜" hoch und breit, hellgrün, in der Reife mit Gelb marmorirt, fast gänzlich mit bräunlichem Roth überzogen, an der S.S. leicht geröthet und rings grau punktirt. Stiel dick, kurz, obenauf, etwas schief stehend; Kelch schwachblättrig, kronenartig, offen, in weiter seichter Senkung; Fleisch weiß, fein, schmelzend, saftreich, sehr gezuckert und gut parfümirt, ähnlich den Rousselets. Excellente Frucht, für Obstgärten geeignet, reifend im November. — Soc. van Mons in ihren Publ. Tome I, S. 269, unter den empfehlungswerthen Früchten. — Downing, Ausg. 1869, S. 812, sei very good. — Beurré de Nantes ist eine andere von de Liron in demselben II. Bande der Annal. beschriebene, von Maisonneuve erzogene größere längliche September-Frucht.

Gestalt und Größe zeigt unser Holzschnitt. De Liron hat die Frucht in den Annal. ähnlich unserer Durchschnittszeichnung, doch 2½" breit und hoch in s. Descript. ziemlich von Form und Größe unserer anderen Figur dargestellt.

Kelch: kurzblättrig, aufrecht, offen, in sehr seichter, weiter, regelmäßiger Senkung.

Stiel: ziemlich dick, ½—¾" lang, steht obenauf wie eingedrückt, doch etwas schief neben einem Höcker.

Schale: grüngelb mit grünlichen Punkten und Fleckchen, an der S.S. etwas fleckenartiger gelblicher Röthe und leicht und dünn beroſtet um den Kelch und einigermaßen auch um den Stiel.

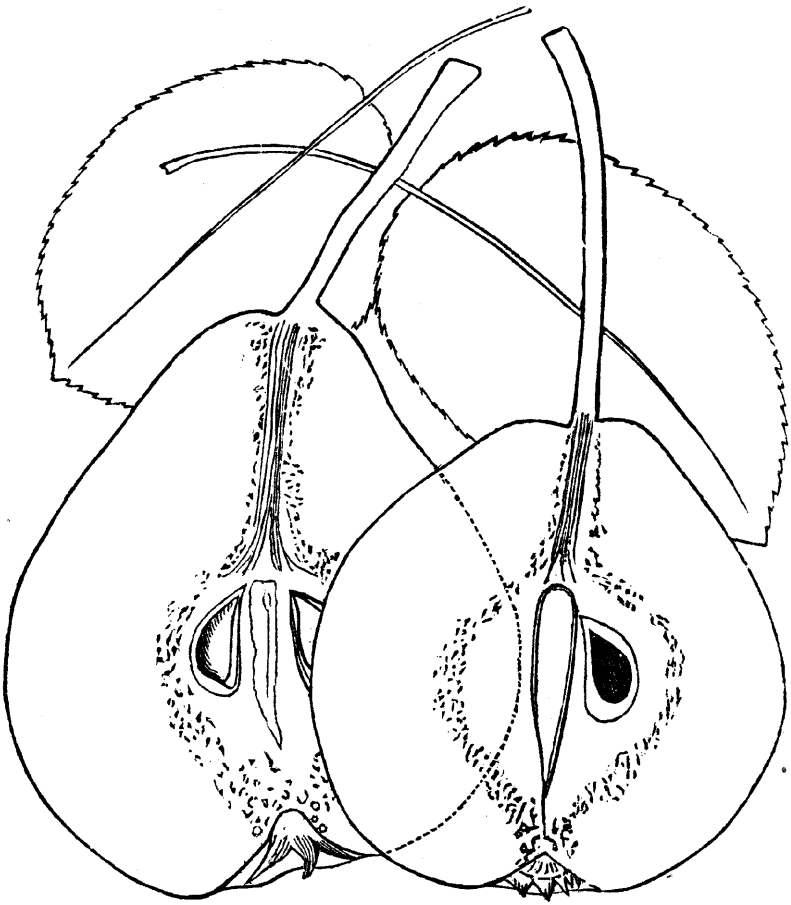
Fleisch: gelblichweiß, sehr fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, von sehr angenehmem, pikanten, schwach säuerlich süßen, gewürzhaften Geschmack, trotzdem, daß die Früchte schon ziemlich weit vorgeschritten in der Reife waren.

Kernhaus: hat nur wenige feine Körnchen im Umkreise und etwas hohle Achse, die Kammern sind klein und enthalten vollkommene hellbraune Kerne.

Den Baum schildert de Liron als sehr starkwüchsig, schön von Ansehen, sehr fruchtbar. Die Sommerzweige als ziemlich dünn, gestreift, gebogen, nach dem Ende hin verdickt, haselnußfarben grau punktirt. Die Blätter als klein, oder mittelgroß, oval, zugespitzt, ganzrandig, flach, dunkelgrün; Blattstiele dünn, gerinnelt, hellgrün, ¾—1½" lang. Blüthenknospen als oval, zugespitzt, röthlichbraun, mit Maronenbraun und Aschgrau schattirt. (Die Blätter am Fruchtholze sind in den Annal. elliptisch, am Stiele stark verschmälert, ganzrandig abgebildet, wie diese Form auf unserm Holzschnitte bemerklich gemacht ist; die Frucht gleicht auf der Abbildung auch in Färbung der Comperette, welche in den Annal. III, 37, als Ananas d'été allzugroß und schön, ziemlich unkenntlich dargestellt ist.) — Einige Probezweige, die ich aus Reisern von den Herren Simon Louis erzog, wuchsen bis jetzt zum ersten Herbste nach ihrer Veredlung gemäßigt. Die Blätter am oberen Theile der ausgetriebenen Zweige entsprechen der aus den Annalen oben mitgetheilten Form, sind elliptisch, schmälere und besonders die nachgewachsenen an den Augen in Mitte des Zweigs auch lanzettförmig, ganzrandig oder sehr undeutlich gesägt gekerbt. Unten am Zweige sind sie jedoch ungleich größer und breiter und ganz anders geformt, nämlich breit eirund, zum Theil schön herzförmig, zum Theil auch fast rundlich, unregelmäßig fein oder auch grob, doch seicht gesägt. Es kann wohl sein, daß sie in künftigen Jahren sich wieder anders gestalten, nur glaubte ich, diese Verschiedenheit in der Form nicht unbemerkt lassen zu dürfen.

Jahn.

No. 579. **Adolphine Richard.** Diel I, 2. 2.; Lucas III (IV), 1. a.; Jahn III, 2.



Adolphine Richard. Société van Mons. ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht wurde von der Societät van Mons in Brüssel in ihrem Vereinsgarten erzogen und wird von derselben als vorzüglich für Baumstücke geeignet empfohlen. — Wie mir Hr. Superint. Oberdieck brieflich mittheilte, fand er dieselbe, wohl von ihm in einem wenig günstigen Jahre erzogen, nur II. Ranges, nicht vorzüglich, doch waren 2 Früchte, die mir aus der Herren Gebr. Simon Louis Sortiment von der Ausstellung in Erfurt zugiengen, ganz gut und die Birne ist hiernach aller Empfehlung

werth, nur zeitigten diese Früchte früher, als die Soc. van Mons angibt. Indessen war das Jahr im Ganzen ungewöhnlich früh und die frühe Abnahme und die Wärme während der Ausstellung mochten auf sie gewirkt haben, so daß es doch wohl die von der Soc. van Mons unter diesem Namen verbreitete Frucht ist; freilich wird man, wie bei vielen anderen, erst noch durch mehrseitige Anpflanzung ihr Verhalten bei uns erproben müssen.

Literatur und Synonyme: Nur die Soc. van Mons gibt in ihrem Publ. Tom. I. (v. 1858), pag. 197, kurze Beschreibung. Sie schildert die Frucht als mittelgroß, kreiselförmig, hellgelb, röthlichbraun punktirt und gefleckt; Fleisch weiß, halbfein, schmelzend, saftreich, gezuckert, gut parfümirt; im Nov. und Dec. reifend. — Sonst nur in Catalogen, z. B. von Gebr. Simon Louis, Leroy, Diction. I, S. 89, setzt sie in 2. Rang.

Gestalt und Größe der beiden etwas verschieden geformten Früchte der Herren Simon Louis zeigt unser Holzschnitt. Der von der Soc. van Mons angegebenen Kreiselform entspricht die kleinere Frucht, die größere dürfte durch ungewöhnlich starke Anschwellung einer Kelchbeule auf der einen Hälfte etwas verbildet sein.

Kelch: groß- und langblättrig, grauwollig, geschlossen, in enger und seichter durch ungleiche Beulen zum Theil unregelmäßiger Senkung.

Stiel: lang und ziemlich stark, holzig, grünbraun, sitzt obenauf wie eingedrückt, mit etwas Fleisch umringelt oder wird durch einen sich aufwerfenden Höcker schief gedrückt.

Schale: hellcitronengelb mit zahlreichen feinen oder stellenweise auch stärkeren bräunlichen Punkten, mit Roststreifen und Flecken oder auch zusammenhängender berostet um den Kelch herum. Die eine Frucht hatte an der S.S. etwas matte fleckenartige Röthe, die andere war nicht geröthet.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftreich, schmelzend, von gewürzhaftem Zuckergeschmack; an der zweiten in der Reife weniger weit vorgeschrittenen Frucht bemerkte ich mir sogar gewürzhaften weinigen Zuckergeschmack.

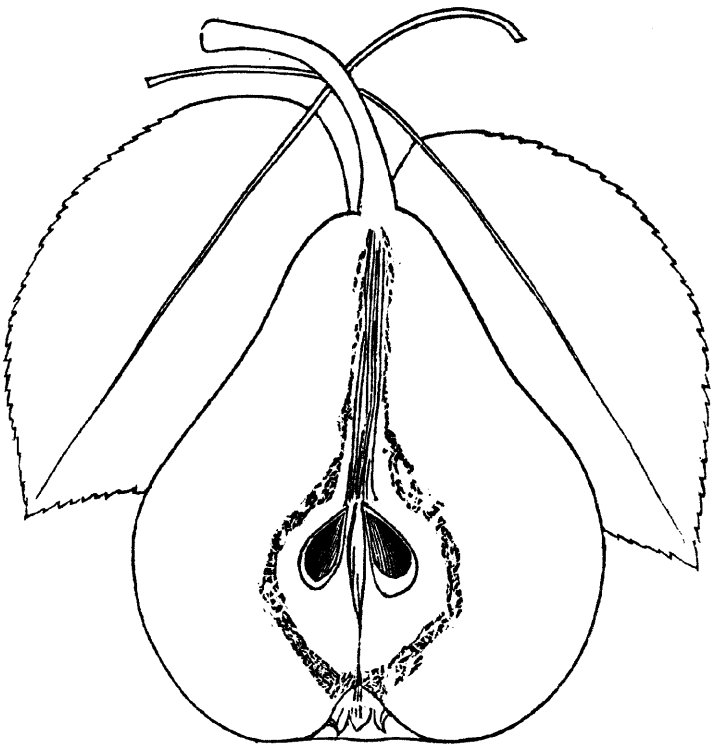
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, etwas hohlachsig, mit ziemlich geräumigen Kammern, in welchen sich vollkommene oder unvollkommene braune, mit einem schwachen Höcker versehene Kerne befinden.

Reife und Nutzung: beide Früchte waren bis 20. Septbr. in voller Reife und hiernach scheint die Birne keine bis Dec. dauernde Frucht zu sein, was weitere Versuche ergeben müssen. (Meine Sorte von Soc. van Mons, wenn sie ächt ist, reifte im Nov., kaum *†. O.)

Eigenschaften des Baumes: Ueber denselben gibt Soc. van Mons nichts Genaueres an, doch läßt sich nach Empfehlung der Frucht für freie Pflanzungen auf sein gesundes Wachsthum und daß er hochstämmig gedeiht, schließen. Nach Gebr. Simon Louis eignet er sich zur Erziehung auf Wildling und auf Quitte. — Die aus den von den Herren Simon Louis in diesem Frühjahre erhaltenen Pfropfreisern erzogenen Sommerzweige sind ziemlich lang und stark, etwas stufig, wegen der in der Mitte abstehenden Knospen, olivengrün, an der S.S. braun geröthet, fein, etwas warzig, schmutzig gelb punktirt, nur an der Spitze schwachmollig. Blätter in der Mitte und oben am Zweige elliptisch, die nachgewachsenen an den Knospen auch lanzettförmig, nach dem Stiele zu verschmälert, in der vorderen Hälfte am breitesten, kurz oder auch etwas länger und scharf zugespitzt, glatt, regelmäßig etwas seicht-, zum Theil doppelt-gesägt oder gekerbt, hellgrün, flach oder etwas rinnenförmig, an ihrer Spitze leicht sichelförmig, mit den 3/4—1" langen, dünnen aber steifen, hellgrünen, an der Basis schwach gerötheten, aufgerichteten Stielen in gleicher Richtung stehend. Unten am Sommerzweige sind die Blätter dunkeler grün, oval, glatt, glänzend, regelmäßig oder unregelmäßig seicht gesägt, etwas rinnenförmig und stehen zum Theil im rechten Winkel zu dem Stiele.

Jahn.

No. 580. Burnicq's Butterbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. V (VI), 1. a.; Jahn III, 2.



Burnicq's Butterbirne. Bivort (Esperen). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese noch ziemlich neue Frucht ist ein Sämling Esperens und wurde nach dem Pfarrer in Lasnes, Hrn. Burnicq, benannt; der Baum trug zuerst 1846. — Ich besitze sie von Hrn. Hofrath Dr. Balling in Kissingen, doch trug der Baum noch nicht, aber ich erhielt einige Früchte aus dem Sortimente der Herren Gebr. Sim. Louis in Metz von der Ausstellung in Erfurt 1865, welche zu obigem Holzschnitte und zur untenfolgenden Beschreibung benutzt wurden. Die Birne ist eine Tafelfrucht I. Ranges, deren Anpflanzung sehr zu empfehlen ist.

Literatur und Synonyme: Bivort's Album III, S. 3. — Willermoz in Pomol. de la France II, Nr. 81. In beiden ist sie in Uebereinstimmung mit unserer Figur abgebildet, doch größer, bei Bivort 3″ breit und kaum etwas höher, bei Willermoz 2 3/4″ breit, 3 1/4″ hoch. Bivort beschreibt die Frucht als mittelgroß, birn-kreiselförmig, ringsum rauh berostet und grau gefleckt, im

Reifen sich etwas mehr färbend. Stiel dünn, holzig, gebogen, 3/4" lang, schwach vertieft. Kelch klein, unregelmäßig, braun, in seichter, rundlicher, weiter Senkung. Fleisch fein, gräulichweiß, schmelzend, saftreich, gezuckert, stark parfümirt, excellent, gegen Ende Oct. — Willermoz diesem ähnlich, doch „in Form und auch im Geschmack der Passe Colmar gleichend, nur etwas säuerlich; an der Gironde im Sept., sonst Mitte Oct. bis Mitte Nov. reifend, wenn Mitte Sept. gepflückt." — De Liron, Descript., S. 29, Tab. 8, und dessen Poires les plus precieux, S. 24, Tab. 1, Fig. 10, nach Bivort. — Desgl. Tougard, S. 28, Hogg, Man. 1860, Verger, Herbstfr., Nr. 49, mit Abbild., Leroy, Diction. I, S. 329, setzt sie in 1. Rang, Dochnahl, S. 120, von Biedenfels, S. 55.

Gestalt und Größe vergl. man oben. Eine zweite Frucht war mehr langkegelförmig, fast flaschenförmig, 2 1/4" breit und fast 3" hoch und erinnerte an Holländ. Butterbirne, während die andere mehr geröthete Frucht der Capiaumont etwas ähnlich sah.

Kelch: klein, grauwollig, oft blattlos, in ziemlich tiefer und enger mit einigen Beulen besetzter, deshalb unregelmäßiger Senkung.

Stiel: stark, holzig, dunkelbraun, am Grunde verdickt und fleischig, sitzt obenauf schwach vertieft oder verliert sich schnabelähnlich in die Spitze der Frucht, wird dann durch einen Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: hellgelb mit kleinen grünlichen Fleckchen, ringsum jedoch mit feinem glatten Rost überdeckt und an der S.S. mit fleckenartiger oder etwas streifiger trüber Röthe (die auch Willermoz angibt).

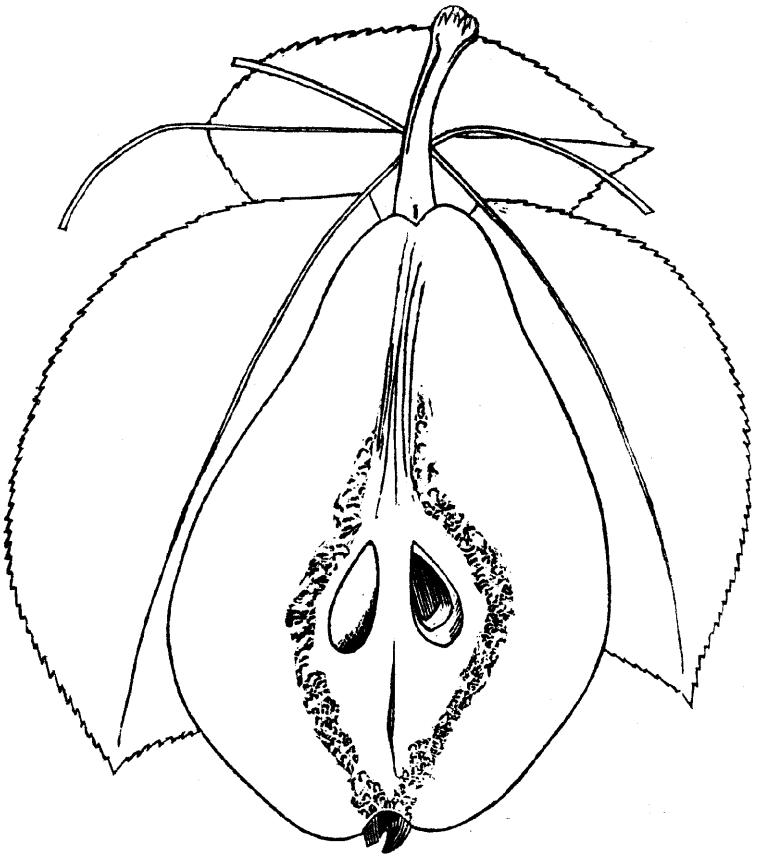
Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, schmelzend, von sehr angenehmem, durch eine feine Herbigkeit pikanten, säuerlich süßen, gewürzreichen Geschmack.

Kernhaus: hat nur sehr feine Körnchen im Umkreise, ist vollachsig, die Kammern sind klein mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: meine Früchte reiften in Folge der frühen Abnahme und der herrschenden Wärme gegen Ende Sept.; unter anderen Verhältnissen wird die Reife schon wie angegeben Ende Oct. oder Anfang Nov. sein. (Meine Früchte reiften Ende Oct. und Nov.; **†, Geschmack ähnlich Winter-Nelis. O.)

Eigenschaften des Baumes: derselbe wird von Bivort als mittelstark mit divergirenden Aesten und mit langen Dornen besetzt geschildert und von Anderen wird die Fruchtbarkeit und sein Gedeihen auf Wildling und Quitte und in allen Formen gelobt. — Mein Baum entspricht Bivort's Beschreibung, wenn auch nur kurze Dornen an ihm vorhanden sind. Die Sommerzweige sind ziemlich lang, nicht stark, etwas stufig, bräunlich grün, an der S.S. violettbraun, gelblich punktirt. Blätter klein, elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, meist ziemlich lang und scharf spitz, seicht und unregelmäßig gesägt, glatt, schwach schiffförmig, Stiel dünn, 1—1 1/4" lang, oft geröthet. Blätter am Grunde der Zweige und am Tragholze etwas größer, 1 1/2" breit, 2 1/2—2 3/4" lang, meist etwas und besonders die langgestielten elliptisch, die schönst ausgebildeten sind jedoch oval, meist nur in der vorderen Hälfte noch deutlich fein und seicht gesägt, glatt, schwach schiffförmig, hier und da etwas wellenförmig, die Spitze ist oft schwach spiralförmig zur Seite oder nach unten gebogen, sonst stehen sie mit den gelbgrünen, dünnen, aber steifen, 1 1/4—2" langen Stielen wie die Blätter am Sommerzweige in gleicher Richtung aufrecht oder geradeaus. (Nach Willermoz findet sich an der linken Seite jeder Zweig-Console und an der Basis des Blattstiels eines nachgewachsenen Blattes eine braune glänzende, sehr erhabene Schuppe, doch konnte ich diese kaum wahrnehmen.) — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun, am Grunde etwas silbergrau. Jahn.

No. 581. **Gräfin von Aloſt.** Diel I, 3. 2.; Luc. III, 1. a.; Jahn IV, 2.



Gräfin von Aloſt. Leroy (Hogg). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Dieſe jedenfalls neue Birne befand ſich unter dem Namen Comtesse d'Alost in dem Sortimente der Gartenbaugeſellſchaft zu Angers bei der Ausſtellung in Berlin. Da dieſelbe gut und äußerlich ſchön war, lies ich mir einen jungen Baum von Hrn. Leroy in Angers kommen, der jedoch bis jetzt noch nicht getragen hat. Leroy, Diction., vermuthet, daß die Frucht von demſelben Erzieher, der auch die Colmar d'Alost erzog, Herrn Hellinck zu Aloſt in Belgien erzogen ſei. Man könnte vermuthen, daß Comtesse nur verleſen ſei ſtatt Colmar, doch gibt Leroy die Figur anders und ſcheidet beide.

Literatur und Synonyme: Leroy, Diction. I, S. 594, Comtesse d'Alost.

Jedenfalls dieselbe Frucht beschreibt Hogg im Man., S. 178, unter dem Namen Comte d'Allos (ohne Angabe des Ursprungs) als groß, birnförmig, in Gestalt ähnlich der Marie Louise, hellgrüngelb mit bräunlichen Flecken und um den Kelch bräunlich berostet. Fleisch grobkörnig und ziemlich griesig, schmelzend, saftreich, süß und stark parfümirt, doch bald teigwerdend, Dec. — Nach der Vegetation ist meine Comtesse d'Alost wohl auch nicht verschieden von einer Colmar d'Alost, die ich von Hrn. Gutsbesitzer Sommer in Niederlösnitz bei Dresden habe, doch sah ich von ihr noch keine Frucht. Gaujard bezeichnet die Colmar d'Alost, hinter deren Namen er Hellinck einschließt, als groß, grüngelb, halbschmelzend, gezuckert, im Oct. reifend, und ähnlich de Liron, Liste syn., S. 49, als große, schmelzende Tafelfrucht I. Ranges, im Oct. reifend, als eine neue Varietät von Helhick (Schreib- oder Druckfehler) zu Alost in Belgien erzogen. Hr. de Jonghe in Brüssel habe sie in der Belgique horticole beschrieben. — Meine Comt. d'Alost aus Angers verhielt sich wie folgt:

Gestalt und Größe gibt unser Holzschnitt, doch kann die Frucht beschrieben werden als ziemlich groß, am Kelche so wenig abgeflacht, daß sie nicht aufstehen kann; nach dem Stiele zu etwas verlängert birnförmig, wenig abgestumpft. (Figur bei Leroy höher und noch ganz andere Formen; eine ähnlich Marie Louise. O.)

Kelch: kurz- und breitblättrig, halbgeschlossen, braungelb, flach obenauf stehend, mit einigen Beulchen umgeben.

Stiel: auffällig stark und steif (was bei anderen Früchten anders sein kann, da Hogg nichts darüber bemerkt), gelbbraun, sitzt frei obenauf, von einigen Fleischwülsten zur Seite gedrückt.

Schale: hellgrün, später schön hochgelb, an der S.S. mit angenehmer, etwas streifiger Carminröthe, mit undeutlichen feinen braunen Punkten und etwas Rostanflug, am stärksten um den Kelch.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig (was mir als sehr auffällig nicht vorkam), schmelzend, sehr angenehm säuerlich süß u. gut gewürzt.

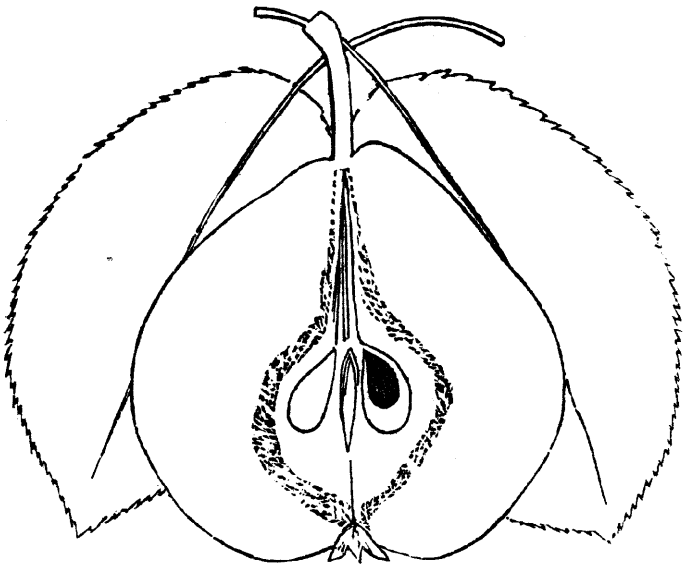
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu großen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: zeitigte nach der Ausstellungswärme Mitte Oct., hätte unter gewöhnlichen Verhältnissen noch im Nov. vorhanden sein können (der von Hogg angegebenen Reife nahe). Ist wohl immer Tafelfrucht I. Ranges, freilich wird sie durch viele andere ebenso gute und uns bereits genauer bekannte Birnen entbehrlich.

Eigenschaften des Baumes: Bestimmtes kann ich, weil mein kleiner vor 4—5 Jahren gepflanzter Baum (wie viele gleichzeitig aus Angers bezogene andere) im hiesigen Clima nicht vorwärts wachsen will und kränkelt, über die Vegetation eigentlich nichts sagen, seine Blätter sind klein und schmal, zum Theil lanzettförmig, die bestausgebildeten jedoch elliptisch, wie das zu oberst gezeichnete Blatt und gleichen auch in sonstiger Beschaffenheit ganz den Blättern meiner kräftig wachsenden Colmar d'Alost, wie sie zu Seiten der Frucht dargestellt sind. Diese sind nämlich glatt, regelmäßig fein und seicht gesägt, etwas sichelförmig und schiffförmig, ziemlich dunkelgrün, stark glänzend, reich geadert mit in die Augen fallender, starker weißlichgelber Mittelrippe, und es kommen unter ihnen auch sehr große, länger gestielte Blätter mit starker sichelförmiger Biegung vor. — Die Blüthenknospen der Comtesse d'Allost sind groß, kegelförmig, sanftgespitzt, kastanienbraun. — Ihre schwachen Triebe sind in der Farbe ähnlich denen der Colmar d'Alost, welche lange schlanke, wenig stufige, olivengrüne, an der S.S. stark bräunlich gerötheten, fein gelblich punktirte Sommerzweige hat und nach de Liron einen mäßig starken, aber schön geformten Baum macht.

Jahn.

No. 582. Mungo Park. Diel II, 2. 2.; Lucas IV, 2. a.; Jahn III, 2.



Mungo Park. (Dochnahl, Schmidt, v. Mons.) *† Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: sie ist jedenfalls ein Sämling von van Mons, von welchem Herr Oberförster Schmidt die Pfropfreiser mit Nr. 257 bezeichnet empfing, welche Nummer sich aber in Hrn. v. Mons Verzeichnisse nicht findet.* Herr Schmidt benannte die Birne nach dem berühmten Reisenden Mungo Park. — Dieselbe ist zwar klein und bleibt auf einem auf Quitte veredelten Baume in meinem trockenen Bergboden meist unter der oben von mir gezeichneten Größe, doch kann sie wegen ihrer interessanten Färbung (worin sie, wie in der Form, der im August reifenden Korallenrothen Pomeranzenbirne sehr ähnlich ist) und auch wegen ihres guten Geschmackes empfohlen werden. Sehr gleicht sie auch einer von Leroy in Angers bezogenen, in seinem Verzeichnisse nur dem Namen nach aufgezählten Beurré d'Enghien (die ich, von der Ausstellung in Berlin, aus Angers ganz anders, länglich oval, ohne Röthe, doch mit gleicher Reifzeit hatte, während der empfangene junge Baum nur der Mungo stark ähnliche Früchte trägt, die indessen bis daher, vielleicht wegen Kränklichkeit des Baumes, etwas weniger gewürzhaft schmecken).

Literatur und Synonyme: Dochnahl machte bereits Mittheilung von ihr in seiner Pomona Jahrg. III, 1854, S. 54. In seinem Führer II, S. 160, stellte er sie zu den Pomeranzenbirnen, welchen sie auch am verwandtesten ist.

Er beschreibt sie als kreiselförmig, 2¼" breit und hoch, gelblich grün, glänzend roth verwaschen, im October reifend, I. Ranges. — Synonyme fehlen.

Gestalt und Größe vergl. oben, nur sei noch erwähnt, daß sich besonders kleinere Früchte weniger breit und stärker mittelbauchig, nach dem Kelche mehr abnehmend bauen und sodann etwas höher als breit sind.

Kelch: breit und spitzblättrig, aufliegend oder stehend, offen, braun, in ziemlich weiter, seichter Senkung, oft mit kleinen Falten umgeben, die zum Theil am Bauche wieder hervortreten, so daß sich eine Hälfte der Frucht mehr erhebt, auf welcher sich zuweilen auch eine flache Rinne bildet.

Schale: hellgrün, später citronengelb, mit oft sehr zahlreichen gelbbraunen Punkten und Roststreifchen, besonders nach dem Stiele und Kelche zu. Die Sonnenseite und bisweilen ⅔ der Birne feurig dunkelcarmin oder hellblutroth verwaschen, was nach dem Stiele zu mehr streifenartig wird, und es sind darin feine graue Punkte zu bemerken.

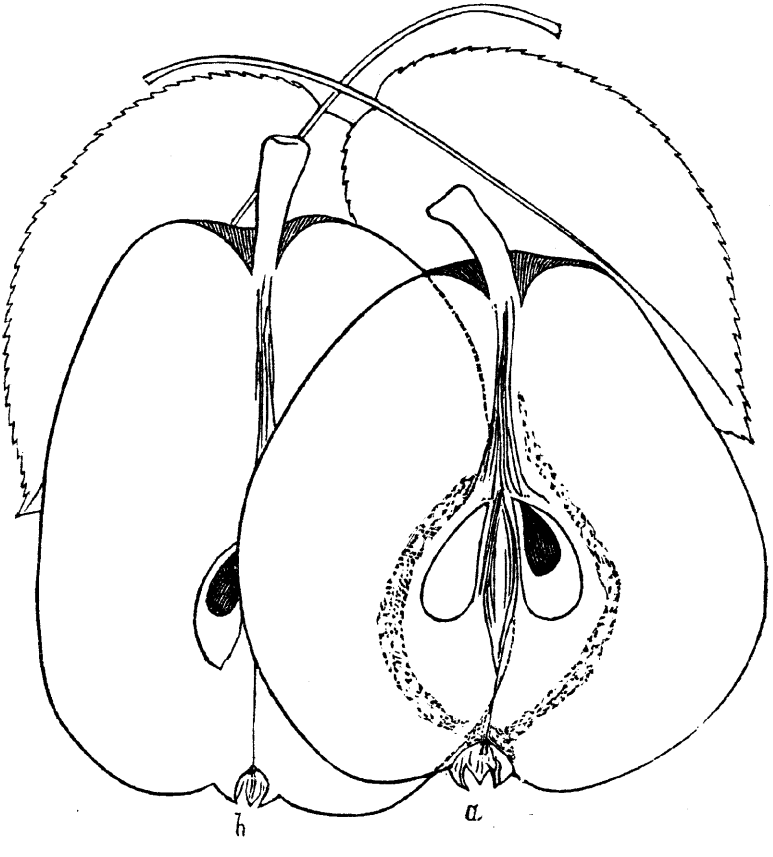
Fleisch: gelblich weiß, saftreich, halbschmelzend oder schmelzend, von ziemlich parfümirtem, weinigen, sehr süßen, erhabenen Geschmack, der nur in schlechten Sommern bei Mangel an Zucker etwas fein Herbes annimmt.

Kernhaus: schwach hohl oder vollachsig, Kammern etwas groß, mit vollkommenen schwarzen oder schwarzbraunen Kernen mit schwachem Höcker. Die Körnchen um's Kernhaus sind unerheblich.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigt im October, in kühleren Jahren im November, ist als Tafel- und Wirthschaftsfrucht brauchbar und empfiehlt sich auf den Märkten.

Der Baum gedeiht wohl besser auf Wildling wie auf Quitte, und scheint fruchtbar zu sein; es wird die Erziehung auf Hochstamm empfohlen. — Die Blätter am Fruchtholze sind meist oval, bald größer, bald kleiner, mit längerer oder kürzerer gewöhnlich auslaufender Spitze, zuweilen etwas herzförmig, oft aber nach dem Stiele zu stark verschmälert und dann in elliptisch und lanzettförmig übergehend, glatt, regelmäßig fein seicht oder auch tiefer gesägt, dunkelgrau und glänzend, Adern wenig sichtbar. Stiele verschieden lang, von ½ bis 2", aufrecht oder gerade aus stehend, die Blätter daran im rechten Winkel hängend. Am Grunde der Sommerzweige sind die Blätter wie am Fruchtholze, doch weniger ausgebildet, besser oben sind sie kleiner und meist elliptisch, etwas gröber, aber mehr stumpf gesägt, auch kürzer gestielt, unterhalb etwas mollig. — Sommerzweige ziemlich lang und schlank, nach oben etwas mollig, grünbraun, an der Sonnenseite rothbraun mit graulichen Stellen, fein gelblich punktirt. — Blüthenknospen kegelförmig, sanft gespitzt, groß, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt, glatt.

Jahn.



Die Neufmaisons (Neufmaisons). Van Mons. ** Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: in Band V, S. 357 des Illustr. Handbuchs wurde bemerkt, daß die Sterkmans Butterbirne zugleich als Belle Alliance gehe, wie öfters die Holzfarbige Butterbirne, in Belgien aber auch die uns hier beschäftigende **Neufmaisons** genannt wird, welche van Mons in seinem Verzeichnisse S. 18 unter Nr. 361 ohne Zusatz aufzählt. Zur Vermuthung, daß diese vielleicht auch van Mons Belle Alliance sein könne, hinter dem Namen er S. 60 unter Nr. 604 Fariau als Erzieher angibt und welche nach Willermoz in Pom. de la France von der mit Sterkmans Butterbirne identischen Belle Alliance verschieden ist, gibt Leroy's Verzeichniß von 1863 Veranlassung, indem hierin der Neufmaisons als Synonyme Belle Alliance (in Belgien) und Serrurier d'automne (Biv.) zugelegt sind. Doch geben darüber, sowie über die Identität der Serrurier d'automne (welche von Andern, z. B. Willermoz, mit Coloma's Herbstbutterbirne für einerlei erklärt wurde) mit Neufmaisons die mir zugänglichen Schriften und Verzeichnisse keinen Aufschluß, allein Bivort's Beschreibung der

Serrurier scheint gut auf Neufmaisons zu passen, von welcher letzteren ich Früchte aus Angers und aus Namur von der Berliner und Görlitzer Ausstellung vor mir hatte, die ich zartfleischig und wohlschmeckend und jedenfalls von obigen neben ihr genannten Birnen verschieden fand, so daß ich unter Zufügung der Vegetation von der von Leroy bezogenen Neufmaisons die unten folgende Beschreibung gebe.

Literatur und Synonyme: scheint bis jetzt in belgischen oder französischen Schriften nicht beschrieben. Tougard S. 54 citirt für Neufmaisons (van Mons) die Catal. von Bivort und de Bavay und bezeichnet sie als schmelzend, mittel- oder ziemlich groß, birnförmig kreiselförmig, I. Ranges, Nov. und Dec. — De Liron, Table syn. S. 63, nennt keinen Autor, sie sei eine neue Varietät, im Dorfe Neufmaisons des Cantons Lens im Hennegau (Belgien) entstanden, mittelgr., schmelzend, I. R., Nov. — Leroy, Neufmaisons (Neuve-Maison) Biv., groß, abknackend, (wohl verdruckt), saftig, I., excellent und sehr schön. — Soc. van Mons hat in ihrem in 10 Publ. aufgestellten Verzeichnisse der geprüften Früchte weder die Neufmaisons noch die Serrurier d'automne, doch findet sich die erstere, nicht aber Serrurier, unter den dort angepflanzten Sorten dem Namen nach verzeichnet. — Kurze Beschreibung der Neufmaisons gibt Hogg, Man. v. 1860, S. 203, sei groß, pyramidal, gelb, dicht und stark braun punktirt und etwas rostig gefleckt, Fleisch körnig, schmelzend, schwachweinig, saftig, doch ohne viel Gewürz, Oct. Nov. — Die Serrurier d'automne findet sich in Biv. Alb. III, S. 17: grün, stark braungefleckt abgebildet; das Fleisch wird als weiß, fein, butterhaft, saftreich, gezuckert, sehr angenehm parfümirt, die Frucht reifend Anf. Oct. bis Mitte Nov., beschrieben. Benannt sei sie um 1820—25 nach Serrurier, Mitglied des königl. Instituts von Holland und Collegen von van Mons. Siehe auch Leroy Dict. II. 660 Serrurier.

Gestalt und Größe vergl. mit oben. Die höhere, fast walzenförmige Frucht war aus Namur, die mehr kreiselförmige aus Angers, zwischen beiden Formen hält Biv. Abbildung der Serrurier ungefähr das Mittel, nur ist die Frucht größer, 3" breit, fast 3¾" hoch, sie wird als mittelgroß oder groß, kreiselförmig oder kreiselförmig birnförmig beschrieben.

Kelch: klein, kurzblättrig, außen gelbbraun, innen röthlich, offen, in schöner regelmäßiger, meist nur seichter Senkung, ohne Beulen, doch machen sich einzelne flache Erhabenheiten über die Frucht hin bemerklich.

Stiel: ziemlich stark, ½—¾" lang, braungelb, holzig, steht in kleiner seichter oder auch tieferer, mit Höckern besetzter Höhle.

Schale: grün, später citronengelb mit bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite mit vielen gelbbraunen Roststreifen und Flecken, durch welche bei manchen Früchten etwas gelbliche Röthe durchblickt, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend, zuweilen etwas rauh berostet.

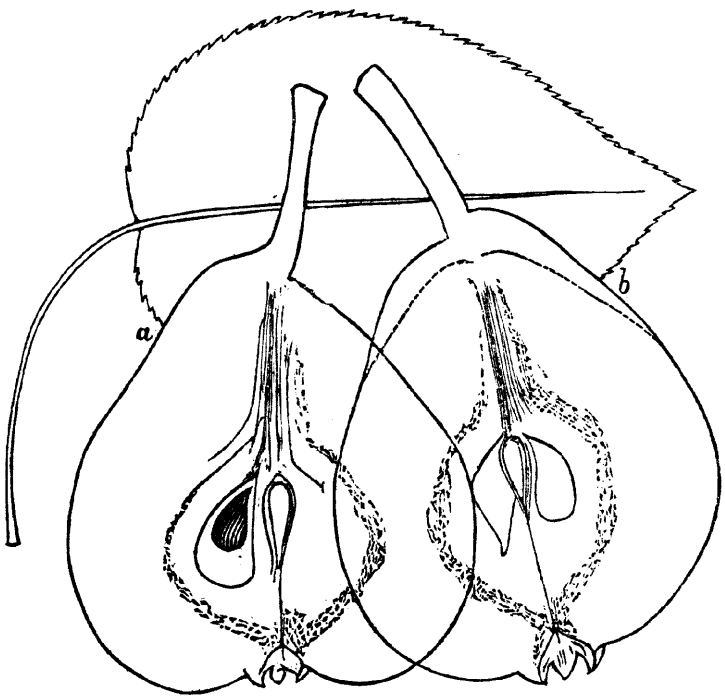
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu starken Körnchen umgeben, voll- oder hohlachsig, Kammern groß mit ziemlich großen, schwarzbraunen, zum Theil auch tauben Kronen.

Reife und Nutzung: meine Früchte reiften theils Mitte October, theils Anfangs des November und ich kann mich nur lobend über sie aussprechen und wünschen, daß die Frucht bei uns erzogen ebenso gut wird.

Der Baum der Neufmaisons wird von Tougard als mittelstark, auf Quitte, besser aber noch auf Wildling gedeihend, bezeichnet. Bivort beschreibt den der Serrurier, die ich nicht besitze, als ähnlich dem der St. Germain und Passe-Colmar, ziemlich starkwüchsig und sehr fruchtbar. Die Vegetation meiner Neufmaisons fand ich mit der der Holzfarbigen Butter-Birne, auch der Sterkmans gar nicht ähnlich, bei welch letzterer das Blatt vorherrschend elliptisch ist. Doch steht die Neufmaisons in der Vegetation der Coloma's Butterbirn (die Leroy in seinem Verzeichnisse getrennt aufzählt) nahe, ihre Sommerzweige sind dieser ähnlich, aber stärker punktirt und im Frühling wie die austreibenden Blätter bräunlich gerötheter (wie es Bivort an der Serrurier hervorhebt), welches Letztere an meinen neben denen der Neufmaisons stehenden Baumschulbäumen der Coloma's nicht ebenso der Fall ist. Die schönst ausgebildeten Blätter des mehrjährigen Holzes der Neufmaisons sind ferner länglich eirund, etwas herzförmig, wie es weder bei der Coloma's noch bei der Sterkmans vorkömmt, und ich halte sie hiernach für eine selbstständige Varietät.

Jahn.

No. 584. **Lichnowsky's Butterbirne.** Diel I, 2. 2.; Duc. IV, 1. a.; Jahn I, 2.



Lichnowsky's Butterbirne. Schmidt (v. Mons). *† Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: Herr Oberförster Schmidt bekam die Pfropfreiser mit mehreren anderen, von neuen noch unbenannten, blos mit Nummern bezeichneten Sämlingen von Hrn. Professor van Mons kurz vor dessen Tode; die hier vorliegende Varietät war mit Nr. 116 bezeichnet, zu welcher sich in van Mons Verzeichniß wohl nur vorläufig Beurré d'automne zugefügt findet. Herr Schmidt benannte die Frucht zum Andenken an den als Opfer der 1848 in Frankfurt a. M. stattgefundenen Volksaufregung gefallenen Fürsten Lichnowsky. — Die mir von Hrn. Schmidt bereits 2mal gesendeten Früchte waren mir unter anderen Namen nicht vorgekommen. Die Birne sieht der Beurré Kennes in Form und Färbung am ähnlichsten und hat mit dieser ungefähr gleichen Werth, ist zwar keine Frucht I. Ranges, aber doch eine gute Frucht, welche auch nach Hrn. Schmidt alle Beachtung verdient, da sie nicht zu schnell passirt und der Baum alljährlich viele Früchte bringt.

Literatur und Synonyme: Herr Hr. Jak. Dochnahl hat bereits in seiner Pomona, Jahrg. III oder IV, S. 31, Nachricht von ihr gegeben, doch ist mir diese im Augenblick nicht zur Hand; in seinem Führer ist sie nicht enthalten. Ich kann also nur das von mir selbst Niedergeschriebene hier geben.

Gestalt und Größe gibt unser Holzschnitt. Die sich kegelförmig oder kreiselförmig bauende Frucht wölbt sich um den Kelch halbkugelförmig oder plattet sich auch stärker ab, so daß sie bald schwer, bald aber auch besser aufsteht, wenn der Kelch, wie es öfters vorkömmt, nicht verschoben steht. Nach dem Stiele zu endigt sie mit mehr oder weniger langer abgestumpfter Spitze.

Kelch: kurz- und hartblättrig, offen oder halboffen, mit kleinen Beulen umgeben, die sich an ihn anlegen und ihn ungleich drücken, er steht ziemlich flach oder seicht vertieft in oft unregelmäßiger Senkung. Auch über die Wölbung und den Bauch ziehen sich einzelne Beulen fort und entstellen die regelmäßige Abrundung.

Stiel: meist stark, 3/4 bis 1" lang, holzig, braun, steht obenauf unvertieft, doch legt sich öfters ein Höcker an ihn an und drückt ihn seitwärts.

Schale: stellenweise fein rauh, citronengelb, doch ist das Gelb ziemlich ringsum mit hellzimmtfarbenem Rost dünn oder auch dichter überdeckt und besonders um Stiel und Kelch wird der Rost zusammenhängend. An der Sonnenseite findet sich bei fast allen Früchten etwas bräunliche Röthe, worin feine weißgraue Punkte bemerklich sind.

Fleisch: gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, von schwach gewürztem, rosenartigen Zuckergeschmack, ganz angenehm.

Kernhaus: hat etwas hohle Achse und feine Körnchen im Umkreise, die Kammern sind ziemlich groß und enthalten vollkommene, etwas breite und platte schwarze Kerne, die nur einen unmerklichen Höckeransatz haben.

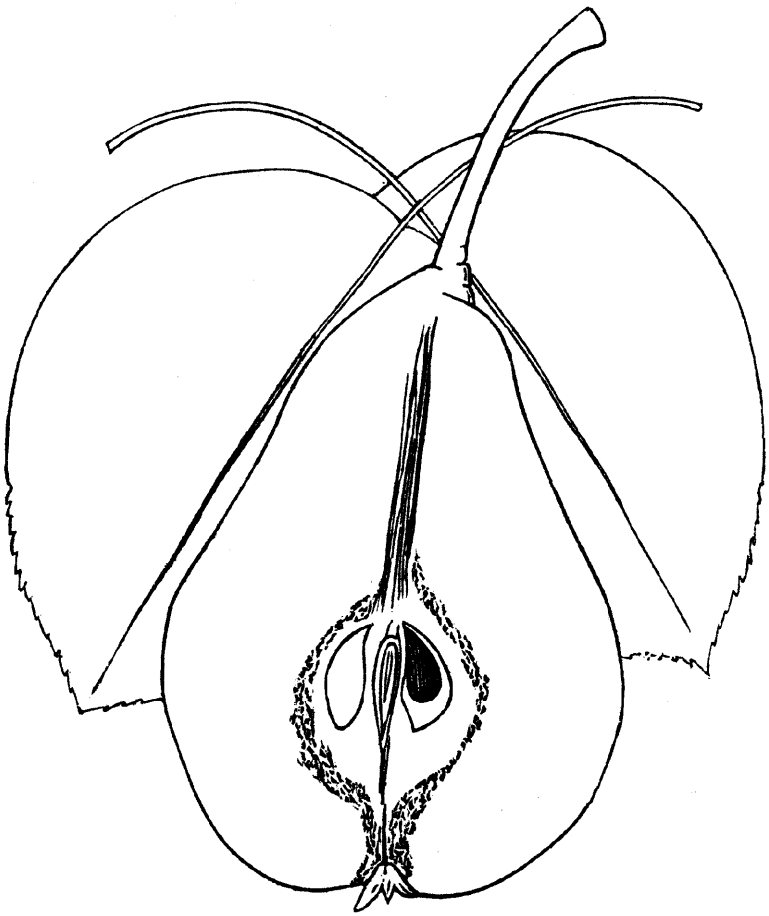
Reife und Nutzung: die Birne reift Ende October oder Anfang November und dauert etwa 14 Tage. Sie verhielt sich wie oben in dem weniger günstigen Jahre 1864; in einem wärmeren Sommer kann sie auch noch besser und I. Ranges sein.

Eigenschaften des Baumes: ein aus Hrn. Schmidt's Reisern erzogener Baum wächst sehr kräftig und schön pyramidal, doch trug er bis jetzt noch nicht Früchte. Das 2 bis 3jährige Holz ist schön glatt, grünlich grau mit erhabenen schmutzig gelben Punkten. Die Sommerzweige sind stark und lang, gerade, graugrün, an der Sonnenseite braun geröthet, bei weniger starkem Wuchse fast ringsum röthlichbraun, gelblichweiß punktirt. Blätter oben am Zweige sehr länglich eirund, langspitz, stark schifförmig und sichelförmig, weitläufig und seicht gesägt, auf kurzen bis 3/4" langen Stielen. Unten am Sommerzweige sind sie wie die Fruchtholzblätter breiter eirund, meist herzförmig, einzelne kurz, auch länger spitz, glatt, regelmäßig sehr fein und seicht gesägt, meist ziemlich stark schifförmig und hier und da etwas wellenförmig, doch nicht sichelförmig und stehen an den meist aufgerichteten, bis 1 1/2" langen, am Fruchtholze auch 2" langen dünnen, hellgrauen Stielen, meistens wagerecht, sie sind dunkelgrün und glänzend, ziemlich stark geadert. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, stumpfspitz, braun mit Dunkelbraun schattirt, glatt. Beurré Kennes hat Aehnlichkeit in der Vegetation, doch ist der Wuchs des Baumes zarter und feiner, das Holz, auch die Sommerzweige sind mehr gelblich. Die Blätter haben dieselbe Form, sind aber kleiner, länger spitz, dünner von Gewebe, meist ganzrandig, flach, kaum etwas schifförmig, doch an der Spitze etwas gekrümmt, die Blattstiele weniger oft aufgerichtet.

Jahn.

Anmerkung. Wegen der Nr. 116 oben bemerke ich, daß die von van Mons in der letzten Zeit versandten Reiser angebundenen Nummern keine Beachtung verdienen. An den 300 mit Nummern mir gesandten Sorten gingen die Nummern mit Lücken von 1—320 und viele Nummern fanden sich 2—4mal, die nachher verschiedene Früchte gaben. D.

No. 585. **Jacobi's Würgebirne.** Diel III, 3. 2.; Luc. IX, 2. 6.; Jahn II, 2.



Jacobi's Würgebirne (aus Hainrode). †† Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: daß herbfleischige, zusammenziehend schmeckende Birnen würgend oder Würgebirnen genannt werden, ist bekannt. Fast jede Gegend hat ihre eigenen, die ausschließlich zum Kochen benützt werden, wozu sie sich sehr gut schicken, indem das Herbe sich bis zum Angenehmen mildert, aber manche recht schätzbare derartige Frucht ist noch nicht beschrieben. Eine solche scheint die vorliegende Birne zu sein, von welcher mir Herr Pastor Jacobi in Hainrode einige Früchte sandte. Derselbe lobte sie mir als ganz vortreffliche Compotbirne, noch viel besser als der Kleine Katzenkopf, welchen ich ihm als die mir bekannte beste Kochbirne bezeichnet hatte. Woher die Birne stammt, theilte

er mir nicht mit, wahrscheinlich ist sie unter dem Namen Würgebirne in dortiger Gegend, welche an die wegen ihrer Fruchtbarkeit bekannte güldene Aue angrenzt, verbreitet. Die Vegetation schildere ich nach einigen aus seinen Zweigen erzogenen Baumschulbäumen.

Literatur und Synonyme: auch die Winter-Apothekerbirne wird Würgbirne genannt, doch reift dieselbe später und ihr Baum hat andere Vegetation, namentlich mehr ovale oder länglich eirunde Blätter. — Ferner führt die Langbirne (Ill. Handb. V, S. 409) den Namen Würgebirne oder Würgler, Würglerbirne, diese reift aber im August und Sept., ist hellgelb, selten orange geröthet und der Baum hat elliptische oder lanzettförmige Blätter. — Die von Metzger in seinen süddeutschen Obstsorten S. 256 beschreibende, sehr würgende, gurkenartige, 1¾" breite, 3½" lange Kantenbirne mit den Synonymen Kannenbirne, Würgelbirne, Strangulirbirne, Strengling und Poire d'Etranguillon auch (?) Mussette d'hiver in Frankreich dürfte am Ende auch nur die Langbirne sein, da auch dieser das Synonym Kannenbirne zugegeben wird, obgleich Metzger sie als goldgelb, Anfang October reifend, 14 Tage dauernd schildert. — Wie weit mit unserer Birne die von Christ im Handbuche S. 195 angegebene würgende, nur zum ökonom. Gebrauche dienende Abart seiner Edlen Mönchs- oder Mönchsbirne (mit den Synonymen Fläschlisbirne und Schaafbirne, die er von der Größe der Winter-Apothekerbirne, grün, Anfangs Sept. reifend, angibt und welche von Liegels Edler Mönchsbirne, Ill. Handbuch V, S. 247, verschieden ist, in Verwandtschaft steht, läßt sich nicht bestimmen. Christ nennt diese Abart im Handbuche wahrscheinlich Würgebirne, vergl. v. Biedenfeld S. 13.

Gestalt und Größe unserer Würgebirne, welche mit der Winter-Apothekerbirne in Form und Färbung allerdings Aehnlichkeit hat, gibt unsere Figur oben.

Kelch: kurzblättrig, fast hartschalig, halboffen, in enger und seichter Einsenkung, in welcher keine Falten oder Beulen bemerklich sind.

Stiel: stark, bis 2" lang, holzig, nach der Birne zu fleischig, steht auf der Spitze der Frucht, in welche er ohne eigentlichen Absatz übergeht.

Schale der mir bereits reif gesendeten Birne hochcitronengelb mit schönem leuchtendem, verwaschenem Roth an der Sonnenseite und etwas gelbbraunem Rost um Kelch und Stiel. In dem Roth gewahrt man hier und da feine weißliche Punkte, wogegen in der gelben Grundfarbe Punkte fehlen, die wohl, so lange die Frucht noch grün ist, vorhanden sein mögen.

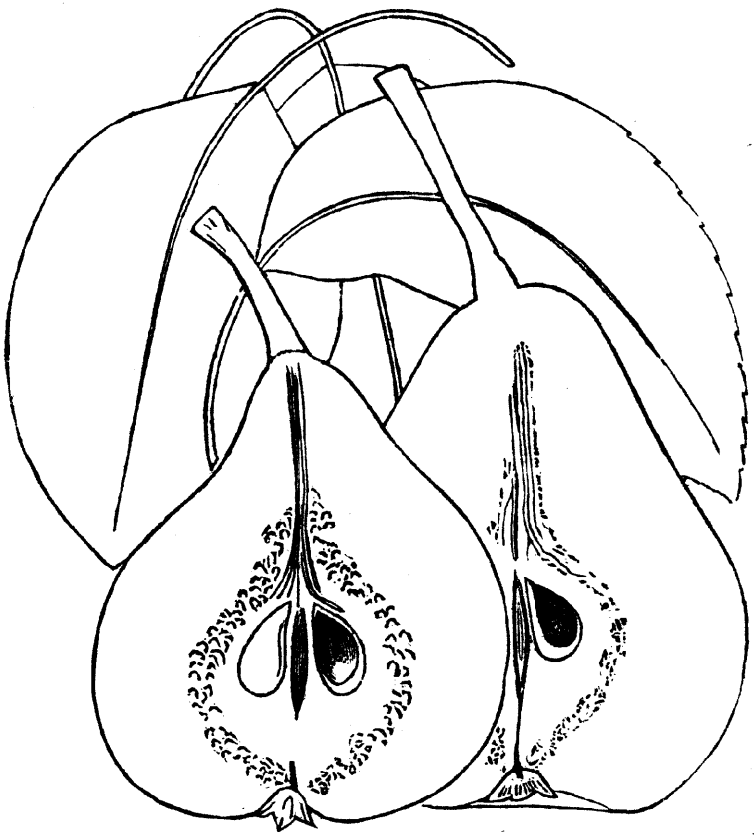
Fleisch: weiß, halbfein, etwas porös und gröblich, abknackend, recht süß, ziemlich stark muskirt, doch ohne Herbigkeit, die jedenfalls an der nicht völlig reifen Frucht sich hinlänglich bemerbar macht und wonach man sie benannt hat.

Kernhaus: mit nur wenigen und nicht zu großen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein, mit vollkommenen länglichen, schwarzbraunen Kernen mit etwas Höckeransatz.

Reife und Nutzung: die Frucht verhielt sich wie oben zu Ende des October, man wird den Beginn der Reife hiernach wohl auf Mitte October und ihre Brauchbarkeit bis Anfang November bezeichnen können. Ist jedenfalls eine sehr gute Kochbirne.

Eigenschaften des Baumes: meine jungen Bäume zeigen gesunden kräftigen Wuchs, doch neigen die Zweige zum Niederhängen und es scheint zur Erziehung von Hochstämmen der Pfahl unentbehrlich zu sein. Die Sommerzweige sind lang und schlank, etwas gebogen, dunkelrothbraun, auf der Schattenseite stellenweise grün oder graubraun, fein weißlich punktirt. Blätter an denselben oval oder elliptisch, nach der Spitze des Zweigs hin fast rundlich, glatt, verloren und seicht gesägt. Am Grunde der Zweige sind die Blätter größer, oft sehr groß, breit eirund, einzelne auch mehr länglich und dann elliptisch und breitelliptisch, glatt, ganzrandig oder undeutlich gekerbt gesägt, dick und steif, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein gradirt, nur die gelbliche Mittelrippe ist ziemlich sichtbar, flach oder etwas schiff- und sichelförmig oder unregelmäßig spiralförmig gekrümmt, mit dem starken, nicht steifen Stiele etwas überhängend. Jahn.

No. 586. **Carl Dupuy.** Diel I, 2. 2.; Lucas III, 1. b.; Jahn IV, 2.



Carl Dupuy. Bivort (Berckmans). ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese neue Frucht ist ein Sämling Berckmans, der Baum lieferte 1847 die erste Ernte; benannt wurde die Birne von ihm nach Hrn. Charles Dupuy zu Loches (Indre et Loire). — Ich hatte die Frucht aus zwei verschiedenen Quellen, aus der Sammlung aus Angers von der Ausstellung in Berlin und einige Jahre später von den Hrn. Gebr. Simon Louis in Metz von der Erfurter Ausstellung. Ueber die Güte der letzteren kann ich nicht wohl urtheilen, sie passirte schon gegen Ende Sept.; die aus Angers war aber sehr wohlschmeckend und wie sie Bivort schildert, der sie eine excellente Frucht nennt, die trotzdem, daß sie oft unter Mittelgröße bleibe, doch zur An-

pflanzung als Pyramide in den Gärten oder auch als Hochstamm in den Baumstücken sehr empfohlen werden könne.

Literatur und Synonyme: Album der Pomol. v. Bivort, Bd. III, S. 73: Dupuy Charles. (Auch in den unten angegebenen Verzeichnissen ist der Zuname dem Familien-Namen nachgesetzt mit Ausnahme der Soc. van Mons, welche Charles Dupuy schreibt, und de Liron's, welcher in Liste syn., S. 70, die Frucht als Poire Dupuy (Charles) mit dem Syn. Charles Dupuy, nach Bivort aufzählt.) Bivort beschreibt dieselbe als mittelgroß, birnförmig, 2½" breit, 3" hoch; Schale rauh, hellgrün, später gelb, doch meist gänzlich mit Gelbbraungrau oder mit Rost überdeckt; bei vielen Früchten findet sich ein dunkeler gefärbter Längsstreif, zuweilen eine wirkliche Furche; Stiel ¾" lang, mittelstark, holzig, flach obenauf meist ohne Absatz; Kelch unregelmäßig, braun, in schwacher Senkung; Fleisch grünlichweiß, fein, schmelzend, saftvoll, gezuckert, erhaben. Ende Novbr., 15 Tage. — Leroy, Diction. II, S. 498, Dupuy Charles, Figur weit mehr zugespitzt, als oben. — Tougard, Tableau, S. 50, v. Biedenfeld, S. 84, und Dochnahl, S. 122. Dochnahl hat sie Dupuy's Butterbirne genannt.

Gestalt und Größe (der kleineren Frucht aus Angers, der größeren von Simon Louis) zeigt unser Holzschnitt. — Bivort hat die Frucht im Album 2¾" breit, 3¼" hoch mit ziemlich lang ausgezogener, wie an der Frucht aus Angers in den Stiel auslaufender Spitze abgebildet.

Kelch: vertrocknet, hornartig, graubraun, sitzt ziemlich flach obenauf, oder in kleiner weiter Senkung.

Stiel: mäßig stark, verschieden lang, gelbbraun, holzig, verliert sich in die Spitze der Frucht oder steht flach auf ihr auf, von einem Fleischhöcker seitwärts gedrückt.

Schale: hellcitronengelb, doch ist die gelbe Grundfarbe wenig sichtbar, indem sie von rauhem, stellenweise netzartigen, um die Kelchwölbung aber auch dicht zusammenhängenden graubraunen Rost größtentheils überzogen wird.

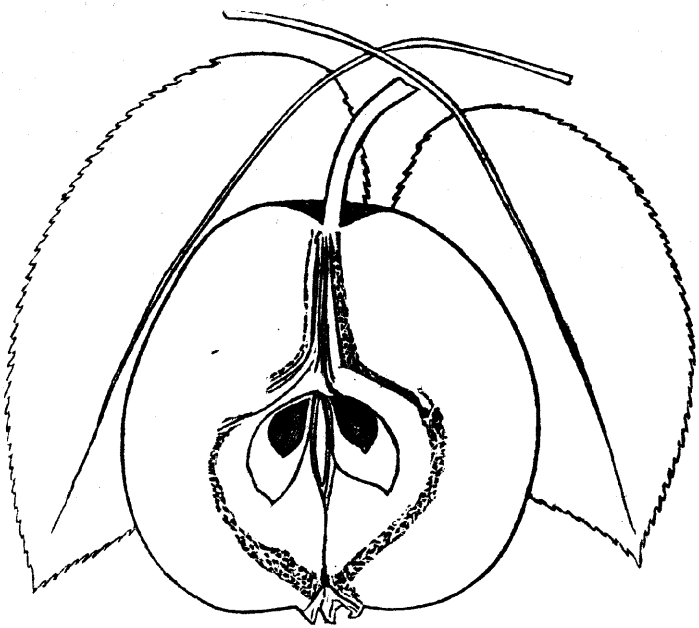
Fleisch: gelblichweiß, fein, schmelzend, saftreich, sehr gewürzhaft weinigsüß, recht gut.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern groß, muschelförmig, mit ziemlich großen und breiten braunen Kernen.

Reife und Nutzung: Auch die Frucht aus Angers war um Mitte Octbr. völlig ausgereift, so daß, wenn man auch der früheren Abnahme und der Ausstellungswärme Rechnung trägt, die Reifzeit doch wohl mehr auf Ende Oct. und Anf. des Novbr., als auf Ende Novbr. anzunehmen sein wird.

Der Baum ist nach Bivort starkwüchsig und fruchtbar von pyramidaler Form mit abstehenden Aesten, welche mittelstark, grüngrau, vielfach und stark rothgrau getüpfelt sind, auch oft noch mit Dornen besetzt. Fruchtzweige (rameaux) kurz, dick, stark gekniet, dunkelaschgraubraun. Träger des Fruchtholzes (supports) dick, kurz, braungrau. Blüthenknospen mittelgroß, spitzoval, marronenbraun, und hellgrün geschuppt. Sommerzweige mittelstark, gerade und steif, glatt oder etwas gestreift, dunkelgrün, an der S.S. und nach oben violettbraun, undeutlich grau punktirt. Augen kegelförmig, spitz, hellbraun mit Schwarz schattirt, leicht erhoben und anliegend, bei starkem Triebe auf den Ansätzen zu Fruchtspießen völlig abstehend. Triebtheile (Merithalles) kurz und regelmäßig. Blätter mittelgroß, oval, zugespitzt, fein u. regelmäßig gesägt, flach, glänzend, wellenförmig, gebogen, nach der Spitze hin oft zurückgekrümmt, schön dunkelgrün. Am Fruchtholze sind sie mehr langoval und länger gestielt, im Mittel 1¾" breit, 2¾" lang. Blattstiele von 1—2⅛" lang, ziemlich dick, sehr seicht gerinnelt, hellgrün. Afterblätter linienförmig, gezahnt. (Die Blätter sind im Alb. am Fruchtholze elliptisch und langelliptisch, ein einziges Blatt oval, ganzrandig oder verloren gesägt abgebildet, wie deren Formen auf dem Holzschnitte angedeutet sind.) Jahn.

No. 587. **Doctor Nelis.** Diel I, 2. 2.; Lucas IV (V), 1. a.; Jahn II, 2.



Doctor Nelis. Docteur Nelis. Bivort (Gregoire). *† Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Herr Gregoire in Jodoigne ist der Erzieher dieser neuen Frucht, deren Baum 1847 zuerst trug und welche nach dem Dr. Nelis zu Virginal benannt wurde. — In mir vorliegenden Früchten von Hrn. Hippol. Millet in Tietemont, von der Ausstellung in Namur, fand ich Aehnlichkeit mit Winter-Nelis (die ich nebenbei von Hrn. Millet als Esturion werde gehabt haben), doch war die Dr. Nelis voller und mehr gerundet um den Stiel und die früher reifende Birne auch mehr gelb, und ebenso hatte ich sie vom Hrn. Pastor Jacobi in Hainrode erzogen. Dagegen gleicht die in den belgischen Annalen abgebildete Frucht mehr einer schwach berosteten Beurré blanc. Den Geschmack fand ich weniger angenehm, als er gelobt wird, allein die Frucht muß in solcher Hinsicht weiter geprüft werden; im Allgemeinen scheint sie, da ihre Reife mit vielen anderen bekannteren, sehr guten Birnen zusammenfällt, entbehrlich zu sein.

Literatur und Synonyme: Biv. Album IV, S. 165. — **Annal. de Pom.** IV, S. 87, ebenfalls mit Beschreibung von Bivort. In beiden von gleicher Form und Größe, 2 3/4'' breit, 3'' hoch, eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft, birnförmig-kegelförmig (mehr verlängert nach dem Stiele als meine obige Figur), im Album grün, in den Annalen reif, hellgelb mit sanfter Röthe abgebildet. Sei 1847 im Januar und Februar, 1848 und 1849 im Octb. und Novb. gereift. —

Leroy, Diction. II, S. 419. 2. Rang; Downing, Ausg. 1869, S. 738, sagt very good. — De Liron, Descript. II, S. 50, Taf. 30, Fig. 1 desgl. — Baltet in Revue hortic., daraus in Monatsschr. v. 1864, S. 235, „klein, rundlich, grünlich, 1862 gut, 1863 nur mittelmäßig". — Dochnahl, S. 68, nach Biv. Alb.; nannte sie Nelis' Schmalzbirne.

Gestalt und Größe sind oben gegeben und besprochen. — Bivort beschreibt die Frucht als mittelgroß, etwas höher wie breit, gewöhnlich doyennéförmig, im Album auch als oft bergamottförmig.

Kelch: kurzblättrig, oft hartschalig, aufrecht, offen, graubraun, in seichter, weiter, ebener Senkung ohne Beulen.

Stiel: dünn, 1/4" lang, holzig, grünbraun, gekrümmt, in einer seichten, engen oder auch ziemlich tiefen und weiten Höhle.

Schale: grüngelb, zuletzt mehr gelb, mit bräunlichen Punkten und Roststreifchen, die sich an manchen Stellen stark häufen, auch um Kelch und Stiel zusammenhängend berostet, an meinen Früchten ohne Röthe.

Fleisch: beschrieben als weiß, schwach geröthet, halbfein, schmelzend, saftreich, gezuckert von sehr feinem, sehr angenehmen Mandelgeschmack — fand ich an Hrn. Millet's wie an Hrn. Jacobi's Frucht mattweiß, fein, saftreich, schmelzend oder butterhaft, von schwach gewürzt süßem etwas matten Geschmack, ohne besondere Erhabenheit.

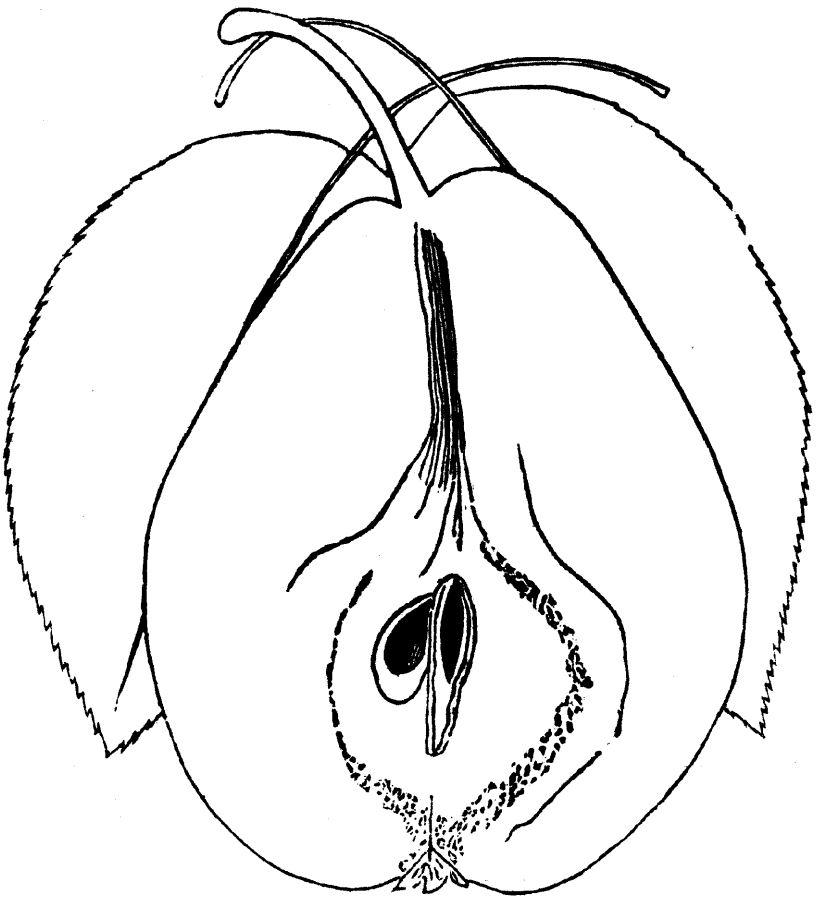
Kernhaus: nur von feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern ziemlich groß, mit kastanienbraunen vollkommenen, etwas breiten oder plattgedrückten Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: Hrn. Millet's Früchte waren Mitte Oct., die von Hrn. Jacobi zu Ende des Oct. reif, wonach Octb. und Novb. anzunehmen sein wird.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird als ziemlich starkwüchsig und sehr fruchtbar, zur Pyramide auf Wildling und Quitte geeignet beschrieben. — Nach dem Verhalten der Zweige, die ich übereinstimmend von Hrn. Millet und von Hrn. Gregoire selbst empfing, hat er in der Belaubung mit Winter-Nelis und Coloma's Herbstbutterbirne Aehnlichkeit. Seine Sommerzweige sind ziemlich lang und stark, grünlichgelb, an der S.S. braunröthlich, fein gelblichweiß punktirt, an der Spitze oft noch etwas wollig. Die oberen Blätter an denselben sind lanzettförmig, unten am Zweige und am mehrjährigen Holze sind sie sehr länglich eirund, oft etwas elliptisch (nach dem Stiele zu keilförmig) mit meist auslaufender verschieden langer Spitze. Es kommen jedoch mehrfach lanzettf., aber ebenso oft oder noch häufiger auch breitere, etwas kürzere Blätter vor, welche letzteren die Abrundung am Stiele deutlich zeigen. Sie sind regelmäßig fein ziemlich scharf gesägt, glatt, ziemlich dunkelgrün u. glänzend, schwach schifff. u. etwas sichelf., an den zum Theil noch aufgerichteten ziemlich langen Stielen niederhängend. Bivort beschreibt die Blätter als mittelgroß rundlich oval oder zugespitzt oval, flach oder etwas rinnenf., theilweise gekrümmt, regelmäßig ziemlich breit gesägt, am Sommerzweige kurz-, am Tragholze langgestielt. Die Blüthenknospen schildert er als kegelförmig, zugespitzt, röthlich gelbbraun, mit Dunkelbraun und Grau schattirt.

Jahn.

No. 588. **Albertine.** Diel II, 2. 2.; Lucas III (IV), 2. a.; Jahn II, 2.



Albertine. Poiteau (van Mons). *† Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne kam von van Mons an Poiteau und wurde von diesem, als sie 1833 geprüft war, nach seiner Gemahlin Poire Albertine benannt. Nach Poiteau hat sie im van Mons'schen Verzeichnisse die Nummer 1471 gehabt, allein es findet sich in demselben S. 47 unter dieser Nummer der Name Excellente sauvage Vandenzande eingetragen, ohne daß behauptet werden kann, daß beide synonym sind. — Zwei Früchte, die ich, als Albertine (van Mons) bezeichnet, aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Namur von der Ausstellung in Görlitz zu mir nahm, waren zwar

größer, als von Poiteau angegeben wird, stimmen aber sonst gut bis auf das Fleisch, was ich nur rauschend fand, mit der gegebenen Beschreibung, so daß ich wohl annehmen kann, dessen Frucht, wohl am Spaliere größer gewachsen, vor mir gehabt zu haben. — Dieselbe ist äußerlich recht schön, doch ist sie eine Zuckerbirne (ohne viel Gewürz) und ihre Anpflanzung also nur dem Liebhaber süßer großer Birnen zu empfehlen. Auch als Kochbirne mag sie wohl gut brauchbar sein.

Literatur und Synonyme: Dittrich III, S. 163, nach den Annales de la Societ. d'Hortic. de Paris, Decbr. 1834, Tom. XV, Livr. 88, p. 375, No. 51. Die als „vortrefflich" bezeichnete Frucht wird als länglich, am Bauche abgerundet, mit stumpfer, schiefstehender Stielspitze, 2—2¾" lang, 2" breit, hellgelb, fein rothbraun punktirt beschrieben, das Fleisch als weiß, butterhaftschmelzend, saftvoll, von sehr angenehmem Zuckergeschmack, Ende Oct. reifend. — Tougard, Tableau, S. 43, nach dem Catalog von Bivort 1850 „von Form der Capiaumont, angezeigt von van Mons als sehr gut". (Eine Albertine fand ich nicht in van Mons Verzeichniß, Jahn). — Soc. van Mons hat sie nicht in ihren Publ. oder im Verzeichnisse der dort angepflanzten Sorten. Auch de Liron und Leroy haben sie nicht. — v. Biedenfeld, S. 70, und Dochnahl, S. 115, beide nach Dittrich's Handbuch. Downing, 1869, S. 742, hat sie als Synonym von Doyenné Bussoch.

Gestalt und Größe der einen der mir vorgelegenen Früchte gibt obige Figur. Das andere Exemplar hatte zwar eine ähnliche Form, war aber kürzer und breitbauchiger, 2¾" breit, 3" hoch.

Kelch: im Verhältniß zur Frucht klein, kurz- und spitzblättrig, offen, in regelmäßiger nicht tiefer, aber weiter schüsselförmiger Senkung.

Stiel: etwas dünn, bis 1½" lang, braun, holzig, sitzt oben auf, durch einen kleinen Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: hellcitronengelb, fast weißgelb, mit vielen ziemlich starken bräunlichen Punkten und Roststreifchen, ohne wirklich zusammenhängenden Rost oder nur etwas davon um Kelch und Stiel.

Fleisch: schneeweiß, fein, saftreich, rauschend, fast abknackend, von angenehmem ziemlich starken Zuckergeschmack.

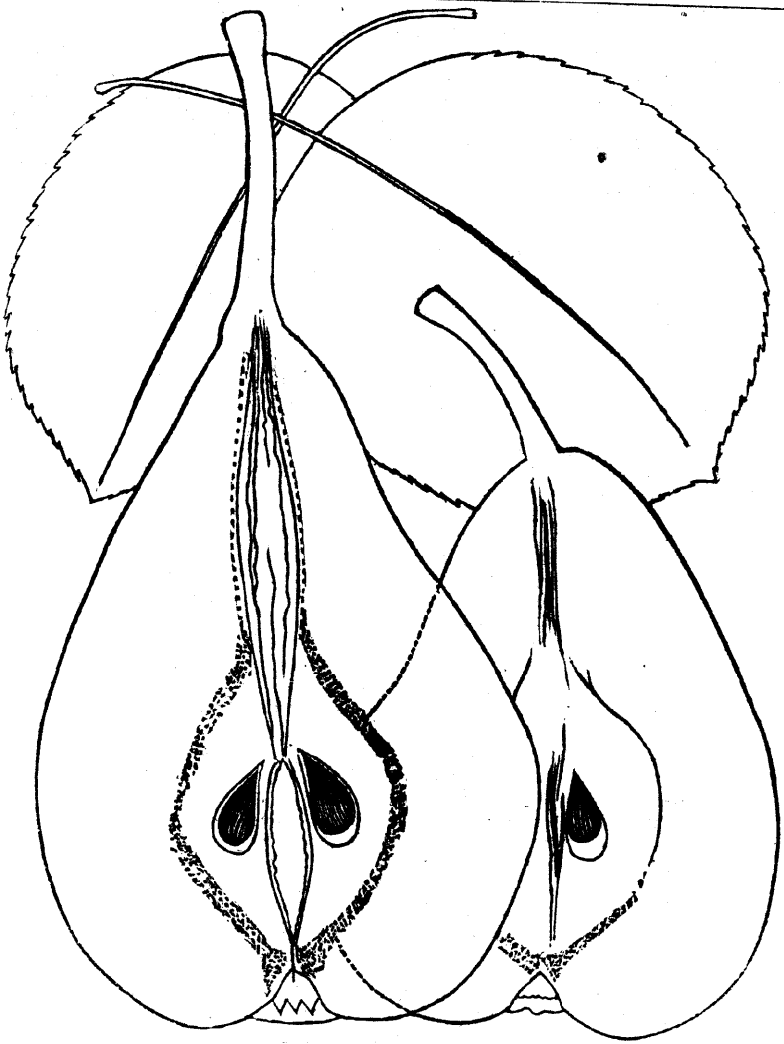
Kernhaus: nur durch sehr feine Körnchen angedeutet, hohlachsig, Kammern mäßig groß, nach der Achse zu offen, mit vielen vollkommenen gelbbraunen Kernen, die nur einen schwachen Höcker haben.

Reife und Nutzung: beide Früchte reiften der Beschreibung entsprechend zu Ende des Octbr., sie würden aber bei kühlerer Aufbewahrung wahrscheinlich sich länger gehalten haben und dürfte Ende Octbr. und Anf. des Novbr. als Reifzeit anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: Die erwähnte Beschreibung in Dittrich's Handbuch enthält nichts darüber, auch Tougard sagt nichts. Doch war Hr. Mas in Bourg-en-Bresse, President de la Societ. d'Hortic. de l'Air, Redacteur des Le Verger, so gütig, mir vor 2 Jahren Pfropfreiser zu senden, welche gut gedeihen und nach welchen ich wenigstens einigermaßen die Vegetation schildern kann. Die Sommerzweige sind ziemlich lang und stark, etwas gebogen und kantig, olivengrün, an der S.S. rothbraun, vielfach und ziemlich stark gelbbraun punktirt, glatt. Die Blätter am oberen Theile des Zweigs sind mittelgroß, eirund, regelmäßig feingesägt. Unten am Zweige sind sie groß, länglich eirund, oft herzförmig, zum Theil undeutlich und meist nur nach der Spitze hin feingesägt, glatt, schiffförmig und sichelförmig, auch am Rande wellenförmig gebogen, oft recht lang gestielt.

Jahn.

No. 589. **Madame Elisa.** Diel I (II), 3. 2.; Lucas III, 1 (2). a ; Jahn III, 2.



Madame Elisa. Bivort. * oder ** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von Bivort erzogen und nachdem der Baum 1848 die erste Frucht geliefert, nach Madame Elisa Berckmans in Heyst-op-den-Berg benannt. Die Birne hat wegen ihrer äußerlichen Schönheit überall viel Beifall gefunden und verdient auch bei uns recht sehr angepflanzt zu werden, da der Baum nicht empfindlich und fruchtbar sein soll. — Die kleinere zum Holzschnitte benutzte Frucht hatte Lucas aus der Collection der Soc. van

Mons in Wiesbaden und fand sie zartfleischig und sehr gut, die größere pyramidale nahm ich aus dem Sortimente der Herren Simon Louis in Metz von der Ausstellung in Erfurt zu mir und kann mich ebenfalls nur beifällig über sie aussprechen.

Literatur und Synonyme: Biv. Alb. III, 85. — Annal. de Pomol. IV, 31, mit Beschreibung von Bivort. — Decaisne, Jard. fruit. VII, 76. Lief. Die Frucht ist in diesen Kupferwerken sehr groß und schön, in allen birnförmig abgebildet, doch sagt Bivort, daß sie auch konisch pyramidal und flaschenförmig sich baue (und von dieser letzteren Form hat sie Willermoz, Pom. de la France III, No. 122, sehr groß und schön dargestellt und lobt sie als excellent). Nach Decaisne ist sie überhaupt nach Boden und Jahreswitterung auch in anderen Stücken veränderlich, ist mittelgroß oder groß, bleibt grün oder wird gelb, das bald schmelzende, bald halbschmelzende Fleisch ist weiß oder lachsroth, gezuckert oder sehr säuerlich; als Syn. gibt derselbe Madame Elisa d'Heyst an, welchen Namen aber eine andere spätere, von Esperen erzogene Birne führt. — Verger, Herbstfr., Nr. 74; Leroy, Diction. II, S. 378. — Baltet, bonnes poires, S. 22, deutsche Ausgabe, S. 17, cit. Biv. Alb., „sehr schön, Fleisch fein, rosenfarbig (wie es auch Bivort schildert), angenehm parfümirt, sehr delikat". — v. Biedenfeld, S. 88. — Dochnahl, S. 134, nannte sie Elisa's Zapfenbirne.

Gestalt und Größe: Vergl. Obiges. Bivort hat die Frucht sehr länglich, 3¼" breit, 4½" hoch, am Spaliere erzogen abgebildet; Decaisne etwas kürzer und kleiner, 3" breit, 3" 4½''' hoch.

Kelch: ziemlich langblättrig, Blätter zusammengeneigt, doch aufrecht, grauwollig, am Grunde gelblich, in enger seichter Senkung mit ziemlich starken ungleichen Beulen umgeben, die über den Bauch fortlaufend die Frucht etwas stumpfkantig machen.

Stiel: verschieden lang und stark, nach Bivort holzig grün, an der S.S. braun, obenauf, war an meiner Frucht gelbgrün, nach der Birne zu angeschwollen und runzelig, ohne Absatz in die etwas gewelkte Fruchtspitze übergehend.

Schale: hellcitronengelb mit zahlreichen feinen grünlichen Punkten u. Fleckchen, um den Kelch zersprengt braungrau, um den Stiel mehr zusammenhängend graubraun berostet. Im Album ist die Frucht grün, in den Annalen gelbgrün mit Rostpunkten und Flecken, in Jard. fruit. hellgelb, an der S.S. bräunlich punktirt und berostet abgebildet. Baltet sagt „von Farbe der frischen Butter, braun punktirt".

Fleisch: weiß, fein, saftreich, etwas speckartig schmelzend, von sehr gewürzreichem (eigenthümlich parfümirten) weinigsüßen, sehr angenehmen Geschmack.

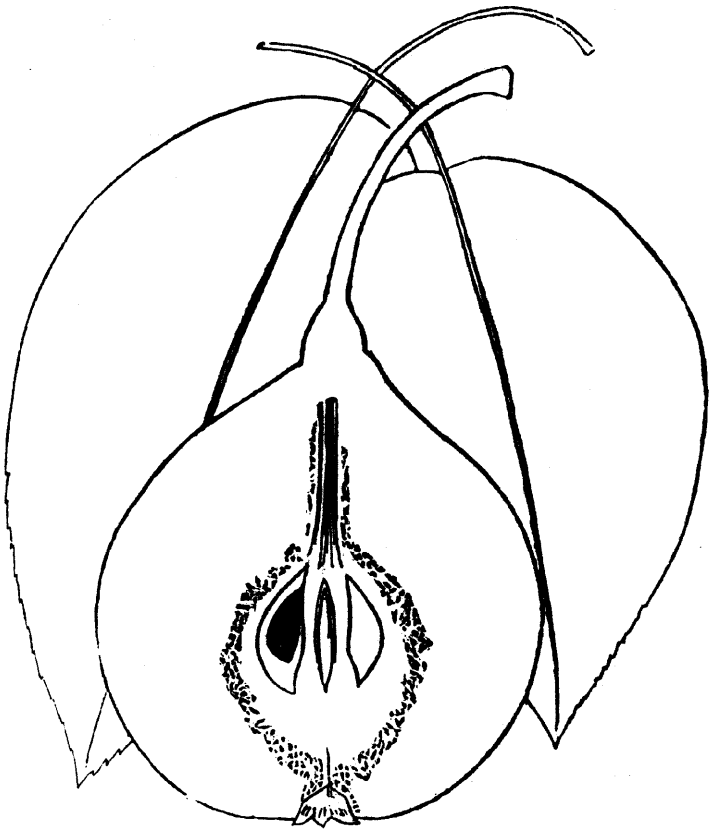
Kernhaus: hat eine stark hohle Achse mit markiger Wand-Auskleidung, Kammern klein, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen fast ohne Höcker. Im Umkreise des Kernhauses sind viele sehr feine Körnchen, am meisten aber nur durch ihre gelbliche Farbe in dem weißen Fleische bemerklich.

Reife und Nutzung: die mir vorgelegene Frucht war völlig reif Ende Sept., doch war das Jahr früh und warm und sie war früh abgenommen bei der Ausstellung gewesen, so daß unter gewöhnlichen Verhältnissen die Reife für Oct., höchstens bis Nov., seltener mit den Annal. auf Nov. u. Dec. anzunehmen sein wird. Doch gibt auch Willermoz je nach dem Breitegrade Ende Oct. bis Ende Dec. an.

Der Baum wird als starkwachsend und fruchtbar bezeichnet. Nach Baltet verlangt er langen Schnitt und öfteres Pinciren, verträgt überhaupt jede Behandlung. Junge Bäume aus Zweigen von Hrn. Hofrath Balling, von Baltet abstammend, von mir erzogen, entsprechen der von Bivort angegebenen Vegetation. Die Sommerzweige sind ziemlich lang und stark, gerade oder etwas stufig, grünlich graubraun, nach oben schwach geröthet, sparsam fein gelbweiß punktirt. Blätter an denselben eirund oder oval, nach der Spitze des Zweigs hin fast rundlich, mit kurzer scharfer aufgesetzter Spitze, glatt, fein ziemlich scharfgesägt, etwas schiffförmig und sichelförmig, in gleicher Richtung mit dem meist aufgerichteten kurzen Stiele stehend. Unten am Zweige und am Fruchtholze sind die Blätter oft viel größer, oval, zuweilen ziemlich rundlich, oft fast ohne Spitze, länger gestielte sind zum Theil auch elliptisch und länger zugespitzt, glatt, regelmäßig, auf ⅔ des Blattrandes seicht etwas weitläufig und bogenförmig gesägt, sehr dunkelgrün, flach oder etwas sichelförmig und schiffförmig, an dem verschieden langen, dicken, gelbgrünen Stiele meist etwas abwärts hängend.

Jahn.

No. 590. **Belmont.** Diel I, 2. 2.; Lucas IV, 1. a.; Jahn II, 2.



Belmont. Lond. Catalog (Hogg, Downing). *† Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: wie Downing mittheilt, ist sie englischen Ursprungs und sehr ähnlich der Althoops Crasanne, auch aus demselben Samen entstanden. Der Baum trage sehr reich und sei in Amerika dauerhaft, die Frucht sei schätzbar zum Kochen und Einmachen, weniger für die Tafel geeignet. — Ich hatte dieselbe aus dem Sortimente der Königlichen Obstplantage in Herrenhausen von der Ausstellung in Berlin und fand sie gar nicht so übel, sondern noch angenehm zum Rohgenuß und wenn auch für die Tafel nur II. Ranges, doch besser als die genannte Althoops Crasanne, so daß die Birne in einem größeren Sortimente immerhin Fortpflanzung verdient.

Literatur und Synonyme: Catal. Londinensis von 1842 schildert die Frucht kurz als „blaßgelbbraun, verkehrt eirund, groß, saftig, Küchenfrucht I. Ranges, November, Baum hochstämmig, sehr fruchtbar. — Hogg, Man. 1860, groß, verkehrt eirund, gelbgrün, an der Sonnenseite braun geröthet und mit Punkten besprengt. Stiel sehr lang, dünn, gekrümmt; Fleisch gröblich, aber süß und saftig, eine der besten Schmoor- und Backbirnen für Nov. und Dec.“ — Letzterem ganz ähnlich Downing 1855, S. 353, der Thompson citirt und die Form nebenbei auch als rundlich, die Frucht als mittelgroß, zuweilen ziemlich groß, im October reifend, angibt. Figürlich dargestellt hat er sie nicht. — In Borchers Anleitung, auch im Verzeichniß der in Herrnhausen angepflanzten Sorten u. s. w. sucht man vergeblich nach einem Urtheile über diese und so manche andere dort cultivirte Frucht.

Gestalt und Größe zeigt unser Holzschnitt. Man wird die Birne hiernach als mittelgroß, kreiselförmig zu Eirund neigend, nach dem Stiele zu kurz- und spitzkegelförmig, um den Kelch nur wenig abgeflacht, daß sie nicht gut auf ihm aufsteht, bezeichnen können.

Kelch: kurz- und spitzblättrig, braungelb, offen in einer kleinen engen und seichten Senkung.

Stiel: dünn und lang, nach der Birne zu grüngelb und fleischig angeschwollen, an seinem Ende braun, setzt sich ohne Absatz in die Spitze der Birne fort.

Schale: hell grünlichgelb mit vielen und ziemlich starken bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite etwas undeutlicher erdartiger Röthe und mit Roststreifen, stellenweise auch zusammenhängendem Rost um den Kelch herum.

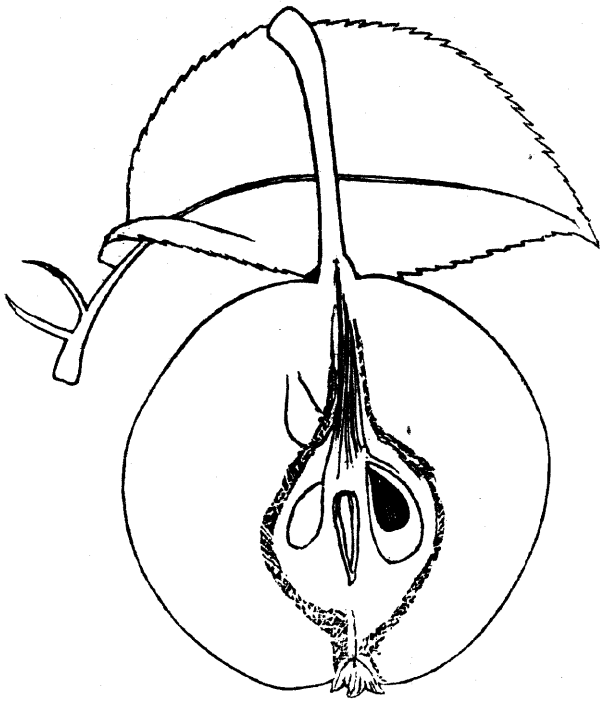
Fleisch: gelblichweiß, etwas körnig, butterhaft, schwach säuerlich süß und ziemlich gewürzt.

Kernhaus: mit ziemlich starken Körnchen umgeben, etwas hohlachsig, Kammern flügelförmig mit meist vollkommenen schwarzbraunen, wegen eines ziemlich starken Höckers auch nach oben spitzen Kernen.

Reife und Nutzung: die Birne reifte nach durchgemachter Ausstellung gegen den 20. October und dürfte Ende October und November bei kühlerer Haltung als Reifzeit anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: Einige aus Zweigen aus Herrnhausen von mir erzogene junge Bäume wachsen stark und aufwärts strebend; die Sommerzweige derselben sind lang und schlank, etwas gekniet, graugrün, nach oben hin mehr gelblich olivenfarben, kaum etwas geröthet, glatt, sparsam etwas gelblich, nach unten erhaben graubraun punktirt. Augen klein, stumpfspitz, anliegend, in der Mitte der stärkeren Zweige abstehend auf erhabenen, schwach 3rippigen Trägern. Blätter breitelliptisch, kurz zugespitzt, gezahnt gekerbt, glatt, schwach schiffförmig, an den 1″ langen geradeausstehenden Stielen schwach überhängend. Die an den Knospen in der Mitte der Zweige nachgewachsenen Blätter sind schmaler und lanzettförmig, oft nach beiden Enden gleich spitz, zum Theil aber auch vorne mehr abgerundet und kurz zugespitzt, auf längeren Stielen mit diesen mehr aufgerichtet stehend. Am Grunde der Sommerzweige und am mehrjährigen Holze sind die Blätter größer und breiter, dunkler grün, oft groß, 2—2¼″ breit, 3—3½″ lang, breit eirund mit oft lang auslaufender Spitze, nach dem Stiele zu abnehmend, aber abgerundet, zum Theil etwas herzförmig, einzelne sind auch noch elliptisch und kurz spitz, verloren gekerbt, meist ganzrandig, etwas dünn, papierartig von Gewebe, glatt und glänzend mit wenig sichtbaren Adern, an ziemlich starken, steifen, bis 1½ Zoll langen hellgrünen, geradeaus stehenden Stielen im rechten Winkel abwärts hängend. Jahn.

No. 591. Decaisne's Damenbirne. Diel II, 2. 2.; Luc. IV, 2. (a.); Jahn II, 2.



Decaisne's Damenbirne. Decaisne. † Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: die hier zu beschreibende Frucht befand sich unter dem Namen Beuhard in der Sammlung der Gartenbaugesellschaft zu Angers bei der Ausstellung in Berlin. Ich konnte den Namen längere Zeit in keinem pomolog. Werke finden, doch zuletzt fand ich denselben noch bei Decaisne als Synonym seiner Poire de Dame und mit deren Beschreibung stimmt meine Frucht auch ziemlich gut überein. Obgleich nun nicht viel Gutes an derselben ist, wie auch Decaisne sagt, nach welchem sie auf den Märkten in Paris oft als Bergamotte d'automne geht, an die sie durch ihre Form erinnere, so verdient sie doch Beschreibung in unserem Handbuche, indem sie der Name Damenbirne (worunter wir eine ganz andere Birne verstehen) und ihre Aehnlichkeit mit der Klöppelbirne, mit welcher sie ungefähr gleichen Werth hat, interessant macht. Von Letzterer ist sie durch etwas frühere Reife und durch andere Vegetation (andere Blattform) verschieden.

Literatur und Synonyme: Decaisne, Jard. fruit. IV, tabl. 48. Poire de Dame mit den Synonymen des Beuhards oder Buchards oder auch Beuzards (die Etymologie dieser Benennungen sei unbekannt. — Decaisne setzt übrigens auch der Sans Pepins, Deutschen National-Bergamotte, das Synonym Beuzard hinzu). Sie dürfe nicht mit der Poire des Demoiselles verwechselt werden, welche auch Poire à la langue queue oder Poire de Vigne genannt werde. Er beschreibt die Frucht als „mittelgroß, rundlich kreiselförmig; Stiel lang oder sehr lang, cylindrisch, gerade, am Grunde angeschwollen und faltig, grün oder olivengrün, oft knospig, mitten auf der Frucht sitzend; Kelch aufrecht, oft verstümmelt, obenauf oder auf einer kleinen Ebene; Schale glatt, grün oder gelbgrün, fein braun punktirt, um den Stiel rostfleckig; Fleisch weiß, gröblich, im Kauen markig, gezuckert, wenig parfümirt, um's Kernhaus ziemlich körnig, Fächer des Kernhauses mittelgroß, der hohlen Achse genähert, Kerne schwärzlich; October bis gegen Ende November. Schlecht, schnell teigend." Vergl. auch Chair à Dame, Verger Sommerstr. Nr. 21 und Leroy I. S. 543, welche nicht Obige sind.

Gestalt und Größe der Frucht aus Angers zeigt unser Holzschnitt. Jard. fruit. gibt sie in dem einen Exemplare von ganz gleicher Form, nur etwas größer, in einem zweiten Exemplare breitbauchiger und merklich groß, 3" breit und auf der einen höheren Seite ebenso hoch.

Kelch: hart- und kurzblättrig, graubraun, offen, fast flach stehend mit kleinen Erhabenheiten umgeben, die verloren fortlaufend auch am Bauche noch bemerklich sind.

Stiel: grünlich braun, holzig, ziemlich stark und steif, steht oben auf der Spitze mit kleinen Fleischhöckern umgeben.

Schale: gelbgrün mit undeutlichen Punkten, an der Sonnenseite mit etwas bräunlicher Röthe und mit ziemlich vielem, etwas rauhem Rost, der stellenweise auch ziemlich zusammenhängend ist.

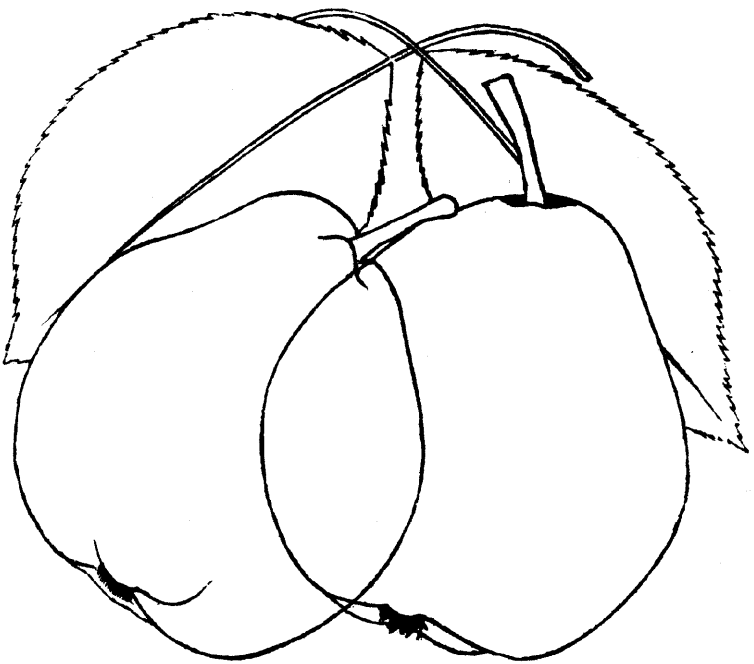
Fleisch: gelblich weiß, ziemlich fein, abknackend, höchstens halbschmelzend, süß mit schwachem Gewürz, ohne besonderen Wohlgeschmack.

Kernhaus: mit feinen Körnchen umgeben, die nur unter dem Kelche stärker hervortreten, etwas hohlachsig, Kammern groß mit vollkommenen hellbraunen, am Kopfe dunkelbraunen und mit einem kleinen Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reifte den obigen Angaben entsprechend gegen den 20. November und war da eigentlich schon etwas überreif, wenigstens stellenweise erweicht. Eine schwarze Färbung der Schale, wodurch sich die Klöppelbirne besonders kenntlich macht, war nicht eingetreten.

Eigenschaften des Baumes: Decaisne beschreibt denselben als sehr starkwüchsig, pyramidal. Sommerzweige mittelstark, etwas gebogen, gelbbraun, aschenfarbig, länglich punktirt. Augenträger erhaben, Augen konisch, schwärzlich, anliegend. Blüthenständige Blätter oval oder kreisförmig-oval, zugespitzt, unterseits sehr weißlich und wollig; die ausgewachsenen Blätter fast ähnlich, ziemlich groß, dick, oval, herzförmig oval oder fast rund, vorne mehr oder weniger lang zugespitzt, gezahnt oder gekerbt. (Das auf unserem Holzschnitte der Frucht beigegebene Blatt zeigt die Form der Blätter am Sommerzweige und ist aus dem Jard. fruit. entnommen, in welchem ein Blattzweig neben der Frucht abgebildet ist. Jahn.

No. 592. **Rousselet Vanderwecken.** Diel I, 2. 2.; Lucas IV, 1. b.; Jahn IV (VI) 2.



Rousselet Vanderwecken. Bivort (Gregoire). ** Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: diese, wie es scheint, mehr klein bleibende als mittelgroße, aber recht vorzügliche Frucht wurde von Herrn Gregoire in Jodoigne erzogen; der Baum trug zuerst 1846 und die Frucht wurde nach Hrn. Schuldirector Vanderwecken in Jodoigne benannt. Bivort meint, es sei nur Schade, daß ihre Reife mit der von vielen anderen größeren guten Birnen zusammenfalle, wegen ihrer ausgezeichneten Güte habe sie die Commission royale in Brüssel aber doch für würdig gefunden, in den Annalen derselben beschrieben und empfohlen zu werden. — Ich selbst erzog bis jetzt die Frucht nicht, doch hatte ich sie von Hrn. Millet in Tirlemont und Herr Clemens Rodt in Sterkowitz sandte mir Zeichnung bei ihm gewachsener Früchte, die ich zum Holzschnitte benutzte, weil sie die Form, in welcher sie die Annalen geben, gut darstellen und auch die Größe zeigen, die sie auch wohl bei uns weiter nördlich noch erlangt.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. belg. III, S. 41, mit Beschreibung von Bivort. — 3. Publ. der Soc. v. Mons, S. 112. Bivort beschreibt sie als klein, doyenné- oder bergamottförmig, oder auch kreiselförmig (Soc. v. Mons als mittelgroß, rundlich oder kreiselförmig), gelb, schwärzlich gefleckt,

braun punktirt und schattirt, bisweilen an der Sonnenseite geröthet, Fleisch weiß, fein, schmelzend, saftreich, gezuckert, stark parfümirt, wie das der Rousselets (woher der Name), Anfang Nov. (nach Soc. v. Mons von Nov. bis Jan.) reifend. — De Liron gibt in Liste syn. S. 54 die Reife von Mitte Oct. bis Mitte Dec. an, nahm sie aber in seinen Poires les plus précieuses mit Reife gegen Ende October auf. — Baltet hat sie nicht in seinen Bonnes Poires, in Revue hort., daraus in Monatsschrift von 1864, S. 237, berührt er sie kurz als „kleine Frucht, in Büscheln tragend." Downing 1869 S. 847, setzt sie I.

Gestalt und Größe zeigen obige Figuren. Hrn. Millets Frucht hatte ungefähr 3 bis 4‴ mehr im Breitedurchmesser, war also etwas bauchiger, doch nicht höher, und ebenso geben sie die Annalen.

Kelch: dickblättrig, hornartig, offen oder geschlossen, steht flach oder in seichter weiter Senkung mit Beulen umgeben, die flach über die Wölbung und den Bauch fortlaufen und die Frucht verloren 5kantig machen.

Stiel: $^3/_4$″ lang, ziemlich stark, gelbbraun, nach der Birne zu zuweilen fleischig, sitzt obenauf wie eingedrückt.

Schale: hellgrün, später citronengelb mit sehr feinen bräunlichen Punkten, kleinen Roststreifchen und Rostfiguren, an der Sonnenseite an meiner Frucht mit schöner, ziemlich starker, gelblicher Röthe und etwas dünnem zusammenhängendem Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiß, fein, butterhaft, sehr saftreich, von stark (und wie mir es vorkam, etwas calumsartig) gewürztem Zuckergeschmack; eine sehr gute Frucht.

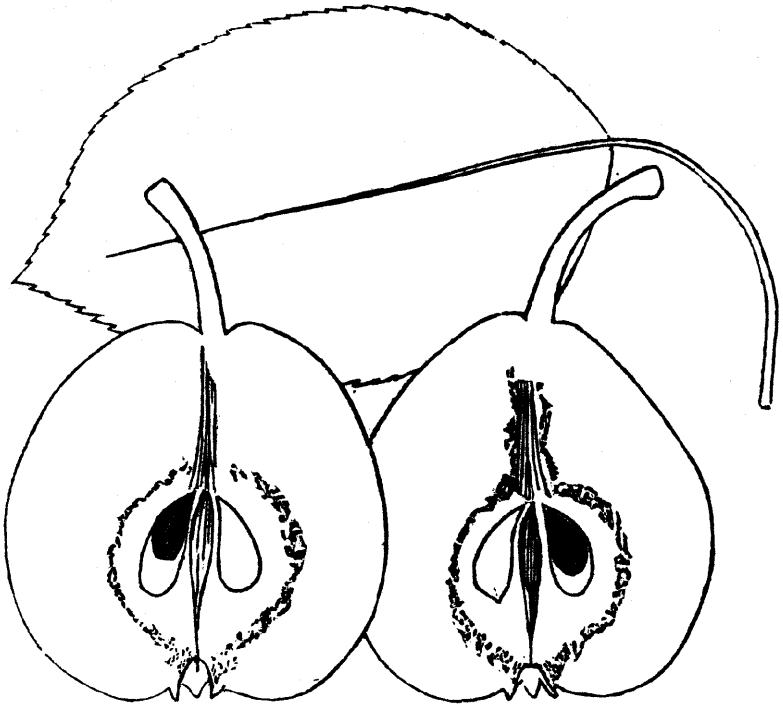
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, mit kleinen Kammern und vollkommenen länglichen braunen, mit einem kleinen Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: meine Frucht, welche die Ausstellung in Namur bestanden, zeitigte um Mitte October, Herr Rodt gab bei der seinigen Ende October an und dürfte wohl letzteres und Anf. November als mittlere Reifzeit anzunehmen sein. — Die Frucht hat Aehnlichkeit mit Lothringer Dechantsbirne, ist aber edler und besser.

Eigenschaften des Baumes: derselbe wächst nach Bivort mittelstark, baut sich pyramidal und ist sehr fruchtbar, besser auf Wildling wie auf Quitte zu erziehen. Die Sommerzweige schildert er als mittelstark, etwas gestreift, haselnußfarben, oft höckerig, fein weißgrau punktirt. Die Blätter als mittelgroß, lanzettförmig oder ovallanzettförmig, zugespitzt, etwas gekrümmt vom Stiele aus, flach oder etwas schifförmig, schön grün, fein und regelmäßig gesägt. Blattstiele 1—$1^1/_2$″ lang, dünn, grüngelb. Blüthenknospen klein, kegelförmig zugespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — An meinen aus Reisern von Hrn. Gregoire erzogenen Probezweigen notirte ich die Sommertriebe als etwas stufig, an der Spitze verdickt und schwach wollig, gelblich graubraun, sparsam und fein schmutzigweiß punktirt. Die Blätter als glatt, elliptisch oder lanzettförmig, sehr fein und seicht gesägt, mit den dünnen steifen Stielen geradeaus oder aufgerichtet stehend. Bei starkem Wuchse nehmen einzelne unten am Sommerzweige wachsende Blätter die ovale Form an.

Jahn.

No. 593. Beschmutzte Dechantsbirne. Diel I, 2. 2.; Luc. IV, I, a.; Jahn IV, 2.



Beschmutzte Dechantsbirne. Doyenné crotté. Bivort (Decaisne). * Oct., Nov.

Heimath und Vorkommen: diese wohl schon ältere belgische oder französische Birne wird vielfach als vortrefflich gelobt, aber sie hat den Fehler, wegen ihrer rauhen Schale im Regen aufzuspringen und am Baume zu faulen. Von Vielen wird sie mit der Grauen Dechantsbirne, Doyenné gris, hier und da auch mit der Weißen Herbstbutterbirne, Beurré oder Doyenné blanc, verwechselt; ferner hat sie Bivort, da sie auf günstigem Stande auch fehlerfreie Früchte bringt, als vermeintlichen van Mons'schen Sämling unter dem Namen Louise de Prusse nochmals beschrieben. Decaisne macht im Jard. fruit. hierauf aufmerksam und nach den Abbildungen der letzteren in Biv. Album und der Doyenné crotté im Jard. fruit. ist schwerlich hierüber ein Zweifel; Bivort sagt auch selbst, daß beide höchst ähnlich seien, doch bringe die L. de Prusse auch freistehend größere, gute, nicht rissige Früchte. Die Abbildung der Doyenné gris in den belg. Annalen gibt auch deutlich ihre Verschiedenheit von der Crotté zu erkennen. — Uebrigens hat Poiteau noch einen anderen ihm von v. Mons unter Nr. 581 zugegangenen Sämling (für welchen sich aber eigentlich in v. Mons Verzeichniß der Name Charles XII. par Mr. Witzthumb findet) Louise de Prusse genannt, diese ist der St. Germain ähnlich, Anfang Sept. reifend und von Bivorts obengenannter Frucht des Namens ganz verschieden.

Literatur und Synonyme: 1) Doyenné crotté: Decaisne, Jardin fruit. III, Taf. 4, nennt sie Crottée, gibt als Synonyme Doyenné crotté, D.

galeux, St. Michel crotté, Philippe strié, Louise de Prusse (partim.) u. Passatutti. — Biv. Alb. I, tab. 37. — Annal. de Pom. belge V, S. 5 mit denselben Synonymen, doch ohne die 2 letzteren. (Die Frucht ist in beiden letzteren Werken von Form unserer eirunden Figur, jedoch größer, 2⅜" breit und um ¼" höher abgebildet, wogegen sie Decaisne breitbauchiger, der ungleich größeren L. de Prusse Bivorts ähnlich und sich unserer anderen Figur nähernd, gegen diese nur voller abgerundet nach dem Stiele zu darstellt.) — De Liron, Liste syn., II. Suppl., S. 6, fragt, ob sie nicht eine ausgeartete Doyenné blanc sei. — Soc. v. Mons Tom. I, S. 57 unter den empfehlungswerthen Früchten. — Dittrich III, S. 213, nach Bon. Jard. und Noisette. — Dochnahl S. 92; v. Biedenfeld S. 62. — 2) Louise de Prusse: Biv. Alb. II, 101. Hiernach Tougard S. 54; de Liron, Descript. II. Fortsetzung, S. 36, tab. 30, Fig. 7; Dochnahl S. 94, mit dem Synonym Königin von Preußen; v. Biedenfeld S. 88. — Soc. v. Mons gibt im Sortenverzeichnisse von 1866 nur den Namen. — 3) Graue Dechantsbirne: Annal. de Pom. I, 77, Doyenné gris de Duham. mit den Synonymen D. jaune, D. roux. — Willermoz, Pom. de la France II, Nr. 73, mit den weiteren Synonymen D. rouge, D. d'autome, D. crotté, D. galeux, Neige gris, St. Michel gris, St. M. dorée, St. M. crotté. — Hogg, Man. 1860, Red Doyenné mit den Synonymen D. crotté, D. galeux etc.; Cat. Lond., Gray Doyenne, Gray Deans, D. galeux etc. — 4) Louise de Prusse Poiteau's und Noisette's. Dittrich III, S. 134 nach den Ann. de la Soc. d'Hort. de Paris, Dec. 1834: „Fleisch vollsaftig, angenehm süß;" danach v. Biedenfeld S. 18. — Cat. v. Leroy v. 1863: „groß, abknackend saftig, I. R., Sept., schön, vortrefflich." — Daß Willermoz, Pom. de la France I, Nr. 30 der Urbaniste, das Synonym Louise de Prusse beigibt, sagte ich im Ill. Handbuche V, S. 584.

Gestalt und Größe zweier auf demselben Baume gewachsener Früchte gibt der Holzschnitt. — Die Frucht wird als mittelgroß, rundlich oder etwas kreiselförmig, ebenso hoch als breit beschrieben.

Kelch: kurz- und hartblättrig, außen schwärzlich grau, innen braungelb, offen in ziemlich enger und seichter Senkung, mit einigen Beulchen umgeben.

Stiel: stark, holzig, braun, steht wie eingedrückt oder in kleiner Höhle.

Schale: grünlich citronengelb, an der Sonnenseite bisweilen sanft geröthet, mit vielen gelbbräunlichen Rostpunkten und mit braunen oder schwärzlichen Flecken, die sich stellenweise stark häufen, rauh und rissig werden

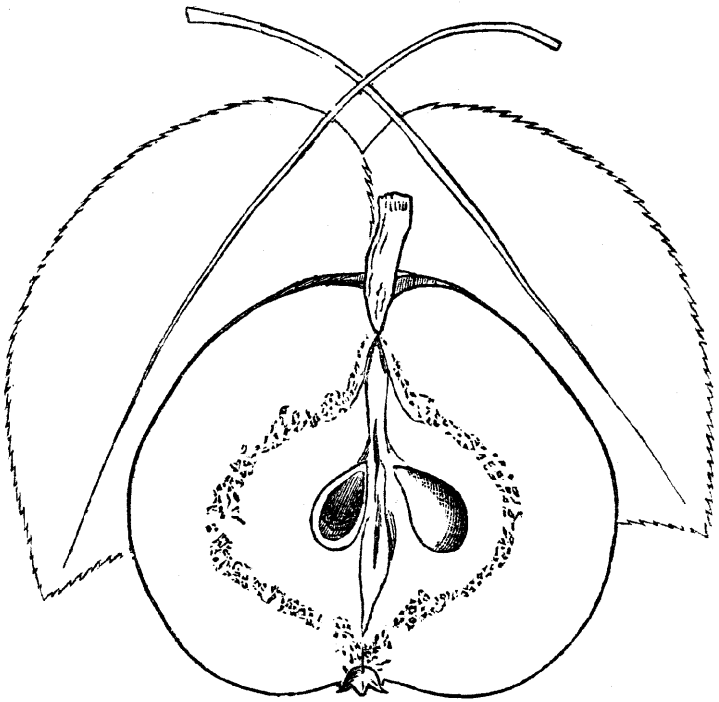
Fleisch: weiß oder gelblich weiß, fein, schmelzend oder halbschmelzend, saftreich, von schwachweinigem, gewürzreichem Zuckergeschmack.

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern etwas groß mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit einem Höcker.

Reife und Nutzung: die Birne reift von Mitte Oct. bis Mitte Nov. und ist gut ausgereift eine recht wohlschmeckende Tafelfrucht, die wohl am besten bei uns am östlichen Spaliere erzogen wird.

Der Baum, welcher, auf Wildling veredelt, als ziemlich wüchsig, sehr fruchtbar geschildert wird, wächst bei mir mäßig stark mit nach aufwärts gerichteten Zweigen. Die Sommerzweige sind gerade, ziemlich lang und stark, am Grunde graugrün, nach oben bräunlich gelbgrün, ziemlich zahlreich länglich schmutziggelb punktirt, glatt, kaum an der Spitze etwas wollig. Blätter an den Sommerzweigen elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, stumpf und bogenförmig gesägt, etwas schiff- und sichelförmig, an den ½—⅝" langen Stielen etwas überhängend oder in gleicher Richtung mit denselben stehend. Blätter unten am Zweige und am Fruchtholze größer, mehr elliptisch als oval, nur einzelne größer und breiter eirund, glatt, seicht- und stumpfgesägt, flach oder schwach schifförmig und sichelförmig, in gleicher Richtung mit dem Stiele geradeaus stehend oder etwas am Stiele abwärts hängend. Stiel stark und steif, 1—2½" lang, bisweilen sanft geröthet. Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun mit hellbraun, oft etwas silbergrau überlaufen. — Bivort hat die Blätter am Fruchtholze der D. crotté und L. de Prusse mit einander ganz überein elliptisch, wie das von mir gezeichnete Blatt, abgebildet. Jahn.

No. 594. **Anthoine's Bergamotte.** Diel I, 1. 2.; Lucas IV, 1. a.; Jahn III, 2.



Anthoine's Bergamotte. Dieudonné Anthoine. Bivort (Anthoine).
** Oct. Nov.

Heimath und Vorkommen: Die Bekanntschaft mit dieser ebenso schönen als vortrefflichen neuen Frucht, welche ich zur Anpflanzung sehr empfehlen will, machte ich in Berlin 1860, wo sie im Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers vorlag und fand sie auch später in Görlitz in der Sammlung der Gartenbaugesellschaft in Namur. Sie wurde von einem Herrn Dieudonné Anthoine in Ecaussines-Enghien (Belgien) erzogen; der junge Baum trug zuerst 1850. — Nachdem ich mich früher mit Reisern von der Soc. van Mons vergeblich bemüht, die nicht wachsen wollten, erhielt ich dergleichen vor 2 Jahren von Hrn. Mas in Bourg-en-Bresse und kann nach diesen die Vegetation einigermaßen schildern. — Neben ihr gibts eine Beurré Anthoine.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. V, S. 85, mit Beschreibung von Bivort. Die Frucht wird geschildert als mittelgroß, rundlich kreiselförmig oder etwas oval, Haut rauh, goldgelb, schwärzlich punktirt, hellgrün gefleckt und gestreift und fast gänzlich schattirt mit Röthlichgelbbraun. Fleisch weiß, fein schmelzend, sehr saftreich, gezuckert, etwas säuerlich, sehr angenehm parfümirt.

Allererſten Ranges, reifend Ende Oct., bis Januar haltbar. — De Liron, Deſcript. II, S. 28, Taf. 23, Fig. 12, gibt gleiche Figur, wie die Annal. Hat ſie nicht in ſ. Poires les plus precieux; auch Baltet hat ſie nicht. — Leroy, Dict. II, S. 20. — Tougard, S. 49, nach dem Catal. von de Bavay, I. Ranges, mit Reife im Nov., Dec. — (Hiernach wohl v. Biedenfeld, S. 84). — Soc. van Mons, S. 199, in erſter Reihe „allererſten Ranges, Oct." — Schnittſpahn, Nachweiſung der Abbildungen der Obſtarten, S. 118, nennt ſie Gottgegebene, doch ſchien mir dies ſo wenig als etwa Theodor Anthoine als deutſcher Name paſſend.

Geſtalt und Größe der mir vorgelegenen Frucht gibt obige Figur. Wahrſcheinlich wird ſie bei uns etwas kleiner bleiben, wie ſie auch Leroy in ſeinem Verz. als klein bezeichnet. In den Annal. iſt dieſelbe mehr kelchbauchig, ſonſt von gleicher Form, $2^{3}/_{4}$" breit, $2^{1}/_{2}$" hoch dargeſtellt.

Kelch: kurz- und ſpitzblättrig, mit ſteifen aufrechtſtehenden Blättern, in ſchöner regelmäßiger weiter ſeichter Senkung.

Stiel: kurz, nicht dick, ſteif, braun, in enger trichterförmiger ziemlich tiefer Höhle.

Schale: citronengelb, an der S.S. ſchön carmin geröthet und in dem Roth graugelb punktirt und gefleckt, auch um Stiel und Kelch zuſammenhängend beroſtet. — De Liron ſchildert ſie ähnlich als hellgrün, ſpäter, ſchön gelb, braun punktirt und gefleckt, an der S.S. mit einigem Zinnoberroth.

Fleiſch: mattweiß, ſehr fein u. ſaftreich, butterhaft, von durch Saftfülle erquickendem ſehr gewürzhaften zuckerigen Weingeſchmack, höchſt angenehm.

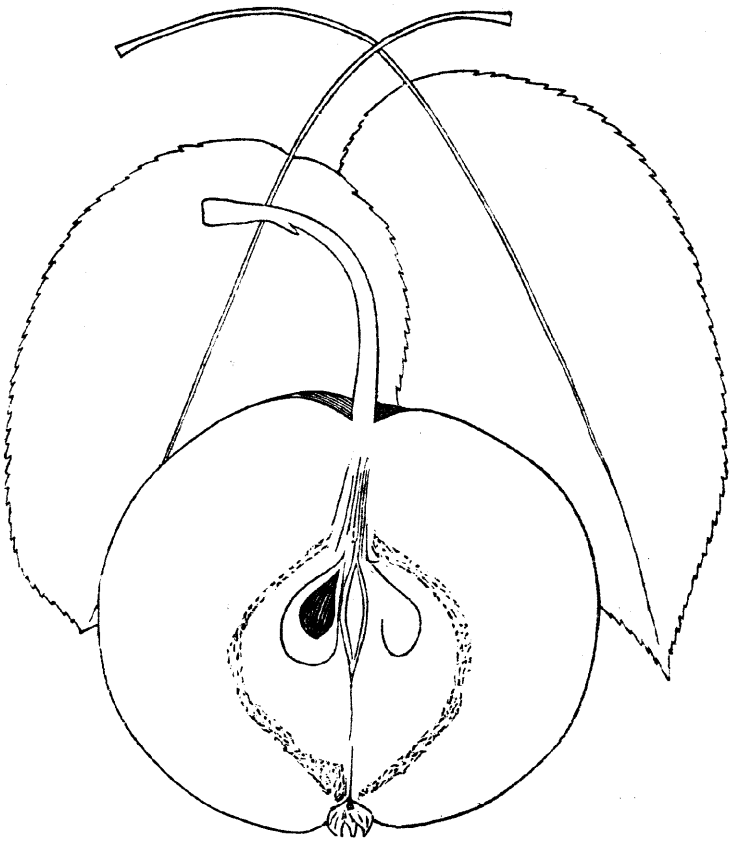
Kernhaus: nur durch ſehr feine, kaum erkennbare Körnchen angedeutet, Achſe voll, Kammern geräumig, mit vollkommenen etwas plattgedrückten braunen Kernen, die einen leiſen Anſatz von Höcker haben.

Reife und Nutzung: Die Frucht verhielt ſich wie oben nach der Mitte des Octbr.; die belgiſche war Ende Octbr. ſchon überreif. Unter gewöhnlichen Verhältniſſen wird man Octbr., höchſtens bis Mitte Nov. als Zeit der Reife annehmen dürfen. — Iſt eine Tafelfrucht I. Ranges, die auch durch ihr ſchönes Aeußere ſich Beifall erwerben wird.

Eigenſchaften des Baumes: Derſelbe wird in den Annal. als mittelſtark, außerordentlich fruchtbar, zu Pyramide und Spalier geeignet, bezeichnet, ſeine Erziehung mehr auf Wildling als auf Quitte anempfohlen. — Nach meinem Probezweige ſcheint der Wuchs im Allgemeinen zart, wenig kräftig zu ſein. Das zweijährige Holz iſt bräunlich olivenfarben, ſchwach warzig graulich punktirt. Die Sommerzweige ſind dünn, ziemlich lang, gerade, grünlich grau oder grau grün, an der S.S. und nach oben bräunlich geröthet, ſparſam und fein weißlich punktirt. Die Augen in der Mitte des Zweigs ſind oft von nachgewachſenen Blättern begleitet. Die Blätter ſind klein, die mittleren am Zweige elliptiſch, die nachgewachſenen lanzettförmig, glatt, fein, doch ſcharf geſägt und ſtehen mit den dünnen, aber ſteifen, meiſt nicht langen Stielen in gleicher, gewöhnlich aufrechter Richtung. Die Blätter am Grunde der Zweige ſind größer, langoval mit auslaufender Spitze, fein, ſeicht und ſtumpf geſägt, glatt und glänzend, doch wie etwas chagrinartig uneben, dunkelgrün mit lichteren Stellen dazwiſchen. Sie ſind dick und ſteif, etwas rinnen- oder halbſpiralförmig gebogen und ſitzen auf oft kurzen, meiſt aber 1—$1^{1}/_{4}$" langen gelbgrünen halbaufgerichteten Stielen, an welchen das Blatt oft etwas überhängt. Bivort hat die Vegetation ziemlich ähnlich beſchrieben und die Blätter am Fruchtholze wie auf unſerm Holzſchnitte, doch einzelne elliptiſch abgebildet.

Jahn.

No. 595. **Bergamotte Gaudry.** Diel I, 3. 2(3).; Luc. IV (VI), 1. a.; Jahn II, 2(3).



Bergamotte Gaudry. Sim. Louis (Jamin und Durand?).
** Oct. Nov., seltener wohl Dec.

Heimath und Vorkommen: Wie es scheint, ist diese Frucht wohl schon seit 10—15 Jahren bekannt, aber es fehlt alle Nachricht über ihre Abkunft. Ich hatte dieselbe, wie so viele andere mir neue Früchte, aus der reichhaltigen Sammlung der Hrn. Gebr. Sim. Louis bei der Ausstellung in Erfurt, doch führen sie diese Herren nicht in ihrem Verzeichnisse, auch haben sie mir nicht mitgetheilt, woher sie dieselbe bekommen haben. Wahrscheinlich ist sie von den Hrn. Jamin und Durand dorthin gelangt, da der Letzteren Verzeichniß sie aufzählt und die Hrn. Simon Louis mehrfach Sorten dorther bezogen haben. — Die Birne ist übrigens schön und gut, doch reift sie jedenfalls früher als von ihr angegeben wird und ist deshalb eigentlich bei so vielen anderen mit

ihr reifenden entbehrlich, aber der Anpflanzung oder wenigstens der Beschreibung ist sie immer werth und ich bestrebe mich, diese in Folgendem zu geben.

Literatur und Synonyme: der Name **Bergamotte Gaudry** findet sich nur in Verzeichnissen z. B. von Jamin u. Durand in Bourg-la-Reine bei Paris (etwa vor 10 Jahren erschienen ohne Jahrzahl), dann von Gaujard, 1862/63, auch von Galopin u. Sohn, 1863/64; die Frucht wird als mittelgroß, schmelzend, I. Ranges, im Dec. und Jan. reifend, von Galopin „angeblich als sehr werthvoll" bezeichnet. Auch de Liron, Table syn. 1857, schildert sie nur kurz als „mittelgroß, halbschmelzend, Tafelfrucht für Dec. u. Jan., neue Varietät".

Gestalt und Größe zeigt unser Holzschnitt.

Kelch: kurzblättrig, halboffen, in enger seichter durch Beulen etwas unregelmäßiger Senkung. Die Beulen ziehen nur wenig über die Frucht fort, die überall schön abgerundet ist.

Stiel: lang, dünn, gekrümmt, braun und holzig, steht in kleiner enger mit einigen schwachen Höckern besetzter Höhle.

Schale: hellgrün mit feinen bräunlichen Punkten, ohne Röthe, von Rost findet sich nur sehr wenig dicht um den Stiel herum.

Fleisch: weiß, ziemlich fein, saftreich, schmelzend, fein säuerlich gezuckert, auch ziemlich gut gewürzt.

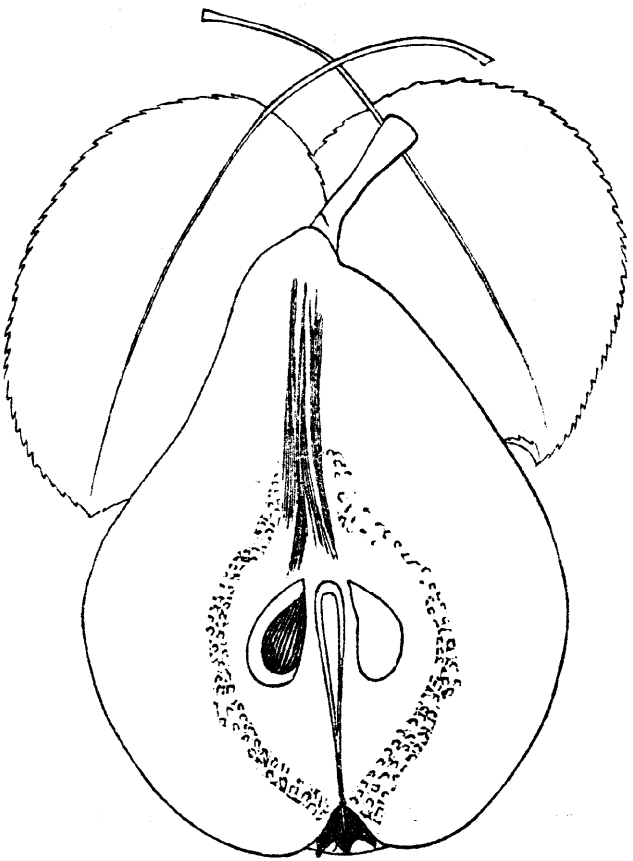
Kernhaus: hat nur feine Körnchen im Umkreise, ziemlich große Kammern mit theils unvollkommenen, theils vollkommenen länglichen schwarzbraunen Kernen. Die Achse ist nur wenig hohl.

Reife und Nutzung: Die Frucht hatte Ende Septbr. eine böse Stelle, würde sich vielleicht sonst länger gehalten haben, doch möchte ihre Reife immer nicht später als Oct. und Nov. anzunehmen sein.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird von Jamin u. Durand und auch von de Liron als fruchtbar bezeichnet. Weitere Nachrichten über denselben fehlen. — An meiner von den Hrn. Gebr. Sim. Louis empfangenen Bergamotte Gaudry sind die Sommerzweige ziemlich lang und schlank, gerade oder etwas gekrümmt, olivengrün, nach der Spitze hin mollig und sanft geröthet, sparsam u. fein graugelb punktirt. Augen mäßig groß, kegelförmig, sanftspitz, etwas abstehend, schwarzbraun, am Grunde mit Grau überlaufen, glatt. Blätter oben und in der Mitte der Sommerzweige oval oder etwas elliptisch, ziemlich lang auslaufend und scharf spitz, gesägt gekerbt, glatt, ziemlich flach, nur an der Spitze sichelförmig gekrümmt, auf etwas aufgerichteten $^3/_4$—1″ langen, nicht starken gelbgrünen Stielen etwas überhängend oder mit ihnen im stumpfen Winkel stehend. Die Blätter an der Basis des Zweigs sind größer, $1^3/_4$—2″ breit, $2^3/_4$—$3^1/_4$″ lang, schön eirund, zum Theil etwas herzförmig, lang- oder auch kurzspitz, regelmäßig fein u. seicht gesägt, flach, an der Spitze nicht oder nur schwach sichelförmig, wie die Blätter in der Mitte des Sommerzweigs glatt, angenehm dunkelgrün und glänzend, sie stehen mit den etwas längeren aufgerichteten Stielen in gleicher Richtung oder sind auf ihnen flach ausgebreitet, zum Theil in halber Spirallinie gebogen.

Die Frucht hat Aehnlichkeit mit Deutscher National-Bergamotte und mit Goubalts Butterbirne. Der Baum der ersteren hat aber mollige Sommerzweige und an denselben mollige ganzrandige Blätter; der der Beurré Goubalt gleicht dem der B. Gaudry einigermaßen in der Blattform u. Bezahnung; er trägt jedoch seine Blätter anders und die 3—4 obersten Knospen am Sommerzweige sind an Goubault wollig, besonders die Endknospe ist immer gelbwollig. Jahn.

No. 596. **Anna Audusson.** Diel I, 3. 2 (3).; Luc. III (V), 1. a.; Jahn II, 2 (3).



Anna Audusson. Willermoz (Audusson). * oder ** Oct. Nov., schwerlich Jan.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde vom verstorbenen Baumschulbesitzer Audusson in Angers erzogen und von der Comice hortic. de Maine-et-Loire als gute Birne erkannt und bekannt gemacht. Der Baum trug zuerst 1848. — Die von mir hier zur Beschreibung und obigen Figur benutzte Frucht befand sich in der Sammlung der Gartenbau-Gesellschaft zu Angers 1860 bei der Ausstellung in Berlin und zeigte sich als recht gut und schön, doch erlangt sie nach Willermoz schon im nördlichen Frankreich auf freiem Stande nicht überall ihre volle Güte, weshalb er leichten nahrhaften Boden und warmen Stand empfiehlt —

Literatur und Synonyme: Willermoz, Pomol. de la France, Bd. II, Nr. 110, Anna Audusson, mit schöner Abbildung; schildert die Frucht als mittel-

groß, bisweilen groß, beulig, an den Enden abgestumpft, oft doyenne-, häufiger aber bonchretienförmig; Kelch mittelgroß, offen, regelmäßig, in seichter enger oder weiterer, oft beuliger Senkung; Stiel ziemlich stark, holzig, 1" lang, in enger seichter unregelmäßiger Höhle; Schale rauh, dick, zartgrün, später grüngelb, braungelb punktirt und um Stiel und Kelch berostet, zuweilen an der S.S. hellroth gestreift und darin grün punktirt. Fleisch gelblichweiß, fein, schmelzend, butterhaft, ziemlich saftvoll, gezuckert, parfümirt, mit einiger Erhabenheit, Mitte Dec. bis Ende Febr. — de Liron, Table syn. 1857, pag. 26, gibt Reife im Nov. u. Jan. an. — Baltet, in Revue hortic., daraus Monatsschrift 1864, S. 237, ähnlich wie Willermoz. — Vilvorder Catal. v. 1856/57 hat als Beurré Audusson d'hiver wohl dieselbe Frucht (? D.), bezeichnet sie aber als groß, kurz, stumpfkreiselförmig, halbschmelzend u.s.w., fügt Doyenné Defais als Syn. hinzu, was irrig ist. — Auch Galopin u. Sohn, Verzeichniß v. 1863/64, wirft Doyenné Defais mit Beurré Audusson zusammen u. bezeichnet die Frucht als mittelgroß, halbabknackend (wohl vom schlechten Stande), doch I. Ranges, aber Oct.—Dec. reifend. — Leroy, Dict. I, S. 149, Reife Nov.—Jan., III. Rang; hat von ihr getrennt eine Beurré Audusson, S. 305, Reife Ende Aug., Sept., III. Ranges. — Gaujard, 1862/63, ebenfalls getrennt, „Beurré Audusson, II. Ranges, groß, halbabknackend, Kochfrucht für Dec. Jan." — v. Biedenfeld, S. 7, hat eine abknackende, im August reifende Audusson. Hier ist noch viel Verwirrung zu berichtigen.

Gestalt und Größe der Frucht aus Angers zeigt unser Holzschnitt. Willermoz gibt die eine der abgebildeten Früchte gleich groß mit unserer, am Stiele jedoch dicker und stark abgestumpft, die andere ist größer und höher, abgestumpft kegelförmig, $2^{8}/_{4}$" breit, $3^{1}/_{2}$" hoch. Auch bei seiner kleinern Frucht sitzt der Bauch etwas mehr nach dem Kelche zu.

Kelch: kleinblättrig, braungelb, offen, in enger seichter regelmäßiger Senkung.

Stiel: mäßig stark und lang, holzig, grünbraun, steht oben auf der Spitze neben einem Höcker, der ihn schief drückt.

Schale: hellcitronengelb, mit figurenartigen Rostflecken, um den Kelch auch zusammenhängend braungelb berostet.

Fleisch: schneeweiß, fein, zart, saftreich, butterhaft, recht angenehm gewürzt, süß, wenn auch ohne Erhabenheit.

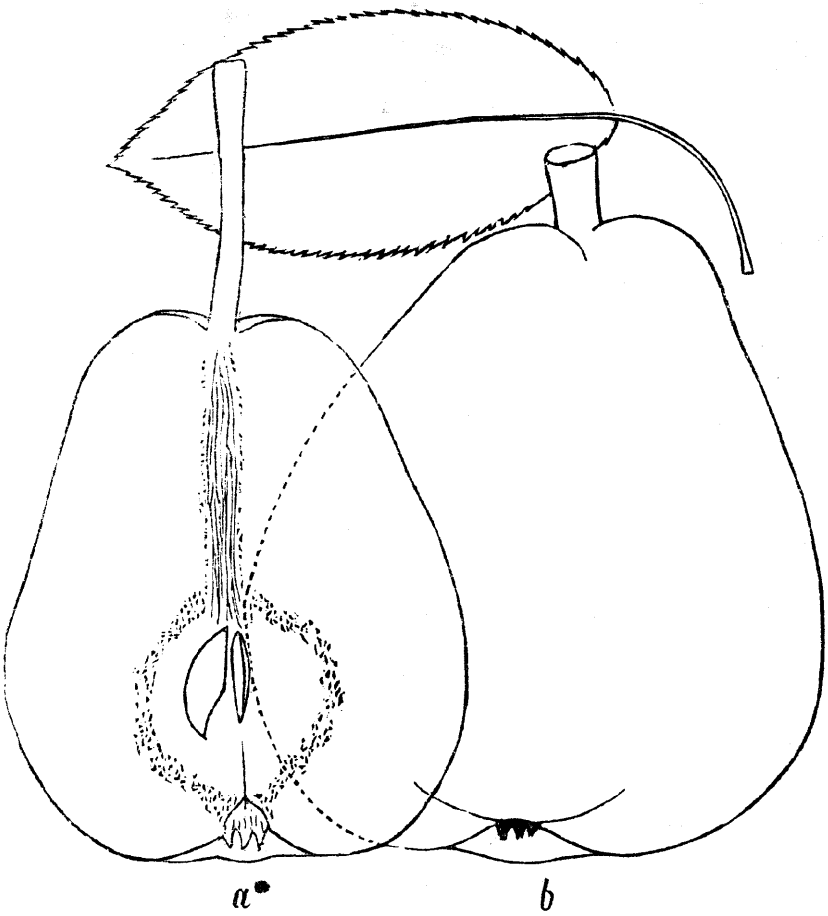
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet (nach Willermoz ist es mit vielen ziemlich großen Körnchen umgeben), vollachsig, Kammern nicht zu groß, muschelförmig, mit hellbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht hatte die Ausstellungswärme genossen und reifte deshalb schon nach Mitte Oct.; in gewöhnlichen Verhältnissen wird sie Ende Oct. und im Nov. zeitigen, selten aber wohl bis Jan. dauern, wie behauptet wird.

Der Baum wächst nach Willermoz pyramidal, sehr kräftig, ist fruchtbar auf Quitte u. Wildling u. in allen Formen zu erziehen. Die Sommerzweige sind ziemlich stark, lang, wenig gebogen, violettbraun, grau schattirt, schmutziggelb punktirt. Blüthenknospen ziemlich groß, konisch, stumpfspitz, grauröthlich. Blätter dunkelgrün, sehr dick, ovallanzettförmig, zugespitzt, rinnenförmig und fein gezahnt, $2^{1}/_{2}$ bis fast 3" lang, bis $1^{1}/_{2}$" breit. Am Fruchtholze und an der Basis der Zweige sind sie oval u. herzförmig, flach, scharf zugespitzt, gerändelt, breiter. Die nachgewachsenen Bl. (feuilles secondaires) sind kurz, oval, rundlich, löffelförmig oder schmal u. lanzettförmig, auf dünnen, gelblichen, an der Basis gerötheten Stielen. — Ich finde diese Schilderung mit meinen aus Reisern von Sim. Louis erzogenen Probezweigen ziemlich stimmend, die Sommerzweige sind wie die der Hardenponts W.-Butterbirn gefärbt, doch an der S.S. violettbraun gerötheт. Auch die Form und Stellung der Blätter beider hat Aehnlichkeit. Die Blätter der Audusson sind aber weniger dicht u. glänzend, auch weniger wellenförmig gebogen, sie sind oben am Zweige länglich oval, in der vorderen Hälfte am breitesten, mit oft sehr scharfer, doch nicht langer Spitze; mehr herabwärts am Zweige geht ihre Form in Eirund über, bald sind sie lang, bald kurzspitz, die kurzspitzen fast rundlich, fein gesägt oder auch nur gerändelt, glänzend, etwas rinnenförmig und hängen stark sichelförmig gekrümmt (besonders die oberen) an den etwas aufgerichteten, etwas gerötheten Stielen über.

Jahn.

No. 597. **Lawrence.** Diel I, 3 (2). 2 (3); Lucas III (V), 1. a.; Jahn III, 3 (2).



Lawrence. Downing. * oder ** Oct., angeblich bis März.

Heimath und Vorkommen: ist nach Downing eine neue Varietät I. Ranges, entstanden aus Samen in Flushing, Long Isl. (Amerika) in der Nachbarschaft zweier Bäume, des einen von der St. Germain, des andern von der Beurré blanc; die Eigenschaften der Früchte geben mehrfach die stattgefundene natürliche Kreuzung beider Genannten zu erkennen. — Zur größeren Figur unseres Holzschnitts diente eine Frucht aus der Sammlung der Hrn. Simon Louis bei der Erfurter Ausstellung und von ähnlicher, doch etwas kürzerer Form sah ich dieselbe auf der Ausstellung in Namur; in der breiteren Figur nebenan

gibt de Liron eine Lawrance, die sicher dieselbe ist; aber ich erzog in meinem trocknen Boden aus Zweigen von Papeleu kleinere Früchte auch rundlich, kurz auslaufend spitz, so daß ihre Form veränderlich ist. — Der Baum scheint übrigens guten Boden zu verlangen, wenn sich die Frucht schön ausbilden und groß und gut werden soll.

Literatur und Synonyme: Downing, 1855, S. 442, Lawrence, ohne Figur. Er beschreibt sie als ziemlich groß, verkehrt eirund, zusammengezogen zu einem stumpfen Ende (obovate, narrowing to an obtuse end) und etwas irregulär, blaß gelbgrün mit kleinen grünlichbraunen Flecken. Kelch in ziemlich tiefer Senkung. Fleisch gelblich weiß, saftig, von sehr gutem und gezuckerten Geschmack. Die Frucht fault nicht leicht und welkt nicht, fängt im Oct. an zu reifen und hält sich bis zum März. Die Herren Adilcomb u. King, Kunstgärtner in Flushing, machten sie zuerst bekannt. Hovey, Fruits of Amerika II, S. 13, gibt Abbildung etwas kleiner, als Figur oben, bezeichnet sie als eine der delikatesten Winter-Tafelbirnen, Reife von Nov.—Febr., werde nicht moll und nicht welk. Elliot, S. 314. — de Liron, Descript. III, 1862, S. 32, Tab. 36, Fig. 1, glaubt, sie stamme aus England, schildert sie als glänzend dunkelgrün, später gelblich, fein röthlich punktirt und am Stiele ebenso berostet, halbfein, halbschmelzend, gezuckert und angenehm. — Baltet, bonnes poires, deutsche Ausgabe, S. 39, mittelgroß, eirund, an beiden Enden gedrückt, beulig, schön gelb mit fahlen Flecken; halbfein, schmelzend, ums Kernhaus steinig, hinreichend saftig, durch vorzügliches Aroma gehoben, Dec. — Leroy, Diction. II, S. 329. Figur kleiner wie b oben, setzt sie 3. Rang, Reife in Oct. Habe in Angers den rechten Boden nicht gefunden.

Gestalt und Größe wurden oben bereits besprochen. Frucht a stellt eine Frucht aus Simon Louis Collection dar; Figur b ist aus Liron entnommen.

Kelch: kurzblättrig, geschlossen, in enger u. etwas seichter mit beulenartigen Erhabenheiten besetzter Senkung, doch laufen diese Erhabenheiten nur sehr verloren noch über die Wölbung fort.

Stiel: lang und stark, holzig, braun, steht in tiefer und enger Höhle, mit starken Beulen umgeben (an meinen Früchten auf der Spitze unvertieft).

Schale: hellcitronengelb, mit ziemlich starken bräunlichen Punkten u. einzelnen Roststreifen, an d. S.S. schwach gelblich geröthet u. mehr ins Röthliche fallend punktirt.

Fleisch: schwach gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von recht angenehmem, gewürzten Zuckergeschmack. (Die von mir erzogenen Früchte wurden nur halbschmelzend u. waren zwar süß, aber ohne Gewürz u. Wohlgeschmack, obgleich der Sommer günstig war).

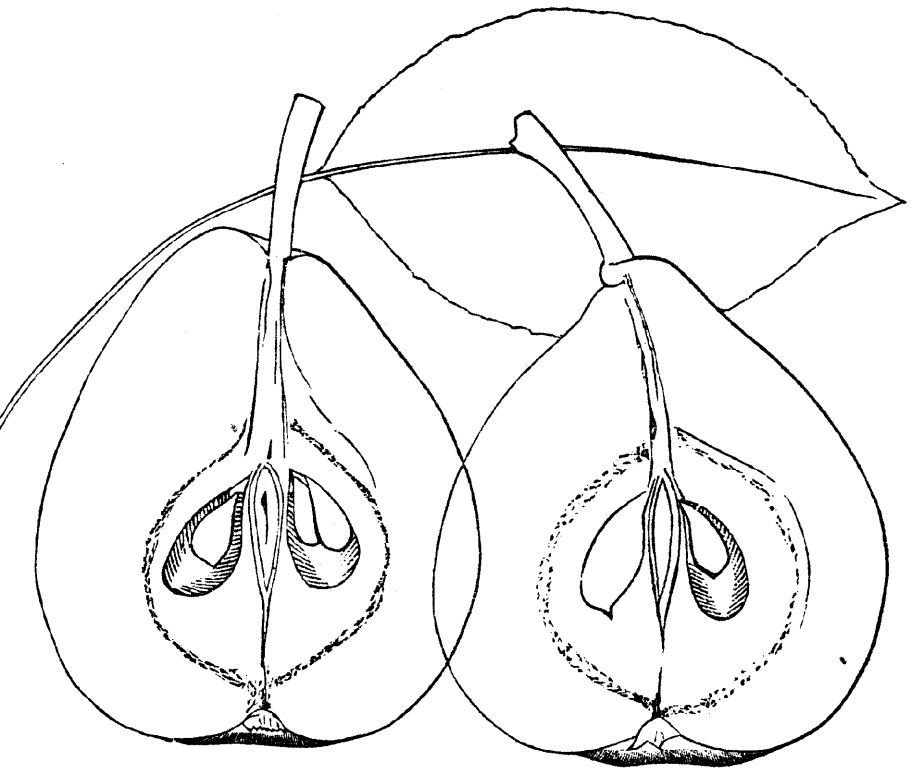
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu großen Körnchen umgeben (an meinen Früchten waren sie viel stärker, auch zahlreicher), vollachsig, Kammern klein, mit unvollkommenen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reifte nach mitgemachter Ausstellung zu Anfang des Novb., meine eignen Früchte hielten sich bis in den Decb., weshalb Novb. und Decb. als Reifzeit angenommen werden können.

Der Baum wächst nach Downing gemäßigt, hat Dornen und ziemlich schlanke hellgelblichbraune Schosse; er bringt reiche Ernten. Nach Baltet wächst er kräftig und ist fruchtbar, gedeiht auf Quitte jedoch nur in sehr gutem Boden, auch nach de Liron besser auf Wildling. — Die von Hrn. Sim. Louis mir zugegangenen Reiser haben nur kurze, dünne, gerade, graulich olivengrüne, nach oben schwach gebräunte Sommertriebe gemacht, mit wenigen warzigen bräunlichen Punkten. Augen klein, spitz in die Blattstielbasis versenkt, nur die oberen etwas größer und abstehend. Die Blätter scheinen denen der St. Germain ähnlicher als denen der B. blanc sich gestalten zu wollen, die schönstausgebildeten sind langoval, scharfgesägt, doch bei dem schwachen Wuchse des Zweigs noch etwas klein (Hovey hat es nicht größer als oben. D.), glatt, hellgrün, etwas rinnenförmig und hangen an den etwas aufgerichteten dünnen 1″ langen hellgrünen Stielen sichelförmig über.

Jahn.

No. 598. Bremer Butterbirn. Diel I, 3. b.; Lucas 3. 1. a.; Jahn IV, 2.



a b

Bremer Butterbirn. **† Nov., mehrere Wochen.

Heimath und Vorkommen: Diese delikate Frucht erhielt ich noch in Solingen von einem Herrn Neuburg in Bremen, wo sie sich ohne Namen fand. Wegen gefundener großer Uebereinstimmung mit Diels Beschreibung des Wildling von Montigny und da ich diese in einem dreimal von Diel bezogenen Reise durch Unfall nicht hatte anbringen können, sie auch von anderen, die Reiser von Diel bezogen hatten, nicht bekommen konnte, habe ich meine Bremer Frucht als Wildling von Montigny bestimmt angenommen und sie so schon viel versandt. Erst später bekam ich doch noch durch Herrn Dr. Liegel die von Diel an ihn gekommene Wildling von Montigny und als diese trug, stimmte auch diese Sorte mit Diels Beschreibung sehr gut, in der Reifzeit und Form aber besser mit Diels und Duhamels Angaben, und die Bremer Frucht für die Diel'sche und Duhamel'sche Wildling von Montigny zu nehmen erlaubt die Form und noch mehr die selten vor Ende October, meist erst in November, oft noch in Dezember fallende Reifzeit der Obigen nicht. Mein Mißgriff mag um so mehr entschuldigt werden, als ich v. J. von dem von Hrn. Mas zu Bourg-en-Bresse bezogenen Reise der Beurré de Mon-

tigny ganz meine Bremer Frucht erhielt und auch Decaisne, nach Form und angegebener Reifzeit als Beurré de Montigny dieselbe Frucht haben dürfte. Diel erhielt seine Frucht von Stein in Paris und sagt, daß er ganz dieselbe Sorte auch von Hrn. Lenné in Berlin, d. h. aus der dortigen Landesbaumschule erhalten habe, wohin sie schon vor der Revolution gekommen sein wird, da sie sich schon 1780 bei Manger findet, der auch Ende September als Reifzeit angibt, so daß Diels Frucht richtiger für Duhamels Sorte angenommen werden muß. Die Obige habe ich daher, bis ein richtiger Name sich findet, Bremer Butterbirn benannt, und bitte die ausführlicheren Angaben in der schon Monatshefte 1867 S. 136 gegebenen Beschreibung nachzusehen.

Gestalt: etwas klein. Gute Früchte von meiner hiesigen jungen Pyramide sind 2½" breit und 3" hoch; die Gestalt bei einzelnen Exemplaren ziemlich kreiselförmig, meistens jedoch neigt sie zum abgestumpft Konischen und sehen solche Exemplare in Form einer mäßigen Beurré blanc ziemlich ähnlich. Manche Exemplare sind auch schmaler und bei 2¾" Höhe nur 2¼" breit. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich sanft zurundet und soweit abstumpft, daß sie gut steht. Nach dem Stiele zeigen nur schmale Exemplare sanfte Einbiegungen und findet sich, meistens ohne Einbiegungen eine fast nicht abgestumpfte, oft selbst halb in den Stiel auslaufende Spitze (Fig. b oben), meistens aber eine dicke, ziemlich abgestumpfte Stielspitze (Fig. a oben).

Kelch: offen, liegt mit den etwas harten Ausschnitten, soweit sie vorhanden sind, ziemlich auf, und sitzt in mäßig weiter und tiefer, häufig enger und flacher Senkung. Ueber die Frucht laufen nur sehr flache, oft wenig bemerkbare Erhabenheiten hin, doch machen diese mitunter eine Seite des Bauches stärker als die andere. Form gewöhnlich sehr gefällig.

Stiel: stark, holzig, ¾—1" lang, gerade oder nur sanft gebogen, sitzt bei Exemplaren mit abgestumpfter Stielspitze in flacher oder etwas tieferer Höhle, oft von flachen Beulen umgeben, bei mehr kreiselförmigen Exemplaren ist der Stiel durch einen sich erhebenden Wulst oft etwas zur Seite geschoben, oder die Stielspitze geht mit Fleischwulsten halb in ihn über.

Schale: fein, etwas glänzend, vom Baume schön grün, in der Zeitigung grünlich gelb oder gelb. Röthe fehlt oder es zeigt sich nur matter Schein davon durch matte röthliche Kreischen um manche Punkte. Rostanflüge und Figuren sind nicht häufig, doch findet sich um den Stiel mehr oder weniger Rostüberzug. Die Punkte sind zahlreich, doch fein, Geruch stark müskirt.

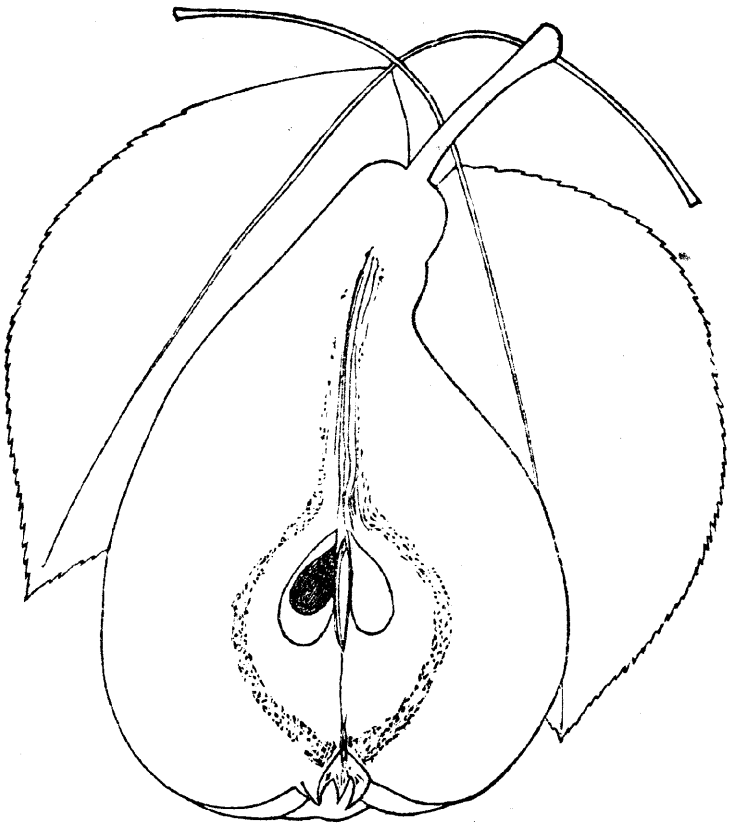
Das Fleisch ist etwas gelblich weiß, fein, saftreich, schmelzend, selbst in meinem ungünstigen Boden um das Kernhaus nur feinkörnig, von müskirtem oder kalmusartig gewürztem, durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmacke.

Das Kernhaus hat nur Ansatz von hohler Achse; die ziemlich geräumigen Kammern enthalten theils vollkommene schwarzbraune, spitzeiförmige, theils unvollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im November und hält sich ziemlich lange im mürben Zustande, auch scheint sie nicht sehr eigen auf den Pflückepunkt und geschieht das Abnehmen der Früchte am besten zwischen 10.—15. Oct. Spät gebrochene Früchte mürbeten schon bald nachher; in kalten Jahren zeitigen manche Exemplare erst im December.

Der Baum wächst rasch und gesund, kommt auch in allerlei Boden gleich gut fort. Er hat in der ganzen Vegetation mit dem der Beurré blanc noch mehr Aehnlichkeit als selbst bei dem Diel'schen Wildling von Montigny, auf welche Aehnlichkeit Diel Bezug nimmt. Er setzt die Aeste in etwas spitzen Winkeln an, wächst pyramidal, macht viel kurzes Fruchtholz und trägt früh und reich. Sommertriebe ziemlich lang und stark, wenig gekniet, olivenfarbig, in Ledergelb spielend, besonnt bräunlich überlaufen, unten am Zweige oft fleckenweise mit Silberhäutchen belegt, etwas zerstreut punktirt. Blatt mittelgroß, flachrinnig, glänzend, allermeist schon elliptisch, nur gerändelt, oder nach der Spitze leicht gezahnt. Afterblätter fadenförmig. Blatt der Fruchtaugen elliptisch, meist ganzrandig. Augen unten kurz, stumpf, etwas breit, nach oben etwas mehr konisch, abstehend, sitzen auf etwas vorstehenden, flach gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 599. **Thereſe Rumps.** Diel I, 3. 2.; Lucas, III, 1. a.; Jahn IV, 2.



Thereſe Rumps. Bivort (Gregoire). * oder ** Nov.

Heimath und Vorkommen: auch dieſe neue Frucht wurde von Herrn Gregoire erzogen; der junge Baum trug zuerſt, wie Bivort mittheilt, 1847; de Liron gibt 1851 an, und er ſei aus Samen der St. Germain entſtanden. — Die Frucht, von welcher ich hier Nachricht gebe, befand ſich in der Sammlung der Herren Gebr. Simon Louis aus Metz bei der Ausſtellung in Erfurt; ich fand dieſelbe zwar gut und wohlſchmeckend, doch nicht gerade I. Ranges, wenn ſie nicht etwa ſchon in der Reife zu weit vorgeſchritten war, aus welchem Grunde ich auch keineswegs der immerhin zu wünſchenden recht fleißigen Anpflanzung derſelben vorgreifen will. Die Birne hat Aehnlichkeit mit Herbſtſylveſter in Form und Färbung, doch iſt ſie gegen dieſe mehr blaßgelb, nicht geröthet und, wie ich ſie fand, weniger edel.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. IV, S. 25. Bivort beschreibt sie hierin als mittelgroß, unregelmäßig birnförmig, etwas gekrümmt. Haut dick, glatt, glänzend, in der Reife citronengelb, an der Sonnenseite leicht geröthet, schwarzbraun gefleckt, röthlich punktirt und ebenso schattirt um Stiel und Kelch. Stiel 1" lang, dick, an der Basis fleischig, dunkelbraun, steht flach obenauf, aber schief neben einem kleinen Fleischhöcker. Kelch kronenartig, mit aufgerichteten dunkelbraunen Blättern in seichter, enger Senkung. Fleisch gelblich weiß, halbfein, schmelzend, saftreich, gezuckert, weinig, mit sehr angenehmem Parfum. I. Ranges, November. De Liron, Poires les plus précieuses, S. 60, tab. 7, Fig. 8 ähnlich wie die Annalen. — Publ. der Soc. v. Mons tom. I, S. 139 in erster Reihe. — Sonst nur in Verzeichnissen. Leroy Dict. 1870 und Downing 1869 geben nur kurze Notizen.

Gestalt und Größe der mir vorgelegenen Frucht gibt obiger Holzschnitt. Eine 2. Frucht der Herren Simon Louis war breitbauchiger und kürzer nach dem Stiele, doch ebenfalls mit starker Krümmung. Bivort hat sie von ziemlich gleicher Form und Größe mit meiner Figur abgebildet.

Kelch: kurzblättrig, geschlossen, in einer engen, aber tiefen, mit starken Beulen besetzten Senkung, doch ziehen nur sehr undeutliche flache Erhabenheiten über den Bauch noch fort.

Stiel: mäßig stark, holzig, dunkelbraun, nach der Birne zu grün, steht auf der dünnen seitwärts gebogenen Spitze wie eingedrückt.

Schale: hellgelb mit grünlichen Stellen, ohne Röthe (die auch die Abbildung in den Annalen nur sehr unmerklich zeigt), mit feinen bräunlichen Punkten, um den Kelch herum mit stärkeren Rostpunkten, die sich über die halbe Frucht verbreiten und auch um den Stiel schwach berostet.

Fleisch: gelblich weiß, fein, butterhaft, saftreich, von ziemlich gewürztem und hinlänglich süßen Geschmack, doch ohne Erhabenheit, wenn die Birne, wie erwähnt, nicht schon etwas überreif war.

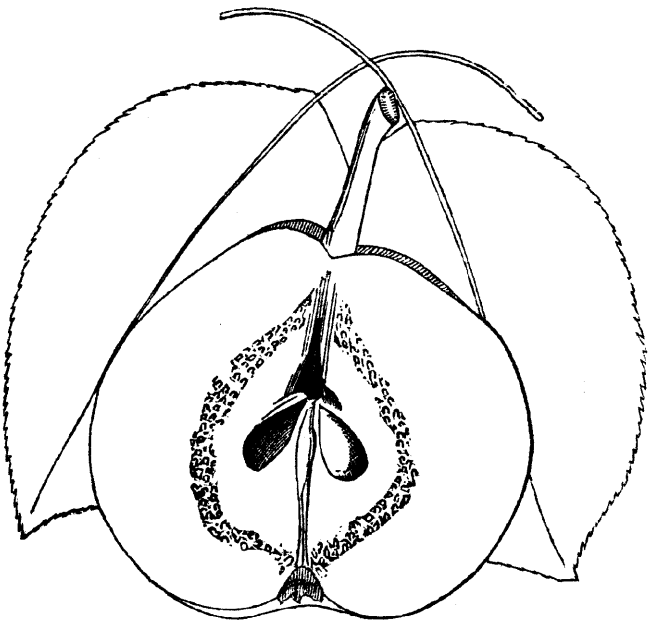
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern mäßig groß mit ziemlich großen und breiten dunkelbraunen Kernen mit unmerklichem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht war bis 22. October 1865 völlig reif, sie war aber schon Anfang September abgenommen, hatte die Ausstellung abgehalten und unter anderen Verhältnissen wird die Reifzeit schon im November, seltener im December sein, wie Letzteres de Liron angibt.

Eigenschaften des Baumes: Bivort beschreibt denselben als mittelwüchsig und sehr fruchtbar, mit einigen kurzen und scharfen Dornen noch versehen. — Die Sommerzweige seien mittelstark, gebogen, leicht gestreift, braungrau, etwas höckerig, fein grau punktirt. Die Blätter groß, oval und lanzettoval, zugespitzt, dunkelgrün, schiffförmig, fein und regelmäßig gesägt. Blattstiel 3/4—1 1/4" lang, mittelstark, gerinnelt, hellgrün. Blüthenknospen kegelförmig, zugespitzt, gelbbraun mit Silbergrau schattirt. (Die Blätter sind in den Annalen an einem Fruchtzweige mittelgroß, elliptisch und lanzettförmig, langspitz abgebildet.) — Ich finde sie am Fruchtholze, was im Augenblick an meinen aus Hrn. Gregoire's Reisern erzogenen Probezweigen allein vorhanden ist, gut mittelgroß, meist elliptisch, die längstgestielten breitlanzettförmig, weil nach dem Stiele zu stark verschmälert, andere breitere auf kürzeren Stielen auch eirund, doch mit Uebergang zu Breitelliptisch (mit kurzem keilförmigen Ansatze am Stiele). Sie sind ferner glatt, fein seicht, oft undeutlich gesägt, mehr oder weniger spitz, flach oder schwach schiffförmig, sehr dunkelgrün und glänzend, fein geadert, nur die blaßgrüne Mittelrippe ist sehr bemerklich, und halten mit den 1 1/4—2" langen, meist starken, wagerecht oder aufgerichtet stehenden Stielen gleiche Richtung.

Jahn.

No. 600. **Alexander Bivort.** Diel I, 3. 2. (3); Lucas IV (VI), 1. a.; Jahn.



Alexander Bivort. Bivort (Berkmans). ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Birne wurde von Hrn. Berkmans*) erzogen und von ihm nach dem von uns viel genannten rühmlichst bekannten belgischen Pomologen, Herrn Alexander Bivort in Fleurus benannt; der junge Baum trug zuerst 1848. — Die Frucht wird von zu vielen Seiten gelobt, als daß auf mein Urtheil Werth zu legen wäre, wenn ich sie auch von 2 Seiten mir vorliegend, aus Angers von der Ausstellung in Berlin und aus Namur von der Ausstellung in Görlitz, weniger gut, wenigstens nicht I. Ranges fand, und wahrscheinlich habe ich sie nicht im richtigen Reifpunkte genossen, so daß ich also mit meiner unten folgenden Schilderung von recht fleißigen Anbau-Versuchen nicht abhalten will.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. belge VI, S. 17, mit Beschreibung von Bivort. Die Frucht wird geschildert als klein oder mittelgroß, kreiselförmig, Schale glatt, glänzend, hellgrün, in der Reife leicht gelblich, hellbraun punktirt und gefleckt und bisweilen um den Stiel berostet, welcher dünn, 1" lang, braun, holzig ist und in schwacher Höhle steht. Kelch unregelmäßig, schwarzblättrig, in seichter, sehr weiter Senkung. Fleisch weiß, rosenfarbig, sehr fein, schmelzend, butterhaft, saftreich, gezuckert, gut parfümirt, I. Ranges mit Reife von Ende Dec. bis Ende Januar. — Schon im Album II, pag. 107 gab Bivort ähnliche Beschreibung und Abbildung. Er vergleicht hier die Frucht mit Josephine de Malines, mit der auch ich viel Aehnlichkeit fand. — Danach haben sie Dochnahl S. 94, v. Biedenfeld S. 98, auch wohl Hogg, Man. 1860, S. 150. — Auch Mas

*) Vergl. Berkmans Butterbirne Band V, S. 343.

in Le Verger II, Märzheft, Poires d'hiver, Nr. 25, gibt Beschreibung und Abbildung, er lobt die Frucht wegen Güte und langer Dauer von Nov. bis Dec.; den Baum könne man hochstämmig erziehen, das Fleisch gibt er als weiß, gezuckert, von erhabenem Mandelgeschmack an und als Hauptmerkmal des Baumes die schwächlichen, stark schief gerichteten Sommerzweige. — De Liron d'Airol., Poires les plus précieuses S. 34, Taf. 3 mit gleicher Fig. wie die Annalen, nennt sie eine excellente Frucht. Leroy Dict. I. S. 97 setzt sie in den 3. Rang.

Gestalt und Größe der Frucht aus Angers zeigt obige Figur. Bivort hat sie von ähnlicher Form, doch etwas mehr verlängert nach dem Stiele zu, $2^3/_4$" breit und fast ebenso hoch abgebildet. Aus Namur hatte ich sie etwas größer als auf unserem Holzschnitte und um den Stiel mehr gerundet, wie sie Mas darstellt. Daß sie auch mitunter stark beulig ist, zeigt mir eine mir von Hrn. Rodt in Sterkowitz behändigte Zeichnung.

Kelch: kurz- und schwarzblättrig, aufrecht, offen oder halboffen, in schöner, ziemlich weiter, nicht tiefer Senkung, mit ziemlich starken Beulen, oft über den Bauch fortlaufend, die Abrundung verschoben.

Stiel: grünbraun, steif und holzig, nach der Birne zu zuweilen verdickt und gelblich, steht schwach vertieft, oft von einem sich aufwerfenden Höcker seitwärts gedrückt.

Schale: glatt, grünlich hellgelb mit feinen, stellenweise auch starken braunen Punkten, um den Kelch sehr dünn gelbbraun, um den Stiel zuweilen auch stärker, aber glatt graubraun berostet, und an meiner einen Frucht an der Sonnenseite schwach rosenfarben fleckenartig geröthet.

Fleisch: weiß, sehr fein, schmelzend, saftreich, doch etwas matt schmeckend, weil nur schwach gewürzt und auch nicht sehr gezuckert, obgleich die Frucht stellenweise noch ziemlich hartfleischig war. Die Namurer Frucht bemerkte ich mir als halbschmelzend, ziemlich saftreich, gewürzt süß, ohne Vorzüge, doch war diese in ihrer einen Hälfte schon etwas mehlig. Herr Rodt hatte sich das Fleisch als weiß, halbschmelzend, kühlend, genug süß, stark blüthenartig gewürzt, doch steinig angemerkt.

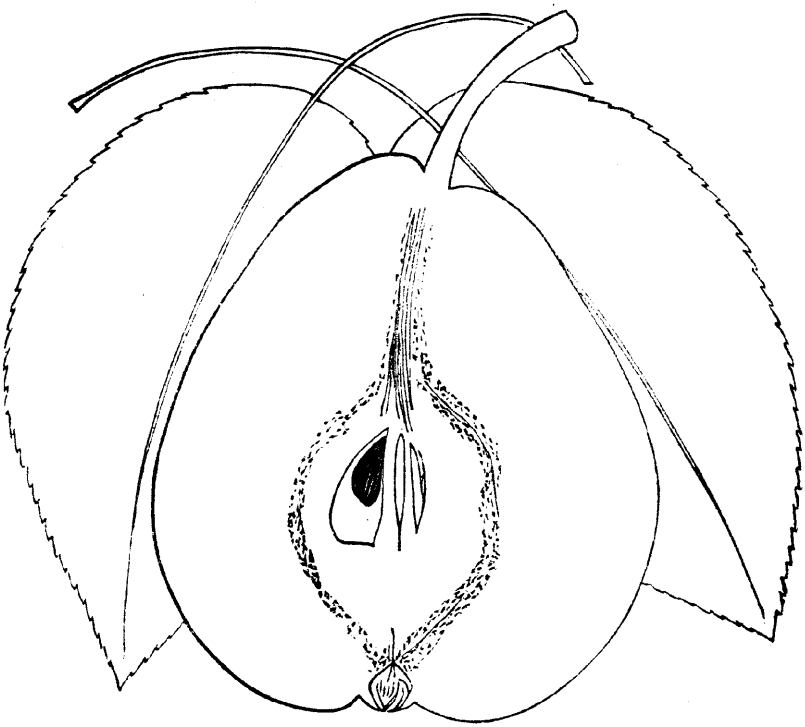
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, schwach hohl- oder vollachsig, Kammern mäßig groß, von der Achse ziemlich abstehend, mit vollkommenen schwarzbraunen, mit einem Höcker versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Früchte reiften Ende October und Anfangs November; später geerntet wird bei kühler Haltung die Reife im November und, wie Hrn. Rodt's Frucht reifte, im December, seltener im Januar sein.

Den Baum schildert Bivort als starkwüchsig, auf Wildling und Quitte gedeihend, schöne Pyramiden bildend. Die Sommerzweige als lang, dünn, gebogen, an der Spitze wollig, haselnußfarben, röthlich punktirt. Die Blätter als mittelgroß, oval oder lanzettoval, zugespitzt, fein und regelmäßig gesägt, flach, hellgrün; die nachgewachsenen Blätter lanzettförmig, ganzrandig. Blattstiele 1—$1^1/_4$" lang, dünn, gerinnelt, gelbgrün, schwach geröthet. Blüthenknospen klein, konisch, zugespitzt, braun mit Schwarzbraun schattirt. (Die Blätter sind an dem mit Dornen besetzten Fruchtholze eirund, nicht lang, doch scharf zugespitzt, abgebildet.) — Wie ich die Sorte von 2 Seiten mit übereinstimmender Vegetation besitze, sind die Blätter oben am Sommerzweige elliptisch, ziemlich spitz, regelmäßig feingesägt. Unten am Zweige sind sie meist eirund in Elliptisch übergehend, kurz oder länger zugespitzt, sehr fein und seicht gesägt, zum Theil fast ganzrandig, meist flach, dunkelgrün, matt glänzend mit den $^3/_4$—$1^3/_4$" langen dünnen steifen, hellgrünen Stielen in gleicher Richtung geradeaus oder etwas aufgerichtet stehend. Dornen bemerkte ich am Baume nicht.

Jahn.

No. 601. **Columbia.** Diel I, 2. 3.; Lucas VI, 1. a.; Jahn II, 3.



Columbia. Downing (Casser). *, nach Anderen ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: diese Frucht ist amerikanischen Ursprungs und stammt von der Farm des Mr. Casser in der Grafschaft Westchester, 13 Meilen von New-York. Downing und Bivort loben sie wegen ihres erhabenen gewürzreichen Geschmacks, welchen ich jedoch an der mir von den Herren Gebr. Sim. Louis in Metz bei der Ausstellung in Erfurt überlassenen Frucht nicht fand, die zu unserem Holzschnitte und zu der Beschreibung verwendet wurde. Auch Decaisne und Baltet äußern sich keineswegs so beifällig, wie Folgendes lehrt: (In Jeinsen und bei Herrn G. C. Lade war sie fast **†. O.)

Literatur und Synonyme: Downing, 1855, S. 430: Columbia mit den Synonymen Columbian Virgalieu, Columbian Virgalouse (d. h. Columbische Beurré blanc). Er schildert sie als groß, regelmäßig geformt (gibt sie aber mit einerseits stark vortretendem Bauche), stumpf eiförmig, etwas länglich, stets mittelbauchig, blaßgrün, später goldgelb, grau punktirt, zuweilen an der Sonnenseite orangegelb. Fleisch weiß, nicht sehr feinkörnig, aber schmelzend, saftig, gezuckert, stark und excellent gewürzt, Nov. Jan. — Hovey, Fruits of America, gibt II, S. 17 schöne Abbildung und Beschreibung, stellt die abgebildete größere Frucht 3″ breit und 4″ hoch dar, lobt die Güte, gesteht aber, daß eine Winter-Nelis und Hardenponts Winter-Butterbirn vorzüglicher sei. — Bivort, in den

Annal. de Pom. belge VII, S. 33, beschreibt sie als groß, länglich oval oder länglich bauchig, sonst Downing ähnlich; das Fleisch als halbfein, schmelzend, um's Kernhaus etwas körnig, saftreich, gezuckert, erhaben, sehr angenehm parfümirt, Dec. — Decaisne, Jard. fruit. VII (74. Lief.), „mittelgroß oder groß, eirund (ovoïde) oder an beiden Enden abgestumpft, blaßgelb, glanzlos, um den schiefstehenden Stiel oft braungelb; Fleisch halbschmelzend, sehr saftig, gezuckert, wenig parfümirt, Dec." Er hält sie für identisch mit der im Museum länger cultivirten Poire Malconnaitre. — Baltet, bonnes Poires S. 31, deutsch S. 36, „fein, schmelzend, saftreich, Nov. Dec." In Revue hort. (Monatsschrift von 1864, S. 236) bezeichnet er sie als schön elliptisch, einfarbig grün, die dicke Schale verlange Wärme, damit das Fleisch zart werde. — Soc. van Mons, 5 Publ. S. 198 unter den geprüften Früchten, I. Ranges, Dec. Jan. — De Liron, Liste sgn., 2. Suppl. S. 11 nach Annal. de Pom. In Descript. 3. Fortsetz. 1862, S. 32, tab. 36 gibt er selbst Beschreibung und August und Sept. als Reife an, wie dies nach Bivort in den südlichen Staaten von Amerika sein soll. Auch in Pom. de la France III, Nr. 140 fand ich nachträglich Abbildung zweier mit der Figur unseres Holzschnittes stimmender, aber $3^1/_2$" breiter, $3^3/_4$—4" hoher Früchte. Die Birne, welche nach Willermoz im Dec. und Jan., oft Februar reift und von ihm gelobt wird, werde verschieden beurtheilt und sogar als schlecht bezeichnet, was von unpassendem Boden u. s. w. herrühre.

Gestalt und Größe der Frucht der Herren Gebr. Sim. Louis zeigt obige Figur. — Bivort und Downing, auch de Liron, geben ihre Form mehr länglich, Downing $2^3/_4$" breit, auf der einen ungleich höheren Seite $3^1/_2$" hoch, Bivort diesem ähnlich $2^3/_4$" breit, $3^3/_4$ hoch, wogegen Decaisne's Früchte unserer Figur mehr gleichen, doch sind beide größer, 3" breit, $3^1/_2$—$3^3/_4$" hoch, aber ebenfalls in den Hälften ungleich — was eine Eigenthümlichkeit der Birne zu sein scheint.

Kelch: ziemlich groß- und langblättrig, graubraun, geschlossen oder halboffen, in sehr seichter enger Senkung, kaum mit einigen Beulchen umgeben.

Stiel: stark und lang, nach der Birne zu grün, am Ende schwarzbraun, sitzt wie eingedrückt, doch schief neben einem sich an ihm aufwerfenden Höcker.

Schale: citronengelb mit sehr feinen bräunlichen Punkten und einigen Roststreifchen, ohne Röthe, auch ohne zusammenhängenden Rost um Kelch und Stiel.

Fleisch: gelblich weiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, schmelzend, süß, mit etwas schwachem Gewürz, ohne Wohlgeschmack.

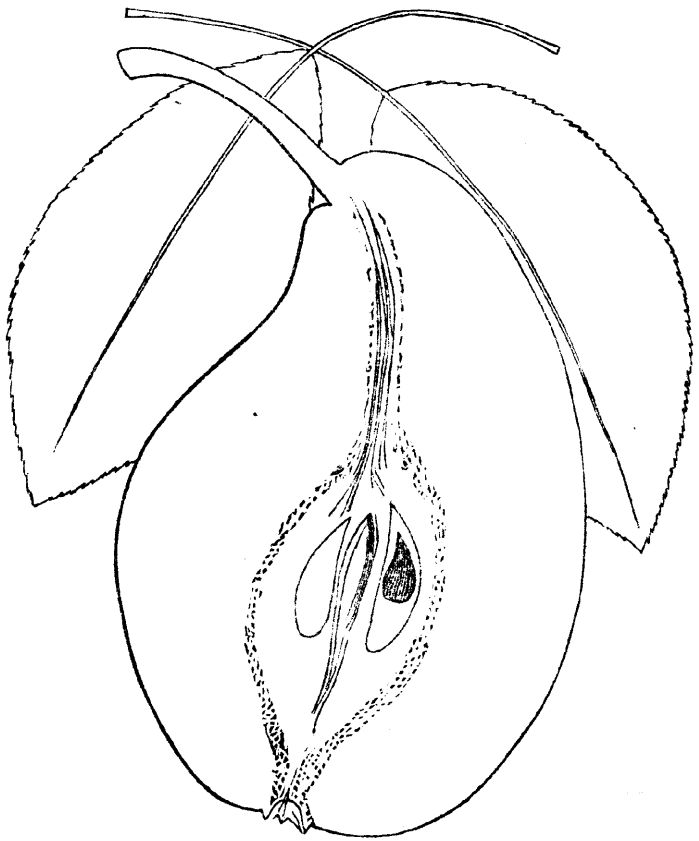
Kernhaus: mit ziemlich vielen und starken Körnchen umgeben, Achse schwach hohl, Kammern groß, mit vollkommenen, sehr spitzen hellbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht zeitigte nach bestandener Ausstellung zu Anfang des November; war da bereits völlig reif. Es wird also die Reifzeit auf November und December anzunehmen sein.

Der Baum wird als kräftig und sehr fruchtbar, für Pyramide und Hochstamm geeignet, geschildert. Junge Bäume, die ich aus Zweigen von Herrn Booth und Söhnen durch 2. Hand empfangen, erzog, wachsen gemäßigt, doch gut aufrecht und pyramidal. Die Sommerzweige derselben sind mittelstark und lang, etwas stufig (wegen der in der Mitte stark abstehenden Knospen), grünbraun, an der Sonnenseite röthlich violettbraun, sehr fein schmutziggelb punktirt, nur an der Spitze etwas wollig. Blätter elliptisch, seicht und stumpf gesägt, kurzgestielt, die nachgewachsenen an den Knospen lanzettförmig, länger gestielt, mit den Stielen gerabeaus oder etwas aufrecht stehend. Blätter am Grunde der Zweige und des älteren Holzes ungleich größer, einzelne sehr große langgestielte länglich elliptisch, die schönst ausgebildeten länglich eirund (wie auf Bivorts Abbildung), mit auslaufender, oft etwas seitwärts gebogener Spitze, glatt, fein oder auch gröber stumpfgesägt, schifförmig und sichelförmig, mäßig dunkelgrün und glänzend, mit den starken, steifen, hellgrünen $1^3/_4$—$2^1/_2$" langen, etwas aufgerichteten oder gerabeaus stehenden Stielen im rechten Winkel abwärts stehend.

Jahn.

No. 602. Leon Leclerc von Löwen. Diel II, 3. 2.; Luc. IV, 2. b.; Jahn VI, 2.



Leon Leclerc von Löwen. Dittrich (Poiteau, v. Mons). *† Nov. Dez.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht fand sich unter zweierlei Namen als Léon Leclerc epineux und als Besi de Caen in dem Sortimente der Gartenbau-Gesellschaft in Angers bei der Ausstellung in Berlin. Beide waren trotz kleiner Abweichungen sichtlich überein, wie auch Hr. Leroy in seinem Verzeichnisse sie als synonym angibt. Die Birne ist äußerlich sehr schön und gefiel mir auch sonst, weshalb ich mir einen Baum dorther kommen ließ, um die Vegetation kennen zu lernen. Die Frucht unterscheidet sich von der Leon Leclerc von Laval durch eine mehr längliche Form, frühere Reife und andere Vegetation, auch scheint sie immer noch leichter schmelzend, als die von Laval zu werden.

Literatur und Synonyme: Bivort sagt unter der Léon Lecl. de Laval im Album I, Taf. 22, daß es auch noch eine L. L. de Louvain gebe, die van Mons 1833 an Poiteau gesendet habe, und von diesem in den Ann. de la Soc. d'horticulture de Paris 1834, pag. 377, als eine sehr gute Birne, deren Baum 1825 zuerst getragen, beschrieben worden sei; außer dieser habe er in van Mons Baumschule auch noch eine andere Varietät als Leon Lecl. epineux bezeichnet vorgefunden, aber von beiden habe er noch nicht Frucht gesehen. — Leroy in seinem Verzeichniß v. 1863 hält die L. L. de Laval (van Mons) von der L. L. epineux getrennt, weist bei letzterer nicht auf van Mons, sondern auf englische Baumschulen hin und schildert die Frucht als große, abknackende Kochbirne 1. R. für Nov., Dec. — (Im Dictionäre hat er II, 334, die Léon Leclerc epineux mit sehr anderer Form und nur für Küche gelobt; die Besi de Caen gibt er I, 265, und verneint die Identität wegen viel späterer Reife und besonderer Güte für die Tafel. D.) — Cat. Lond. und Hogg, Man. v. 1860, haben weder eine L. L. epineux, noch eine Besi de Caen, doch beschreibt Hogg die Léon Lecl. de Louvain der vorliegenden sehr ähnlich als länglich oval, an beiden Enden abgestumpft, gelb, an der S.S. roth, Fleisch halbschmelzend, saftig, süß, ziemlich gut gewürzt, Mitte Nov. reifend. Hiermit stimmt Poiteaus Beschreibung der de Louvain, welche Dittrich III, 171, gibt, überein und es passen auch dessen weitere Angaben, sie sei mittelbauchig, am Bauche angeschwollen, nach dem Stiele zu in eine stumpfe Spitze auslaufend, auf unsere Frucht, so daß also jedenfalls L. L. epineux und L. L. de Louvain einerlei Birnen sind und weshalb ich mir erlaube, die von mir untersuchte Frucht unter letzterem Namen zu beschreiben. — Decaisne, Jard. fruit. II, tab. 29, und Willermoz, Pom. de la France, II. Bd., geben der de Laval als Syn. Besi de Caen bei.

Gestalt und Größe gibt obige Figur der mir als Besi de Caen zugegangenen Frucht. Die mit Léon Leclerc epineux bezeichnete war etwas breitbauchiger und kürzer nach dem Stiele, wie solche Formveränderungen bei allen Früchten vorkommen.

Kelch: kurzblättrig, hornartig, gelbbraun, innen geröthet, offen, mit Beulchen umgeben, welche sich über den Bauch hin theilweise mehr erheben und die Frucht unregelmäßig stumpfkantig machen.

Stiel: ziemlich stark und lang, gekrümmt, braun, nach der Birne zu grün, steht oben auf der Spitze, durch einen starken Höcker schief gedrückt.

Schale: etwas uneben, bei Ankunft grünlich gelb, später lebhaft citronengelb mit sehr feinen bräunlichen Punkten, an der S.S. mehr oder weniger freundlich carmingeröthet und um Kelch und Stiel an der einen Frucht dünn, an der L. L. epineux stärker und zusammenhängend gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, ziemlich saftig halbschmelzend, süß oder, wie ich mir von der L. L. epineux bemerkte, schwach säuerlich süß, noch angenehm gewürzt.

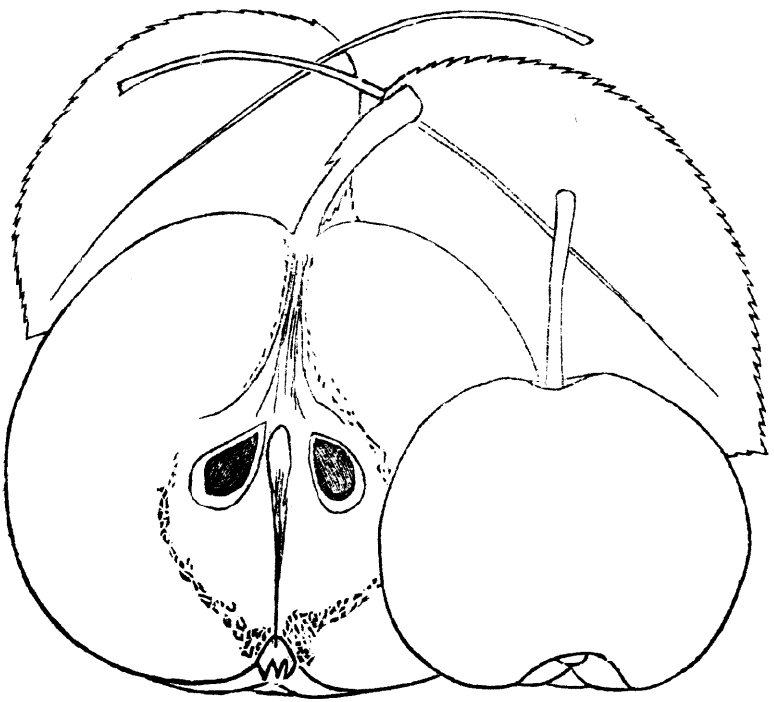
Kernhaus: mit einigen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern länglich mit vollkommenen oder unvollkommenen stark spitzen braunen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im November und December, kann noch zum Rohgenuß oder als Kochbirne und bei ihrem schönen Aeußeren auch als Tafelzierde dienen.

Mein unter dem Namen L. L. epineux bezogener Baum wächst schwach und ist unkräftig, wie ihn Leroy schildert; über die Fruchtbarkeit äußert Leroy nichts. Die kurzen dünnen Sommertriebe desselben sind glatt, röthlich gelbbraun mit sehr feinen gelblichen Punkten. Zweijähriges Holz hellgraubraun, älteres mehr braungrau. Dornen hat der Baum nicht, aber die vielen kurzen Fruchtspieße geben ihm ein dornenähnliches Ansehen. Die Blätter sind klein oder mittelgroß, einigermaßen denen der Coloma's Herbst-Butterbirne ähnlich, breitlanzettförmig oder länglich elliptisch, einzelne breitere auch länglich eirund und viele auch schmallanzettförmig, ziemlich lang-, doch nicht scharf spitz, glatt, sehr fein und seicht gekerbt-gesägt, etwas schifförmig und wellenförmig, die Spitze ist ziemlich stark nach unten oder rückwärts, bisweilen auch seitwärts gebogen, hellgrün, mattglänzend. — Blüthenknospen mittelgroß, kegelförmig, sanftspitz, dunkelbraun mit Hellbraun und Grau schattirt.

Jahn.

No. 603. **Rondelet.** Diel I, 1. 2. Lucas IV, 1. a. Jahn II, 2.



Rondelet. Hogg (Londoner Catalog). ** Nov. Dec.

Heimath und Vorkommen: Wahrscheinlich ist diese Birne englischer Abkunft und nicht mehr ganz neu; sie wird sehr gelobt und namentlich als sehr müskirt bezeichnet, doch ist mir letzteres an der von Hrn. Oberförster Schmidt gesendeten Frucht nicht bemerklich geworden und auch Hr. Clemens Rodt in Sterkowitz, welcher mir Zeichnung mit Bemerkungen sandte, spricht nichts von Müskirtem. Vielleicht bildet sich der hohe Wohlgeschmack und das erwähnte Parfüm nur auf warmem Standorte aus; die von mir untersuchte Frucht war zwar bei Hrn. Schmidt im warmen Sommer 1865 gewachsen, allein es kann sein, ich habe sie nicht im richtigen Zeitpunkte genossen, denn sie hatte bereits einzelne erweichte Stellen.

Literatur und Synonyme: Die am meisten ausführliche Nachricht gibt Hogg, Man. von 1860, S. 208, doch ohne Mittheilung über den Ursprung. Er schildert die Frucht als unter mittlerer Größe, rundlich, grüngelb, ringsum sehr fein und glatt hellbraun berostet, an der S.S. orangefarbig, mit großen grauen

Punkten besprengt. Kelch meist fehlerhaft, Stiel 1" lang, in kleiner Höhle. Fleisch feinkörnig, butterhaft und schmelzend, sehr saftreich, gezuckert und stark müskirt parfümirt, meistens delicieus, Anf.—Mitte Nov. — Diesem ähnlich Lond. Cat. v. 1842, „blaß braunroth, plattrund, klein, butterhafte Tafelfr. 1. R., Oct., excellent". — Vilvorder Cat. von 1856—1857, klein, schmelzend, delikat parfüm., sehr müskirt, 1. R., Nov., Dec. Damit überein Tougard, Tabl. 1852, S. 56, nach dem Cat. von de Bavay. — Leroy, Verz. v. 1863 (ohne Autor), mittelgroß, butterh, 1. R., Oct. — Dumortier, Pomon. Tournaisienne S. 93, gibt als Erzieher François Dehove, (in Belgien), gegen 1890, an. — von Biedenfeld, mittelm. oder klein, schmelzend, moschusartig parfümirt, 1 R., Nov., Dec., in guten Lagen bisweilen schon Ende Oct. (ebenfalls ohne Autor). — de Liron hat sie in Table à l'etude zweimal, nemlich als Rondelet S. 69, bezeichnet als klein, Nov, Dez., und als Rondelette I. Suppl., S. 13, als mittelgroß, ohne Reifzeit-, auch ohne Quellen-Angabe; es sei eine neue Varietät.

Gestalt und sehr verschiedene Größe der jedenfalls nach ihrer rundlichen Form benannten Frucht zeigt unser Holzschnitt. — Die größere Frucht war von Hrn. Schmidt erzogen; in der kleineren Gestalt zeichnete sie Hr. Rodt, bei welchem sich die Früchte sonst recht hübsch ausbilden — ein Beweis, wie veränderlich manche in der Größe sind.

Kelch: klein und spitzblättrig (Hr. Rodt beschrieb ihn als gänzlich blattlos), gelbbraun, offen, in ziemlich tiefer und weiter, mit ungleichen flachen Beulchen besetzter Senkung. Auch über die Frucht hin sind flache Erhabenheiten zu bemerken, die aber die Rundung nicht beeinträchtigen.

Stiel: ziemlich stark, 1" und mehr lang, holzig, braun, an der kleinen Frucht gelbgrün, steht auf der kurzen stumpfen Spitze der Frucht wie eingedrückt oder ist auch mit tiefer Grube umgeben.

Schale: grünlich citronengelb, doch fast gänzlich mit dünnem gelblichen Roste überzogen, worin undeutliche feine bräunliche Punkte und größere ebenso gefärbte Fleckchen bemerklich sind, die nach dem Kelche zu sich häufen und in ziemlich weitem Umkreise um ihn zusammenhängend sind.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend (wie auch Hr. Rodt bemerkte), etwas rauschend, von recht süßem, doch wenig gewürzten Geschmack. Hr. Rodt bezeichnete es als genug süß und gut gewürzt, wenig saftig und die Frucht im Allgemeinen als „gut".

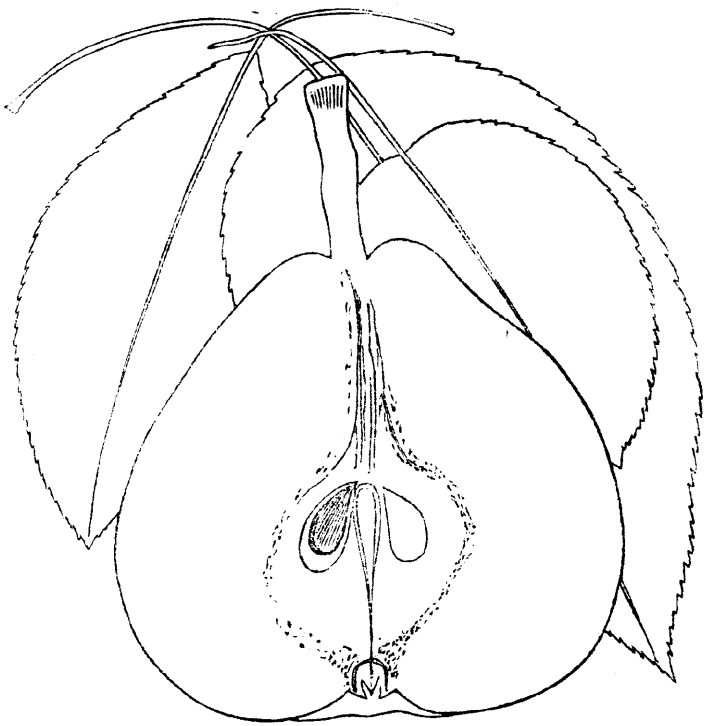
Kernhaus: nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vielen vollkommenen dunkelbraunen, etwas breiten, kurz spitzen Kernen ohne Höcker.

Reife und Nutzung: Die mir vorgelegene Frucht reifte Ende Novbr., bei Hrn. Rodt zeitigte sie Mitte December.

Eigenschaften des Baumes: Hogg bezeichnet denselben als sehr robust und ausgezeichnet fruchtbar, hochstämmig und als Pyramide gedeihend. — An den von Hrn. Schmidt erhaltenen Blätterzweigen sind die Sommertriebe etwas dünn und kurz, schwach gekniet, glatt, grünlich graubraun, an der S.S. nach oben röthlich braun, fein weißlich punktirt. Augen klein, spitz, wenig abstehend. Blätter etwas klein, elliptisch, mäßig lang zugespitzt, nach beiden Enden fast gleich spitz; besser nach unten und am Grunde des Zweiges sind sie größer, die größten dann länglich eirund, $1^1/_2$—$1^3/_4$" breit, $2^3/_4$" lang. Am Fruchtholze finden sich viele elliptische und lanzettförmige neben kleineren eirunden Blättern, die schönst ausgebildete Form scheint aber eirund zu sein. Sie sind alle regelmäßig, ziemlich scharf gesägt, glatt, nicht sehr dunkelgrün, aber glänzend und stehen, wie es scheint, flach, die oberen mehr rinnenförmig, auf gelblich grünen, dünnen, $^3/_4$ bis $1^1/_2$" langen Stielen. — Blüthenknospen scheinen klein, kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun zu sein.

Jahn.

No. 604. **Baron von Ingelmünſter.** Diel I, 2, 2; Lucas IV, 1, a.; Jahn II (IV) 2.



Baron von Ingelmünſter. Baron d'Ingelmünster (Bivort) * Nov. Dez.

Heimath und Vorkommen: Die oben zum Holzſchnitte und zur nachfolgenden Schilderung benutzte Frucht befand ſich in der Sammlung der Herren Gebr. Simon Louis in Metz bei der Ausſtellung in Erfurt und theilten mir die genannten Herren ſpäter bei Sendung der erbetenen Reiſer mit, daß ſie 1857 durch A. Senéclauze in Beſitz dieſer Varietät gelangt ſeien. Wie es der hinter ihrem Namen eingeſchloſſene Name „Bivort" ergibt, iſt ſie von dieſem erzogen, aber er hat ſie weder in ſeinem Album noch bis jetzt in den belg. Annalen der Pomologie beſchrieben. — Mir gefiel die Frucht wohl und ich nehme keinen Anſtand ſie zur Anpflanzung zu empfehlen, um ihr Verhalten in unſerem Klima zu erproben.

Literatur und Synonyme: auch in anderen als den vorhin genannten Schriften fand ich keine Beſchreibung und überhaupt nur den Namen in dem Sorten-

verzeichnisse der Soc. von Mons v. 1866 und im Verzeichnisse von Gaujard (früher Papeleu) v. 1862/63, in beiden mit Hinweisung auf Bivort.

Gestalt und Größe gibt obige Fig., man wird hiernach die Frucht als mittelgroß, kreiselförmig, am Kelche abgeplattet, nach dem Stiele zu mit schwacher Einbiegung auf einer Seite, stark abgestumpft spitz bezeichnen können. Ein zweites Exemplar war größer und mehr mittelbauchig, doch ebenfalls mit sehr kurzer, nach einer Seite stark niedergekrümmter Stielspitze, in welche der sehr dicke fleischige Stiel auslief, doch schien es eine Mißbildung zu sein.

Kelch: kurz und hartblättrig, gelb, an den kurzen Spitzen der Blätter schwärzlich, geschlossen, in enger, doch ziemlich tiefer, mit verlorenen Beulen besetzter Senkung. Diese Beulen erheben sich auch noch stumpfkantenartig über die Wölbung, allein die Abrundung am Bauche ist gut und gleich.

Stiel: ziemlich stark, stellenweise angeschwollen, grünbraun, steht auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt.

Schale: hellcitronengelb, an der Sonnenseite goldgelb und an einer kleinen Stelle daselbst blaßgeröthet (die andere Frucht ohne Röthe), auch mit starken bräunlichen Punkten und Roststreifchen, die sich nach beiden Enden zu mehr häufen, ohne in zusammenhängenden Rost überzugehen.

Fleisch: gelblichweiß, etwas gröblich und körnig, halbschmelzend, an der andern später versuchten Frucht auch schmelzend, saftreich, von angenehmem, schwach säuerlich süßen noch hinlänglich gewürzten Geschmack, ähnlich dem der Langen weißen Dechantsbirn. Im noch nicht völlig ausgereiften Zustande zeigt der Geschmack einige Herbigkeit, die sich jedoch später völlig verliert.

Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen mit schwachem Höcker.

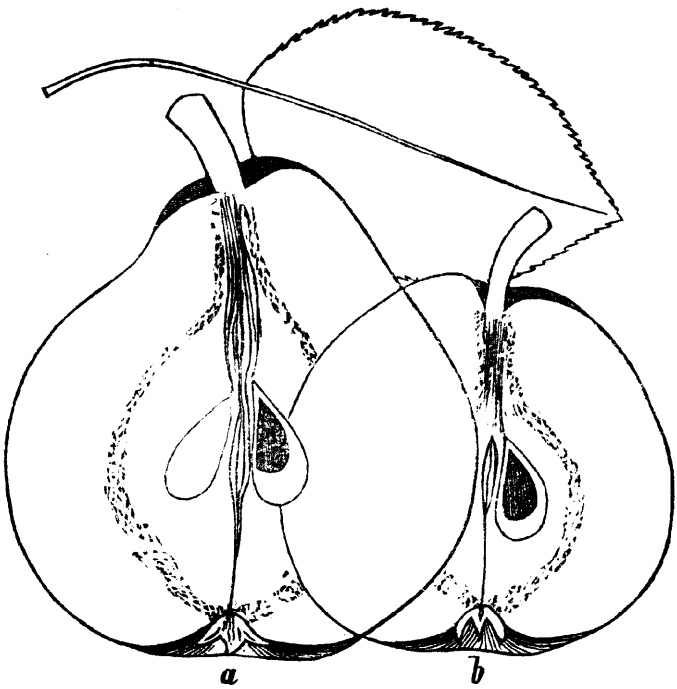
Reife und Nutzung: Die Frucht reift im November und Dezember und ist nach ihrem etwas körnigen Fleische zwar nicht allerersten Ranges, aber doch eine gute und nicht zu schnell passirende Birne, der ferneren Beachtung werth.

Eigenschaften des Baumes: Die von den Herren Simon Louis erhaltenen Pfropfreiser haben stark ausgetrieben, die Sommerzweige sind gerade, lang und schlank, olivengrün, an der S.S. bräunlich geröthet, sparsam und fein gelblich punktirt, ohne Wolle. Die oberen Blätter an denselben sind länglich elliptisch oder lanzettförmig, gezahnt gekerbt, glatt, hellgrün, sie stehen an den 3/4 bis 1" langen dünnen aufgerichteten Stielen etwas rinnenförmig und sehr stark sichelförmig gekrümmt. Besser herabwärts am Zweige sind die Blätter breiter, mehr flach, am Rande schwach wellenförmig gebogen; ihre Spitze ist sehr lang. Unten am Zweige sind die Blätter ungleich größer, dunkelgrün und eirund, (am Stiele meist abgerundet), ziemlich grob doch seicht gesägt, mattglänzend, fein geadert, Mittelrippe und Stiel gelbgrün. Letzterer ist stark, 1 1/2—1 3/4" lang und steht mit dem oft verbogenen etwas überhängenden Blatte im stumpfen Winkel.

Jedenfalls ist Beurré d'Ingelmünster, von welcher mir 1865 Hr. Mas Zweige sandte, dieselbe Frucht; der Baum zeigt wenigstens eine annähernde Vegetation. Die Blätter an dem nun 2jährigen Probezweige sind schon am Sommertriebe meist eirund, nur einzelne haben noch die obenerwähnte lange scharfe Spitze. Die Blätter des vorjährigen bereits mit Blüthenknospen besetzten Zweigs sind eirund, meist herzförmig, kurzspitz, unregelmäßig gekerbt gesägt, oft ganzrandig, so daß wohl hiernach die richtig ausgebildete Blattform dieser Varietät eirund ist. Die Blüthenknospen sind länglich kegelförmig, stumpfspitz, hellbraun mit dunkelbraun. — Die oben besprochenen Blattformen sind auf unserem Holzschnitte bemerklich gemacht. — Das kleine eirunde oder herzförmige Blatt ist vom Tragholze der Beurré d'Ingelmünster.

Jahn.

No. 605. **Herzogin von Mars.** Diel I, 2. 3. Lucas V (VI), 1. a. Jahn III, 3.



Herzogin von Mars. Duchesse de Mars, Prevoſt (Bivort).

** November, Decemb., ſelten wohl März.

Heimath und Vorkommen: Der Urſprung dieſer Frucht iſt unbekannt. Nach Prevoſt, der ſie um 1850 zuerſt beſchrieb, iſt ſie im weſtlichen Frankreich verbreitet, aber ſcheine aus Belgien zu ſtammen, wogegen Bivort meint, nach ihrem geringen erſt neueren Vorkommen in Belgien ſei ſie eine franzöſiſche Frucht. Ihr franzöſiſcher Name mag auf die angebliche lange Dauer bis März Bezug haben, Dochnahl hat ihn wie oben verdeutſcht; richtiger würde wohl März-Herzogin oder ein ähnlicher geweſen ſein. — Dem ihr von Prevoſt geſpendeten Lobe mag Bivort nicht beitreten, er fand ſie zwar gut, aber leicht gewürzt und Ende Nov. reifend und hält ſie bei ſo vielen anderen für entbehrlich. Obgleich mir vorgelegene Früchte ſich nur bis Anf. Nov. hielten, ſo muß ich ſie doch immer als eine Tafelbirne 1. Ranges bezeichnen, nur ſcheint der Baum auch nach ſeinem hieſigen Verhalten zärtlich zu ſein und das Spalier zu verlangen, wie dies Bivort angibt.

Literatur und Synonyme: Prevoſt im Rouener Büllet. S. 141. Er gibt die Frucht ſehr länglich eirund, faſt walzenförmig, 2¼" breit und etwas über 2¾" hoch; ſie ſei ſehr gezuckert, müskirt, bisweilen ſäuerlich oder eigenthümlich, ſehr angenehm, im Dec.—Febr. und ſelbſt 20. März noch vorhanden, welke nicht, ſei, obgleich von außen ſchwarz und unanſehnlich, innerlich noch unverſehrt. — Bivort, Alb. III, S. 75, die Abbildung hält das Mittel zwiſchen meinen zwei

Figuren, die Frucht ist 2¾" breit, etwas über 3" hoch dargestellt. — Decaisne, Jard. fruit. III, Taf. 15. In Form ähnlich meiner größeren Figur, 2½" breit, etwas mehr als 3" hoch, äußerlich gleich einer hübschen B. blanc, „Fleisch fest, sehr saftreich, gezuckert, sehr müskirt, reifend im Winter, werde mit der Wildling von Montigny verwechselt, die aber selten bis Dec. durch halte. Von Royer habe er dieselbe Frucht als Comtesse de Lumay erhalten (Vergl. Zusätze zum V. Bd. dieses Handb.). — Leroy Diction. II, 110, lobt die Güte. — Soc. van Mons, Duchesse de Mars, unter den geprüften Früchten in 1. Publ., S. 38, mit Reife von Novbr.—März. — Verz. von Leroy von 1863, nach Prevost. — v. Biedenfeld, S. 84, klein, kreiselförmig, schmelzend, 1. Rangs, Nov., Dec; reift bisweilen auf gutem Standorte schon im October (ohne Autorangabe).

Gestalt und Größe sind veränderlich. Oft ist die Frucht nach Prevost oval oder kreiselförmig, bisweilen aber auch rundlich und klein oder mittelgroß. — Die größere Figur unseres Holzschnitts zeigt eine aus Angers von der Berliner Ausstellung stammende Frucht, die kleinere eine solche der Hrn. Gebrüd. Simon Louis von der Ausstellung in Erfurt, eine zweite Frucht der Letzteren war eben nicht größer und wirklich plattrund.

Kelch: kurz- und spitzblättrig, schwarzbraun, sternförmig, offen oder halboffen, in regelmäßiger, seichter oder auch tieferer Senkung, die selten mit einigen flachen Schwielen besetzt ist.

Stiel: kurz und stark, zuweilen auch dünn, holzig, gelbbraun, in einer kleinen Vertiefung, bisweilen von einigen Höckern umgeben.

Schale: citronengelb mit undeutlichen sehr feinen, zuweilen aber auch stärkeren, fast fühlbaren, bräunlichen und mit größeren Punkten, an der S.S. etwas erdartiger oder auch freundlicher heller Röthe und um Kelch und Stiel, besonders um ersteren in ziemlich weitem Umkreise dünn gelbbraun berostet.

Fleisch: mattweiß oder gelblichweiß, fein oder halbfein, saftreich, schmelzend, von einem durch etwas fein Herbes pikant säuerlich süßen, sehr angenehmen, gewürzhaften Geschmack.

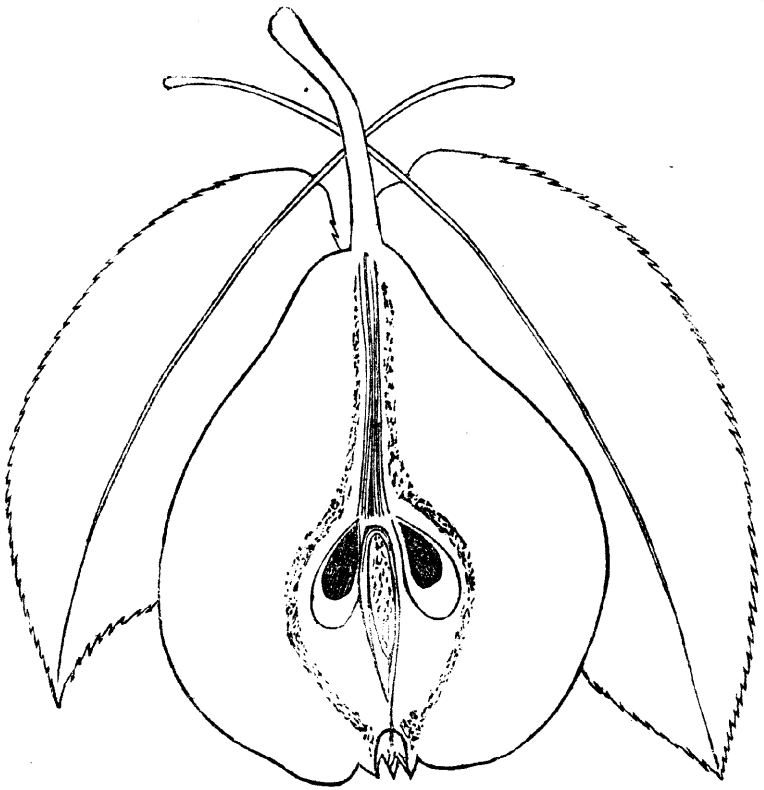
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß, mit meist vollkommenen braunen Kernen, die einen kleinen Höcker haben.

Reife und Nutzung: Meine Früchte reiften gegen Ende des October und zu Anfang des November, und zwar war da die eine schon überreif, aber wenn man auch der früheren Abnahme und der Wärme des Ausstellungslocals Rechnung trägt, so dürfte, wie oben erwähnt, die Frucht doch nur sehr selten eine spätere Winterbirne werden.

Der Baum ist nach Prevost nur auf Quitte schwach und langsam wachsend, auf Wildling treibt er wie die meisten anderen Arten. Doch wird er auch auf Wildling nach Bivort leicht kränklich und grindig, weshalb er für Belgien die Spaliererziehung vorschlägt. — Ich brachte ihn ebenfalls auf Wildling bisher zu keinem gedeihlichen Wuchse. Seine Sommertriebe, welche als an ihrem Ende oft gekrümmt, hellgelb oder grüngelb grauschattirt, zahlreich graugelblichbraun punktirt von Prevost beschrieben werden, sind an meinem kleinen Baume nur schwach, nicht lang, wenig aufwärts gerichtet, braunröthlich und sehr stark wollig, wie sie Bivort schildert. Die Blätter am Grunde derselben sind klein, oval, mehr oder weniger spitz, regelmäßig sehr fein ziemlich scharf gesägt, dunkelgrün, nicht glänzend, Stiele und Mittelrippe gelblichgrün. Oben am Sommerzweige sind sie von gleicher Form, doch mehr länglich und auf beiden Flächen wollig. Auch Prevost beschreibt sie als klein, oval, spitz, am älteren Holze lanzettförmig, sehr schmal an ihrer Basis und noch kleiner, kaum gezahnt. Die Hauptblätter seien stärker, immer aber seicht gezahnt Von Wolle erwähnt er nichts. Jahn.

Anm. 1867 hatte auch ich von Hrn. Generalconsul Lade zu Villa Monrepos bei Geisenheim als Duchesse de Mars eine Frucht in Form der Figur b oben, nur um 1/3 größer, reifend im November, von dem von Jahn angegebenen Fleisch und Geschmack, aber mit etwas düsterem zimmtfarbigen Roste fast ganz überzogen. Sie ändert darnach, wenn die im Artikel Literatur angeführten Autoren alle dieselbe Frucht gehabt haben, in Form, Reifezeit und Berostung sehr ab. Oberdieck.

No. 606. **Duhamels Hirtenbirne.** Diel III (II), 3. 3.; Luc. XI, 1. a.; Jahn II, 3.



Duhamels Hirtenbirne. Diel (Duhamel). †, seltner *. Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese Birne hat geschichtliches Interesse und kann immer noch als einträgliche Haushaltsfrucht gepflanzt werden, als welche sie Herr Hofgarten-Inspector Borchers in Herrnhausen (von welchem ich die Frucht sowohl wie Zweige bekam) noch vor Kurzem in Koch's Wochenschrift v. 1865, S. 60, et sequ. bezeichnete; denn sie, wie früher, am Spaliere weichfleischiger zur Tafelfrucht zu erziehen, lohnt nicht mehr bei so vielen inzwischen bekannt gewordenen besseren Varietäten.

Literatur und Synonyme: Diel NKO. II, S. 238: Duhamels Hirtenbirne. — Duhamel (deutsch) III, S. 83, Tab. 55, Nr. 100, Pastorale, Musette d'automne. Schon Diel bemerkt, daß die früheren Pomologen, wie Merlet und Quintinye, als Pastorale vielleicht eine andere Frucht als Duhamel hatten, auch daß sich unter dem Namen Musette z. B. bei Etienne Sommer-, Herbst- und Winterbirnen finden, von welchen eine Musette d'hiver die Pastorale Duham. sein könnte, welche letztere Diel aus der Pariser Na-

tionalbaumschule richtig erhalten zu haben glaubt. Seine Frucht, die hier beschrieben wird, trifft auch in der Hauptsache mit Duhamels Angaben, wenn man vom Fleische (was Duhamel als halbzergehend) und vom Geschmacke (den er als sehr gut, etwas muskatellernd bezeichnet) als von veränderlichen und unsicheren Merkmalen absieht. — Leroy Dicton. II, S. 507. — Mayers, Pom. francon. S. 274, Nr. 106, Schäfersbirne, Pastorale, kann unsere Frucht sein, doch gibt sowohl er wie Christ im Handwörterbuch S. 182, und danach Dittrich III. S. 181, Dochnahl II, S. 13, auch von Biedenfeld S. 45 und 90 wohl mit Unrecht als Synon. Musette d'Anjou (was Andere mit Sackpfeife von Anjou übersetzten) hinzu und vergleicht sie einem Flaschenkürbis oder Dudelsacke, obgleich seine Abbildung mit letzterem wenig gemein hat. (Prevost hat nämlich im Rouen. Büllet. S. 37, Fig. 24, die im August reifende Musette, Musette d'Anjou mit Citat von Etienne in ihrer eigenthümlichen keulenkürbisähnlichen stiellosen Gestalt recht schön abgebildet und ähnlich gibt auch Decaisne im Jard. fruit., 72. Lief., eine Musette, doch will dieser das Syn. Musette d'Anjou seiner Gros Blanquet vindiciren, vergl. Ill. Hdb. V., S. 195.) — Die Hirtenbirne des T. O.-G. XI, S. 331, Taf. 16, kann nach ihrem runden Blatte die Frucht des Duham. nicht sein. — Unter den neueren französischen Schriftstellern fand ich sie nur in de Lirons Liste syn. I, Suppl. S. 40, und dessen Descript. II, S. 62, Tab. 30, Fig. 4 (ganz nach Duhamel, nur die Wülste am Stiele weniger auffällig, er habe sie in einem alten Garten in der Vendée wieder aufgefunden). — Cat. Lond hat als Syn. Petit Rateau und Dochnahl nach Noisette's Gartenb. Kleine Rechenbirne, welche Namen beide wenig passen.

Gestalt und Größe gibt der Holzschnitt. Diel beschreibt die Frucht als birnförmig, dickbauchig, stark nach dem Kelche hin am breitesten, um diesen so gewölbt, daß sie nicht aufsteht. Nach dem Stiele zu sanft eingebogen und mit starker langer abgestumpfter Kegelspitze endigend, in ihrer Vollkommenheit $2^3/_4$" breit, $3^1/_2$" lang (Duhamel zeichnete sie in Form meiner Frucht entsprechend $2^1/_2$" breit, 3" lang.

Kelch: fein und spitzblättrig, aufrechtstehend, offen, in flacher oder seichter enger Senkung mit schwachen Erhabenheiten umgeben.

Stiel: $1^1/_4$" und mehr lang, braun, nach der Birne zu oft fleischig oder mit Fleischringeln umgeben (die Duhamel als wulstige Ringe sehr bemerklich dargestellt hat).

Schale: glatt, hellgrün, später grünlich gelb oder hellcitronengelb ohne eigentliche Röthe doch mit vielen sehr feinen bräunlichen Punkten und mit feinen Rostanflügen, letztere oft nur um Kelch und Stiel, hie und da auch mit grünumkreisten, schwärzlichen Rostflecken.

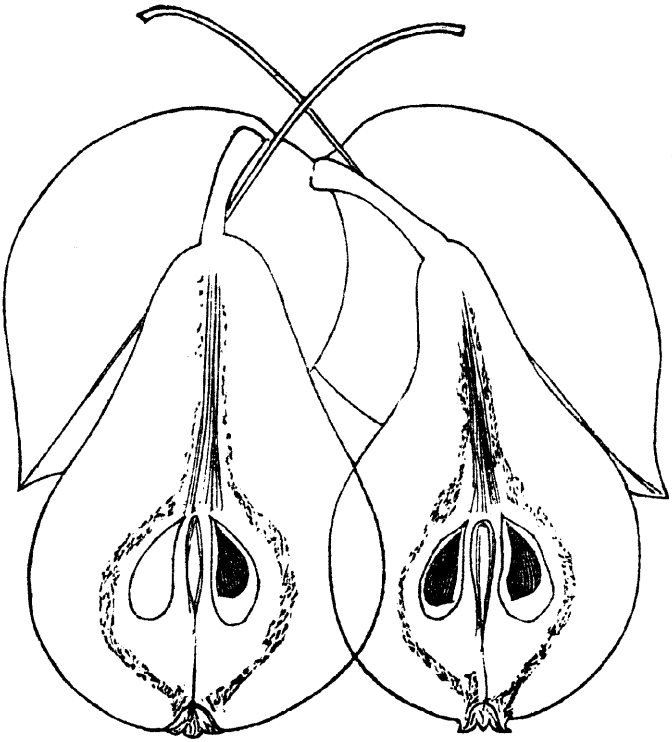
Fleisch: mattweiß, fein, mäßig saftig, mehr abknackend als rauschend, ziemlich süß, doch wenig gewürzt. (Auf Hochstamm brüchig, am Spaliere halbschmelzend, ziemlich ganz löslich, von starkem zimmtart. Zuckergeschmack, Diel. — Halbschmelzend, süß, etwas parfümirt, de Liron.)

Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, nach Diel vollachsig, an m. Früchten hohlachsig, Kammern länglich mit nicht großen Kernen mit schwachem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Birne reift im Nov. und hält sich bis in den Januar.

Der Baum wächst stark, belaubt sich dicht und ist sehr fruchtbar. Die Blätter sind der Beschreibung Diels und Duhamels entsprechend sehr schmal länglich eirund, auch langoval und kleinere lanzettförmig, sichelförmig nach unten oder auch halbspiralförmig gebogen, meist (besonders im Austriebe) etwas wollig, fein und seicht oder auch tiefer ziemlich scharf gesägt. — Sommerzweige oft bis zur Hälfte herab wollig (etwas mit Mehl bestreut, Duhamel), grünlich gelbbraun, an der S.S. geröthet, schmutzigweiß punktirt. — Blüthenknospen länglich kegelförmig, sanft gespitzt, röthlich gelbbraun, etwas silberhäutig. Jahn.

No. 607. **Wurzer.** Diel I, 3. 2. (3.); Luc. III (V), 2.; Jahn II, 2. (3).



Wurzer. Diel (van Mons). *† Nov. Jan.

Heimath und Vorkommen: Sie wurde von van Mons erzogen, der sie in s. Verzeichn. unter Nr. 1060 aufzählt und von ihm dem seiner Zeit berühmten Chemiker Wurzer in Marburg gewidmet. Diel und neuerlich auch Hr. Hofgarten-Inspector Borchers in Herrnhausen (Boden in Herrnhausen etwas feucht, O.) loben sie als eine ansehnlich große, vortreffliche November-Tafelfrucht, allein sie bleibt bei mir auf freiem Stande nur klein, wird, wie bei Oberdieck, nicht völlig schmelzend, doch ist ihr Geschmack in guten Jahren recht angenehm und pikant und sie mag in besserem Boden größer werden und sich besser ausbilden, so daß man sie also beibehalten und noch weiter versuchen mag, um so mehr, als der Baum nicht zärtlich, und recht tragbar ist.

Literatur und Synonyme: Diel, Neue K.O. I, S. 208: Die Wurzer, Wurzer d'automne. Danach Dittr. I, S. 702; Liegel, Anweis. S. 73; Dochnahl II, S. 132 (nennt sie Wurzers Zapfenbirne); v. Biedenfeld S. 145 (kurz nach v. Aehrenthal: zieml. große, vortreffl. Tafelfr. 1. R. für Nov.—Jan.). — Oberdieck, Anleitung S. 432, ist, wie auch v. Flotow und Liegel sie ihm als

wenig werthvoll bezeichneten, wenig von ihr befriedigt, sie welke, werde auch in warmen Jahren kaum halbschmelzend, reife später als Diel angebe, im Dec. und Jan. — Nach Borchers, in seiner Anleitung S. 324, sowie in Koch's Wochenschrift v. 1865, S. 60 u. folg., bildet sich die Frucht jedoch immer gut aus, wird ziemlich so groß, als Diel angibt und butterhaft, 1. Ranges, sie findet sich auch im Herrnhauser Verzeichniß unter den werthvollen, vorzugsweise hochstämmig in Vermehrung gehaltnen Sorten. — In ihrer ursprünglichen Heimath scheint sie unbeachtet geblieben; ich fand sie nicht in belgischen Schriften oder Verzeichnissen. — de Liron d'Airol. hat blos den Namen, doch zu Wurger d'automne verdruckt.

Gestalt und Größe variiren beide, wie der Holzschnitt zeigt. Diel beschreibt die Frucht als lang, spindelförmig, Borchers als lang, birnförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um welchen sich die Frucht bald kugelförmig, so daß sie nicht mehr aufsteht, bald auch flacher wölbt; nach dem Stiele endigt sie, nach sanfter oder stärkerer Einbiegung, bald mehr, bald wenig abgestumpft. In schönster Größe vom Hochstamm ist sie nach Diel $2^1/_4$—$2^1/_2$" breit und $3^1/_2$—$3^3/_4$" lang.

Kelch: klein, kurzblättrig, oft hartschalig, offen, sitzt meist flach oder nur schwach vertieft, mit kleinen Beulchen umgeben.

Stiel: stark und fleischig, bis 1" lang, steht wie eingedrückt in kleiner Vertiefung oder auch obenauf, zuweilen ohne Absatz.

Schale: hellgrün, später mehr gelblichgrün, doch oft gänzlich mit etwas rauhem braunen Rost überzogen, an der S.S. düster braun, zuweilen auch fast dunkelcarmin, doch durch Rost überdeckt geröthet und in dem Roth grauweißlich punktirt.

Fleisch: fein, weiß oder gelblichweiß, nach Diel und Borchers saftvoll, butterhaft schmelzend, von recht angenehmem süßen Weingeschmack, wogegen ich es immer nur rauschend oder etwas schmalzartig und von schwach gewürztem, aber recht süßen, durch eine Beimengung von etwas Herbigkeit recht angenehmen Geschmack fand.

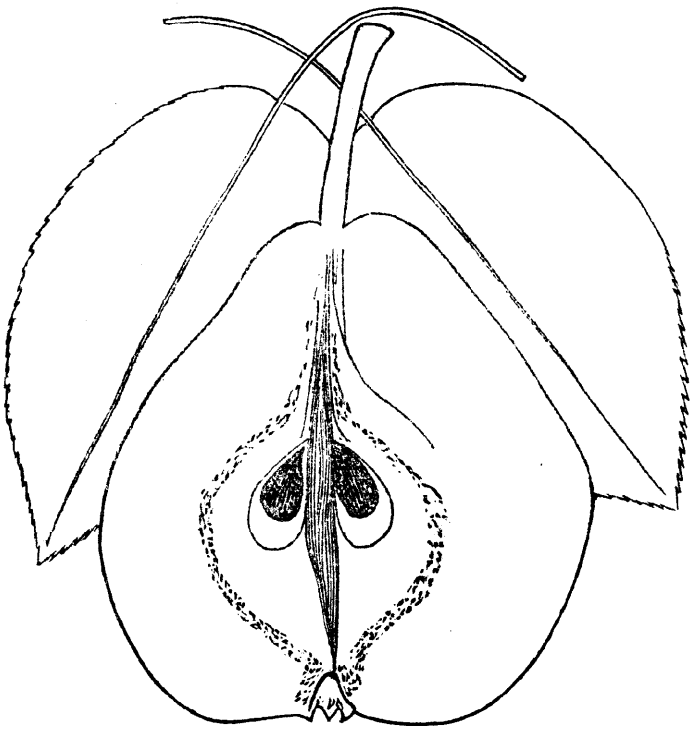
Kernhaus: etwas hohlachsig, Kammern ziemlich groß, muschelförmig mit länglichen spitzen mit einem kleinen Höcker versehenen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht reift in guten Jahren im Nov., oft auch erst im Dec. u. Jan., sie will aber in der Reife richtig beobachtet sein, weil sie die Farbe wenig ändert und dieselbe dann öfters schon innen teig gefunden wird. Ueber Welken derselben kann ich weniger klagen.

Der Baum wächst lebhaft, die von Diel angegebenen dornenähnlichen Fruchtspieße fand ich nicht, sie scheinen sich an älteren Bäumen zu verlieren, er wird mittelgroß, recht fruchtbar. — Sommerzweige nicht stark und lang, gerade, glatt, dunkelrothbraun, auf der Schattenseite mehr graubraun, fein weißlich punktirt. Blätter an denselben etwas klein, die oberen länglich elliptisch, besser herabwärts sind sie eirund, langgespitzt, verloren und unregelmäßig fein gesägt, glatt. Unten am Zweige und am Tragholze sind die Blätter zum Theil fast rundlich oder auch eirund und oval, je nachdem die meist kurze Spitze sich mehr auslaufend verlängert. Ihre Hauptform ist jedoch eirund, etwas herzförmig. Sie sind glatt, ganzrandig oder sehr seicht und undeutlich gesägt—gekerbt, flach, doch an ihrer Spitze etwas sichelförmig gekrümmt, dunkelgrün und glänzend; Adern fein, wenig sichtbar, nur die gelbliche, hier und da wie der Stiel geröthete Mittelrippe springt in die Augen. Der Stiel ist dünn, verschieden, bis $1^1/_4$" lang, steht geradeaus, oder abwärts, am Sommerzweige auch aufgerichtet und das Blatt hängt meist an denselben etwas nieder. — Blüthenknospen etwas klein, kegelförmig, ziemlich spitz, hellbraun, glatt.

Jahn.

No. 608. **Commissair Delmotte.** Diel II, 2, 3; Lucas VI, 2, a; Jahn II, 3.



Commissair Delmotte. Bivort (Gregoire) * Nov. Januar.

Heimath und Vorkommen: von dieser von Hrn. Gregoire erzogenen neuen Birne, deren Baum bei ihm 1853 zuerst trug und welche nach Hrn. Delmotte, Commissair des Arrondissements zu Nivelles benannt wurde, hatte ich die zu unserem Holzschnitte benutzte Frucht von Hrn. Hippol. Millet in Tirlemont von der Ausstellung in Namur. Ich kann mich über deren Güte weniger günstig aussprechen, als Bivort in seiner hier eingefügten Beschreibung; allein die Frucht war wohl noch nicht völlig oder nicht unter richtigen Verhältnissen ausgereift, weßhalb ich nur wünschen kann, daß sie bei uns mehrfach angepflanzt und mein Urtheil berichtigt werde.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pomol. V. S. 15 mit Beschreibung von Bivort. Die Frucht ist doyennéförmig, nämlich um den Kelch eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig, (stärker kelchbauchig als auf meiner Figur) 3" breit und um ein Geringes höher, gelbgrün, stark braun und etwas schwärzlich punktirt abgebildet und wird beschrieben als groß oder sehr groß, beulig, rundlich bergamottförmig oder kurzkreiselförmig, Haut rauh,

in der Reife citronengelb, stark rothgelb schattirt, gestreift und punktirt, lebhafter an der Sonnenseite; Stiel 10 Millimeter lang, holzig, dünn, braun, schief in seichter Höhle oder obenauf. Kelch rothbraun, aufrecht, oft hinfällig in trichterförmiger mit Beulen besetzter Senkung. Fleisch gelbweiß, halbfein, halbschmelzend, saftreich, gezuckert, durch sehr angenehmes Parfum erhaben, reifend im Januar, gut und schön, zwar nicht von der Güte der Neuen Fulvie und Leon Gregoire, doch immer der Anpflanzung werth. — De Liron, Descript II, S. 5, Taf. 21, Fig. 2, nur wie Bivort. Leroy, Diction. I. 592, Rang II. — In den Verzeichnissen Gaujard, Simon Louis u. s. w. wird ihr bald I., bald II. Rang und Reife im Dezember und Januar beigelegt, in dem von Galopin und Sohn allererster Rang und Reife im März. — Soc. v. Mons hat sie unter den geprüften Früchten in 3 Publ. S. 109. — Baltet, nachträglich in deutscher Ausgabe seiner Bonnes Poires S. 49. „Fleisch dicht (fest), beinahe fein, schmelzend, saftreich, gewürzt, Januar, März." In Revue hortic., daraus Monatsschrift 1864, S. 327 bezeichnet er sie als mittelgroß, in Form und Farbe der Jasminette ähnlich, ziemlich feinfleischig, schmelzend, saftreich, gut, Dezember, Januar.

Gestalt und Größe wurden oben besprochen. Meine Frucht verhielt sich weiter wie folgt:

Kelch: kurzblättrig, offen, in seichter und enger unregelmäßiger Senkung, indem sich Beulen um ihn erheben, welche auch über den Bauch fortlaufen und die Abrundung ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark und lang, holzig, braun, wie eingedrückt, mit kleinen Falten umgeben.

Schale: gelbgrün, mit vielen bräunlichen Punkten, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend, doch glatt gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, nicht saftig, rauschend, etwas abknackend, von süßem, wenig gewürzten, etwas faden, aber schwach herbem Geschmack, der sich wie an vielen Früchten mit einiger Herbigkeit wahrscheinlich bei längerer Aufbewahrung noch gebessert haben würde.

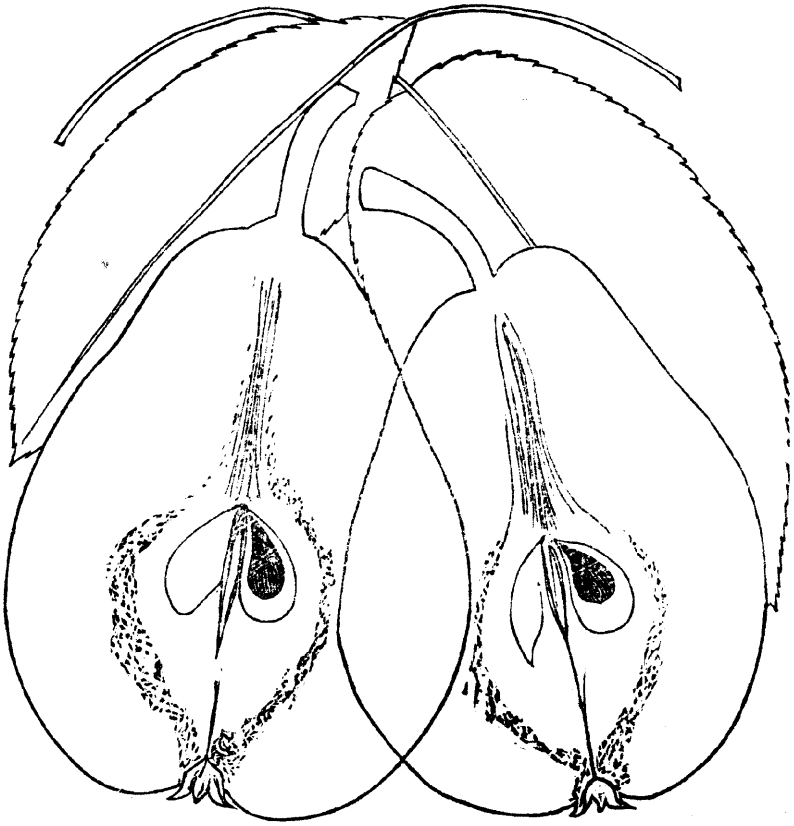
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen, auch nur feinen Körnchen umgeben, vollachsig; die nicht zu großen Kammern enthalten hellbraune, ziemlich große längliche, mit schwachem Höcker versehene, zum Theil auch taube Kerne.

Reife und Nutzung: Die Frucht gab im ersten Drittel des Novembers beim Anfühlen dem Drucke nach und schien reif. Sie war jedoch schon vor Ende Septbr. abgenommen, hatte die Ausstellungswärme mit durchgemacht und es kann unter andern Verhältnissen schon die Reife, wie angegeben, im Dezember und Januar sein.

Der Baum ist nach Bivort und Baltet starkwüchsig und fruchtbar, wächst schön pyramidal und gedeiht auf Quitte und Wildling, läßt sich auch hochstämmig erziehen. — Auch meine Probeäste aus Zweigen, welche mir die Herren Millet und Gregoire in der Vegetation miteinander übereinstimmend sandten, wachsen kräftig. Die Sommerzweige sind ziemlich lang und stark, grünlichgrau, nach oben hin gelblichbraun, fein oder auch stärker und zahlreich weißlich punktirt, an der Spitze etwas wollig. Blätter des mehrjährigen Holzes etwas breit eirund, kurzzugespitzt und kurzgestielt, glatt, verloren gesägt oder ganzrandig; doch kommen auch mehrfach sehr länglich eirunde langspitze Blätter vor, welche auf längeren oft über 2″ langen Stielen sitzen und deutlicher, doch fein und stumpfgesägt sind; die Blätter sind ferner flach oder schwachschiffförmig, an den weißlichen oder am Grunde schwachgerötheten Stielen geradeaus wie der Stiel stehend oder etwas überhängend. — Bivort beschreibt die Sommerzweige ähnlich, die Blätter als groß, oval spitz, flach, hellgrün, weitläufig und unregelmäßig gesägt, und hat sie am Fruchtholze etwas breit elliptisch, einzelne eirund, grob und scharf gesägt, dunkelgrün abgebildet. Die Blüthenknospen sind nach ihm klein, oval zugespitzt, dunkelbraun mit Schwarz und Grau schattirt.

Jahn.

No. 609. **Athenaise.** Diel I, 2. 3.; Lucas V, 1. a.; Jahn II, 3.



Athenaise. Schmidt (Sageret). *† Dec., vielleicht bis Jan.

Heimath und Vorkommen: Wie mir Hr. Oberförster Schmidt bei Sendung der Früchte mittheilte, bekam er die Zweige, als Poire Athenaise bezeichnet, von Hrn. Sageret*) in Paris zugleich mit Reisern von den vorausgehend im Handb. beschriebenen Poire Edouard und Poire Felix und vielen anderen blos mit Buchstaben bezeichneten Sämlingen, von welch letzteren aber nur zwei einigermaßen oder annähernd edle Früchte, sonst lauter Unbrauchbares oder Geringes geliefert

*) Augustin Sageret, geb. in Paris 1763, gest. ebendas. 1851. Man verdankt ihm eine Pomologie physiologique, Considerations sur la taille des arbres fruitiers etc. — Adrian v. Jussieu schrieb ihm eine Lobrede. Er soll der Ansicht gewesen sein, daß auch die zur wilden Form neigenden, schlechtes Obst liefernden Sämlinge edle Früchte brächten, wenn sie eine lange Reihe von Jahren hindurch einer außerordentlichen Pflege unterzogen würden.

haben. — Auch an der Vorliegenden ist nicht viel, sie ist eine Zuckerbirne, doch ist sie ansehnlich groß, auch schön, und reift später als viele andere Birnen, weshalb sie in einem größeren Sortimente Beibehaltung und wenigstens Beschreibung verdient, die bis jetzt zu fehlen scheint.

Literatur u. Synonyme: In den mir zu Gebote stehenden franz. und belg. Schriften habe ich sie nicht gefunden, auch die Obstverzeichnisse haben den Namen nicht.

Gestalt und Größe der Frucht, welche zwischen Eiform und Birnform steht, zeigt unser Holzschnitt.

Kelch: kurz-, etwas breit- und spitzblättrig, halboffen, flach obenauf stehend oder in sehr seichter enger Senkung, mit einigen Beulchen umgeben, die jedoch nicht merklich über die Frucht fortlaufen, aber doch wohl verursachen, daß zuweilen eine Hälfte derselben höher als die andere ist.

Stiel: ziemlich stark, holzig, $^3/_4$—1″ lang, sitzt ohne Absatz auf der Spitze der Frucht, oder wie eingedrückt neben einem Höcker.

Schale: glatt, citronengelb mit grünen Fleckchen und Streifen, mit feinen bräunlichen Punkten, ohne Röthe, doch um den Kelch in ziemlich weitem Umkreise gelbbraun berostet.

Fleisch: gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, schmelzend, fast butterhaft, von angenehmem, fast reinen Zuckergeschmack.

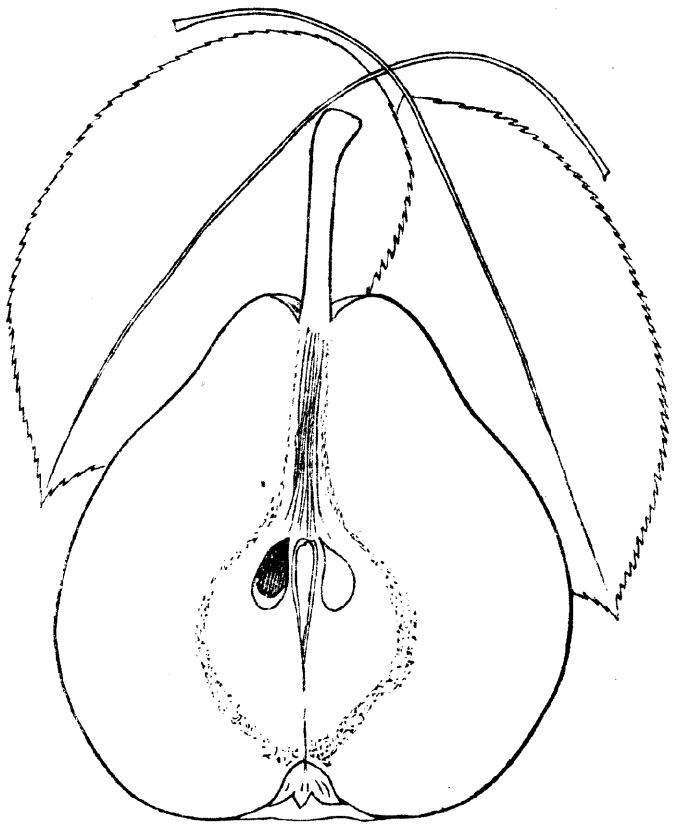
Kernhaus: mit etwas, doch nicht zu vielen und großen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern ziemlich groß mit vollkommenen dunkelbraunen Kernen, die nur wenig Höcker-Ansatz haben.

Reife und Nutzung: Die Birne reifte auch in dem günstigen und warmen Sommer 1865 in Mitte Decembers, hätte sich wohl auch noch etwas länger gehalten, und ist also hiernach mehr Winter- als Herbstfrucht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe gleicht, wie mir Herr Schmidt schreibt, in seinem Wuchse und in seiner Belaubung sehr dem der St. Germain. Ueber seine Tragbarkeit hat mir derselbe keine Mittheilung gemacht, doch hat er mir Zweige mit Blättern gesendet. Die Sommerzweige sind hiernach lang und schlank, etwas gebogen, nach der Spitze hin wieder aufwärts gerichtet und schwach wollig, graugrün, an der S.S. und nach oben gelbgrün mit bräunlichem Schimmer, fein schmutzigweiß, unten am Zweige mehr gelbbräunlich punktirt. Augen klein, kurz- und stumpfspitz, nur wenig abstehend, in die Blattwinkel versenkt. Blätter oben am Zweige länglich, lanzettförmig, seicht gekerbt-gezahnt, hellgrün, auf 1—$1^1/_4$″ langen Stielen. Unten am Zweige sind sie bedeutend größer, zum Theil 2″ breit, 4″ lang, länglich eirund mit auslaufender Spitze, regelmäßig fein oder auch ziemlich grob stumpfgesägt, glatt, dunkelgrün und glänzend, reich, doch fein geadert, auf bleichgrünen, dicken, steifen, $1^1/_2$, oft auch 2″ langen Stielen, auf welchen sie rinnenförmig und stark sichelförmig gebogen zu stehen scheinen. Die Blätter am Fruchtholze gleichen wieder mehr den oberen Blättern am Sommerzweige, sind weniger groß und breit, mehr lang elliptisch und lanzettförmig, einzelne nach dem Stiele zu oft stark verschmälert, den Weidenblättern ähnlich (wie ein solches Blatt einigermaßen auf dem Holzschnitte mit bemerklich gemacht ist.) — Blüthenknospen etwas klein, kurzkegelförmig, stumpfspitz, oft ohne Spitze, hellbraun, hier und da an der Basis schwärzlichbraun, glatt.

Jahn.

No. 610. **Winter-Mignonne.** Diel I, 2. 3.; Lucas VI, 1. a.; Jahn II (IV), 3.



Winter-Mignonne. Bivort? (Jamin u. Durand). ** Dec. Jan.

Heimath und Vorkommen: Diese Frucht befand sich unter dem Namen Mignonne d'hiver in der Sammlung der Herren Gebrüder Simon Louis bei der Ausstellung in Erfurt und wie mir dieselben bei Uebersendung der erbetenen Pfropfreiser mittheilten, haben sie den Baum 1853 von den Herren Jamin und Durand in Paris erhalten. Nach den wenigen vorhandenen Nachrichten über sie wäre dieselbe ein Sämling Bivorts, der Baum habe 1844 zuerst getragen. — In dem einzigen mir vorgelegenen Exemplare, wie es obige Figur zeigt, entspricht die Frucht nicht dem Namen Mignonne, den unter den Pfirschen die Lackpfirsche, eine stark geröthete Frucht, führt und die Birne soll ihrer Schilderung nach auch klein sein. Vielleicht sind andere

Exemplare derselben mehr geröthet, doch deutet der Mangel jeder Beschreibung darauf hin, daß wohl auch Andere Zweifel an ihr gefunden haben. Die Frucht ist übrigens, wie sie mir vorlag, ganz gut und 1. Ranges, sie gleicht der Jaminette in Form und Färbung, ist aber besser als diese und ich gebe deshalb Beschreibung derselben, indem ich ihre Anpflanzung Behufs weiterer Prüfung empfehle.

Literatur und Synonyme: de Liron, Liste syn. I. Suppl. 1858, S. 38, mit obiger Notiz über ihre Abstammung von Bivort. Sei klein, schmelzend, 1. Ranges, reifend im Februar. — Tougard, Tableau, 1852, S. 76, nach dem Catalog v. Bivort v. 1850, „klein oder mittelgroß, annoncirt als gut, März u. April". — Jamin u. Durand (älteres Verzeichniß ohne Jahrzahl) ohne Autorangabe, „klein, schmelzend, 1. Ranges, Febr." — v. Biedenfeld, nach dem Cat. von Papeleu 1854, „ebenso mit Reife im Febr.—Mai". — Simon Louis haben die Frucht nicht im Verz. — Soc. v. Mons hat nur den Namen ohne Hinweis auf Bivort im Verzeichn. v. 1866 über die im Vereinsgarten vorhandenen Sorten. — Dochnahl hat sie nicht, gibt S. 27 der Großen müskirten Zwiebelbirne, reifend im Aug. (Illustr. Hdb. II, S. 203) nach Catalogen das Syn. Mignonne, Poire de Mignonne, und ist diese allerdings oft stark geröthet, doch eine kleine ganz andere Frucht.

Gestalt und Größe vergl. man oben.

Kelch: ziemlich groß- und breitblättrig, offen, in enger und seichter, mit schwachen Beulen besetzter Senkung.

Stiel: stark, holzig, braun, steht auf der Spitze der Frucht in weiter seichter Höhle.

Schale: hellcitronengelb mit undeutlichen grünen und bräunlichen Punkten und mit Roststreifchen, um Kelch und Stiel auch dünn bräunlich berostet.

Fleisch: gelblichweiß, fein, saftreich, butterhaft, von angenehmem weinig gewürzt süßen Geschmack.

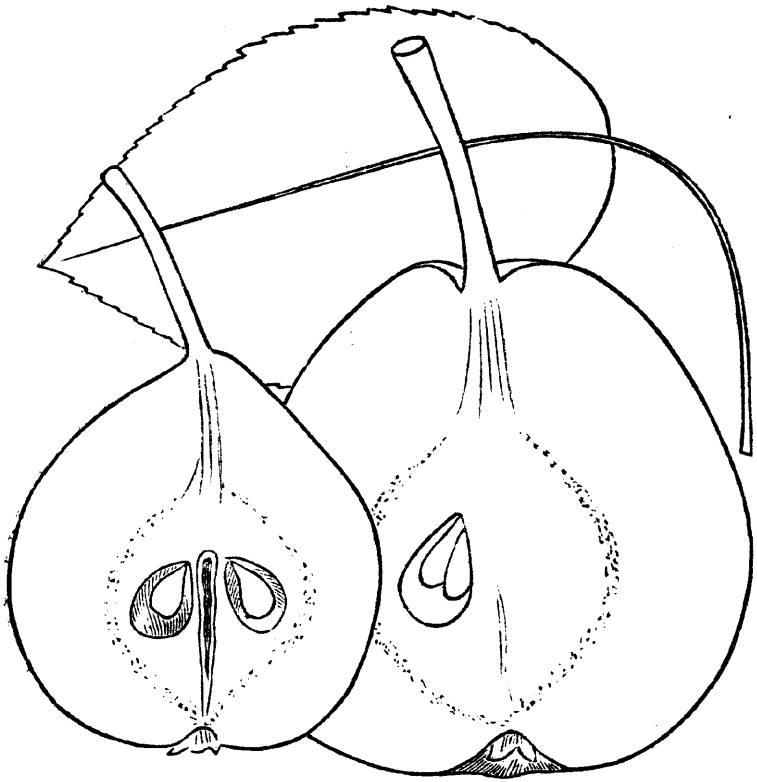
Kernhaus: mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern sehr klein, mit vollkommenen nicht großen schwarzen Kernen mit kleinem Höcker.

Reife und Nutzung: Die Frucht mußte wegen eines Hautflecks schon im November verwendet werden. Nach der Beschaffenheit ihres Fleisches an dem noch unversehrten Theile hätte sie sich wohl noch länger, wenigstens wohl noch bis December und Januar gehalten.

Eigenschaften des Baumes: de Liron bezeichnet denselben als mittelstark und fruchtbar, auch Jamin und Durand geben ihn als fruchtbar an. — Soweit sich die Vegetation aus den im ersten Sommer nach der Veredlung nicht sehr lang ausgetriebenen von den Herren Simon Louis erhaltenen Pfropfreisern beurtheilen läßt, sind die Sommerzweige gelblichbraun oder Haselnußfarben, schmutzig gelbweiß punktirt. Die Blätter sind elliptisch und lanzettförmig, auf ihrer unteren und zum Theil auch auf ihrer oberen Fläche etwas wollig, fein, sehr scharf und spitzgesägt, hellgrün. Die Blätter am Grunde der Zweige sind größer, dunkeler grün, auf beiden Flächen glatt, am Stiele zum Theil ganz regelmäßig abgerundet, so daß die Form derselben am Fruchtholze wohl ei rund sein mag. Die Stiele haben verschiedene Stärke und Länge von 1 bis $1^1/_2$", und sind auf ihrer oberen Fläche wie auch ein Theil der Mittelrippe des Blattes geröthet.

Jahn.

No. 611. **Die Nonpareil.** Diel I, 2. c.; Lucas VI, 1. b.; Jahn III, 3.



Die Nonpareil. Decaisne. In günstigem Boden ** Dec. Jan.

Heimath und Vorkommen: Die hier beschriebene Frucht ist diejenige, welche Decaisne, von dem ich das Reis empfing, als Poire Nonpareille beschreibt und als die schon bei Etienne vorkommende Nonpareille betrachtet. Er nennt sie eine treffliche, durch lange Haltbarkeit und Feinheit des Fleisches ausgezeichnete Frucht. Da sie selbst in meinem, für Birnen sehr ungünstigen Boden und in dem so ungünstigen naßkalten Jahre 1864 Früchte brachte, die immer noch als gute Tafelbirnen betrachtet werden konnten und nur etwas körnig im Fleische waren, so ist kein Zweifel, daß sie auch bei uns eine werthvolle Frucht sein werde, zumal wenn sie zwergstämmig erzogen wird, und sind weitere Versuche mit ihrem Anbau sehr zu empfehlen.

Literatur und Synonyme: Decaisne III, Taf. 45: Poire Nonpareille, mit den Synonymen Sans pareille, P. Incomparable (parfim), Bezi incomparable, Bezi sans pareil, P. sans pair. Er bezieht sich auf die Sans pair oder Bonnefons des Jardin. Franc., S 67, und die Nonpareille des Etienne,

S. 162. — Mas im Le Verger 1865, Januarheft Nr. 4, Besi sans pareil mit den Syn. Besi incomparable bei Leroy und Poire nonpareille bei Decaisne. — Als Incomparable gehen auch noch andere Früchte und erhielt ich z. B. aus Enghien unter dem Namen eine lange Frucht, wie auch die Alte Colmar den Beinamen Incomparable trägt, und auch Diels Butterbirn als Beurré Incomparable geht. Als Bergamotte Nonpareille erhielt ich aus der Collection der Gebrüder Baumann zu Bollweiler (und ich aus Angers, Jahn) die Diel'sche Rothe Bergamotte, die Duhamels Rothe Bergamotte nicht ist, sondern höchst wahrscheinlich die Autumn Bergamote der Engländer ist und darum wohl im Hannover'schen allgemeiner Herbstbergamotte genannt wurde, so daß sie dann Englische Herbstbergamotte genannt werden müßte. Christ wird H.W.B. S. 158 als Unvergleichliche Bergamotte, Bergamotte Nonpareille auch die Diel'sche Rothe Bergamotte haben. Auch die Compotbirn hat die Beinamen Poire Nonpareille (Merlet) und Sans pair (Duhamel). Der Lond. Cat. hat S. 125, Nr. 45, eine Bergamote Nonpareille ohne Angabe von Kennzeichen.

Gestalt: mittelgroß, rundlich, in nicht gehörig günstigem Boden oft zur Kreiselform neigend, wie die bei mir erwachsenen Früchte waren (Fig. a oben), während Decaisne sie wie Fig. b oben gibt und in der Hauptfigur noch etwas stärker gerundet. Mas hat sie etwas länglich eirund, 3'' breit, 3½'' hoch dargestellt. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den etwas kreiselförmige sich flachrund wölben, mehr runde sich zurunden und nur soweit sich abstumpfen, daß die Frucht meist noch stehen kann. Nach dem Stiele nimmt sie mit sanft erhobenen Linien stärker ab und ist etwas abgestumpft, oft auch zugerundet, oder macht, wie in meinem Boden es ganz ähnlich mit so vielen andern Früchten ist, eine nicht abgestumpfte, fast in den Stiel auslaufende Spitze.

Kelch: hartschalig, offen, liegt mit den kurzen breiten Ausschnitten, die aber meist verstümmelt sind, sich rückwärts über und sitzt flach vertieft oder oben auf. Ueber die Frucht gehen öfter einzelne breite Erhabenheiten hin, die die Form etwas verschieben, meistens jedoch ist der Bauch schön gerundet.

Stiel: stark, an meinen Früchten holzig, nach Decaisne etwas fleischig, gerade, doch öfter etwas zur Seite gebogen, sitzt in kleiner Vertiefung oder wie eingesteckt, und ging an meinen Früchten aus der Fruchtspitze fast heraus.

Schale: ziemlich stark, nicht glänzend, vom Baum matt hellgrün, in der Reife gelb, oft ziemlich hochgelb, (citronengelb oder jaune de Naples, Decaisne). Die Sonnenseite ist nach Decaisne orangenroth (gelblich roth) überlaufen, wovon wenigstens 1864 meine Früchte auch bei freihängenden Exemplaren nur einen kleinen Anflug zeigten. Punkte zahlreich, ins Auge fallend; Rostanflüge und einzelne Rostfiguren nur mäßig häufig. Geruch schwach.

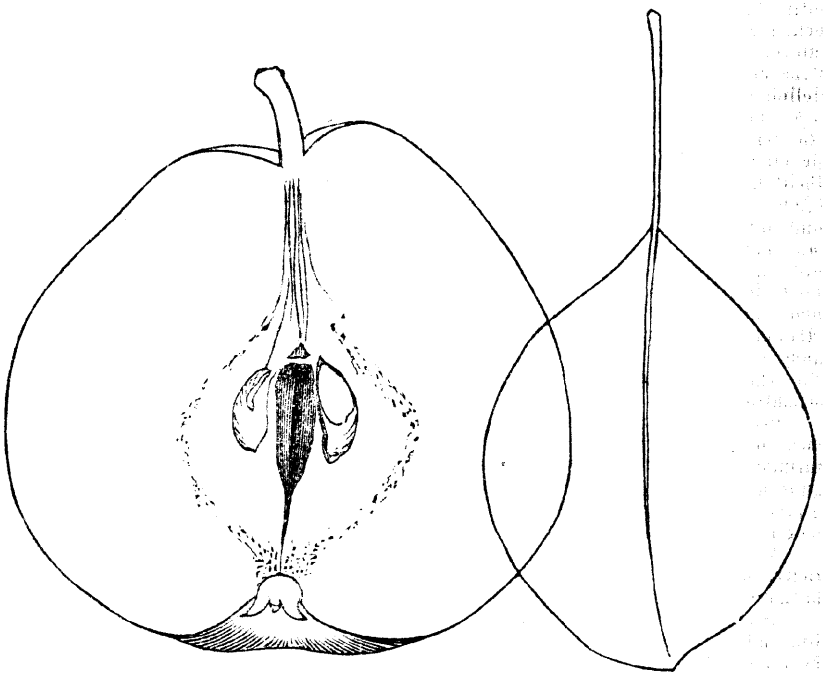
Fleisch gelblich, schmelzend, sehr saftreich, in meinem Boden 1864 etwas fein körnig mit einer Reihe feiner Körnchen ums Kernhaus, von gewürztem, etwas weinartig süßen, bergamottartigen Geschmacke. Decaisne bezeichnet den Geschmack als citronnée sucrée, faiblement adstringente, welches letzte ich an meinen Früchten nicht fand.

Kernhaus hat nur eine feine, unvollkommen ausgebildete, hohle Achse; die sehr geräumigen Kammern enthalten ziemlich viele schwarze, etwas flache, einzeln unvollkommene Kerne.

Reifzeit und Nutzung: zeitigt im December und hält sich lange. Meine 1864 am 10. Oct. gebrochenen Früchte welkten noch und muß sie spät gebrochen werden. Ist hauptsächlich nur Tafelfrucht.

Der Baum wächst nach Decaisne pyramidal und eignet die Frucht sich auch für Hochstämme. Sommertriebe fein, etwas gekniet, kurzgliedrig, ledergelb in Olive spielend, mit Braun oft etwas überlaufen, ziemlich zahlreich, doch fein punktirt. Blatt lanzettlich, manche elliptisch, glänzend, etwas rinnig, sehr seicht gezahnt, nach Decaisne nur gerändelt. Afterblätter etwas lanzettlich. Blatt der Fruchtaugen mehr oval als elliptisch, ganzrandig oder seicht gezahnt. Augen dickbauchig konisch, abstehend, sitzen auf flachen Trägern. Oberdieck.

No. 612. **Knights Monarch**; Diel I, 2. c.; Lucas VI. 1, a.; Jahn V. 3.



Knights Monarch. **† Dez. Jan.

Heimath und Vorkommen: Der bekannte und um die Pomologie verdiente Esq. Knight in England erzog diese Frucht auf seinem Landsitze Downton Castle. Er nannte sie Monarch, indem er glaubt, daß sie alle andern Tafelbirnen übertreffe, und machte sie im ersten Regierungsjahre des Königs Georg IV. bekannt. Ueber ihren Werth ist in Amerika sehr verschieden geurtheilt worden, und mag dies daher rühren, daß, wie Downing, Ausgabe von 1854, S. 439 und 40 sagt, Thompson häufig unter dem Namen eine solche Frucht mit dunkel olivenfarbigen oder violetten Trieben versandt habe, während die rechte Frucht hell olivenfarbige Triebe habe. Ich habe von Hrn. Behrens und von Herrenhausen, auch noch von Hrn. Bentzien von Koppenhagen (beide letzteren weiter aus London bezogen), die Sorte überein mit hell olivenfarbigen (von mir bezeichnet oliven, in Ledergelb spielenden) Trieben, die indeß in dem heißen Jahre 1868 auch etwas bräunlich überlaufen waren, und werde damit die rechte Sorte haben. Eine Frucht aus Herrenhausen vom Jahre 1868 ist oben dargestellt; die Früchte welkten im Winter, wenn nicht spät gebrochen wurde, wurden aber gewöhnlich schmelzend und so war es auch mit gegen Michaeli in dem heißen und frühen Jahre 1868 gebrochenen Früchten. Ist immer eine gute, späte Tafelbirne, zu einem Monarchen unter allen andern wird man sie freilich jetzt wohl nicht mehr erheben wollen.

Literatur und Synonyme: Der Londoner Catalog hat sie noch nicht, woraus man vermuthen mag, daß Thompson selbst über ihren Werth oder Aecht-

heit zweifelhaft war. Hogg im Manuale führt sie mit folgenden Angaben auf: Mittelgroß, rundlich; Schale gelblichgrün, mit vielen Rostfiguren und zahlreichen Rostpunkten. Kelch klein, offen, in flacher, nicht runder (undulating) Senkung. Stiel 3/4" lang in kleiner Höhle, oft oben auf. Fleisch gelblich, schmelzend, sehr saftreich, mit a rich, piquant, sugary and agreable pertumed flavour, eine der besten Birnen, reift Dez und Januar. Baum reich tragbar, bildet schöne Pyramiden. — Downing Ausgabe von 1854, hat sie S. 439 mit noch verschiedenem Lobe und sagt vom Fleisch: buttery, very rich, with a shightly musky and very delicious flavour. Aber die beigefügte ziemlich konische 2 3/4" breite und fast 3 1/2" hohe Figur läßt vermuthen, daß er doch eben die rechte Frucht nicht hatte. In der Ausgabe von 1866, S. 576 wird sie dann auch ganz verworfen, da sie nicht schmelzend werde und für südlichere Gegend passen möge. Aehnlich urtheilt Elliot S. 394. Von Hrn. Kunstgärtner Hartwig in Lübeck erhielt ich 1857 (Jahr warm) ein paar Früchte, in Kennzeichen unserer obigen wohl gleich, auch fast so groß. Den Geschmack bezeichnete ich als angenehm weinartig **†. Aus der vom Prinzen Albert in Gotha 1857 ausgestellten Collection nahm ich als Knights Monarch eine weit flacher gebildete Frucht mit in Form und selbst im Geschmacke einer Rothen Bergamotte ziemlich ähnlich, fast 3" breit und 2 1/8" hoch, mit nicht weitverbreiteter hellblutfarbiger Röthe. Ob dies dieselbe und nur Abänderungen der Form war, steht dahin; der Erfahrung nach findet sich aber noch immer ziemlich wenig richtige Nomenclatur eben in den Königl. Gärten, deren Vorsteher meistens treffliche Gartenkünstler, aber keine Pomologen und zu viel beschäftigt sind.

Gestalt ist in Form den Pomeranzenbirnen ähnlich. Der Bauch sitzt etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich theils flachrund wölbt, theils zurundet und stark abstumpft. Nach dem Stiele macht sie keine wahren Einbiegungen und endigt mit einer kurzen, dicken, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Vollkommene Früchte von unbeschnittener Pyramide in Herrenhausen waren 3" breit und 2 3/4" hoch.

Kelch: kurzgespitzt, fast blättrig, aufliegend, offen, sitzt in enger, bald etwas tiefer, bald flacherer Senkung, mit breiten Beulen umgeben, die breit über die Frucht hinlaufen, die Rundung oft verschieben und die Hälften ungleich machen.

Stiel: ziemlich stark, holzig, kurz, stark 1/2—2/3" lang, nur etwas gebogen, sitzt zwischen Beulen in etwas tieferer Höhle auf der Mitte der Spitze; doch erhebt die eine Seite der Frucht sich oft noch etwas über die Insection des Stiels.

Schale: ziemlich stark, nur etwas glänzend, vom Baume schön grasgrün, später nur etwas gelblichgrün. Die Sonnenseite zeigt oft eine bräunliche Röthe, die häufig auch unbedeutend ist oder fehlt. Die feinen Rostpunkte sind zahlreich und dunklergrün umringelt, wodurch sie stark in's Auge fallen, (ähnlich wie beim Wildling von Motte.) Rostanflüge und Figuren sind meistens ziemlich häufig und um den Kelch findet sich meistens Rostüberzug; der Geruch ist schwach.

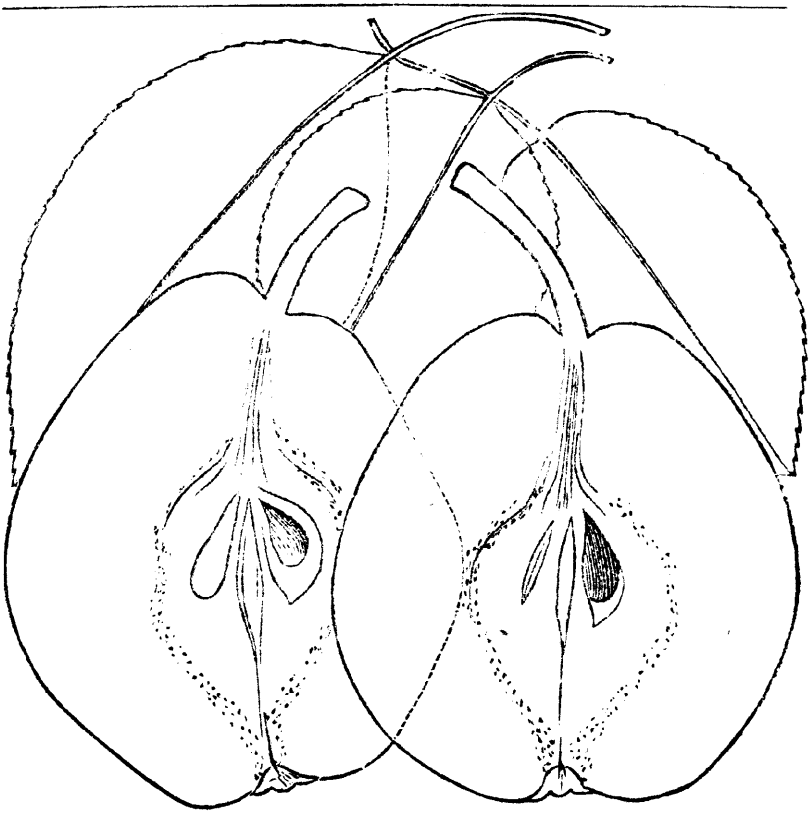
Das Fleisch ist etwas grünlich weiß, fein, saftreich, schmelzend, von schwach zimmtartig gewürztem, etwas weinartigen Zuckergeschmack.

Das Kernhaus hat hohle Achse; die an der Achse liegenden kleinen Kammern enthalten unvollkommene, kleine oder ganz taube Kerne.

Reifzeit und Nutzung: Die Reifzeit setzt Hogg in Dez. und Jan. und wird das in gewöhnlichen Jahren richtig sein. In dem heißen Jahre 1868 waren gegen Michaeli gebrochene Früchte schon Ende Okt. schmelzend und zeitigten alle Sorten ähnlich früh; muß in der Regel lange am Baum hängen, um nicht zu welken.

Der Baum, dessen Güte und Fruchtbarkeit Hogg rühmt, wächst in meiner Baumschule in mehreren Stämmen sehr gemäßigt und mag auf Wildling allerdings schönere Zwerge geben. Sommertriebe mäßig lang, etwas fein, kurzgliedrig, haben viele Blätteraugen, von Farbe olive in ledergelb spielend, in heißen Jahren, wie 1868, auch theils leicht braun überlaufen, etwas zerstreut punktirt. Blatt klein, flachrinnig, in Form zwischen breitlanzettlich und oval, nur etwas gerändelt. Afterblätter fein, fast pfriemenförmig. Blätter der Fruchtaugen von der angegebenen Form, etwas größer, ganzrandig. Augen kurz, bauchig, konisch stumpf-spitz, abstehend, sitzen auf recht flachen, kaum etwas gerippten Trägern. Oberdieck.

No. 613. **Bergamotte v. Soulers.** Diel I (II), 2. 3; Luc. VI, 1 (2) a; Jahn IV. (II) 3.



Bergamotte von Soulers. Duhamel (Decaisne). * Dez. Jan. angebl. bis März.

Heimath und Vorkommen: Der Ursprung dieser älteren Birne ist unbekannt, vielleicht stammt sie aus Solothurn und Soulers wäre ein verstümmeltes Soleure. Oefters wird die Bugi mit ihr verwechselt, auch andere Früchte (z. B. bei Gaujard die Verte longue) gehen unter ihrem Namen; mir selbst ging sie früher falsch zu, doch besitze ich sie jetzt jedenfalls ächt von Aug. Napol. Baumann und Oberdieck, wenigstens von beiden mit gleicher Vegetation und mit Duhamels und Decaisne's Angaben über letztere stimmend, aber ich selbst erzog noch keine Früchte. Diese hatte ich jedoch unter sich gleich von der Gartenbau-Gesellschaft in Namur und vom verstorbenen Herrn Gartendirektor Schnittspahn in Darmstadt von der Ausstellung in Görlitz und da ich sie für die richtige Birne halte, so gebe ich danach die unten folgende Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Abbildung findet man bei: Duhamel (Deutsch) III., 41. Taf. 44, Nr. 1.: „**Bergamotte de Soulers, Bonne de Soulers**". Frucht mittelgroß, rund, 25‴ hoch, 30‴ breit, in geeignetem Boden auch groß, länglich, fast birnförmig, am Kopfe runder als andere Bergamotten, eher etwas verlängert, als breitgedrückt, Auge seicht-, Stiel etwas vertieftstehend oder auf etwas abgestumpfter Spitze; Haut glatt, glänzend, weiß oder sehr hell-

grün, dunkler grün punktirt, später gelb, an der S.S. bisweilen etwas braunroth; Fleisch ohne Steine, butterhaft, schmelzend, gezuckert, angenehm; Kerne groß, vollkommen, lang, sehr schmal, spitz; Febr.—März. — Triebe dick, stark gekeimt, hellgrün, leicht geröthet, weißgrau punktirt. Blätter mittelgroß, oval, fast rund, sehr leicht gezahnt, öfters schiffförmig. (Danach Kraft, 168, auch wohl de Liron, Descript. II., 58, Taf. 29.) — Decaisne, I., Taf. 44: Bonne de Soulers, Berg. de Soulers, citirt außer Duhamel noch Merlet 1690; Berryais 1789, Calvel 1805; Willermoz, Poires p. 165, 1848 und Poiteau, der aber zweierlei Birnen habe, die eine richtig, die andere der Frucht Knoops ähnlich, welche bei anderen Pomologen als Berg. Bugi gehe. Gibt Duhamel ähnliche Beschreibung, auch des Baums und lobt die Frucht als sehr gut, schmelzend, von parfümirtem Zuckergeschmack, Febr., März. — Leroy Dict. I. 487, Rang I. Knoops Birne, tab. VII., ganz plattrund, ist auch als Bugi unrichtig. — Mayer, Pom. franc. Taf. 39, Nr. 50, zweierlei Formen, a rundlich, b sehr länglich, was nach Diel auf demselben Baum vorkommt. — T.O.G. XIII., Taf. 14. Diel VII., 43: Bergam. v. Soulers, beschrieb aber V., 30 eine Grüne Osterzuckerbirne, Sucre verd de Pâques, die er VIII., XX. für die Wahre Bergam. von Soulers erklärt und welche er als rundeiförmig, der Grünen Herbstzuckerbirn oder noch mehr dem Winterdorn ähnlich schildert, während er die Soulers mehr Duhamel angepaßt als länglich, der Eiform sich nähernd bezeichnet. — Oberd. 276, erhielt sie aus Enghien als Bourré de Pâques, bleibe meist abknackend, werde nur an der Wand schmelzend. — Toug. 73 nach Duhamel. — Cat. Lond. abknackend, II. R., zu Krebs neigend.

Gestalt und Größe der mir vorgelegenen Frucht zeigt unser Holzschnitt. Duhamel hat die Frucht eirund, nach dem Stiele zu abgestumpft kegelförmig, 3" breit, 3¼" hoch gezeichnet. Decaisne gibt sie mehr oval, unserer länglichen Figur ähnlich, in der einen Frucht nach dem Stiele zu kurz birnförmig, 2¾" breit, etwas mehr als 3¼" hoch.

Kelch: breit und hartblättrig, graubraun, innen gelbbraun, offen oder halboffen, flachstehend oder in seichter enger Senkung, mit einigen Beulchen umgeben, welche fortlaufend am Bauche Ungleichheit verursachen.

Stiel: ziemlich stark, bis 1" lang, braun, holzig, sitzt wie eingedrückt, oft schief neben einem Höcker.

Schale: glatt, hellgrün, stellenweise gelbgrün, mit vielen grünlichen oder bräunlichen Punkten, die sich nach dem Kelche und Stiele zu häufen und daselbst zu gelb- oder graubraunem Roste zusammenfließen, sonst selten roststreifig, an der S.S. jedoch hier und da schwach erdartig geröthet.

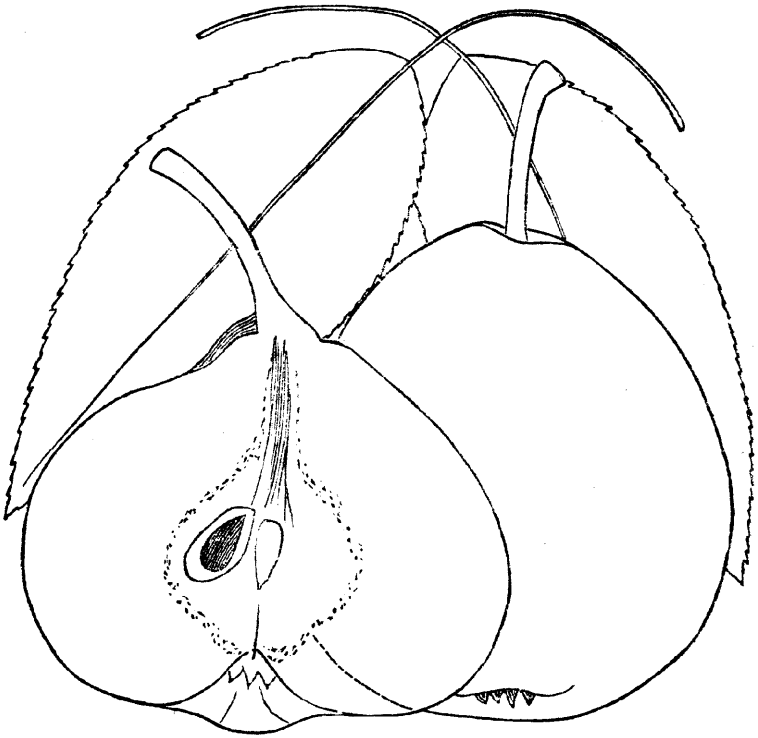
Fleisch: weiß, unter der Schale schwach grünlich weiß, halbfein, wie mehlig körnig, halbschmelzend, in richtigem Zeitpunkte von angenehmem säuerlich süßen, wenig gewürzten Geschmack; bald darauf wird das Fleisch immer mehr mehlig und geschmacklos.

Kernhaus: mit nicht zu vielen Körnchen umgeben, mehr oder weniger hohlachsig, Kammern groß, in Mitte der Frucht, zuweilen fast dem Stiele näher stehend, mit großen schwarzbraunen langspitzen Kernen mit merklichem Höcker.

Reife und Nutzung: Die belgischen Früchte, sonst sichtbar mit den andern überein, reiften nach durchgemachter Ausstellung schon Ende Oktober, die deutschen hatte ich noch im Januar. An allen fand sich bereits mehr oder weniger die Neigung zum Mehligwerden und die längere Aufbewahrung möchte nur auf Kosten ihres Wohlgeschmacks oder in weniger warmen Jahren möglich sein.

Der Baum ist nach Decaisne fruchtbar, gedeiht nach Duhamel auch auf Quitte. — Sommerzweige und Augen meiner Bäume sind wie sie Duhamel schildert, 2- und 3jähriges Holz grünlichgrau, erhaben schmutzig gelb punktirt, stellenweise bereits grindig. Blätter der Sommerzweige breitelliptisch, oft fast rundlich, kurz und scharf zugespitzt (die nachgewachsenen mehr lanzettförmig, am Stiele stark verschmälert), unten am Zweige sind sie größer, länger spitz, dunklergrün und am Fruchtholze zum Theil länglich eirund, seicht stumpfgesägt oder nur gekerbt, schwach schiffförmig und sichelförmig, lederartig, oben am Zweige mit dem Stiele aufgerichtet, unten an ihnen überhängend. Jahn.

No. 614. **Bennerts Butterbirn.** Diel I, 1. (2), 3; Lucas VI, 1, a; Jahn VI. 3.



Bennerts Butterbirn. Bivort (v. Mons) * oder ** Dez. Febr.

Heimath und Vorkommen: Bivort fand den jungen Baum in van Mons Baumschule in Löwen mit Nro. 2,646 bezeichnet und benannte die Frucht, als der Baum 1846 zuerst getragen, nach dem Glaswerkbesitzer, Herrn Bennert in Jumet. — Ich hatte die Birne 1865 von der Ausstellung in Erfurt aus der Gebrüder Simon Louis in Metz Sortiment, sie bekam jedoch Ende Septbr. eine böse Stelle und schien reif, doch war sie jedenfalls nicht gehörig oder nicht in Ruhe ausgereift, so daß ich sie weniger gut fand. Inzwischen schildere ich ihr Verhalten, doch bemerke ich zugleich, daß ein Herr Bl. in der Deutschen (Erfurter) Gartenzeitung von 1865 S. 276 sie neben der Zephirin Gregoire und de Tongres, in seinen weiteren Angaben gut mit Biv. stimmend, als eine sehr gute und kostbare Frucht zur allgemeinen Verbreitung empfohlen hat, so daß man ihre Anpflanzung also getrost bei uns versuchen mag.

Literatur und Synonyme: Bivort, Album der Pom. I. tab. 29. — Derselbe in den Annal. de Pom. belg. V., S. 19. Die Frucht wird beschrieben als klein, kreiselförmig, etwas beulig, hellgelb, an der S.S. orange und bisweilen geröthet, ringsum rostig gefleckt, Fleisch röthlich weiß, schmelzend, butterhaft, saftreich, gezuckert weinig und gut parfümirt. Obgleich klein, doch wegen später Reife schätzbar. — De Liron, Poires les plus precieux S. 23, tabl. 1, Fig. 9. — Soc. v. Mons I., S. 137 in erster Reihe. — Hogg, Man. 1860,

S. 160. — v. Biedenfeld S. 99; Tougard S. 67; Dochmahl S. 92 (nennt sie Bennerts Dechantsbirn). — Der Name wird oft zu B. Bonnet und Bennevert verunstaltet. Leroy Dict. I. S. 315, Rang I.

Gestalt und Größe der mir vorgelegenen Frucht zeigt die obige plattgedrückte kreiselförmige Figur. Wie die nebenan gezeichnete rundliche Figur geben sie die Annalen, eine zweite Frucht derselben hält ziemlich das Mittel zwischen beiden, und sehr ähnlich der unsrigen gibt sie de Liron. Die Birne gleicht etwas der Doyenné Goubault, ist aber kleiner und mehr geröthet.

Kelch: kurz- und steifblättrig, grauschwarz, offen, in ziemlich tiefer und weiter, doch mit starken Beulen besetzter Senkung. Diese Beulen laufen als stumpfe Schwielen über die Wölbung und den Bauch fort und machen die sonst hübsch abgerundete Frucht verloren stumpfkantig.

Stiel: ziemlich stark und lang, hellgrün, am Grunde fleischig und von der Farbe der Fruchtspitze, sitzt wie eingedrückt obenauf, doch wegen eines sich anlehnenden Höckers schief.

Schale: hellgelb, auf der Schattenseite noch grüngelb, mit feinen, grünen und bräunlichen Punkten, an der S.S. mit schöner, heller, freundlicher, nur durch grünliche Fleckchen unterbrochener Röthe und mit etwas Rostanflug um Stiel und Kelch.

Fleisch: matt- oder gelblichweiß, halbfein, etwas körnig, saftreich, fast ganz schmelzend, süß, mit schwachem Gewürz. Auch mit etwas Fäden ist das Fleisch durchzogen. (Doch vergl. oben.)

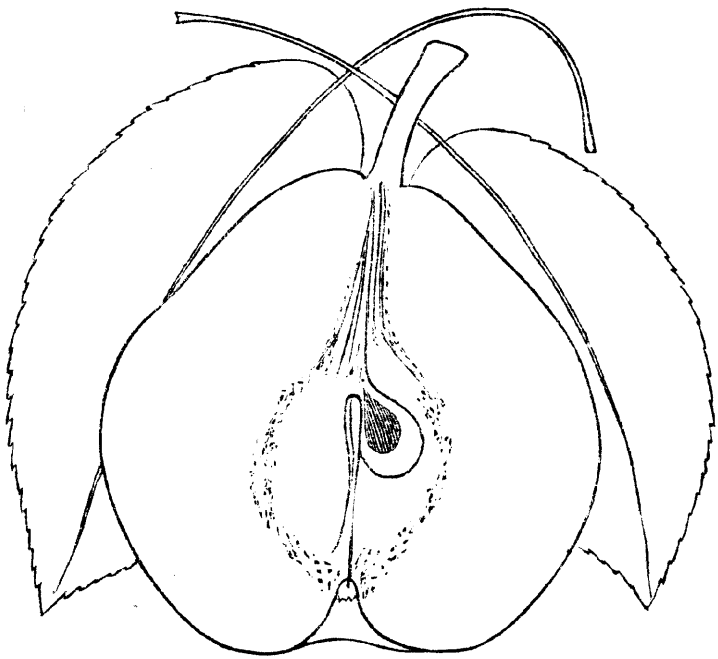
Kernhaus: mit ziemlich viel Körnchen umgeben, Achse hohl, Kammern mäßig groß, mit meist vollkommenen dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht verhielt sich wie oben zu Ende des September. — Hr. Bl. in der deutschen Gartenzeitung hatte sie im Dezember lagerreif, meint aber bei kühlerer Aufbewahrung werde sie später, und wie Bivort angibt, im Januar und Februar reifen.

Der Baum wird als sehr starkwüchsig, hochgehend pyramidal und zur Anpflanzung in Baumstücke geeignet, wenn sein Holz weniger schwach und seine Fruchtbarkeit größer wäre, bezeichnet. Auf Quitte sei er fruchtbarer, die Früchte würden größer, aber weniger gut und früher reif. — Mein junger Baum, aus Zweigen von Hrn. Hofrath Dr. Balling erzogen, hat gleiche Vegetation mit Reisern von Simon Louis. Seine Sommerzweige sind lang, doch dünn, graulich olivengrün, an der S.S. rothbraun, fein schmutzig gelb punktirt, an der Spitze etwas wollig. Sie sind in der Mitte mit in Dornen auslaufenden Fruchtspießen besetzt und auch das ältere Fruchtholz hat ziemlich scharfe $^1/_2$" lange Dornen, wie Bivort es schildert. Die Blätter sind lanzettförmig, die nachgewachsenen oft sehr schmal und niedlich, die Blätter unten am Zweige und Fruchtholze dagegen größer, breitlanzettförmig, zum Theil auch länglich eirund, langspitz, glatt, regelmäßig feingesägt, flach oder schwach schifförmig und wellenförmig, sehr dunkelgrün, mäßig glänzend, und stehen mit den dünnen, verschieden, oft 2 Zoll langen, blaßgrünen, geradeausstehenden Stielen meist in gleicher Richtung. — Blüthenknospen klein, etwas bauchig, kegelförmig, kurz und stumpfspitz, dunkelbraun.

Jahn.

No. 615. **Reynaert-Beernaert.** Diel II, 2. 3.; Lucas VI. 2. b.; Jahn II, 3.



Reynaert-Beernaert. Bivort. * Dec. März.

Heimath und Vorkommen: sie wurde von Bivort erzogen und wird als neue Winterfrucht 1. Ranges empfohlen, doch kann ich mich über dieselbe vorerst nicht beifällig äußern. Ich hatte sie 1865 von der Erfurter Ausstellung aus dem Sortimente der Hrn. Gebrüder Sim. Louis in Metz, sie wurde jedoch nicht schmelzend und auch im Geschmack befriedigte sie mich nicht, so daß ich ihre Anpflanzung nur zur weiteren Prüfung ihres Verhaltens empfehlen will. Die Vegetation schildere ich nach Probezweigen, die ich aus Reisern von der Soc. van Mons erzog und welche sich mit den später von den Herren Sim. Louis empfangenen sichtbar gleich verhalten.

Literatur und Synonyme: Weder die Annal. de Pom. belge noch Biv. Album geben Beschreibung, doch macht die Soc. van Mons in ihrer 5. Publ. v. 1858, S. 196, von ihr als einer geprüften Frucht folgende Schilderung: Reynaert-Beernaert, Bivort, mittelgroß, kreiselförmig, birnförmig, goldgelb, rostig gestreift und punktirt; Fleisch weiß, halbfein, schmelzend, saftreich, gezuckert, sehr angenehm parfümirt, 1. Ranges, Decemb. März. Baum ziemlich starkwüchsig, für Pyramide und Hochstamm. — de Liron, Table syn., I. Suppl., S. 15, sagt: „Neue Frucht, ein Sämling Bivorts, unbeschrieben". — Von Verzeichnissen haben sie z. B. Gebr. Sim. Louis 1862/63 und Galopin u. Sohn

1863/64 ähnlich wie Soc. v. Mons; Gaujard 1862/63 desgl., doch mit Weglassung des „schmelzend“ in der Schilderung des Fleisches.

Gestalt und Größe der mir vorgelegenen Frucht gibt obige Figur. — Nach Soc. v. Mons Gestalt-Angaben wird sich die Form nach dem Stiele zu oft auch etwas mehr verlängern.

Kelch: blattlos, in enger, tiefer, mit Beulen umgebener Senkung. Diese Beulen erheben sich ungleich hoch, doch immer flach auf der Wölbung und sind wenigstens als sehr flache Schwielen auch über den Bauch noch fortlaufend zu bemerken. Die Kelchhöhle ist eng und seicht, ohne Röhrenfortsatz.

Stiel: mäßig stark und lang, steht in enger seichter Höhle, gedrückt durch einen sich anlehnenden Höcker.

Schale: citronengelb, um den Stiel mit einigen Spuren von Grün, mit feinen undeutlichen, etwas vertieft stehenden Punkten, an der S.S. mit ziemlich vieler, doch matter gelblicher Röthe und mit gelbbraunem Roste um den Kelch herum.

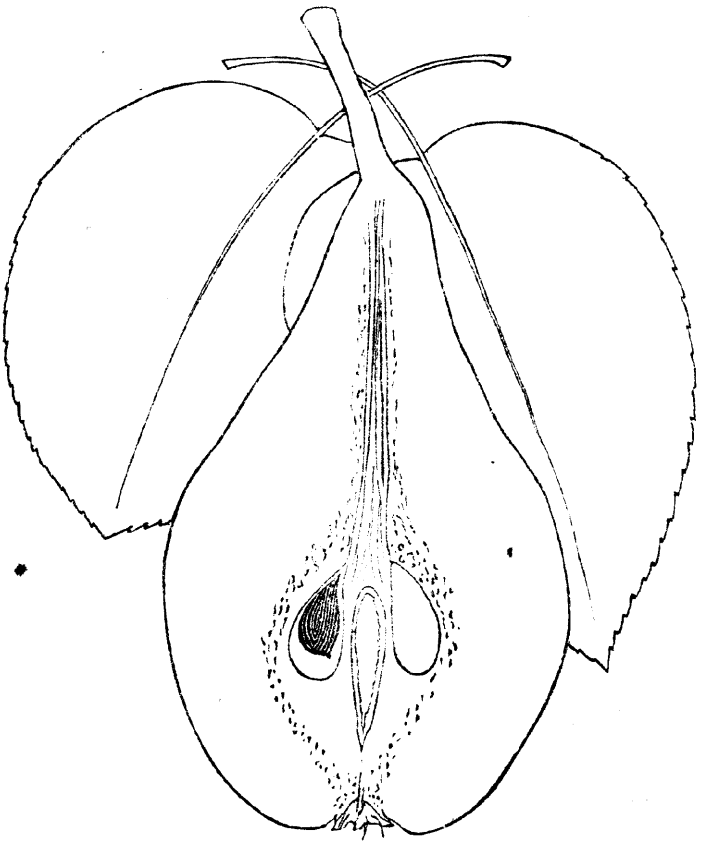
Fleisch: weiß oder schwach gelblichweiß, fein, saftreich, abknackend, schwach herb-süß mit etwas säuerlichem Nachgeschmack.

Kernhaus: nur von feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit vollkommenen braunen Kernen.

Reife und Nutzung: Die Frucht wurde versucht in Mitte Jan. und schien hinlänglich ausgereift, doch hätte sie sich auch noch länger gehalten. Ob sie noch mürbfleischiger und wohlschmeckender geworden wäre, ist ungewiß, aber zweifelhaft, höchstens wäre sie wohl halbschmelzend geworden.

Eigenschaften des Baumes: nach dem Verhalten meiner jungen Bäume scheint der Wuchs kräftig und pyramidal, doch mit abstehenden Zweigen zu sein. Das mehrjährige Holz ist grünlich graubraun, ziemlich stark gelbgrau getüpfelt, die Fruchtspieße endigen hier und da in Dornspitzen. Die Sommerzweige sind lang und schlank, etwas stufig wegen der in ihrer Mitte stark abstehenden Knospen, die mit Nebenblättern besetzt sind, an der Spitze und bis zur Hälfte des Zweigs herab wollig, grünlich graubraun, an der S.S. röthlich violettbraun, sparsam und fein weißlich punktirt. Die Endknospe ist gelbwollig, die unter ihr stehenden Augen sind weißwollig. Blätter im Austriebe bräunlich geröthet, elliptisch, die jüngsten und nachgewachsenen an den Knospen lanzettförmig, fein gesägt; sie stehen an den aufgerichteten meist kurzen Stielen sichelförmig gebogen; die Blattspitze ist lang und scharf. Sie sind meist etwas wollig, auch noch die unteren Blätter, wenn auch undeutlich, doch noch auf der unteren Blattfläche zu bemerken. Blätter ganz unten am Zweige und 2jährigem Holze größer, länglich eirund mit Uebergang in Langelliptisch, mit oft langer auslaufender Spitze, glatt, regelmäßig ziemlich scharf gesägt, stark sichelförmig und etwas schiffförmig auch etwas wellenförmig gebogen, mit dem oft langen, starken und steifen Stiele einen rechten Winkel bildend, dunkelgrün und glänzend, Adern wenig sichtbar. Jahn.

No. 616. **De Bavay's Flaschenbirn.** Diel I, 3. 3.; Lucas V, 1. a.; Jahn II, 3.



De Bavay's Flaschenbirne. Thürlinckx. * Jan Febr.

Heimath und Vorkommen: Sie ist jedenfalls eine neue Birne und scheint noch nicht beschrieben, doch wird sie schon länger als 1852 genannt und als ihr Erzieher wird Herr Thürlinckx angegeben, der die Frucht dem früheren Director der königl. Baumschulen zu Vilvorde bei Brüssel, Hrn. de Bavay, gewidmet habe. — Ich hatte die Frucht aus dem Sortimente der Gartenbaugesellschaft in Angers von der Ausstellung in Berlin und von Hrn. Leroy erhielt ich später einen jungen Baum, um die Vegetation kennen zu lernen. Die Frucht bewies sich mir zwar als noch gut und brauchbar, doch ist sie wohl nur 2. Ranges und zeitigte auch früher als angegeben, weshalb man ihr Verhalten bei uns noch länger wird beobachten müssen, ehe man sie zur Anpflanzung empfehlen kann.

Literatur und Synonyme: Tougard, Tableau, 1852 S. 68: Calebasse de Bavay (Thuerlinckx) mit Citat des Catalogs von de Bavay; sie wird bezeichnet als ziemlich groß, länglich, schmelzend, I. Ranges für Januar und Februar. — De Liron, Table Synonym. S. 17. mittelgroß, schmelzend, I. Ranges, Januar—März, neue Varietät, erzogen von Thuerlinckx. — Vilvorder Catalog von1856/57, mittel- oder ziemlich groß, II. Ranges, Januar, März. — Coulon in Lüttich gibt ebenfalls II. Rang an, während von Biedenfeld S. 108, Gaujard und Leroy I. Rang angeben. — Aehnliche Beschreibung und meiner Figur ziemlich gleiche Abbildung fand ich nachträglich noch im Le Verger II., Juni, Nr. 24. Leroy Diction. I, 514, Rang I.

Gestalt und Größe vergl. oben. Die Birne kann beschrieben werden als mittelgroß, oval-birnförmig, nach dem Stiele zu länglich, spitzkegelförmig, um den Kelch zwar etwas abgeplattet, doch ist die Fläche so klein, daß sie nicht mehr gut aufsteht. Mas im Le Verger beschreibt sie als ziemlich groß, länglich birnförmig, unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu am breitesten. Er hat sie nahe an 3" breit und fast 4" hoch, hellcitronengelb, an der S.S. leicht gelblich geröthet abgebildet.

Kelch: klein, breit- und kurzblättrig, offen, in enger und seichter Senkung, die mit einigen schwachen Falten besetzt ist. Diese laufen einzeln und verloren über die Frucht fort und verursachen, daß der Bauch an einer Stelle stärker hervortritt.

Stiel: ziemlich stark und lang, nach der Birne zu grün, sonst braun, holzig, verliert sich ohne Absatz in die Spitze der Frucht.

Schale: gelbgrün, mit schwacher erdartiger Röthe an der Sonnenseite, und mit sehr feinen, grünen oder bräunlichen Punkten und hie und da einem Roststreifchen, doch ohne zusammenhängendem Rost (oder hiervon, wie Mas es angibt, noch etwas dicht um den Kelch).

Fleisch: weiß, fein, saftreich, schmelzend, weinig süß, auch ziemlich gewürzt, doch ohne Erhabenheit, (süß, gezuckert, erfrischend, auf gutem, sonnigen Stande an Parfüm gewinnend, Mas).

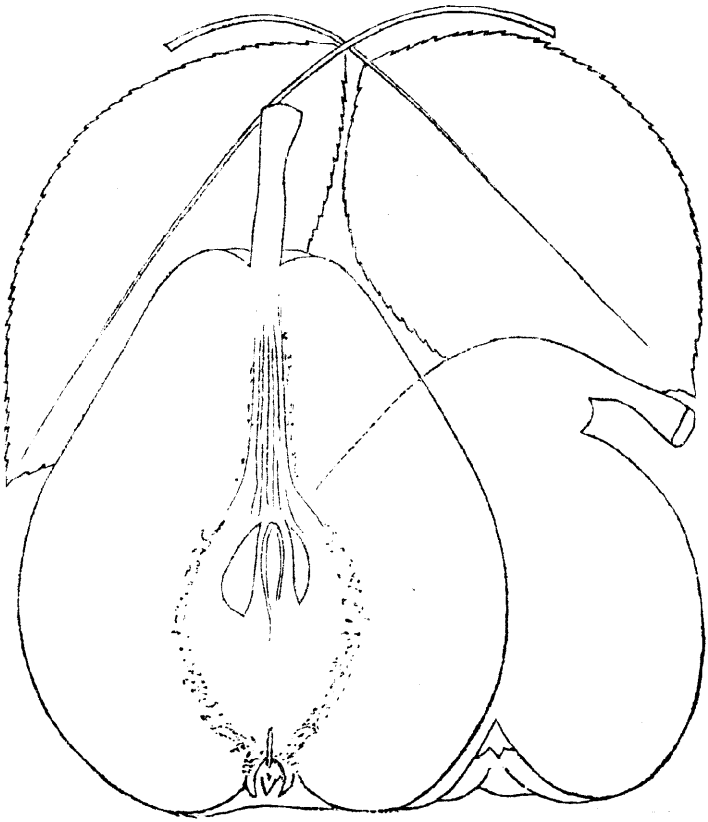
Kernhaus: nur mit feinen Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern groß, muschelförmig, mit großen, am Kopfe breiten und lang zugespitzten, schwarzbraunen Kernen, die zum Theil unvollkommen sind und etwas Höckeransatz haben.

Reife und Nutzung: die Frucht war vollreif den 20. November, sie hatte jedoch die Ausstellungswärme durchgemacht, war wohl auch früher als gewöhnlich abgenommen und unter anderen Verhältnissen mag sie wohl schon im Januar oder Februar reifen. Mas gibt Novbr. bis Januar als Reifzeit an.

Eigenschaften des Baumes: die Sommerzweige einiger aus Hrn. Leroys Baume, der bald einging, neu angezogener Baumschulenbäumchen sind gerade, schlank, ziemlich stark, etwas fein kantig, graugrün, zahlreich aber fein gelblichweiß punktirt, nach obenhin schwach geröthet und etwas wollig. Blätter an denselben eirund, mit auslaufender Spitze, seicht oder auch etwas tiefer fein oder auch gröber stumpfgesägt, unterhalb und auch oberhalb an der Mittelrippe etwas wollig, kurz gestielt. Die Blätter am Grunde des Sommerzweigs und am mehrjährigen Holze haben zwar dieselbe Form, nämlich länglich eirund, zum Theil sind sie jedoch sehr kurz zugespitzt, ziemlich rundlich, sie sind meist etwas herzförmig, verloren, meist nur noch gegen die Blattspitze hin deutlich, oft ziemlich grob, stumpf oder auch schärfer gesägt und (wie die der Sommerzweige) schwach schiffförmig und etwas sichelförmig mit einigen wellenförmigen Biegungen am Rande; die Blattfläche ist oft ungleich und uneben; Adern ziemlich sichtbar, von Wolle ist nichts mehr an ihnen bemerklich. — Hauptmerkmal des Baums nach Mas: die natürliche pyramidale Form; die Mehrzahl der Fruchtholzblätter sei völlig concav. — Derselbe schildert den Baum als gesund, auch auf Quitte gedeihend, in der Blüthe nicht empfindlich, deshalb fruchtbar; um eine schöne Pyramide zu haben, und die Früchte der Sonne mehr zugänglich zu machen, müßten nur die allzustark aufrecht wachsenden Zweige in schicklicher Weise eingestutzt werden.

Jahn.

No. 617. **Groom's Prinzeßbirne.** Diel III, 2, 3; Luc. XI., 2, a; Jahn IV., 3.



Groom's Prinzeßbirne. Groom's Princess Royal (Thompson, Hogg, Downing) † K., schwerlich * oder ** Jan. März.

Heimath und Vorkommen: Die Frucht des obigen Namens oder, wie er auch geschrieben wird, Princesse royale de Groom wird schon seit 25 Jahren in Schriften und Verzeichnissen erwähnt und soll eine butterhafte Winter-Tafelfrucht sein, welche, wie Downing mittheilt, in England von dem berühmten Tulpenzüchter Groom erzogen oder aufgefunden worden ist. Zwei mir von den Herren Simon Louis bei der Ausstellung in Erfurt überlassene Früchte derselben, von welchen ich hier Mittheilung mache, blieben jedoch bis Mitte Januars hartfleischig, wenn sie deshalb nicht anders vorhanden ist, so kann ich sie nur für eine große, schöne, länger dauernde Kochbirne erklären. Uebrigens scheinen andere bessere Birnen unter diesem Namen zu gehen; in Namur glaube ich wenigstens in einem Sortimente Diels

Butterbirne, in einem andern Liegels Winterbutterbirne unter dieser Bezeichnung gesehen zu haben. Wie mir die Herren Simon Louis mittheilten, haben sie diese Varietät von Hrn. Andr. Leroy in Angers erhalten.

Literatur und Synonyme: obige Nachricht findet sich bei Downing 1855, S. 438, welcher Thompson citirt und sagt, daß sie in Amerika noch nicht geprüft, aber als ersten Ranges gerühmt worden sei. Er beschreibt sie als mittelgroß, rundlich, grünlichbraun, mit einem Anstrich von bräunlichem Roth und einigen Rostspuren. Stiel kurz und dick, in kleiner Höhle; Kelch klein, offen, in seichter Senkung. Fleisch butterhaft, schmelzend, um's Kernhaus etwas grießig, aber süß und reich parfümirt. Jan. Februar. — Diesem ähnlich: Londoner Catalog 1842 und Hogg im Man. 1860, beide „mittelgroß, rundlich, butterhaft, I. Ranges, Jan.—März"; ferner Vilvorder Catalog 1856/57 „angeblich schmelzend, März"; de Liron, Table syn. 1857 S. 68; Tougard, Tabl. 1852, (nach dem Verzeichnisse von de Bavay) wie Vilvorder Catalog; glaubt sie stamme aus Amerika; danach auch wohl v. Biedenfeld S. 117. — Auch Leroy, Verz. v. 1863, bezeichnet sie als butterhaft; Galopin und Sohn 1863/64 das Fleisch als rosenfarbig u. s. w.

Gestalt und Größe der Früchte der Herren Simon Louis zeigt unser Holzschnitt. — Die kleinere Frucht ergab sich beim Anschneiden als wurmig, ihre rundliche Gestalt war also wohl mehr Mißbildung.

Kelch: hat lange spitze und daneben auch wieder kurze Blätter, die zum Theil aufrecht stehen, zum Theil auch sternförmig ausgebreitet sind, er sitzt in enger, tiefer Senkung, mit ungleichen Beulen umgeben, die einzeln und flach fortlaufend am Bauche noch bemerklich sind.

Stiel: zieml. stark, dunkelbraun, steht in tief. Höhle, die von Höckern gebild. wird.

Schale: citronengelb mit undeutlichen braunen Punkten und Roststreifchen, die sich nach dem Kelche zu mehren, ohne zusammenhängend zu werden. An der S.S. hatte die eine Frucht nur matte erdartige, die andere angenehme, fast die halbe Schale überziehende, etwas punkt- und streifenartige gelbliche Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, halbf., abknack., saftig, v. herbsüß. Geschmack, ohne Gewürz.

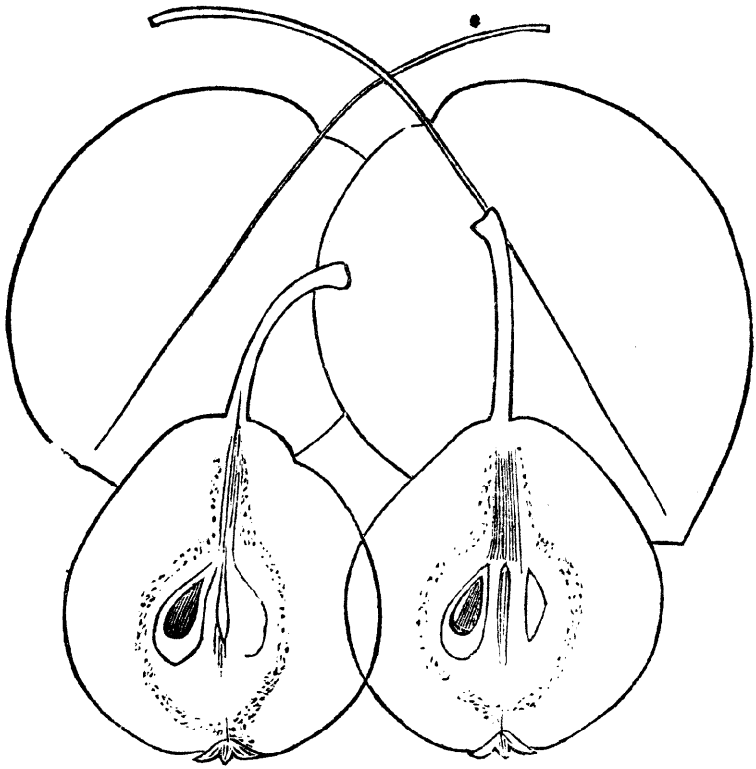
Kernhaus: mit nicht zu vielen und nur feinen Körnchen umgeben, vollachsig, Kammern klein und wie die Kerne unausgebildet.

Reife und Nutzung: die Früchte schienen Mitte Januar, als sie versucht wurden, hinlänglich ausgereift, doch hätten sie sich sichtbar auch noch länger gehalten; ob sie noch schmelzend geworden wären, steht in Frage.

Der Baum wird in den erwähnten Schriften nicht geschildert. Die mir von den Herren Simon Louis im Jahre 1866 erst gesendeten Pfropfreiser sind hübsch gewachsen. Die Sommerzweige sind hiernach ziemlich lang und schlank, in der Mitte schwach gekniet, am Ende angeschwollen, hellgrün mit graulichen Stellen, an der S.S. bräunlich geröthet, ziemlich stark, schmutziggelb punktirt. Augen klein, mäßig spitz, anliegend, in der Mitte des Zweigs abstehend auf etwas angeschwollenen Trägern mit nachgewachsenen lanzettförmigen Nebenblättern besetzt. Blätter oben am Zweige fast den Weidenblättern ähnlich lanzettförmig, oder breitlanzettförmig, nach dem Stiele zu stark verschmälert, am andern Ende auslaufend spitz oder auch zugespitzt, in der vordern Hälfte breiter, scharf gesägt, schwach schifförmig oder etwas spiralförmig gebogen. Unten am Zweige sind die Blätter von gleicher Form und Größe, meist nach beiden Enden gleich spitz, die am schönsten ausgebildeten darunter aber sind kürzer und breiter, elliptisch, glatt, fein und scharf gesägt, schön dunkelgrün und glänzend, auf 1—1¼" langen, weißlich grünen Stielen mehr gerade aus- oder hängend als aufgerichtet stehend. Von Hrn. Mas in Bourg-en-Bresse (Redacteur des Le Verger) erhielt ich die Princesse royale de Groom (wenn sich die Blattform, wie ich sie oben schilderte, in Zukunft nicht anders gestaltet) jedenfalls verschieden, die Blätter der letzteren sind am jetzt 2jährigen Zweige meist oval, oder etwas eirund, an einigen sich bereits bildenden Blüthenknospen sind sie sehr schmal und länglich eirund, ganzrandig und auf ihrer unteren Fläche deutlich wollig, oberhalb schwach chagrinartig uneben. Früchte derselben habe ich jedoch nicht gesehen.

Jahn.

No. 618. **Magdeburger Rothbirne.** Diel III, 2, 3; Luc. XII, 1, a; Jahn II, 3.



Magdeburger Rothbirne. Jänsch. †† K. für Januar—März.

Heimath und Vorkommen: Herr Kunstgärtner Jänsch in Magdeburg, ein eifriger Obstfreund, sandte mir von dieser Birne eine Schachtel voll mit Bitte, wenn sie mir dem Namen nach nicht bekannt sei, sie zu beschreiben und hiedurch, wie sie es verdiene, bekannter zu machen, da sie eine kostbare, sehr dankbare Winter-Wirthschaftsfrucht sei, die man in Magdeburg Rothbäfle oder Rothbirne nenne. Mir kam die Frucht, welche Aehnlichkeit mit der Koralenrothen Pomeranzenbirne und Schmidts Mungo-Park hat, die aber beide Herbstbirnen sind, seither nicht vor, und da auch länger haltbare Winterkochbirnen beliebt sind, so gebe ich im Folgenden ihre Beschreibung.

Literatur und Synonyme: Die Birne ist wohl schwerlich bis jetzt beschrieben. Ihre heimathlichen Namen erwähnte ich oben.

Gestalt und Größe zeigt unser Holzschnitt.

Kelch: ziemlich groß, lang und spitzblättrig, sternförmig, offen, schwarzbraun, steht flach obenauf oder sehr seicht eingesenkt.

Stiel: dünn, verschieden lang, grünbraun, sitzt auf der Spitze der Frucht wie eingedrückt, öfters von einem Höcker seitwärts geschoben.

Schale: strohgelb, ohne deutliche Punkte, jedoch fast ringsum hellblutroth verwaschen und auch in dem Roth nicht punktirt, aber mit einem dünnen graubraunen Rostanfluge hier und da auf den gerötheten Stellen und um den Kelch herum.

Fleisch: weiß, unter der rothen Schale schwach geröthet, ziemlich fein, hinlänglich saftig, abknackend, süß, ohne Gewürz und ohne Herbigkeit.

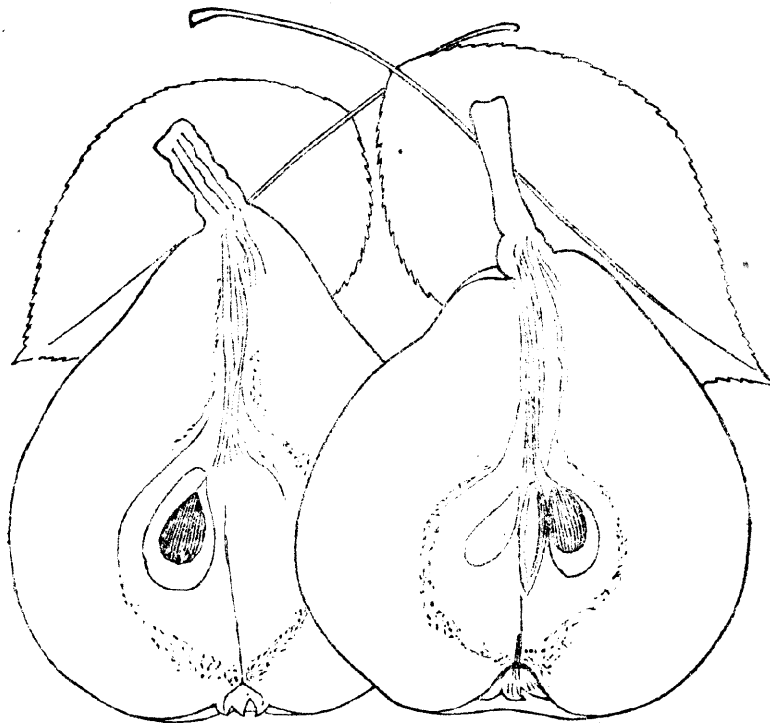
Kernhaus: nur durch feine Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern ziemlich groß mit vielen, meist vollkommenen schwarzbraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: die Früchte waren bei Ankunft in Mitte des Februar noch wohl erhalten und wenig gewelkt und dürften wohl auch bis in den März hinein noch gedauert haben, was auch dieser obwohl kleinen Birne immer noch Werth verleiht.

Eigenschaften des Baumes: Derselbe wird nach Hrn. Jänsch groß und alt und liefert reichliche Ernten. — Die aus von ihm empfangenen Pfropfreisern erzogenen Probeäste machen lange und starke Sommerzweige, welche sehr nach aufwärts streben, am untern Theile etwas stufig, graugrün, auf der Sonnenseite und nach oben hin rothbraun, vielfach fein weißlich oder gelblich punktirt sind. Blätter an denselben mittelgroß, eirund, kurz zugespitzt, etwas schiffförmig und sichelförmig, verloren gesägt oder ganzrandig, die nachgewachsenen an den Knospen sind schmäler, verkehrt eirund, nach dem Stiele zu keilförmig, die jüngsten bis zur Mitte des Zweigs herab, wie der Zweig selbst, etwas wollig, (die Wolle ist auf der oberen Fläche des Blattes wenigstens noch auf der Mittelrippe, auf der unteren Fläche deutlicher bemerklich). Am untern Theile des Zweigs sind die Blätter glatt, größer und breiter, ebenfalls eirund, oft herzförmig, einzelne ziemlich rundlich, weil fast ohne alle Spitze, zum Theil noch verloren gezahnt, meist aber ganzrandig, ziemlich dunkelgrün, mattglänzend. Die Blattstiele sind 1—1½″ lang, ziemlich stark, weißlich grün, schwach wollig, die Blätter unten am Zweige hängen meist an ihnen über, während sie oben am Zweige mit dem Stiele aufgerichtet stehen.

Jahn.

No. 619. **Napoleon Savinien.** Diel II, 2, 3; Luc. V, 2, a; Jahn II, 3.



Napoleon Savinien. Bivort (Soc. v. Mons) ** Jan. März.

Heimath und Vorkommen: Diese neue, wegen ihrer späten Reife und wegen der Rusticität ihres Baumes gelobte Frucht ging aus dem Vereinsgarten der Societät van Mons in Brüssel hervor, wo der junge Baum 1854 die ersten Früchte brachte. Sie wurde von der Soc. van Mons nach ihrem Mitgliede Hrn. Napoleon Savinien, Pfarrer in Liernu benannt. — Mir sandte Hr. Gartenin spector Lucas 1864 eine Frucht, doch war der Sommer jenes Jahres schlecht und sie wollte mir deshalb nicht behagen, und ebensowenig wollte sie Hr. Clemens Rodt in Sterkowitz, (wahrscheinlich ebenfalls aus jenem Jahre) nach Bemerkungen desselben zu einer mir behändigten Zeichnung loben, aber aus dem wärmeren Jahre 1865 hatte ich einige Früchte derselben von den Herren Gebr. Simon Louis in Metz von der Erfurter Ausstellung, die mich mit ihr ausgesöhnt haben, woraus aber auch hervorgeht, daß der Baum einen geschützten warmen Stand verlangt, wenn die Frucht gut werden soll.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. belge IV. S. 71 mit Beschreibung von Bivort. — 3. Publ. de Soc. v. Mons S. 111. In beiden wird sie geschildert als mittelgroß, birnförmig kreiselförmig, zuweilen kegelförmig, hellgelb, stark mit Rothbraun schattirt und gestreift, dunkelbraun punktirt und gefleckt. Fleisch weiß, halbfein, schmelzend, hinreichend saftig, gezuckert weinig, und sehr angenehm parfümirt, ähnlich wie Josephine von Mecheln. I. Ranges. Januar bis März. — De Liron, Liste syn. S. 87; dessen Descript. II. Forts. S. 61, Tafel 30; er gibt sie Fig. 2 wie die Annal. und mit derselben Figur nahm de Liron sie auch in s. Poires les plus précieux auf. — Baltet hat sie nicht in bonnes Poires. In Revue hortic. (daraus in Monatsschrift von 1864 S. 238) bezeichnet er sie als mittelgroß, abgestutzt, gelbgrün, braunpunktirt, an der SS. schön geröthet, Fleisch fest, halbbrüchig, erhaben, Februar bis April. — Auch nach Gaujards Verz. v. 1862/63 ist sie halbschmelzend, doch I. Ranges. Januar bis März. Leroy Diction. II. S. 455, 2ten, zuweilen 1ten Ranges.

Gestalt und Größe zweier mir vorgelegener Früchte zeigt unser Holzschnitt. Die mehr längliche hatte ich von Lucas, sie nähert sich der Form der Annal., doch ist sie dort noch etwas mehr länglich, 2½" breit, 3¼" hoch, einer wenig berosteten und nicht gerötheten Capiaumont in Form und Färbung gleichend. Die kürzere Form hatten die Früchte der Hrn. Sim. Louis und Cl. Rodt.

Kelch: ziemlich groß- und spitzblätterig, aufrecht oder ausgebreitet, offen, in meist weiter, seichter, oft durch flache Beulen unregelmäßiger Senkung, doch ist die Abrundung der Frucht meist gleichmäßig und schön.

Stiel: verschieden lang, meist dick, nach der Birne zu angeschwollen, fleischig und geblich, nach seinem Ende zu graubraun, bisweilen steht er wie eingedrückt, oft aber geht er wenigstens einerseits in die Fruchtspitze über.

Schale: hellgrün, später hellcitronengelb, an der SS. mit vielen bräunlichen Rostflecken, auf der Schattenseite fein oder auch stärker gelbbräunlich punktirt, und um Kelch und Stiel mehr oder weniger zusammenhängend berostet, ohne Röthe.

Fleisch: gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, saftreich, von angenehm gewürztem durch etwas fein Herbes pikanten süßweinigen Geschmack.

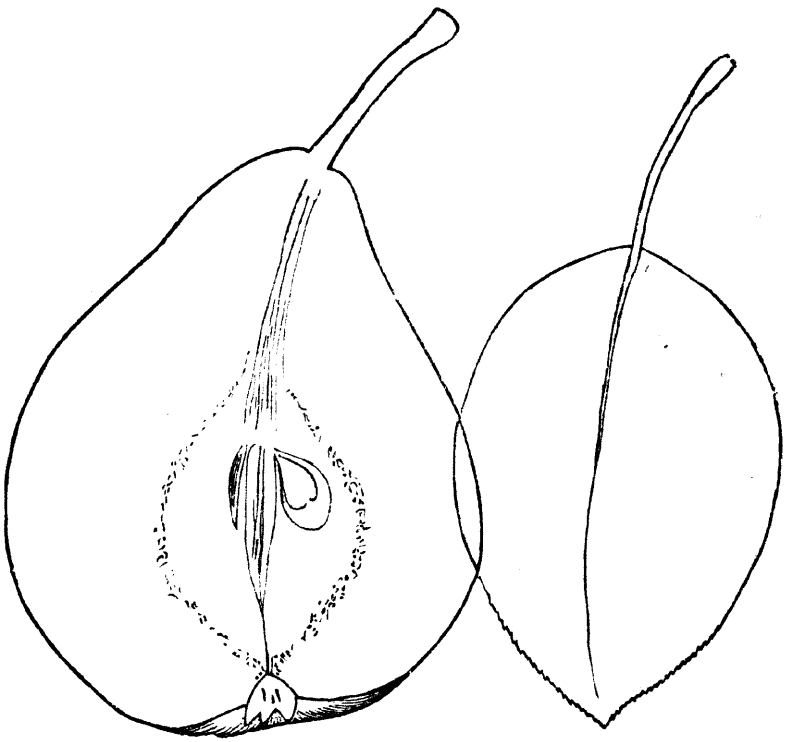
Kernhaus: ist nur durch feine Körnchen angedeutet, am meisten noch unter dem Kelche bemerklich, schwach hohlachsig, Kammern groß oder mäßig groß, mit vollkommenen, kastanienbraunen mit etwas Höckeransatz versehenen Kernen.

Reife und Nutzung: die Früchte des Herrn Sim. Louis waren schon früh abgenommen und reiften Ende October und Mitte November, die anderen hielten sich bis Mitte Februar. — Gut ausgereift ist die Frucht ganz empfehlenswerth und mag dann zuweilen auch bis März dauern.

Eigenschaften des Baumes: Die Wüchsigkeit desselben wird in den Annal. gelobt und er wird zur hochstämmigen Pflanzung in die Baumstücke empfohlen. Seine Form sei pyramidal und nach Soc. v. Mons ist er auch fruchtbar. Die Sommerzweige werden als lang, ziemlich stark, graugrün oder dunkel olivenfarben stark punktirt, hierdurch zuweilen am Grunde etwas höckerig beschrieben, die Blätter als groß, schön, grün, rundlich oval oder langoval, zugespitzt, bisweilen nach beiden Enden auslaufend, flach, doch meist verdreht oder zusammengezogen, weitläufig und seicht gesägt, die Blattstiele als ¾—1¼" lang, dick, hellgrün; die Blüthenknospen als mittelgroß, konisch, zugespitzt, braun mit Maronen-Braun schattirt und aschgrau verwaschen. — Die Blätter des Tragholzes sind neben der Frucht unregelmäßig eirund und zum Theil verbogen, elliptisch und lanzettförmig, weitläufig und ziemlich grob gesägt, abgebildet. Ich habe sie mir an meinen von Sim. Louis erst vor Kurzem erhaltenen Probezweigen als eirund, oft etwas elliptisch angemerkt, und füge die Form von 2 der am besten ausgebildeten unserem Holzschnitte hinzu.

Jahn.

No. 620. Die Verulam. Diel VI. 3 c.; Lucas XI. 1 a.; Jahn IV. (III) 3.



Die Verulam. ††. Januar bis März.

Heimath und Vorkommen: Das Reis dieser Winter-Kochbirn erhielt ich von der Societät zu London. Ich finde von ihr nur eine Nachricht in Hoggs Manuale, nach welcher ich die rechte Sorte erhalten habe, da sie einer Grauen Dechantsbirn gleiche und ganz mit feinem Roste bedeckt sein soll, überhaupt aber mit der Beschreibung übereinstimmt. Man kann sie noch eher mit der Braunrothen Frühlingsbirne vergleichen, die jedoch nicht dieselbe ist. Was der Name bedeutet, und woher sie stammt, ist nicht bemerkt, und mag man bloß schließen daß sie eine englische Sorte sei. Der Probezweig trug schon früh, und zeigte sich fruchtbar; die Frucht behält indeß, wenigstens in meinem Boden, auch bei späterem Brechen, Neigung zum Welken, und obwohl sie gekocht gut ist und schön roth wird, ist sie doch gerade keine Bereicherung unserer Pomologie, da wir der Winter-Kochbirnen bereits recht treffliche haben.

Literatur und Synonyme: Hoggs Manual. Verulam (die 2. Edition hat keine Seitenzahl und muß man nach dem Alphabet aufschlagen). Er giebt als Synonyme an: Black Beurré, Buchanans Spring Beurré, Spring Beurré.

Gestalt: Zwischen Birnform und Eiform, der Bauch sitzt noch etwas mehr nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich eiförmig zurundet und nur wenig abstumpft. Nach dem Stiele macht sie nur schwache Einbiegungen und eine dicke, nur wenig abgestumpfte Spitze. Gute Früchte sind $2^1/_3$ bis $2^1/_2$" breit und 3" hoch.

Kelch: offen, kurz- und breitgespitzt, mit harten rinnenförmigen Ausschnitten, ziemlich in die Höhe stehend, sitzt in etwas enger, mäßig tiefer Senkung, aus der einige breite Beulen zum Bauche sich hinziehen und die Form mitunter etwas verschieben.

Stiel: stark, holzig, $1^1/_4$ bis $1^1/_2$" lang, fast gerade, kaum etwas zur Seite gebogen, sitzt wie eingesteckt, mit ein paar kleinen Beulen umgeben.

Schale: grasgrün, später gelb, wovon fast nichts rein zu sehen ist, indem ein etwas grünlich zimmtfarbiger Rost die ganze Frucht überzieht. Die Sonnenseite zeigt etwas braune Röthe, meist nur einen Anflug davon, der oft nur durch den feinen Rost durchscheint. Punkte sind wenig bemerklich. Der Geruch ist schwach.

Das Fleisch ist grünlichweiß, in meinem Boden um das Kernhaus fein körnig, abknackend, von etwas zimmtartig gewürztem, etwas fein weinartigem Zuckergeschmacke.

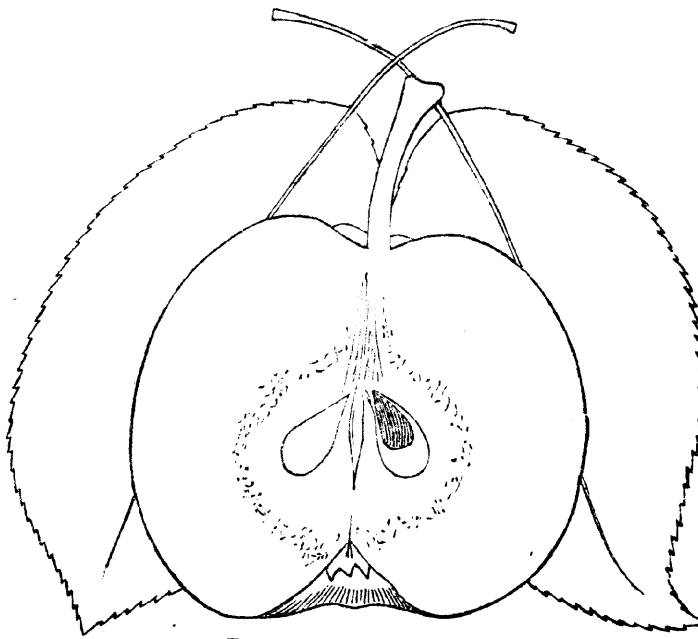
Das Kernhaus hat unvollkommene, oder nur angedeutete hohle Achse, die wenig ausgebildeten Kammern enthalten nur taube Kerne.

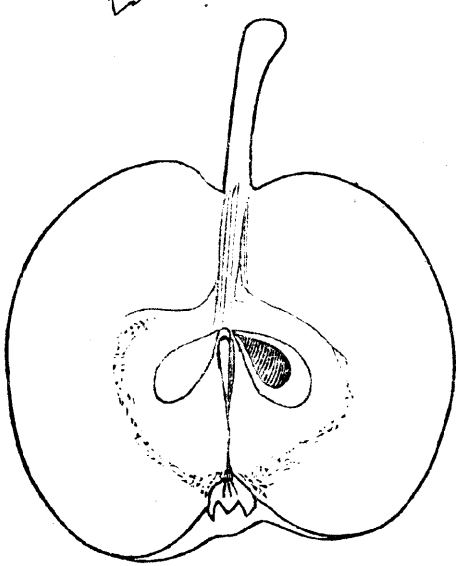
Reifzeit und Nutzung: Zeitigt recht erst nach Weihnachten und hält sich bis zum März.

Der Baum wächst in meiner Baumschule gesund und stark, und setzt die Nebenzweige in etwas stumpfen Winkeln an. Sommertriebe etwas langgliedrig, olivengrün, besonnt schwach braunroth überlaufen, nach oben wollig, ziemlich zahlreich, doch matt punktirt. Blatt ziemlich groß, zeigt im Herbste noch Reste von Wolle, ist fast flach ausgebreitet, elliptisch, einzeln mehr eiförmig, nur sehr seicht gezahnt oder nur gerändelt. Afterblätter zahlreich, stark, schmal lanzettlich. Blatt der Fruchtaugen elliptisch oder oval, ganzrandig, Augen stark, dreieckig mehr stehend als abstehend, sitzen auf wenig vorstehenden, fast nicht gerippten Trägern.

Oberdieck.

No. 621. Hertrich's Bergamotte. Diel I, (II) 3, 3; Lucas VI, 1 (2) a; Jahn III, 3.





Hertrichs Bergamotte.

Baumann (Hertrich).

* oder **. Januar bis Mai.

Heimath und Vorkommen. Von dieser neuen Frucht, welche von einem Herrn Hertrich in der Gegend von Bollweiler aus dem Samen der Fortuné erzogen und von Aug. Napol. Baumann in Bollweiler verbreitet wurde, erhielt ich von Herrn Garteninspector Lucas 2 in Reutlingen von ihm erzogene Exemplare. Die Birne gleicht ihrer Mutter, der Glücksbirne (die wir besser nach ihrem Erzieher Fortuné Deromme, Fortuné's Bergamotte hätten nennen sollen), doch wird sie, wie es scheint, weniger groß, ist etwas mehr gerippt und an der Sonnenseite stärker geröthet, wird auch wohl noch schwieriger weich-

fleischig und schmelzend, wenn sie nicht am Spaliere oder unter sehr günstigen Verhältnissen erzogen wird. — Hiedurch will ich jedoch von recht häufigen Cultur-Versuchen unter den von Lucas besprochenen Cautelen nicht abmahnen, da sie derselbe für eine der besten, früh und reichtragendsten Winter-Bergamotten hält.

Literatur und Synonyme: Verzeichniß von Aug. Napoleon Baumann von 1863: Bergamotte Hertrich (Baumann), „mittelgroß, halbschmelzend, I. Ranges, Januar bis August. Baum sehr fruchtbar." — Catalog von Sim. Louis 1862/63 unter den Neuheiten, „man sagt, sie sei aus dem Samen der Fortunée entstanden und übertreffe letztere in Dauer, Geschmack und Färbung, Mai u. Juni, Baum sehr fruchtbar, auf Wildling." — Leroy II, S. 242, hat Bergamotte Hertrick irrig als Syn. von Bergam. de Stryker. — Lucas in Monatsschr. v. 1864, S. 321: „Von Größe einer Rothen Dechantsbirne, plattkugelig, ganz berostet wie Fortunée. Früh, gegen 24. Sept., gepflückt wurde sie gegen November völlig schmelzend und delikat, später gebrochen blieb sie bis Febr. hart und ungenießbar und wurde weitaus nicht so gut, als die früher gepflückten." — Soc. van Mons hat nur den Namen im allgemeinen Verzeichnisse der Publikation von 1866.

Gestalt und Größe vergl. m. oben. Die 2te Frucht war kleiner, schmächtiger, in beiden Hälften ungleich, doch fehlte auch an ihr die der Fortunée meist eigene kurze Zuspitzung nach dem Stiele.

Kelch: kurzblättrig, aufrecht, offen in regelmäßiger oder unregelmäßiger mit Beulen umgebener schüsselförmiger Einsenkung. Die Beulen setzen sich auch als flache Erhabenheiten auf die Frucht fort und verderben oft die Abrundung.

Stiel: stark, 3/4—1" lang, holzig, braun, oft knospig, steht obenauf in weiter seichter oder auch tieferer Höhle, die meist mit einigen Beulen umgeben ist.

Schale: hellgrün oder gelbgrün, mit grünlichen oder bräunlichen Punkten, an der Sonnenseite ziemlich stark, aber immer düster und bräunlich geröthet und glattem graubraunen Rost um den Kelch herum; in der Röthe finden sich weißgraue Punkte und stellenweise ist auch rauher Rost auf der übrigen Schale vorhanden.

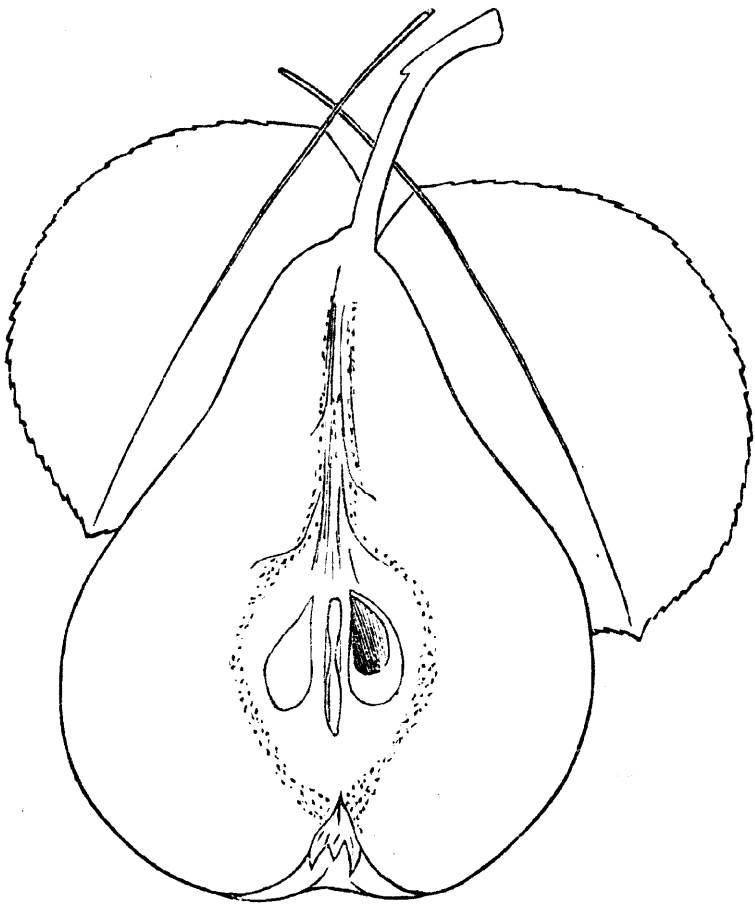
Fleisch: grünlichweiß, um's Kernhaus gelblichweiß, ziemlich fein, an der einen im Januar versuchten Frucht abknackend, an der anderen um Mitte Februar etwas geschmeidiger, doch nicht auflöslich, noch ziemlich saftig, von süßem, wenig parfümirten, etwas faden Geschmack. — Kernhaus: hat nur wenige und feine Körnchen im Umkreise, die Achse ist etwas hohl; Fächer nicht groß mit vollkommenen oder unvollkommenen, dunkelbraunen Kernen, die nur wenig Höckeransatz haben.

Reife und Nutzung: die Birne mag, gehörig ausgereift, die an ihr gerühmte lange Dauer haben. Meine Früchte welkten jedoch stark und hätten sich nicht länger mehr gehalten. Lucas schlägt zur besseren Conservirung die Abnahme im Beginn des Blätterabfalles und Aufbewahrung in völlig trockenem Laube oder Moose außerhalb des Kellers vor, aber es ist fraglich, ob die Frucht, wenn sie in solcher Weise auch weniger welkt und schmelzend wird, dann eine bis zum Mai und Juni dauernde Winterbirn ist.

Der Baum wird auch von Lucas als sehr fruchtbar, auf Quitte in Büscheln tragend geschildert. Junge Bäume, welche ich aus Zweigen von Herrn Aug. Nap. Baumann erzog, zeigen gemäßigtes aber gesundes, pyramidales Wachsthum. Ihre Sommerzweige sind ziemlich lang, nicht stark, gerade, rothbraun, stellenweise grünlichgraubraun, sparsam und fein weißlich punktirt. Blätter an denselben klein, elliptisch, die nachgewachsenen lanzettförmig, die jüngsten oben an der Spitze des Zweigs größer und länglich, etwas wollig, feingesägt auf kurzen oft gerötheten Stielen aufgerichtet stehend, etwas schifff. und sichelförmig gebogen. Blätter unten am Zweige und mehrjährigen Holze gut mittelgroß, länglich oval, oft nach dem Stiele zu verschmälert, an elliptisch grenzend, einzelne auch wirklich elliptisch und lanzettförmig, länger oder kürzer zugespitzt, seicht oder auch schärfer gesägt, etwas schifff. oder wellenförmig, auch halbspiralförmig gebogen, kurzgestielt, mit dem Stiele in ziemlich gleicher Richtung stehend, dunkelgrün und glänzend, etwas dick und steif, ziemlich stark geadert. (Die Blattform ist ähnlich der der Fortunée und das Blatt der letzteren ebenfalls nach dem Stiele zu verschmälert, immer aber noch eiförmig abgerundet, nicht so keilförmig, als bei vielen Blättern der Hertrich.)

Jahn.

No. 622. **Englische Winterbirne.** Diel III, (II), 8, 3.; Lucas XI, 1.(V,2) a.; Jahn V, 3.



Englische Winterbirne. Decaisne (Duhamel). † K. Jan. Frühling.

Heimath und Vorkommen: Schon St. Etienne und Duhamel hatten eine Angleterre d'hiver; Duhamel beschreibt sie aber als butterhaft, während sie Poiteau und jetzt auch Decaisne als hartfleischig schildern. Wahrscheinlich wird ihr Fleisch in günstigen Lagen oder bei früherer Abnahme milder, es war dies wenigstens der Fall bei einer sonst gut mit Decaisne stimmenden Frucht der HHrn. Gebr. Simon Louis von der Ausstellung in Erfurt; wenn jedoch die Tarquin, wie sich aus folgendem wohl ergibt, dieselbe Frucht ist, so habe ich sie unter diesem Namen aus demselben Sortimente und aus Angers auch nach langer Aufbewahrung nur hartbleibend vor mir gehabt.

Literatur und Synonyme: Duhamel III, S. 61 (ohne Abbildung, auch ohne Vegetationsangabe). — Decaisne, Jard. fruit. IV., Tabl. 33. Beide Beschreibungen gehen dahin, daß sie eine mittelgroße oder große, bauchigbirnför-

mige, nach dem Stiele zu wenig abgestumpft spitze, grüngelbe oder gelbe, stark braungefleckte Birne ist, die süßes, gewürzloses Fleisch hat und nach Duhamel von Dez. bis Febr. reift, nach Decaisne aber eine langdauernde Kochfrucht ist. Decaisne fügt als Syn. Angoisse blanche, Bergamotte Drouet, Poire de lonque vie, Rateau blanc, Tarquin des Pyrenées (partim), Tavernier de Boulogne (partim) hinzu. — Von der schon von Duhamel (ohne Abbild.) S. 18 als hartfleischig, langdauernd, oft mit einer Rinne versehen (wie Decaisne dies auch bei der Angl. d'hiver anführt) beschriebenen Tarquin gibt de Liron, Descript. 2. Fortsetz. v. 1859 S. 59 sehr ähnliche Figur und Beschreibung und als Syn. Tarquin des Pyrenées, T. blanc. Die Rateau blanc, in Notic. pom. Tom. III, 1862, tab. 36, ebenfalls sehr ähnlich dargestellt, hat in seiner Liste syn., 2. Suppl v. 1862, S. 25 die Syn. Lonque vie und Bergamotte Drouet, aber nicht Tarquin. — Eine von Papeleu mir zugegangene Bergamotte Drouet zeigt auch ganz die Vegetation meiner Angleterre d'hiver von Decaisne und es stimmen mit letzterer auch die mir vorgelegenen Früchte der Tarquin. — Tavernier de Boulogne, deren Frucht mir von Sim. Louis und aus Angers gleichzeitig mit Tarquin zuging, ist aber wohl wieder eine andere, neuere Frucht. — Nach der sehr ähnlichen Vegetation wird Diels (V, S. 70) Engl. lange grüne Winterbirne mit Anglet. d'hiver Decaisne's identisch sein; Diel empfing sie als Green buree aus London. Seine Englische Winterbutterbirne (Syst. Verz. Nr. 52) gleicht in der Belaubung ebenfalls sehr. Letztere hat, wie ich sie neben Borchers Frucht gezeichnet, ähnlich geformte Blätter. — Hogg, Man., 1860 gibt der Bellissimme d'hiver die Syn. Angleterre d'hiver, Belle Noisette, Teton de Venus und De Buré (woher wohl obiges Green buree) vermengt also 2 verschiedene Birnen, was wohl daher rührt, daß nach Tougard S. 67, der Poiteau citirt, im königl. Garten in Paris die Angleterre d'hiver länger als Bellissimme d'hiver cultivirt wurde. Vergl. Leroy Dict. I, 138, 234 u. II. 374.

Gestalt und Größe der Angleterre d'hiver von Sim. Louis zeigt unser Holzschnitt. Decaisne hat sie ebenso geformt, doch größer, abgebildet.

Kelch: groß und spitzblättrig, graubraun, offen, in enger, seichter Senkung, vielleicht wegen eingetretenen Welkens mit einigen schwachen Falten umgeben, doch waren auch am Bauche der sonst schön und gleich abgerundeten Frucht 5 regelmäßige flache Erhabenheiten zu bemerken.

Stiel: nicht stark, doch steif, schwarzbraun, am Grunde fleischig, steht obenauf, etwas seitwärts gedrückt durch einen sich aufwerfenden Höcker.

Schale: blaßgelb mit noch grünen Stellen und vielen braunen und grünen Punkten, 2 Roststreifen, und an SS. ziemlich vieler matter gelblicher Röthe, die nach Decaisne selten vorkömmt, aber auch an der einen Frucht der Tarquin vorhanden war, die um den Kelch herum zusammenhängenden Rost hatte.

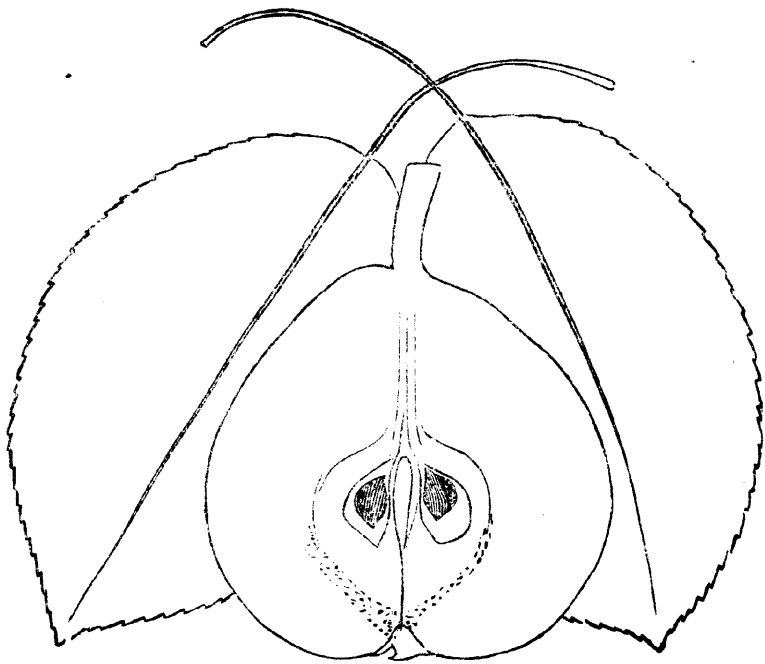
Fleisch: weiß, fein, halbschmelzend, speckartig auflöslich, ziemlich saftig, und (wie das der abknackenden Tarquin) von süßem Geschmack, aber ohne Gewürz.

Kernhaus: nur von feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern groß mit großen dunkelbraunen Kernen fast ohne Höcker.

Reife und Nutzung: die Frucht mußte in Folge einer bösen Stelle Mitte Dezember verwendet werden, die der Tarquin waren Anf. April noch vorhanden und hätten sich auch noch länger gehalten.

Den Baum beschreibt Decaisne als pyramidal, starkwüchsig und fruchtbar. — Die Sommerzweige meines jugendlichen Baumes seiner Angleterre d'hiver sind lang und ziemlich stark, etwas gekniet, nach oben wollig, bräunlichgrün, an der SS. graubraun, wenig punktirt (nach Decaisne, wohl von einem älteren Baume, gelbbraun, an der SS. violettroth und punktirt). — Blätter elliptisch und breitelliptisch, an der Spitze des Zweigs fast rundlich und wollig, verloren und stumpf gesägt, hellgrün, kurzgestielt. Unten am Zweige sind sie meist größer, mehr oder weniger breit, breit-elliptisch, zuweilen fast rundlich, kurz zugespitzt, an beiden Enden fast gleich spitz, fein seicht oft undeutlich stumpfgesägt, glatt, dunkelgrün und glänzend, flach, doch an der Spitze und oft am Rande nach unten gebogen, Blattstiel kurz, 1/2—1" lang, dünn, aber steif, geradeaus oder etwas aufgerichtet mit dem meist übergeneigten Blatte im rechten Winkel stehend. — Blüthenknospen ziemlich groß, kegelförmig, mäßig spitz, dunkelbraun. Jahn.

No. 623. Aglaé Gregoire. Diel II, 2, 3.; Lucas V, (VI) 2. a.; Jahn III, 3.



Aglaé Gregoire. Bivort (Gregoire). * Februar, März.

Heimath und Vorkommen: auch diese neue Frucht erzog Hr. Gregoire aus Samen; dieselbe wurde von der Commission royale in Brüssel 1855 geprüft und für empfehlenswerth erkannt. Ihr Verdienst besteht besonders in der langen Haltbarkeit. — Mir gingen einige Früchte derselben aus der Sammlung der Gartenbaugesellschaft in Namur von der Ausstellung in Görlitz 1863 zu, die zu obigem Holzschnitte und zur nachfolgenden Beschreibung benutzt wurden. Doch kann ich mich vorerst auch nach diesen belgischen Früchten nicht sehr günstig über ihre Qualität aussprechen, sie wurden zwar noch ziemlich weichfleischig, aber es fehlt an Gewürz, doch kann es sein, daß die Frucht durch längeres Hängen am Baume edler wird und man mag immer mit Anpflanzversuchen bei uns beginnen. — Sehr ähnlich dieser Frucht war noch ein anderer unbenannter, mit Nr. 6 bezeichneter Sämling desselben Erziehers; letztere Birne war noch etwas größer, süßer und wohlschmeckender und von gleich langer Dauer.

Literatur und Synonyme: Annal. de Pom. belg. VIII, 69. Die Frucht wird von Bivort beschrieben als meist mittelgroß, bisweilen ziemlich groß, kreiselförmig, reif goldgelb, röthlichgelbbraun punktirt und gestreift; Stiel dünn, holzig, schwarzbraun, in seichter Höhe schiefstehend; Kelch steifblättrig, aufgerichtet; schwarzbraun in ziemlich weiter, tiefer, rundlicher Senkung; Fleisch gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, saftreich, gezuckert, angenehm parfümirt, etwas

dem der Jaminette ähnlich (die freilich nicht viel Gewürz hat), I. Ranges wegen der Zeit der Reife im Februar und oft erst Ende März. — Publ. der Soc. van Mons, Tome I, S. 112, in erster Reihe. — Baltet, in Rev. hortic., daraus Monatsschr. 1864 S. 38 „rund oder plattrund, weißgelb, braungefleckt, Fleisch fein, halbbrüchig, saftreich, erhaben. Januar, März". — de Liron, Liste syn. S. 54; Cataloge von Gaujard, 1862/63; Galopin u. Sohn 1863/64; Sim. Louis 1862/63. — Leroy Dict. I, S. 92, 2ter Qualität.

Gestalt und Größe der mir vorgelegenen Frucht gibt obige Figur, die andern waren ebenso geformt und auch nicht größer. — In den Annal. ist sie weit größer, nach dem Stiele zu mehr verlängert und stark abgestumpft — eirund, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, um denselben stark beulig, 3" breit, 3¼" hoch abgebildet.

Kelch: kurzblättrig, sternförmig, offen, erfüllt mit Pistillresten.

Stiel: ¾" lang, dünn, an der andern Frucht auch stark, wie fleischig, am Grunde gelb, sonst gelbbraun, steht obenauf, durch eine Beule seitwärts gedrückt.

Schale: citronengelb mit sehr feinen, stellenweise auch mit stärkeren gelbbraunen Punkten und Roststreifchen, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend gelbbraun berostet.

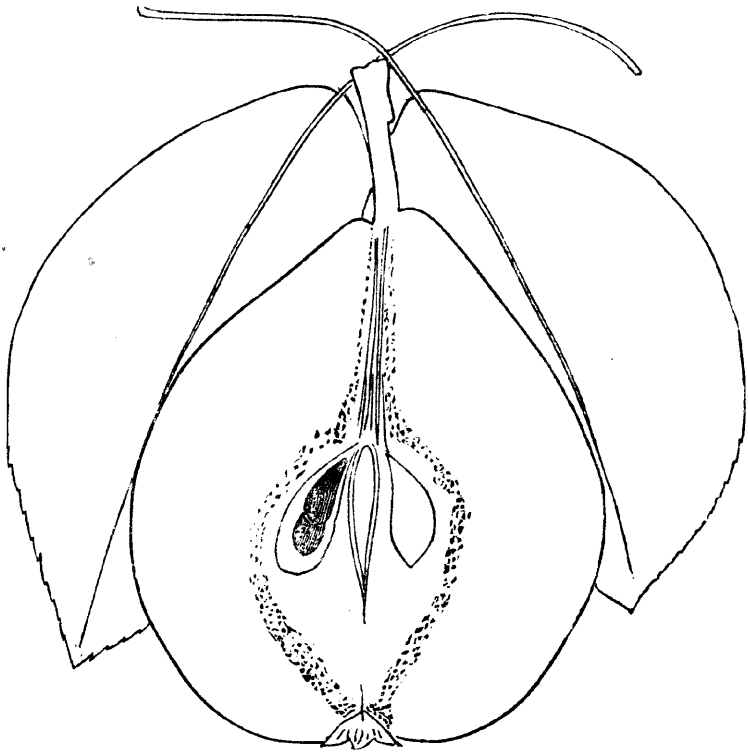
Fleisch: ziemlich fein, gelblichweiß, ziemlich saftreich, halbschmelzend, von süßem aber wenig gewürztem und weil der Zucker auch nicht reich vorhanden war, etwas fadem Geschmack.

Kernhaus: kaum durch einige Körnchen angedeutet, schwach hohlachsig, Kammern klein, mit kleinen kaffeebraunen, mit einem kleinen Höcker ausgestatteten Kernen.

Reife und Nutzung: beide Früchte schienen bis 20. November auch nach einigen weichen Stellen an denselben völlig reif, doch mochte die frühe Abnahme und die Ausstellungswärme auf sie gewirkt haben; unter gewöhnlichen Verhältnissen wird die Frucht erst im Januar oder Februar zeitigen und sich auch wohl bis März halten.

Der Baum wird nach Biv. auf Wildling, trotz seiner Wüchsigkeit, bald fruchtbar, nach Baltet wächst er gedrungen, pyramidal, trägt in Büscheln und nach Andern gedeiht er auch auf Quitte. — Meine aus Zweigen von Hrn. Gregoire erzogenen Probeäste entsprechen der von Bivort angegebenen Vegetation. Die Sommerzweige derselben sind gerade, lang und stark, graubraun, nach oben rothbraun, an der Spitze fast violettroth, wie die der Zephirin Gregoire ziemlich von der Mitte an abwärts mit dornigen Fruchtspießen besetzt, glatt, fein gelblich punktirt. Blätter elliptisch, etwas klein, fein und seicht gesägt, flach, auf ¾ bis 1" langen dünnen Stielen aufrecht oder geradeausstehend. Blätter am Grunde der Sommerzweige vielfach ebenfalls elliptisch, die schönst ausgebildeten aber oval, größer als die oberen Blätter, glatt, regelmäßig feingesägt, schwach sichelförmig, sonst flach, dunkelgrün, ziemlich glänzend. Blattstiele verschieden lang, etwas dünn, im Winkel mit dem meist abwärts hängenden Blatte, am Tragholze aber meist in gleicher Richtung mit dem Blatte geradeausstehend. — Blüthenknospen sind nach Biv. mittelgroß, oval, zugespitzt, braun mit Schwarz und Grau schattirt. (Die Blätter sind in den Annal. am Fruchtholze elliptisch, die kleineren lanzettförmig, ziemlich lang auslaufend, abgebildet, werden aber als oval oder lanzettoval, zugespitzt beschrieben.) Jahn.

No. 624. Venusbruſt. Diel III, 3, 3; Luc. XI, 1. a.; Jahn IV, 4.



Venusbruſt. Diel (Sickler)? †† Februar, März, K.

Heimath und Vorkommen: von einer Tetonide Venus ſprechen mehrfach ältere Autoren, allein ſie hat ſich meiſt als die Gile ô Gile (vergl. Bd. V. S. 583 des Illuſtr. Hdb.), bisweilen auch als der Große Katzenkopf ergeben, die häufig mit einander verwechſelt werden. Ob Sickler, der eine Venusbruſt im T.O.G. beſchrieb, und Diel, der ſie von Sickler bekam, die hier beſprochene oder etwa auch nur eine der oben Genannten vor ſich gehabt haben, iſt ungewiß; meine Frucht ſtimmt zwar ſchon ziemlich mit deren Beſchreibung, allein die Blattform will mit Diels Angaben und Sickler's Abbildung nicht treffen; ſie kann ſich aber an älteren Bäumen vielleicht ändern. — Mir ſandte die Frucht Hr. Kunſtgärtner Jänſch in Magdeburg als unter dem Namen Venusbruſt in dortiger Gegend verbreitet und dieſelbe Frucht werde ich von der Görlitzer Ausſtellung aus Darmſtadt unter dem falſchen Namen Compotbirne vor mir gehabt haben (wenigſtens hat Diel als Compotbirne eine der Trocknen Martin ganz ähnliche, ringsum beroſtete Birn beſchrieben), allein ich konnte von dort keine Reiſer zum Vergleich der Vegetation erlangen. — Die Birne iſt äußerlich ſehr ſchön und dem Kleinen Katzenkopf (Wittemberger Glockenbirne, vergl. Ill. Hdb. V, S. 583) ähn-

lich, doch ist die Reife ungleich später und die Vegetation ist anders, so daß ich sie für eine selbstständige Frucht halte, die als Winterkochbirne, wie es die Venusbrust Sicklers ebenfalls ist, Verbreitung verdient und die, wie es scheint, verlorene Frucht Sickler's ersetzen kann.

Literatur und Synonyme: Sickler's T.O.G. V, S. 25, Taf. 2; er leitet ihren Namen von der der Warze einer Weiberbrust ähnlichen, sehr stumpfen, bräunlichen Stielspitze ab. — Diel VII, 161, beschreibt die Frucht, ähnlich wie Sickler, als länglich kegelförmig, oder auch als kürzer, kreiselförmig, kelchbauchig, um den Kelch abgerundet und soweit abgeflacht, daß sie gut aufsteht, nach dem Stiele zu stark abnehmend, mit stumpfer mehr oder weniger verlängerter Spitze endigend, 3" hoch, 3½" breit, oder oft kleiner, auch ebenso hoch wie breit, grün, später hellgelb, an der SS. hellroth, zahlreich fein braun punktirt, um Kelch und Stiel fein berostet, Fleisch grobkörnig, abknackend, gewürzt süß, Dez. bis tief in den Winter. Blatt groß, schön herzförmig, kurz und stumpfspitz, fein stumpfgezahnt. (Das im T.O.G. eirund, schön herzförmig, ganzrandig abgebildete Blatt wird von Sickler als rund, mit kleiner abwärts gedrehter Spitze, am Stiele fast ebenso und als ganzrandig beschrieben.) — Abbildung, doch beide nach Sickler, geben noch Christ's vollst. Pom. 155 und Jen. Obstcab. Edit. I, 63. — In Thüringen heißt die Frucht, nach Sickler, Heinrichsbirne; v. Biedenfeld, 110, hat auch noch Reisbirne, wohl das nach Decaisne der Gile ô Gile gehörige Poire de Ris, Ris de Loup verstümmelt. — Leroy und Hogg geben der Catillac die Syn. Teton de Venus und Gros Gilot bei, Decaisne fügt der Gilogile (seiner Gros Gilot) das Syn. Teton de Venus und Willermoz Pom. de la Fr. III der Bellissimme d'hiver dasselbe und Petit Catillac hinzu. — Vergl. noch Dochnahl S. 178, Dittr. I, S. 144, beide nach Diel.

Gestalt und Größe unserer Frucht vom Hochstamme gibt obige Figur. Jene aus Darmstadt war größer, mehr zur Kegelform neigend.

Kelch: kurz- und breitblättrig, sehr weit offen, immer schön geröthet, in kleiner regelmäßiger Senkung, fast ohne alle Erhabenheiten im Umkreise (welche Diel angibt), doch tritt öfters der Bauch einerseits stärker hervor.

Stiel: etwas dünn, braun, steht obenauf, schwach vertieft, zuweilen neben Höckern, die ihn seitwärts drücken.

Schale: glatt, hellcitronengelb mit vielen feinen und stärkeren, bräunlichen Punkten, an der SS. schön gelb und sanft, etwas streifig rosafarb geröthet und in diesem Roth hellblutroth punktirt. Rost nur ganz fein als Anflug um den Kelch, etwas stärker und dunkler braun um die Stielspitze herum.

Fleisch: weißgelb, gröblich oder porös, abknackend, doch noch etwas zerreiblich, saftreich, von ziemlich süßem, nicht herbem, aber auch nur wenig gewürztem Geschmack.

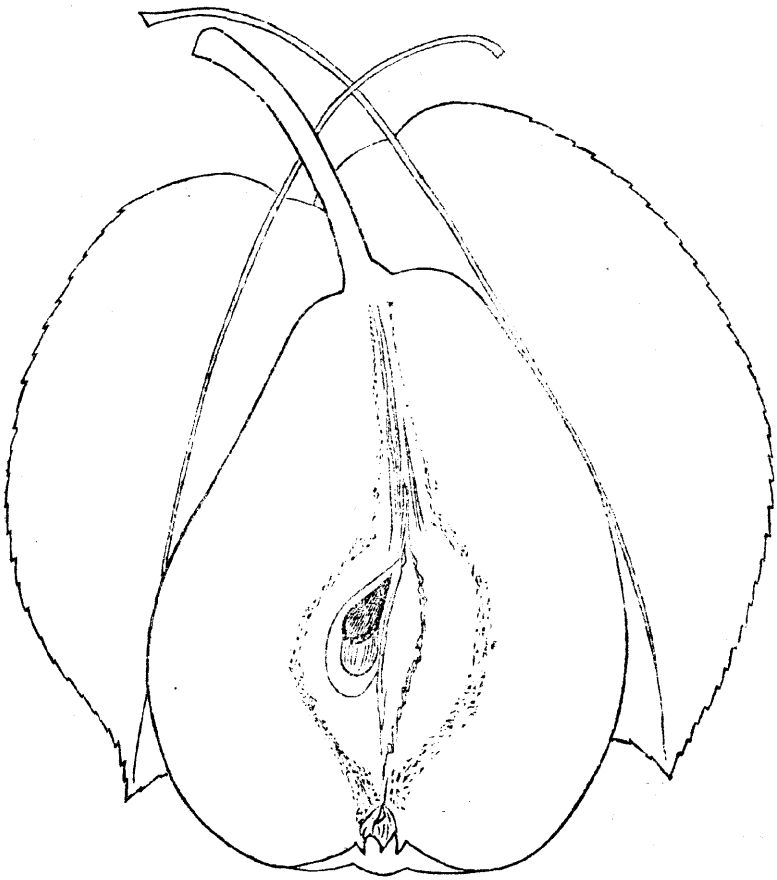
Kernhaus: mit etwas Körnchen umgeben, hohlachsig, mit großen länglichen Kammern und vollk. oder unvollk. spitzen, nicht großen, dunkelbraunen Kernen.

Reife und Nutzung: die Frucht reift im Februar bis April; sie war wenigstens Anfangs März noch ganz gut erhalten und hätte sichtlich länger noch gedauert. Herr Jänsch bezeichnete sie als Haushaltsfrucht I. Ranges.

Ueber den Baum, seinen Wuchs und seine Tragbarkeit habe ich nichts erfahren. — Die von Hrn. Jänsch empfangenen Reiser wuchsen stark und ersetzten bald wieder die abgeschnittenen, damit veredelten Aeste. Die Sommerzweige sind graugrün, an der SS. rothbraun, vielfach fein gelblichweiß punktirt, von der Mitte nach der Spitze des Zweigs fein wollig. Blätter am obern Theile des Zweigs elliptisch, wollig, hellgrün, deutlich und ziemlich scharf gesägt, in der Mitte des Zweigs sind sie breiter und neigen zu eirund, unten am Zweige aber wieder elliptisch und breitelliptisch und die an den weiter herabwärts am Zweige sitzenden Blättern undeutlicher werdende Zahnung schwindet ganz oder ist nur noch an der Blattspitze bemerklich. Die unteren Blätter sind ferner mittel- oder ziemlich groß, etwas schiff- oder schwach spiralförmig gebogen, ziemlich dunkelgrün und glänzend, reich geadert, und die weißliche Mittelrippe derselben ist sehr sichtbar. Blattstiel 1—1½" lang, ziemlich stark, ebenfalls weißgrün, schwachwollig, mit dem Blatte meist hängend.

Jahn.

No. 625. Van Mons süße Winterbirne. Diel II, 3, 3; Lucas V, 2, a; Jahn II, 3.



Van Mon's süße Winterbirne. Beurré douce saveur (van Mons).
*† Februar—März.

Heimath und Vorkommen: Den Namen dieser Frucht findet man schon seit etwa 10 Jahren in Verzeichnissen gewöhnlich mit dem Zusatze van Mons in Klammern, so daß man sie also als von diesem erzogen annimmt. Mir sandte schon vor mehreren Jahren Hr. Gutsbesitzer Sommer in Niederlösnitz Zweige und von den Hrn. Gebr. Simon Louis in Metz bekam ich bei der Erfurter Ausstellung 1865 einige Früchte, nach welchen ich die Beschreibung gebe, indem ich einstweilen die Vegetation meiner aus Hrn. Sommers Reisern erzogenen jungen Bäume hinzufüge, bis ich melden kann, wie sich die vor Kurzem von den Herrn S. Louis empfangenen Zweige dagegen verhalten. — Die Frucht ist als Winter-

Tafelbirne noch gut brauchbar, auch keine bloße Zuckerbirne, doch benannte ich sie möglichst ihrem heimathlichen Namen entsprechend und es muß auch noch weiter versucht werden, ob die von mir beobachtete Beimischung von Säure neben ihrer Süßigkeit immer vorhanden ist.

Literatur und Synonyme: Eine Beschreibung der Frucht habe ich nirgends gefunden, auch nicht ihren Namen in van Mons' Catalog. — Tougard in s. Tableau S. 73 sagt: „Beurré douce saveur (van Mons), klein, halbschmelzend, halbbutterig, II. R. Febr. März; Baum starkwüchsig für Pyramide und Hochstamm." — Papeleu u. Gaujard, Verz. von 1862/63, diesem ähnlich, mit Reife im Febr. — Sim. Louis, Verz. von 1862/63 (ohne Zusatz von van Mons) „mittelgroß, halbfein, schmelzend, gut; Febr. März; Baum starkwüchsig und fruchtbar, auch auf Quitte." — v. Biedenfeld, ähnlich wie Tong. u. „süßsaftig, I. oder II. Rangs, Febr. Mai" (ohne Quellenangabe) — Soc. van Mons hat in ihrem Sortenverzeichnisse von 1866 nur den Namen ebenfalls mit dem Zusatze (v. M.). — Die Winter-Zuckerbirne Christ's, Handwörterb. S. 225 mit Citat von Zink und Knoop, hat Knoop sehr kreiselförmig und Zink sehr klein abgebildet, kann kaum in Betracht kommen. — Oberdiecks süße Haushaltsbirne, Anleit. S. 349, ein von O. benannter, van Mons'scher Sämling, ist ähnlich beschrieben, reift aber im Sept. und Oct.

Gestalt und Größe zeigt obige Figur. Eine 2te Frucht war klein, doch von gleicher Form, nur etwas mehr mittelbauchig.

Kelch: dick und breitblättrig, aufrecht oder halb ausgebreitet, offen, außen braun, innen röthlich, steht in seichter weiter mit flachen Beulen besetzter Senkung. Diese Beulen laufen auch als flache, doch vereinzelte Falten fort und verursachen, daß der Bauch auf einer Seite mehr hervortritt.

Stiel: ziemlich stark und lang, nach der Birne zu grüngelb, am andern Ende braun, steht wie eingedrückt aber schief wegen eines sich an ihm aufwerfenden Höckers.

Schale: hellcitronengelb mit stellenweise sehr zahlreichen und nach dem Kelche zu stärker werdenden, bräunlichen Punkten und etwas Roststreifchen, nach dem Stiele zu fast ohne Punkte, an der Sonnenseite matt verwaschen, (an der anderen Frucht auch angenehm) etwas orangefarbig geröthet, doch ohne zusammenhängenden Rost um Kelch und Stiel

Fleisch: mattweiß, fein, ziemlich saftreich, halbschmelzend, etwas rauschend, von angenehmem, säuerlich-süßem, wenn auch nur schwach gewürzten Geschmack.

Kernhaus der kleineren Frucht nur mit wenigen und feinen Körnchen umgeben, schwach hohlachsig, Kammern enge mit vollkommenen, dunkelbraunen Kernen. Die größere Frucht hatte stärkere Körnchen im Umkreise, eine stark hohle Achse und große Kammern, wonach sich dies bei einerlei Frucht oft ändern kann.

Reife und Nutzung: die eine Frucht mußte in Folge eines Druckflecks früher verwendet werden, die andere war um Mitte Jan. noch völlig unversehrt und hätte sichtbar sich auch noch einen Monat und mehr länger gehalten.

Eigenschaften des Baumes: Sein Wuchs ist stark und hübsch aufrecht, es scheinen jedoch die Zweige Neigung zum spätern Niederhängen zu haben. Das ältere Holz ist braungrau mit vielen und starken gelbgrauen Punkten. Die Sommerzweige sind lang und stark, etwas stufig und schwach kantig, olivengrün, an der SS. sanft bräunlich geröthet, mit vielen feinen, gelblichen Punkten, bis zur Spitze hinaus glatt. Blätter an denselben breit eirund, kurz zugespitzt, die unteren Bl. länger auslaufend spitz, seicht gekerbt gezahnt, oft sehr undeutlich gezahnt, glatt, hellgrün, stark geadert, schifförmig und sichelförmig, auf 3/4" langen, oberseits wie die Mittelrippe des Blattes gerötheten Stielen überhängend. Blätter des Tragholzes schmaler, sehr länglich eirund, etwas herzförmig, glatt, undeutlich und seicht gekerbt, schiff. und sichelf., dunkelgrün und glänzend auf ziemlich starken 1 1/4—1 1/2" langen hellgrünen Stielen ebenfalls meist überhängend.

Die Frucht hat Aehnlichkeit mit Venusbrust, doch ist sie weniger schön und es fehlen deren rothe Punkte, auch die Vegetation ist anders, die Blätter der Venusbrust sind am obern Theile des Zweigs wie dieser selbst deutlich wollig und die Blätter des Tragholzes elliptisch.

Jahn.