



Theodor Engelbrecht: „Bisher noch nicht beschriebener Apfelsorten“
„Beschreibung einiger noch wenig bekannter Winterbirnen“

in

Vereinsblatt

für die Mitglieder

des

Deutschen Pomologen-Vereins

herausgegeben von dessen Vorstände

unter der Redaction

von

Ad. Koch

Garten-Inspector in Braunschweig.

Jahrgänge 1884 - 1889

Braunschweig

Druck von Joh. Heinr. Meyer.



G. Engelbrecht

Prof. Dr. Th. Engelbrecht

* 18. Jan. 1813 - † 4. Aug. 1892

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1884. — No. 3.

Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten.

Vom Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

Von verschiedenen Mitgliedern unseres Vereins sind Aepfel eingesandt, von denen eine Beschreibung wenigstens in der deutschen Literatur noch nicht vorliegt, und welche wegen ihres Werthes für die betreffende Gegend zur Aufnahme in den Leitfaden angemeldet wurden. Ich habe von ihnen Beschreibung und Durchschnittszeichnung angefertigt, welche ich hier veröffentliche, damit im Leitfaden auf eine ausführliche Darstellung der Früchte verwiesen werden könne. Zugleich ersuche ich die Einsender, diese Darstellung noch einmal genau mit Normalfrüchten der entsprechenden Sorte zu vergleichen, und mir anzuzeigen, was sie darin als unzutreffend und ungenau gefunden haben, und etwa fehlende Bemerkungen über Boden, Baumform, Wuchs, Kräftigkeit der Stämme, Fruchtbarkeit etc. zuzufügen.

Folgende Sorten sind vom Herrn Gutsbesitzer Peters in Neuschottland bei Langfuhr unweit Danzig zur Aufnahme in den Leitfaden angemeldet:

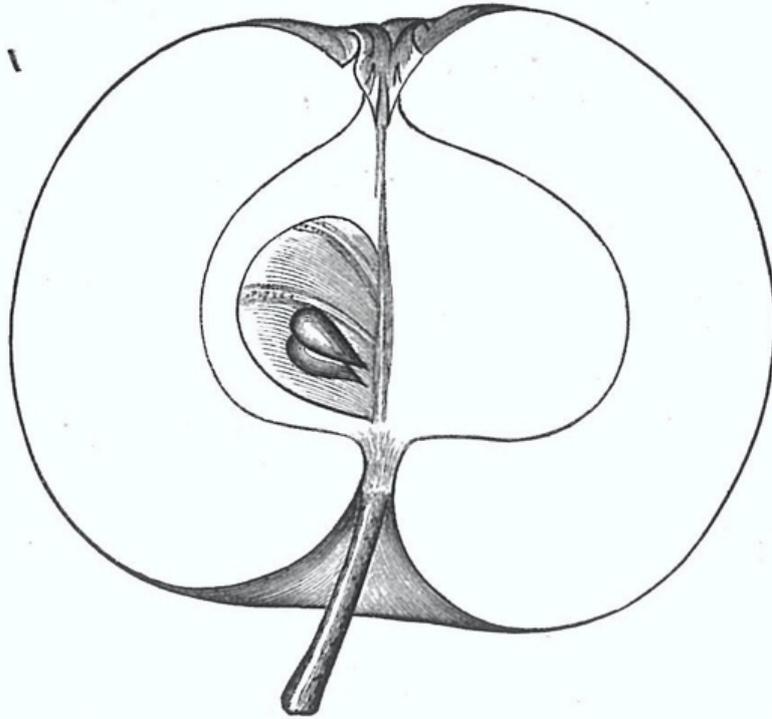
Niedauer (Eng.) O†† October—December.

Gestalt* 71 : 56—59, abgestumpft rundlich, etwas stielbauchig. Stielwölbung nur wenig breiter als die Kelchwölbung, Hälften fast gleich.

Kelch halboffen, fast offen, grün, aussen wollig, innen flaumig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, aufrecht, etwas nach innen geneigt, mit langer, scharfer, nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung flach, weit, zwischen feinen, nicht weit, oft kaum merklich über die Frucht laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, meistens dünn, bis an 23 mm lang, hellbraun, etwas glänzend, fast kahl, Höhle tief, weit, eben, zart grünlich braun berostet.

Schale glatt, etwas spröde, glänzend, in der Zeitigung gelb, sonnenwärts etwas goldiger oder hellroth angeflogen. Punkte sparsam, ziemlich fein, braun, wenig bemerklich. Die Frucht welkt nicht, hat Geruch.



Niedauer (Eng.) O†† October—December.

Kernhaus 39 : 30, zwiebelförmig, etwas unsymmetrisch. Kammern 13 : 19, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts stark abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenhöhle kaum angedeutet. Kerne zu 2, mittelgross, eiförmig, scharf gespitzt, kaffeebraun.

Kelchhöhle stumpfer, $\frac{1}{3}$ bis zur Achsenhöhle reichender Kegel. Pistille sehr weit verwachsen, kahl, selbst in der Theilung. Staubfäden in oder wenig unter der Mitte.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, brüchig, mässig saftig, wenig und eben so süss, wohl O††.

Zeitigung October—December, war 15. December 1883 noch nicht vorüber.

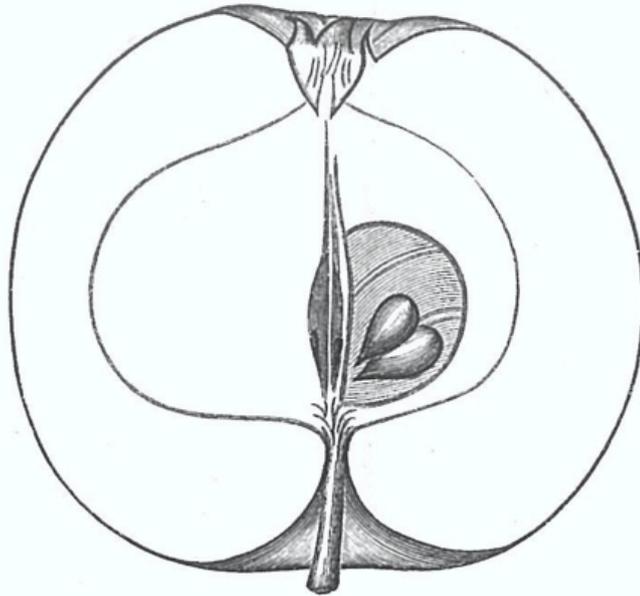
Der Baum wird als mittelgross, gesund, früh und reichlich tragend bezeichnet. Die Sorte ist in jener nördlich gelegenen Gegend verbreitet und gesucht, sie könnte allenfalls zu III, 1 gesetzt werden, da aber kaum Andeuten von Rippen vorkommen, der Querschnitt rund, das Gewürz recht schwach ist, so passt sie doch wohl besser zu XV, 1a.

Sommer-Weinling (Eng.) fast O†† Ende October bis Anfang Januar.

Gestalt 60 : 52, oft grösser, abgestumpft rundlich, ziemlich mittelbauchig, beide Wölbungen fast, beide Hälften ganz gleich.

Kelch geschlossen bis fast halboffen, grün und braun, aussen dünn bewollt, innen fast kahl. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich fast

berührend, nach innen geneigt, mit aufrechter, kurzer Spitze. Einsenkung flach, ziemlich weit, fast eben, zwischen meistens 5 Fleischperlen, über die Wölbung laufen keine Erhabenheiten. Querschnitt rund.



Sommer-Weinling (Eng.) fast 0†† Ende October bis Anfang Januar.

Stiel holzig, unter mitteldick, an 10 mm lang, hellbraun, fast kahl. Höhle mittelweit, unter mitteltief, eben, zimmtbraun berostet.

Schale glatt, etwas spröde, glänzend, in der Zeitigung lebhaft gelb, sonnenwärts goldiger, selbst mit leichtem, rothem Anfluge. Punkte sparsam, fein, braun, wenig bemerklich, sonnenwärts zuweilen röthlich umringelt. Die Frucht welkt nicht, hat wenig Geruch.

Kernhaus 39 : 30, flachrund und zwiebelförmig, wenig unsymmetrisch. Kammern 10 : 18, stielwärts spitz, kelchwärts etwas abgestumpft oder unbedeutend abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, spaltförmig geöffnet. Achsenhöhle fast mittelbreit. Kerne zu 2, vollkommen, fast mittelgross, eiförmig, lang und scharf gespitzt, dunkelbraun.

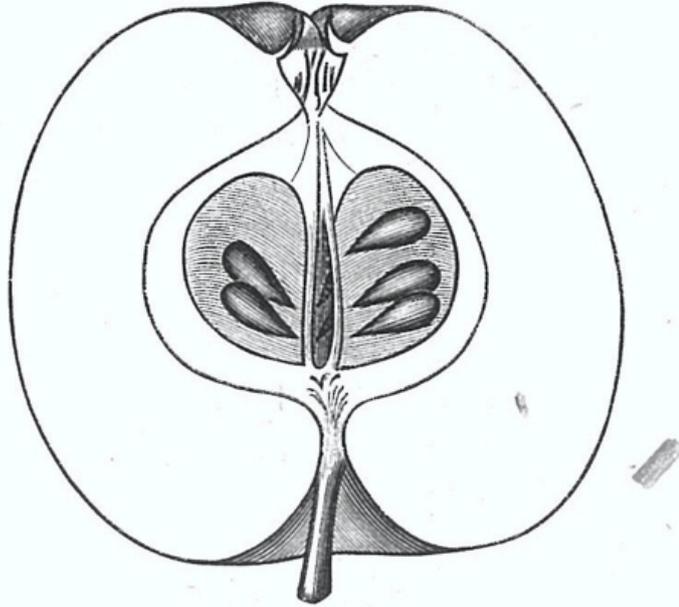
Kelchhöhle kegelförmig, gut $\frac{1}{3}$ bis zur Achsenhöhle reichend. Pistille sehr weit verwachsen, kahl, selbst in der Theilung kaum etwas behaart. Staubfäden kahl, mittelständig bis unter mittelständig.

Fleisch hell gelblich weiss, fast weiss, fein, ziemlich locker, saftig. Geschmack nicht gewürzt, vorherrschend weinig, nicht merklich süss, ähnlich dem des Winter-Taffetapfel (Ill. H.).

Zeitigung Ende October — Anfang Januar. Die Früchte waren am 16. December 1883 noch in guter Zeitigung, hätten sich bis Anfang Januar gehalten.

Der Baum wird als gross, gesund und sehr fruchtbar bezeichnet. Die Früchte sollen sonst bedeutend grösser werden, aber im Jahre 1883

wegen übergrosser Fruchtmenge zu klein geblieben sein. Diese Sorte ist in der Gegend von Danzig sehr verbreitet und beliebt, muss zu XV, 1. b. gesetzt werden.



Marienburger Christapfel (Eng.) †† Anfang November—Januar.

Gestalt 57:52, meistens bedeutend grösser, abgestumpft länglich rund, fast mittelbauchig, beide Wölbungen und Hälften ziemlich gleich.

Kelch geschlossen, grün, auf beiden Flächen kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit mässig langer, aufrechter Spitze. Einsenkung ziemlich tief und enge, zwischen deutlichen aber flachen, sich nicht weit über die Frucht fortsetzenden, rippenartigen Erhabenheiten. Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, kurz, bis an 14 mm lang, bräunlich, stark flaumig. Höhle mässig tief, ziemlich weit, meist eben, grün, dünn berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grün bis gelblich grün, sonnenwärts oft weithin etwas trüb blutroth überzogen, und dunkeler, namentlich schattenwärts deutlich gestreift. Punkte ziemlich häufig, doch meistens nur wenig auffallende Schalendupfen. Die Frucht welkt nicht, Geruch schwach.

Kernhaus 31:27, rundlich. Kammern in den vorliegenden Früchten nur 4 — nebst 8 Gefässbündeln, aber 5 Kelchblättern — 11:18, stielwärts ziemlich stumpf gespitzt, kelchwärts stark abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, schmal geöffnet. Achsenhöhle schmal bis mittelbreit. Kerne zu 2—3, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

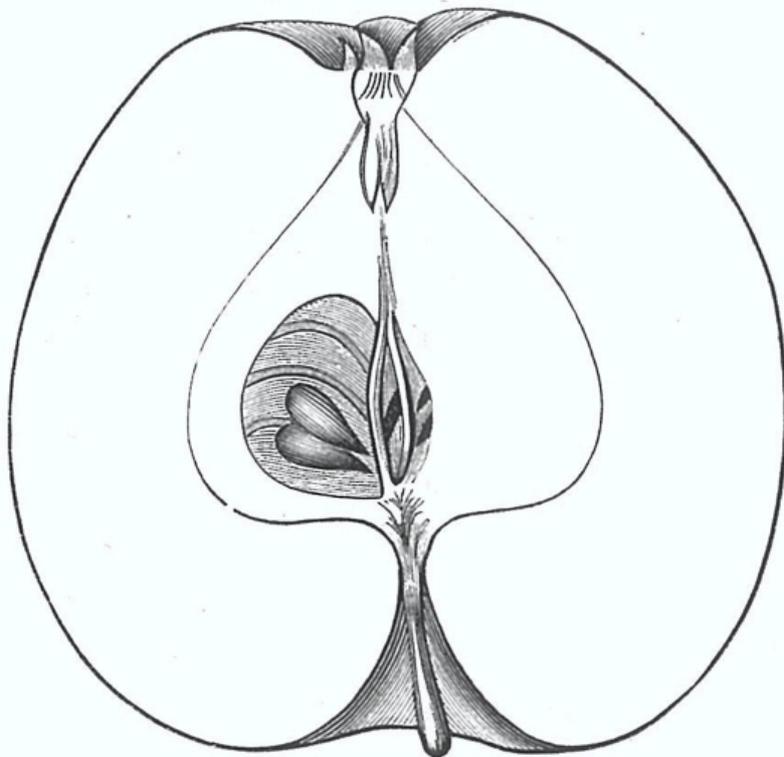
Kelchhöhle stumpfer, $\frac{1}{3}$ bis zur Achsenhöhle reichender Kegel. Pistille weit hin verwachsen, selbst in der Theilung kahl. Staubfäden im inneren Drittel, kahl.

Fleisch hell gelblich grün, fein, mässig fest, saftig. Geschmack nicht gewürzt, säuerlich, nicht merklich süss. ††

Zeitigung Anfang November—Januar. Die Früchte waren am 16. December 1883 noch gut zeitig.

Herr Gutsbesitzer Peters bezeichnet den Baum als mittelgross, gesund, sehr fruchtbar. Wegen zu grosser Fruchtfülle sollen die Früchte in diesem Jahre sehr klein geblieben sein. Die Sorte ist in dortiger Gegend, namentlich im Marienburger Kreise sehr verbreitet und beliebt, wird Krieschapel, das ist auf hochdeutsch Christapfel, genannt. Auf Antrag des Einsenders habe ich den Namen Marienburger Christapfel angenommen. Gehört zu XIII, 2, 1. b.

Vom Herrn Fabrikbesitzer Em. Hoesch in Düren (Rheinpreussen) ist die Aufnahme folgender Sorten in den Leitfaden beantragt:



Nöthlich's Gulderling (Eng.) 00†† November—Januar.

Gestalt 72: 68—69, abgestumpft rundlich eiförmig bis länglich rund, meistens etwas stielbauchig. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch halboffen bis fast offen, lange grünlich, aussen schwach wollig, innen wenig flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, aufrecht oder wenig nach innen geneigt, mit mittellanger, nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung mittelweit, mässig tief, zwischen flachen, sich weder weit noch sehr merklich über die Kelchwölbung fortsetzenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 17 mm lang, braun, kurz wollig. Höhle tief, mässig weit bis enge, eben, glatt bronzig berostet.

Schale glatt, hell grünlich gelb, später gelb, sonnenwärts oft etwas goldiger, selbst leicht röthlich angeflogen. Punkte sparsam, fein, braun. Die Frucht welkt nicht, Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 39 : 38, länglich zwiebel- bis herzzwiebelförmig. Kammern 11 : 17, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts oft abnehmender, deutlich abgerundet, wenigstens abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenhöhle gut mittelbreit. Kerne meistens zu 2, mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle trichterförmig, fast $\frac{2}{3}$ zur Achsenhöhle reichend. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung weisslich wollig. Staubfäden kahl, im äusseren Fünftel.

Fleisch hell grün gelblich weiss, fein, ziemlich fest, später markig bis mürbe, recht saftig. Geschmack wenig auffallend, wenigstens nicht gerade reinettenartig gewürzt, vorherrschend aber angenehm weinig, süss.

Zeitigung Anfang November — Januar. Die Früchte waren am 23. November 1883 schon gut zeitig.

Herr Hoesch hat diese Sorte zu Ehren des Herrn Bürgermeister Nöthlich in Dremmen, Regierungsbezirk Aachen, von welchem er sie erhielt, benannt, und findet sie recht schätzenswerth. Herr Nöthlich bemerkt dazu in einem Briefe: Die Sorte kam vor etwa 70 Jahren von Luxemburg nach Dremmen, sie wird meistens durch Wurzeläusläufer, doch auch unverändert durch Kerne fortgepflanzt, gedeihet am besten auf mittelfeuchtem Lehmboden, macht rundlich pyramidale Krone, blüht mittelfrüh, trägt früh und reichlich, wird bei uns auch für die Tafel sehr gesucht.

Trotz der wenig entwickelten Rippen muss diese, dem Gelben Bellefleur (Ill. H.) ähnliche, doch nicht gleiche Sorte zu III, 1. 3. gesetzt werden.

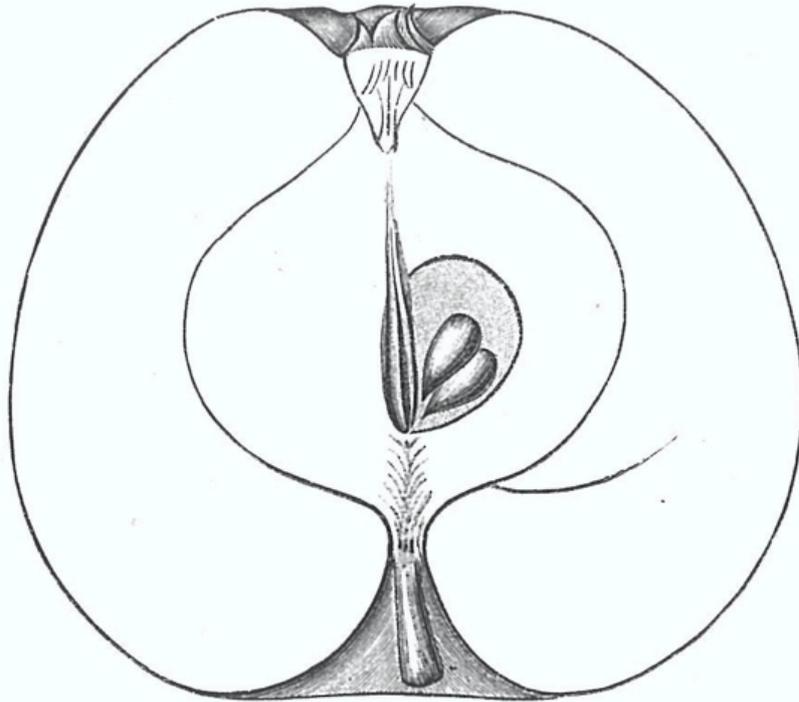
Grünapfel (Eng.) †† fast 0†† December—April, selbst Mai.

Gestalt 74 : 64, mässig abgestumpft, flachrund kegelförmig, stielbauchig. Stielwölbung flachrund, Kelchwölbung abnehmend rund mit ziemlich kleiner Kelchfläche. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, selten fast halboffen, grün, aussen kurzwollig, innen schwach flaumig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, selbst drängend, nach innen geneigt, mit aufrechter, mässig langer Spitze. Einsenkung ziemlich flach, mässig breit, meistens ganz eben, nur selten zeigen sich ganz unbedeutende Erhabenheiten, welche die Kelchwölbung nicht überschreiten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, an 11 mm lang, hellbraun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, breit, eben, dunkel grünbraun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig, glänzend, dunkelgrün, später heller, etwas gelblich grün, sonnenwärts bald stark, bald unbedeutender blutroth überzogen, immer, oft weit hin dunkeler, kurz und breit gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich gelb, wenig bemerklich. Die Frucht welkt nicht, oder erst sehr spät. Geruch merklich, doch schwach.



Grünapfel (Eng.) †† fast 0†† December—April, selbst Mai.

Kernhaus 41:37, rundlich, Kammern 10:17, stielwärts spitz, stielwärts breiter, etwas abgerundet bis abgestumpft, glattwandig, ziemlich geräumig, enge, spaltförmig geöffnet. Achsenhöhle schmal. Kerne 1—2, eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun, mittelgross, zuweilen nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{2}{5}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, am Grunde sparsam, in der Theilung dichter, fast wollig behaart. Staubfäden fast mittelständig oder etwas näher der Mündung, wenig flaumig.

Fleisch hell gelblich grün, fein, ziemlich fest, saftig. Geschmack nicht gewürzt, wenig vorherrschend weinig, süß.

Zeitigung Ende December—April, Mai. Die Früchte fingen den 18. Januar 1884 an zu zeitigen, waren bis Anfang Mai brauchbar.

Herr Hoesch empfiehlt diese Sorte namentlich für Landstrassen wegen sehr kräftigen, schönen, gesunden und fruchtbaren Stammes. Sie ist dem in der Gegend von Braunschweig wenig fruchtbaren Zehent-

heber (Ill. H.), welcher auch kräftig wächst, etwas ähnlich, unterscheidet sich von ihm aber schon durch die fast immer ganz ebene Kelchfläche und die dunkelgrüne, kaum etwas gelblich werdende Farbe.

(Wird fortgesetzt.)

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1884. — No. 4.

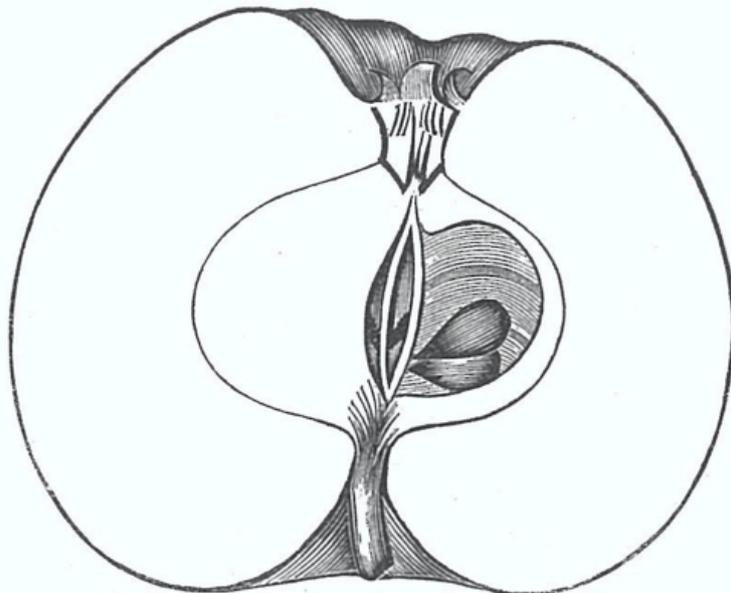
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten.

Von Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Imperial (Eng.) 0†† Ende December—Mai.

Gestalt 66:50—53, meistens bedeutend grösser, stark abgestumpft, flachrund kegelförmig, stielbauchig. Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften verschieden.



Imperial (Eng.) 0†† Ende December—Mai.

Kelch halboffen, grünlich, auf beiden Flächen flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, nach innen geneigt, mit mittellanger, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Ein-senkung tief, mittelweit, zwischen meist 5 stark und breit, nicht ganz regelmässig über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt etwas kantig.

Stiel meistens holzig, mitteldick, 8—10 mm lang, grün und bräunlich, wollig. Höhle mitteltief, breit, nicht ganz eben, zart grünlich braun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast fettig, hellgrün, später gelblich grün, sonnenwärts leicht roth, mehr punktirt überzogen, schmal und dicht, dunkeler karmoisin gestreift. Punkte zahlreich, fast nur als Schalendupfen merklich. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 35 : 25, flachrund. Kammern 11 : 16, stielwärts spitz, kelchwärts etwas abgestumpft, fast glattwandig, geräumig, offen. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne zu 2—3, fast mittelgross, vollkommen, kurz eiförmig, ziemlich kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle etwas eckig, walzenkegelförmig, $\frac{3}{4}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung wollig behaart. Staubfäden mittel- oder wenig über mittelständig, kahl.

Fleisch weisslich bis schwach grünlich weiss, mittelfein, markig, saftig. Geschmack wenig gewürzt, etwas weinig, vorherrschender süss.

Zeitigung Ende December, Anf. Jan.—Mai. Die Früchte waren den 16. Februar 1884 schon gut zeitig, hielten sich leidlich bis den 27. Mai 1884.

Herr Hoesch lobt die Sorte sehr, doch seien die Früchte in diesem Jahre wegen zu reichlichen Tragens viel zu klein geblieben. Gehört, namentlich wenn die Früchte durchschnittlich erheblich grösser werden, zu VI, 2a. Der ziemlich verschollene Gestreifte Imperial (Diel), welcher im Ill. Handb. für gleich dem Alantapfel (Ill. H.) gehalten wird, dürfte doch wohl eine andere Sorte sein, da Diel's Beschreibung nicht genügend zu unserer Frucht passt.

Vom Herrn Realitätenbesitzer Endres in Salzburg sind ausser einer Sammlung gut entwickelter, richtig benannter Aepfel, drei noch nicht beschriebene Sorten eingesandt, und ist deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt.

Salzburger Rosenstreifling (Eng.) fast O†† Octob.—Dec., Jan.

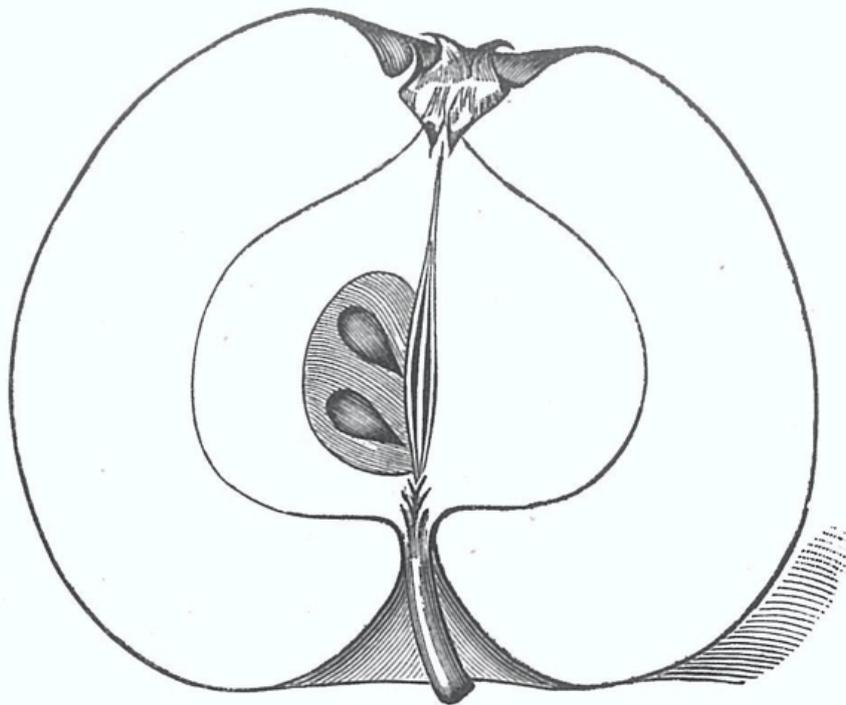
Gestalt 76 : 61—63, abgestumpft rundlich, stielbauchig. Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, meistens etwas grünlich, auf beiden Flächen dünn wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, stark nach innen geneigt, mit ziemlich langer, nach aussen gerichteter, oft abgestossener Spitze. Einsenkung mässig tief, mittelweit, eben.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, bräunlich und grünlich, locker behaart. Höhle ziemlich tief, weit, eben, grünlich braun oft weithin berostet.

Schale mittelfein, ziemlich derbe, glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hell grünlich gelb, später gelb, sonnenwärts fast blutig, schattenwärts

oft fast ringsum mehr dunkel karmoisin geröthet, auch deutlich gestreift und geflammt. Punkte zahlreich, mitteldick, braun, sonnenwärts etwas heller roth, doch nicht immer auffallend umringelt. Die Frucht welkt nicht, Geruch fehlt.



Salzburger Rosenstreifling (Eng.) fast 0†† Octob.—Dec., Jan.

Kernhaus 42 : 36, zwiebelförmig. Kammern 10 : 18, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts abgerundet, fast glattwandig, ziemlich geräumig, meistens geschlossen. Achsenhöhle sehr schmal. Kerne zu 2—4, ziemlich klein, länglich eiförmig, lang gespitzt, zum Theil unvollkommen, selbst nur angelegt, hellbraun bis kaffeebraun.

Kelchhöhle kurz kegelförmig, $\frac{1}{3}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille sehr kurz verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig, kahl.

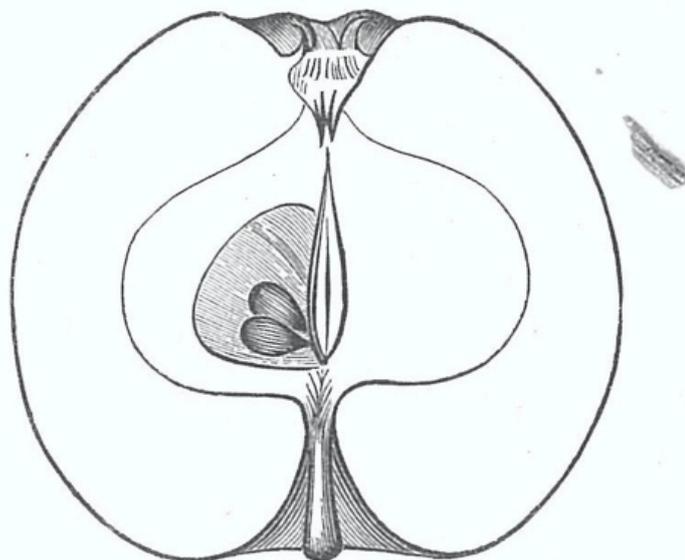
Fleisch hellgelblich weiss, ziemlich fein, brüchig, fast mürbe, genügend saftig. Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend aber angenehm wenig, sehr wenig süß.

Zeitigung Mitte October—Anfang Januar. Die Früchte waren den 30. October 1883 schon vollständig zeitig, hielten sich gut bis den 4. Januar 1884.

Herr Endres macht bei der Uebersendung folgende Bemerkung: »Diese Sorte heisst bei uns Weinapfel, ist eine sehr beliebte, gut bezahlte Marktfrucht, welche sich immer mehr verbreitet. Der Baum ist gesund, frosthart, jährlich tragbar, und verdient die Beachtung des deutschen Pomologen-Vereins. Dr. Lucas erklärte die Sorte 1879 für neu, und gab ihr obigen Namen.« Gehört zu XIII, 1. 2b.

Limonienapfel (Eng.) †† Ende October—Januar.

Gestalt 58 : 52, abgestumpft eirund, fast mittelbauchig, Stielwölbung nur etwas breiter und kaum weniger abnehmend als die Kelchwölbung. Hälften gleich.



Limonienapfel (Eng.) †† Ende October—Januar.

Kelch geschlossen oder nicht ganz halboffen, grün, aussen schwach flaumig, innen kahl. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, stark nach innen geneigt, mit ziemlich langer, nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung ziemlich flach, mittelweit, zwischen rippenartigen, nicht weit über die Kelchwölbung fortlaufenden Erhabenheiten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, gut mitteldick, etwa 9 mm lang, oft kürzer, dicker, etwas fleischig, grün bis braun, kahl. Höhle tief, kaum mittelweit, eben, grün, meistens schwach grünlich braun berostet.

Schale glatt, hell grüngelblich, später citronengelb, sonnenwärts etwas goldiger, oder mit röthlichem, streifigem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, theils fein, fast nur Schalendupfen, theils deutlicher und braun, Anflug zimmtfarbigen Rostes selten, zuweilen Rostwarzen. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.

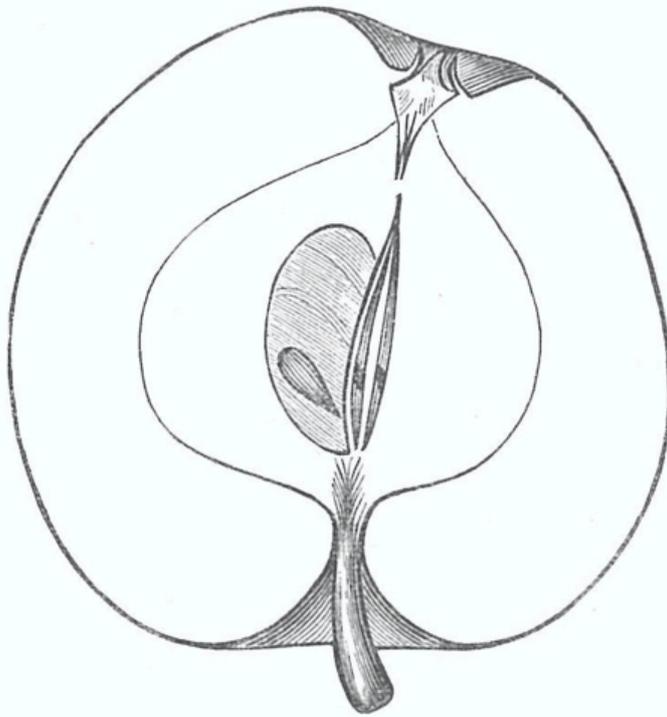
Kernhaus 38 : 27, breit zwiebel- bis herzzwiebelförmig. Kammern 11 : 15, stielwärts stumpf zugespitzt, breit, kelchwärts abnehmend, zugespitzt, kaum oder sehr unbedeutend abgestumpft oder abgerundet, fast ganz glattwandig, meistens geschlossen. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterförmig, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle reichend. Pistille kurz verwachsen, am Grunde mit einzelnen Haaren besetzt, in der Theilung dicht filzig behaart. Staubfäden im äussern Drittel kahl.

Fleisch hell gelblich weiss, ziemlich fein, erst etwas fest, dann mürbe, genügend saftig. Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend weinig, kaum etwas süss.

Zeitigung Ende October—Januar. Die Früchte waren den 30. October 1883 schon zeitig und hielten sich gut bis Mitte Januar.

Nach einer Bemerkung des Herrn Endres ist diese in Salzburg Limonienapfel genannte Sorte dort sehr beliebt. Von einem Pomologen sei sie als Kleiner Herrenapfel (Ill. H.) bestimmt, doch passe sie nicht zu der Beschreibung im Ill. Handb. Mit dieser Ansicht bin ich vollständig einverstanden, es ist dies sicher nicht der Kleine Herrenapfel, sondern eine wahrscheinlich noch nicht beschriebene Sorte, deren ganz passend gewählten Lokalnamen wir beibehalten können. Dürfte wohl am besten zu III, 1. 2 gesetzt werden.



Deutscher Grünling (Eng.) †† fast 0†† November—Februar.

Gestalt 62 : 55—60, meistens bedeutend grösser, abgestumpft eiförmig bis fast abgestumpft rundlich. Stielwölbung rundlich, Kelchwölbung abnehmend rund. Hälften meistens ungleich.

Kelch geschlossen, meistens grün, aussen schwach flaumig, innen kahl. Blättchen dick, breit, am Grunde sich drängend, anscheinend fast verwachsen, nach innen geneigt, mit aufrechter kurzer Spitze. Einsenkung mässig tief, ziemlich enge bis mittelbreit, fast eben. Querschnitt meistens rund.

Stiel holzig, mitteldick, 13—19 mm lang, schmutzig braun, kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, etwas bräunlich berostet.

Schale glatt, geschmeidig, fast etwas fettig, dunkelgrün, später etwas heller, doch kaum gelblich grün, sonnenwärts zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, fein, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 38 : 35, rundlich zwiebelförmig, unsymmetrisch. Kammern 9 : 21, stielwärts recht spitz, kelchwärts breiter, stark abgerundet, wenig zerrissen, ziemlich geräumig, schwach spaltförmig geöffnet. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1—2, klein, länglich eiförmig, lang gespitzt, braun, selten vollkommen.

Kelchhöhle trichterförmig, bis $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden kahl, im äussern Viertel.

Fleisch grünlich, fein, mürbe, ziemlich saftig. Geschmack nicht gewürzt, vorherrschend, doch ganz angenehm, nicht gerade scharf weinig, nicht merklich süß.

Zeitigung Ende November—Februar. Die Früchte waren den 30. December 1883 gut zeitig, hätten sich wohl noch an zwei Monate gehalten.

Herr Endres bemerkt dazu: Es ist dies eine recht gute, jährlich fruchtbare, auch zum Rohgenuss taugliche Haushaltsfrucht. In anderen Jahren wird sie bedeutend grösser. Der Baum bleibt klein. Sie wurde von Dr. Lucas mit obigem Namen belegt. Eine Beschreibung finde ich noch nicht. Sollte die Sorte bei voller Grösse nicht bedeutend an Breite zunehmen, so muss sie wohl zu XIV, 1b. gestellt werden.

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1885. — No. 1.

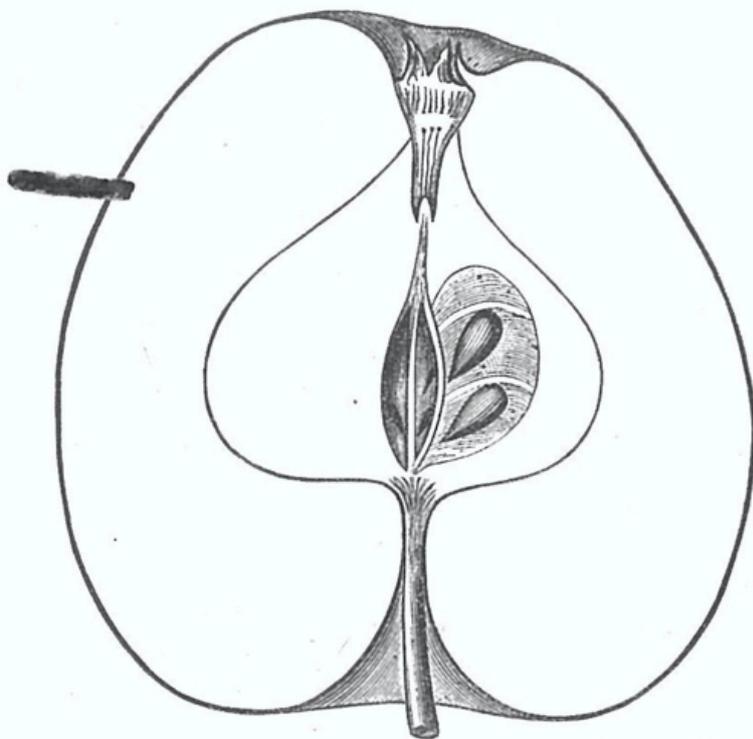
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten, deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt ist.

Vom Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Sommer-Bellefleur (Eng.) 00†† Anfang October — Ende December.

Gestalt 65 : 60—64, abgestumpft eiförmig, stark stielbauchig. Stielwölbung abgestumpft rundlich. Kelchwölbung abnehmend rund, weniger abgestumpft. Hälften nicht ganz gleich.



Sommer-Bellefleur (Eng.) 00†† Anfang October—Ende December.

Kelch geschlossen bis halboffen, grün, kurzwoilig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich meistens berührend, nach innen geneigt, mit mittellanger, ziemlich aufrechter Spitze. Einsenkung mässig tief, mittelweit, zwischen unbedeutenden, sich kaum merklich auf der Frucht fortsetzenden Erhabenheiten. Querschnitt ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, 15 mm lang, bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, häufig etwas enge, eben, weithin braun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grünlich gelb bis gelb, sonnenwärts ziemlich weithin sanft carmoisin bis pfirsichroth überzogen, nicht gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich gelb, deutlich nur im Roth als feine, gelbliche Stippchen erscheinend.

Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 37:31, zwiebelförmig. Kammern 9:19, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenhöhle breit. Kerne zu 2—3, klein, ziemlich vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun, nicht weiss anlaufend.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle reichend. Pistille ziemlich kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht filzig behaart, oben kahl. Staubfäden im äusseren Drittel.

Fleisch gelblich weiss, fein, zart, mürbe, saftig. Geschmack angenehm, ziemlich stark, etwa rosenapfelartig gewürzt, ~~fein~~ weinig, etwas vorherrschend süss.

Zeitigung Anfang October—Ende December. Die Früchte hielten sich allenfalls bis 31. December 1884.

Die Früchte erhielt ich 1884 durch Herrn Em. Hoesch in Düren, welcher sie mit Recht nicht dem Rothen holländischen Bellefleur (Diel) oder Holländischen Bellefleur (Ill. Handb.) gleich hält, und sie für eine gute Marktfrucht ansieht. Die Sorte wird von ihrem Besitzer Sommer-Bellefleur genannt und kann dieser Name wohl beibehalten werden. Wegen der sehr geringen Erhabenheiten um den Kelch und des zarten Fleisches ist sie wohl besser zu V, 3 als zu III, 3 zu setzen.

Hossfeld's Gulderling (Eng.) 0†† Ende November—April.

Gestalt 64:50—56, abgestumpft rundlich kegelförmig, stielbauchig, Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften nicht ganz gleich. Auf der Durchschnittszeichnung aus Meiningen war die Frucht 78:71, stärker stielbauchig, kelchwärts mehr abnehmend, schwächer abgestumpft. Hälften gleich.

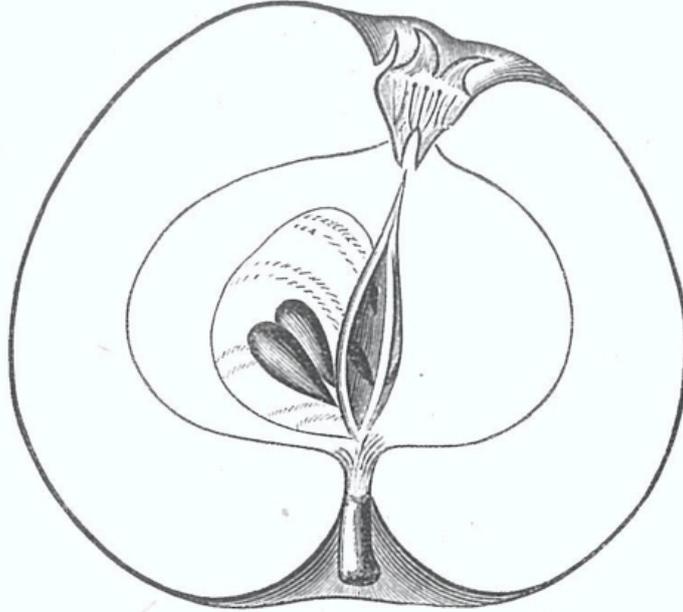
Kelch halboffen bis offen, grünlich und braun, schwach wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich fast berührend, etwas nach innen geneigt, mit kurzer, aufrechter, oder nach aussen geneigter Spitze. Einsenkung mässig tief, mittelbreit, zwischen Erhabenheiten, deren einige flach über die Frucht laufen, der Querschnitt fast rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, grün und braun, ziemlich kahl. Höhle mässig tief, mittelbreit, fast eben, bräunlich berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, grünlich gelb, bis fast goldgelb, sonnenwärts punktirt, carmoisin geröthet, ziemlich weithin dunkeler,

kurz gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich, kaum bemerkbar. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 41:30, zwiebförmig (nach der Zeichnung aus Meiningen herzzwiebförmig). Kammern 13:20, stielwärts stumpf zugespitzt, kelchwärts abnehmend und abgerundet, etwas zerrissen, offen. Achsenhöhle mittelweit. Kerne zu 2, fast mittelgross, eiförmig, scharf zugespitzt, braun, oft unvollkommen.



Hossfeld's Gulderling (Eng.) 0†† Ende November—April.

Kelchhöhle kegelförmig, fast $\frac{1}{2}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille mässig weit verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht flaumig. Staubfäden im innern Drittel kahl.

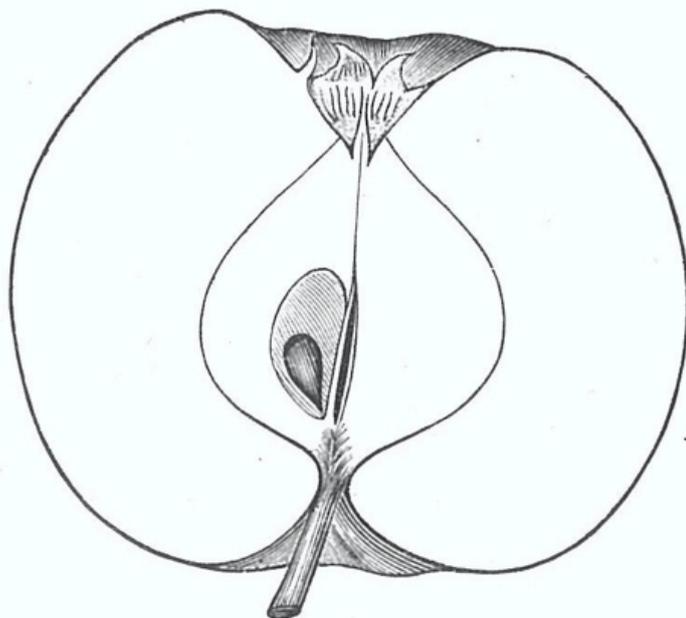
Fleisch gelblich weiss, fein, ziemlich fest, später markig bis mürbe, recht saftig. Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend doch angenehm wenig, wenig süss. 0††.

Diese schöne Frucht erhielt ich 1883 durch Herrn Finanzrath Abesser vom Vereine für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, welcher die Aufnahme in den Leitfaden beantragt, da die Sorte dort verbreitet und sehr beliebt ist. Der Baum wird als starkwüchsig, gross, dauerhaft und sehr fruchtbar bezeichnet. Die Sorte wurde von Herrn Hossfeld in der Gegend von Meiningen aus dem Kerne gezogen, und von Jahn zu Ehren des Züchters benannt. Eine nicht veröffentlichte Beschreibung und Durchschnittszeichnung, welche der Verein in Meiningen besitzt, wurde mir zur Benutzung mitgetheilt. Die Sorte muss trotz der nur wenig entwickelten Rippen zu den Gulderlingen gesetzt werden.

Heyder's Liebling (Eng.) 00†† November—Februar.

Gestalt 62:51, stark abgestumpft rund, mittelbauchig oder wenig stielbauchig, beide Wölbungen und Hälften etwa gleich, oder die Kelchwölbung etwas abnehmender.

Kelch halboffen, grün, schwach und locker bewollt. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, etwas nach innen geneigt, mit aufrechter oder etwas nach aussen gerichteter, mittellanger, oft verstümmelter Spitze. Einsenkung mässig tief, ziemlich weit, mit sehr unbedeutenden, sich über die Kelchwölbung kaum fortsetzenden Erhabenheiten. Querschnitt fast ganz rund.



Heyder's Liebling (Eng.) 00†† November—Februar.

Stiel holzig, mitteldick, an 11 mm lang, hellbräunlich, schwach flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, häufig durch Fleischwulst verengt, etwas berostet.

Schale fein, glatt, etwas geschmeidig, glänzend, gelb bis fast goldgelb, sonnenwärts nicht selten leichter, röthlicher Anflug. Punkte einzelt, fein bis mittelgross, sonnenwärts zuweilen röthlich umringelt. Leichte Anflüge von Rost, auch Rostwarzen ziemlich häufig. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich, nicht stark.

Kernhaus 27:30 eiförmig bis eizwiebelförmig. Kammern 6—7:14, stielwärts scharf zugespitzt, kelchwärts abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen oder wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1—2, kaum mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter, kurzer Kegel, $\frac{1}{3}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille sehr weit verwachsen, kahl, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden im untern Drittel.

Fleisch hell gelblich weiss, fein, erst abknackend, später ziemlich mürbe, saftig. Geschmack sanft gewürzt, etwas vorherrschend aber angenehm wenig, süss.

Zeitigung Ende November, Anfang December—Februar. Die Früchte waren am 7. Januar 1885 gut zeitig.

Punkte mittel, häufig mittelgross, oft eckig, bräunlich. Die Frucht welkt nicht. Geruch unmerklich.

Kernhaus 45:45, zwiebelförmig, kelchwärts oft lang zugespitzt. Kammern 9:23, sichelförmig, zerrissen, geräumig, weit offen, etwas tief sitzend. Achsenhöhle breit. Kerne 0—1, unvollkommen, oft locker.

Kelchhöhle breiter, oft nur $\frac{1}{4}$ bis zur Achsenhöhle reichender Kegel. Pistille mittelweit verwachsen, vom Grunde an locker bewollt. Staubfäden im untern Viertel.

Fleisch gelb grünlich weiss, gröblich, mürbe, recht saftig, Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend stark weinig, kaum etwas süss.

Zeitigung December—Februar. Die Früchte waren am 6. Januar 1885 gut zeitig.

Die Früchte erhielt ich 1884 vom Herrn Gutsbesitzer Schlösser zu Ehrenfeld bei Köln mit dem Antrage auf Aufnahme in den Leitfaden. Diese Sorte ist wohl, obgleich Rippen kaum angedeutet sind, wegen Kernkammern und Fleisch zu II. zu setzen.

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1885. — No. 2.

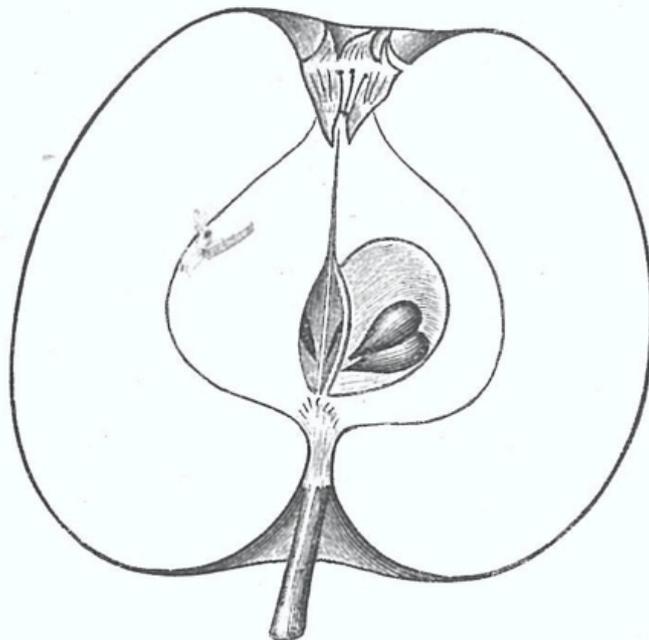
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten, deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt ist.

Von Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Gelbe sächsische Reinette (Eng.) O†† Anfang Januar—Ende April.

Gestalt 58:51—53, abgestumpft rundlich eiförmig, stielbauchig, Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften fast gleich.



Gelbe sächsische Reinette (Eng.) O†† Anfang Januar—Ende April.

Kelch geschlossen bis halboffen, braun, locker und lang behaart. Blättchen mittelbreit, am Grunde kaum getrennt, nach innen geneigt, mit mässig langer, aufrechter, etwas nach aussen gerichteter Spitze. Einsenkung ziemlich flach, mittelweit, zwischen unbedeutenden nicht merklich über die Frucht laufenden Erhabenheiten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, an 15 mm lang, braun flaumig. Höhle mässig tief, ziemlich weit, eben, glatt, bräunlich berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, grünlich gelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenwärts häufig gelblich, roth angeflogen. Punkte vereinzelt, sehr fein, braun. Anflüge von Rost selten und unbedeutend. Die Frucht welkt nicht. Geruch nicht merklich.

Kernhaus 30:28, zwiebelförmige Kammern 9:15, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, mässig weit offen. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne meist zu 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, fast $\frac{1}{2}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille mittelweit verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter, fast filzig behaart. Staubfäden mittelständig, flaumig.

Fleisch hell gelblich weiss, fein, ziemlich fest bis markig, saftig, Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend doch angenehm wenig, etwas süss.

Zeitigung Anfang Januar—Ende April. Die Früchte waren am 20. März 1884 gut zeitig.

Die Früchte erhielt ich 1883 vom Hochstamm aus dem Garten des Herrn Rittergutsbesitzers von Degenkolb in Rottwerndorf bei Pirna in Sachsen durch den Herrn Obergärtner Müller. Dieser beantragt die Aufnahme in den Leitfaden und bemerkt dabei: »Die Sorte ist in ganz Sachsen als Gelbe Reinette verbreitet, noch nicht beschrieben. Der Baum wird gross, umfangreich, bildet lange, schwache, röthlich grüne Sommertriebe.« Ich habe die Sorte, um sie von anderen Gelben Reinetten zu unterscheiden, Gelbe sächsische Reinette genannt. Wegen Mangel an Gewürz dürfte sie zu XV. neben den ähnlichen nicht gleichen Winter Citronenapfel (Ill. H.), mit welchem sie wohl verwechselt ist, zu setzen sein.

Halberstädter Jungfernapfel (Eng.) †† fast 0. December—Mai.

Gestalt 80:74—80, auch etwas niedriger, abgestumpft eikegelförmig, tief stielbauchig. Stielwölbung weit breiter als die Kelchwölbung. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, meistens grün, dicht kurzwollig. Blättchen breit, am Grunde sich drängend, nach innen geneigt, mit aufrechter, mittellanger Spitze. Einsenkung mässig tief, ziemlich enge, zwischen flachen Rippen, welche unregelmässig, flach und breit, doch deutlich über die ganze Frucht laufen. Querschnitt nicht rund.

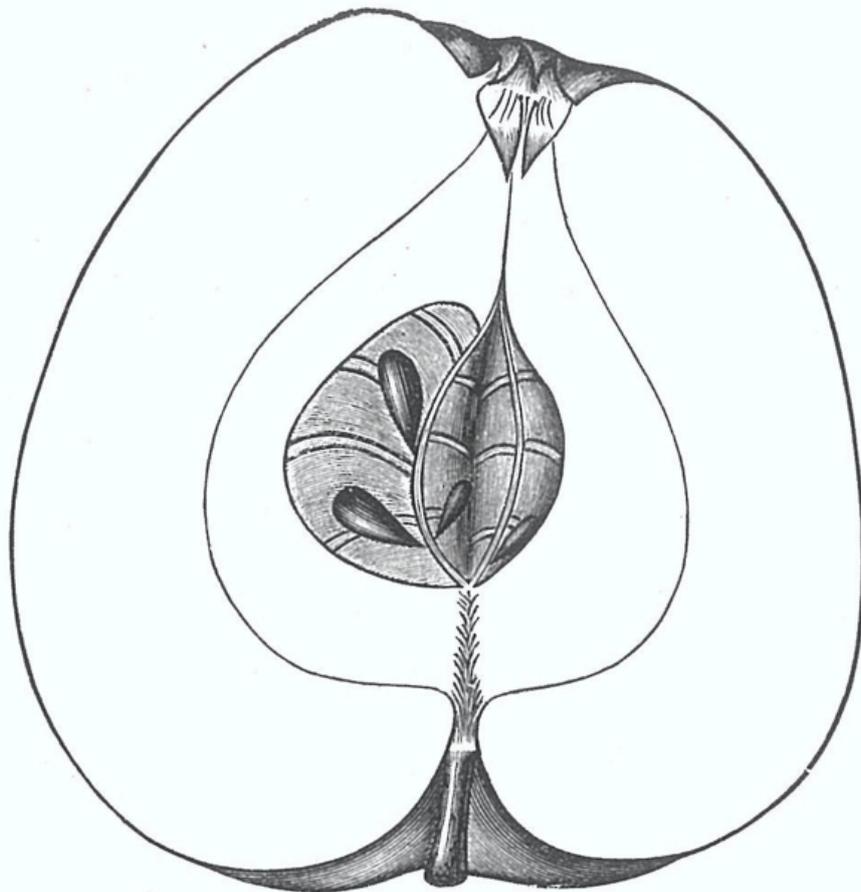
Stiel holzig, mitteldick bis dick, 12 mm lang, braun, wenig flaumig. Höhle fast mitteltief, ziemlich weit, nicht ganz eben, kaum berostet.

Schale glatt, geschmeidig, glänzend, grünlich gelb bis gelb, sonnenwärts fein punktirt carmoisin geröthet und deutlich dunkler gestreift.

Braune Punkte kaum vorhanden, Schalendupfen zahlreich. Die Frucht welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 46:52, zwiebelförmig, mit nach dem Kelche zu häufig lang, zuweilen weit kürzer auslaufender Spitze. Kammern 12:26, fast etwas sichelförmig, doch stielwärts zugespitzt und breiter, kelchwärts etwas abnehmender, kurz abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, weit offen. Achsenhöhle sehr breit. Kerne zu 1—3, gross, eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun, zuweilen schlotternd, nicht selten zum Theil unvollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, fast $\frac{1}{2}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille sehr lang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung schwach flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.



Halberstädter Jungfernapfel (Eng.) †† fast 0. December—Mai.

Fleisch hell gelblich weiss, fast weisslich, etwas gröblich, locker, sehr saftig, Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend, doch angenehm wenig, mässig süss †† fast 0.

Zeitigung Decbr.—Mai. Die Früchte waren 31. Jan. 1885 schon gut zeitig, 16. März 1885 noch ebenso, hätten sich wohl noch einige Monate gut gehalten.

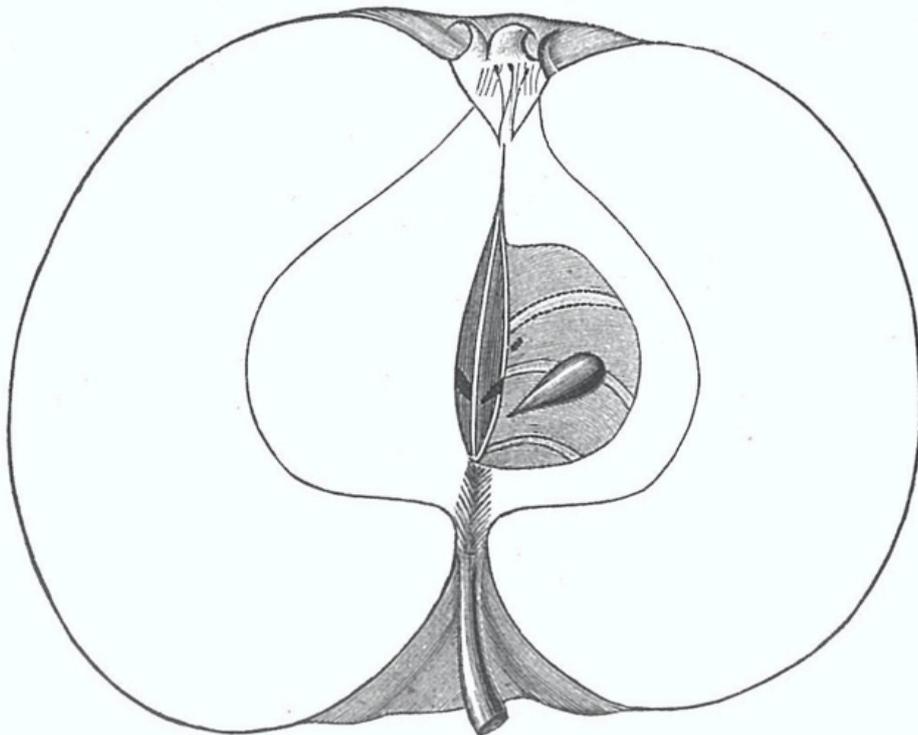
Die Früchte erhielt ich 1884 von Herrn Organist und Lehrer Beucke in Schwanebeck, der die Aufnahme dieser Sorte in den Leitfaden bean-

trägt. Derselbe bemerkt dabei: »Unser Jungfernapfel, auf dem Markte in Magdeburg auch wohl Schmuckapfel genannt, ist eine im Fürstenthume Halberstadt sehr verbreitete und geschätzte Lokalsorte, welche hier mit Recht unter dem Wirthschaftsobste die erste Stelle einnimmt. Die Frucht ist schön, namentlich auf jungen Stämmen wird sie recht gross, hält sich bis zum Sommer, und ist alsdann auch zum Rohgenusse angenehm. Der Baum wird eichengross, macht kugelförmige Krone mit schlanken, etwas herabhängenden, rothbraunen Zweigen. Er ist nicht eigen auf Stand und Boden, gedeiht noch gut und gesund in kalten, nassen Grasgärten, blüht ziemlich spät, trägt jedes Jahr, oft sehr reichlich.«

Die Sorte gehört zu II, 2. b., wird hier wohl zuerst beschrieben.

Nimmermür (Eng.) †† Januar—April—Mai.

Gestalt 87:64—68, flachrund, fast mittelbauchig. Stielwölbung wenig breiter als die Kelchwölbung, Hälften etwas, doch nicht sehr verschieden.



Nimmermür (Eng.) †† Januar—April—Mai.

Kelch geschlossen bis fast halboffen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich fast berührend, nach innen geneigt, mit aufrechter, etwas nach aussen gebogener, mittellanger Spitze. Einsenkung unter mitteltief, ziemlich weit, zwischen Falten und meistens 5 breiten, flach bis zum Stiele fortlaufenden Erhabenheiten. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, hellbraun, sehr schwach flaumig. Höhle tief, weit, etwas uneben, grün, sehr zart bräunlich be-
rostet.

Schale glatt. geschmeidig, grün bis gelblich grün, sonnenwärts hell carmoisin geröthet, und dunkler, breit und reichlich gestreift. Punkte vereinzelt, fein bis mitteldick, bräunlich, wenig auffallend. Die Frucht welkt nicht. Geruch bemerklich, nicht stark.

Kernhaus 42:37, zwiebel-, fast herzzwiebelförmig. Kammern 13:21, stielwärts stumpf zugespitzt, kelchwärts abnehmend, etwas abgestumpft, zerrissen, ziemlich flach, geschlossen, oder eng spaltförmig geöffnet. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1—2, eiförmig, lang und scharf gespitzt, braun, etwas unter mittelgross, zum Theil nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, bis $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle reichend. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde sparsam, nach der Theilung zu etwas reichlicher behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hell grünlich weiss, etwas grob, fest, saftig. Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend und ziemlich stark weinig, sehr wenig süss. ††

Zeitigung Januar—April, Mai. Die Früchte waren 11. Febr. 1884 kaum ganz zeitig, hätten sich wahrscheinlich bis zum Sommer gehalten.

Die Früchte erhielt ich 1883 unter obigem Namen vom Herrn Garteninspector Hermes auf Schloss Dyck bei Glehn (Rgbez. Düsseldorf), welcher ohne weitere Mittheilungen die Aufnahme in den Leitfaden beantragt. Eine Beschreibung dieser zu VI, 2. 1 gehörenden Sorte ist mir nicht bekannt.

Harvey's Goldapfel (Eng.) 00!†† Januar—April, Mai
Golden Harvey (Downing).

Gestalt 54:48, abgestumpft länglich rund, mittelbauchig, beide Wölbungen und Hälften gleich.

Kelch offen, gelblich, locker behaart. Blättchen ziemlich schmal, am Grunde getrennt, wenig aufrecht, mit langer, scharfer, nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung ziemlich tief, weit, etwas ausgeschweift, eben. Querschnitt rund.

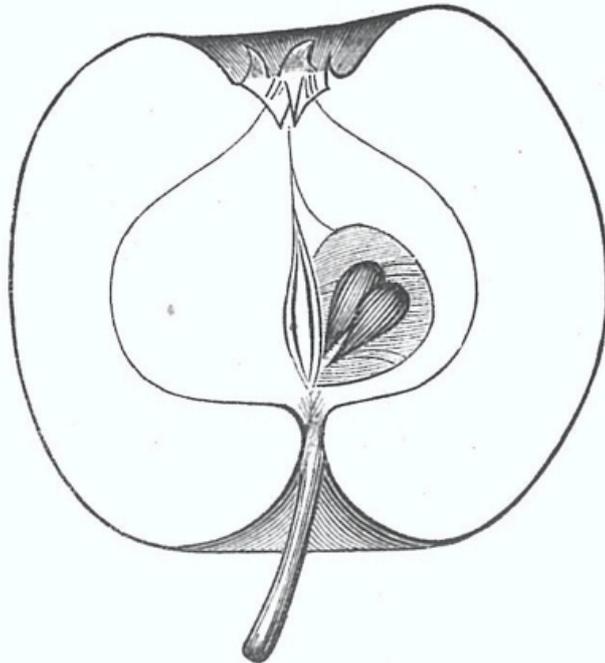
Stiel holzig, dünn, an 18 mm lang, dunkelbraun, kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, bronzefarben berostet.

Schale glatt bis fein rauh, ziemlich glänzend, in der Zeitigung goldgelb, sonnenwärts carmoisinroth bis fast blutroth überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte zahlreich, mitteldick bis dick, selbst eckig, braun. Anflüge bräunlichgelben Rostes nicht selten. Die Frucht welkt leicht etwas, doch gar nicht stark. Geruch nicht merklich.

Kernhaus 32:27, zwiebelförmig. Kammern 10:14, stielwärts stumpf zugespitzt, kelchwärts abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, geschlossen oder sehr wenig offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne zu 1—2, ziem-

lich gross, vollkommen, eiförmig, gespitzt wie in der Zeichnung, nicht selten aber rundlich eiförmig und sehr kurz gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle trichterförmig, mit flacher, zuweilen mit eben so flacher Mündung als bei der Orleans Reinette (Ill. H.), $\frac{1}{3}$ bis zur Achsenhöhle reichend. Pistille ziemlich kurz verwachsen, am Grunde sehr vereinzelt, in der Theilung etwas mehr behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.



Harvey's Goldapfel (Eng.) 00!†† Januar—April—Mai Golden Harvey (Downing).

Fleisch gelblich weiss, fein, fest, saftig. Geschmack edel reinettenartig, dem Deutschen Gold Pepping ähnlich gewürzt, etwas vorherrschend aber edel wenig, süss. 00!††.

Zeitigung Januar—Mai. Die Früchte waren 11. Febr. 1885 soeben zeitig, 18. März 1885 noch fest, hätten sich sicher noch einige Monat gut gehalten.

Die auf Halbhochstamm gezogenen Früchte erhielt ich 1884 von Herrn Pastor Kolbe in Langwarden (Oldenburg) am Gestade der Nordsee, das Reis war von Oberdieck bezogen. Herr Pastor Kolbe bezeichnet die Sorte als sehr dauerhaft, sehr fruchtbar, von recht gutem Geschmack, aber etwas zu festem Fleische, und empfiehlt sie zur Aufnahme in den Leitfaden. Er nannte sie Vergoldeter Harveysapfel, da aber dieselbe Sorte, auch von Oberdieck stammend, sich auf hiesiger Landes-Baumschule schon als Harvey's Goldapfel findet, so glaube ich, letztere Bezeichnung aufnehmen zu sollen. Gehört zu XI, 2. a.

Vereinsblatt

für die
Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1886. — No. 1.

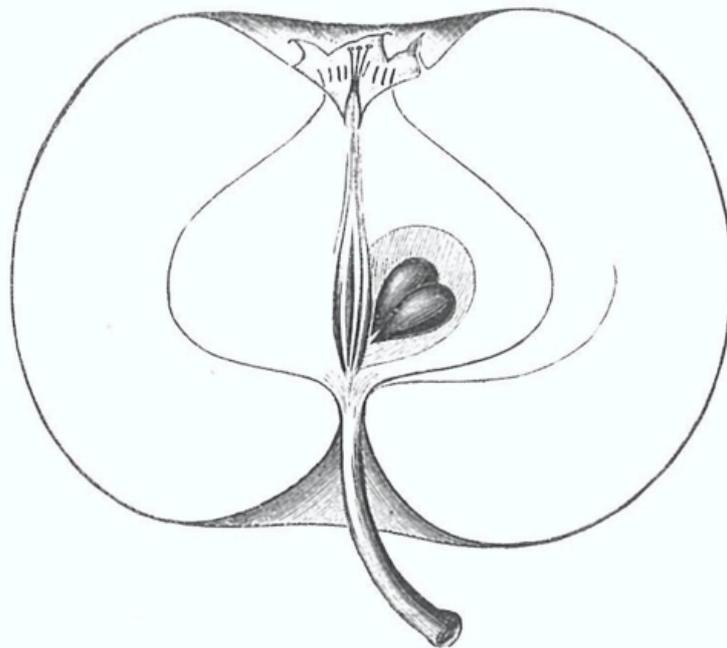
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten, deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt ist.

Von Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Hohm's Reinette (Eng.) 00†† Ende November—Anfang Februar.

Gestalt 67 : 47—49, flachrund, mittelbauchig. Wölbungen und Hälften gleich.



Hohm's Reinette (Eng.) 00†† Ende November—Anfang Februar.

Kelch gross, sehr weit offen, grünlich und bräunlich, langwollig. Blättchen breit, doch am Grunde getrennt, wenig nach innen geneigt, mit ziemlich kurzer, nach aussen gebogener, meist fehlender Spitze. Einsenkung weit, mässig tief, eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, bis an 20 mm lang, röthlich braun, fast kahl. Höhle mitteltief, weit, eben, grünlich, glatt, braun berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, glänzend, grünlich gelb, später lebhaft gelb bis goldgelb, sonnenwärts goldiger und sanft röthlich angelaufen, doch bei den vorliegenden Früchten nicht gestreifte Punkte mittelzahlreich, fein, braun, selten zarter Anflug von Rost. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich, fast stark.

Kernhaus 35:26, ziemlich zwiebförmig, Kammern 10:13, stielwärts spitz, kelchwärts breiter, etwas abgerundet, glattwandig, ziemlich geräumig, geschlossen. Achsenhöhle schmal. Kerne meist zu 2, fast mittelgross, eiförmig stumpf gespitzt, dunkelbraun, etwas weiss anlaufend.

Kelchhöhle kurz trichterförmig mit flacher Mündung, fast radförmig, bis gut $\frac{1}{3}$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, am Grunde weniger dicht, in der Theilung dichter mit Haaren besetzt. Staubfäden über der Trichterröhre, kahl oder etwas flaumig.

Fleisch gelblich weiss, sehr fein, etwas abknackend im Anfange, mässig saftig. Geschmack reinettenartig, etwas citronatartig gewürzt, doch mässig stark, ziemlich gleich wenig wie süss, ganz angenehm, doch nicht hervorragend. OO††

Zeitigung Ende November—Anfang Februar, März. Die Früchte waren 16. December schon vollständig zeitig.

Die Früchte erhielt ich 1884 durch G. J. Koch vom Handelsgärtner Hohm in Gelnhausen, der die Sorte als sehr volltragenden Sämling von der Gold-Parmäne und Orleans-Reinette bezeichnet. Der Durchschnitt gleicht sehr der Orleans-Reinette, auch die Kerne laufen merklich weiss an, doch die Schale ist nur sehr sanft geröthet, nicht gestreift, Geschmack sehr milde, gehört aber doch wohl zu XI., etwa in die Gegend von Weidner's Gold-Reinette, oder wenn sich nie Streifen zeigen, etwa zu XI., 2, 2.

Schiller's Rosenapfel (Eng.) fast OO†† Anfang December—März.

Beschreibung und Ursprung der Sorte sind mir nicht bekannt.

Gestalt 66:50—51, abgestumpft rundlich bis etwas flachrund, wenig stielbauchig, Stielwölbung nicht viel breiter als die Kelchwölbung, Hälften fast gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, grün und hellbraun, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich etwas berührend, mit ziemlich langer, dünner, nach innen geneigter und aufrechter Spitze. Einsenkung mittelweit, mitteltief, zwischen Fleischperlen und die Kelchwölbung nicht weit überschreitenden Falten. Querschnitt fast rund.

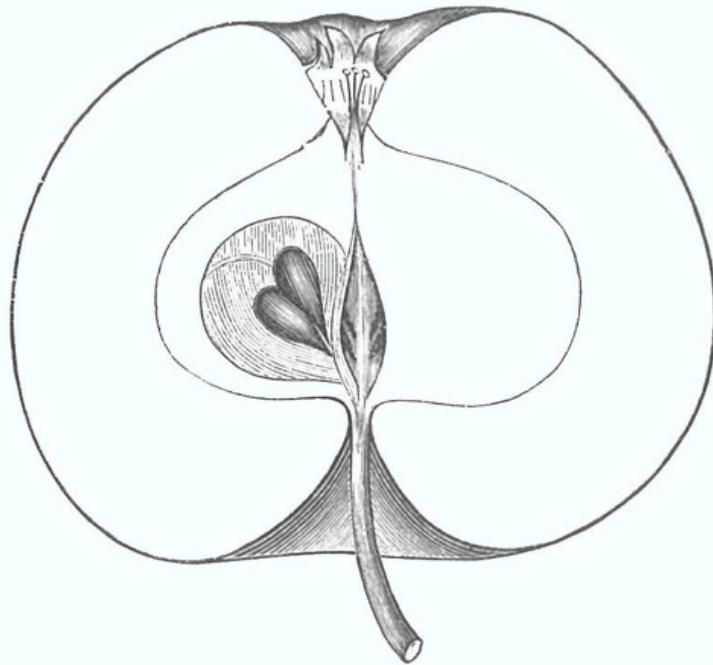
Stiel holzig, dünn, bis an 22 mm lang, röthlich braun, etwas flaumig. Höhle gut mitteltief, weit, eben, schwach bräunlich berostet.

Schale fein, glatt, fast geschmeidig, matt glänzend, hellgrünlich gelb, später gelb, sonnenwärts oft weithin bald mehr punktirt, bald dunkel

carmoisin, fast hellblutroth überzogen und dunkeler gestreift und geflammt. Punkte sehr sparsam, fein, braun, wenig auffallend. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich, deutlich.

Kernhaus 40:26, flachrund zwiebelförmig. Kammern 13:16, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts stark abgerundet, glattwandig, geräumig, offen. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne zu 2, mittelgross, lang-eiförmig, lang gespitzt, kastanienbraun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{1}{2}$ bis zur Achsenhöhle reichend. Pistille ziemlich lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark flaumig. Staubfäden mittelständig, fast kahl.



Schiller's Rosenapfel (Eng.) fast 00†† Anfang December—März.

Fleisch weisslich, fein, mürbe, recht saftig. Geschmack sanft rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss, gut, doch nicht gerade kräftig, fast 00††.

Zeitigung December—Anfang März. Die Früchte waren 19. Januar 1886 vollkommen zeitig.

Die Früchte erhielt ich unter obigem, nicht sicher feststehendem Namen von Fr. Lucas in Reutlingen. Sie waren ganz gleich denen, welche ich unter demselben Namen 1881 von Lauche aus Potsdam bekam.

Dunckapfel (Eng.) †† Ende Nov., Anf. Decemb.—März.

Noch nicht beschrieben.

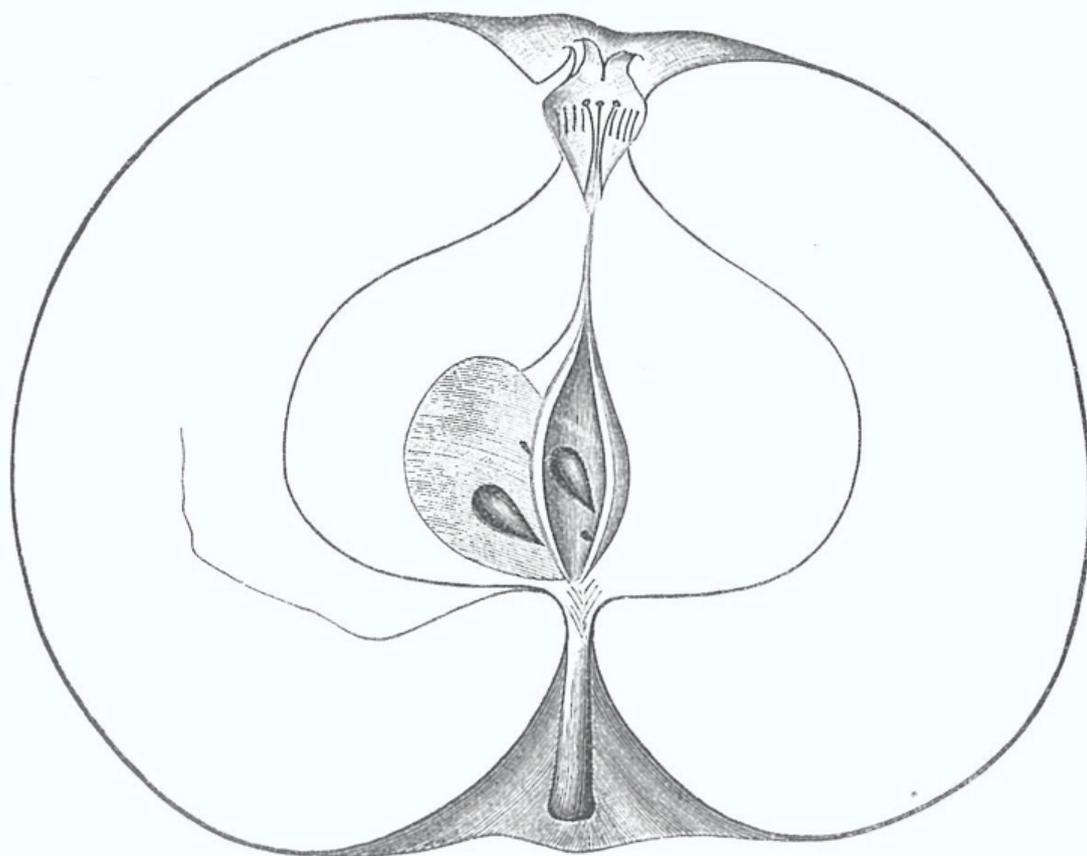
Gestalt 100:73—79 oder 82:63—67, flachrund bis flachrund kegelförmig, immer etwas oft sehr stielbauchig, Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halboffen, mässig breit, grün, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend oder sehr wenig ge-

trennt, nach innen geneigt, mit mässig langer, aufrechter Spitze. Einsenkung mittel tief, mässig weit, zwischen flachen, rippenartigen, flach doch deutlich über die Frucht laufenden Erhabenheiten, Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel meistens holzig, mitteldick bis dick, etwa 17 mm lang, auch kürzer, grünlich und bräunlich, etwas behaart. Höhle tief, weit, etwas uneben, braun berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, gelblich grün, später grünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts fein punktirt röthlich angelaufen und dunkelroth, carmoisin, breit gestreift, Punkte mittelhäufig, fein bis mitteldick, bräunlich. Die Frucht welkt nicht, Geruch kaum merklich.



D unckapfel (Eng.) †† Ende November, Anfang December — März.

Kernhaus 53:41, zwiebelförmig, nicht selten mit abschweifenden Bündeln. Kammern 12:21, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, ziemlich oder ganz glattwandig, mässig geräumig, mehr oder weniger offen. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne zu 2, länglich eiförmig, zugespitzt braun, dieses Jahr alle unvollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$ oder weiter zur Achsenhöhle reichend. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht wollig. Staubfäden im äusseren Drittel, ziemlich kahl.

Fleisch hellgelblich weiss, halbfein, markig, saftig. Geschmack nicht merklich gewürzt, fast etwas herbe, vorherrschend, kräftig wenig, wenig süss ††.

Zeitigung Ende November, Anfang December—März. Die Früchte waren 28. Decbr. 1885 so eben gut zeitig.

Die Früchte erhielt ich 1885 vom Director Goethe in Geisenheim, sie waren wohl etwas grösser, übrigens denen von 1884 gleich. Ist zu VI a zu setzen. Wird bei Geisenheim als einer der besten Haushaltsäpfel geschätzt.

Der Baum treibt sehr stark, bildet breite, sehr grosse Krone, hat viel vom Krebs zu leiden, trägt jedes Jahr, wenn auch nicht sehr reichlich, so ist die Ernte doch bei der Grösse der Früchte recht ansehnlich.

(Fortsetzung folgt.)

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1886. — No. 2.

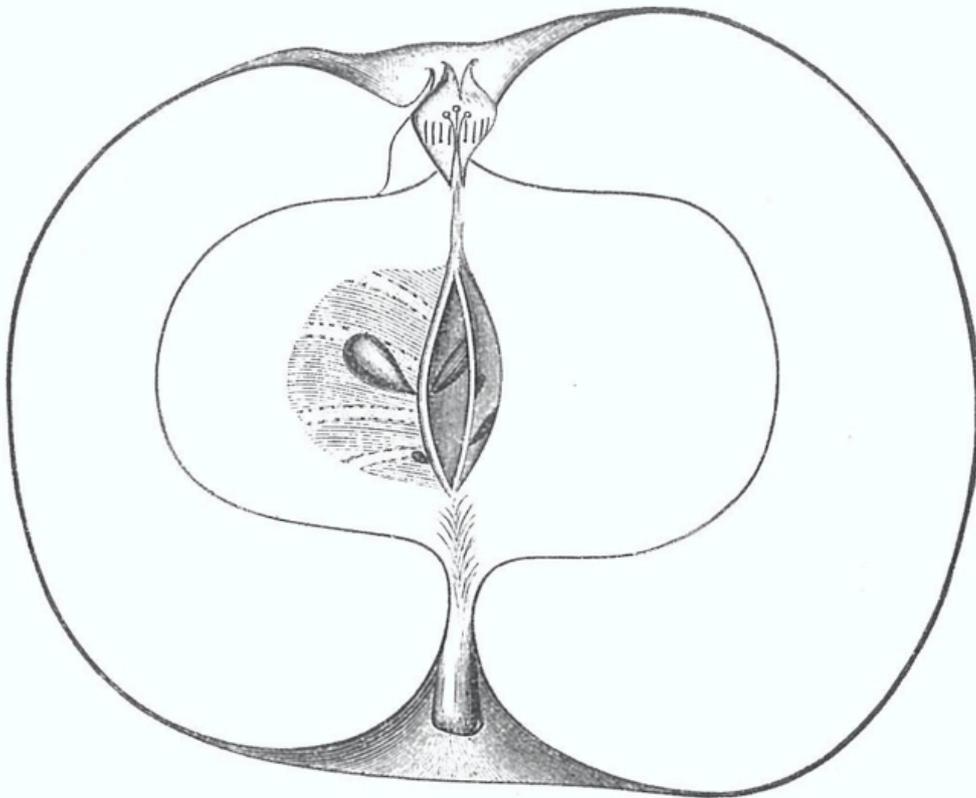
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten, deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt ist.

Von Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Aplerbecker Rambour (Eng.) 0†† November—Ende Januar.

Gestalt 89 : 64—71, flachrund, mittelbauchig, beide Wölbungen gleich, oder die Kelchölbung nur wenig abnehmender. Hälften ungleich.



Aplerbecker Rambour (Eng.) 0†† November—Ende Januar.

Kelch geschlossen, selten bis fast halboffen, meist gelblich grün, auf beiden Flächen gleich flaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich so eben berührend, aufrecht nach innen geneigt, mit kurzer, auf-

rechter Spitze. Einsenkung mitteltief, mittelweit, mit sehr flachen, sehr flach über die Frucht laufenden Erhabenheiten.

Stiel holzig, mitteldick, scheint kurz zu sein (war abgebrochen), braun, locker wollig. Höhle meist ziemlich flach, weit, fast eben, glatt bräunlich berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, grünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts punktirt geröthet, fast karmoisin überzogen und, zuweilen weit hin, kurz dunkeler roth gestreift. Punkte vereinzelt, fein, braun, sonnenwärts grösser. Die Frucht welkt nicht, hat starken Geruch.

Kernhaus 56 : 36, flachrund. Kammern 12 : 20, halbmondförmig, doch kelchwärts schmaler, oft eben kaum etwas abgestumpft, zerrissen, mässig weit, weit geöffnet, Achsenhöhle breit. Kerne zu 2, doch meist nur 1 vollkommen, unten mittelgross, schmal eiförmig, mittellang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{1}{2}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille weit verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung locker behaart. Staubfäden mittelständig, kahl.

Fleisch hellgelblich weiss, fast weiss, mittelfein, locker, saftig. Geschmack wenig doch merklich etwas gewürzt, vorwiegend weinig, sehr schwach süss.

Zeitigung November—Ende Januar, 21. December 1883 in guter Zeitigung, hätte sicher wohl noch 1—2 Monate gehalten. Eine andere Frucht war eben so, aber 12. Januar 1884 stark eingefault.

Die Früchte bekam ich 1883 vom Lehrer Quast aus Aplerbeck in Westphalen ohne Namen vom Hochstamm als Localsorte, sie trägt nach Angabe gut und dürfte Beachtung verdienen. Es ist ein Rambour VI, 2, 1 mit geschlossenem Kelche, passt zu den beschriebenen Sorten nicht.

Rother Holzapfel (Eng.) †† November—Februar.

Noch nicht beschrieben.

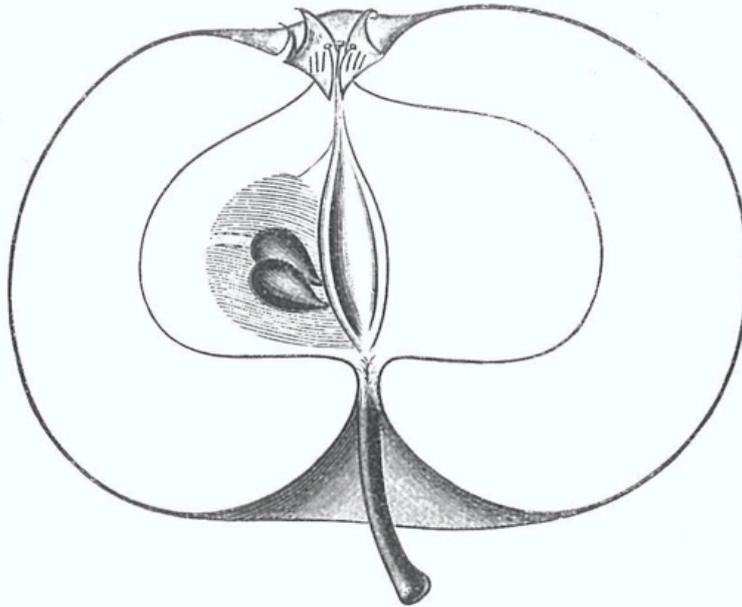
Gestalt 70 : 46—48, flachrund, ziemlich mittelbauchig. Stielwölbung wenig breiter als die Kelchwölbung. Hälften etwas verschieden.

Kelch halboffen bis fast offen, meist bräunlich, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht berührend, etwas nach innen geneigt, mit mittellanger, oft verstümmelter, aufrechter Spitze. Einsenkung mässig tief, mittelweit, zwischen einzelnen, die Kelchwölbung nicht weit überschreitenden, flachen Erhabenheiten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, an 18 mm lang, grüngelb und bräunlich, wenig behaart. Höhle mitteltief, weit, meistens eben, grün, braun berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, grünlich, später grünlich gelb bis gelb, sonnenwärts oft weit hin dunkel karmoisin geröthet, und fast ringsum dunkeler, reichlich und lang gestreift. Punkte sehr sparsam, sehr fein, braun, kaum bemerklich. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich, nicht stark.

Kernhaus 43 : 36, flachrund, zwiebel- bis herzzwiebelförmig, Kammern 11 : 16, stielwärts spitz, kelchwärts meistens deutlich, oft ziemlich flach abgerundet, wenig geräumig, geschlossen, oder sehr schmal geöffnet.



Rother Holzapfel (Eng.) †† November — Februar.

Achsenhöhle oft, doch nicht immer ziemlich breit. Kerne meist zu 2, gut mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, meistens vollkommen.

Kelchhöhle flach kegelförmig, $\frac{1}{2}$ bis zur Achsenhöhle reichend. Pistille mittelweit verwachsen, am Grunde ziemlich kahl, in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden mittelständig, kahl.

Fleisch sehr hellgelblich weiss, fein, ziemlich fest bis markig, genügend saftig. Geschmack nicht merklich gewürzt, schwach weinig, vorherrschend süss. ††

Zeitigung Ende November, Anfang December—Anfang Februar. Die Früchte waren 8. Januar 1886 voll zeitig.

Die Früchte erhielt ich 1885 von Em. Hoesch in Düren, welcher die Aufnahme in den Leitfaden beantragt. Eine Beschreibung ist mir nicht bekannt. Die Sorte ist zu XIII, 1, 1 a zu setzen.

Kolbe's Rambour Reinette (Eng.) 00†† December—April.

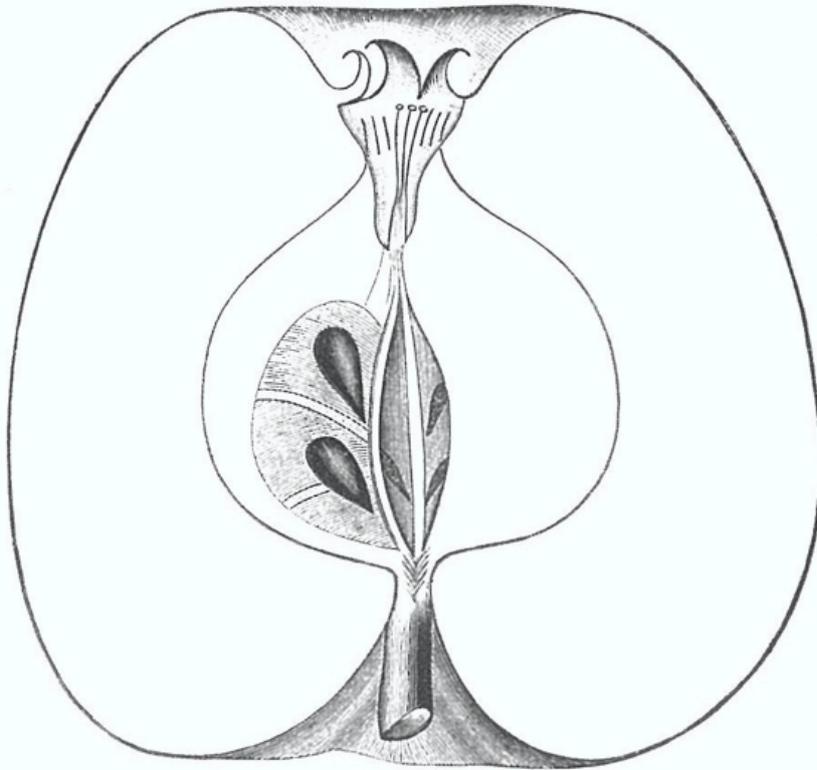
Noch nicht beschrieben.

Gestalt 76 : 70, stark abgestumpft walzenkegelförmig, stielbauchig, Stielwölbung breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich oder fast gleich.

Kelch halboffen bis offen, meist braun, oft verkümmert, wollig. Blättchen ziemlich breit, doch am Grunde oft sich nicht berührend, nach innen geneigt aufrecht, mit mittellanger, zum Theil abgestossener, nach aussen gerichteter Spitze. Einsenkung tief, enge, zwischen feinen Falten, über die Frucht laufen 5 breite, starke Erhabenheiten. Querschnitt nicht rund.

Stiel ziemlich holzig, dick, 11 mm lang, meist grün, etwas flaumig. Höhle ziemlich tief und weit, uneben, hellbraun berostet.

Schale glatt bis sehr fein rauh, grünlich gelb bis gelb, sonnenwärts, wenigstens kelchwärts mit hell kirschrothem Anfluge. Punkte vereinzelt, mittelgross, braun, wenig bemerklich, da fast die ganze Frucht mit



Kolbe's Rambour Reinette (Eng.) 00†† December—April.

einem feinschuppigen, zimtbraunen Roste bedeckt ist. Die Frucht welkt sehr wenig, vielleicht nur wegen zu frühen Abnehmens. Geruch nicht bemerklich.

Kernhaus 39:38, rundlich. Kammern 11:23, mässig zerrissen, stielwärts sehr zugespitzt, kelchwärts etwas abgerundet, ziemlich geräumig, spaltförmig geöffnet. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne zu 1—2, unter mittelgross, eiförmig, ziemlich lang gespitzt, braun, weisslich anlaufend.

Kelchhöhle trichterförmig, $\frac{3}{4}$ bis zur Achsenhöhle reichend. Pistille mässig weit verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung schwach flaumig. Staubfäden über mittelständig, meist im äusseren Drittel, ziemlich kahl.

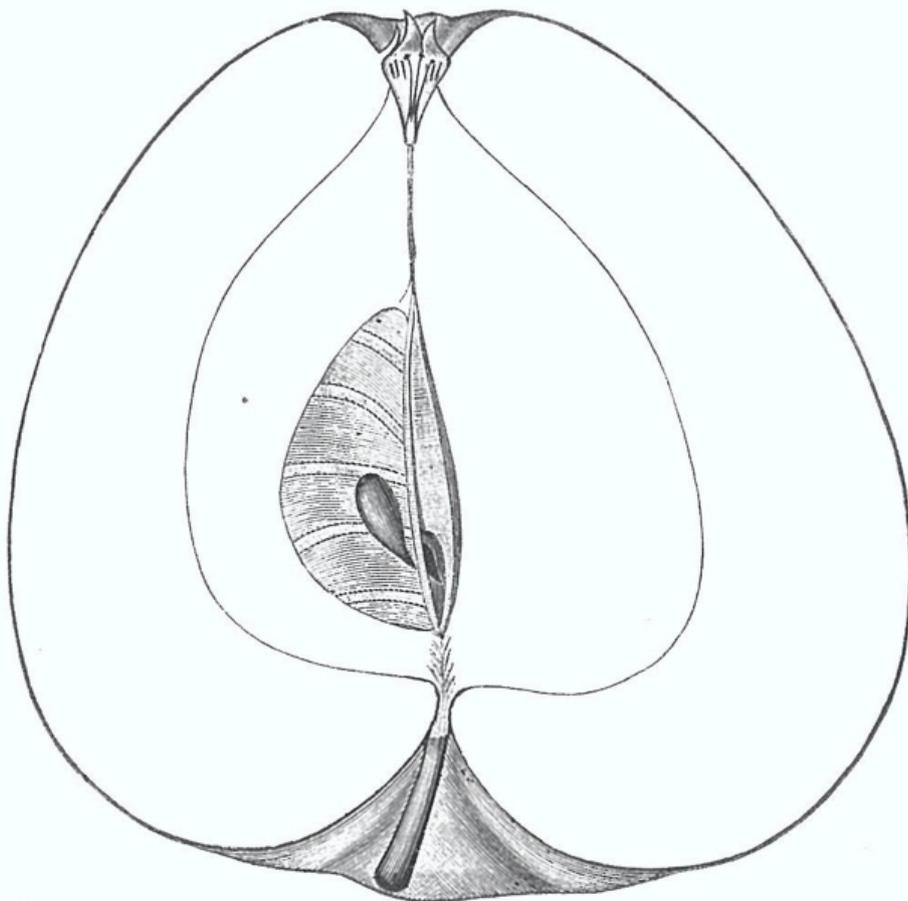
Fleisch hell grüngelblich weiss, fein, ziemlich fest, etwas schwammig, saftig. Geschmack reinettenartig gewürzt, vorherrschend aber angenehm wenig, genügend süss. 00††

Zeitigung Ende December—April? Die Früchte waren 14. December 1884 noch nicht ganz zeitig, hätten sich wahrscheinlich bis April gehalten.

Die Früchte erhielt ich 1884 vom Pastor Kolbe in Langwarden, der sie als eine noch nicht beschriebene und benannte grosse, graue Rambour-Reinette bezeichnet. Die Früchte brachte ein Landmann, der sie anscheinend zu früh abnahm. Die Sorte wird zur Veröffentlichung und Aufnahme empfohlen, zumal sie auch befriedigend trägt. Der Stammbaum steht in Ruhwarden bei Langwarden, die Sorte hat sich in dortiger Gegend schon ziemlich verbreitet, ist sehr geschätzt. Könnte etwa Kolbe's Rambour-Reinette genannt werden.

Rheinische Schafsnase (Eng.) †† fast 0†† Ende Nov.—Ende Febr.

Gestalt 84: 80—83, kegelförmig, sehr stielbauchig, Stielwölbung flach,



Rheinische Schafsnase (Eng.) †† fast 0†† Ende November—Ende Februar.

stark abgestumpft, Kelchwölbung zugespitzt, wenig abgestumpft. Hälften nur etwas verschieden.

Kelch ziemlich klein, geschlossen, grün, wollig. Blätter mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit mittellanger, aufrechter

Spitze. Einsenkung flach, enge, zwischen feinen Rippchen. Fläche aber deutliche Erhabenheiten laufen bis zum Stiele. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, bis an 15 mm lang, oft kürzer, braun, behaart. Höhle mitteltief, weit, etwas uneben, berostet.

Schale glatt, wenig geschmeidig, etwas glänzend, hell grünlich gelb, später hellgelb, sonnenwärts, namentlich stielwärts, zuweilen weithin punktirt geröthet oder überzogen und deutlich, oft stark, dunkel karmoisin gestreift. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 48:57, etwas unsymmetrisch zwiebeleiförmig. Kammern 12:32, stielwärts spitz, kelchwärts noch spitzer zulaufend, und sehr unbedeutend abgestumpft oder abgerundet, zerrissen, ziemlich flach, wenig geöffnet, Achsenhöhle schmale Kerne, meist zu 1, in manchen Kammern fehlend, fast mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle schmal, kegel- bis kegeltrichterförmig, kaum $\frac{2}{5}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an wenig, in der Theilung etwas mehr flaumig. Staubfäden im äusseren Drittel kahl.

Fleisch hell gelblich weiss, etwas braun anlaufend, kaum halbfein, markig, etwas locker, saftig. Geschmack nicht merklich gewürzt, vorherrschend ganz angenehm weinig, ziemlich süss. †† fast 0††.

Zeitigung Ende November—Februar. Die Früchte waren 10. December schon ganz gut zeitig, hätten sich sicher noch zwei Monate gut gehalten.

Die Früchte erhielt ich zu 3 Stück 1885 vom Herrn Em. Hoesch in Düren, derselbe bemerkt dazu: »wird vom Landmann an den Hängen sehr bevorzugt, ist hart, erträgt alle Rohheiten der Behandlung, ist roh kaum geniessbar, hält sich bis Februar, März. Für Most und Schnitzeln gut, letzte etwas säuerlich. Ist beizubehalten.« Diese Sorte gehört zu II, 2 b, hat einige Aehnlichkeit mit Crede's Wilhelmsapfel, unterscheidet sich davon aber durch Gestalt, Schalenpunkte, Kelchhöhle, Kernkammern u. s. w. Kann, da er im Volke als Schafsnase bezeichnet wird, wohl als »Rheinische Schafsnase« aufgenommen werden.

Emans Reinette (Eng.) †† December—Anfang März.

Beschreibung, selbst den Namen finde ich nirgend.

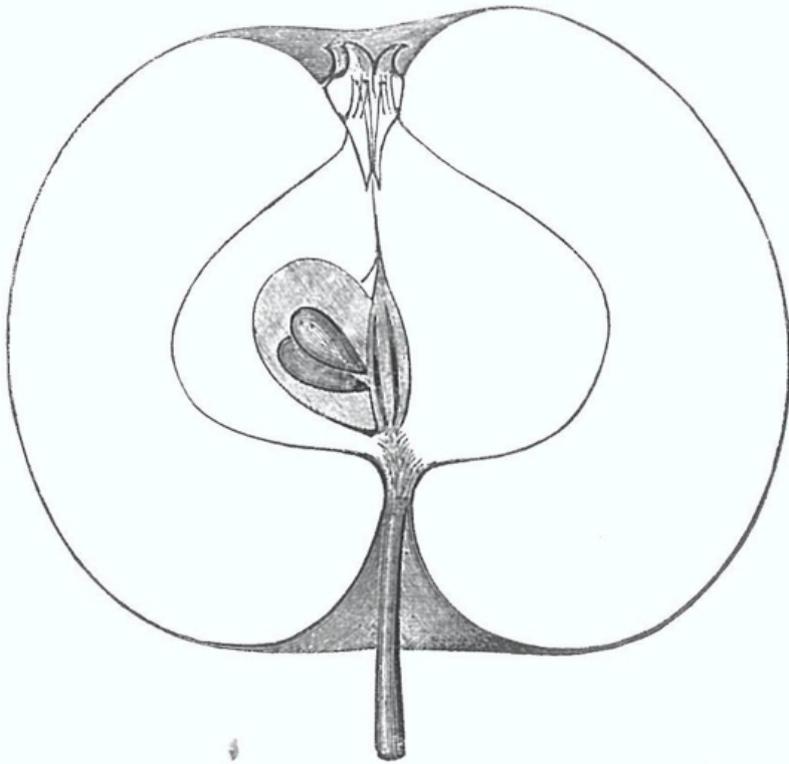
Gestalt 73:58—60, abgestumpft rundlich, kaum etwas stielbauchig. Stielwölbung wenig breiter als die Kelchwölbung. Hälften ziemlich gleich.

Kelch halboffen bis geschlossen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit aufrechter und nach aussen gebogener, mittellanger Spitze. Einsenkung mässig

bis mitteltief, ziemlich weit, zwischen unbedeutenden, sich nicht über den Bauch fortsetzenden Erhabenheiten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, bald sehr kurz, bald bis an 22 mm lang, grünlich bis braun, meistens mässig behaart. Höhle ziemlich tief und weit, eben, braun berostet.

Schale glatt, matt glänzend, grün bis grünlich gelb, fast gelb, sonnenwärts bald freundlich, bald dunkel karmoisinroth, oft weithin überzogen, und nicht sehr auffällig, doch deutlich dunkeler, kurz gestreift. Punkte zahlreich, sehr fein, hellbraun, kaum bemerklich. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.



Emans Reinette (Eng.) †† December — Anfang März.

Kernhaus 40:30, zwiebelförmig. Kammern 10:16, stielwärts spitz, kelchwärts breiter, abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder sehr schmal geöffnet. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 2, fast mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz aber scharf gespitzt, dunkelbraun, kaum weiss anlaufend.

Kelchhöhle spitz kegelförmig, gut $\frac{1}{2}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung dicht wollig behaart. Staubfäden etwas über mittelständig, kahl, gut erhalten, frei heraustretend.

Fleisch hell gelblich weiss, halbfein, abknackend, später mürbe, saftiger Geschmack, nicht eigentlich gewürzt aber etwas bitterlich grausig, nicht angenehm, wenig weinig, sehr vorherrschend süss. ††

Zeitigung December — Anfang März. Die Früchte waren am 21. Februar 1885 hoch zeitig.

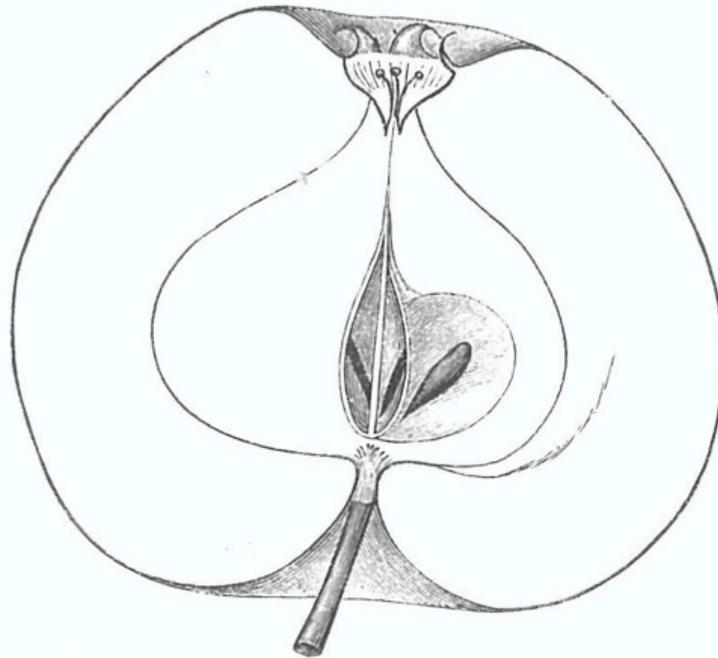
Die Früchte erhielt ich 1884 von Em. Hoesch, welcher den Baum als kräftig und reichtragend bezeichnet. Die Frucht soll auf dem Markte gut gehen. Ist zu XIII, 1, 1b. zu setzen.

Meroder Reinette (Eng.) 00†† Januar—Mai.

Gestalt 57:52—53, flachrund kegelförmig, stielbauchig, Stielwölbung weit breiter als die Kelchwölbung. Hälften gleich.

Kelch offen bis gut halboffen, lange grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, wenig nach innen geneigt, mit ziemlich langer, wenig aufrechter, meistens nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung weit, kaum mitteltief, ziemlich eben. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 14 mm lang, braun, locker behaart. Höhle mitteltief, ziemlich weit, eben, braun berostet.



Meroder Reinette (Eng.) 00†† Januar—Mai.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, matt glänzend, grünlich bis grünlichgelb und gelb, sonnenwärts etwas goldiger und mit leichtem, röhlichem, etwas streifigem Anfluge. Punkte ziemlich zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich, etwas hell umflossen. Die Frucht welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 38:33, zwiebelförmig, kelchwärts verlängert zugespitzt. Kammern 10:14, stielwärts spitz, kelchwärts abgestumpft bis flach abgerundet, meist glattwandig, mittelgeräumig, offen. Achsenhöhle ziemlich breit. Kerne lang eiförmig bis lanzettförmig, lang gespitzt, meist zu 1, braun, ganz unvollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterförmig, $\frac{2}{5}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an dicht, in der Theilung filzig behaart. Staubfäden mittelständig, gut erhalten, heraustretend, kahl.

Fleisch grüngelblich weiss, fein, mürbe, saftig. Geschmack reinettenartig aber mild gewürzt, etwas vorherrschend aber angenehm wenig süss. 00††

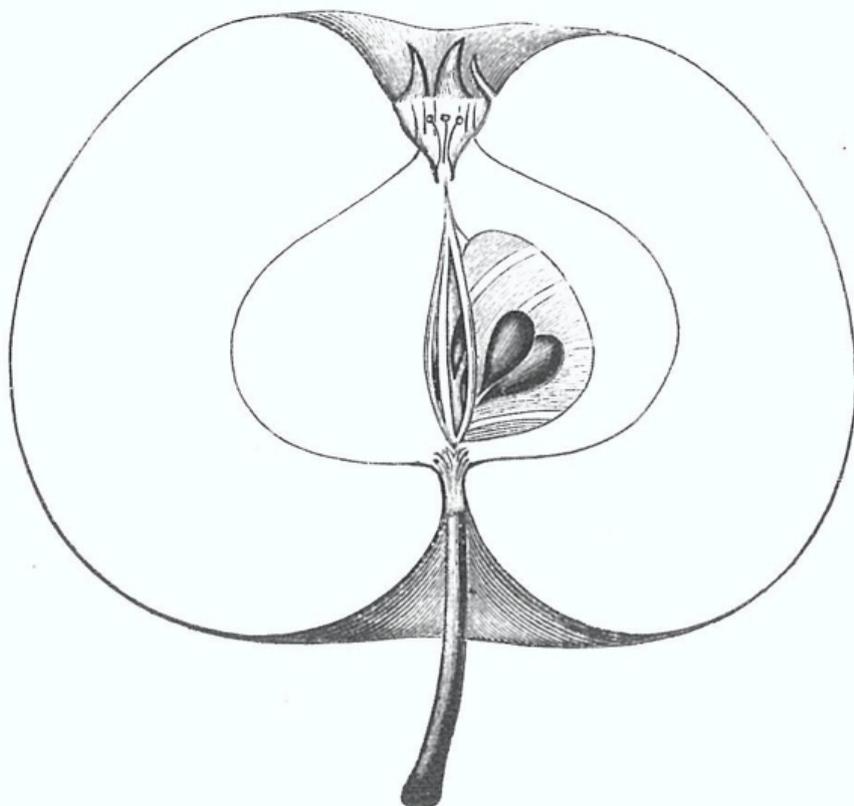
Zeitigung Januar—Mai. Die Früchte waren 6. Mai 1885 vielleicht hochzeitig aber doch noch gut.

Die Früchte erhielt ich 1884 von Em. Hoesch in Düren, welcher dabei bemerkt: »Gefunden in den alten Baumgärten des Grafen von Merode auf Schloss Merode bei Düren, durch Tragbarkeit, Gesundheit und Qualität auffallend. Ich beantrage die Aufnahme in den Leitfaden.« Ist wohl noch nicht beschrieben und kann, wenn die Röthe durchschnittlich so unbedeutend ist, zu IX, 2, 1a gesetzt werden, findet sie sich oft stärker, so gehört die Sorte zu X, 1a.

Schloss Stirling (Eng.) †† bis 0†† October—December.

Stirling Castle (Thomas, Guide pratique pag. 122).

Gestalt 81:57—58, flachrund, nur etwas stielbauchig, Stielwölbung sehr, Kelchwölbung etwas weniger flach. Hälften gleich.



Schloss Stirling (Eng.) †† bis 0†† October — December.

Kelch geschlossen bis fast halboffen, grün und braun, locker wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, etwas nach innen geneigt, mit mittellanger, ziemlich aufrechter Spitze. Einsenkung tief, nicht ganz mittelweit, mit sehr flachen, nicht merklich über den Bauch laufenden Erhabenheiten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, kaum mitteldick, an 25 mm lang, meistens braun, etwas behaart. Höhle mitteltief, weit, eben, grünlich braun berostet.

Schale ziemlich fein, glatt, geschmeidig, selbst fettig, glänzend, hellgrün, später hell gelblich grün, Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich oder feine, helle Dupfen, kaum bemerklich. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 42:30, zwiebelförmig. Kammern 11:19, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts etwas abnehmend und abgerundet, etwas zerrissen, mittelgeräumig, etwas offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne meist zu 2, mittelgross, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun, vollkommen.

Kelchhöhle kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{5}$ zur Achsenhöhle reichend. Pistille dick, kurz verwachsen, vom Grunde bis in die Theilung dichtwollig. Staubfäden wenig über mittelständig, kahl.

Fleisch hell gelblich bis hell grüngelblich weiss, fast weisslich, ziemlich fein, locker, mürbe, recht saftig. Geschmack nicht gewürzt, aber eigenthümlich fein herbe, vorherrschend kräftig, ganz angenehm wenig, nicht merklich süss. †† fast 0††

Zeitigung Anfang October — December. Die Früchte waren am 3. November 1885 gut zeitig, hätten sich wohl noch einen Monat gehalten.

Die Früchte erhielt ich 1885 von Em. Hoesch in Düren, derselbe bemerkt dabei: »Ist zur Aufnahme berechtigt, da er einer der allerfruchtbarsten Aepfel und dabei blüthenhart ist.« Gehört zu XV, 1, stimmt zu den Andeutungen in Thomas' Guide.

Carmes Apfel (Eng.) 0†† Anfang December—März.

Gestalt 73:56—57, abgestumpft rundlich bis flachrund, mittelbauchig. Stielwölbung nicht oder sehr wenig breiter als die Kelchwölbung. Hälften ziemlich gleich.

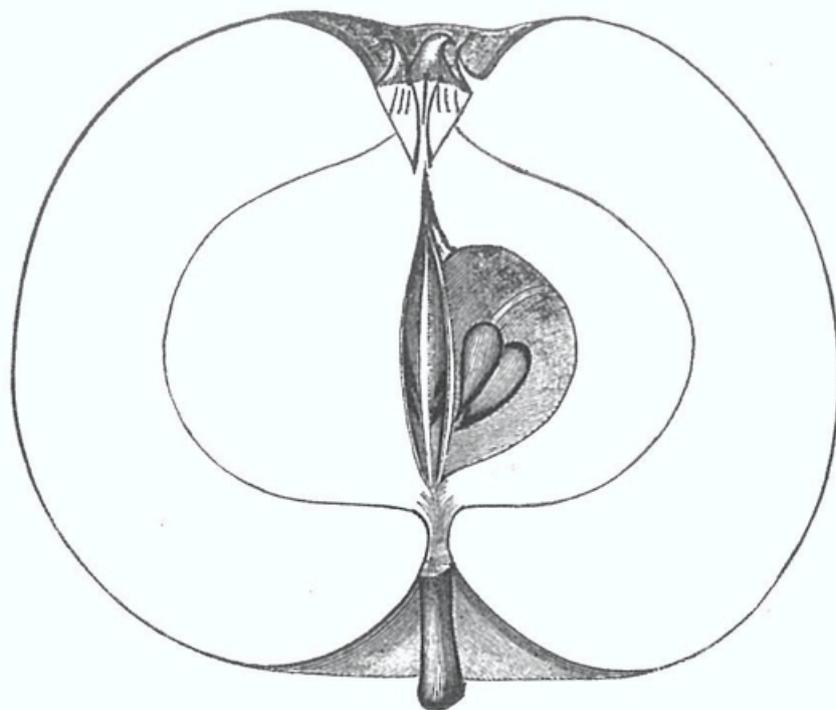
Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit ziemlich langer, aufrechter, und nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung mitteltief, ziemlich enge, kaum merklich schief, zwischen flachen, recht flach, wenig merklich über die Frucht laufenden Erhabenheiten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick bis dick, etwa 12 mm lang, braun, wollig behaart. Höhle meist mitteltief, mittelweit bis weit, eben, braun und etwas rauh berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, grün, später gelb, sonnenwärts dunkel karmoisin überzogen, und wenigstens schattenwärts deutlich dunkeler gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich, wenig bemerklich. Die Frucht welkt nicht oder wenig. Geruch fehlt.

Kernhaus 45:33, zwiebförmig, Kammern 11:20, stielwärts spitz, kelchwärts etwas abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, meist wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1—2, kaum mittelgross, vollkommen, lang eiförmig, lang und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{3}{5}$ bis zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl oder sehr vereinzelt behaart, in der Theilung flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig bis im äussern Drittel, kahl.



Carmes Apfel (Eng.) O†† Anfang December — März.

Fleisch hell gelblich, kaum grün gelblich weiss, fein, mürbe, saftig. Geschmack schwach und undeutlich gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast eben so süss, ganz gut, doch nicht gerade edel. O††

Zeitigung Anfang December—März. Die Früchte waren am 17. Febr. 1886 hoch zeitig.

Die Früchte erhielt ich 1885 als Carmes Apfel mit dem Auftrage zur Aufnahme in den Leitfaden vom Garten-Director Göthe in Geisenheim. Die Sorte wird von Diel, Ill. H. gleich dem Echten Winter-Streifling gehalten, ist demselben auch im Aeusseren sehr ähnlich, aber doch wohl durch Kelchhöhle, Pistille, Kernkammern, Kerne und Geschmack von demselben zu unterscheiden.

(Fortsetzung folgt).

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1887. — No. 2. u. 3.

Bisher meistens noch nicht beschriebene Apfelsorten, deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt ist.

Vom Geh. Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Nathusius' Taubenapfel (Eng.) fast OO!†, Anf. December—April.

Gestalt 67 : 61—63, etwas abgestumpft, eiförmig, oft auch eiwalzenförmig (63:63—71), stielbauchig. Hälften fast immer merklich ungleich.

Kelch geschlossen, mehr braun als grün, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich etwas berührend, etwas nach innen geneigt, mit ziemlich langer, aufrechter Spitze. Einsenkung mässig tief, enge, oft etwas schief, zwischen kurzen, sehr flach zum Bauche fortlaufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, durchschnittlich etwa 11 mm lang, bräunlich, wenig behaart. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, meistens etwas berostet.

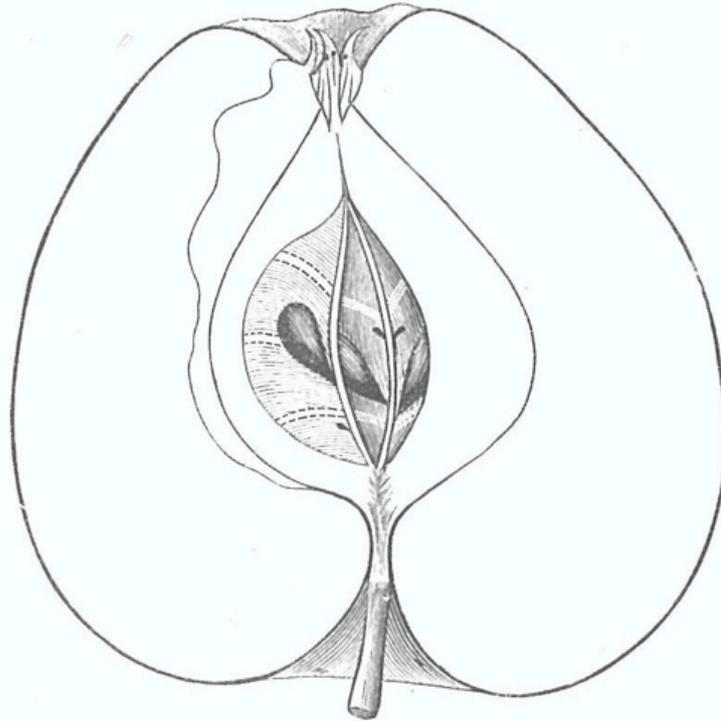
Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlich gelb bis hellgelb, später etwas lebhafter gelb, sonnenwärts oft weithin carmoisin überzogen und punktirt geröthet, namentlich schattenwärts deutlich dunkeler gestreift. Punkte sparsam, fein, bräunlich gelb, Geruch schwach.

Kernhaus 30 : 37., eiförmig, oft eilanzettförmige Kammern 9 : 35, sichelförmig, kelchwärts oft leicht abgestumpft, zugespitzt, fein zerrissen, ziemlich flach, weit offen. Achsenhöhle meist breit. Kerne zu 1, kaum mittelgross, nur zum Theil vollkommen, eiförmig, gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle kegelförmig, kaum $\frac{1}{2}$ oft nur $\frac{1}{3}$ zur Achsenhöhle, Pistille sehr lang verwachsen, kahl oder nur in der Theilung ganz wenig flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weiss, fein, erst etwas fest, doch zart, später mürbe, saftig, dem Rothen Winter-Taubenapfel (Ill. H.) ähnlich, etwas bitter mandelartig gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm weinig, süss.

Zeitigung Anfang December—April. Die Früchte waren 8. Februar 1887 vollkommen. 10. Januar 1887 so eben, 25 November 1886 noch nicht ganz zeitig.



Nathusius' Taubenapfel (Eng.) fast 00!†, Anf. December—April.

Die Früchte erhielt ich 1886 von einem auf sandigem Lehm mit Kies untermischt stehenden Hochstamm des Herrn Obergärtner Dieskau in Althaldensleben (Provinz Sachsen). Dieser hat die Sorte schon 1824 aus dem Kerne erzogen, vielfach dort verbreitet, und um seinen früheren Principal, Gottlob Nathusius, welcher sich grosse Verdienste um Landwirtschaft und Obstbau erwarb, zu ehren, Nathusius' Taubenapfel genannt. Die Sorte ist einem recht gut entwickelten Rothen Winter-Taubenapfel (Ill. H.) mindestens gleichwerthig, aber grösser und schöner. Der Baum soll hart sein, in der Jugend kräftig wachsen, doch nur eine mässig grosse, flache Krone mit oft etwas hängenden Zweigen bilden, sehr fruchtbar sein.

Winter-Prinzenapfel (Eng.) 00††, Ende December—März, April.

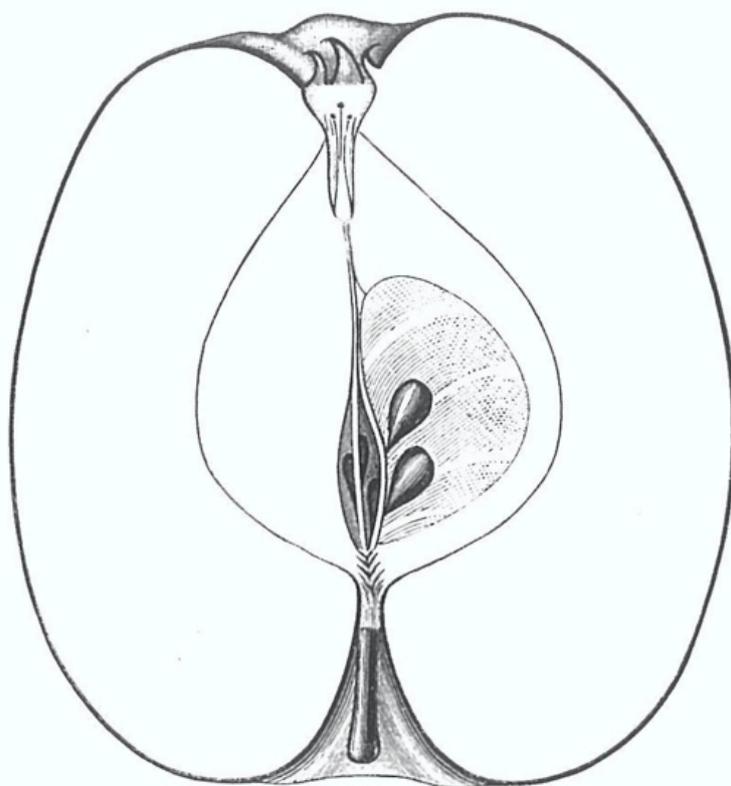
Gestalt 69 : 69—72 (auch wohl 73 : 75—80), walzenförmig, wenig stielbauchig, Stielwölbung kaum merklich breiter als die Kelchwölbung. Hälften wenig verschieden.

Kelch fast halboffen, grün und bräunlich, wenig flaumig, fast kahl. Blättchen fast mittelbreit, am Grunde sich meistens nicht berührend,

nach innen geneigt, mit ziemlich langer, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung ziemlich tief, enge, zwischen flach doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt nicht ganz rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 12 mm lang, meist bräunlich und kahl. Höhle tief, enge, faltig, ziemlich weit hin berostet.

Schale glatt, grün, später hellgrünlich gelb, sonnenwärts meistens schwach geröthet und etwas blass carmoisin gestreift, nicht selten ist die Röthe kaum merklich. Punkte mässig zahlreich, ziemlich fein, braun. Kleine Anflüge glatten Rostes finden sich nicht selten. Die Frucht welkt nicht. Geruch sehr merklich.



Winter-Prinzenapfel (Eng.) 00††, Ende December—März, April.

Kernhaus 35:41, eiförmig bis eizwiebelförmig. Kammern 14:25, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, zerrissen, ziemlich geräumig, namentlich stielwärts offen. Achsenhöhle fast mittelweit. Kerne 1—2, etwas klein, meist vollkommen, eiförmig, ziemlich scharf gespitzt, zuweilen schlotternd, braun.

Kelchhöhle trichterförmig bis kegeltrichterförmig, $\frac{3}{5}$ bis $\frac{2}{3}$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden mittel- oder etwas über mittelständig.

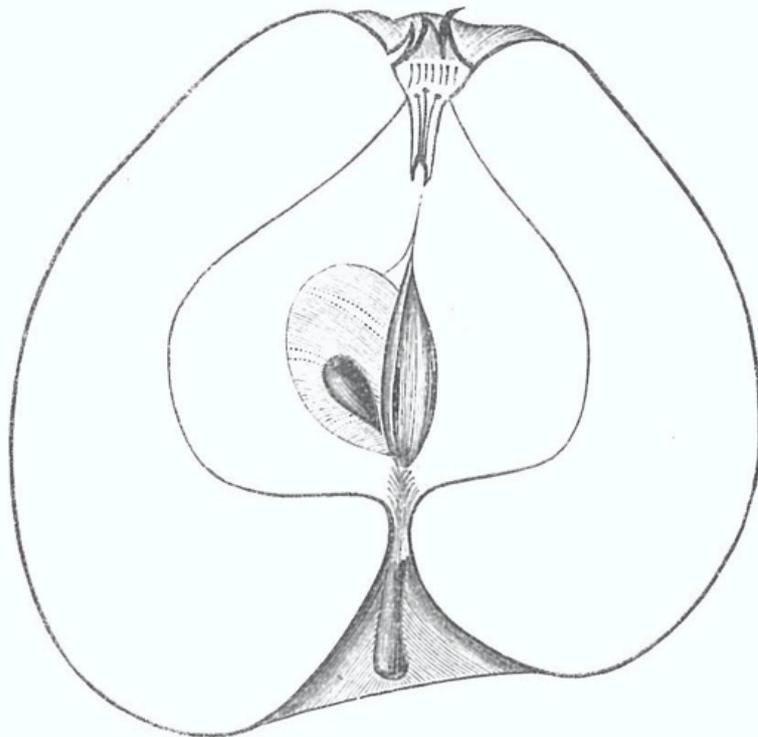
Fleisch hellgrün gelblich weiss, ziemlich fein, markig, saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, süss.

Zeitigung Ende December—März.

Die Frucht erhielt ich 1886 von Herrn Rüppell-Bergedorf bei Hamburg. Diese Sorte soll unter obigem Namen in jener Gegend verbreitet und beliebt sein.

Bäumchen's Apfel (Eng.) fast 00 $\frac{1}{2}$, Anfang December—Ende Februar.

Gestalt 70 : 60—65, abgestumpft kegelförmig, stielbauchig. Hälften ungleich. Eine Frucht war nur 56 : 55—57, weit regelmässiger, abgestumpft länglich eiförmig, einem Purpurrothen Cousinot (Ill. H.) ähnlich.



Bäumchen's Apfel (Eng.) fast 00 $\frac{1}{2}$, Anfang December—Ende Februar.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, grün und braun, schwachflaumig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit mittellanger, aufrechter Spitze. Einsenkung etwas flach und enge, zwischen meistens nur kurzen Falten.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, auch länger, bräunlich, etwas flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, hellgrün, später grünlich gelb, selbst gelb, sonnenwärts lebhaft geröthet, namentlich nach der Schattenseite zu etwas, doch deutlich gestreift. Punkte sehr sparsam, fein, wenig bemerkbar. Die Frucht welkt nicht, hat etwas Geruch.

Kernhaus 39 : 37, etwas unsymmetrisch-zwiebelförmig. Kammern 10 : 17, stielwärts spitz, kelchwärts breiter und abgerundet, schwach zerrissen, mittelgeräumig, meistens nur schmal geöffnet. Achsenhöhle

mittelbreit. Kerne zu 1—2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterförmig über $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung stark behaart oder bewollt Staubfäden im äussern Drittel.

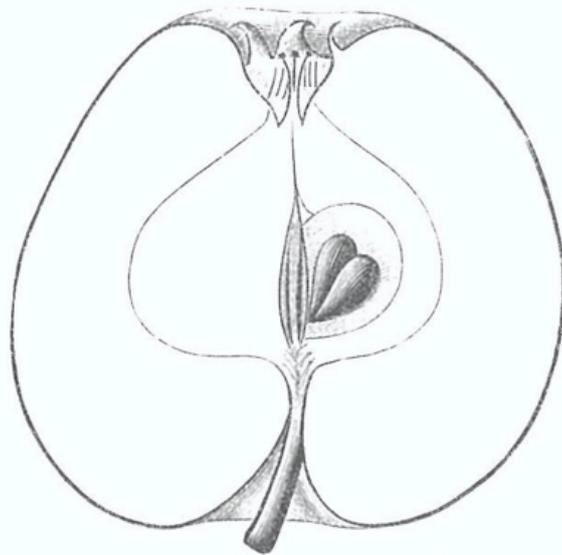
Fleisch hellgrün gelblich weiss, fein, ziemlich fest, später ziemlich mürbe, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend doch mild weinig, genügend süss, recht angenehm, nicht gerade kräftig.

Zeitigung Ende November, Anfang December—Februar.

Die Früchte erhielt ich von Herrn Em. Hoesch in Düren. Derselbe bemerkt dabei, dass diese Sorte im Bergischen Lande, Kreis Lennep, Solingen etc. unter obigem Namen verbreitet sei und geschätzt werde.

Dorstadter Reinette (Eng.) 00!††, 12—4.

Gestalt 52 : 46—47, oft auch 55 : 47, abgestumpft rundlich kegelförmig, etwas stielbauchig, oft auch abgestumpft rundlich, fast mittelbauchig. Hälften gleich.



Dorstadter Reinette (Eng.) 00!††, 12—4.

Kelch offen, grünlich und braun, etwas bewollt, Blättchen ziemlich breit, am Grunde meistens etwas getrennt, mit mässig langer, aufrechter, nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung ziemlich tief, meistens etwas enge, eben.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 11 mm lang, bräunlich, sehr flaumig, fast wollig. Höhle mitteltief, etwas enge, eben, doch häufig mit Fleischwulst, berostet.

Schale fein rauh, grünlich gelb, später gelb, sonnenwärts etwas goldiger, häufig mit gelblich rothem Anfluge. Punkte mässig zahlreich, als helle Dupfen erscheinend. Ein theils in feinen Maschen, theils in kleinen Schuppen aufgetragener, zimmtfarbiger, oft etwas silberweiss

schillernder Rost deckt meistens die ganze, nur wenig welkende Frucht. Geruch nicht merklich.

Kernhaus 29 : 23, zwiebelförmig. Kammern 9 : 13, stielwärts spitz, kelchwärts meist abgerundet, selten nur abgestumpft, nie zugespitzt, glattwandig, ziemlich geräumig, nicht oder wenig offen. Achsenhöhle meistens sehr schmal. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, fast $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille gut mittellang verwachsen, am Grunde fast kahl, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch grün gelblich weiss, sehr fein, erst fest, dann ziemlich mürbe, etwas schwammig, genügend saftig, edel reinettenartig gewürzt, mild weinig, etwas vorherrschend süss.

Zeitigung December—März. Die Früchte waren 18. Januar 1887 fast vollzeitig.

Diese Sorte wurde auf dem Gute zu Dorstadt unweit Wolfenbüttel aufgefunden, ist dort als Tafelapfel beliebter als die eiähnliche Englische Spital-Reinette (Ill. H.) Gehört zu XII, 1, 1. Engelbrecht-Braunschweig.

Grünfleischige Reinette (Eng.) fast 00††, Ende December—April.

Reinette à Chair verte (Thomas' Guide).

Gestalt 90 : 66—70, flachwärts kegelförmig (bis stark abgestumpft rundlich), meistens sehr merklich stielbauchig. Hälften ungleich.

Kelch halboffen bis geschlossen, klein, grün und braun, locker bewollt. Blättchen mässig breit, am Grunde sich berührend, nach innen geneigt, mit ziemlich langer aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung mässig tief, ziemlich enge, zwischen breiten, ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle sehr tief, weit, faltig, nicht oder mässig stark braungrau berostet.

Schale glatt, geschmeidig, etwas glänzend, bläulich grün, später weder merklich heller, noch gelblich werdend. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich, oft hell umflossen. Die Frucht welkt nicht. Geruch schwach.

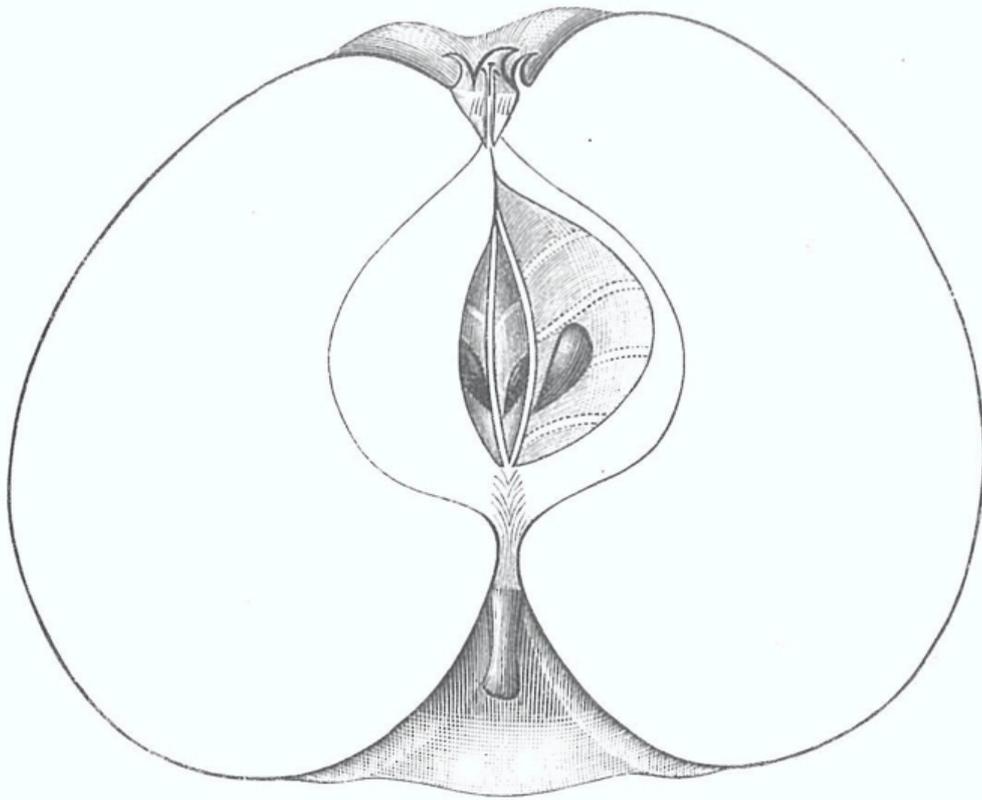
Kernhaus 33 : 35, ei- bis eizwiebelförmig. Kammern 10 : 24, sichelförmig, an beiden Enden scharf gespitzt, fein zerrissen, mittelgeräumig, offen, hoch sitzend. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne zu 1, ziemlich gross, lang eiförmig, gespitzt, ziemlich hellbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille sehr lang verwachsen, mit vereinzeltten Härchen, fast kahl selbst in der Theilung. Staubfäden mittelständig.

Fleisch grünlich, fein, markig bis mürbe, saftig, reinettenartig gewürzt, vorherrschend und kräftig weinig, genügend süß.

Zeitigung Ende December—April. Die Früchte waren 15. Januar schon ziemlich zeitig, 18. April 1886 noch gut.

Die Früchte erhielt ich von Herrn Em. Hoesch-Düren, ebenso aus der Landes-Baumschule-Braunschweig, Reis von Simon Louis in Metz.



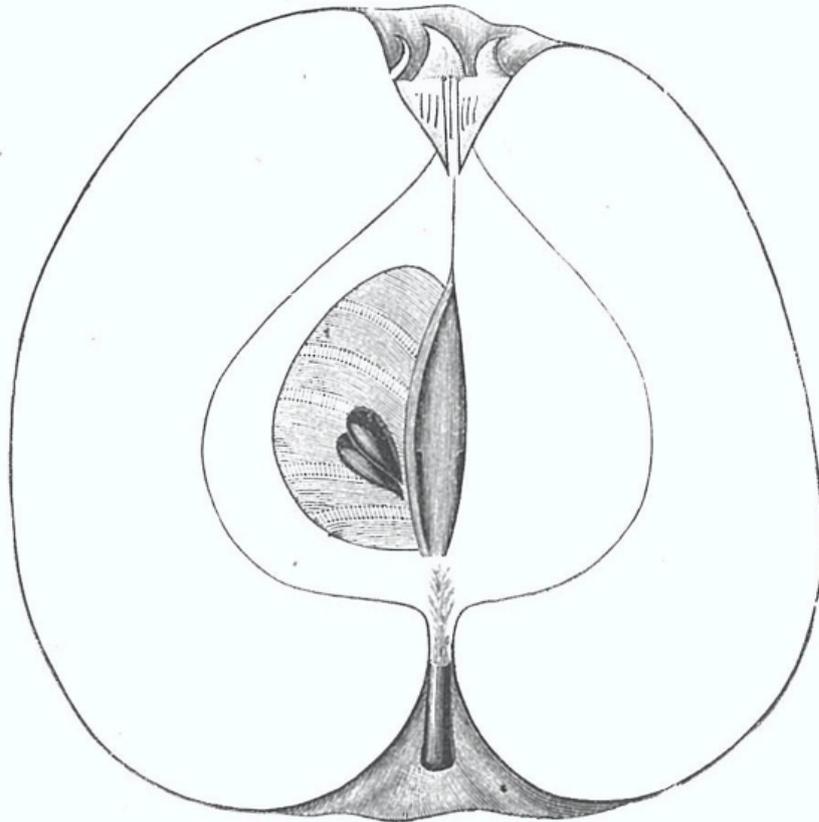
Grünfleischige Reinette (Eng.) fast 00††, Ende December—April. Reinette à Chair verte (Thomas' Guide).

Herr Matthiessen in Gundsömagle bei Olstykke in Dänemark, Mitglied unseres Vereins, übersandte mir 1886 eine Anzahl dortiger Apfelsorten mit dem Antrage, dieselben in den Leitfaden aufzunehmen. Der Einsender hat die Obstsorten seiner Heimath sorgfältig erforscht, und es ist anzunehmen, dass die von ihm empfohlenen Sorten auch für unsere, sich in ähnlicher Lage befindenden Küstenstriche und Inseln von Werth sein werden. Ich übergebe vorläufig die Beschreibung derselben unseren Vereinsmitgliedern zur Kenntnissnahme und weiteren Prüfung.

Gravensteiner von Arreskov (Ill. H. Erg.-B.) fast 00!††, Ende October—Ende December. Bentzien in Pomol. Mon.-H. 1880, p. 163 — Ill. H. Erg -Bd. p. 85. fälschlich Gravensteiner von Avreskov geschrieben.

Gestalt 69:70—74, abgest. rundl. kegelf., stielbauch., ebenso oft weit flacher (88:65—70 Ill. H. E. B.). Hälften etwas verschieden.

Kelch offen bis halboffen, ziemlich gross, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, doch am Grunde etwas getrennt, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, etwas enge, zwischen flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.



Gravensteiner von Arreskov (Ill. H. Erg.-B.) fast 00!††, Ende October—Ende December. Bentzien in Pomol. Mon.-H. 1880, p. 163 — Ill. H. Erg.-Bd. p. 85, fälschlich Gravensteiner von Avreskov geschrieben.

Stiel holzig, mitteldick, 10 mm lang oder etwas länger, meist grünlich, wenig flaumig. Höhle mitteltief, mässig weit, nicht oder nur zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlich gelb, später gelbe Punkte ziemlich sparsam, fein, theils hellbraun, theils nur Dupfen. Selten leichter Anflug von Rost. Geruch sehr merklich, doch nicht so stark als beim Gravensteiner (Ill. H.).

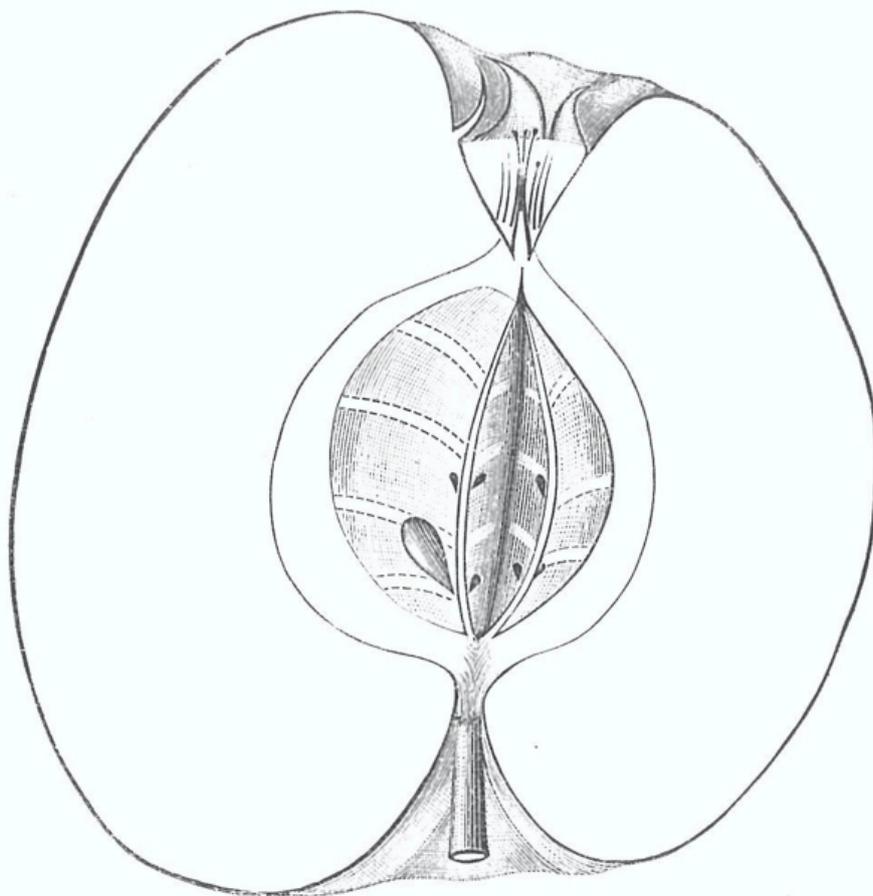
Kernhaus 42:42, zwiebelf., kelchw. etwas lang zugespitzt, Kammern 13:27, stielwärts spitz, kelchwärts etwas abnehmend und kurz abgerundet, reichlich doch fein zerrissen, mittel geräumig, wenig offen. Achsenhöhle schmal, Kerne zu 2, kaum mittelgr., meistens vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $\frac{2}{5}$ zur Achsenhöhle. Pistille ziemlich lang verwachsen, fast nur in der Theilung etwas behaart. Staubfäden unter mittelständig.

Fleisch hell gelblich weiss, fein, mürbe, sehr saftig, dem Gravensteiner ähnlich, doch etwas melonenartig, recht edel gewürzt, wenig vorherrschend, sehr angenehm weinig, fast ebenso süss.

Gelber Gravensteiner (Dänemark) fast 00!††. Ende Octob.—Anf. Jan. = Gravensteiner (Ill. H.).

Gestalt 80:74—83, abgestumpft ei- bis eikegelförmig, etwas stielbauchig. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften ungleich.



Gelber Gravensteiner (Dänemark) fast 00!††. Ende October—Anfang Januar.
= Gravensteiner (Ill. H.).

Kelch halboffen, gross, grün und braun, locker bewollt. Blättchen breit, doch am Grunde sich oft nicht berührend, lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung meistens tief, etwas enge, zwischen deutlich bis zum Stiele laufenden Rippen.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 11 mm l., grün und bräunlich, schwach behaart. Höhle tief, ziemlich weit, faltig, sehr zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgelb, sonnenwärts weder merklich goldiger noch geröthet. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich, meistens nur Dupfen. Geruch stark, eigenthümlich, gleich dem des Gravensteiner (Ill. H.)

Kernhaus 36:39, mehr eirund als zwiebelförmig. Kammern 12:33, sichelförmig, kelchwärts zugespitzt oder kaum merklich abgestumpft, zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenhöhle breit. Kerne zu 1—2, klein, länglich eiförmig, gespitzt, braun, fast alle unvollkommen, meistens nur angedeutet.

Kelchhöhle breiter Kegel, oft bis nahe zur Achsenhöhle. Pistille ziemlich lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden unter mittelständig, oft im unteren Viertel.

Fleisch hellgelblich weiss, fast weisslich, ziemlich fein bis fein, etwas locker, erst markig, dann mürbe, sehr saftig, edel, mehr beerenartig als balsamisch gewürzt, etwas vorherrschend, sehr angenehm wenig, fast ebenso süss. Geruch stark und eigenthümlich gewürzt. Gleich vollständig dem des Gravensteiner (Ill. H.).

Herr Matthiessen bemerkt mit Bezug auf seine Abhandlung in den Pomologischen Monatsheften 1887, p. 36, dass die Bäume, von welchen obige Sorte, welche er für den ursprünglichen Gravensteiner ansieht, geerntet sind, aus Alsen stammen, sehr alt und gross werden; dass es von dieser Sorte viele sehr ähnliche Sämlinge gebe, welche sich meistens durch flacheren Bau und oft durch geringern Werth der Frucht auszeichnen. Auch ich bekam einmal von einem unveredelten, in der Nähe von Braunschweig in einem Walde stehenden Baume Früchte, welche in allen wesentlichen Merkmalen dem Gravensteiner gleich waren. Es findet sich vielleicht ein Pomologe, welcher an einer Aussaat von Kernen des Gravensteiner erforscht, in wie weit die Nachkömmlinge der Mutter-sorten gleich sind.

Hörbygaard's Novemberapfel (Eng.) †† Anfang Novemb.—Decemb.

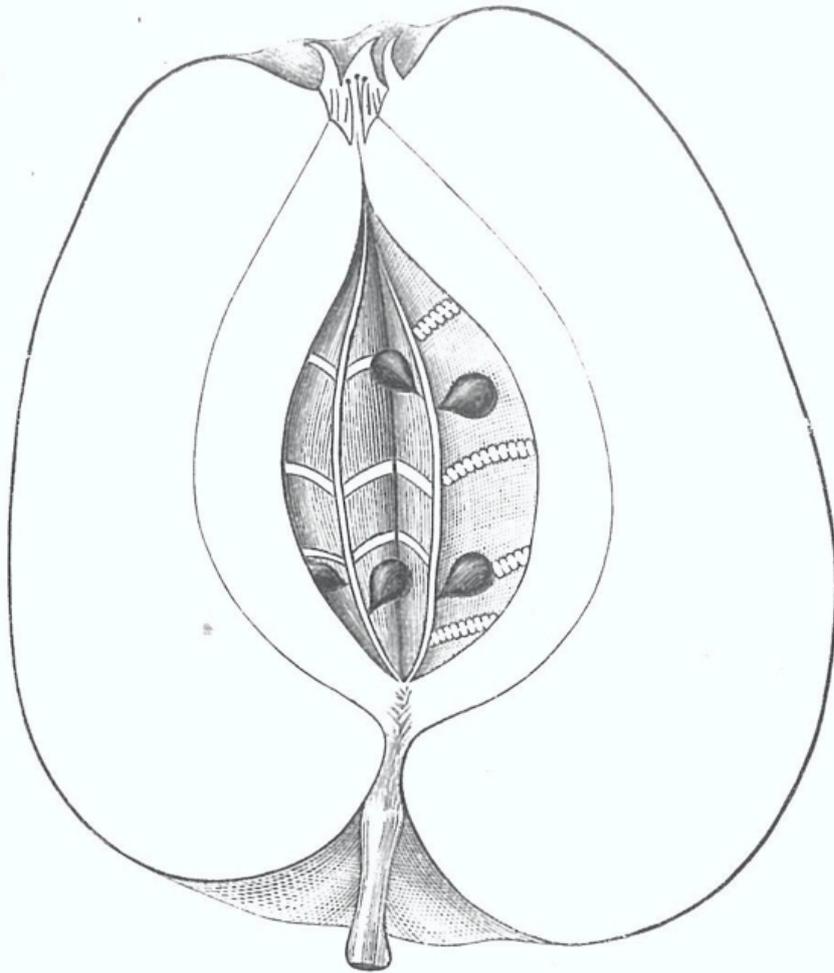
Gestalt 77:78—87, abgestumpft, walzenkegelförmig, sehr stielbauchig. Hälften etwas ungleich.

Kelch halboffen, meist grün, wenig wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder nur wenig getrennt, mittellang, etwas nach innen mässig weit geneigt, aufrecht und etwas nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, zwischen meistens ziemlich erhaben bis zum Stiele laufenden Rippen. Querschnitt kantig.

Stiel holzig, mitteldick, an beiden Enden etwas verdickt, etwa 14 mm lang, grünlich und bräunlich, fast kahl. Höhle mässig tief, weit, faltig, grünlich, schwach berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, etwas glänzend, hell grünlich gelb, später hellgelb, sonnenwärts oft goldiger, selbst zuweilen mit schwach röthlichem Anfluge. Punkte zahlreich, sehr fein, theils braun, theils nur Dupfen. Geruch sehr schwach.

Kernhaus 40:59, auch breiter ei- bis eizwiebelförmig. Kammern meist zu 5, 10:44, an beiden Enden scharf zugespitzt, zerrissen und ausgeblühet, sehr weit offen, oft fast verschmelzend. Achsenhöhle breit. Kerne zu 1—3, sehr klein, doch vollkommen, rundlich bis rundlich-eiförmig, kurz und scharf gespitzt, braun, oft schlotternd.



Hörbygaard's Novemberapfel (Eng.) †† Anfang November—December.

Kelchhöhle etwas eckiger Kegel, fast $\frac{1}{2}$ zu Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständig.

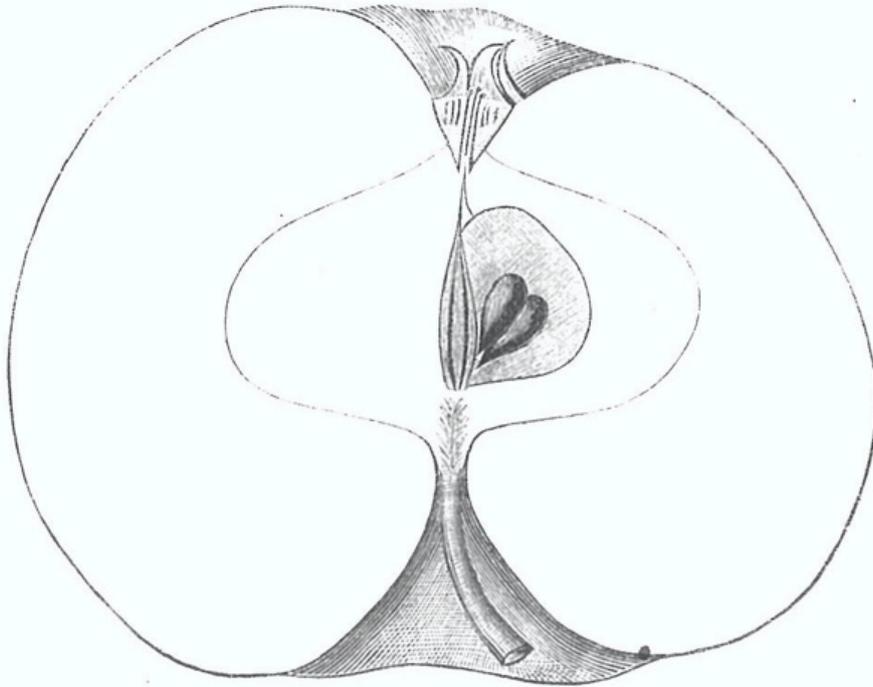
Fleisch hellgelblich weiss, etwas grob, ziemlich locker, markig, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, doch nicht gerade scharf weinsäuerlich, sehr wenig süss.

Herr Matthiessen berichtet, dass der Mutterbaum dieser ziemlich neuen Sorte sich in Hörbygaard finde, dass sie lebhaft und pyramidal wachse, auf den Boden nicht wählerisch zu sein scheine, früh und reich trage. Gehört zu II., 1, 2.

Kronprinzenapfel (Eng.) O††, December—April.

Gestalt 80:57—60, flachrund, wenig stielbauchig. Hälften etwas verschieden.

Kelch geschlossen, grünlich und braun, wenig bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung tief, mittelbreit, zwischen einigen breiten, nicht über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt rund.



Kronprinzenapfel (Eng.) O††, December—April.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 19 mm lang, röthlich braun, fast kahl. Höhle sehr tief, mittelweit, ziemlich eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, hellgrünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts dunkel carmoisin, fast blutroth, schattenwärts etwas matter roth, nicht oder fast unmerklich gestreift. Punkte zahlreich, recht fein, ein Roth als hellgelbe Dupfen erscheinend. Die Frucht welkt nicht. Geruch deutlich.

Kernhaus 44:27, flachrund. Kammern 11:17, stielwärts spitz, kelchwärts etwas, oft kaum merklich abgerundet, glattwandig, etwas flach, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne zu 2, mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, kastanienbraun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{3}{5}$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden wenig über mittelständig.

Fleisch weiss, mit grünen Gefässbündeln, ziemlich fein, etwas fest, später markig, selbst etwas locker, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild wenig, fast eben so süss, später selbst etwas vorherrschend süss.

Herr Matthiessen bezeichnet den Baum, welcher dünne Triebe mache, als ausserordentlich fruchtbar. Die Früchte sind vom Zwergstamm, wer-

den auf Halbhochstamm kaum so gross. Diese Sorte soll auf der Insel Möen zu Hause sein, gleicht sehr dem Rothen Stettiner (Ill. H.), ist aber davon wohl etwas verschieden, auch als Tafelapfel beliebt.

(Fortsetzung folgt.)

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1887. — No. 4.

Bisher meistens noch nicht beschriebene Apfelsorten, deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt ist.

Vom Geh. Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Langlandsapfel (Dänemark) 00††, Ende October—Januar? =
Prinzenapfel (Ill. H.).

Gestalt 74:76—77, abgestumpft eivalzenförmig, etwas stielbauchig bis mittelbauchig. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen bis halboffen, meist grünlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde etwas getrennt, nach innen geneigt, mit langer, schmaler, aufrechter und nach aussen gebogener Spitze. Einsenkung mitteltief, etwas enge, zwischen ziemlich flachen, flach über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt ist ganz rund.

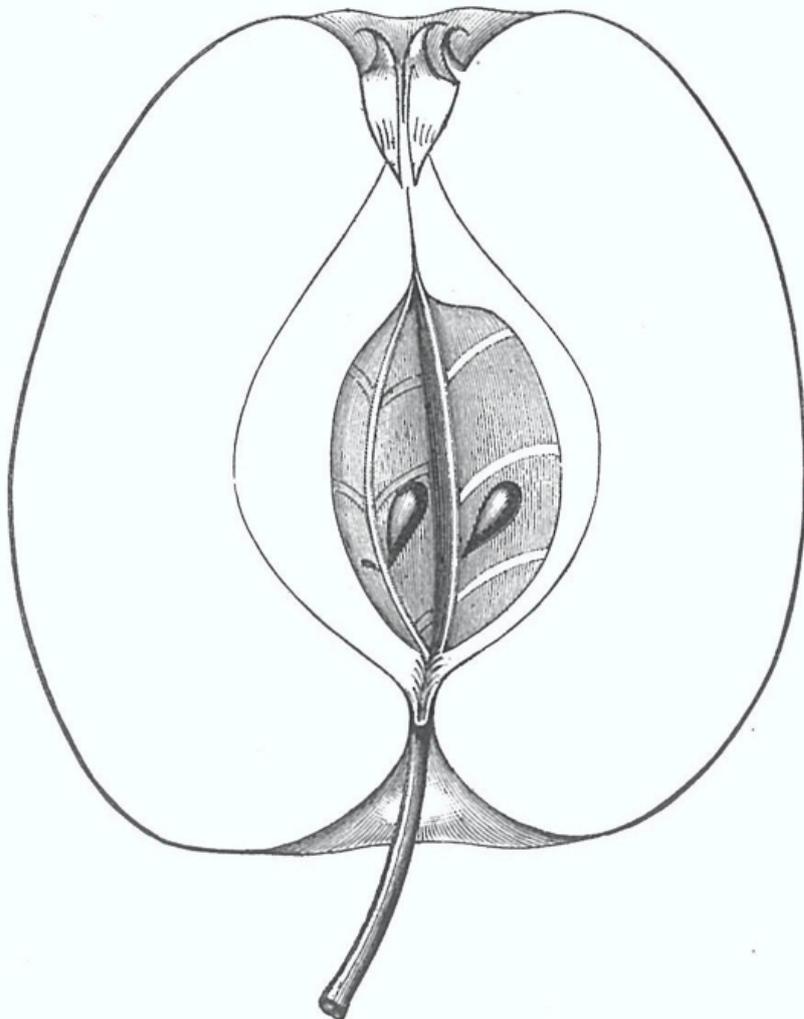
Stiel holzig, dünn, etwa 26 mm lang, hellbraun, fast kahl. Höhle meistens ziemlich flach, mittelweit, ziemlich eben, etwas berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grünlichgelb, später hellgelb, sonnenwärts meistens nur schwach, punktirt geröthet, dunkeler karmoisin, deutlich gestreift. Punkte mässig zahlreich, sehr fein, theils braun, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 34:49, eilanzettlich. Kammern 10:32, stielwärts spitz, kelchwärts etwas abgestumpft oder abgerundet, zerrissen, ziemlich flach, weit offen. Achsenhöhle meist recht breit. Kerne meistens zu 1, ziemlich klein, lang eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, etwa $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille mittel-lang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dicht behaart. Staubfäden meistens unter mittelständig, oft im inneren Drittel.

Fleisch hell gelblich weiss, ziemlich fein, markig bis mürbe, etwas locker, saftig, merklich und angenehm, doch nicht stark gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.



Langlandsapfel (Dänemark) 00††, Ende October—Januar? = Prinzenapfel (Ill. H.)

Die Frucht kann ich von einem normal entwickelten, grossen Exemplare des Prinzenapfel (Ill. H.) nicht unterscheiden. Matthiesen hält die Sorten für verschieden, da der Baum des Langlandsapfel mehr dem eines Gravensteiners, als dem eines Prinzenapfels gleiche, auch früher blühe als dieser. Es dürfte noch weiter zu untersuchen sein, ob diese Verschiedenheit unter verschiedenen Verhältnissen ausreicht, um die in der Frucht gleichen Sorten von einander zu trennen.

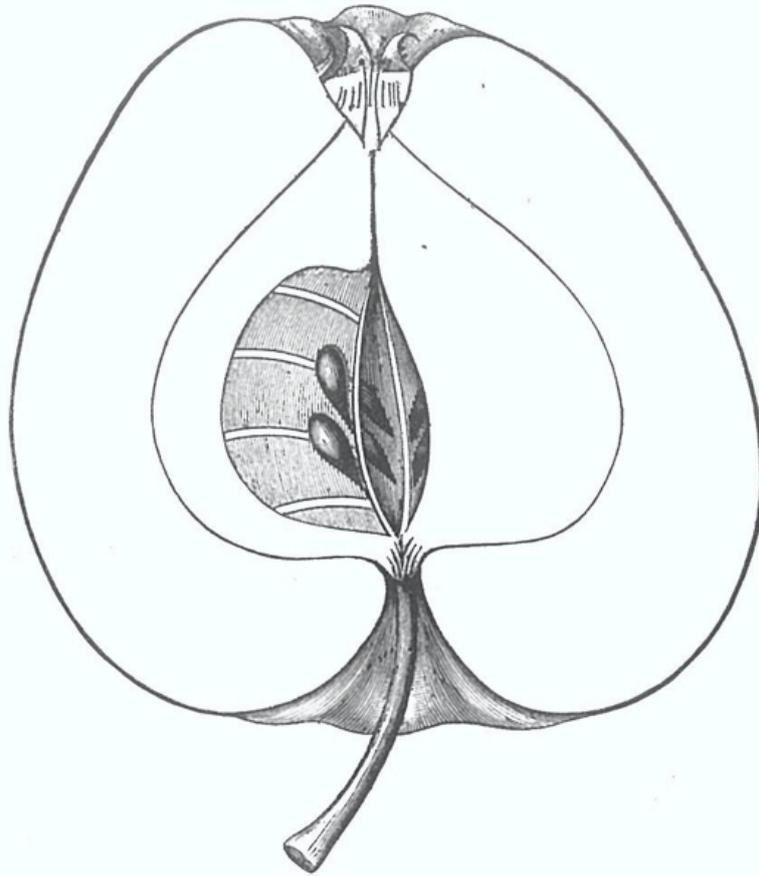
Säfstaholm's Rosenapfel (Eng.) fast 00††, October—December.

Gestalt 72:65—67, abgestumpft kegelförmig, stielbauchig. Hälften etwas ungleich.

Kelch geschlossen bis fast halboffen, grün und braun, wollig. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, lang, etwas nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich

tief, etwas enge, zwischen breiten, flach, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen.

Stiel holzig, dünn bis fast mitteldick, etwa 28 mm lang, grün und bräunlich, fast kahl. Höhle tief, weit, faltig, nicht oder wenig berostet.



Säfstaholm's Rosenapfel (Eng.) fast 00††, October—December.

Schale glatt, etwas geschmeidig, hell grünlich gelb, später hellgelb. Dupfen sparsam, sehr fein. Glatte Anflüge hellbrauner, feinpunktirter Roste kommen vor. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 45:42, lang zwiebel förmig. Kammern 13:26, stielwärts spitz; kelchwärts flach abgerundet oder abgestumpft, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenhöhle ziemlich breit. Kerne zu 2—4, klein, schmal eiförmig, lang und scharf gespitzt, dunkelbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{2}{5}$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hell grünlich weiss, fast weisslich, ziemlich fein bis feinmarkig, etwas locker, saftig, etwas, doch nicht stark gewürzt, wenig, genügend süß.

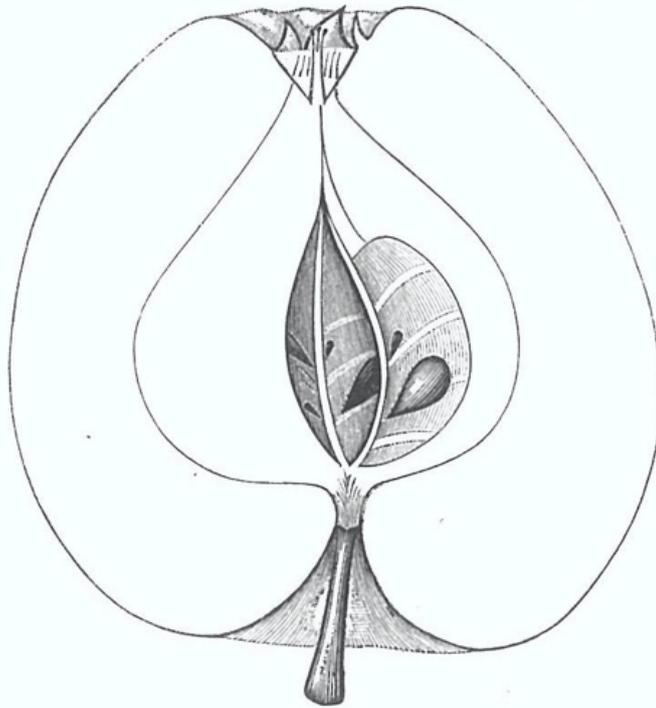
Matthiesen bezeichnet diese als eine aus Schweden stammende Sorte.

Den Namen habe ich nicht geändert, doch muss diese Sorte der bis zum Stiele laufenden Rippen wegen wohl zu den grundfarbigen Calvillen gesetzt werden.

Broholm's Rosenapfel (Eng.) 00†, Ende November—Februar.

Gestalt 62:58—59, mässig abgestumpft eiförmig, stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch halboffen bis geschlossen, meist braun, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde sich meistens berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung ziemlich flach, mässig weit, zwischen flachen, flach doch deutlich bis zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt nicht vollkommen rund.



Broholm's Rosenapfel (Eng.) 00†, Ende November—Februar.

Stiel holzig, ziemlich dünn, etwa 17 mm lang, meist hellbraun, flaumig. Höhle tief, ziemlich weit, eben, schwach, zart, hellbraun be-
rostet.

Schale glatt, etwas glänzend, hellgrünlich gelb, später hellgelb, sonnenwärts punktirt geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkeler karmoisin, breit gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, meistens hellbraun. Baumflecke finden sich zuweilen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 36:37, lang zwiebelförmig. Kammern 8:21, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, fein zerrissen, ziemlich flach, meistens recht weit offen. Achsenhöhle breit. Kerne meist zu 2, fast mittelgross, eiförmig, gespitzt, braun, nur zum Theil ausgebildet.

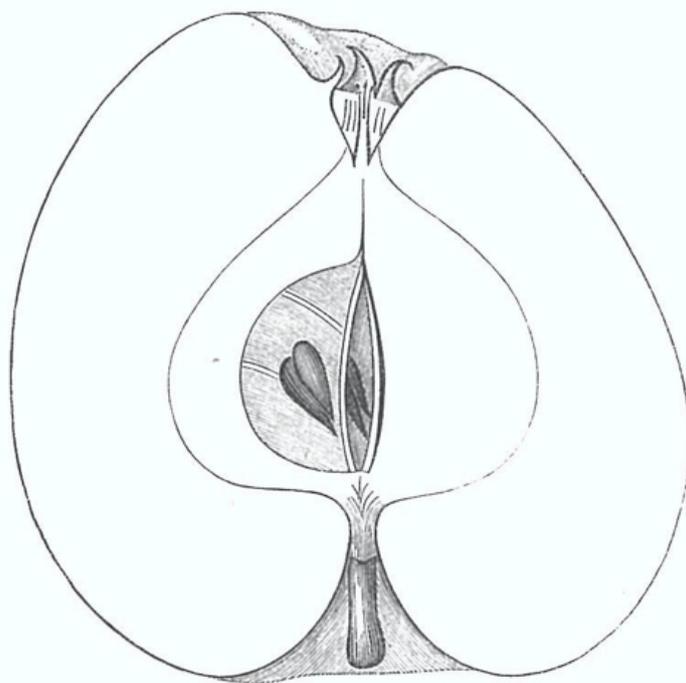
Kelchhöhle etwas stumpfer Kegel, fast $\frac{1}{2}$ bis zu der langen Achsenhöhle. Pistille sehr lang verwachsen, kahl. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weiss, fein, etwas fest, doch zart, saftig, rosenapfelartig und nicht ganz deutlich bittermandelartig gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm wenig, genügend süss.

Nach Matthiesen gehört diese Sorte zu den edelsten Winter-Tafeläpfeln 00!†, doch muss sie spät abgenommen werden. Der Baum verlangt guten Boden, ist namentlich gegen Spätfröste etwas empfindlich. Matthiesen setzt diese Sorte mit Recht zu den Taubenäpfeln, doch wünscht er Beibehaltung des oben angegebenen Namen, da sie unter demselben allgemein bekannt und dort sehr verbreitet sei.

Maglemer Streifling (Eng.) 00††, October—December. Marglemer Apfel (Bentzien in Pomol. Mon.-H. 1880, p. 162).

Gestalt 65:57—62, abgestumpft ei- bis eikegelförmig, stielbauchig. Hälften bald merklich, bald wenig verschieden.



Maglemer Streifling (Eng.) 00††, October-December. Marglemer Apfel (Bentzien in Pomol. Mon.-H. 1880. p. 162).

Kelch geschlossen bis halboffen, meist braun, wenig wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung tief, mittelweit, zwischen mehr oder weniger starken Rippen, deren einige flach über den Bauch laufen. Querschnitt oft nicht ganz rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 10 mm lang, grün und bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, meistens eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend; hellgrünlich gelb, später hellgelb, sonnenwärts punktirt geröthet, nicht stark, doch sehr deutlich dunkeler karmoisin gestreift. Dupfen sparsam, fein, wenig auffallend. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 35:33, länglich zwiebelförmig. Kammern 9:19, an beiden Enden zugespitzt, ziemlich glattwandig, geräumig, theils geschlossen, theils offen. Achsenhöhle schmal bis mittelbreit. Kerne zu 2, klein, vollkommen, lang eiförmig, lang gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung locker behaart. Staubfäden mittel oder etwas unter mittelständig.

Fleisch hellgelblich weiss, fein, mürbe, etwas locker, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, angenehm wenig, fast ebenso süß.

Die Sorte muss zu den gestreiften Rosenäpfeln gesetzt werden, doch wünscht Matthiesen den Namen Maglemer Streifling nicht zu ändern, da dort allgemein dieser Name verbreitet sei.

Vereinsblatt

für die
Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1888. — No. 1.

Bisher meistens noch nicht beschriebene Apfelsorten, deren Aufnahme in den Leitfaden beantragt ist.

Vom Geh. Medicinalrath Dr. Engelbrecht.

(Fortsetzung.)

Thyrrestrup's Kirschenapfel (Eng.) fast 00††,
Anfang October — Ende December.

Gestalt 75:70—71, etwas abgestumpft kegelförmig, sehr stielbauchig, Hälften gleich.

Kelch geschlossen bis halboffen, ziemlich gross, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, mässig weit, zwischen flachen, doch deutlich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

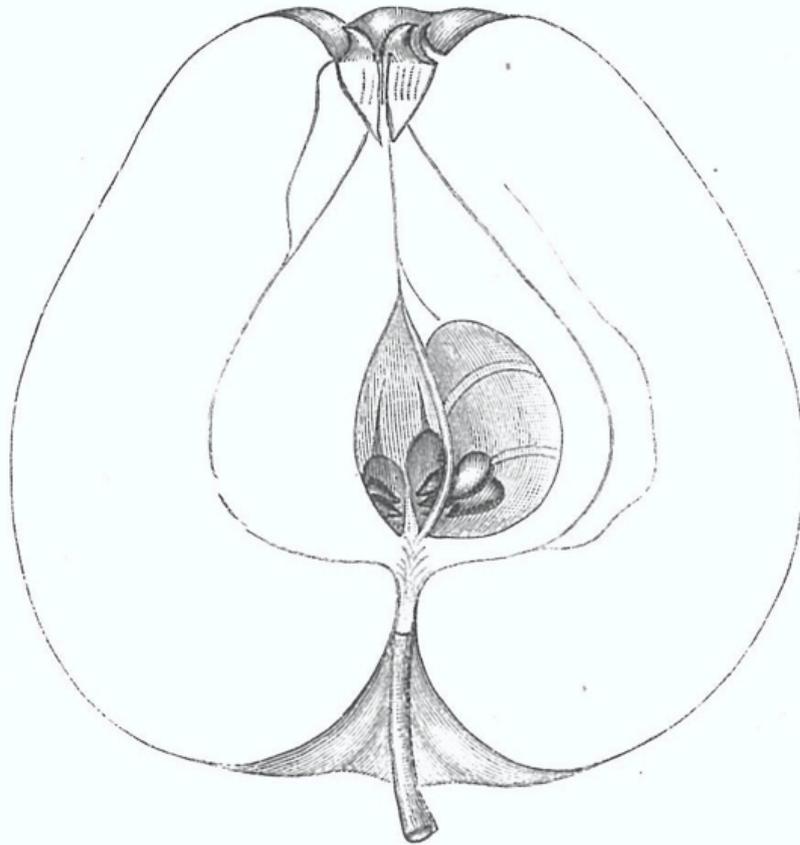
Stiel holzig, seltener ziemlich fleischig, mitteldick, 18 mm lang, auch kürzer, grün und braun, wenig behaart. Höhle ziemlich tief, weit, flach faltig bis fast eben, berostet.

Schale glatt, geschmeidig, hellgrün, später hellgrünlich gelb, sonnenwärts zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte ziemlich sparsam, fein, meist nur Dupfen. Die Frucht welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 39:41, lang zwiebel förmig, oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern 10:20, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, wenig zerrissen, geräumig, ungleich, oft nur stielwärts weit geöffnet. Achsenhöhle recht breit, Kerne zu 2, klein, meistens vollkommen, ziemlich kurz, eiförmig, kurz gespitzt, braun.

Kelchhöhle breiter Kegel, $\frac{2}{5}$ zur Achsenhöhle, Pistille mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung flaumig. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hell grün gelblich weiss bis weisslich, fein, mürbe, etwas locker, saftig, calvillartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, genügend süss.



Thyrrestrup's Kirschenapfel (Eng.) fast 00††, Anfang October - Ende December.

Nach Matthiesen ist die Sorte in einem Garten bei Thyrrestrup in Jütland aufgefunden, sehr hart und fruchtbar. 0††!

Von dem sehr ähnlichen Lütticher Ananas-Calvill (Ill. H.) unterscheidet sie sich genügend durch die Kerne und weit frühere Zeitigung.

Mölleskovs apfel (Eng.) 00†, Ende November - April.

Gestalt 76 : 61—65, abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften etwas ungleich.

Kelch offen, gross, braun, schwach bewollt. Blättchen breit, am Grunde getrennt, ziemlich lang, aufrecht, etwas nach aussen gebogen. Einsenkung tief, weit, zwischen breiten, flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt fast rund.

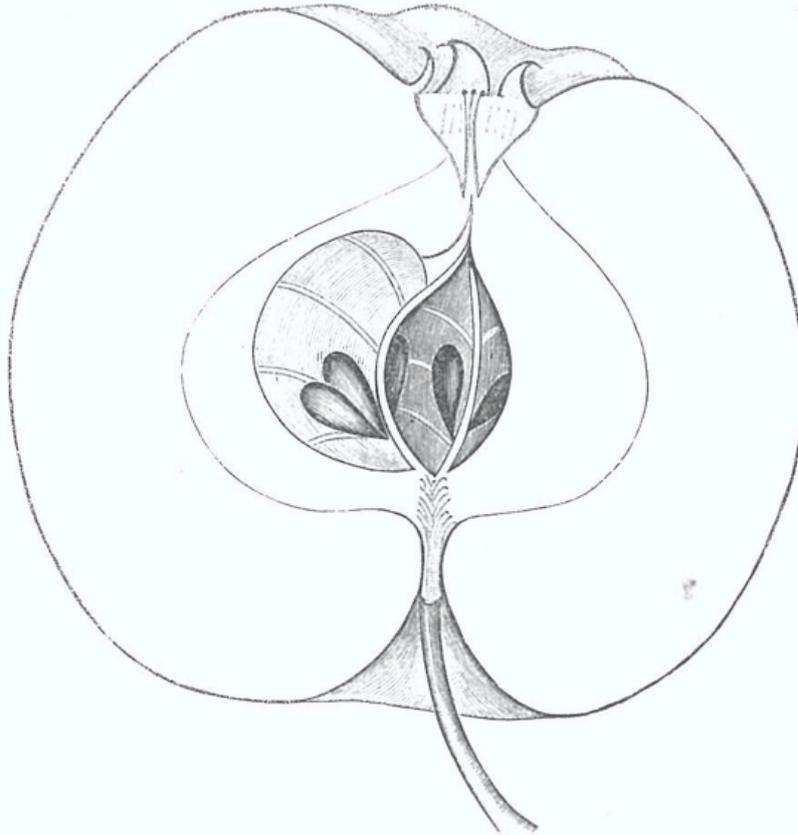
Stiel holzig, dünn, etwa 25 mm lang, braun, fast kahl, Höhle mitteltief, mässig weit, eben, zart hellbraun berostet.

Schale glatt, glänzend, gelb, sonnenwärts sehr zart, hellkarmoisin überzogen, nicht oder nicht deutlich gestreift. Punkte sparsam, sehr fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 44 : 35, zwiebelförmig, Kammern 12 : 23, stielwärts spitz, kelchwärts stark abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenhöhle recht breit.

Kerne meistens zu 2, mittelgross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, lang gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breit kegelförmig, $\frac{2}{3}$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, flaumig. Staubfäden mittel oder etwas über mittelständig.



Mölleskovsapfel (Eng.) 00†, Ende November - April.

Fleisch hell gelblich weiss, fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, etwas vorherrschend, edel wenig, fast eben so süss.

Diese Sorte ist nach Matthiesen vom Hofjägermeister Brun in einem Garten bei Mölleskov (Seeland) aufgefunden, und von der dortigen Gartenbaugesellschaft zum Anbau empfohlen. Gehört zu IV, 3. 1. a.

Feuerröther Pigeon (Eng.) 00†, December - März.

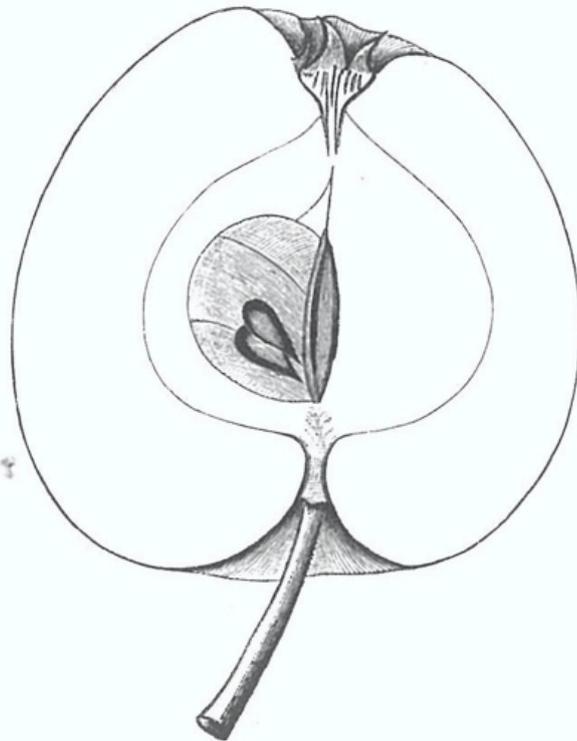
Gestalt 54 : 49—53, auch etwas grösser (59 : 51—54), mehr oder weniger abgestumpft eiförmig, stielbauchig. Hälften häufig etwas ungleich.

Kelch geschlossen, oder sehr wenig offen, grün und braun, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich meistens berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht, Einsenkung ziemlich flach und enge,

zwischen unbedeutenden, nicht über den Bauch laufenden Rippen. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 23 mm lang, grün und braun, etwas behaart. Höhle ziemlich flach, mässig weit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, grünlich bis hell grünlich gelb, später hellgelb, sonnenwärts lebhaft karmoisin, schattenwärts oft ringsum matter roth überzogen, ziemlich sparsam, nicht sehr auffallend, doch deutlich dunkler gestreift. Punkte mittelhäufig, meistens fein, bräunlich, oder nur Dupfen, oft hell umflossen. Welkt nicht. Geruch nicht merklich.



Feuerrother Pigeon (Eng.) 00†, December - März.

Kernhaus 33 : 31, zwiebel förmig. Kammern waren 5, 11 : 18, stielwärts spitz, kelchwärts flach abgerundet, fast glatt wandig, ziemlich geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle recht schmal. Kerne zu 2—3, klein, meistens vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle trichterförmig, bald $\frac{1}{2}$, bald weniger weit zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung stärker flaumig. Staubfäden nahe der Mündung.

Fleisch weisslich, fein, erst ziemlich fest, später zart, saftig, angenehm, eigenthümlich, fast bittermandelähnlich gewürzt, etwas vorherrschend mild weinig, fast eben so süß.

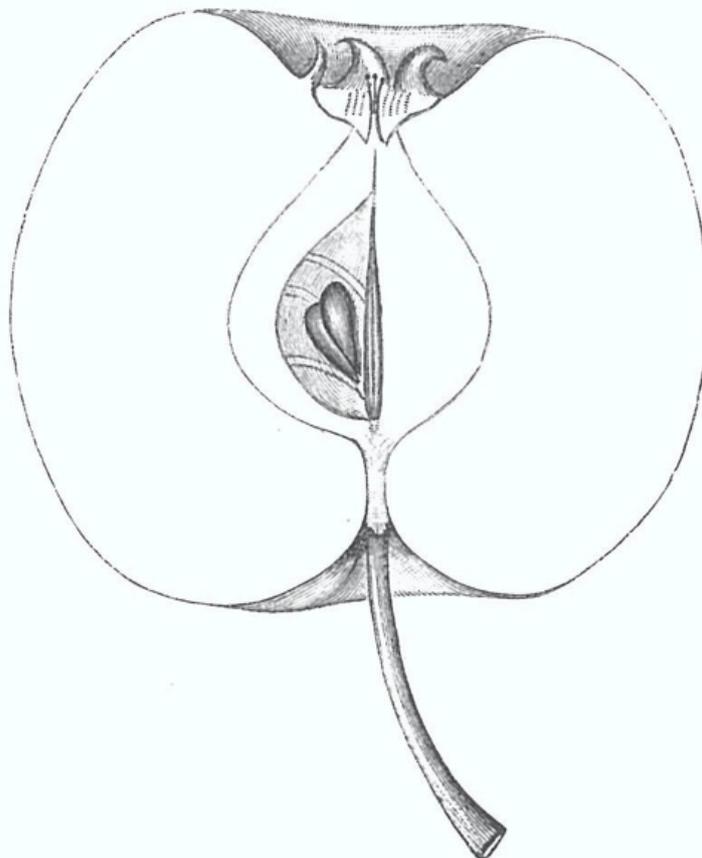
Diese Sorte ist dem Rothen Winter Taubenapfel (Ill. H.) sehr äh-

lich, kaum davon zu unterscheiden. Doch nach Matthiesen finden sich bei ihr weit seltener nur 4 Kernkammern, und was noch unterscheidender ist, der Baum wächst überall ungemein kräftig, während der Rothe Winter-Taubenapfel einen zierlichen Wuchs hat. Matthiesen verweist auf einen Artikel im Fruchtgarten von Rosenthal, welcher über diese Sorte bald Auskunft geben wird.

Romer'sche Kikker (Eng.) 00††, Anfang December — März.

Gestalt 66 : 53—56, stark abgestumpft rundlich, mittelbauchig. Hälften ziemlich gleich.

Kelch weit offen, gross, meist grün, kahl. Blättchen breit, am Grunde getrennt, gut mittellang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung tief, recht weit, ausgeschweift, eben. Querschnitt rund.



Romer'sche Kikker (Eng.) 00††, Anfang December - März.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, bis an 30 mm lang, hellröthlich braun, kahl. Höhle flach, mässig weit, eben, doch nicht selten mit einem Fleischwulste, etwas hell grünlich braun berostet.

Schale fast glatt, matt glänzend, hell grünlich gelb, später hell goldgelb, sonnenwärts lebhafter goldgelb, ziemlich leicht punktirt geröthet, oft, doch nur undeutlich gestreift. Punkte mittel zahlreich, etwas dick, selbst eckig, braun. Leichte Anflüge und Figuren bräunlichen Rostes sind nicht selten. Die Frucht welkt wenig. Geruch fehlt.

Kernhaus 26 : 30, eiförmig. Kammern 9 : 23, stielwärts spitz, kelchwärts noch schärfer zugespitzt, fein zerrissen, mittel geräumig, geschlossen. Achsenhöhle sehr schmal, nur angedeutet. Kerne zu 2—3, klein, sehr lang eiförmig, lang gespitzt, braun, meistens nicht ganz vollkommen.

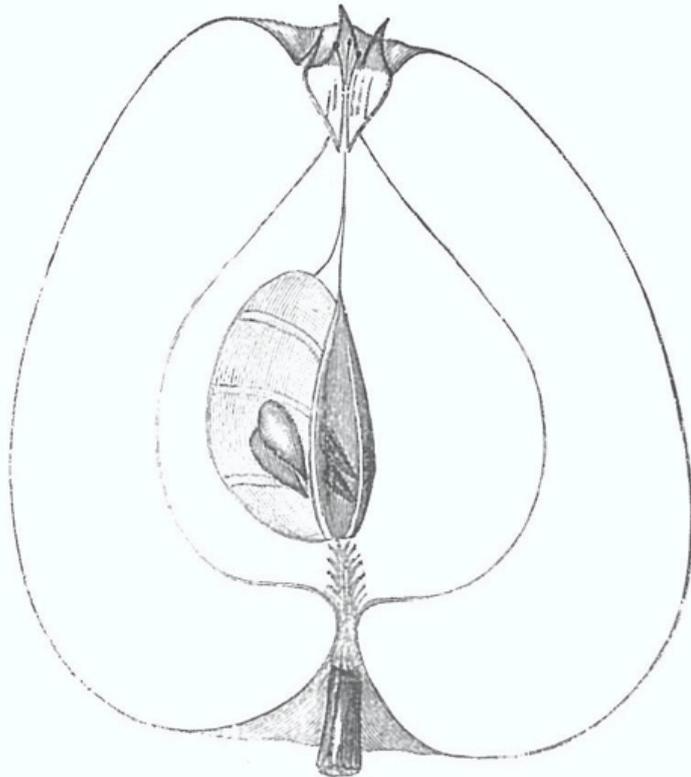
Kelchhöhle sehr kurzer Trichter mit flacher Mündung etwa $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung etwas stärker behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich weiss, fein, erst etwas fest, später markig bis mürbe, ziemlich saftig, reinettenartig, doch nicht stark gewürzt, wenig vorherrschend, mild wenig, fast ebenso süß.

Diese Sorte ist in vielen Merkmalen der Herefordshire Parmäne, (Ill. H.), wie ich sie von Hoesch-Düren, Kolbe-Langwarden, Müller-Strassburg erhielt, ähnlich, lässt sich aber davon durch Gestalt, Kelch, Kelchwölbung und Kerne ganz gut unterscheiden. Gehört zu den Goldreinetten. Matthiesen hat sie auf der Insel Alsen überall gefunden, aber in anderen Gegenden vergeblich gesucht.

Gammel Kjögegaard's Rosenapfel (Eng.) fast 00 ††,
September - October.

Gestalt 65: 65—57, auch etwas kleiner (60: 60—62), etwas abgestumpft, kegel-bis eikegelförmig, sehr stielbauchig. Hälften wenig ungleich.



Gammel Kjögegaard's Rosenapfel (Eng.) fast 00 ††, September-October.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde wenig getrennt, ziemlich lang,

nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung fast mitteltief, enge, zwischen flach zum Bauche laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, meistens mitteldick, oft nur 10 mm lang, meist grün, locker wollig. Höhle wenig tief, weit, eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, matt glänzend, grünlich gelb, später ziemlich gelb, sonnenwärts nicht oder wenig goldiger. Punkte ziemlich sparsam, recht fein, theils rostfarben, theils nur Dupfen. Geruch merklich.

Kernhaus 37:43, ei- bis zwiebeleiförmig. Kammern 10:25, stielwärts spitz, kelchwärts, doch oft nur schwach abgerundet, fein zerrissen, geräumig, ungleich geöffnet. Achsenhöhle schmal bis mittelbreit. Kerne meistens zu 2, ziemlich klein, meistens vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{2}{5}$ zur Achsenhöhle, Pistille lang verwachsen, nur in der Theilung und oft kaum merklich behaart. Staubfäden im innern Drittel.

Fleisch hellgelblich weiss, fein, markig bis mürbe, saftig, rosenapfelartig gewürzt, wenig vorherrschend, wenig, fast ebenso süß.

Diese Sorte hat viel Aehnlichkeit mit dem Frühen Sperberapfel (Ill. H.), und ist auf etwaige Gleichheit noch weiter zu prüfen. Nach Matthiesen befindet sich der Mutterbaum im Garten des Majoratsgutes Gammel Kjögegaard's.

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1888. — No. 2

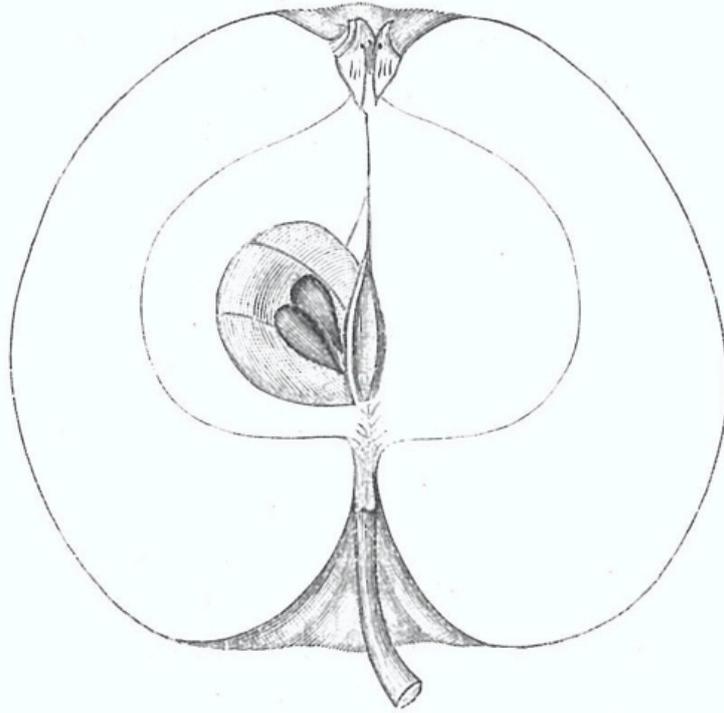
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten zur Aufnahme in den Leitfaden.

Einige landwirthschaftliche und zur Beförderung des Obstbaues gegründete Vereine haben Listen solcher Obstsorten zusammengestellt, deren vorwiegenden Anbau sie in der betreffenden Gegend empfehlen. Dieses Vorgehen verdient unsere volle Anerkennung. Früher hatte unser Verein sich bemüht, die Sorten zu bezeichnen, welche zum Anbau in ganz Deutschland sich am meisten eigneten. Diese Bemühungen haben damals ohne Zweifel grossen Nutzen gestiftet, aber sie leiden doch an dem Fehler, dass kaum eine einzige Obstsorte für jeden Boden und jedes Klima in Deutschland, und noch weniger für jede Gebrauchsart zu empfehlen ist. Ausserdem mussten dadurch die Sorten ausgeschlossen bleiben, welche nur in einer bestimmten Gegend, oder für eine Art der Verwendung, wenn auch mit sehr grossem Nutzen gebaut werden können.

In den oben bezeichneten Listen finden sich Apfelsorten, deren Aufnahme in dem von uns herauszugebenden Apfelwerke noch nicht beantragt ist, welche aber selbstverständlich aufgenommen werden müssen. Da einige dieser Sorten bisher überall noch nicht, wenigstens nicht unter dem gewählten Namen beschrieben sind, so habe ich von ihnen, soweit ich davon gut entwickelte Exemplare erlangen konnte, Beschreibung und Durchschnittszeichnung angefertigt, welche ich hiermit im

Vereinsblatte bekannt mache. Es ist nicht unmöglich, dass einzelne dieser Sorten schon unter einem andern Namen beschrieben sind, und ich ersuche die Vereinsmitglieder, mich auf solche Identitäten aufmerksam zu machen, wenn sie ihnen aufstossen sollten.

Für Rheinpreussen sind von bisher nicht beschriebenen
Sorten empfohlen:



Carminetchen (Eng.), 0††, October—December.

Gestalt 68 : 60, etwas abgestumpft länglich bis rundlich eiförmig, stielbauchig. Hälften meistens gleich.

Kelch geschlossen oder sehr wenig offen, grün und braun, locker langhaarig. Blättchen mässig breit, am Grunde sich meistens berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung meistens ziemlich flach, mässig weit, zwischen kleinen, flach und breit, oft etwas ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt etwas flachkantig.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 18 mm lang, röthlichbraun, wenig behaart. Höhle meistens tief, mittelweit, faltig, nicht oder schwach braungrün berostet.

Schale glatt, geschmeidig, matt glänzend, hellgrün, später hellgrünlich gelb, sonnenwärts zuweilen leicht röthlicher Anflug. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, meistens bräunlich. Welkt nicht. Geruch merklich.

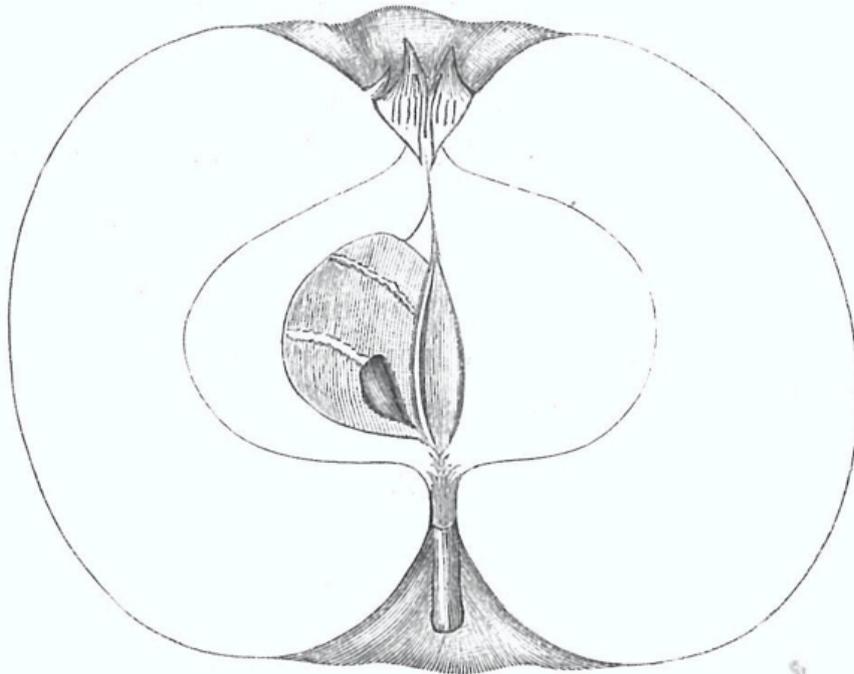
Kernhaus 42 : 32, zwiebelförmig. Kammern 12 : 17, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts ziemlich flach abgerundet, plattwandig, mässig ge-

räumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle schmal bis fast mittelbreit. Kerne zu 1—2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, gespitzt, braun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{1}{3}$ zur Achsenhöhle, Pistille mittellang bis lang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgelblich weiss, fein, ziemlich fest, brüchig, saftig, schwach gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich durch Hoesch-Düren von Remagen-Niederbieberich. Diese Sorte ist im Rgbz. Koblenz verbreitet und beliebt, gedeiht dort auch in hochgelegenen Lagen noch sehr gut.



Schick Johannes (Eng.), fast 0††, November—Ende Februar.

Gestalt 81 : 60—62, zuweilen etwas grösser (86 : 58—66), flachrund bis stark abgestumpft, flach und kegelförmig, wenig stielbauchig. Stielwölbung wenig breiter als die Kelchwölbung. Hälften bald wenig bald sehr ungleich.

Kelch geschlossen, meist grün, wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung tief, weit, zwischen starken, stark und breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig oder etwas fleischig, mitteldick bis dick, etwa 10 mm lang, grünlich und braun, behaart. Höhle tief, recht weit, faltig, hellgrünlich braun, meistens weit hin berostet.

Schale glatt, geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts zuweilen leichter, röthlicher Anflug.

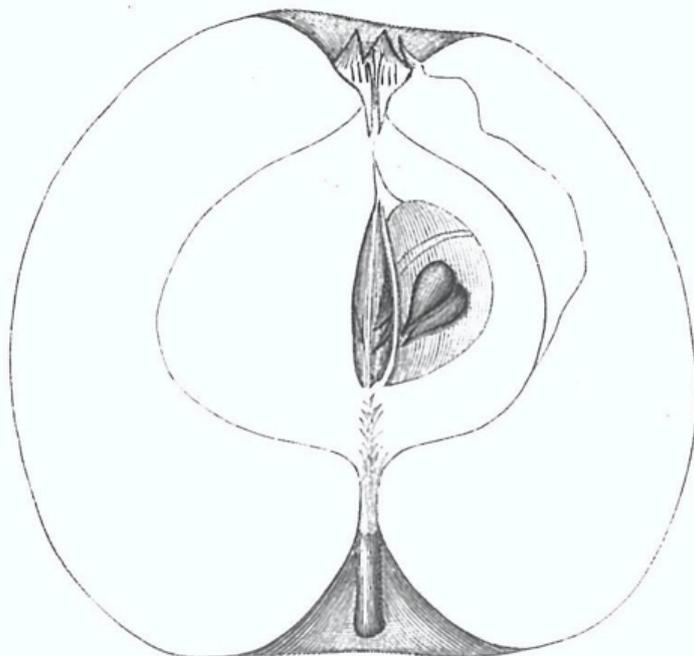
Punkte sparsam, fein, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 45 : 30, oft weniger breit, zwiebel- bis eizwiebelförmig. Kammern 12 : 20, stielwärts etwas stumpf gespitzt, kelchwärts abgerundet, etwas zerrissen, selbst ausgeblühet, ziemlich flach, meistens wenig offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne gut, ziemlich klein, eiförmig, gespitzt, etwas hellbraun, meistens unvollkommen.

Kelchhöhle breiter Kegel, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde kahl, in der Theilung dicht behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch hellgrün gelblich weiss, fast weisslich, halbfein, markig, etwas locker, saftig, nicht merklich gewürzt, vorherrschend, ziemlich kräftig doch angenehm weinsäuerlich, recht wenig süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Hoesch-Düren. Diese Sorte erinnert nicht allein durch den Namen an Schick's rheinischen Landapfel (Diel), sondern passt auch bis auf einige Abweichungen, namentlich hinsichtlich der Räumlichkeit der Kammern, so gut zu Diel's Beschreibung, dass mir die Gleichheit bei den Sorten möglich erscheint. Sollten Mitglieder unseres Vereins mir hierüber Aufschluss geben, oder einige gut entwickelte Exemplare von der Diel'schen Sorte zusenden, so würde ich dafür sehr dankbar sein.



Doppelter Härtling (Eng.). Für Apfelkraut ††, Anfang December—März.

Gestalt 65 : 59—60, oft etwas flacher, abgestumpft, eiförmig, stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen, grün und bräunlich, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde sich berührend, kurz, sehr nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung ziemlich flach, mässig weit, eben. Querschnitt rund.

Stiel meistens holzig und kaum mitteldick, seltener etwas fleischig und dick, etwa 10 mm lang, grünlich und braun, wenig flaumig. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, zart bräunlich oder grünlichbraun berostet.

Schale glatt, fast etwas geschmeidig, mattglänzend, hellgrün, später grünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts dunkelcarmoisin überzogen, schattenwärts meistens weithin etwas heller, mehr punktirt geröthet, fast ringsum reichlich, theils schmal, theils breit dunkeler gestreift. Punkte schattenwärts sparsam, fein, braun, sonnenwärts zahlreich, als helle gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 37:34, rundlich, oft mit abschweifenden Gefässbündeln. Kammern hochsitzend, 10:18, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, ziemlich glattwandig, geräumig, etwas offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne meistens zu 2, ziemlich gross, vollkommen, eiförmig, ziemlich kurz und scharf gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle schmaltrichter- bis kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch gelblich bis grüngelblich weiss, ziemlich fein, fest, etwas zähe, mässig saftig, nicht deutlich gewürzt, nicht weinig, nur süss.

Die Früchte erhielt ich durch Hoesch-Düren von Hesselmann-Witzhelden. Im Bergischen soll diese Sorte allgemein verbreitet und zur Bereitung von Apfelkraut sehr beliebt sein.

Für die Provinz Hannover sind empfohlen:

Grensemann's Erdbeerapfel (Eng.), fast 00†, December—März.

Gestalt 59:54—55, etwas abgestumpft kegelförmig, sehr stielbauchig. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen, ziemlich gross, meist grün, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde meistens etwas getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, etwas enge, zwischen Rippen, von denen 5 flach über die Frucht laufen. Querschnitt flachkantig.

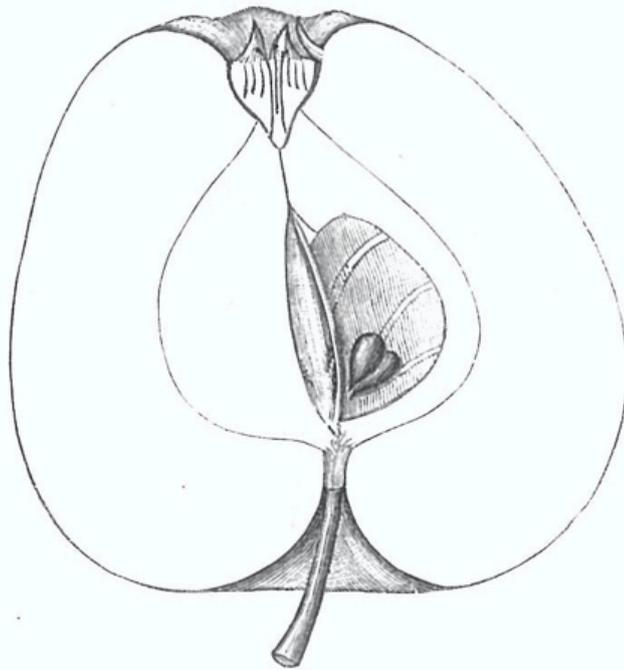
Stiel holzig, dünn, etwa 17 mm lang, bräunlich, etwas flaumig. Höhle ziemlich tief, mittelweit, schwachfaltig, wenig und zart berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, mattglänzend, grün, später grünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts häufig weit herum matt und etwas trübroth überzogen, nicht sehr auffällig, doch deutlich dunkeler, carmoisinroth gestreift und geflammt. Punkte oder Dupfen sehr vereinzelt, kaum bemerkbar. Leichte Anflüge von Rost selten. Welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

Kernhaus 30:32, ei- bis eizwiebelförmig. Kammern 10:19, oft etwas breiter und kürzer, fein und wenig zerrissen, ziemlich geräumig, meistens nur schmal geöffnet mit ziemlich schmaler Achsenhöhle, oft unregelmässig. Kerne meistens zu 2, sehr klein, eiförmig, kurz gespitzt, braun, nicht alle ganz vollkommen.

Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle, zuweilen länger. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, am Grunde locker, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittelständig.

Fleisch weisslich oder hellgrünlich weiss, fein, markig, etwas locker, saftig, calvillartig doch nicht stark gewürzt, vorherrschend, ziemlich mild weinig, wenig süss.



Grensemann's Erdbeerapfel (Eng.), fast 00†, December—März.

Die Früchte erhielt ich von J. ten Doornkaat-Koolman-Norden. Gleicht der Sommer-Parmäne (Ill. H.), unterscheidet sich von ihr durch längere Haltbarkeit, spätere Zeitigung und weniger süssen Geschmack, doch ist noch weiter auf Gleichheit zu untersuchen.

Winter-Alantapfel (Eng.), 00††, Ende December—Anfang April. Winter-Princesse noble oder Williams' Parmäne (Pom. Not. von J. ten Doornkaat-Koolman p. 71).

Gestalt 64:56—58, abgestumpft, eikegelförmig, stielbauchig. Hälften wenig oder nicht ungleich.

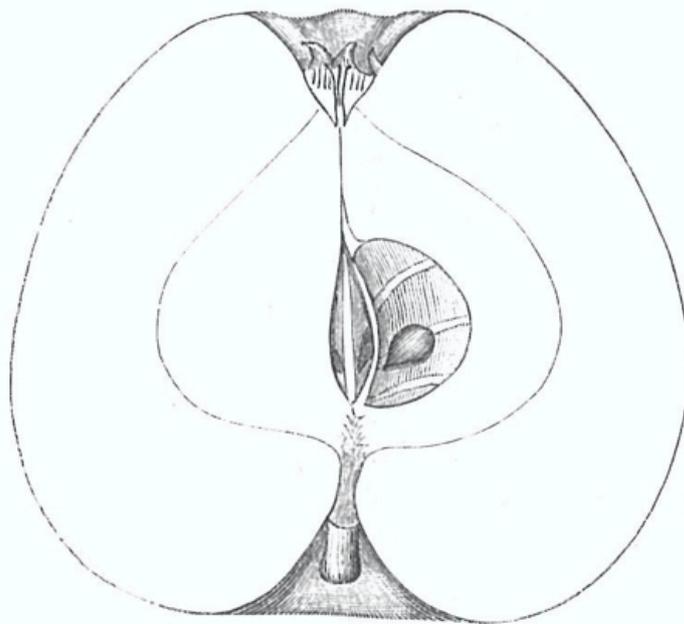
Kelch halb offen bis fast offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, mässig lang, etwas nach innen geneigt und nach aussen gebogen. Einsenkung mitteltief, etwas

enge, zwischen flachen, kaum merklich über den Bauch laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel meistens etwas fleischig, dick, oft nur 6 mm lang, grünlich braun, fast kahl. Höhle mässig tief, mittelweit, meistens eben, etwas berostet.

Schale glatt, kaum geschmeidig, mattglänzend, grünlich gelb, später hellgelb, sonnenwärts nicht oder wenig punktirt geröthet, deutlich, auch ziemlich reichlich, doch mattröth gestreift. Punkte mässig zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 38:32, zwiebelförmig. Kammern 9:16, stielwärts spitz, kelchwärts fast immer, doch nur unbedeutend und ganz kurz abgerundet, etwas zerrissen, ziemlich geräumig, offen. Achsenhöhle mässig breit. Kerne zu 1—2, sehr klein, vollkommen, doch oft unregelmässig gebildet, rundlich eiförmig, kurz gespitzt, dunkel kaffeebraun.



Winter-Alantapfel (Eng.), 00††, Ende December—Anfang April.

Kelchhöhle breitkegel- bis kegeltrichterförmig, $\frac{1}{3}$ zur Achsenhöhle. Pistille sehr kurz verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden etwas über mittelständig.

Fleisch gelblich weiss, fein, ziemlich fest, später mürbe, zart, saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend weinig, fast ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von J. ten Doornkaat-Koolman-Norden, welcher diese Sorte sehr schätzt. Sie gleicht dem Alantapfel (Ill. H.), unterscheidet sich von ihm durch einige, etwas abweichende Merkmale, namentlich durch spätere Zeitigung und längere Dauer.

(Fortsetzung folgt.)

Th. Engelbrecht.

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1888. — No. 3.

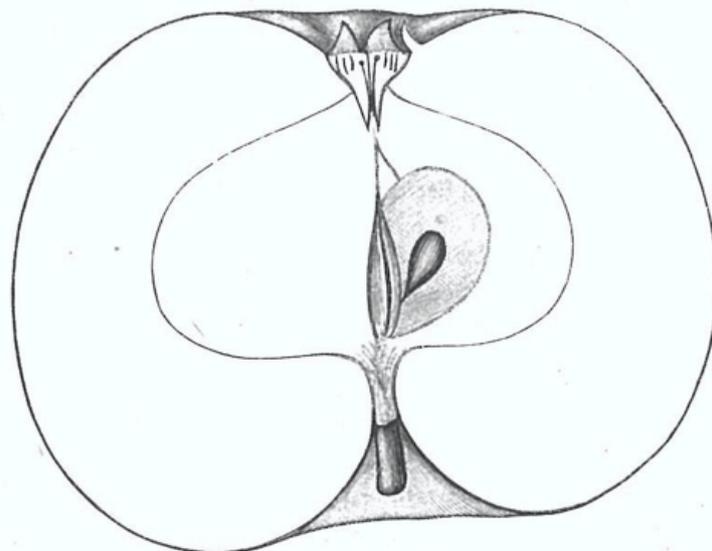
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten zur Aufnahme in den Leitfaden.

• (Fortsetzung und Schluss von pag. 43.)

Für die Provinz Preussen sind empfohlen
vom Königl. Oberförster Wohlfromm in Brödlauken:

Ostpreussischer Herbst-Kurzstiel (Eng.) fast 00!††,
Ende October—Januar.

Gestalt 66 : 47 — 50, flachrund, mittelbauchig. Hälften ziemlich gleich.



Ostpreussischer Herbst-Kurzstiel (Eng.) fast 00!††, Ende October—Januar.

Kelch halb offen bis offen, grün und braun, wenig behaart. Blättchen breit, am Grunde wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung etwas flach, weit, eben oder schwach und kurzfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 6 mm lang, braun, wenig behaart. Höhle mitteltief, kaum mittelweit, eben, selten mit einem Fleischwulst, weit hin glatt, bronzefarben berostet.

Schale glatt, etwas glänzend, gelbgrün, später grünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts etwas goldiger, zuweilen mit gelblich rothem Anflug. Punkte ziemlich sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Feine Anflüge hellbraunen Rostes, auch Warzen kommen zuweilen vor. Braune Baumflecke nicht selten. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 40 : 26, zwiebelförmig. Kammern 10 : 16, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, glattwandig, mittelgeräumig, fast immer ganz geschlossen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1—2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich lang und scharf gespitzt, etwas dunkelbraun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterförmig, $\frac{3}{5}$ zur Achsenhöhle, Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung etwas flaumig. Staubfäden im äussern Viertel.

Fleisch hellgelblich weiss, fast weisslich, fein, etwas fest, abknackend, mässig saftig, angenehm gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig weinig, doch fast eben so süss.

Die Früchte erhielt ich von Wohlfromm-Brödlauken bei Carlswalde (Kreis Insterburg, Rgbz. Gumbinnen).

Der Einsender bemerkt dabei: Diese Sorte ist in hiesigem Kreise sehr verbreitet und geschätzt. Der Baum wächst in der Jugend nicht besonders schnell, macht kugelige, später etwas sperrige Krone, ist früh und ausserordentlich fruchtbar. Junge Triebe und Unterseite der Blätter sind etwas wollig.

Ostpreussischer Winter-Kurzstiel (Eng.) 00††,

Ende December—März.

Gestalt 60 : 47—49, meistens grösser (65—70 : 60—65 Wohlfromm), abgestumpft rundlich. Hälften meistens ziemlich gleich.

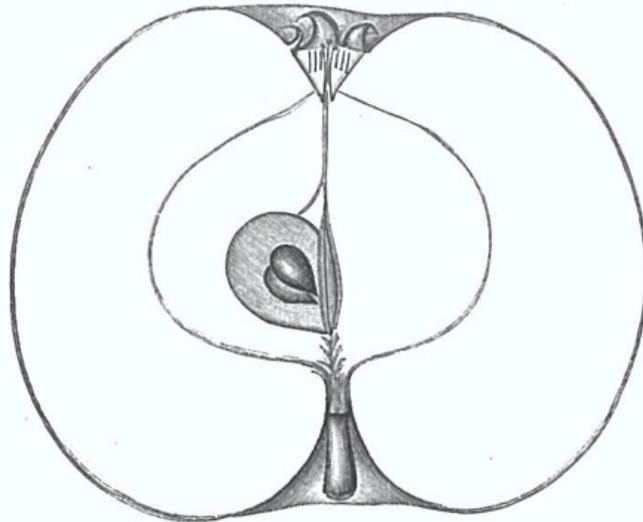
Kelch offen, grünlich und braun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich nicht oder wenig berührend, mittellang, wenig nach innen geneigt, sehr nach aussen gebogen. Einsenkung mässig tief, mittelweit, eben oder zwischen flachen, nur bei grossen Früchten deutlich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund oder fast rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 8 mm lang, bräunlich, etwas behaart. Höhle mitteltief, etwas enge, eben, braun berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später grünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts häufig etwas matter, röthlicher Anflug. Punkte mässig zahlreich, fein, bräunlich, hin und wieder kleine Anflüge hellbraunen Rostes. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 32 : 26, flachrund bis rundlich zwiebförmig. Kammern 9 : 12, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts abgerundet, glattwandig, geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle recht schmal. Kerne zu 2, unter mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, hellkastanienbraun.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{1}{3}$ zur Achsenhöhle. Pistille ziemlich mittellang verwachsen, nur in der Theilung etwas flaumig. Staubfäden mittelständig.



Ostpreussischer Winter-Kurzstiel (Eng.) 00††, Ende December—März.

Fleisch weisslich, fein, markig, saftig, gewürzt, etwas vorherrschend, kräftig wenig, fast eben so süss.

Die Früchte erhielt ich von Wohlfromm-Brödlauken bei Carlswalde (Kreis Insterburg, Rgbz. Gumbinnen), Stoll-Proskau. Wohlfromm bemerkt dabei: Diese Sorte ist im nördlichen und östlichen Ostpreussen sehr verbreitet und beliebt. Der Baum wächst mässig schnell, ist gesund, hart, sehr fruchtbar, bildet hohe, kugelförmige Krone, hat dunkelgrünes Laub.

Dauerapfel aus Brödlauken (Eng.) fast 0††, Anfang April—August,

Gestalt 63 : 63—65, abgestumpft, eiwalzenförmig, stielbauchig. Hälften ziemlich gleich.

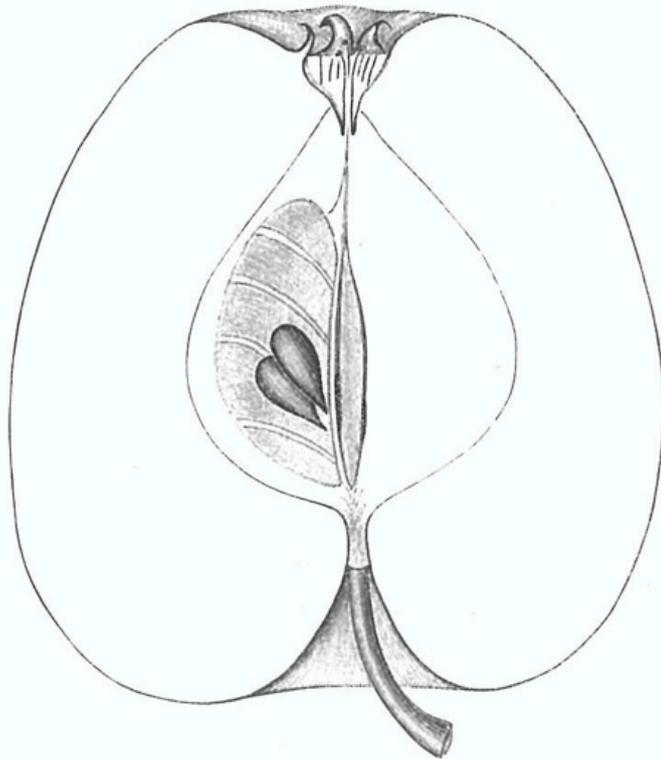
Kelch halb offen, grünlich und bräunlich, wollig. Blättchen mässig breit, am Grunde getrennt, lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen, fein gespitzt, oft verstümmelt. Einsenkung mitteltief, mittelweit, zwischen flachen, nicht oder wenig auffallend zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 19 mm lang, grünlich und hellbraun, kahl. Höhle ziemlich tief, etwas enge, eben, zart berostet.

Schale glatt, mattglänzend, grün, später citronengelb, sonnenwärts meistens nur punktirt geröthet, nicht reichlich, doch deutlich dunkeler carmoisin gestreift. Punkte mittelzahlreich, meistens fein, braun, im Roth oft hell umflossen. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus 31 : 38, eiförmig. Kammern 11 : 27, stielwärts spitz, kelchwärts scharf abgerundet, reichlich doch fein zerrissen, ziemlich flach, wenig geöffnet oder geschlossen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1—2, gross, vollkommen, länglich eiförmig, meistens lang und scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichterförmig, $\frac{2}{5}$ bis $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille recht lang verwachsen, nur in der Theilung schwach flaumig. Staubfäden über mittelständig, oft im äussern Drittel.



Dauerapfel aus Brödlauken (Eng.) fast 0††! Anfang April—August.

Fleisch hellgelblich weiss, ziemlich fein, fest bis markig, mässig saftig, nicht oder doch nicht deutlich gewürzt, vorherrschend aber nicht scharf weinig, wenig süss.

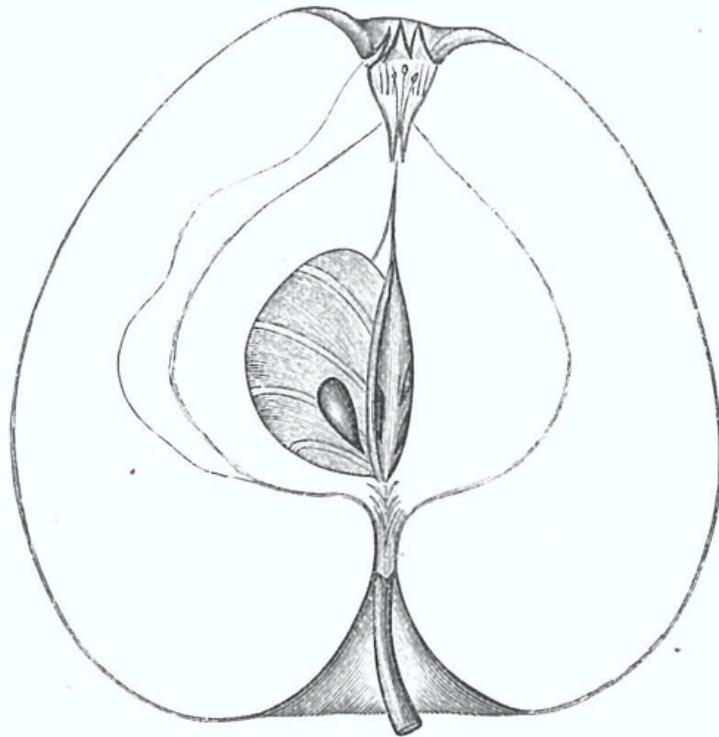
Die Früchte erhielt ich von Wohlfromm-Brödlauken bei Carlswalde (Kreis Insterburg, Rgbz. Gumbinnen). Derselbe bemerkt dabei: Diese Sorte findet sich in hiesiger Gegend hin und wieder, selbst auf alten Stämmen, doch nicht so häufig als sie es verdient. Der Baum wächst gut, wird gross und alt, bildet eine hochkugelförmige Krone, ist nicht empfindlich, trägt sehr reichlich.

Für die Provinz Schleswig-Holstein sind empfohlen
von Prof. Dr. Seelig in Kiel:

Holsteinischer Citronenapfel (Eng.) O††,
November—Anfang Januar.

Gestalt 67 : 64—67, zugespitzt eikegelförmig, stielbauchig. Hälften wenig verschieden.

Kelch geschlossen, ziemlich klein, meist grün, etwas bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mässig tief, etwas enge, zwischen kleinen, flach, oft kaum merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt meistens ziemlich rund.



Holsteinischer Citronenapfel (Eng.) O††, November—Anfang Januar.

Stiel holzig, dünn, etwa 14 mm lang, meist bräunlich, fast kahl. Höhle tief, mässig weit, meistens eben, wenig und zart berostet.

Schale glatt, nicht deutlich geschmeidig, etwas glänzend, hellgrün, später citronengelb. Punkte zahlreich, fein, meistens nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus 37 : 37, eizwiebelförmig. Kammern 12 : 21, stielwärts ziemlich spitz, kelchwärts abgerundet, zerrissen, mässig geräumig, etwas offen. Achsenhöhle ziemlich schmal. Kerne zu 1—2, klein, länglich eiförmig, scharf gespitzt, kaffeebraun, zuweilen nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle schmal kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, wenig flaumig. Staubfäden meistens im äussern Drittel.

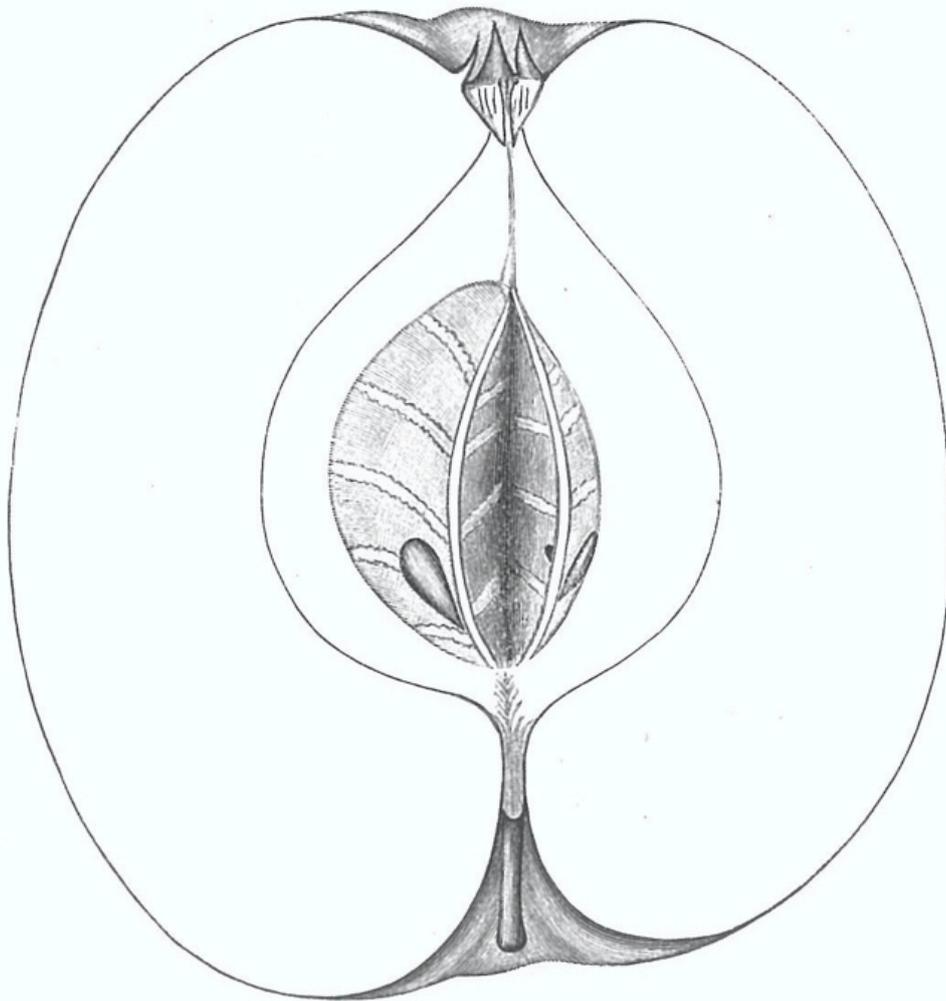
Fleisch hellgelblich weiss, ziemlich fein, locker, ziemlich saftig, nicht merklich gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast eben so süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Dr. Seelig-Kiel.

Diese Sorte ist in der Provinz Schleswig-Holstein sehr verbreitet und beliebt.

Doppelter Melonenapfel (Eng.) fast 0††, Ende October—Januar.

Gestalt 89 : 86—91, zuweilen schmaler (75 : 86—90), selten grösser (102 : 93—102), abgestumpft rundlich walzenförmig bis kegelwalzenförmig, mittelbauchig oder wenig stielbauchig. Hälften etwas ungleich.



Doppelter Melonenapfel (Eng.), fast 0††, Ende October—Januar.

Kelch geschlossen, grün und braun, wollig. Blättchen ziemlich breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, mässig weit, zwischen ziemlich starken, breit über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, dünn, etwa 13 mm lang, grünlich und bräunlich, behaart. Höhle tief, etwas enge, faltig, etwas berostet.

Schale glatt, mattglänzend, hellgrün, später hellgrünlich gelb bis hellgelb, sonnenwärts meistens unbedeutender, punktirter, röthlicher, oft undeutlich streifiger Anflug. Punkte sparsam, fein, bräunlich oder nur Dupfen. Welkt nicht. Geruch schwach.

Kernhaus 43 : 55, eiförmig. Kammern 12 : 36, sichelförmig, kelchwärts oft kurz abgerundet, zerrissen und ausgeblühet, mittelgeräumig, weit offen. Achsenhöhle breit. Kerne zu 0—1, klein bis mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, bräunlich, meistens unvollkommen, oft schlotternd.

Kelchhöhle kegelförmig, $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille lang verwachsen, am Grunde vereinzelt, in der Theilung dichter behaart. Staubfäden mittel oder etwas unter mittelständig.

Fleisch fast weisslich, etwas grob bis halbfein, markig, etwas locker, saftig, nicht gewürzt, vorherrschend, ganz angenehm, nicht scharf wenig, wenig süss.

Die Früchte erhielt ich von Dr. Seelig-Kiel.

Diese Sorte ist in der Provinz Schleswig-Holstein verbreitet und beliebt.

Th. Engelbrecht.

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1888. — No. 4.

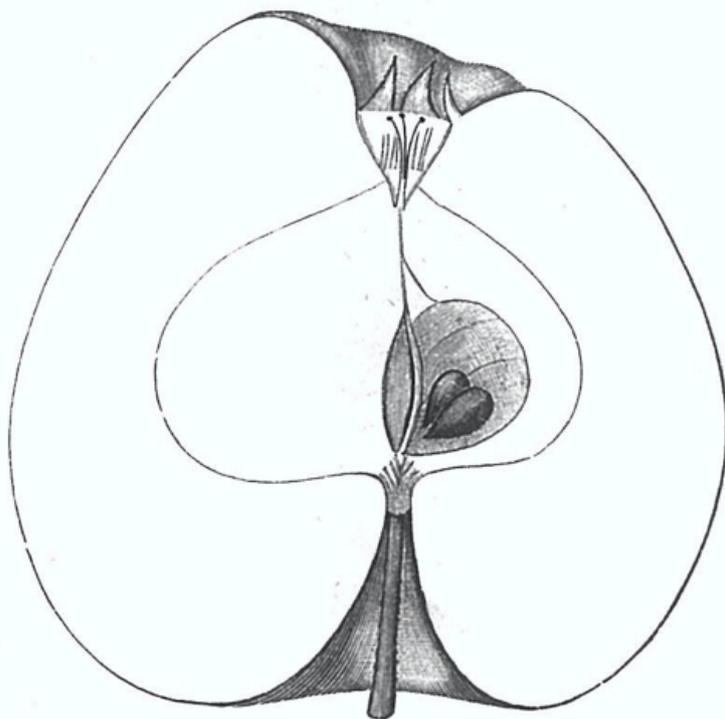
Bisher noch nicht beschriebene Apfelsorten zur Aufnahme in den Leitfaden.

(Fortsetzung und Schluss von pag. 63.)

Madame Hayez (Eng.), O†† December—Februar.

Ist von De Jonghe-Vilvorde erzogen, noch nicht beschrieben.

Gestalt 65 : 57—62, abgestumpft, ei- bis eikegelförmig, stielbauchig, Hälften oft ungleich.



Madame Hayez (Eng.), O†† December—Februar.

Kelch offen bis halboffen, meist grün, kurzwollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, lang, aufrecht, Einsenkung ziemlich tief, mittelweit, oft schräg stehend, zwischen flachen nicht merklich zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt rund.

Stiel holzig, dünn, etwa 19 mm lang, braun, wenig flaumig. Höhle tief, enge, eben, etwas berostet.

Schale glatt, matt glänzend, grünlich gelb, später gelb, sonnenwärts zuweilen leichter, röthlicher Anflug. Punkte sparsam, meistens fein, bräunlich. Welkt nicht, Geruch merklich.

Kernhaus 39:26, zwiebel förmig, Kammern 10:14, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts abgerundet, glattwandig, geräumig, geschlossen. Achsenhöhle fast mittelbreit. Kerne zu 1—2, fast mittelgross, eiförmig, kurz gespitzt, braun, oft unvollkommen.

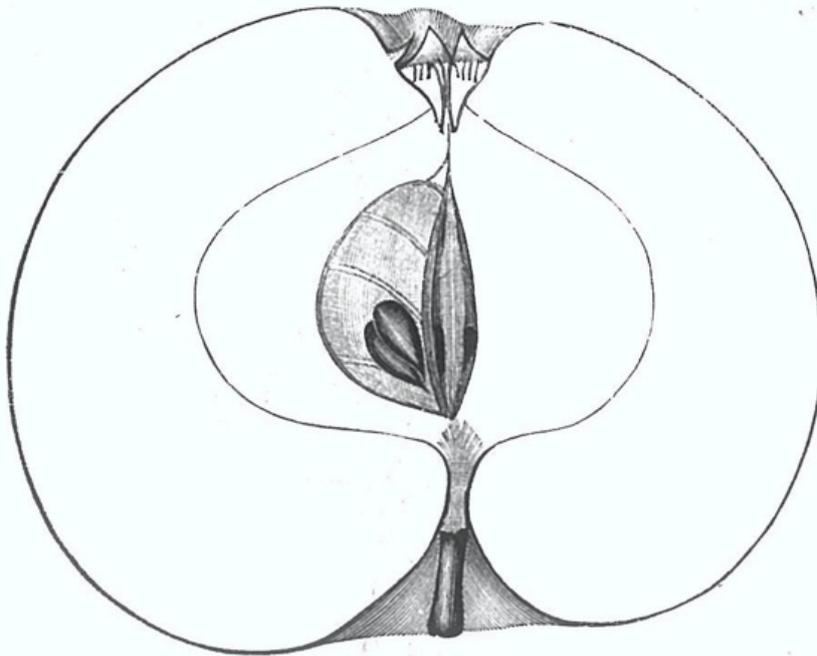
Kelchhöhle kegel- bis kegeltrichterförmig, $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, spärlich behaart. Staubfäden wenig unter mittelständig.

Fleisch hell gelblich weiss, fein, markig bis mürbe, saftig, nicht merklich gewürzt, etwas vorherrschend, doch mild weinig, genügend süss.

Die Früchte erhielt ich von Koopmann-Wildpark bei Potsdam, welcher die Aufnahme beantragt. Die Sorte ist dem Kleinen Fleiner (Ill. H.) recht ähnlich, doch wohl nicht gleich.

Padley's Pepping (Dittr.), O†† Ende October—Januar.

Dittrich III., p. 38. Padley's Pippin (Fors.—Down.).



Gestalt 76:56—59, flachrund, etwas stielbauchig. Stielwölbung etwas breiter als die Kelchwölbung. Hälften nicht ganz gleich.

Kelch geschlossen bis halboffen, meist grün, locker bewollt. Blättchen breit, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung flach, enge, zwischen Fleischperlen, und flachen, kaum zum Bauche laufenden Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, dünn bis mitteldick, etwa 10 mm lang, bräunlich, behaart. Höhle mitteltief, mittelweit, eben, grün, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, fast geschmeidig, etwas glänzend, hell grünlichgelb, später ziemlich lebhaft gelb, sonnenwärts matt pfirsichroth überzogen. Punkte sparsam, fein bis mitteldick, theils bräunlich, theils nur Dupfen. Kleine Anflüge braunen Rostes kommen vor. Welkt nicht. Geruch fehlt.

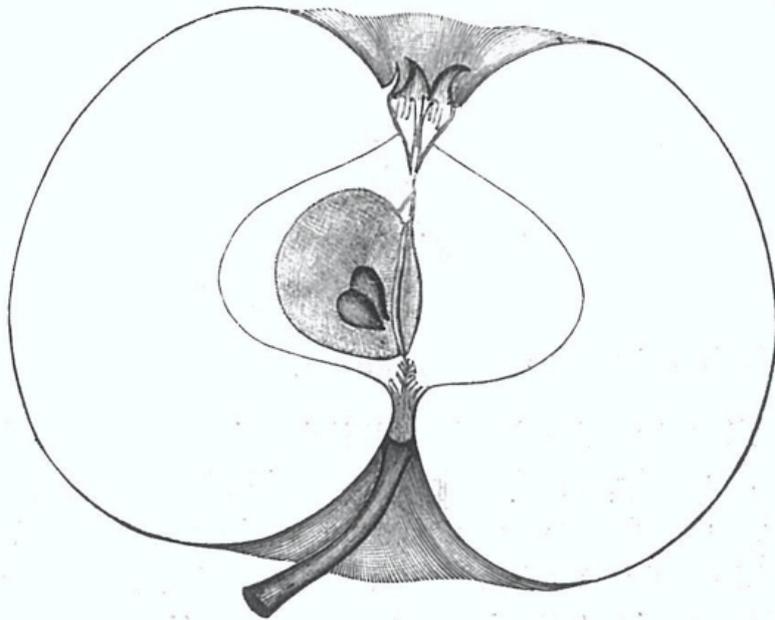
Kernhaus 42:32, flachrund bis rundlich zwiebelförmig. Kammern 10:21, stielwärts spitz, kelchwärts kurz abgerundet oder auch zugespitzt, fast glattwandig, geräumig, wenig offen. Achsenhöhle ziemlich schmal. Kerne zu 1—2, mässig gross, meistens vollkommen, länglich eiförmig, scharf gespitzt, braun.

Kelchhöhle trichter- bis kegeltrichterförmig. $\frac{3}{5}$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis zur Theilung locker behaart. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich weiss, ziemlich fein, etwas locker, markig, saftig, oft etwas stippig, nicht gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch ganz angenehm weinig, nicht oder wenig süss.

Die Früchte erhielt ich aus der Landes-Baumschule Braunschweig, Reis von der Hort. soc.-Oberdiek, — Koch-Braunschweig beantragt die Annahme.

Edler Szercsika (Eng.), O†† Ende Februar—Juli, September.



Gestalt 72:50—51, flachrund, mittelbauchig, Hälften fast gleich.

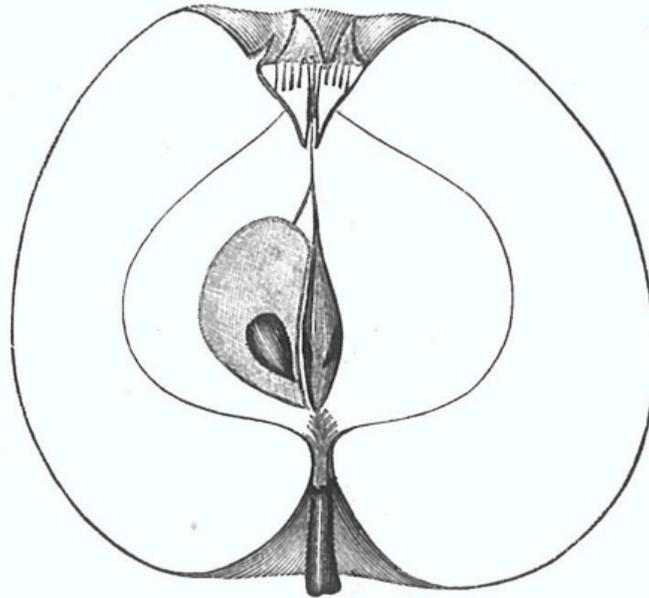
Kelch geschlossen, mässig gross, grünlich und hellbraun, wollig. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung tief, ziemlich weit, zwischen breiten, flach über die Frucht laufenden Rippen. Querschnitt flachkantig.

Stiel holzig, ziemlich dünn, an beiden Enden meistens etwas verdickt, etwa 21 mm lang, hell röthlichbraun, fast kahl. Höhle ziemlich tief und weit, etwas faltig, nicht berostet.

Schale glatt, etwas geschmeidig, glänzend, grün, später hell grünlichgelb, sonnenwärts oft leichter, etwas trüb röthlichen Anflug. Punkte mittelzahlreich, recht fein, braun oder nur Dupfen. Welkt nicht.

Kernhaus 34:23, flachrund bis flachrundzwiebelförmig. Kammern 11:15, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts abgerundet, glattwandig, mässig geräumig, nicht oder sehr wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne zu 1—2, klein, vollkommen, kurz eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle schmal kegel- bis kegeltrichterförmig. $\frac{3}{5}$ zur Achsenhöhle. Pistille kurz bis mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung flaumig. Staubfäden im äussern Drittel.



Elise Rathke (Eng.), fast 00†† December—April.

Fleisch hell grüngelblich bis gelblich, ziemlich fein, fest bis markig, zuweilen etwas stippig, saftig, kaum merklich gewürzt, wenig vorherrschend weinig, fast ebenso süss, später vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Ritter-Kolozsmonostor bei Kolozwar (Ungarn), welcher die Aufnahme beantragt. Kann nach der Beschreibung nicht Szercsika (Ill. H. E.-B.) sein.

Elise Rathke (Eng.), fast 00†† December—April.

Pomol. Monatsh. 1884, p. 328. Abbild. d. Baumes.

Gestalt 60:52, abgestumpft eiförmig, etwas stielbauchig. Hälften gleich. Kelch halboffen bis geschlossen, bräunlich, dicht und kurzwoilig. Blättchen breit, am Grunde etwas getrennt, mittellang, nach innen ge-

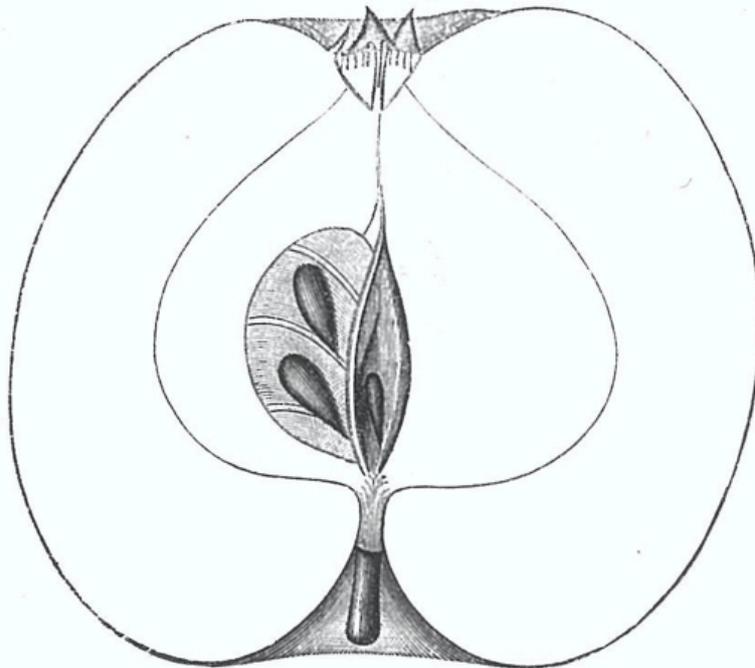
neigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, mässig weit, fast eben oder zwischen kurzen Falten. Querschnitt ziemlich rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 9 mm lang, schmutzig braun, behaart. Höhle unter mitteltief, mittelweit, eben, seltener durch einen Fleischwulst verengt, wenig berostet.

Schale glatt, grünlich gelb bis gelb, sonnenwärts bald matt, bald lebhaft, ziemlich blutig geröthet, deutlich, doch fein und wenig auffallend gestreift. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Welkt nicht. Geruch sehr merklich.

Kernhaus 36:29, zwiebelförmig. Kammern 10:17, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, glattwandig, geräumig, meistens etwas offen. Achsenhöhle ziemlich schmal. Kerne zu 1—2, mittelgross, vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, dunkelbraun.

Kelchhöhle breit kegel- bis kegeltrichterförmig. $\frac{1}{2}$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde an, doch in der Theilung dichter behaart. Staubfäden etwas über mittelständig.



Schwerzer Reinette (Eng.), 00†† Januar—Mai.

Fleisch hellgelblich weiss, fein, markig bis mürbe, saftig, etwas gewürzt, vorherrschend, kräftig, doch angenehm wenig, mässig süss.

Die Früchte erhielt ich unter obigem Namen von Rathke-Praust bei Danzig, welcher die Sorte aus dem Kerne erzogen hat. Der Baum zeichnet sich durch sehr hängende Aeste aus.

Schwerzer Reinette (Eng.), 00†† Januar—Mai.

Gestalt 69:59—60, abgestumpft länglich rund, mittelbauchig oder wenig stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch geschlossen oder wenig offen, meist bräunlich, sehr wollig. Blättchen breit, am Grunde sich berührend, kurz, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung flach, weit, eben oder schwachfaltig. Querschnitt rund.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 8 mm lang, bräunlich, wenig flaumig. Höhle mässig tief, mittelweit, eben, nicht oder wenig berostet.

Schale glatt, grünlich gelb, später gelb, sonnenwärts dunkel carmoisin, fast blutig geröthet, namentlich schattenwärts sehr deutlich, oft weit herum gestreift. Braune Warzen finden sich zuweilen. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, bräunlich, im Roth als gelbe Dupfen erscheinend. Welkt nicht. Geruch merklich.

Kernhaus 42:37, zwiebelförmig. Kammern 10:21, fast eichelförmig, doch kelchwärts deutlich, oft nur kurz abgerundet, wenig zerrissen, mässig geräumig, etwas, oft nur stielwärts offen. Achsenhöhle fast mittelbreit. Kerne zu 2, fast mittelgross, schmal eiförmig, lang und scharf gespitzt, braun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle kurzer Kegel, $\frac{1}{3}$ zur Achsenhöhle. Pistille mittellang verwachsen, vom Grunde bis über die Theilung bewollt. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch hellgelblich weiss, fein, markig, saftig, mild reinettenartig gewürzt, etwas vorherrschend weinig, nicht viel weniger süss.

Die Früchte erhielt ich von Müller-Rottwerndorf bei Pirna (Sachsen). Diese Sorte soll unter obigem Namen in Sachsen verbreitet und beliebt sein, ungemein reich tragen. Eine Beschreibung habe ich nicht auffinden können.

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1889 — No. 1.

Beschreibung einiger noch wenig bekannter Winterbirnen, welche mir von verschiedenen Vereinsmitgliedern zur Berücksichtigung zugesandt wurden.

Präsident Barabée (Eng.) 00†, December—Anfang Januar.

Eine Beschreibung ist mir nicht bekannt.

Gestalt 64 : 64—68, etwas abgestumpft kreiselförmig, sehr kelchbauchig, Hälften wenig ungleich.

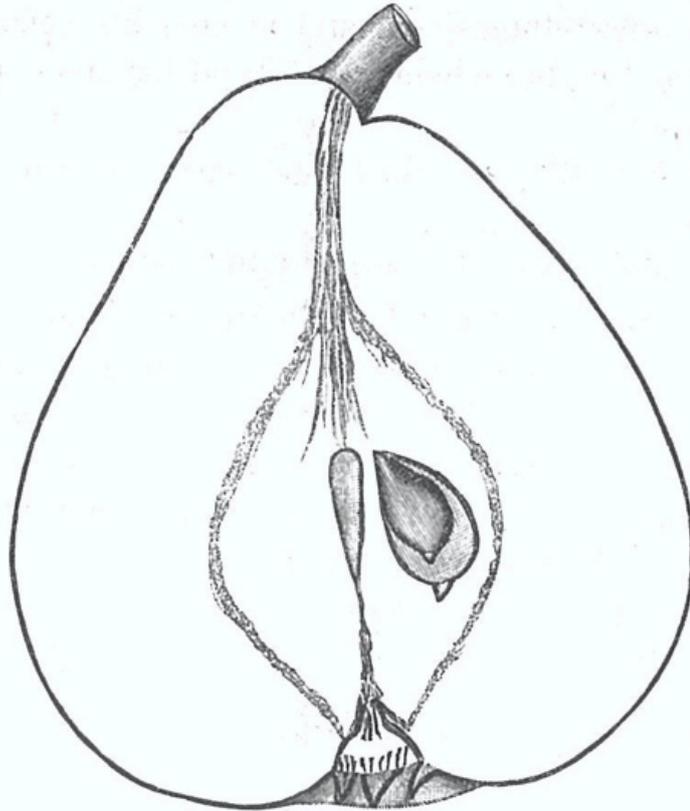
Kelch offen, gelblich, wenig behaart. Blättchen fleischig bis knorpelig, rinnenförmig, mittelbreit, am Grunde getrennt oder sich kaum berührend, kurz, aufrecht. Einsenkung ziemlich flach, mittelweit, oft zwischen kurzen Beulen.

Stiel holzig, seltener etwas fleischig, dick bis mitteldick, 10—20 mm lang, grünlich und braun, kahl, mit kaum bemerkbaren Lentizellen, schräg neben einem Fleischwulst oben auf, seltener gerade in einer unbedeutenden, etwas beuligen Höhle.

Schale theils glatt, theils fein rauh, nicht körnig, in der Zeitigung lebhaft gelb. Punkte zahlreich, fein, braun. Anflüge, selbst grössere Ueberzüge braunen oder röthlich braunen Rostes finden sich häufig. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus durch feine Körnchen bezeichnet 27 : 38, breit lanzett-

liche Kammern 8 : 13, eimuschelförmig mit Anhängsel, etwas abstehende Achsenhöhle mässig breit. Kerne gross, breit eiförmig, kurz gespitzt, mit aufrechtem Knöpfchen, hell kastanienbraun.



Präsident Barabée (Eng.), 0†† December—Anfang Januar.

Kelchhöhle meistens trichterförmig mit kurzer Röhre. Staubfäden nicht sehr nahe der Mündung.

Fleisch hellgelblich weiss, fein, wenig und feinkörnig, butterhaft, saftvoll, nicht sehr stark doch angenehm gewürzt, fein wenig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

Madame Loriol de Barny (Eng.) 0††, December—Januar.

Leroy Dict. II, pag. 381.

Gestalt 75 : 85—90 (70 : 77—87 Leroy), zuweilen weit länger (75 : 107—110), abgestumpft eivalzenförmig, kelchbauchig. Hälften meistens ungleich.

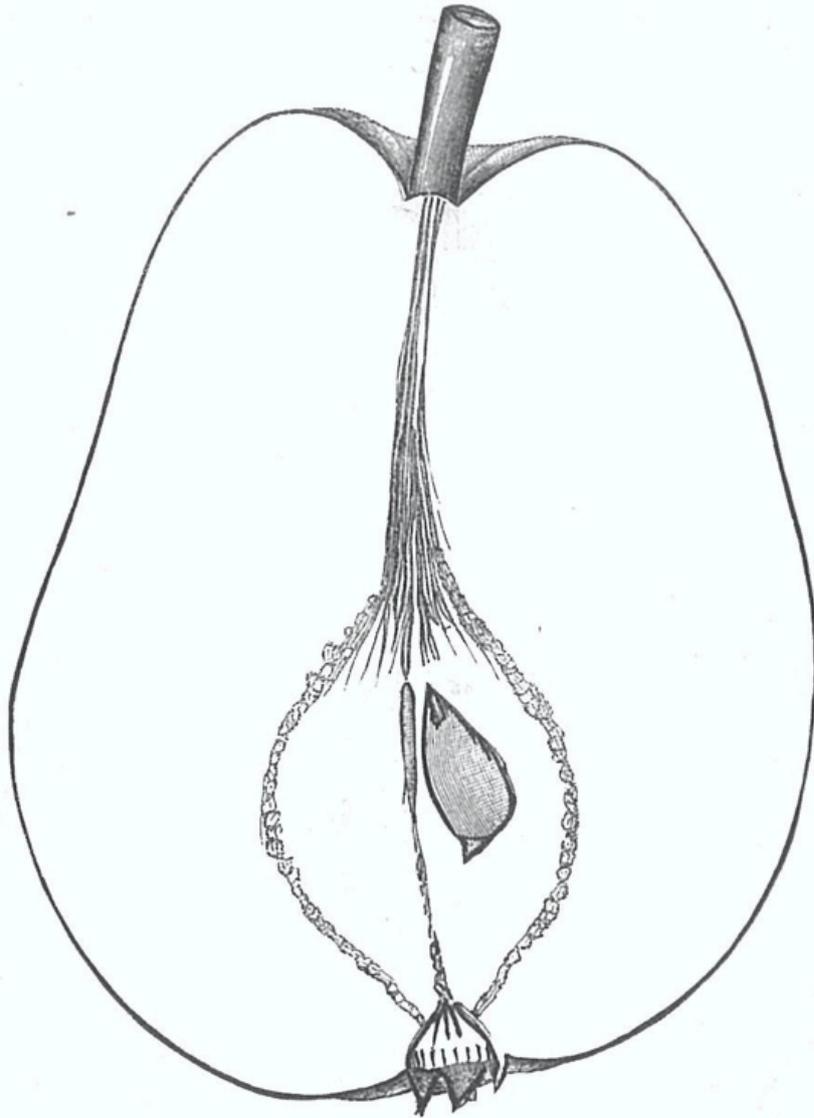
Kelch offen, locker behaart. Blättchen knorpelig bis fleischig, mittelbreit, am Grunde meistens etwas getrennt, kurz, aufrecht oder etwas nach innen geneigt. Einsenkung recht flach, weit, zwischen beuligen, sich auch auf der Frucht bemerklich machenden Erhabenheiten.

Stiel holzig, dick bis mitteldick, etwa 19 mm lang, dunkelbraun, mit vereinzelt Lentizellen. Höhle meistens tief, ziemlich weit, beulig etwas schräg.

Schale ziemlich glatt, wenig körnig, grünlich gelb, später gelb.

Punkte zahlreich, mitteldick, braun. Anflüge braunen Rostes nicht selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus schwach bezeichnet, 38:42, ei- bis eilanzettförmig, zuweilen lanzettförmig. Kammern 8:16, flügelförmig mit Anhängsel, wenig abstehend. Achsenhöhle nur angedeutet. Kerne meistens ganz unvollkommen, oft fehlend.



Madame Loriol de Barny (Eng.) 0††, December—Januar.

Kelchhöhle rundlich kegelförmig. Staubfäden im äussern Drittel. Fleisch hellgelblich weiss, ziemlich fein, wenig körnig, halb schmelzend, saftig, schwach gewürzt, wenig, ebenso süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren.

Marie Benoist (Eng.) 00††, December—Januar.

Leroy Dict. II, p. 397.

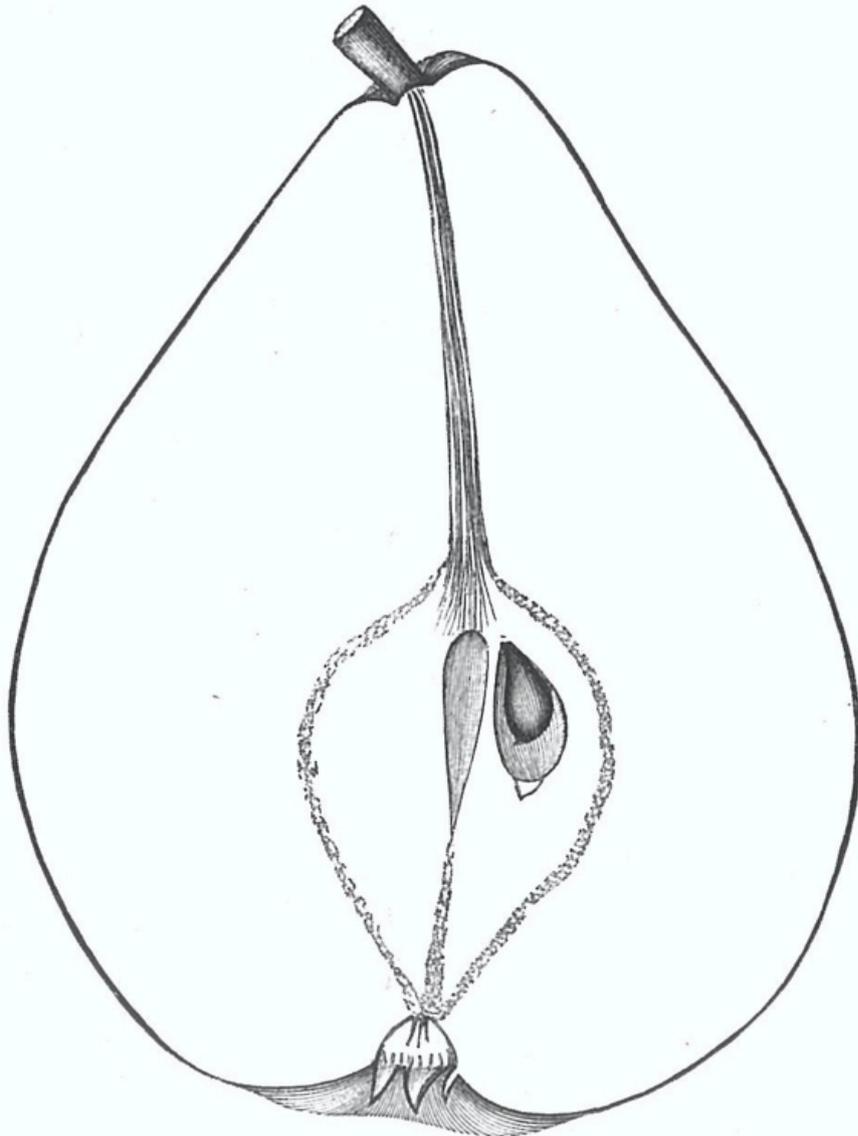
Gestalt 79:92—98 auch kürzer (73:72—80 Leroy), birnkegelförmig bis kreiselförmig, sehr kelchbauchig. Hälften oft ungleich.

Kelch offen, wenig behaart. Blättchen knorpelig, breit, fast eben, am Grunde nicht oder wenig getrennt, kurz, aufrecht. Einsenkung

mitteltief, weit, zwischen beuligen Erhabenheiten, welche sich auch auf der Frucht zeigen.

Stiel holzig oder fast etwas fleischig, dick, etwa 10 mm lang, hellbraun, mit kaum bemerklichen Lentizellen, in sehr unbedeutender Höhle schräg zwischen Beulen.

Schale fein rauh, körnig, grün, später grünlich gelb. Punkte zahlreich, fein, braun. Häufig Anflüge bräunlichen Rostes, selbst Ueberzüge namentlich um Kelch und Stiel. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.



Marie Benoist (Eng.) 00††, December—Januar.

Kernhaus durch Körnchen bezeichnet 27:40, eiförmig bis eilanzettlich. Kammern 7:14, flügelförmig mit Anhängsel, wenig abstehend. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne ziemlich klein, länglich eiförmig, gespitzt, mit kleinem Knöpfchen, dunkelbraun, oft unvollkommen.

Kelchhöhle halbrund. Staubfäden nahe der Mündung.

Fleisch weisslich, fein, feinkörnig, fast butterhaft, saftig, gewürzt, sehr wenig wenig, vorherrschend süß. Geruch merklich.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren. Diese Sorte wird als sehr fruchtbar bezeichnet.

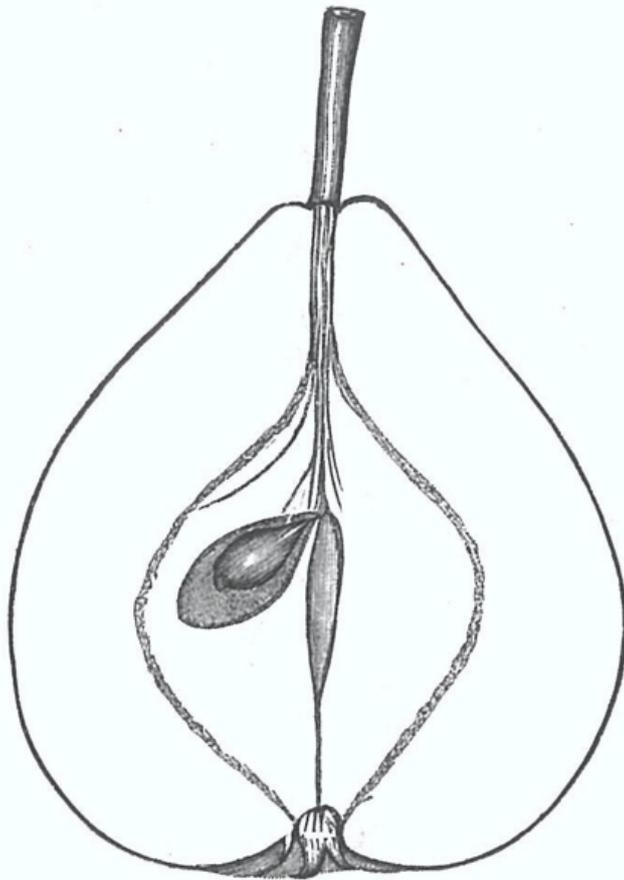
Professor Delaville (Eng.) fast 00!, December—Januar.

Eine Beschreibung ist mir nicht bekannt.

Gestalt 57:63, kurz birnförmig, kelchbauchig. Hälften gleich.

Kelch weit offen, braun, kahl. Blättchen etwas hornartig, flach, am Grunde verbunden, mittellang, nach aussen gebogen. Einsenkung sehr flach, weit, eben.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 18 mm lang, grünlich und dunkelbraun, kahl, mit vereinzelt, deutlichen Lentizellen, gerade, oben auf oder sehr wenig eingesenkt.



Professor Delaville (Eng.) fast 00!, December—Januar.

Schale glatt, nicht deutlich körnig, in der Zeitigung gelb. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun. Anflüge glatten, braunen Rostes nicht selten. Welkt nicht. Geruch nicht merklich.

Kernhaus durch Gefässbündel und feine Körnchen bezeichnet 31:39, eiförmige Kammern 7:16, flügel förmig, stark abstehend. Achselhöhle ziemlich schmal. Kerne mittelgross, lang eiförmig, lang gespitzt, mit kleinem, breiten Knöpfchen, dunkelbraun, oft nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle rundlich. Staubfäden nahe der Mündung.

Fleisch gelblich weiss, fein, feinkörnig, ziemlich butterhaft,

recht saftig, gewürzt mit fein herbem Anfluge, edel weinig, etwas vorherrschend süß.

Die Frucht erhielt ich von F'r. Lucas-Reutlingen, Reis von Lannier.

Perrault's Butterbirne (Eng.) fast 00!, Januar—Februar.

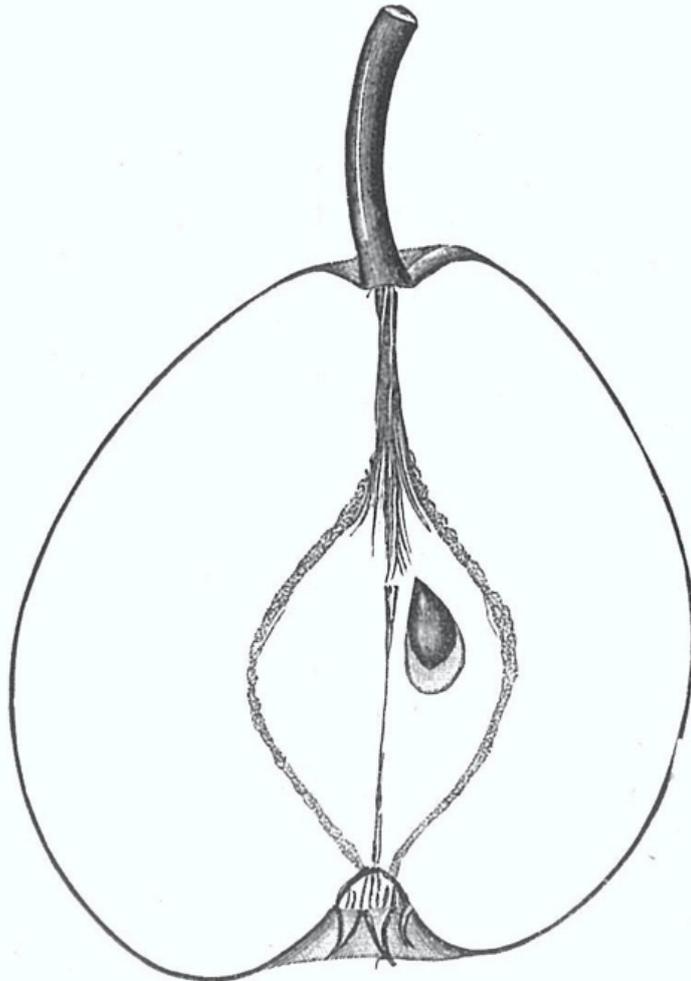
Beurré Perrault (Mas' Verger I, pag. 133. — Thomas Guide pag. 69).

Duchesse de Bordeaux (Leroy Dict. II, pag. 105. — Downing).

Gestalt 63:65—66 (75:80—82 Leroy), wenig abgestumpft eiförmig, kelchbauchig. Hälften wenig ungleich.

Kelch offen, flaumig. Blättchen blattartig, schmal, am Grunde getrennt, lang, fein gespitzt, aufrecht und nach aussen geneigt. Einsenkung ziemlich tief, mittelweit, eben, oft auch kurzfaltig.

Stiel holzig, ziemlich dick, etwa 25 mm lang, glänzend hellbraun, kahl, mit mässig zahlreichen, sehr feinen Lentizellen, oft etwas knospig. Höhle klein, wenig faltig.



Perrault's Butterbirne (Eng.) fast 00!, Januar—Februar.

Schale bis auf den Rost ziemlich glatt, nicht merklich körnig, grünlich gelb, später gelb, zuweilen mit röthlichem Anfluge. Punkte mittelzahlreich, fein, braun. Anflüge, selbst Ueberzüge von Rost finden sich namentlich um die Kelchwölbung. Geruch fehlt.

Kernhaus durch Gefässbündel und feine Körnchen bezeichnet 25:35,

ei- bis eilanzettlich. Kammern 6:11, länglich eiförmig, wenig abstehend. Achsenhöhle kaum angedeutet. Kerne kaum mittelgross, vollkommen, länglich eiförmig, mit unbedeutendem Knöpfchen, dunkelbraun.

Kelchhöhle halbrund. Staubfäden mittelständig.

Fleisch gelblich weiss, fein, feinkörnig, in voller Zeitigung butterhaft, recht saftig, sehr angenehm gewürzt, fein herbe, edel weinig, ebenso süss oder etwas vorherrschend süss.

Die Frucht erhielt ich aus der Landes-Baumschule Braunschweig, Reis von Simon-Louis-Metz, von Hoesch-Düren.

Vereinsblatt

für die

Mitglieder des Deutschen Pomologen-Vereins.

Herausgegeben von dessen Vorstände.

Redigirt vom Geschäftsführer, Garteninspector Ad. Koch in Braunschweig.

Jahrgang 1889 — No. 2.

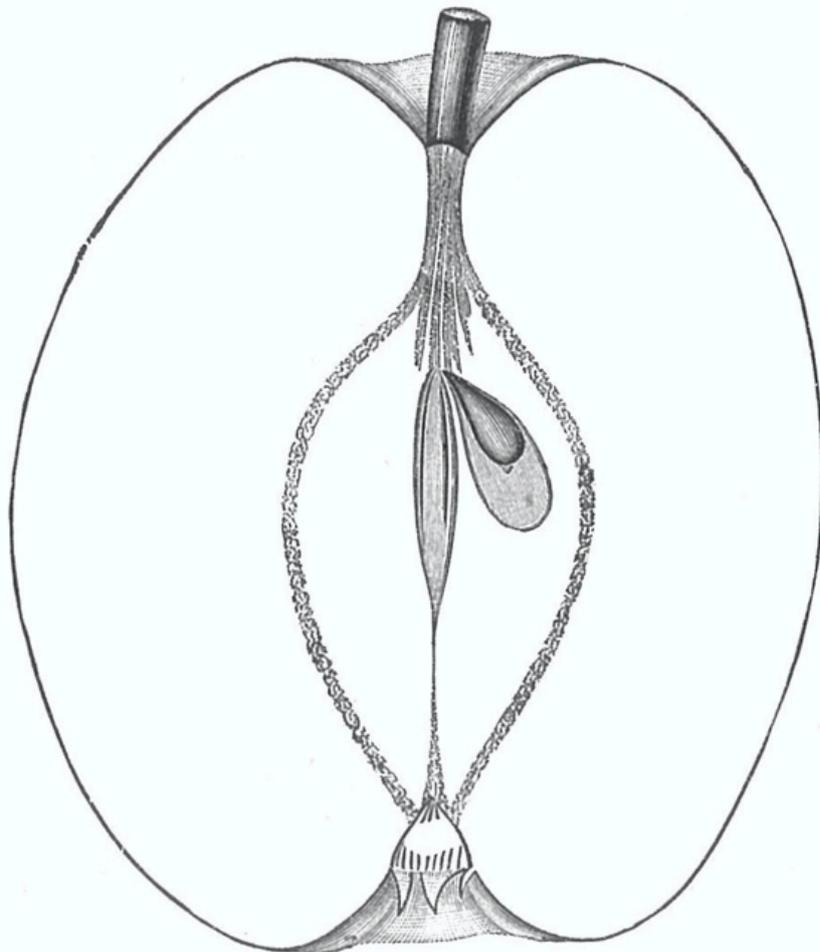
Beschreibung einiger noch wenig bekannter Winterbirnen, welche mir von verschiedenen Vereinsmitgliedern zur Berücksichtigung zugesandt wurden.

Kurzstielige Winterbirne (Eng.) fast 00†, Anfang Januar—März.

Courte-queue d'hiver (von Boisbunel erzogen — Thomas' Guide p. 110).

Gestalt 78:83—84, abgestumpft langeiförmig, etwas stielbauchig. Hälften gleich.

Kelch ziemlich offen, gelblich, kahl. Blättchen fleischig, flach rinnenförmig, mässig breit, am Grunde getrennt, ziemlich kurz, aufrecht. Einsenkung tief, enge, zwischen flachen, nicht deutlich über den Bauch laufenden Erhabenheiten.



Kurzstielige Winterbirne (Eng.) fast 00†, Anfang Januar—März.

Stiel holzig, dick, 12 mm lang, auch kürzer, braun, schwach behaart, gerade, mit vereinzelt, undeutlichen Lentizellen. Höhle ziemlich tief, mässig weit, etwas faltig.

Schale fein rauh, etwas körnig, in der Zeitigung goldgelb. Punkte sparsam, wenig bemerkbar, da röthlich brauner, theils netzförmig, theils schuppig aufgetragener Rost einen grossen Theil der Frucht namentlich um die Kelch- und Stielwölbung bedeckt. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus durch Körnchen deutlich bezeichnet 30 : 53, breit lanzettlich, Kammern 7 : 18, beutelförmig, mit Anhängsel, etwas abstehend, zuweilen etwas geöffnet in die mittelbreite Achsenhöhle. Kerne mittelgross, länglich eiförmig, ziemlich lang gespitzt, mit deutlichem Knöpfchen, hellbraun.

Kelchhöhle rundlich kegelförmig. Staubfäden im äussern Drittel.

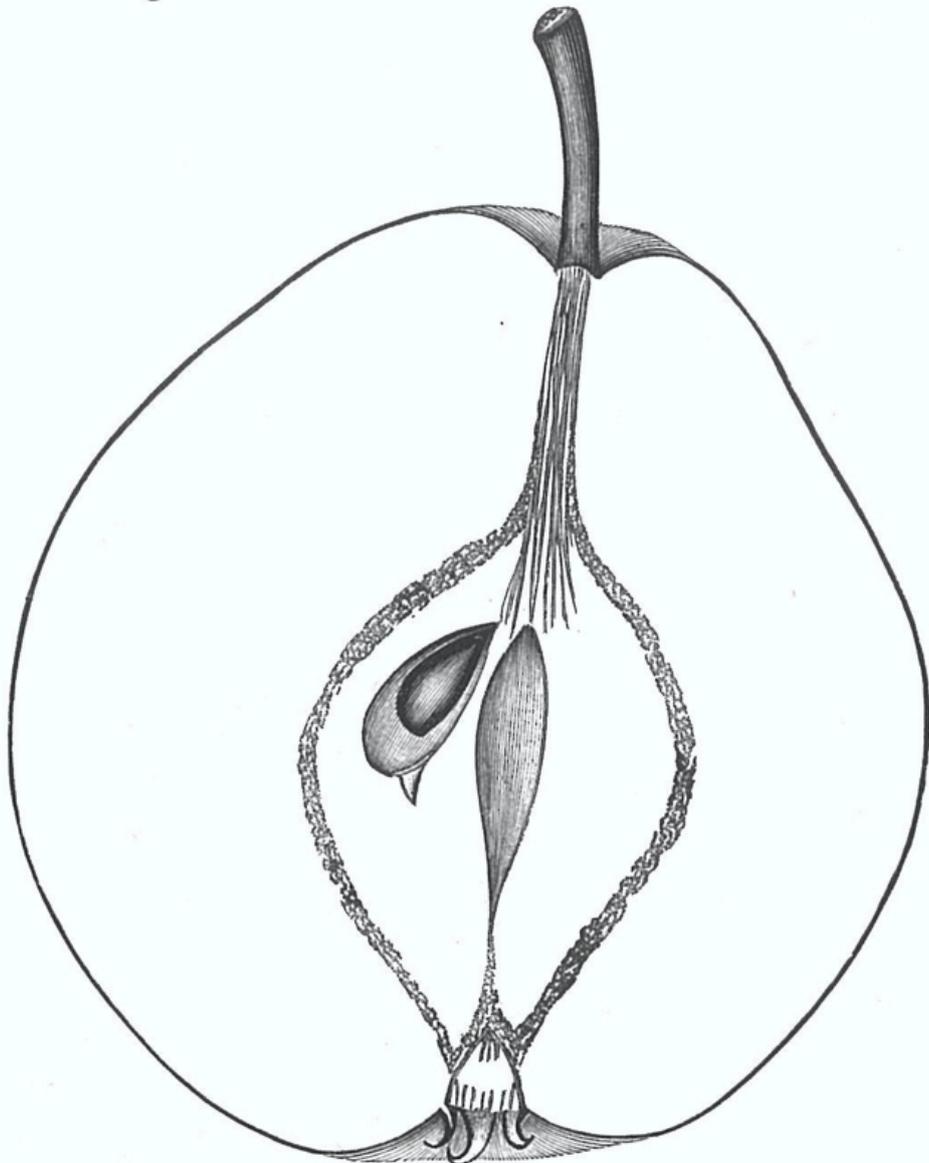
Fleisch gelblich weiss, mässig körnig, ziemlich fein und schmelzend, saftig, kräftig gewürzt, nicht weinig, süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren. Der Baum wird als kräftig wachsend, nicht früh doch später recht fruchtbar bezeichnet.

Philippot (Eng.) †† fast 0, Anfang Januar—März.

Leroy Dict. II, p. 530 — Thomas' Guide p. 79.

Gestalt 87 : 84—89, rundlich kreiselförmig, wenig kelchbauchig. Hälften etwas ungleich.



Philippot (Eng.) †† fast 0, Anfang Januar—März.

Kelch offen, kahl. Blättchen blattartig, flach, mittelbreit, am Grunde getrennt, lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung

mässig tief, ziemlich weit, eben. Merkliche Erhabenheiten fehlen auf der Frucht.

Stiel meist holzig, mitteldick oder dick, etwa 25 mm lang, glänzend braun, kahl, mit feinen, wenig bemerklichen Lentizellen. Höhle unbedeutend, eben.

Schale fein rauh, recht körnig, grünlich gelb, später gelb, sonnenwärts etwas goldiger, selten etwas rötlich angelaufen. Punkte zahlreich, mitteldick, braun. Feine Anflüge von Rost finden sich nicht selten. Welkt nicht. Geruch fehlt.

Kernhaus durch starke Körnchen bezeichnet 36 : 52, eiförmig. Kammern 8 : 17, muschelförmig mit Anhängsel, etwas abstehend. Achsenhöhle breit. Kerne mittelgross, vollkommen, eiförmig, mässig lang gespitzt, mit kleinem Knöpfchen, dunkelbraun.

Kelchhöhle rundlich kegelförmig. Staubfäden im äussern Drittel.

Fleisch weisslich, grob, recht körnig, ziemlich weich, doch nicht einmal halbschmelzend, saftig, etwas gewürzt, wenig weinig, vorherrschend süss.

Die Früchte erhielt ich von Hoesch-Düren. Der Baum wird als starkwüchsig, reichtragend bezeichnet.

Dorothee royale (J. ten Doornkaat-Koolman) ††, Januar—Mai.

Pomol. Notizen von J. ten Doornkaat-Koolman p. 123.

Gestalt 73 : 82—85, abgestumpft bauchig birnförmig, oder mehr kreiselförmig, sehr kelchbauchig, Hälften meistens etwas ungleich.

Kelch offen, grün und braun, wenig behaart. Blättchen blattartig, flach, mittelbreit, nicht bis zum Grunde getrennt, mässig lang, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich tief, weit, zwischen breiten, nicht deutlich zum Bauche laufenden Falten.

Stiel holzig, mitteldick, etwa 30 mm lang, dunkelbraun, kahl, mit sehr vereinzelt, feinen Lentizellen. Höhle sehr klein, eben.

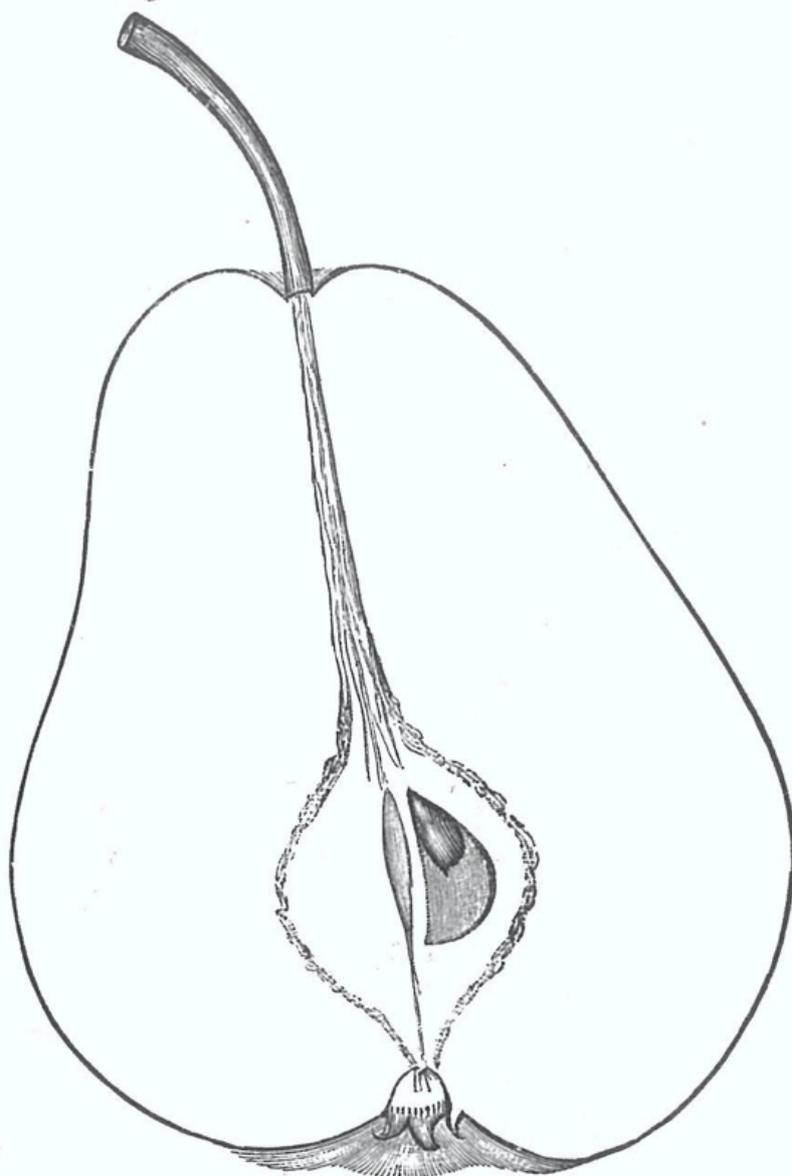
Schale fein rauh, feinkörnig, hellgrün, später gelblich. Punkte sehr zahlreich, mitteldick, hellbraun. Anflüge von Rost häufig. Welkt nicht. Geruch unmerklich.

Kernhaus durch Körnchen wenig stark bezeichnet, 25 : 31, rundlich eiförmig. Kammern 7 : 14, schmal muschelförmig, nicht abstehend, weit kelchwärts sitzend. Achsenhöhle sehr schmal. Kerne klein, meistens vollkommen, eiförmig, kurz gespitzt, mit kleinem Knöpfchen, ziemlich dunkelbraun.

Kelchhöhle rundlich kegelförmig. Staubfäden nahe der Mündung.

Fleisch hellgelblich weiss, ziemlich fein, wenig körnig, fest, genügend saftig, nicht merklich gewürzt, nicht weinig, nur süss.

Die Früchte erhielt ich von J. ten Doornkat-Koolman-Norden, welcher sie als lange haltbare Winter-Kochbirne sehr schätzt, den



Dorothee royale (J. ten Doornkaat-Koolman ††, Januar—Mai.

Baum als mässig stark wachsend, gesund, hart, pyramidal und sehr fruchtbar bezeichnet.

Leroy hält im Dict. d. pom. diese Sorte für Diel's Butterbirne (Ill. H.), was hinsichtlich der vorliegenden Früchte nicht zutrifft.

Carème's Wildling (Eng.) fast 0††, Januar—Mai.

Besi Carème (Thomas' Guide p. 84).

Gestalt 79:98—104, kegelförmig, sehr kelchbauchig, Hälften ungleich.

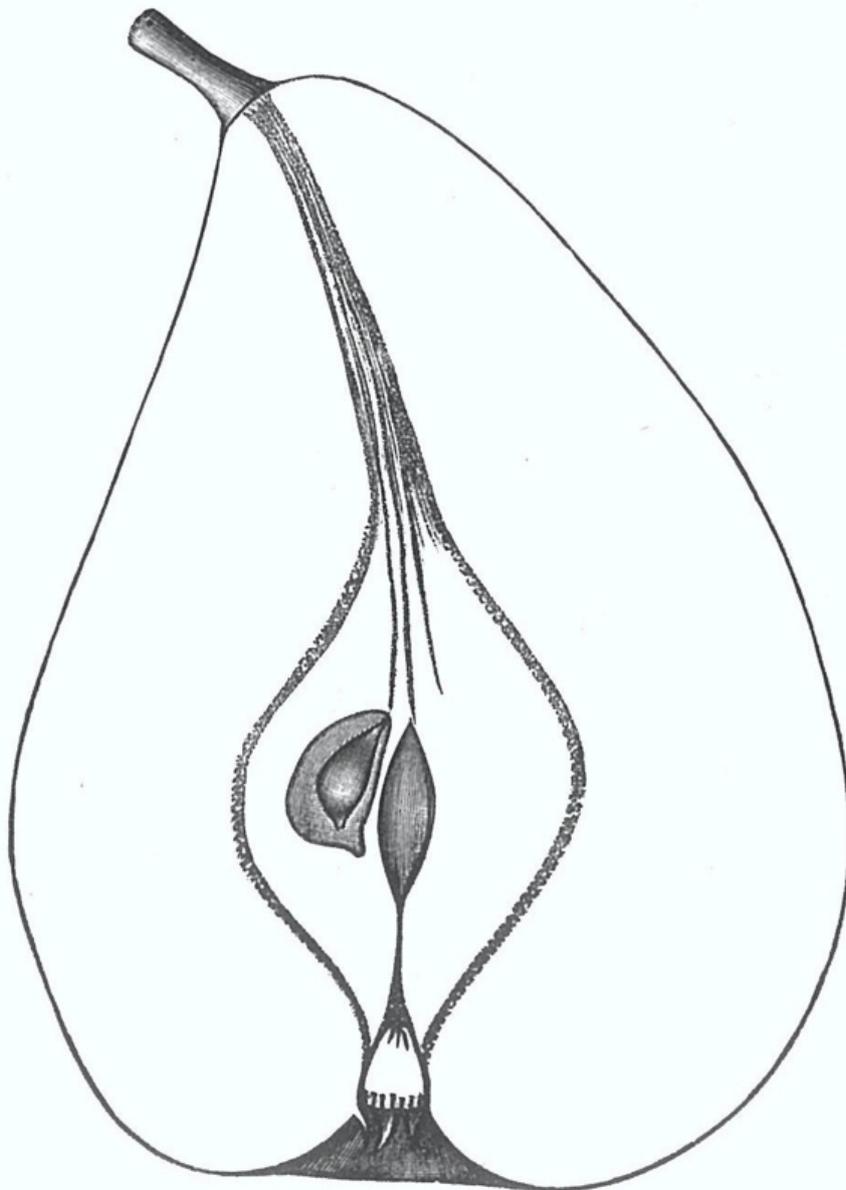
Kelch halboffen bis geschlossen, meist gelblich, flaumig. Blättchen blattartig, flach, mittelbreit, am Grunde wenig getrennt, mittellang, nach innen geneigt, aufrecht und nach aussen gebogen. Einsenkung ziemlich tief und weit, fast eben.

Stiel holzig, gut mitteldick, etwa 13 mm lang, braun, kahl, mit

vereinzelt, kleinen Lentizellen, obenauf, schräg in die Frucht übergehend.

Schale fein rauh, stark körnig, grünlich gelb, später indisch gelb. Punkte zahlreich, mitteldick, hellbraun. Unbedeutende Anflüge hellbraunen Rostes nicht häufig. Welkt nicht. Geruch kaum merklich.

Kernhaus durch Körnchen bezeichnet 31:45, breit eilanzettlich. Kammern muschelförmig mit Anhängsel, wenig abstehend, Achsenhöhle breit. Kerne mittelgross, vollkommen, eiförmig, ziemlich lang gespitzt mit starkem Knöpfchen, braun.



Carème's Wildling (Eng.) fast 0††, Januar—Mai.

Kelchhöhle ziemlich lang, rundlich, kegelförmig, Staubfäden nahe der Mündung.

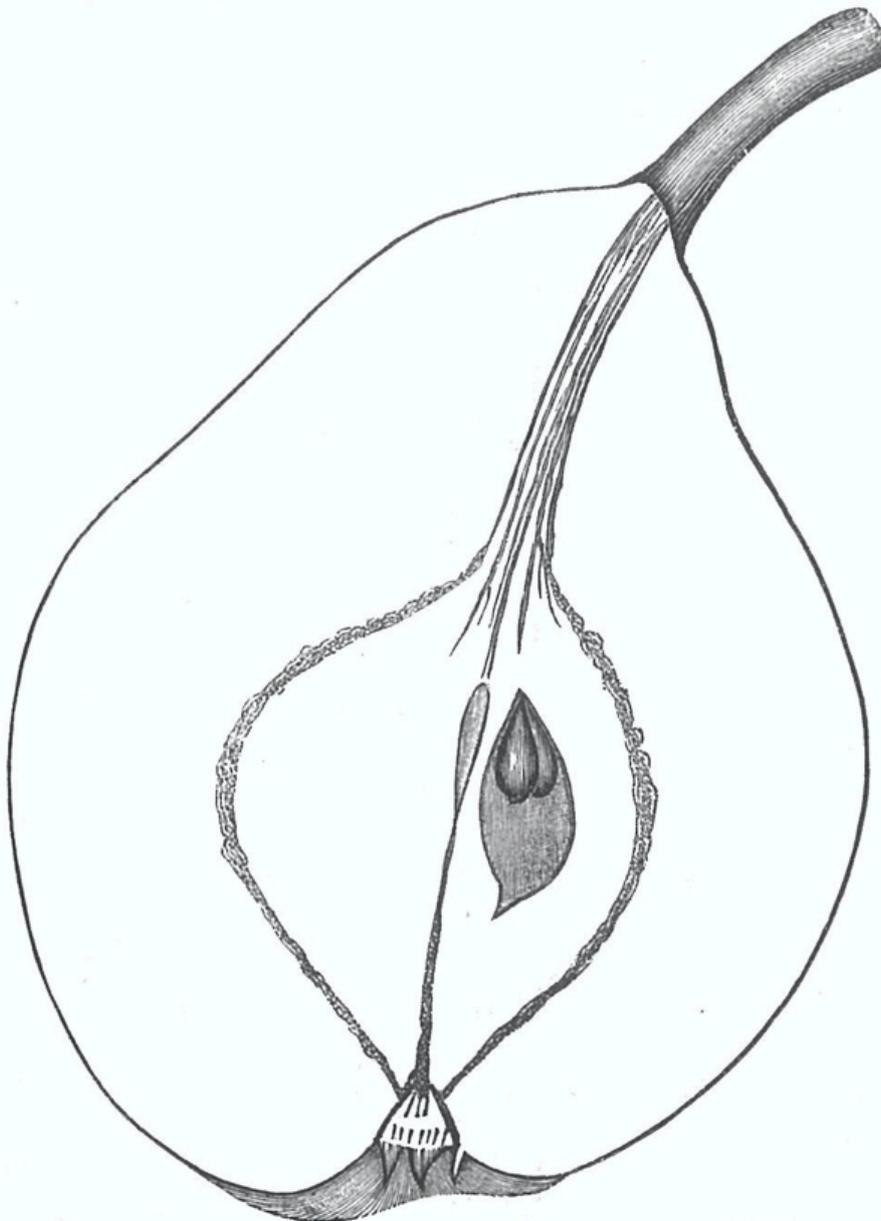
Fleisch hell gelblich weiss, mittelfein, körnig, abknackend, nicht einmal halbschmelzend, saftig, schwach gewürzt, kaum merklich weinig, vorherrschend, ziemlich stark weinig.

Die Frucht erhielt ich von Hoesch-Düren, welcher die Sorte als früh fruchtbar bezeichnet.

Director Alphan d (Eng.) ††, Januar—Juni.

Gestalt 79 : 92—100, bauchig birnförmig, oft schlanker, kalabassenförmig (77 : 120—125), kelchbauchig. Hälften etwas ungleich.

Kelch halboffen bis geschlossen, grünlich, kahl. Blättchen fleischig, gekielt, mittelbreit, am Grunde getrennt, mässig lang, nach innen geneigt, aufrecht. Einsenkung mitteltief, mittelweit, zwischen breiten, meistens nicht weit laufenden Falten.



Director Alphan d (Eng.) ††, Januar—Juni.

Stiel holzig, oft fast etwas fleischig, dick, etwa 27 mm lang, grünlich oder bräunlich, kahl, mit vereinzelt, undeutlichen Lentizellen, oben auf ohne Höhle, oft mit verdicktem Grunde.

Schale glatt, wenig körnig, grün, später grünlich gelb. Punkte zahlreich, fein bis mitteldick, braun, Anflüge von Rost nicht selten,

namentlich um Kelch und Stiel. Welkt nicht oder sehr wenig. Geruch fehlt.

Kernhaus durch Gefässbündel und Körnchen bezeichnet 39 : 50, eiförmig. Kammern 8 : 19, beutelförmig mit Anhängsel, wenig abstehend. Achsenhöhle nur angedeutet. Kerne mittelgross, schmal eiförmig, lang gespitzt mit kleinem Knöpfchen, braun, zum Theil nicht ganz vollkommen.

Kelchhöhle rundlich kegelförmig. Staubfäden fast mittelständig.

Fleisch weisslich, ziemlich fein, körnig, fest, auch im April zwar etwas weicher, doch nicht einmal halbschmelzend, ziemlich saftig, wenig gewürzt, wenig, kaum merklich weinig, vorherrschend, fast ausschliesslich süss.

Die Früchte erhielt ich von Lambert & Reiter-Trier, von Hoesch-Düren. Ist nach den Früchten, welche ich bisher sah, für die Tafel wenig geeignet, doch grosse, sehr haltbare und gute Winter-Kochbirne.

Th. Engelbrecht.
