



Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

- + *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.
- + *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.
- + *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.
- + *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter <http://books.google.com> durchsuchen.

SB

363

Z4

UC-NRLF



5C 18 358

Auswahl

einiger der besten und abträglichsten

Apfelsorten

für

Obstgärten und das freie Land überhaupt.

Von

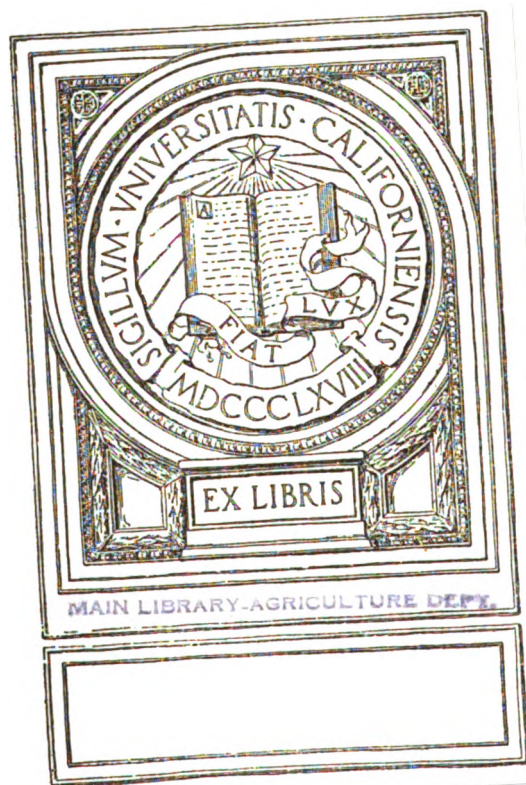
Friedrich Zehender.

Bern.

Druck und Verlag von R. J. Wyß.

1865.

YE C9401



Auswahl

einiger der besten und abträglichsten

Apfelsorten

für

UNIV. OF
CALIFORNIA

Obstgärten und das freie Land überhaupt.

Von

Friedrich Behender.

Bern.

Buchdruckerei von R. J. Wyß.

1865.

TO VINDI
ABROGUAO

MAIN LIBRARY-AGRICULTURE DE

V o r w o r t.

Es ist mir aus Erfahrung bekannt, wie verlegen Viele sind, die zu Anpflanzungen einige vorzügliche Obstsorten zu haben wünschen, wenn sie aus einem Baumschul-Verzeichniß eine Wahl treffen sollen, sich aber aus Mangel an Sachkenntniß nicht darin zurechtfinden können. Solchen eine kleine Auswahl der zu jedem Zweck vorzüglichsten Aepfelsorten zu bieten, war meine Absicht beim Bearbeiten der vorliegenden Schrift. Ich sah dabei sowohl darauf, daß sie wenigstens alle noch in der mittlern Obstkulturlage und manche davon auch in der hohen unser sehr veränderliches Klima gut vertragen können, als daß sie zum Besten und Abträglichsten gehören, das man von solchen Früchten kennt.

Vorzugsweise wurde ferner aufgenommen, was andere Länder Ausgezeichnetes besitzen, bei uns aber nur selten oder gar nicht angetroffen wird.

Daß die Tendenz dieses in sich abgeschlossenen Werkes eine ganz praktische sei, wird den Kenner schon ein flüchtiges Durchlesen überzeugen.

Ob in der Folge ein ähnlicher Versuch in Bezug auf Birnen gemacht werde, hängt davon ab, wie dieser erste aufgenommen wird.

Damit Jeder, der Bäumchen vorzüglicher Arten zu haben wünscht, wisse, wo er dieselben in schönen, gesunden Exemplaren finde, folgt hier ein Verzeichniß der bedeutendern, von uns nicht sehr weit entfernten Baumschulen, von deren Besitzer zu hoffen ist, daß sie immer in schönen, gesunden Exemplaren nur diejenigen Arten senden, welche man von ihnen verlangt, nicht Anderes, wenn ihnen das Gewünschte fehlen sollte.

Bern im Januar 1865.

Friedrich Behender.

461405

Baumschulen.

In Bollviller (Frankreich) im Departement des Oberrheins François Emmanuel Gay und Auguste Napoléon Baumann.

In Reutlingen (Württemberg) Pomologisches Institut von Ed. Lucas.

In Thalweil (Kanton Zürich) Forster, Handelsgärtner

Im Greuth bei Gossau (Kanton Zürich) Muggli, Baumgärtner.

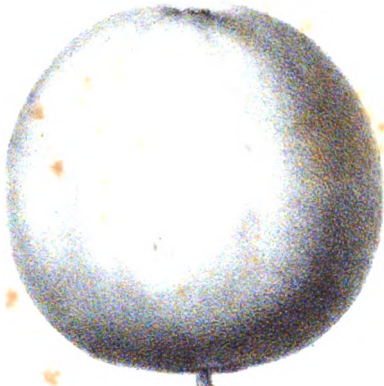
In Aarau, Zimmermann.

In Langenthal (Kanton Bern) Gut.

In Pfäffikon (Kanton Zürich) Bosshard, Gebrüder.

Digitized by Google

W. W. W.
A. W. W. W.



1.



2.



3.



4.



5.



6.

UNIV. OF
TORONTO

[illegible]



Einleitung.

Der Form nach sind die Äpfel:

kugelig (Fig. 1);

plattrund (Fig. 2);

kegelförmig — gegen den Kelch regelmäßig abnehmend und in einer mehr oder weniger stumpfen Spitze endend (Fig. 3 und 4);

spitz kegelförmig (Fig. 3);

stumpf kegelförmig (Fig. 4);

walzenförmig (Fig. 5);

hochgebaut (Fig. 3, 4, 5 und 6), wirklich oder doch scheinbar höher als breit;

gerippt oder kantig (Fig. 6), wenn über die Wölbung von oben nach unten schmale Erhabenheiten herablaufen, die Rippen oder Kanten heißen. Diese sind fein, stark oder flach. Sehr feine, scharfe Rippen heißen Rätche.

Wölbung einer Frucht nennt man die sie umschließende Fläche. Derjenige Theil derselben, welcher dem Kelch nahe liegt, wird Kelchwölbung und der dem Stiel nähere, Stielwölbung genannt. Was von der Kelchwölbung den Kelch unmittelbar umgiebt, heißt Kelchfläche und die Vertiefung um denselben Kelcheinsenkung.

Der Kelch steht zu oberst auf dem Apfel; 5 vertrocknete Blättchen bilden ihn; sie umgaben früher die Blumenblättchen. Wenn jene Blättchen sich oben gegeneinander neigen und sich berühren, so heißt der Kelch geschlossen; stehen sie dagegen auseinander, so ist er offen.

Dem körperlichen Inhalt nach sind die Äpfel:

klein, mittelgroß, groß oder sehr groß. Zu den kleinen wollen wir diejenigen zählen, welche nicht über $1\frac{1}{2}$ Zoll — neues schweizerisches Maß — oder darunter in ihrer größten Breite — Dicke — und eine ziemlich entsprechende Höhe haben. Nun folgen von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll die mittelgroßen, von 2 bis $2\frac{1}{2}$ die großen, und von $2\frac{1}{2}$ bis 3 und darüber die sehr großen.

Rostpunkte, Rostflecken, Rostfiguren und selbst ganze Rostüberzüge sieht man auf der Schale mancher Äpfel. Daraus, daß dieser Rost nicht in die Schale hineindringt, sondern abgerieben werden kann, so daß ihre Grundfarbe sichtbar wird, erhellt, daß er nur ein Ausschlag der Schale ist. Dieser Rost ist verschieden aufgetragen, zuweilen nur äußerst dünn, gleichsam wie angehaucht — als bloßer Anflug — und dann schimmert die Grundfarbe noch durch.

Die Grundfarbe der Schale ist immer ziemlich hell, vom Baum gewöhnlich grünlich, an ausgereiften Früchten gelblich. Oft überzieht sie auf der besonnten Seite mehr oder weniger, zuweilen beinahe ganz, eine Deckfarbe, die gewöhnlich eine der zahlreichen Nuancen von Roth ist, nämlich Rosenroth, Carminroth, Blutroth oder ein Uebergang vom einen zum andern. Diese Deckfarbe erscheint auf verschiedene Art, manchmal als kurz abgesetzte oder längere, zuweilen flammenartige Streifen oder verwaschen, marmorirt, u. s. w.

Das in der Mitte des Apfels liegende Kernhaus ist je nach der Art verschieden geformt.

Derjenige Theil der Wölbung eines Apfels, zwischen dem Kelch und dem Stiel, wo er am breitesten — dicksten — ist, heißt sein Bauch; er liegt oft in der Mitte der Frucht, häufiger noch unter derselben.

Mit dem Wort Obst, im weitesten Sinne, bezeichnet man alle Baum- oder Strauchfrüchte, die bei gehöriger Reife essbar sind. Das Obst zerfällt demnach in Kern-, Stein-, Schalen- und Beerobst. In engem Sinne versteht man darunter nur Äpfel, Birnen, Pflaumen, Zwetschen, Pfirsiche, Aprikosen, Quitten, Mispeln und Kirschen; in engstem endlich blos Äpfel und Birnen. Wir werden es hier nur in dieser letzten Bedeutung gebrauchen.

Obstlage heißt jeder Ort, wo noch wenigstens einige Obstarten gedeihen. Man unterscheidet milde, mittlere und hohe Obstlage. In der Schweiz kann durchschnittlich angenommen werden, daß die milde Obstlage sich bis zu einer Höhe von etwa 1400 Fuß über der Meeresfläche, die mittlere von da bis ungefähr 2000 Fuß und die hohe von 2000 bis gegen 3000 Fuß über dem Meere erstreckt. Rauhe Obstlagen sind solche, in denen häufige Stürme, besonders kalte Nordwinde und in Folge davon öftere Spätfröste vorkommen. Es gibt Gegenden, welche unter der Grenze hoher Obstlagen stehen, die aus diesen Ursachen zu den rauhen gezählt werden müssen, und in denen auch solche Obstbäume nicht gedeihen wollen, die oft in hohen noch gut fortkommen.

Großer Bohnapfel. Bohnapfel, le gros.

Form. Dieser mittelgroße, späte Winterapfel ist gewöhnlich rund eiförmig, oft aber rundlich, zuweilen auch etwas walzenförmig und hat seinen Bauch unter der Mitte. Stiel: kurz, fleischig. Kelch: in einer kleinen, etwas flachen Einsenkung. Kernhaus: geschlossen. Schale: glatt und fein. Ihre Grundfarbe ist im Anfang der Zeitigung grünlich gelb, an ausgereifter Frucht blaßgelb. Etwas freihängende Äpfel haben auf der ganzen besonnten Seite dunkle und hellere carminrothe, kurz abgesezte, flammenartige Streifen. Auf der Schattenseite oder an beschatteten Früchten sind diese Streifen wenig zahlreich, matt und manchmal fehlen sie beinahe ganz. Viele sehr feine, auf der beschatteten Seite mattgrünliche, auf der besonnten gelbweiße und gegen den Stiel grün umringelte Punkte sind über die Schale zerstreut. Fleisch: sehr weiß, fest, saftig, im Anfang der Zeitigung säuerlich, bei vollständiger dagegen mehr süß. Reife: gegen das Ende des Winters. Dauer: in einem nicht dunstigen, kühlen Keller aufbewahrt, bis in den folgenden Herbst. Nutzung: einer der allerbesten Äpfel für die Oekonomie, besonders zur Obstweinbereitung, der vom Frühling an auch zum Rohgenuß sehr beliebt ist.

Der Baum hat einen schönen, schlanken, kräftigen Wuchs, eine glatte Rinde, blüht spät, was in Gegenden, die den Frühlingsfrösten ausgesetzt sind, immer ein großer Vortheil ist, trägt reichlich und kommt auch in hohen Obislagen gut fort.

Kleiner Bohnapfel. Bohnapfel, le petit.

Form. Sie ist sehr wenig von derjenigen des großen Bohnapfels verschieden. Der Apfel ist nur etwas kleiner und ein wenig hochgebauter. Im Uebrigen gilt für diese Abart, was vom großen Bohnapfel gesagt wurde.

An Fruchtbarkeit übertrifft der Baum des kleinen Bohnapfels denjenigen des großen noch bedeutend. Er trägt beinahe alljährlich und durchschnittlich je das zweite Jahr reichlich, ja zuweilen so außerordentlich, daß viele Stangen erforderlich sind, um die allzusehr überladenen Äste zu unterstützen.

Anmerkung. In meinem Obstgarten wenigstens sind die Bohnäpfelbäume weitaus die abträglichsten, daher rathe ich Jedem, der auch nur einige Bäumchen pflanzen will, diese Sorte vor beinahe allen andern, wenn auch schönern und vielleicht etwas feinern, an.

Der Bohnapfel ist ursprünglich eine deutsche Frucht und in den Rheinlanden entstanden.

Breitacher. Pomme large de Suisse.

Synonym: Breitar, Breitker, Schibler, Pomeranzenapfel.

Form. Dieser schöne, in einem großen Theil der Schweiz sehr beliebte und bedeutend verbreitete mittelgroße Herbstapfel ist plattrund, meistens oben so breit als unten; doch nimmt er zuweilen gegen den Kelch etwas mehr ab, als nach dem Stiel. Dieser ist kurz und dick. Kelch: offen, in einer etwas flachen, ziemlich weiten, oft von undeutlichen Rippen umgebenen Höhlung. Die Stielwölbung ist trichterförmig und berostet. Die Grundfarbe der Schale an ausgereiften Früchten ist schön gelb, mit Rostpunkten und einigen braunen Flecken; auf der besonnten Seite bedeckt sie ein helles Roth. Kernhaus: geschlossen. Fleisch: weißgelblich, fest, saftreich, leicht süß-säuerlich. Nutzung: ein sehr schätzbare Apfel zu jeder Verwendung. Reife: gegen die Mitte des Oktobers. Dauer: bis in's Frühjahr.

Der Baum wird groß und ist in gutem Boden auch bei einer ziemlich hohen, wenn nicht rauhen, Obislage sehr tragbar.

Anmerkung. Sehr wahrscheinlich eine ursprünglich schweizerische Frucht.

Gestreifter Herbst-Calvill. Calville d'automne rayée.

Form. Ein meistens nicht ganz mittelgroßer, schöner, gewöhnlich hochgebauter, dann gegen den Kelch allmählig abnehmender und abgestutzt endender, nach dem Stiel kugelförmig abgerundeter, oft aber auch breiter als hoher Herbstapfel. Kelch: nur wenig eingesenkt, meistens von feinen Rippen umgeben. Stiel: dünn, etwa $\frac{3}{4}$ Zoll lang, wenig, manchmal gar nicht eingesenkt. Die Grundfarbe der Schale ist ein leichtes Grüngelb; da aber dasselbe durch dunkelfarminrothe Streifen, zwischen denen man ein helleres Roth erblickt, bedeckt wird, so sieht man sehr wenig davon. Auf der besonnten Seite wird das Roth oft sehr dunkel. Fleisch: unter der Schale oft röthlich, sonst weiß, fein, saftig, süßweinig mit Erdbeergeschmack. Kernhaus: geschlossen oder nur wenig offen. Reife: im Oktober. Dauer: bis in den Februar. Nutzung: zu jeder Verwendung sehr geschätzt.

Der Baum verlangt gutes Erdreich und eine geschützte Obislage um recht tragbar zu sein. Oft bemerkte ich an meinen Bäumen dieser Sorte das Eigenthümliche, daß sie abwechselnd bald auf der einen, bald auf der andern Seite reichlich, dann aber auf der ihr entgegengesetzten nur wenig mit Früchten beladen waren.

Calvill von St. Sauveur. Calville de St. Sauveur.

Form: Dieser meistens große, oft aber auch sehr große, prächtige Apfel ist mehr oder weniger hochgebaut, meistens wie die Figur ihn darstellt. Kelch: halb offen, eng und tief eingesenkt, mit kleinen grünlichbraunen Blättchen. Auf der Kelchwölbung sieht man einige beulenartige Erhöhungen, die sich auf dem obern Theil der Frucht verlieren. Stiel: dünn, fest, nicht lang, in einer tiefen, wenig weiten Einsenkung, die manchmal etwas berostet, oft aber auch glatt ist. Schale: fein, glatt, glänzend, vom Baum grünlichgelb, an ausgereifter Frucht schön citronengelb, auf der besonnten Seite meistens mit einem Anflug eines matten Roths. Punkte; ziemlich häufig, entweder bräunlich oder weißlich. Zuweilen sieht man auch kurzabgesetzte, bräunliche Streifen. Fleisch: weiß, um das Kernhaus mit einer grünlichen Ader, süß mit leichtem, feinem Weingeschmack. Kernhaus: hohlschiffig mit offenen, weiten Kammern. Reife: im Anfang des Novembers. Dauer: 3 bis 4 Monate. Nutzung: zum Rohgenuß und für die Oekonomie geschätzt. In gutem Boden und in einer geschützten, nicht hohen Obstdlage ist der Baum sehr tragbar.

Anmerkung. Dieser prächtige Apfel gehört zu den neuesten Sorten. Er wurde auf dem Gut eines Herrn Despreaux in St. Sauveur, Departement der Dife gefunden, und ist bereits ziemlich verbreitet. Ich erhielt im Frühjahr durch Hrn. Gay in Bollwiller Propfreiser davon, die, ungeachtet der anhaltend trockenen Witterung, kräftig gewachsen sind.

Weißer Winter-Calvill. Calville blanche d'hiver.

Synonym: Melonenapfel. *Pomme-Melon.*

Form. Ein großer, in seiner Form etwas veränderlicher, entweder hoch gebauter oder so hoch als breiter, oder auch breiter als hoher, Winterapfel. Fünf starke, flache Rippen laufen von der Kelchwölbung über die Frucht herab, und zwischen denselben erblickt man noch feine Rippchen. Kelch: meistens geschlossen, mit spizen Blättchen, in tiefer Einsenkung. Stiel: meistens kurz und dick, manchmal auch mittellang und dann dünner. Die Stielhöhle ist tief, weit und meist berostet. Die Grundfarbe der feinen Schale ist im Anfang der Zeitigung heiter grüngelb, an ausgereifter Frucht weißgelblich. Freihängende Äpfel sind oft auf der besonnten Seite leicht, zuweilen selbst bedeutend geröthet. Am Baum ist die Frucht leicht weißbläulich bedustet. Punkte: zahlreich, fein, entweder bräunlich oder grünlich, meistens weiß umringelt. Fleisch: fein, saftig, gewürzt, leicht weinsäuerlich-süß. Kernhaus: groß, zwiebförmig. Reife: im November. Dauer: gut aufbewahrt bis gegen das Ende des Frühjahrs. Nutzung: zum Rohgenuß ausgezeichnet und auch für die Oekonomie schätzbar.

Der Baum verlangt ein gutes, tiefgründiges Erdreich und eine geschützte, nicht hohe Obstdlage, um recht tragbar zu sein.

Anmerkung. Regel sagt von dem weißen Winter-Calvill in seinem Schriftchen „Ueber den Obstbau im Kanton Zürich“: Hochstämmig ist er dem Brand unterworfen, welchem Uebelstande jedoch dadurch abgeholfen werden kann, daß man ihn auf Kernwildlinge in die Krone veredelt, ein Mittel, das bei den meisten feinen Obstsorten mit dem besten Erfolg in Anwendung gebracht werden kann.

Frauen-Rothacher. Chataigne du Léman.

Synonym: Frau Rothker, Rothker.

Form. Dieser große, schöne Winterapfel ist plattrund, zuweilen etwas schief gebaut, gegen den Stiel bedeutend breiter und nicht so stark abgerundet, als nach dem Kelch. Kelch: offen, wenig eingesenkt, manchmal wie oben auf stehend. Die flache Kelchwölbung hat nur undeutliche oder keine Rippen; die Stielhöhle ist gewöhnlich leicht berostet. Die Grundfarbe der Schale ist vom Baum gelbgrünlich, später gelblich; da aber ein dunkles Karminroth beinahe die ganze Frucht streifenartig überzieht, so sieht man nur auf der Schattenseite an kleinen Stellen etwas von dieser Grundfarbe. Punkte: weißlich, nicht sehr zahlreich und nur im Roth; auf den wenigen Stellen, wo die Grundfarbe sichtbar wird, sind dieselben braun. Kernhaus: geschlossen. Fleisch: unter der Schale rosenroth, sonst weiß, fest, gewürzhalt, süß-weinsäuerlich. Reife: gegen das Ende des Oktobers. Dauer: in einem guten Keller sorgfältig aufbewahrt, bis in den folgenden Sommer. Nutzung: ein zu jeder Verwendung ausgezeichneter Apfel.

Der Baum wächst stark, wird mittelgroß, trägt reichlich, aber gewöhnlich nur je das zweite Jahr.

Anmerkung. Dieser Apfel ist ein ursprünglich schweizerischer. Nach Schübler ist er selbst in Norwegen im Stifte Bergen sehr verbreitet und kann daher auch in der Schweiz für hohe Obstdlagen empfohlen werden.

Sommer-Gewürzapfel. Pomme avant toutes.

Synonym: Englischer Kantapfel, weißer August-Calvill.

Form: Ein meistens mittelgroßer, oft aber auch nur kleiner, schöner, nach unten abgerundeter, nachher eiförmiger und nach oben zugespitzter Augustapfel. Kelch: klein, geschlossen, in enger, ziemlich tiefer Einsenkung. Stiel: mittel-

lang, stark, tief eingesenkt. Schale: glatt, glänzend; ihre Grundfarbe ist gelbweiß. Auf der besonnten Seite hat sie einen Anflug von schönem Rosenroth. Punkte: grün in der Grundfarbe und gelblich in der Deckfarbe. Fleisch: locker, weiß, süßsäuerlich. Reife: in milden Tagen im Anfang, in etwas hohen gegen das Ende des Augusts. Dauer: selten länger als zwei Wochen. Nutzung: zum Rohgenuß vorzüglich und auch zum Kochen und Dörren gut. Der Baum ist sehr tragbar und gedeiht auch in hohen Obstillagen.

Gravensteiner. Calville de Gravenstein.

Synonym: Grafenapfel, Prinzessinapfel, Strömling.

Form. Dieser meistens große, oft aber auch nur mittelgroße vortreffliche Kalvill ist gewöhnlich ziemlich kugelförmig, also so hoch als breit, zuweilen auch breiter als hoch, immer sehr schön geformt und hat den Bauch in der Mitte. Etwas breite oder nur feine Rippen laufen von oben über die Frucht herab. Kelch: halb oder ganz offen, umgeben von feiner weißer Wolle; seine Blättchen bleiben lange grün. Kelchhöhlung: geräumig, tief, umgeben von feinen Rippen. Stiel: kurz, dick. Stielhöhlung: trichterförmig, weit, oft unregelmäßig, meistens mehr oder weniger berostet. Schale: fein, glänzend, glatt, an ausgereiften Früchten fettig. Ihre Grundfarbe ist, vom Baum, strohgelb und wird später goldgelb. An freihängenden Früchten ist die besonnte Seite karminroth gestreift, doch so, daß man zwischen diesen Streifen die Grundfarbe durchschimmern sieht. Rothe Punkte sind häufig, und auch Rostflecken erblickt man hie und da. Auf der Schattenseite oder an ganz beschatteten Früchten sind die Streifen nur matt, wenig zahlreich oder fehlen ganz. Fleisch: gelblichweiß, saftig, angenehm süßweinig. Reife: in der zweiten Hälfte des Oktobers. Dauer: bis gegen das Ende des Jahres. Nutzung: zu jeder Verwendung ausgezeichnet.

Der Baum wächst stark, wird groß, hat eine hochgewölbte Krone und schöne große Blüthen. Er ist sehr fruchtbar und gedeiht auch in hohen, selbst ziemlich rauhen Obstillagen, wosern er, hauptsächlich der großen Früchte wegen, gegen heftige Stürme geschützt wird; daher verdient er, zur häufigen Anpflanzung bestens empfohlen zu werden.

Anmerkung. Der Gravensteiner stammt ursprünglich aus dem südlichen Tyrol, von wo er nach Gravenstein in Holstein kam. Hier wurden in der Folge so viele junge Bäumchen dieser Sorte erzogen, daß damit ein bedeutender Handel nach verschiedenen Ländern, besonders nach Rußland, stattfand, der immer noch zunimmt. Schübler sagt von diesem Apfel in seiner Schrift „Ueber die geographische Verbreitung der Obstpflanzen in Norwegen“: „Der Gravensteiner ist der am weitesten verbreitete von allen in Norwegen kultivirten Äpfel. Selbst in ungünstigen Sommern reift er bis nach Thronbjem — 63° n. B. — In Schweden, Mecklenburg, Holstein, Preußen, Deutschland u. s. w. kommt er sehr häufig vor, weniger in Frankreich und noch seltener in den meisten Kantonen der Schweiz.“

Margauer-Herrenapfel. Pomme Monsieur d'Aargovie.

Synonym: Gelbweiler, Erdbeerapfel.

Form. Ein meistens mittelgroßer, hochgebauter, oben abgestumpfter, unten flach abgerundeter, sehr geschätzter Herbstapfel, dessen Bauch wenig unterhalb der Mitte nach dem Stiel liegt. Kelch: offen, mit ziemlich breiten Blättchen. Kelchhöhle: geräumig, umgeben von bedeutenden Rippen. Stiel: kurz, hart. Stielhöhlung: weit, tief, glatt, berostet. Schale: glatt, an ausgereiften Früchten etwas fettig. Ihre Grundfarbe ist, vom Baum, weißlich, später weißgelb. Leichte, kurz abgeseckte, karminrothe Streifen überziehen dieselbe auf der besonnten Seite freihängender Früchte; auf der Schattenseite oder an ganz beschatteten Früchten sieht man wenig davon, wohl aber Rostpunkte von verschiedener Größe. Fleisch: schön weiß, fein, süß. Reife: in der zweiten Hälfte des Oktobers. Dauer: gegen drei Monate. Nutzung: zum Rohgenuß, Kochen und Dörren vortrefflich.

Der Baum wird groß, verträgt auch hohe Obstillagen, wenn sie etwas geschützt sind, und ist sehr fruchtbar.

Anmerkung. Es ist wahrscheinlich, daß diese Apfelsorte im Kanton Aargau entstanden ist, wo sie sehr häufig vorkommt. Auch in andern Schweizerkantonen ist sie bedeutend verbreitet.

Kaiser Alexander. Grand Alexandre.

Form. Dieser sehr große, prächtige Apfel hat seinen Bauch unter der Mitte, von wo er sich gegen den Stiel abrundet, nach dem Kelch aber kegelförmig ausläuft und abgestutzt endet. Kelch: breitblättrig, ganz oder nur halb offen, tief in eine schüsselförmige Höhlung eingesenkt, welche feine oder etwas flache Rippen hat, die sich über den oberen Theil der Frucht bis gegen ihre Mitte herabziehen. Stiel: kurz, dick. Stielhöhlung: weit, tief, etwas berostet. Schale: vom Baum gelbgrünlich, später mattgelb in ihrer Grundfarbe. Von der Stielschwübelung laufen viele, theils kurze, theils längere karminrothe Streifen flammenartig nach oben. Zwischen denselben ist die Schale noch karminroth punktiert oder auch marmorirt. Auf der besonnten Seite sind die Streifen oft nahe an einander und vereinigen sich selbst manchmal; ihre Farbe wird dann dunkelroth. Auf der Schattenseite oder an ganz beschatteten

Früchten sind die Streifen dagegen heller, weiter von einander entfernt, oder sie fehlen zuweilen beinahe ganz. Fleisch: weiß, ziemlich marlig, saftreich, leicht süß-säuerlich. Reife: gegen das Ende des Oktobers. Dauer: bis in den Januar. Nutzung: zum Rohgenuß, Kochen, Dörren und Mosten sehr geschätzt.

Der Baum wächst kräftig, ist in gutem Erdbreich fruchtbar und verträgt auch etwas hohe Obstlagen.

Anmerkung. Dieser Apfel stammt ursprünglich aus dem südlichen Rußland. Von hier gelangte er auf seiner allmäligen Verbreitung west- und nordwärts nach Deutschland, Preußen, England, Frankreich, Schweden und Norwegen, wo er nach Schübler bei Christiania, am Sorgenfjord, im Stift Bergen (61° n. B.) und noch an verschiedenen andern Orten vorkommt. Auch in Nordamerika ist er bedeutend verbreitet.

Luikenapfel. Pomme Luiken.

Form. Dieser schöne und vorzügliche Apfel ist meistens mittelgroß, gewöhnlich plattrund und hat seinen Bauch ein wenig unter der Mitte. Kelch: geschlossen, mit ziemlich breiten Blättchen. Kelcheinsenkung: geräumig, nicht sehr tief, umgeben mit feinen Falten. Stiel: kurz, fest. Stielhöhle: weit, trichterförmig, strahlig berostet. Schale: glatt, glänzend. Ihre Grundfarbe ist, vom Baum, weißgrünlich, später weißgelb. Viele ungleich breite, blutrothe Streifen, zwischen denen die Grundfarbe karminroth theils punktirt, theils verwaschen ist, überziehn dieselbe. Fleisch: unter der Schale meistens etwas geröthet, im Innern weiß, saftig, leicht weinsäuerlich. Kernhaus: offen. Reife: je nach dem Jahrgang, im Anfang oder gegen die Mitte des Oktobers, manchmal selbst noch etwas später. Dauer: sorgfältig aufbewahrt, bis gegen das Ende des Februars oder selbst noch etwas länger. Nutzung: zu jeder Verwendung ausgezeichnet.

Der Baum wird groß, ist dauerhaft, blüht spät und verträgt auch hohe, selbst rauhe Obstlagen.

Anmerkung. Eine vermuthlich in Württemberg entstandene und dort allgemein verbreitete, äußerst schätzbare Apfelsorte. Auch solche, die für ihre Obstgärten auf einen kleinen Raum beschränkt sind, sollten es ja nicht unterlassen, dieselbe anzupflanzen.

Mezger gibt in seiner Beschreibung der „Kernobstsorten des südlichen Deutschlands“ als Eigenthümlichkeit des Luikenapfels an, daß er aus Samen ohne Veredlung gewonnen werden könne. Ausnahmsweise mag dieses hier und da vorgekommen sein, wie auch bei andern Apfelsorten; daß es aber oft geschehe, bezweifeln wir, so lange nicht hinlängliche Versuche die Richtigkeit davon bestätigen.

Weißer Matapfel. Matapfel, le blanc.

Form. Im Bau und in der Größe ist dieser Apfel sehr veränderlich; man findet ihn am gleichen Baum hochgebaut, rundlich oder plattrund. Dem körperlichen Inhalt nach ist er meistens mittelgroß, oft aber auch groß, wie umgekehrt nicht selten ziemlich klein. Von der Kelchwölbung laufen einige beulenartige Rippen über den obern Theil der Frucht herab. Kelch: offen, in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung. Stiel: kurz und dick. Stielhöhle: tief, nicht eng, hell berostet. Schale: am Baum stark weißbläulich beduftet, in der Grundfarbe im Anfang des Reifwerdens weißgrünlich, später weißgelb. Karminroth-bräunliche Streifen überziehn die besonnte Seite freihängender Äpfel mehr oder weniger, und manchmal ist diese Deckfarbe auch theilweise etwas verwaschen. Auf der Schattenseite oder an ganz beschatteten Früchten sind diese Streifen nur matt, wenig zahlreich, kürzer und fehlen auch manchmal beinahe ganz. Oft findet man am gleichen Baum sehr dunkelbräunliche und zwischen den Streifen etwas heller verwaschene Äpfel, wie dagegen solche, auf denen die helle, weißgelbliche Grundfarbe größtentheils ganz unbedeckt ist und nur hier und da auf der Sonnenseite undeutliche, matte, kurzabgesezte Streifen vorkommen. Punkte: weißlich, im Braunroth besonders häufig. Fleisch: anfangs leicht grünlich gelb, später weiß, locker, angenehm etwas gewürzhaltig säuerlich. Kernhaus: offen, mit weiten Kammern. Reife: im Anfang oder oft auch nur gegen die Mitte des Oktobers. Dauer: bis gegen das Ende des Jahres oder noch länger, wenn der Keller nicht dunstig ist und etwas Luftzug hat. Nutzung: zu jeder Verwendung sehr geschätzt, besonders zur Obstweinbereitung.

Der Baum wird groß, verlangt gutes Erdbreich nebst einer nicht sehr hohen Obstlage, und ist unter dieser Bedingung außerordentlich tragbar; doch gewöhnlich nur je das zweite Jahr, ohne jedoch in der Zwischenzeit ganz unfruchtbar zu sein.

Anmerkung. Da der Matapfel zu den allerabträglichsten, auf dem Markte käuflichsten Sorten gehört und wegen seinem späten Blühen selten von Frühlingsfrösten zu leiden hat, so ist er zum Anpflanzen besonders zu empfehlen.

Diese Apfelsorte kommt am häufigsten in den Rheingegenden vor, wo sie vermuthlich entstanden ist. Sie wird dort sowohl wegen der großen Fruchtbarkeit des Baumes als des hohen Werthes der Äpfel für die Oekonomie halber sehr geschätzt. Auch ich zähle sie in meinem Obstgarten zu den abträglichsten Arten; dagegen sagt Lucas, daß sie bei ihm nur zu den mäßig fruchtbaren gehören.

Der braune Matapfel ist von diesem nur durch seine dunkelbraunrothe Farbe verschieden, ihm dagegen in allem Uebrigen ganz gleich.

Winter-Gold-Parmäne. Reine des Reinettes.

Form. Ein großer, prächtiger, meistens ziemlich kugelförmiger, zuweilen auch etwas platter Apfel, dessen Bauch in seiner Mitte liegt, von wo sich die Frucht nach dem Stiel platt und nach oben kugelig abrundet. Kelch: offen, in einer weiten, von Falten umgebenen Einsenkung. Stiel: dünn, hart, mittellang, in einer tiefen, trichterförmigen, grünlichen, berosteten Höhle. Schale: glatt, glänzend, mit anfänglich weißgelber, an lagerreifen Äpfeln goldgelben Grundfarbe. Freihängende Früchte haben auf der besonnten Seite dunkel farminrothe Streifen, zwischen denen ein helleres Roth die Grundfarbe noch erkennen läßt. Fleisch: weißgelb, fein, von gewürzhaftem Zuckergeschmack ohne Säure. Kernhaus: halb offen und geräumig. Reife: gegen das Ende des Novembers. Dauer: bis gegen das Ende des Frühjahrs. Nutzung: von ausgezeichnete Güte zu jeder Verwendung.

Der Baum wächst in gutem, tiefgründigem Erdreich stark, wird kräftig, trägt reichlich und gedeiht auch noch in hohen Obstkägen.

Anmerkung. In England, Frankreich und Deutschland ist dieser vortreffliche und sehr schöne Apfel bedeutend verbreitet, bei uns aber leider noch allzuwenig; daher empfehlen wir seine häufige Anpflanzung bestens.

Pariser-Rambour-Reinette. Reinette du Canada ou d'Angleterre.

Synonym: Reinette von Canada, Große englische Reinette, Pracht-Reinette, Stern-Reinette, Maurer-Reinette (im Kanton Zürich), Reinette von Windsor.

Form. Ein meistens großer, oft aber auch sehr großer, gewöhnlich plattrunder, schöner Winterapfel, von dessen unebener Kelchwölbung mehrere beulenartige, breite Rippen über denselben herablaufen, und der seinen Bauch in oder etwas unter der Mitte hat. Kelch: offen, mit etwas schmalen Blättchen. Kelcheinsenkung: tief, schüsselförmig, umgeben von den Anfängen jener Rippen und einigen Falten. Stiel: kurz, dick. Stielhöhle: tief, weit, strahlenartig berostet. Schale: mit anfänglich gelbgrüner, später weißgelblicher und an ganz lagerreifen Früchten matt goldgelber Grundfarbe. Freihängende, stark besonnte Äpfel haben auf der Lichtseite oft, jedoch nicht immer, einen mehr oder weniger starken Anflug von trübem Braunroth. Sternartige Rostpunkte und Rostfiguren sind sehr häufig und machen die Schale etwas rauh. Fleisch: weißgelblich, saftreich, ziemlich fest, von angenehmem, gewürztem süß-weinigem Geschmack. Reife: im Dezember. Dauer: in einem guten, nicht dunstigen Keller sorgfältig aufbewahrt, bis in den folgenden Sommer. Nutzung: einer der vorzüglichsten Äpfel zu jeder Verwendung.

In fruchtbarem Erdreich ist der kräftig wachsende Baum sehr tragbar. Da er dauerhaft ist und spät blüht, so eignet er sich auch für hohe Obstkägen.

Anmerkung. Diese Apfelsorte gehört zu den allerempfehlenswerthesten zur häufigen Anpflanzung. Auf dem Markte ist sie immer sehr gesucht und wird von Denjenigen, die sie kennen und zu schätzen wissen, gerne theurer bezahlt, als andere Arten. Beispielsweise will ich darüber hier anführen, daß ich während vielen Jahren jeden Herbst von gutem Obstertrag manche Ladung — bis 500 Viertel — dieser Reinette in die Thäler des Jura, hauptsächlich nach La Chaux-de-Fonds, sandte, und immer von 50 bis 70 Cent. mehr aus dem Viertel löste, als von jeder andern Sorte. Nie wurde dort das Viertel unter zwei Franken verkauft, was, nach Abzug der Auslagen für den Transport und das Ablesen der Äpfel, einen reinen Ertrag von 1 Fr. 30 bis 1 Fr. 40 Ct. gab. Es ist dabei selbst vorgekommen, daß das Viertel an Ort und Stelle zu drei Franken verkauft wurde. Seitdem man die Eisenbahn nach La Chaux-de-Fonds gebaut hat und eine bedenkliche Verdienstlosigkeit in jener Gegend eingetreten ist, haben sich jene guten Aussichten für den Obstverkauf sehr verschlimmert; da aber wenige Äpfel einen so haltbaren und guten Obstwein geben, wie die englische Reinette und das Viertel durchschnittlich 4 Maß gibt, so kann der Landwirth sie durch das Mosten immer noch gut verwerthen.

Graue Herbst-Reinette. Reinette grise d'automne.

Form. Dieser oft nur mittelgroße, meistens aber große Apfel ist breiter als hoch und hat seinen Bauch in der Mitte, von wo die Frucht sich gegen den Stiel abrundet, nach dem Kelch aber nur allmählig abnimmt und dann abgestutzt endet. Kelch: meistens halb geschlossen, etwas wollig, in einer geräumigen, von ungleich starken Falten umgebenen Einsenkung. Die Grundfarbe der Schale ist ein helles Grüngelb, das auf der besonnten Seite oft goldgelb wird. Ein gräulicher Anflug bedeckt dieselbe und macht, daß sie etwas rauh anzufühlen ist. Nur selten hat der Apfel etwas Röthe. Nie und da erblickt man Rostfiguren und Rostflecken. Punkte: weißgrau, nicht zahlreich. Fleisch: weißgelblich, ziemlich saftig, süß-weinig. Kernhaus: zwiebförmig, halb offen. Reife: im Anfang des Octobers. Dauer: zwei bis drei Monate. Nutzung: eine zu jeder Verwendung ausgezeichnete Frucht.

Der Baum ist dauerhaft, trägt reichlich und kann auch in hohen Obstkägen gut fortkommen; nur muß er, der großen Früchte wegen, gegen Stürme geschützt sein.

Große Casseler-Reinette. Reinette de Cassel, la grosse.

Form. Ein großer, schöner, plattkugelförmiger Winterapfel, dessen Bauch in der Mitte liegt, von wo sich die Frucht nach oben und unten ziemlich gleich abrundet. Kelch: geschlossen, in ziemlich weiter, mit Falten versehener Einsenkung. Stiel: lang, dünn, hart. Stielhöhle: ziemlich tief, berostet. Schale: glatt, glänzend, von anfangs grünlich gelber, an lagerreifen Früchten goldgelber Grundfarbe. Auf der besonnten Seite bedecken die freihängenden Früchte kurz abgesetzte, karminrothe Streifen, zwischen denen die Grundfarbe noch heiterer roth marmorirt, punkirt und auch etwas verwaschen ist. Weißgraue, feine Punkte kommen im Roth und bräunliche auf dem übrigen Theil der Schale noch häufig vor. Auf der Schattenseite sind die Streifen meistens nur matt und an sehr beschatteten Früchten überhaupt nur undeutlich; sie stehen weiter auseinander oder fehlen oft beinahe ganz. Fleisch: weißgelblich, saftreich, gewürzhalt süß-weinsäuerlich. Reife: im Dezember. Dauer: bis in das Frühjahr. Nutzung: zum Rohgenuß wie für die Oekonomie sehr geschätzt.

Der Baum wächst stark, ist dauerhaft, hat Blüthen, die es ebenfalls sind, und eignet sich deshalb auch für hohe Obstlagen. In gutem, tiefgründigem Boden ist seine Tragbarkeit außerordentlich groß.

Süße graue Reinette. Reinette grise douce.

Form. Dieser meistens etwas weniger als mittelgroße, oft auch — der außerordentlichen Tragbarkeit des Baumes wegen — nur ziemlich kleine Apfel ist gewöhnlich kugelig, zuweilen aber auch etwas hoch gebaut oder ein wenig platt. Kelch: offen oder geschlossen. Kelcheinsenkung: ziemlich tief und geräumig. Stiel: dünn, von mittlerer Länge. Stielhöhle: geräumig und ziemlich tief. Schale: etwas stark; ihre Grundfarbe ist anfangs grünlich-gelb, später gelblich, man erblickt sie aber nur selten und bloß an einzelnen Stellen deutlich, weil ein gräulicher, oft in's Bräunliche übergehender, starker Anflug sie bedeckt, der auch macht, daß sie rau anzufühlen ist. Auf der besonnten Seite freihängender Früchte bildet sich oft eine trüb bräunlich-rothe Stelle von nicht bedeutenderer Ausdehnung, als etwa dem fünften Theil der ganzen Schale. Fleisch: fein, fest, saftig, süß. Reife: im Oktober. Dauer: sorgfältig aufbewahrt, bis in den Frühling. Nutzung: ein zum Rohgenuß, für die Küche und zum Dörren vorzüglicher Apfel.

Der Baum wird mittelgroß, bildet eine schöne, ausgebreitete Krone, ist dauerhaft und außerordentlich tragbar, wenn er in gutem Boden steht. Seine Blüthen sind nicht sehr empfindlich gegen rauhe Frühlingsswitterung. Auch in hohen Obstlagen kommt der Baum gut fort.

Anmerkung. Ich hatte meine Bäume der süßen Reinette mehrmals so sehr mit Früchten beladen, daß die Äste durch viele Stangen unterstützt werden mußten, um zu verhindern, daß die große Last sie nicht zerreiße. Man sah dann oft fünf bis sechs Äpfel traubenartig beisammen herabhängen.

Orleans-Reinette. Princesse noble.

Synonym: Reinette von New-York, Triumph-Reinette.

Form. Diese mittelgroße, sehr schöne Reinette ist immer regelmäßig gebaut, meistens ziemlich kugelförmig, oft aber auch plattrund. Stiel: kurz, dick. Stielhöhle: trichterförmig, in einer geräumigen, nicht tiefen Höhlung, die hellbraun berostet ist. Kelch: offen, in wenig tiefer, mit feinen Falten versehener Einsenkung. Schale: vom Baum in der Grundfarbe mattgelb, später goldgelb. Die Sonnenseite freihängender Äpfel ist mehr oder weniger stark schön karminroth verwaschen oder gestreift; auf der Schattenseite oder an ganz beschatteten Früchten erblickt man gewöhnlich nur wenig matte oder gar keine Röthe. Punkte: sehr zahlreich, rostfarbig und im Roth gelb umringelt. Fleisch: weiß-gelblich, fein, saftreich, gewürzt, süß mit leichter Weinsäure. Kernhaus: klein, geschlossen oder nur halb offen. Reife: im Dezember. Dauer: gut aufbewahrt, bis in den April. Nutzung: zu jeder Verwendung sehr geschätzt.

Der Baum wird mittelgroß und ist in fruchtbarem Boden und in einer nicht hohen Obstlage sehr tragbar.

Anmerkung. Es ist wahrscheinlich, daß dieser vortreffliche Apfel in Frankreich entstanden ist. Gegenwärtig sieht man ihn in Deutschland sehr, in der Schweiz dagegen noch wenig verbreitet.

Safran-Reinette. Reinette Safran.

Form: Ein gewöhnlich mittelgroßer, schön gebauter, meistens hoch aussehender, zuweilen aber auch ziemlich kugelförmiger, nach dem Kelch allmählig abnehmender und abgestumpft endender, nach dem Stiel sich abrundender, früher Herbstapfel, der verschieden beurtheilt wird. Während Einige ihn nur in den zweiten Rang versetzen, wird er dagegen von Vielen als eine der vorzüglichsten Sorten betrachtet. Meinen Erfahrungen zufolge findet bei der

Safran-Reinette, je nach dem Standort und dem Jahrgang ein bedeutenderer Unterschied statt, als bei manchen andern Apfelsorten. Sodann habe ich mich überzeugt, daß es eine Abart davon gibt, die kleiner und geringer ist, als die ächte.

In magerem Boden, in rauhen oder hohen Obstlagen und in unfruchtbaren Jahrgängen bleibt die Safran-Reinette unter der Mittelgröße und zeichnet sich weder durch Schönheit, noch durch besondere Güte aus; in fruchtbarem Boden, in nicht rauher Obstlage und selbst in nur ziemlich günstigen Jahren übertrifft sie dagegen jene Größe bedeutend und wird, besonders wenn sie der freien Einwirkung der Sonne ausgesetzt ist, sehr schön und vortrefflich. Die Grundfarbe der Schale ist, vom Baum, citronengelb, an lagerreifen Früchten goldgelb. Diese Grundfarbe überziehen an besonnten Äpfeln zierliche, carminrothbräunliche Streifen von ungleicher Länge. Auf der Schattenseite oder an ganz beschatteten Früchten werden diese Streifen kürzer, wenig zahlreich, matt, oder fehlen beinahe ganz. Bei vollständiger Reife ist die Schale wohlriechend, sehr fettig und selbst kleberig anzufühlen. Fleisch: weißgelblich, fein, von süßsäuerlichem Muskatengeschmack. Reife: in der zweiten Hälfte des Septembers. Dauer: sorgfältig aufbewahrt, bis in den Januar. Nutzung: zum Rohgenuß, Kochen, Dörren und Mosten vorzüglich.

Man erkennt den Baum bald an seiner schön geformten Krone, an den flatterigen Ästen und an der feinen, glatten Rinde. Er ist selten sehr stark mit Blüthen besetzt; da sie aber nur spät erscheinen und gegen kalte Regen wenig empfindlich sind, so ist der Ertrag dennoch befriedigender, als derjenige mancher andern, reichlicher blühenden Sorte.

Anmerkung. In meinem Obstgarten, der eine ganz freie, aber weder bedeutend hohe, noch rauhe Lage hat, zähle ich die Bäume der Safran-Reinette, deren ich vierzig im besten Alter besitze, zu den einträglichsten, da ihre Früchte auf dem Markt sehr gesucht und auch zu jeder Verwendung in der Oekonomie vorzüglich sind.

Weißer Astrakan. Transparente d'Astrakan.

Form: Ein mittelgroßer, zuweilen plattrunder, oft ziemlich kugelförmiger und auch häufig höher als breiter Sommerapfel. Kelch: spigblättrig, geschlossen, in wenig tiefer Einsenkung, umgeben von einigen feinen Rippen und Falten. Stiel: grünlich, etwas wollig. Stielhöhle: tief, berostet. Schale: glatt, fein, weiß oder strohgelb, auf der besonnten Seite oft mit einem leichten Anflug von Rosenroth. Kernhaus: groß, zwiebel förmig. Fleisch: reinweiß, locker, saftig, säuerlich. Reife: gegen das Ende des Juli. Dauer: etwa 3 Wochen. Nutzung: eine sehr angenehme und geschätzte Frucht zum Rohgenuß.

Der Baum wächst stark, wird mittelgroß und trägt selbst in hohen Obstlagen reichlich, wenn er in gutem Boden steht.

Anmerkung. Aus dem südlichen Rußland stammend, gelangte diese Apfelsorte allmählig auch nach Deutschland, Frankreich, Preußen, Dänemark, England und Norwegen. Hier kommt sie bis nach Snderö (64° n. B.) vor.

Langtons Sondersgleichen. Nonpareille de Langton.

Synonym: Langtons gestreifte, rothe Reinette, *Reinette rouge panachée de Langton*.

Form: Dieser große, prächtige Apfel ist plattrund, hat den Bauch in der Mitte, ist übrigens sehr schön regelmäßig gebaut; daher die Wölbung um den Kelch nur wenig kleiner ist, als diejenige um den Stiel. Kelch: offen; seine Blättchen bleiben lange grün. Kelcheinsenkung: ziemlich weit und tief, nur mit einigen sehr feinen Falten. Stiel: dünn, mittellang. Stielhöhle: tief, trichterförmig, etwas berostet. Schale: glatt, glänzend, mit hellgelber Grundfarbe, von der man aber wenig erblickt, da schöne, carminrothe Streifen, zwischen denen noch ein marmoriges Carminroth liegt, dieselbe beinahe ganz bedecken. Fleisch: weiß, saftreich, von angenehmem gewürztem, weinsäuerlichem Geschmack. Reife gewöhnlich gegen die Mitte des Oktobers. Dauer: etwa drei Monate. Nutzung: zum Rohgenuß gut, zu ökonomischen Zwecken, besonders zu Obstwein ausgezeichnet.

Der Baum wächst stark, bildet eine schöne, hochgewölbte Krone, ist sehr dauerhaft, gedeiht daher noch gut in hohen oder rauhen Obstlagen und trägt ungemein reichlich. Nach Lucas erhält man noch bei 2000 Fuß über der Meeresfläche recht schmackhafte Früchte von Bäumen dieser Sorte; daher sollte sie häufig angepflanzt werden.

Anmerkung. Eine neue, aus England stammende Frucht, die noch weit weniger verbreitet ist, als sie es ihrer Schönheit und Güte wegen zu sein verdient. Man findet diese Sorte in manchen Baumschulen noch nicht; jedenfalls aber ist sie im pomologischen Institut zu Reutlingen (Württemberg) in schönen Exemplaren zu haben.

Achter Winter-Streifling. Rayée d'hiver.

Synonym. Sträumerling (Christ), Strömling (in Württemberg).

Form. Ein oft großer, häufiger aber nur mittelgroßer, plattrunder oder mehr kugelförmiger, prächtiger Apfel, dessen Bauch bei der ersten Form etwas unter der Mitte, bei der zweiten ziemlich in derselben liegt. Feine Rippen laufen

von der Kelchwölbung entweder nur über den obern Theil der Frucht oder ganz bis unten herab. Kelch: geschlossen. Kelcheinsenkung: eng, wenig tief, umgeben von den Anfängen jener Rippen. Stiel: ziemlich lang, fest. Stielhöhle: nicht tief, meistens berostet. Schale: fein, glänzend, in der Grundfarbe anfänglich hellgrün, später hellgelb, von der man aber auf dem ganzen besonnten Theil der Frucht wenig bemerkt, da ein zierliches Carminroth denselben streifenartig überzieht und auch zwischen den Streifen ein helleres, verwaschenes und punktirtes Roth die Grundfarbe bedeckt, welche dagegen auf der Schattenseite oder an ganz beschatteten Früchten deutlich zu erkennen ist, weil da die Streifen nicht so zahlreich und matter sind, als auf der besonnten Seite; doch zieht sich das Roth auch oft um die ganze Frucht herum und ist nur heller, wo sie beschattet ist. Punkte: zahlreich. Fleisch: weiß, saftig, ziemlich fest, von angenehmem, süßsäuerlichem Geschmack. Reife: im November. Dauer: bis ins Frühjahr. Nutzung: zu jeder Verwendung gut, zu Obstwein vorzüglich.

Der Baum hat ein gesundes, kräftiges Aussehen, ist dauerhaft und in gutem Erdreich außerordentlich tragbar.

Anmerkung. Dieser Streifling ist von weitem an seinem glänzenden, prächtigen, selbst Nachts leuchtenden Carminroth zu erkennen. Ob schon nicht zu den ganz feinen Äpfeln gehörend, ist er doch auf dem Markte sehr gesucht. Unter etwa 30 Bäumen dieser Sorte, die in meinem Obstdgarten stehen, kränkelt kein einziger; alle haben ein gesundes Aussehen. Durchschnittlich tragen sie je das zweite Jahr reichlich, ja oft so außerordentlich, daß die Äste wie beim Bohnapfel, bei der süßen Reinette, bei der Safran- und großen englischen Reinette durch viele Stangen unterstützt werden müssen.

Usterapfel. Pomme d'Uster.

Form. Dieser meistens nur mittelgroße Apfel ist bedeutend höher als breit, hat den Bauch ziemlich in der Mitte, rundet sich von da nach dem Stiel verjüngt ab und spitzt sich nach dem Kelch länglich kegelförmig zu. Bedeutende unregelmäßige Rippen laufen von der Kelchwölbung über die Frucht herab. Kelch: ziemlich tief in enger Einsenkung herablaufend, umgeben von den Anfängen jener Rippen auf der spizen Wölbung. Schale: glatt, an ausgereifter Frucht dunkelcitronengelb, zuweilen auf der besonnten Seite sehr schwach geröthet. Fleisch: mürbe, sehr angenehm, reinfüß. Reife: gewöhnlich in der Mitte des Septembers. Dauer: bis gegen das Ende des Jahres. Nutzung: zum Rohgenuß, Kochen und Dörren sehr geschätzt.

Der in gutem Erdreich reichlich tragende Baum wächst stark und gedeiht auch in hohen Obstdlagen. Selbst in geringerem Boden kommt er noch gut fort und ist fruchtbar.

Anmerkung: Diese geschätzte Apfelsorte ist eine ursprünglich dem Kanton Zürich eigene.



Anhang.

Einiges über das muthmaßlich ursprüngliche Vaterland der guten Kernobstsorten und über ihre allmähliche Weiterverbreitung.

Die Ansicht, daß die ersten unserer guten Sorten von Aepfel aus Kernen des in den Laubwäldern eines großen Theils von Europa wildwachsenden Holzapfels und die guten Birnen aus Kernen der Holzbirne entstanden seien, indem man diese zwei Ursorten durch sorgfältige Kultur verbesserte, ist zu verschiedenen Zeiten selbst von großen Naturforschern ausgesprochen, nie aber durch befriedigende Thatfachen als richtig bewiesen worden; im Gegentheil haben alle uns bekannten derartigen Versuche wenig Erfolg gehabt und überzeugen müssen, daß aus Kernen des Holzapfels nur Bäumchen hervorgehen, die, unveredelt aufwachsend, in der Folge nur Früchte tragen, welche weder bedeutend besser, noch ansehnlich größer sind, als diejenigen, von denen man die Kerne genommen hatte, um sie auszusäen, und daß das Gleiche in Bezug auf die Holzbirne stattfindet.

Wir müssen demnach den Ursprung unserer guten Kernobstsorten auf andere Weise zu erklären suchen, und können es leicht, wie man sogleich sehen wird.

Daß aus Kernen guter Aepfel und Birnen zuweilen Bäumchen entstehen können, die, auch unveredelt, später gute Früchte tragen, hat die Erfahrung bewiesen. Solche Fälle sind jedoch nur seltene Ausnahmen. Sie finden statt, wenn in einem mit Kernen guter Aepfel- oder Birnsorten besäeten Beet sich in der Folge unter den daraus entstandenen Bäumchen ein dornloses mit glatter, glänzender Rinde, größeren und schöneren Blättern, als die übrigen haben, befindet, — das in der Volkssprache ein zahmes genannt wird. — Läßt man dieses unveredelt aufwachsen, und bildet nur in der üblichen Höhe von 6½ bis 7 Fuß eine schöne Krone, so trägt es später zuweilen schöne, schmackhafte Früchte.

So erklärt sich der Ursprung mancher guten Aepfel- und Birnsorte aus Kernen guter Früchte; wie aber derjenige der ersten guten? Darüber gibt das Nachfolgende Auskunft.

Daß das schöne, schmackhafte Kernobst ursprünglich nur ein Erzeugniß sehr fruchtbarer Erde in einem gemäßigten Klima sein konnte, lehrt die Erfahrung; denn ebensowenig in sehr heißen als in kalten Regionen will es gedeihen. Nun ist bekannt, daß jene beiden Bedingungen kaum irgendwo auf der Erde so vollständig vereint vorkommen, wie in einigen etwas höher als das flache Land liegenden Theilen Kleinasien's, hauptsächlich an den südlichen Abhängen des Kaukasus.

Um einen Begriff von der außerordentlichen Fruchtbarkeit dieses Theiles desselben und dem herrlichen Gedeihen sehr vieler Obstsorten darin zu geben, theilen wir hier aus den Mittheilungen mehrerer der zuverlässigsten Reisenden Einiges darüber mit.

In seinen höhern Regionen sieht man ganze Wälder wildwachsender Kastanienbäume, die vorzügliche Früchte tragen. Etwas tiefer südwärts erblickt der entzückte Wanderer, vermischt mit Ahorn-, Eichen-, Nuß- und andern Bäumen, eine zahllose Menge ganz wildwachsender Aepfel- und Birnbäume, deren Früchte schön, groß und herrlich gut sind. Schon hier, viel häufiger aber noch etwas weiter unten, kommen wildwachsende Reben vor, die sich um die Bäume schlingen und oft bis in ihre Kronen hinaufranken. Schon in dieser Höhe, mehr noch etwas tiefer, prangen große, prachtvolle, herrlich schmeckende Trauben, von denen weitaus der größere Theil vom Menschen unberührt hängen bleibt und nur den Vögeln des Waldes zur Nahrung dient.

Auf dieses eigenthümliche Durcheinander von Reben und den verschiedenartigsten Bäumen folgen wieder etwas tiefer an den südlichen Abhängen auf Hügeln und besonders in den vielen lieblichen Thälern mit der üppigsten Vegetation, wildwachsende, herrliche Früchte tragende Pfirsich-, Aprikosen-, Mandel-, Granat- und Olivenbäume.

Daraus folgt nun, daß hier schon in den frühern Zeiten, nach der letzten Umbildung unseres Weltkörpers, sobald das Land dazu geeignet war, schöne, schmackhafte Aepfel und Birnen vorkommen konnten, daß in der Folge sehr wahrscheinlich von hier diese guten Sorten auf ihrer Weiterverbreitung nach Europa kamen, und zwar zuerst nach Griechenland. Der römische Dichter Ovidius (geb. 43 Jahre vor Christo) bezeichnet in seinen Metamorphosen (Lib. XIV) den Vertumnus, ältesten König von Athen, als allda ersten Verbreiter des guten Kernobstes. Nach Plinius dem älteren (geb. 23 nach Christo) soll Cumolphos aus Athen das Anpflanzen der Aepfel und Birnen in Griechenland begonnen haben. Schon zur Zeit dieser beiden römischen Schriftsteller gab es in ihrem Vaterlande

eine nicht unbedeutende Zahl guter Apfelsorten; so kannte man auch dort das Veredeln der Wildlinge durch Pfropfen und Okuliren. Diese Kunst verbreitete sich von hier weiter nach Westen und Norden. Aus Verordnungen Karls des Großen vom Jahr 800 nach Christo ergibt sich, daß er bemüht war, den Obstbau in seinem weiten Reiche einzuführen, zu befördern und zu beschützen.

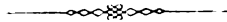
Die ersten etwas bedeutenden Baumschulen, von denen man Zuverlässiges weiß, wurden in Frankreich durch den Karthäuserorden gegründet. Im Jahr 1650 begann ein Mönch desselben, Bruder Alexis genannt, auf den ausgedehnten Ländereien des Klosters seines Ordens, nahe bei Paris, Baumschulen und Obstgärten anzulegen, die nach einigen Jahren einen Flächenraum von mehr als 80 unserer Sucharten oder annähernd 30 Hektaren einnahmen. Da diese Baumschule mit großer Sorgfalt und Sachkenntniß behandelt wurde und man aus derselben nur schöne, gesunde und kräftige Bäumchen vorzüglicher Arten erhielt, so erlangte sie allmählig einen solchen Ruf, daß der Absatz von Jahr zu Jahr stieg und bald außerordentlich groß wurde. Aus den Rechnungsbüchern, welche man vorfand, als der Orden in Folge der ersten französischen Revolution aufgehoben wurde, ergab es sich, daß von 1712 bis zu diesem Zeitpunkte, also während annähernd 88 Jahren, über 40 Millionen Bäumchen verkauft wurden. Nach dem Tode des Alexis übernahm Christoph Hervey die Leitung jener Baumschulen. Durch seine unermüdliche Thätigkeit, Sorgfalt und Pünktlichkeit im Versenden der verlangten Bäumchen vermehrte er den Absatz noch mehr. Während der zwanzigjährigen Dauer seiner Direktion wurden im Durchschnitt jährlich, nach Abzug aller Kosten, für 20,000 alte Livres oder 19,900 neue Franken Bäumchen verkauft.

In Deutschland war Churfürst August von Sachsen (1553 bis 1580) der erste große Beförderer des Obstbaues. Später beschäftigte sich auch Franz Ludwig, Fürstbischof von Würzburg, sehr damit.

In neuerer Zeit ist besonders in Sachsen, Baden und Württemberg viel für die Obstkultur gethan worden; Frankreich, von wo der erste Impuls dazu ausgegangen war, schritt darin auch mehr und mehr vorwärts, wie England, Holland, Schweden und das westliche Rußland.

In der Schweiz hatten die östlicheren Kantone bis jetzt einen bedeutenden Vorsprung vor den übrigen in diesem Zweige der Landwirthschaft; doch zeigt sich nun auch hier eine größere Theilnahme dafür, namentlich im Kanton Bern.

Im vorigen und im Anfang dieses Jahrhunderts haben Dühamel, Vivort, Christ, Ideler, Diel und Siedler in theoretischer und praktischer Beziehung Vieles zur Hebung des Obstbaues beigetragen, und in neuester Zeit sind es Lucas, Fahn, Oberdieck, von Flotow, Regel u. A. m., welche das von frühern Pomologen Begonnene mit bestem Erfolg fortsetzen.



Verzeichniß

von andern zum Anpflanzen empfehlenswerthen Apfelsorten.

Ananas-Reinette	Reinette d'Ananas.
Baumanns-Reinette	„ Baumann.
Champagner-Reinette	„ plate de Champagne.
Danziger Kantapfel	Calville de Danzig.
Dieker Gold-Reinette	Reinette dorée de Dietz.
Edelborsdorfer	„ batarde ou de Borsdorf.
Englische Spital-Reinette	„ des hôpitaux.
Gelber Jakobsapfel	Pomme Jacques jaune.
Gelber Winter-Stettiner	Stettin jaune d'hiver.
Gold-Reinette von Blenheim	Reinette dorée de Blenheim.
Goldzeugapfel	Drap d'or.
Graue französische Reinette	Reinette grise d'hiver.
Karmeliter Reinette	„ truite.
Königlicher Kurzstiel	Courtpendu royal.
Muscat-Reinette	Reinette musquée.
Oelkofer-Bepping	Pepin d'Oelkofer.
Osnabrücker-Reinette	Reinette d'Osnabruck.
Prinzenapfel	Pomme melon.
Reinette von Breda	Reinette de Breda.
Rother Cardinal	Cardinal rouge.
„ Herbst-Calvill	Calville rouge d'automne.
„ Oster-Calvill	„ „ de Pâques.
„ Winter-Calvill	„ „ d'hiver.
Saurer Grauech	Grauech aigre.
Sommer-Parmäne	Parmain d'été.
Van Mons-Reinette	Reinette van Mons.
Virginischer Rosenapfel	Pomme rose de Virginie.
Zwiebelborsdorfer	Borsdorf plât.

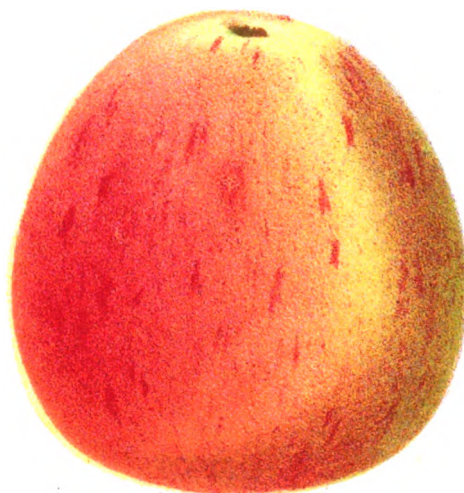


Register.

		Seite.	Abbil- dungen. Tafel.
Astrachan, Weißer	Transparente d'Astrakan	13	VI
Bohnapfel, Großer	Bohnapfel, le gros	7	I
„ Kleiner	„ le petit	7	I
Breitacher	Pomme large de Suisse	7	I
Calvill, Gestreifter, Herbst=	Calville d'automne rayée	7	I
„ von St. Sauveur	„ de St. Sauveur	8	II
„ Weißer Winter=	„ blanche d'hiver	8	II
Frauen-Rothacher	Chataigne du Léman	8	II
Gewürzapfel, Sommer=	Pomme avant toutes	8	III
Gravensteiner	Calville de Gravenstein	9	II
Herrenapfel, Aargauer=	Pomme Monsieur d'Argovie	9	III
Kaiser Alexander	Grand Alexandre	9	III
Luikenapfel	Pomme Luiken	10	III
Matapfel, Weißer	Matapfel le blanc	10	IV
Pariser Rambour-Reinette	Reinette du Canada	11	IV
Reinette, Graue Herbst=	„ grise d'automne	11	IV
„ Große Kasseler=	„ de Cassel, la grosse	12	V
„ Orleans=	Princesse noble	12	V
„ Safran=	Reinette Safran	12	V
„ Süße, graue	„ grise douce	12	V
Langtons Sonderg gleichen	Nonpareille de Langton	13	VI
Streifling, Achter Winter=	Rayée d'hiver	13	VI
Usterapfel	Pomme d'Uster	14	VI
Winter-Goldparmanäe	Reine des Reinettes	11	IV



Großer Bohnapfel.
Le gros Bohnapfel.



Kleiner Bohnapfel.
Le petit Bohnapfel.



Breitacher.
Pomme large de Suisse.



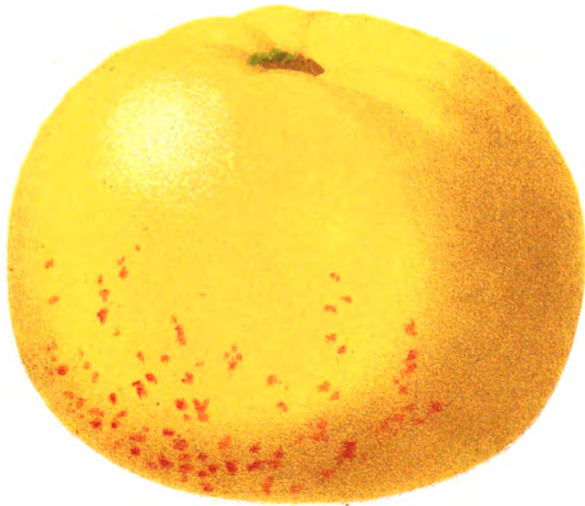
Gestreifter Herbst-Calvill.
Calville d'automne rayée.

TO VINDI
ANNO 1840

1840

UNIV. OF
CALIFORNIA

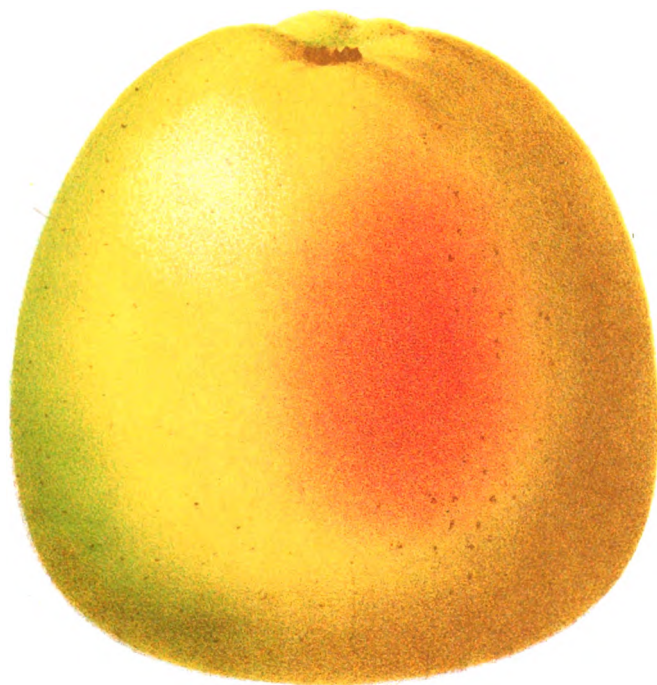
TO MY
FRIENDS



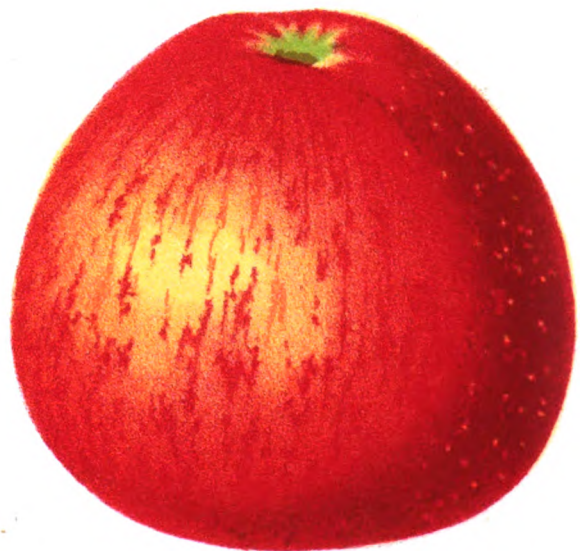
Gravensteiner.
Calville de Gravenstein.



Weißer Winter-Calvill.
Calville blanche d'hiver.



Calvill von St. Sauveur.
Calville de St. Sauveur.



Frau-Rothacher.
Chataigne du Léman.

70 VINU
ABHOTA

70 VINU
ABHOTA

UNIV. OF
CALIFORNIA

70. 1911
A. 1911

UNIV. OF
CALIFORNIA

Kaiser Alexander.
Grand Alexandre.



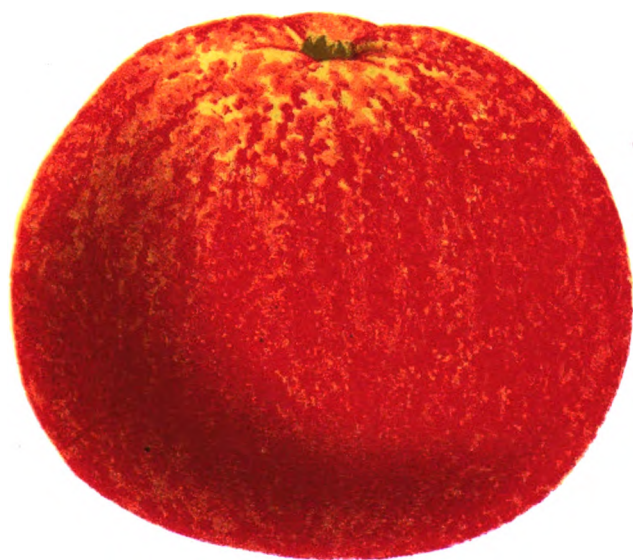
Sommer-Gewürzapfel.
Pomme avant toutes.



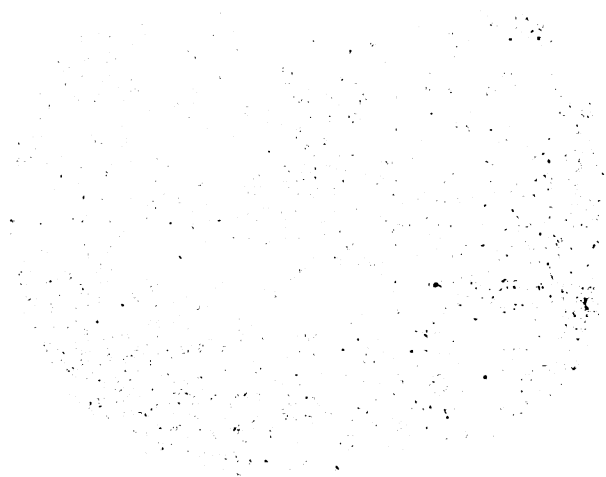
Aargauer Herrenapfel.
Pomme Monsieur d'Argovie.



Luikenapfel.
Pomme Luiken.



TO VINU
AINDOULAO



Univ. of
California

NO. 1781
APR 1971

Weisser Matapfel.
Matapfel le blanc.



Winter-Goldparmäne.
Reine des Reinettes.



Pariser Rambour-Reinette.
Reinette du Canada.



Graue Herbst-Reinette.
Reinette grise d'automne.



to vnu
anpoflao

100
100



100 100
100 100



Süsses graue-Reinette.
Reinette grise douce.



Grosse Kasseler-Reinette.
Reinette de Cassel, la grosse.



Orleans-Reinette.
Princesse noble.



Safran-Reinette.
Reinette Safran.

70 7111
A1180711A0

UNIV. OF
CALIFORNIA

TO THE
ARMED



Weisser Astrakan.
Transparente d'Astrakan.



Langtons Sondersgleichen.
Nonpareille de Langton.



Aechter Winter-Streifling.
Rayée d'hiver.



Usterapfel.
Pomme d'Uster.

TO THE
LIBRARY OF
CONGRESS

RETURN
TO →

CIRCULATION DEPARTMENT
202 Main Library

642-3403

LOAN PERIOD 1

2

3

HOME USE

4

5

6

ALL BOOKS MAY BE RECALLED AFTER 7 DAYS

1-month loans may be renewed by calling 642-3405

6-month loans may be recharged by bringing books to Circulation Desk

Renewals and recharges may be made 4 days prior to due date

DUE AS STAMPED BELOW

SEP 8 1976

SEP 6 1976

SEP 7 1976

FORM NO. DD 6, 40m, 6'76

UNIVERSITY OF CALIFORNIA, BERKELEY
BERKELEY, CA 94720

①

461405

SB363
Z4

UNIVERSITY OF CALIFORNIA LIBRARY

Im gleichen Verlage ist ferner erschienen:

Abbildungen
der
Rindviehracen und Schläge der Schweiz.

Nach der Natur gezeichnet

von

Benno Adam
von München.

Text (deutsch und französisch) von

M. Anker,
Professor an der Thierarzneischule in Bern.

Herausgegeben von der ökonom. Gesellschaft des Kantons Bern.

Preis Fr. 5.

Das Aostbüchlein.

Gekrönte Preisschrift

von

J. Gut, in Langenthal.

Preis 50 Cent.