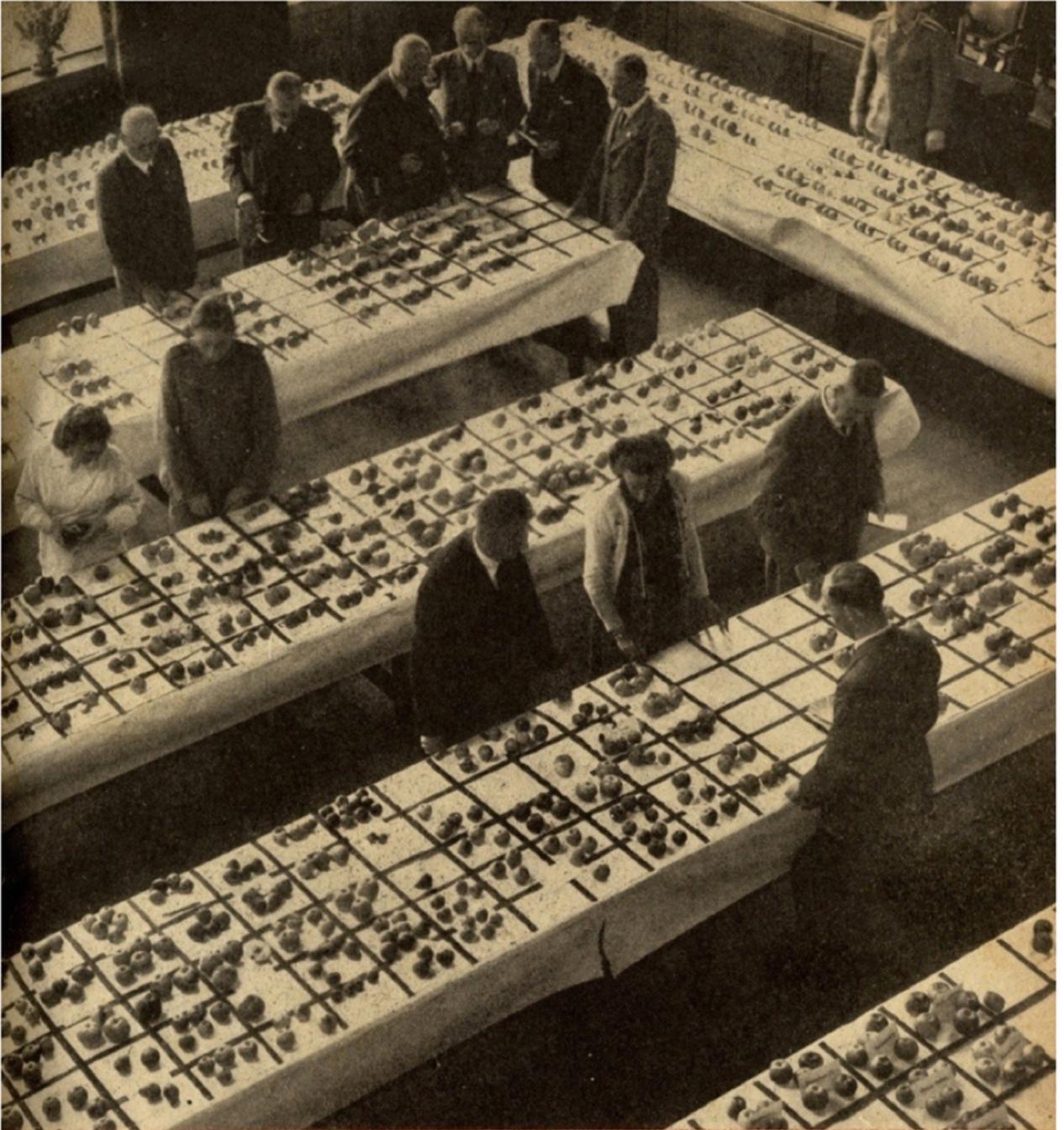




Beilage zur Sortenkunde 1940 - 1944



Der „Große Frankfurter Obstbestimmungstag“. Lichtbild: Haas

Deutscher Obstbau



„Newfame“

*Ein aus Nordamerika stammender Winterapfel
Genußreife Anfang bis Mitte Dezember*

ZUR EINLEITUNG

Diese Beilage soll der Sortenkunde im Obstbau, der Pomologie im alten Sinn, dienen. In jedem Heft sollen an dieser Stelle neue Obst- und Beerenobstsorten, soweit ihre Beurteilung schon möglich ist, genau beschrieben und als farbiges Bild gezeigt werden. Dabei wird die eine oder andere Sorte ihre zukünftige Bewährung, wie jede neue Sorte, erst im Lauf der Zeit unter Beweis stellen können. Das Wissen um diese Sorte ist jedoch vorerst einmal nötig.

Es sollen aber auch solche Sorten vorgeführt und beschrieben werden, die z. B. als Lokalsorten für ihr Anbaugebiet Bedeutung haben oder die alten Datums, aber gut sind und wie so manche Sorte in Vergessenheit gerieten.

Alle guten und schlechten Erfahrungen, die aus dem Leserkreis kommen, sollen hier ihren Niederschlag und zu gegebener Zeit eine zusammenfassende Würdigung finden.

Darüber hinaus soll die allgemeine Sortenkunde Behandlung finden und aus der Praxis des Obstsortenkenners Ratschläge und erarbeitetes Wissen in anregender Form zur Veröffentlichung kommen.

Solange nämlich unsere Sortenkenntnis noch mangelhaft oder unzuverlässig ist, solange bleiben unsere Erfahrungen über die Pflege, die Ertragsfähigkeit und Verwertung und die Anforderungen an Klima und Boden unsicher. Und solange kann der Obstbau nicht auf die Höhe des Ertrages gebracht werden, den er abzuwerfen imstande ist und den wir im deutschen Obstbau erstreben.

Der Apfel „Newfame“, mit farbigem Bild

Heimat und Vorkommen:

Die Sorte „Newfame“ ist in den Vereinigten Staaten von Nordamerika und zwar in den Staaten Oregon und Washington beheimatet. Sie ist in diesen Apfelanbaugebieten wegen ihrer Beliebtheit am amerikanischen Obstmarkt und wegen ihrer Vorzüge für den Obstfarmer weit verbreitet. Edelreiser der Sorte wurden im Jahre 1929 in Deutschland eingeführt. Standbäume der Sorte auf den Unterlagen Malus EM V, EM IX, PJ R 15 und PJ R 16 sind seit Herbst 1934 im Obstmuttergarten der Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau in Geisenheim am Rhein vorhanden und können besichtigt werden.

Literatur:

Pomologisches Schrifttum über „Newfame“ liegt meines Wissens nicht vor. Synonyme (also Doppelnamen) nicht vorhanden.

Gestalt:

Der Apfel ist hochgebaut, mehr hoch als breit, allgemein in der Form gleichmäßig. In der Umgebung des Kelches sind 5 höckerartige Wülste vorhanden, die in mehr oder weniger deutlichen Rippen bis zur Stielhöhle hin verlaufen. Die verschiedene Höhe dieser Höcker führt bei aufrechter, schichtweiser Lagerung der Äpfel sehr leicht zu Druckschäden an denjenigen Stellen, die die übrige Frucht überragen. Das Aussehen bzw. die Gestalt des Apfels „Newfame“ stellt die Sorte pomologisch zu der Familie der Kalville.

Kelch:

Der Kelch ist halb geschlossen. Die Kelchblätter sitzen in tiefer Kelchhöhle. Sie sind weich und gut ausgebildet. Die Innenseite der Kelchblätter ist schwach kaffeebraun gefärbt, zuweilen mit grünlichem Schimmer überzogen. Die Außenseite der Kelchblätter ist grünlich bis grün befällt. Der Kelch ist von einem ebenso gefärbten kleinen Hof umgeben. Die Staubgefäße sind dunkelbraun, aufrechtstehend und meist vollzählig vorhanden.

Kelchhöhle:

Der Rand der Kelchhöhle wird von 5 deutlichen Höckern gebildet, zwischen denen der Kelch in mehr oder weniger tiefer Höhlung sitzt. (Auf dem Farbenbild gut zu erkennen).

Stiel:

Der Stiel ist mittellang bis lang, dünn, grün bis schwachbraun gefärbt, geschmeidig, selten verholzt. Am oberen Ende mündet der Stiel in eine Ansatzbasis aus, deren Durchmesser ungefähr der anderthalbfachen Stärke des Stieles, gemessen in der Längsmittle, entspricht. Die Stielhöhle ist tief, mattgrau gefärbt und stets dunkler als die übrige Grundfarbe der Frucht.

Schale:

Die Schale des „Newfame“ ist glatt und matt glänzend. Die ganze Frucht ist von einem feinen Duft überzogen. Im gnußreifen Zustand ist der Apfel grünlichgelb bis gelborange, sonnenseitig lebhaft rot gefärbt. Das Rot ist verwaschen und zerfließt nach der der Sonne abgewendeten Seite der Frucht zu in die Grundfarbe des Apfels. Ueber die ganze Frucht verteilt treten kleine, kreisrunde Rostpunkte auf, die sonnenseitig zahlreicher als an den übrigen Stellen des Apfels vorkommen. Die Färbung des „Newfame“ ist bestechend und wird in ihrer Wirkung von einer anderen bekannten Sorte nicht erreicht.

Fleisch:

Die Farbe des Fleisches ist gelblichweiß. Es ist zart, saftig, von edlem Aroma, bananenartig gewürzt, jedoch wenig nachhaltig, süßlich, und von geringer unaufdringlicher Säure. Das Aroma des „Newfame“ ist ansprechend, das vor allem von Frauen und Kindern geschätzt wird.

Kernhaus:

„Newfame“ besitzt ein mittleres bis großes, offenes Kernhaus, in dem normalerweise 10 gut entwickelte, kurz gedrungene, hellbraune Kerne paarweise in den 5 Kernhauskammern verteilt vorkommen.

Eigenschaften des Baumes:

Der Baum wächst aufrecht und mittelstark. Das Holz ist graubraun, matt und mit geringen Lentizellen versehen. Der Baum trägt nach den bisherigen Erfahrungen regelmäßig und reich. Er ist gesund und wenig anfällig gegen den Schorf. Blutlaus wurde bisher an der Sorte noch nicht beobachtet. Dagegen wurde an den Triebspitzen vereinzelt Mehltau angetroffen. „Newfame“ ist besonders für den Zwergobstbau geeignet und zwar in erster Linie für den Liebhaberobstbau, weil der Erwerbsobstbau auch die Nachteile beachten muß.

Die Pflückreife:

Sie liegt nach den Geisenheimer Beobachtungen zwischen dem 5. bis 15. Oktober.

Die Genußreife:

Sie tritt Anfang Dezember ein und dauert bis Ende Dezember. „Newfame“ ist dadurch eine Sorte, die als gutgefärbter, weichfleischiger, mildschmeckender Weihnachtsapfel für Frauen, Kinder und Greise besondere Beachtung verdient.

Nachteile der Sorte:

Die tiefe Stielhöhle führt in nassen Jahren zu vereinzeltm Auftreten einer Fäule, die am Grunde des Fruchtstiels ihren Anfang nimmt. Die starken Fleischwülste in der Kelchgegend der Früchte führen bei wenig sorgfältiger Verpackung zu Druckschäden, die die Äpfel unansehnlich machen. „Newfame“ ist als Amerikanersorte von geringer Säure und entbehrt daher bei zu warmer Lagerung bzw. beim Genuß überwärmter Früchte der spritzigen Frische, die der Apfel in kühlem Zustande im beschränkten Maße besitzt.

Franz Krufft, Geisenheim.

Die richtige Benennung der Obstsorten

Wir haben einen Wirrwarr von Doppelnamen. Viele Obstanbauer haben es sich auch angewöhnt, einen Sortennamen verkürzt auszusprechen, z. B. Boskoop, statt „Schöner aus Boskoop“ oder Liegels, statt „Liegels Butterbirne“. Andere wieder behalten die alte Schreibweise bei, weil es früher so üblich war und weil selbst im neueren Schrifttum oft auf die richtige Benennung keine Sorgfalt verwendet wird. Der „Deutsche Obstbau“ tritt für die einheitliche Sortenbenennung ein und richtet sich nach dem „Verzeichnis der wichtigsten Obstsorten Mitteleuropas und Nordamerikas“ von Walter Poenicke. Eine Reihe bekannter Pomologen haben an der Aufstellung dieser Liste mitgearbeitet, die ihr Entstehen einer Anregung des damaligen „Bundes deutscher Baumschulbesitzer“ verdankt und 1933 herausgekommen ist.

Aus der Praxis der Obstsortenkunde

Unterschiede der Birnen „Gräfin von Paris“ und „Pastorenbirne“

Die Birne „Gräfin von Paris“ und die „Pastorenbirne“ kann vom Nichtkenner schon einmal verwechselt werden. Die einzelne Frucht der „Gräfin von Paris“ ist groß, länglich und hat eine ausgesprochene Birnenform.

Die Farbe der Schale ist hellgrün mit auffallend braunen Punkten übersät. Der kleine Blütenkelch mit offener Blume ist mit braunem Rost als typisches Merkmal überzogen. Daran ist die Sorte leicht zu erkennen. Nach dem Stiel zu läuft die Frucht gleichmäßig aus; sie hat einen langen, seitlich gebogenen Stiel. Früchte, die an sonnigen Wänden reifen, haben eine auffallend hellgrüne Farbe ohne starke Berostung, letztere tritt mehr bei Früchten von freistehenden Formen auf. Das Fruchtfleisch ist weißlich-gelb, schmelzend und im Geschmack sehr gut. Die Baumreife ist Anfang bis Mitte Oktober. Die Genußreife von Dezember bis Januar.

Die längliche Form der Frucht von der „Pastorenbirne“ hat wohl Ähnlichkeit mit „Gräfin von Paris“, aber die „Pastorenbirne“ ist bauchiger. Sie hat vor allem den typischen Längsstrich auf der Schale vom Stiel bis zur Blüte. Pflückreife: Ende September, Genußreife Mitte Januar bis Mitte Februar. Wenn auch zwischen beiden Sorten kleine Ähnlichkeiten bestehen, die wohl auf den Standort zurückzuführen sind, so ist z. B. im Wuchs bei



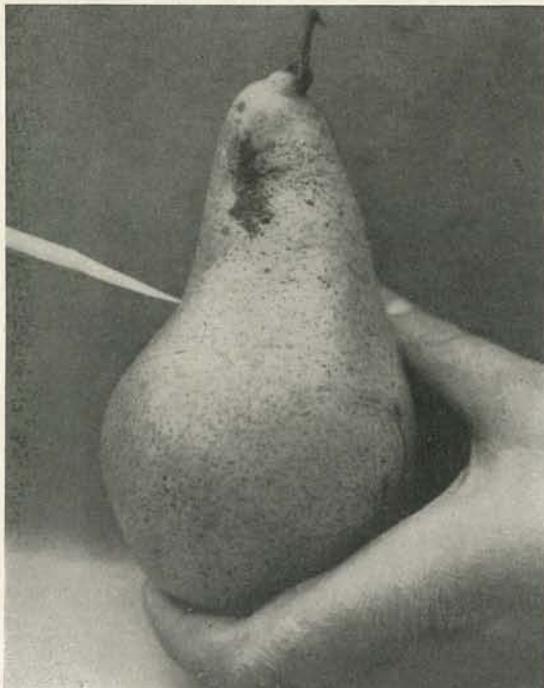
Der berostete Blütenkelch (oben) ist ein sicheres Erkennungszeichen für „Gräfin von Paris“. Die längliche Fruchtform hat Ähnlichkeit mit „Pastorenbirne“ (unten). Letztere ist aber etwas bauchiger.

beiden Sorten gar keine Ähnlichkeit oder Gleichheit vorhanden.

Der Wuchs von „Gräfin von Paris“ ist stark, das Blattwerk hat einen eigenartigen grau-grünen, filzartigen Ueberzug. Schon daran ist die Sorte beim Baum schnell zu erkennen.

Die „Pastorenbirne“ dagegen hat einen hängenden Wuchs mit weiter Internodienstellung der Blätter. Diese Sorte eignet sich auch mehr als Buschbaum auf Quitte, während „Gräfin von Paris“ vornehmlich als Spindel auf Quittenunterlage zu wählen ist.

O. K.



Die Birne „Frühe aus Trévoux“

Beim Bestimmen einer Obstsorte kommt es darauf an, mit Einzelheiten vertraut zu sein, die für die betreffende Sorte charakteristisch sind. In der Gestalt erinnert z. B. die „Frühe aus Trévoux“ an „Williams Christbirne“. Sie zeigt zwar selten die typische Birnenform, steht aber ebenso wie „Williams Christbirne“ nicht auf dem Kelch und muß daher stets liegen.

Die Haut ist dünn, in der Reife gelb mit zahlreichen Rostpunkten, mehr oder weniger auch mit Rostfiguren bedeckt. Auch warzenartige Erhöhungen kommen fast auf jeder Frucht vor. Die Sonnenseite ist gerötet und durch rote Streifen gekennzeichnet.

Der ziemlich dicke Stiel ist hellbraun, etwa

3 cm lang. Er macht bei guten, großen Früchten etwa ein Drittel der Frucht aus. Die Stielhöhle ist ein wenig mit Rost bedeckt, in der Regel steht die eine Seite etwas höher hervor. Der Kelch ist offen, die inneren Staubgefäße sind meist wohl erhalten und in der Kelchhöhle deutlich erkennbar. Die Kelchblätter sind steif, vollständig, am Grund fleischig, aufrechtstehend, so daß die Frucht nicht auf dem Kelch stehen kann.

Das Fleisch ist weiß, fein schmelzend und saftig. Ein angenehmer, süßer Geschmack zeichnet es aus. Steinchen ums Kerngehäuse sind so gering und unbedeutend, daß sie beim

Der Apfel „Croncels“ ist eine aus Frankreich stammende und von der Firma Baltet Frères gezogene, 1869 unter dem Namen „Transparente de Croncels“ oder „Durchsichtiger aus Croncels“ in den Handel gebrachte Obstsorte. In der Pfalz führt er oft den Namen „Glasapfel“ und in der Rheinprovinz „Eisapfel von Croncels“.

Genuß nicht bemerkbar sind. Reifezeit je nach Lage von Mitte bis Ende August. In Norddeutschland ist die Baumreife etwa Ende August und die Genußreife Anfang September. Diese Sorte wächst mittelstark und wird als Buschbaum gern auf Sämling veredelt verwendet. R—

Ortsorten und pomologische Sorten

Über die Entstehung und Namen der Kirschensorten

Die baumschulmäßige Anzucht von Kirschbäumen dürfte in größerem Umfange erst um 1870 eingesetzt haben. Zu Anfang des vorigen Jahrhunderts und noch später zogen die Obstzüchter ihren Kirschennachwuchs vielfach aus Samen echter Sorten. Die so gezogenen Kirschbäume mit einigermaßen guten Früchten ließ man stehen; die schlechten wurden umveredelt. Unter vielen derartigen Kirschsämlingen zeichneten sich einzelne mehr aus und verbreiteten sich weiter; so entstanden vor allem in den verschiedenen Kirschgegenden Hunderte von Ortssorten.

Von diesen gelangten wieder die allerbesten und anpassungsfähigsten zur größeren Ausbreitung, sie sind heute z. T. in ganz Deutschland und schon im Auslande bekannt. Hierunter können z. B. die nach den Züchtern benannten Sorten aufgeführt werden:

Büttners Rote Knorpelkirsche, entstanden in Halle (Saale) zu Anfang der 90er Jahre des 18. Jahrhunderts,

Fromms Herzkirsche, — in Guben, zu Anfang des vorigen Jahrhunderts,

Schneiders Späte Knorpelkirsche, — in Guben, um Mitte des vorigen Jahrhunderts,

Kassins Frühe, — in Werder (Havel), in den 60er Jahren des vorigen Jahrhunderts,

ferner die nach der Gegend bezeichneten Sorten:

Hedelfinger Riesenkirsche, — beheimatet am Neckar,

Schöne aus Marienhöhe, — bei Weimar in Thüringen,

Badeborner Dunkelbraune Knorpelkirsche, — am Harz.

Diese und verschiedene andere haben zumeist große Bedeutung erlangt und werden infolge der bestimmten Abgrenzung ihrer Eigenschaften

schon lange zu den pomologischen Sorten gerechnet.

Andere Ortssorten haben sich nicht oder wenig über ihre Gegend hinaus verbreitet. Ihre Anpassungsfähigkeit an das fremde Klima und besonders an den fremden Boden war gegenüber den vorgenannten geringer, bzw. die Gewöhnung an die heimischen Verhältnisse zu stark. Diese ausgesprochenen Ortssorten entfalten sich wohl in ihren Entstehungsgebieten sehr gut, bleiben aber anderwärts teilweise in der Fruchtgüte, Fruchtbarkeit usw. zurück. So hat fast jede Kirschgegend ihre besonderen Ortssorten, wie z. B. Baden die Sorten „Lande“, „Röscherskirsche“, „Butzkirsche“ u. a., das Rheinland die „Geißepitter“, „Geldkloß“, „Haumüller“ usw., die Provinz Sachsen die „Königskirsche“, Altenburg (Thür.) „Steifstiel“, Sachsen (Bautzen) „Spiegelkirsche“, Schlesien „Brautkirsche“, Brandenburg (Guben) „Schreckenskirsche“, Altes Land bei Hamburg „Rübe“ oder „Ruge“ und die „Spitze“. — Ebenso ergeben die Sauerkirschen leicht Spielformen, wie z. B. in Rheinhessen „Ludwigs Frühe“, in der Altmark und in der Magdeburger Gegend „Leitzkauer“ und in Ostpreußen „Bierkirsche“.

Da sich bei der großen Zahl der Kirschensorten viele einander sehr ähnlich sind, ist es hoch an der Zeit, alle minderwertigen und überalterten Sorten auszumerzen und an ihrer Stelle nur die anerkannten Ortssorten beziehungsweise in der Gegend bereits erprobten pomologischen Handelskirschen zu verwenden. — Anbauversuche mit fremden guten Sorten sind aber deshalb nicht von der Hand zu weisen.

Dipl. Obstbauinspektor E. S a n t e, Altenburg.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Schöner aus Bath“

„Schöner aus Bath“ mit farbigem Bild

Reifezeit:

„Schöner aus Bath“ reift ab Mitte Juli bis Ende September, je nach den örtlichen Verhältnissen und der verwendeten Unterlage. In Geisenheim reift er auf Malus EM IX. Anfang August.

Literatur und Synonyme:

Die Sorte ist in „Deutschlands Obstsorten“, Lieferung 20 unter Nummer 237, beschrieben. Es werden dort noch die Namen: Beauty of Bath und Schönheit aus Bath als Bezeichnungen für die Sorte angegeben.

Vorkommen:

Die Sorte stammt aus England. Heute ist sie in allen wichtigen Obstanbaugebieten des Reiches, besonders in den westdeutschen Bezirken, verbreitet.

Größe und Gestalt:

Die Frucht ist mittelgroß, flach kugelförmig, von großer Gleichmäßigkeit. Aufgeschnitten sind die Querhälften fast kreisförmig rund. Sonst in der Form keine besonderen Merkmale.

Kelch:

Der Kelch sitzt in einer flachen, fast ebenmäßigen, kleinen Kelcheinsenkung und ist fast stets als geöffnet zu bezeichnen. Die Kelchblätter sind ausgeprägt lang und an ihren Spitzen nach auswärts gebogen. Der Griffel ist lang bis mittellang. Die Kelchhöhle ist trichterförmig und fast bis zur Kernhausachse reichend.

Stiel:

Der Stiel ist kräftig und holzig, mittellang, mit feiner Beflaumung versehen, selten über die Stielfläche hinausragend. Die Stielhöhle ist mittelweit und tief, mit schwachem Rost überzogen, der von der Mittelachse aus strahlenförmig bis zur Stielfläche verläuft.

Schale:

Die Sorte besitzt eine glatte Schale mit schwachem Duftanflug. Sie ist dünn, dennoch fest, abgerieben erscheint der Apfel mattglänzend. Die Grundfarbe ist zur Zeit der Pflückreife grüngelb, zur Zeit der Genußreife orangegelb, sonnenseitig mit einem leuchtenden Rot überzogen, das als Flammen und Streifen auftritt. Ueber die ganze Frucht sind hellfarbene goldbraune Schalenpunkte verteilt, die sonnenseitig besonders zahlreich auftreten. Die Färbung der Frucht ist als ganz vorzüglich anzusprechen.

Kernhaus:

Das Kernhaus ist schwach zwiebel förmig, in der Mitte der Frucht liegend. Die Gefäßbündel verlaufen zunächst vom Stiel aus fast waagrecht und endigen am Grunde der Kelchhöhle. Die Kernhausachse ist offen und reicht bis nahe an die Kelchhöhle heran. Die Kammern sind regelmäßig, breit und hoch, geräumig, von schwach ovaler Form. Die Kerne sind zahlreich (meist 10), gut ausgebildet, hellbraun, spitz, Oberseite schwach gewölbt.

Fleisch:

Das Fleisch ist fest, knackend, saftig, von erfrischender, milder Säure und angenehmem Aroma. Geschmacklich und nach seinem Aussehen kann Schöner aus Bath zu den besten frühreifenden Tafelobstsorten gezählt werden. Die Frucht ist wenig empfindlich gegen Druck. Auch im Schatten des Kroneninnern des Baumes gereifte Früchte sind noch von gutem Geschmack.

Haltbarkeit und Wertigkeit des Apfels:

Der Schöne aus Bath ist bei richtiger Ernte 4—6 Wochen lagerfähig. Die Frucht welkt selten und wird kaum mehlig. Um ihre Reifezeit wird sie hinsichtlich ihrer Güte von keiner anderen Frühapfelsorte übertroffen.

Eigenschaften des Baumes:

Die Sorte zeigt in der Baumschule einen mittelstarken, aufrechten Wuchs. Sie bildet in der Jugend eine mehr hochgewölbte Krone, die später mehr breit und sparrig wird. Die Jahrestriebe sind recht kräftig, oberseits dunkelbraun, glatt mit helleren, länglichen Lentizellen besetzt, unterseits grünlich mit hellerem Flaum überzogen. Der Baum bildet kurzes bis mittellanges Fruchtholz. Die Blätter sind dunkelgrün, mattglänzend, kräftig entwickelt. Die Blattränder sind fein bezahnt.

Die Fruchtbarkeit des Baumes tritt früh ein. Der Baum trägt reich und regelmäßig. Die Blüte ist früh bis mittelfrüh und wenig empfindlich.

Nach den Erfahrungen in den Geisenheimer Anlagen liebt die Sorte einen warmen, lockeren, nährstoffreichen Boden mit genügender Feuchtigkeit. Wird sie auf *Malus EM IX.* veredelt, so sind diese Verhältnisse Voraussetzung. Bei zu starker Beschattung und infolge zu engen Standes bildet der Baum viele kleine Früchte mit geringer Färbung. Gegebenenfalls ist durch Ausdünnen des Behanges eine bessere Entwicklung der Einzelfrucht zu erreichen. Wo irgend möglich, sollte diese Sorte in die besten Lagen mit voller Besonnung gesetzt werden, weil die Früchte unter diesen Verhältnissen ihre höchste Vollkommenheit erreichen.

Als Baumform kommt in erster Linie die Spindelbusch- und Buschbaumform in Betracht. Sie ist deshalb eine besonders wertvolle Sorte für den Frühobstbau in Intensivbetrieben der Apfelanbaugebiete des Reiches, stellt aber auch für den Liebhaber-Obstbau eine Sorte dar, die in ihren wertvollen und wirklich guten Eigenschaften von keiner anderen Sorte ihrer Reifezeit erreicht wird.

F r a n z K r u f t, Geisenheim.

Die „Neue Wintergoldparmäne“

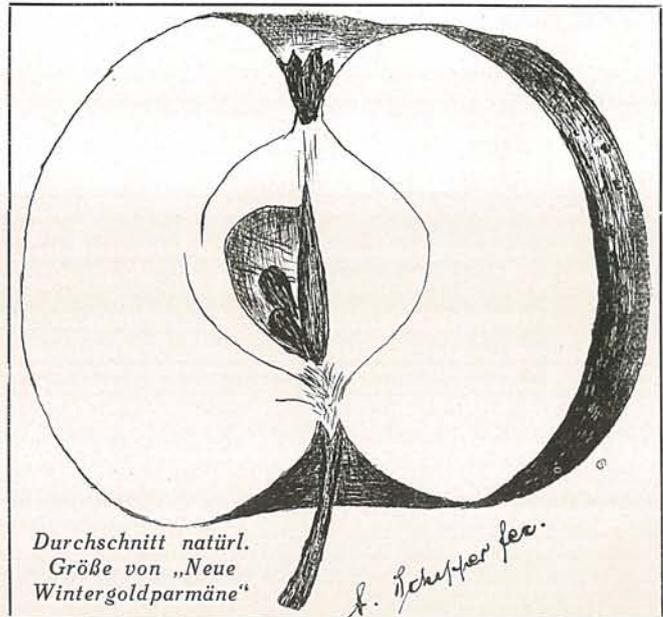
Es war ein guter Gedanke, durch eine Kreuzung von „Goldparmäne“ mit „Schöner aus Boskoop“ eine Neuzüchtung zu erlangen, die die guten Eigenschaften der Eltern übernommen hat. Weitere Vorzüge sind, daß Fusikladium- und Blutlausbefall, die der alten „Goldparmäne“ so eigen sind, an den hiesigen Versuchsbäumen bisher nicht aufgetreten sind.

Obwohl die hiesigen Versuche nur an niedrigen Formen durchgeführt wurden, so läßt sich dennoch aus den Eigenschaften der Eltern schließen, daß sie für den Hoch- und Halbstamm ebenso geeignet ist. Der Baum ist gesund im Wachstum, reichtragend und sehr starktriebzig. Die Veredlung für niedrige Formen erfolgt vorteilhaft auf *Paradies Typ IX.*

Bei dem der Sorte eigenen kräftigen Wachstum ist auf einen genügend weiten Serienabstand der Aeste zu achten, weil sonst die im Innern des Baumes hängenden Früchte nicht die dieser Sorte eigene auffallend schöne Färbung erlangen. Der Fruchtansatz erfolgt meist büschelweise, so daß ein rechtzeitiges Ausbrechen zu dichtstehender Früchte notwendig wird.

Schon am Äußeren der mittelgroßen bis großen Frucht erkennt man die Merkmale der Eltern. Sie besitzt Form

und Färbung der „Goldparmäne“, Größe und Berostung dagegen vom „Schöner aus Boskoop“. Die roten Streifen der Sonnenseite sind mit einer zimtfarbenen Berostung durchsetzt. Die Frucht ist saftig und feinaromatisch, pomologisch gehört sie zur Familie der Goldrenetten. Sie ist bis zum Frühjahr haltbar und als edler Winterapfel zu bezeichnen. Da sie als guter Ersatz für die Elternsorten bezeichnet wird,



Durchschnitt natürl.
Größe von „Neue
Wintergoldparmäne“

dürfte ein vermehrter Versuchsanbau angebracht sein. Dies um so mehr, da Ergebnisse in der Kultur als Hochstamm bei mir nicht vorliegen. Vielleicht kann aber ein anderer Leser Erfahrungen dazu sagen, denn schließlich ist es nicht so wichtig, über die Eignung der Sorten für höhere Baumformen unterrichtet zu sein. Hofgardendirektor Schipper, Schloß Dyk (Rheinland).

Woher stammt der „Weiße Begußapfel“?
Der „Weiße Klarapfel“ stammt aus den baltischen Provinzen. Von dort her stammt auch der „Weiße Begußapfel“, wie ich einwandfrei

feststellen konnte. Er ist aus einer Kreuzung des „Weißen Klarapfel“ mit „Antonowka“ entstanden. Der Geschmack ist mild, und die Frucht hat nicht die Säure des „Weißen Klarapfels“. Um die Einführung dieser neuen Sorte hat sich der frühere Landrat Dr. Lucke in Gostyn (Provinz Posen) verdient gemacht. Er hat diese neue Apfelsorte vor dem Weltkrieg nach Gostyn eingeführt. Von Gostyn hat sie die Kreis-Obstbaumschule Rawitsch (fr. Polen) erworben und ich habe die Sorte nach Deutschland und nach anderen Ländern verschickt.
Schulleiter i. R. A. Z i m m e r m a n n,
Rawitsch.

Kleiner Beitrag zum „Braunen Matapfel“

Zur Geschichte und Benennung (Synonymik) der Apfelsorten

In Heft 24 der Zeitschrift „Deutscher Garten“ vom 26. 12. 1937 befand sich auf Seite 384 folgende Anfrage:

„Vor etwa einem Jahr las ich in einer Fachzeitschrift eine Anregung, in den Lehrgärten Apfelbäume der wertvollen Sorten aus Kernen heranzuziehen, um Mutterbäume zur Gewinnung von Edelreisern zu erhalten. Es sollte dadurch eine sortenechte Nachzucht von Aepfeln gesichert bleiben, weil sich gezeigt hatte, daß infolge des Einflusses der Unterlagen auf die Edelreiser durch jahrzehntelange Veredlung das Auftreten von Entartungen bei den Apfelsorten zu beobachten gewesen sei*).

In Süddeutschland gab es um die Mitte des vorigen Jahrhunderts eine besonders bemerkenswerte Apfelsorte, „Matapfel“ genannt. Die Frucht eignete sich gleich gut als Tafel-, Wirtschafts- und Einmachfrucht und konnte außerdem sortenecht aus Kernen gezogen werden. Nach meinem Dafürhalten müßte es wünschenswert sein, die Nachkommensorte zu ermitteln, was um so leichter sein würde, wenn es gälänge, eine Stammtafel anzufertigen. Bis jetzt ist die Nachkommenschaft des damaligen „Matapfels“ auch an Hand des vorhandenen Schrifttums leider nicht festzustellen gewesen. Es wäre zweifellos eine dankbare Aufgabe, wenn ein guter Apfelkenner sich um die Wiederentdeckung des „Matapfels“ bemühen würde, zumal diese Sorte auch sicher für die Süßmostbereitung von großer Bedeutung sein dürfte.
Werner Cronbach, Berlin.“

Zu der Anfrage kann vermeldet werden, daß die Nachkommenschaft des Matapfels festgestellt werden konnte. Es ging u. a. eine Ant-

wort ein von Lorenz Jungwirth, Waging am See, Oberbayern, die meldete, daß der Matapfel dort unter dem Namen „Blöberling“ vereinzelt anzutreffen sei. Eine mitübersandte Farbenpostkarte zeigt die Abbildung des „Braunen Matapfels“. Herr Jungwirth sandte im Jahre 1938 Aepfel sowie Edelreiser ein.

Aus dem Schrifttum war folgendes als bemerkenswert zu verzeichnen:

Es gibt oder gab 5 Matapfelsorten (1. brauner, 2. leichter, 3. spätblühender, 4. süßer und 5. weißer M.).

Dochnahl nennt ihn: „... uralte deutsche Nationalfrucht“.

Beschreibung: „... mit blauem Schmelz, gelbgrün, sonnenwärts und fast ganz herum dunkel oder schwarzbraun, lederrot überdeckt, abgerieben glänzend und heller oder noch dunkler gestreift, schattenwärts streifig oder rot punktiert, sonnenwärts fein und grau punktiert, rotwangig gefleckt, oft etwas rostig angeflogen, starkriechend. Deutschland 1786; schon im 16. Jahrhundert in der Rheinpfalz bekannt (! Cr.).

Nach „Lucas“ bilden sich am Stamme Verdickungen, wo neue Triebe entstehen, wie sie bei anderen Apfelsorten nicht vorkommen (!). Nach „Christ“ ist diese Sorte nicht nur außerordentlich fruchtbar, sondern die Blüte auch ungünstiger Witterung widerstehend; das Holz sehr dicht. Die Kerne sind zu Wildlingen geeignet, um stark treibende Sorten zur Zwergbaumzucht darauf zu veredeln.

Nach Diel reift die Ernte November—Dezember, die Frucht hält sich aber bis zum Mai und ist Tafelobst 2. Ranges. Für die Wirtschaft von höchstem Wert; Diel beklagt, daß der so bekannte geschätzte Apfel von keinem Pomo-

*) Das Altern der Obstsorten. Dipl.-G. K. Schwiegerhausen, Grevenbroich, „Der Obst- und Gemüsebau“ Heft 6/1934 S. 90.

Die Sortennamen des „Brauner Matapfel“		E. Weißer Matapfel	
A. Brauner Matapfel		1. Bohnapfel	33. Würzapfel
Die Nebennamen (Synonyme)		2. Breiter Rheinapfel	34. Weißer Würzapfel
1. Borsdorf noir		3. Brückenapfel	35. Winterhebeling
2. Kleiner Blauapfel		4. Dauerapfel	36. Weinapfel
3. Kohlapfel		5. Französische Renette	37. Winterborsdorfer
4. Maldapfel		6. Frankfurter Mostapfel	38. Weißer Streifling
5. Mate à fleurs tardives		7. Frankenapfel	39. Zwiebelapfel.
6. Mate Brune		8. Gernsbacher Apfel	F. Großer, Weißer Wormser Matapfel
7. Mohrenapfel		9. Gestreifter Matapfel	G. Sonstige Namen
8. Pomme des Carbon		10. Gewürzapfel	1. Gemeiner Mätapfel
9. Pomme d'Enfer		11. Grüner Matapfel	2. Braungestreifter Mätapfel
10. Pomme de Dame		12. Kleiner Matapfel	3. Brauner Mätapfel
11. Pomme de Bohemien		13. Kreuzapfel	4. Mädapfel
12. Pomme de Maure		14. Kreuzwegapfel	5. Dunkler Würzapfel
13. Pomme noir d'hiver		15. Madapfel	6. Schwarzer Kohlapfel
14. Schwarzer Borsdorfer		16. Mädchenapfel	7. Frankfurter Kohlapfel
15. Schwarzer Matapfel		17. Magdapfel	8. Rauchapfel
16. Schwarzbraun. Matapfel		18. Mätapfel	9. Blutapfel
17. Unterländer Apfel		19. Maidapfel	10. Schlotfegersapfel
18. Blöberling a. ander. Quelle.		20. Nagelskohlapfel	11. Schlotfegerle
B. Leichter Matapfel		21. Nägelisapfel	12. Weinbreitling
1. Pomme non pareille		22. Roter Matapfel	13. Schwarzer Tiefbutzer
2. Prinzapfel (Gleichheit zweifelhaft! Cr.)		23. Roter Mostapfel	14. Roter Tiefbutzer
C. Spätblühender Matapfel		24. Rotbackiger Matapfel	15. Vogelberger
D. Süßer Matapfel		25. Rotfüsserapfel	16. Schwarzer Backapfel
		26. Röhlingsapfel	17. Saurer Weinapfel
		27. Spätblühender Matapfel	18. Roter Frankfurter Mätapfel
		28. Strömling	19. Schwarzbrauner Mätapfel
		29. Sauerwalzler	20. Carbonaria.
		30. Saure Renette	
		31. Sommerapfel	
		32. Tiefbützerapfel	

logen angeführt wird; so sei zum Beispiel bei Bauhin nichts zu finden.

Nach „Unsere besten deutschen Obstsorten“ ist der Baum gesund bis ins hohe Alter, mit spät einsetzender, aber dann regelmäßiger Fruchtbarkeit, mit kurzem Fruchtholz, wenig anspruchsvoll an Boden und Lage, wenig von Krebs und Blutlaus befallen.

Nach Müller lassen sich die „Matäpfel“ deutscher Abkunft durch Samen fortpflanzen, ohne daß die Frucht eine besondere Veränderung erleidet; sie brauchen also nicht veredelt zu werden, worauf wir besonders aufmerksam machen zu müssen glauben (wörtlich Cr.).

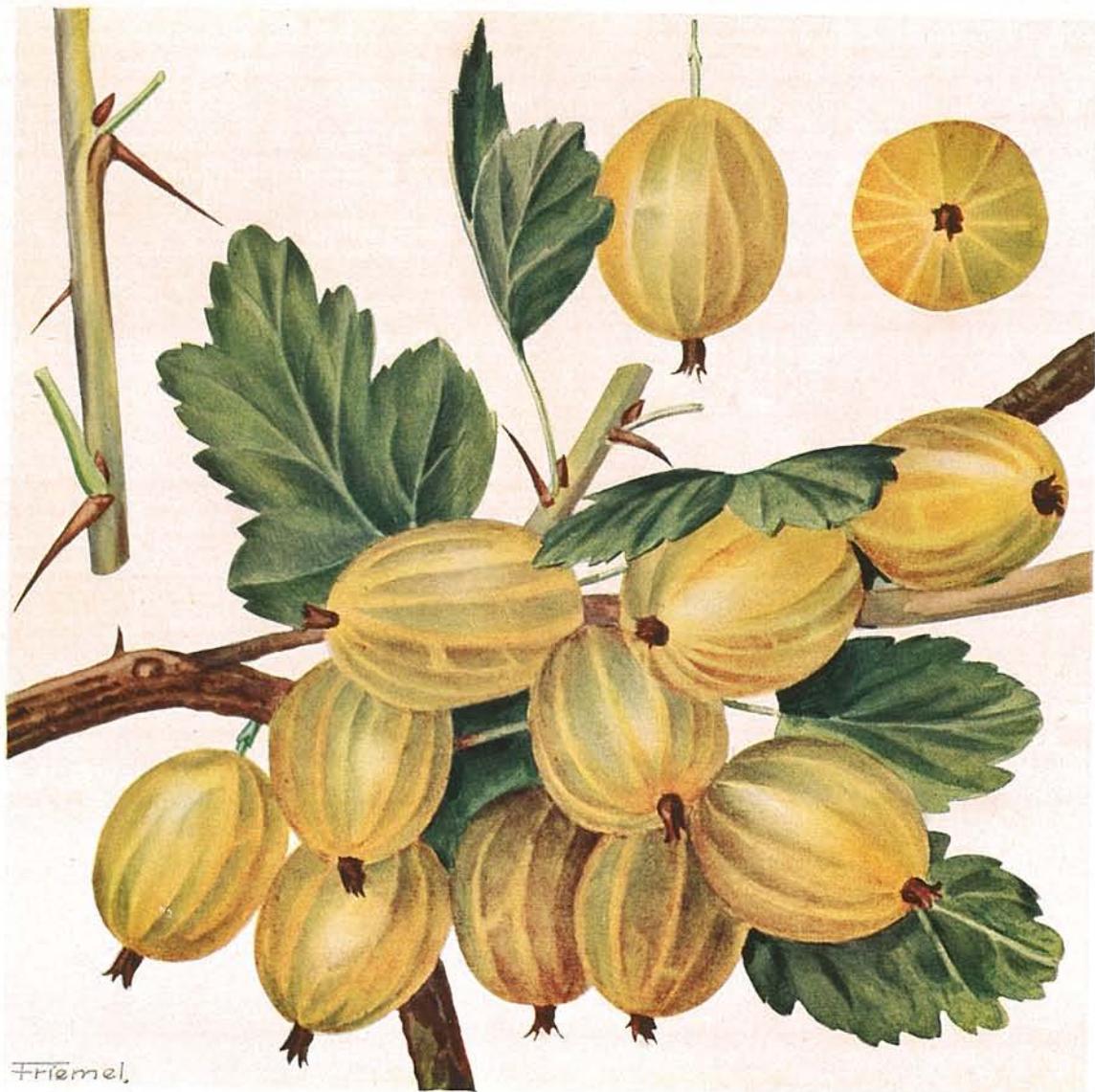
Nach dem Namen zu urteilen, muß also der Matapfel etwa mit dem heutigen Bohnapfel übereinstimmen. Es scheint, als ob der im Katalog der Firma Späth, Berlin, verzeichnete „Bohnapfel Findling“ nach der dortigen Beschreibung mit dem „Braunen Matapfel“ übereinstimmt. Der „Prinzenapfel“ hat dagegen mit dem „Matapfel“ kaum eine Aehnlichkeit. Jedenfalls ist es bemerkenswert, daß diese weitverbreitete alte deutsche Sorte, die so außergewöhnlich viele Benennungen erfahren hat, so in den Hintergrund geraten ist, obwohl

sie, wenn auch nicht von bester Tafelgüte, ein gutes Wirtschaftsobst liefert. Zwar ist eine Vermehrung des Apfelsortenbestandes unerwünscht, jedoch handelt es sich hierbei nur um die Wiederbewertung alten urdeutschen Obstgutes, das wahrscheinlich zu Unrecht infolge Vernachlässigung an letzte Stelle gerückt ist. Auf jeden Fall verdient der „Matapfel“ die gewissenhafte Beobachtung von Seiten des Berufsgärtners. Werner Cronbach, Berlin.

Verwendetes Schrifttum:

1. J. L. Christ, Handbuch ü. d. Obstbaumzucht u. Obstlehre 1817, IV. Teil, 1. Kap.
2. Diel 1799—1819, 1. Heft, S. 207, Versuche syst. Beschreibung in Deutschl. vorhandener Kernobstsorten.
3. J. F. Dochnahl, Der sichere Führer i. d. Obstbaukunde, Bd. IV., S. 237 u. f., 1855.
4. Dr. Th. Engelbrecht, Deutsche Apfelsorten, S. 690, XIII. 2. 1. a.
5. Freiherrl. v. Friesensche Obstgärten, Bd. 10.
6. Lucas Illustr. Handbuch d. Obstbaukunde 1875, S. 370.
7. Dr. Ferdinand Müller, Das große illustrierte Kräuterbuch. Ulm 1877, S. 50.
8. Kataloge der Firma Spaeth, Baumschulen, Berlin.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Lauffener Gelbe“

Stachelbeere „Lauffener Gelbe“ mit farbigem Bild

Heimat: Diese neue Stachelbeersorte entstammt einer Aussaat aus dem Jahre 1925 des Züchters Adolf Mauk, Lauffen a. Neckar. Die Sorte ist ein Zufallssämling der bekannten Sorte „Pilot“. Die Vatersorte ist unbekannt.

Literatur: Pomologisches Schrifttum über „Lauffener Gelbe“ liegt nicht vor. Synonyme (also Doppelnamen) nicht vorhanden.

Die Fruchtform ist länglich bis oval.

Die Fruchtfolge ist sehr groß und die Fruchtausbildung gleichmäßig.

Die Farbe ist gelb, bei Vollreife goldgelb. Die Adern sind grünlichgelb und sehr schön gezeichnet.

Die Schale ist fest, weshalb sich die Frucht besonders für den Versand eignet.

Die Behaarung stört nicht, da nur selten einzelne weiße Borsten sichtbar sind, die jedoch beim Genuß nicht lästig sind. Die Frucht selbst hat einen sehr feinen, jedoch kaum sichtbaren Flaum. Deshalb kann die Sorte als glattschalig bezeichnet werden.

Der Stiel ist mittellang und der Kelch meist offen. Zwei vom Stiel ausgehende starke Adern laufen öfters in kleine Läppchen aus.

Die Reifezeit ist mittelfrüh und liegt etwa zusammen mit der Reifezeit der Sorte „Maiherzog“.

Der Geschmack ist süß. Das Aroma ist fein, wie bei der Muttersorte. Auch vollreif schmeckt die Frucht noch sehr gut, die Säure ist sehr gering.

Das Fruchtfleisch ist gelblich-grün, in Vollreife hellgelb.

Die Samenbildung ist gering, die Kerne sind beim Essen nicht störend.

Die Fruchtbarkeit ist außergewöhnlich gut.

Die Verwertungsmöglichkeit ist sehr gut. Die sehr große Frucht mit ihrer schönen gelben Farbe findet auf dem Markt leichten Absatz.

Der Wuchs ist sehr kräftig und gedrungen aufrecht bis breit.

Der Strauch bildet eine breite, lockere Krone.

Die Triebe sind mittellang und sehr kräftig.

Das Holz ist ausgereift, hellbraun gefärbt. Die Stacheln sind meist einteilig, in der unteren Hälfte des Triebes jedoch vereinzelt auch zwei- und dreiteilig. Die Stacheln stehen leicht rückwärts. Die Triebspitzen sind kaum bewehrt.

Das Blatt ist mittelgroß und aufrechtstehend, mit kräftigem, mittellangem Stiel und gesunder grüner Farbe.

Der Gesundheitszustand ist gut. In vielen Gebieten blieb die Sorte ohne Bekämpfungsmaßnahmen gesund. In Mehltaugebieten ist jedoch Mehltau-Befall an den Triebspitzen zu beobachten. Der Mehltau kann jedoch leicht auch mit schwefelhaltigen Mitteln vorbeugend bekämpft werden, ohne daß Laubfall eintritt, weil die Sorte schwefelhart ist.

Bodensprüche stellt die Sorte keine besondere, sie hat sich in allen Stachelbeer-Anbaugebieten bewährt.

Verschiedenes: Von der Muttersorte „Pilot“ hat die Neuheit nur das feine, hervorragende Aroma geerbt.

Die Sorte „Gelbe Triumphbeere“ (Triumphante), die etwa zu gleicher Zeit reift, wird von der Neuheit dadurch übertroffen, daß bei gleich gutem Behang die Frucht fast doppelt so groß ist.

Die Sorte „Gelbe Riesenbeere“, die etwas später reift, wird von der Neuheit durch besseren Wuchs, größere Fruchtbarkeit und bessere Farbe übertroffen.

Trotzdem die Schale glatt und sehr dünn ist, und die Frucht ein ganz hervorragendes Aroma hat, ist die Schale sehr hart und widerstandsfähig, weshalb sich die Sorte ganz besonders als gute Versandfrucht ausgezeichnet hat.

Schon seit mehreren Jahren ist die Sorte in den verschiedensten Gegenden Deutschlands neu angepflanzt und fand den Beifall bedeutender Beerenobst-Fachleute. Sie wurde z. B. glänzend begutachtet von Fritzsche (Greußen), Rosenthal (Rötha), Fuß (Gielsdorf), Kreisobstbauinspektor Philippi (Bad Dürkheim), Landwirtschaftsrat Winkelmann (Landesbauernschaft Württemberg) u. a.

Auf der Reichsgartenschau Stuttgart 1939 wurde die Sorte mit dem 1. Preis und lobender Anerkennung für Neuzüchtung ausgezeichnet.
Adolf Mauk, Lauffen a. N.

Die Apfelsorten-Neuheit: „Franz Späth“

Erste Original-Beschreibung

Name und Heimat:

Diese neue Sorte wurde im Jahre 1896 an der Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim aus einer Kreuzung von „Minister von Hammerstein“ und „Weißer Wintertaffetapfel“ gewonnen. Sie wurde zu Ehren des langjährigen verdienstvollen Vorsitzenden des früheren Deutschen Pomologenvereins, Franz Späth, (Berlin, Baumschulenweg) benannt.

Größe und Gestalt:

Groß bis sehr groß. Größter Breitendurchmesser durchschnittlich 75 mm, Längsdurchmesser 60 mm. Von regelmäßiger Form, die der von „Minister von Hammerstein“ ähnelt. Platttrund bis breitkegelförmig, nach Kelch und Stiel zu abgeflacht. Der größte Breitendurchmesser liegt vorwiegend nach dem Stiele zu, ohne die Gleichmäßigkeit der Frucht sichtlich zu ändern.

Kelch:

In einer mäßig weiten und tiefen Einsenkung stehend, die Fleischperlen und kleine, kurz abgesetzte, kantige Erhebungen aufweist, die über die Kelchfläche nicht hinausgehen. Der Kelch ist halb offen, die Blättchen gut ausgebildet, lanzettlich, die Enden meist etwas zurückgeschlagen, am Grunde grünlich gefärbt.

Stiel:

Kurz, mittelstark, schwach wollig behaart, über die Stielfläche nicht hinausragend. Die Stielhöhe ist weit und tief, meist einen grünlichen Anflug von hellgrauem, strahlenförmig auslaufenden Rost aufweisend.

Schale:

Dünn, fest, glatt, abgerieben matt glänzend. Die Grundfarbe ist zur Zeit der Pflückreife am Baume gelblichgrün, zur Zeit der Genußreife hellgelb, bei weniger gut belichteten Früchten grünlichgelb. Auf der Sonnenseite tritt häufig ein schwaches verwaschenes Gelbrot auf. Zahlreiche grobe und feine Rostpunkte finden sich auf der Frucht verteilt vor und treten auf der Sonnenseite mehr in Erscheinung.

Kernhaus:

In der Mitte der Frucht liegend, zwiebelartig, durch die gelblichgrüne Färbung deutlich hervortretend. Die Gefäßbündel verlaufen zunächst vom Stiele aus waagrecht und endigen vorwiegend am Grunde der Kelchhöhle. Die Kernhausachse ist offen. Die Kammern sind groß, weit nach der Achse zu offen, von ovaler Form, nach dem Kelche zu zugespitzt verlaufend. Wandungen stellenweise zerrissen. Die Kerne sind zahlreich, gut ausgebildet, mittelgroß, oval, Oberseite gewölbt, dunkelbraun. Kelchhöhle klein, kegelförmig. Staubfadenüberreste mittelständig; Griffel gut erhalten, geschlossen.

Fleisch:

Fest, renettenartig, gelblichweiß, saftig, von erfrischender, milder Säure und deutlich hervortretendem angenehmem Aroma. Geschmacklich kann diese neue Sorte zu den besseren Tafelobstsorten gerechnet werden; sie weist gegenüber der Vatersorte den Vorzug auf, daß die Frucht nicht so empfindlich gegen Druck ist, und daß auch weniger gut belichtete Früchte im Geschmack recht befriedigen, was von „Minister von Hammerstein“ nicht gesagt werden kann.

Eigenschaften des Baumes:

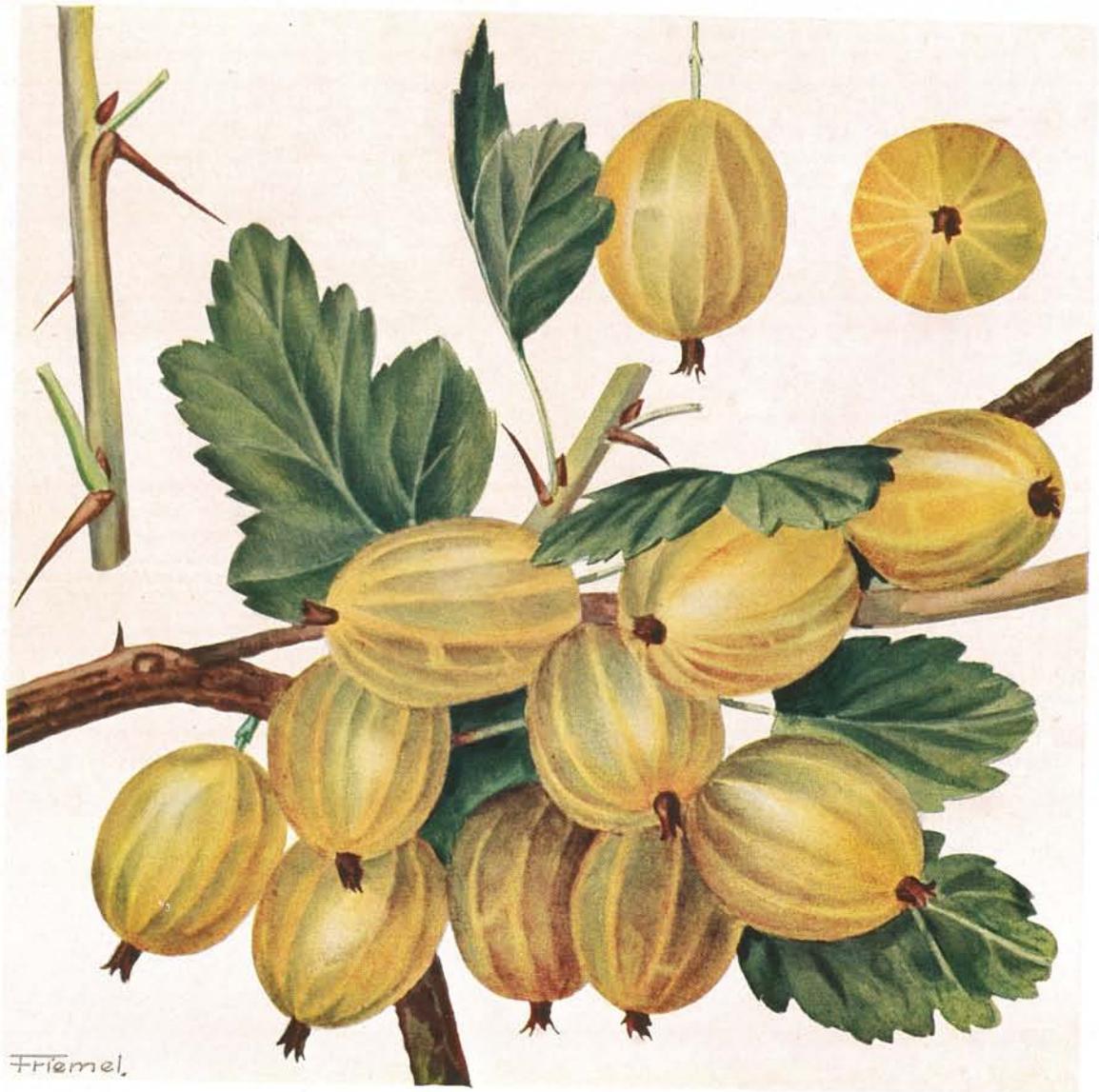
Die Sorte zeigt in der Baumschule einen mittelstarken bis starken aufrechten Wuchs. Der Baum bildet eine aufrechte, gedrungene Krone mit kurzem Seitenholz. Die Sommertriebe sind kräftig, dunkelgrün bis braun und sind mit einem weichen Flaum überzogen. Vereinzelt treten Rindenpunkte auf. Das Blatt ist groß, gleichmäßig oval, schwach glänzend, etwas gewellt und wird von einem kräftigen Stiel aufrecht getragen.

In den Geisenheimer Anlagen wurden Fusikladium und Blutlaus an den Standbäumen bisher nicht beobachtet.

Reife und Nutzung:

Der Apfel reift Dezember und hält bis Mitte März, ohne an Frische sowie an Wohlgeschmack zu verlieren. Infolge der ansprechenden Größe, Form, Farbe und des guten Geschmackes wird sich die Sorte als brauchbarer Handelsapfel erweisen.

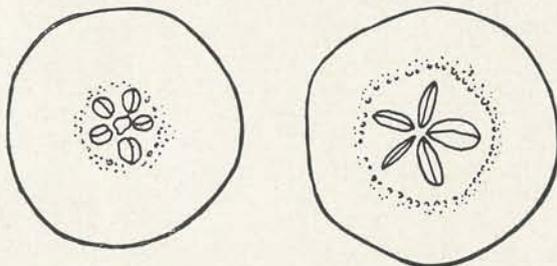
Franz Kruff, Geisenheim.



„Lauffener Gelbe“

Bestimmung nach inneren Merkmalen

Ueber die wichtigsten Kennzeichen der Sorten auf Grund ihrer äußeren Gestalt findet man in vielen Büchern mehr oder weniger gute Angaben. Verhältnismäßig wenig sind die sogenannten inneren Merkmale zu Hilfe genommen worden. Allerdings haben schon Dr. Eduard Lucas und auch Dr. Engelbrecht bei ihren Arbeiten diese Merkmale wiederholt herausgestellt. Man kann wohl annehmen, daß diese bedeutenden Pomologen sich über den Wert solcher Darstellungen im klaren waren. Ich freue mich, daß der „Deutsche Obstbau“ auch



wieder die Pomologie zu Worte kommen läßt und ich möchte aus meinen Aufzeichnungen im Laufe der Zeit gern einige Beobachtungen zur Verfügung stellen. Ich stelle heute einmal die Querschnitte der „Winterdechantsbirne (links) und der „Alenconer Dechantsbirne“ vor. Im

Außeren, in Form und Farbe sehen sich die Sorten sehr ähnlich. Wer aber die beiden Diagramme betrachtet, findet doch scharf heraus tretende und erkennbare Unterschiede. O. T.

Die Bühler Frühzwetsche

Heimat und Vorkommen: Nach G. W. Uthink in Lichtenthal bei Baden stammt dieselbe aus dem Dorfe Kappelwindek bei Bühl in Baden, wenigstens wurden dort die ältesten Bäume dieser Sorte aufgefunden.

Gestalt: 44 mm hoch, 38 mm breit, eine dick eirunde bis länglich ovale, am Stiel etwas eingedrückte, am Stempelpunkte flach zugerundete Frucht. Stempelpunkt oben aufsitzend. Stiel mittellang, dünn, grünlich.

Haut ziemlich dick, gut abziehbar, schön blau, einzelne feine zimtbraune Rostpunkte und Rostflecke finden sich fast an jeder Frucht, ohne besonders in die Augen zu fallen. Ein blauweißer Duft überzieht die ganze Frucht. Stein gut lösend, mittelgroß.

Fleisch grünlich gelb, zwetschenartig süß, saftig und schmackhaft, sehr gut, ohne jedoch edel zu sein.

Reifezeit Anfang bis Mitte August. Eine wertvolle Tafel- und vorzügliche Handelsfrucht.

Baum: Starkwüchsig, sehr dauerhaft und fast jährlich fruchtbar.

P. M.

Obstsorten sind an der Wuchsform des Baumes erkenntlich

Ich kannte einen Obstfachmann, der stellte an den Edelreisern im Winter die Sorte fest. Nun, dazu gehört eine lange Beobachtung. Nach Aufbau und verschiedenen anderen Merkmalen des Baumes die Sorte bestimmen, das können wir auch ohne langjährige Beobachtung an verschiedenen Sorten sehr gut. Die wichtigsten Sorten mit ihren untrüglichen Merkmalen am Baum möchte ich folgend beschreiben:

„Weißer Klarapfel“: sparriger Wuchs.

„Landsberger Renette“: die Krone ist kegelförmig.

„Schöner aus Boskoop“: sparriger Wuchs, breit ausladend.

„Wintergoldparmäne“: schwacher Wuchs, kleine Krone, das Blatt ist etwas silbrig behaart, schimmert silbrig.

„Croncels“: in die Höhe strebende Krone, Zweige etwas braun.

„Ontario“: kräftig gedrungener Wuchs, das große Blatt ist ledern, stark behaart, schimmert silbern.

„Gelber Edelapfel“: sparrige Krone.

„Gute Luise“: hat schwachen Austrieb.

„Williams Christbirne“: treibt schwach aus.

„Josephine aus Mecheln“: am Ende des längeren, schwachen Zweiges ist eine schuppenartige Fruchtknospe.

„Gellerts Butterbirne“: aufstrebende Krone, untrügliches Zeichen die halb gerollten Blätter mit dem glänzenden Grün.

„Prinzessin Marianne“: schwache, oft lange Zweige.

„Gräfin aus Paris“: ein ganz bestimmtes Merkmal sind die silbernen Blätter der jungen Triebe. Die ausgebildeten Knospen sind oft spitz, an der Knospe ist der Zweig oft knieförmig.

„Clapps Liebling“: kräftiger Wuchs, schöne Krone.

„Köstliche aus Charneu“: hochstrebende Krone, die fingerdicken Triebe sind oft meterlang von gleichmäßiger Stärke.

„Ostheimer Weichsel“: dünne, herabhängende

Die Birnensorte „Minister Dr. Lucius“ ist im Dorfe Gruhna bei Leipzig aus Samen gezogen worden und im Jahre 1884 nach dem damaligen preussischen Minister für Landwirtschaft Dr. Lucius benannt.

Zweige wie bei der weit bekannten Trauerbirke. „Hedelfinger Riesenkirsche“: weit auslangende Krone, die bekannten quirlständigen Zweige.

„Königin Hortense“: aufstrebender Wuchs, langes, breites, herabhängendes Blatt, dachziegelartig. A. Z i m m e r m a n n, Rawitsch.

Von der „Koppertschen Birne“ und ihrer Abstammung

Im Sommer 1936 errichtete die Ortsgemeinde Koppertsch bei Brüx (Sudetengau) einen Gedenkstein zu Ehren des ersten Züchters der „Koppertschen Birne“. Vor etwa 150 Jahren wurde der Wert dieser Frucht von einem Koppertschen Bauern und Obstzüchter, namens Gallin“ erstmals erkannt.

Nach mündlichen und schriftlichen Ueberlieferungen stand deren Urbaum in Koppertsch und ging erst 1878 infolge seines hohen Alters ein. Der Bauer Wenzel Gallin (1722—1802) pflanzte diesen Baum als Wildling aus der Umgebung des Ortes in seinem Garten. Die Früchte des Baumes, so berichtet die verlässliche Ueberlieferung, wurden erst als „wild“ und ungenießbar angesehen. Die interessante Geschichte der Entdeckung des Wertes der Früchte und ihrer Vollkommenung ist in der Chronik in Koppertsch niedergeschrieben. Die Birne hat in Böhmen verschiedene mundartliche Benennungen, die sich aber alle un-

schwer auf den Ursprung Koppertsch zurückführen lassen. Den pomologischen Namen „Liegels Winterbutterbirne“ erhielt die Frucht vom ehemaligen pomologischen Verein zu Ehren des Pomologen Dr. Georg Liegel, Apotheker in Braunau a. I. Derselbe wurde 1777 geboren und lebte 1803 bis 1862 in Braunau. Das bevorzugte Anbauggebiet der „Koppertschen Birne“ ist Nordwestböhmen. Sie kann mit Recht als „die Orange Nordwestböhmens“ gelten. Diese süße, saftige Frucht, duftig, schmackhaft und bis ins späte Frühjahr dauernd, bekannt durch ihre Versandfestigkeit, hat besonders in ihrer Heimat hohe wirtschaftliche Bedeutung erlangt. Sie wird viel nach den nordischen Ländern ausgeführt. Nach mehrfachen Aeußerungen böhmischer Obstbaukreise hätte die „Koppertsche Birne“ außerhalb Böhmens noch nicht jene Verbreitung gefunden, die sie verdient. Freilich nur, wenn die Lage für sie passend ist. J. W i t t e m a n n - K o p p e r t s c h.

Juglans regia, kleiner Beitrag zur Sortenkunde der Walnuß

Einer der bedeutendsten Darsteller der gesamten Obstkunde Deutschlands war um die Mitte des vorigen Jahrhunderts Friedrich Jakob Dochnahl.

Bemerkenswert ist jedoch, daß in seinem Büchlein: „Neues pomologisches System“, 1847, Seite 13, gesagt ist: „Das 13. Geschlecht, die Nuß (die Haselnüsse sind vorher verzeichnet, d. V.), bedarf wegen seiner wenigen Arten keiner Anordnung“, wogegen er in „Der sichere Führer in der Obstbaukunde“, Nürnberg 1860, 44 Walnußsorten der regia-Art, 2 nigra-Sorten, eine cinerea und 10 Carya-Nüsse ausführlich beschreibt. Er sagt im letztgenannten Buch, daß ihm bei der Beschreibung der sämtlichen Nüsse je eine Probe zur Verfügung gestanden habe, ein Zeichen, wie gewissenhaft Dochnahl gearbeitet hat. In Deutschland wird das Vorhandensein von Walnuß-Sorten vielseitig bestritten. Demgegenüber stehen die zahlreichen Beiträge im in- und ausländischen Schriftwesen“). Aus diesen ist zu ersehen, daß von den in der Natur und in den Gärten vorhandenen Walnuß-Sorten mit vorzugsweise wertvollen erblichen Anlagen, schon lange Nachzucht durch Samen gewonnen wurde, ehe

an eine Veredlung der Walnuß zu denken war. Auch als die Franzosen um 1800 mit dem Veredeln der Walnuß begannen, war in Deutschland davon noch nicht die Rede. Trotzdem gab es schon damals auch in Mitteldeutschland weit mehr Walnußbäume mit wertvollen, also nützlichen Eigenschaften, als heute. Und von vielen derselben sagen ihre Darsteller in den Büchern, daß sie „ächt durch Samen zu ziehen seien“. Wenn das Vertrauen in die Erbfähigkeit solcher Walnußsorten geschwunden ist, so scheint dies nur zu beweisen, daß solche edlen Bäume mit der Zeit so selten geworden sind, daß im allgemeinen nur durchkreuzte Walnußbäume in Deutschland anzutreffen sind. Das kann jedoch nur eine Folge argern Vernachlässigung der notwendigen Vorbedingungen bei der Vermehrung der Walnußbäume sein. Mit der Lösung der Veredlungsfrage wird in Zukunft die Reinkultur wertvoller Walnußsorten ermöglicht, so daß Deutschland auch auf diesem Gebiete reicher und unabhängiger vom Auslande wird. Denn selbst die Vermehrung nützlicher Walnußbäume erhält und mehrt das Vermögen der Gesamtheit.

W. C r o n b a c h, Bln.-Lichterfelde.

*) Sorten und Schrifttum siehe auch: Die Walnuß und ihre Sorten im Schrifttum. Trowitzsch & Sohn, Berlin und Frankfurt/Oder.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Cornwalliser Nelkenapfel“

„Cornwalliser Nelkenapfel“ mit farbigem Bild

Heimat und Vorkommen:

Dieser köstliche Apfel ist in der Güte unseren edelsten Wintersorten gleichzustellen. In einem Garten bei Truro in Cornwallis aufgefunden, hat er in England mehr Verbreitung gefunden, während man ihn in Deutschland vorwiegend in den Herrschafts- und Liebhabergärten vorfindet, wo er wegen seiner Güte hochgeschätzt wird. In früherer Zeit fand er durch den Pomologen Leutnant Donauer, der Reiser aus England erhielt, in den deutschen Gärten Verbreitung.

Literatur und Synonyme:

Ueber den „Cornwalliser Nelkenapfel“ finden wir laufend Hinweise in den führenden deutschen Gartenbauzeitschriften. Er wurde pomologisch beschrieben im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“, Seite 201, in Dr. Engelbrecht „Deutschlands Apfelsorten“, Seite 44, in den „Pomologischen Monatsheften“, Jahrgang 1887, Seite 353. Synonyme (also Doppelnamen): Nelkenapfel — Cornis Gilliflower — Calville d'Angleterre.

Größe und Gestalt:

Die ziemlich große Frucht ist stielbauchig, nach dem Kelch zu abnehmend und ein wenig mehr hoch als breit gebaut. Im Durchschnitt sind beide Hälften fast gleich. Die vom Kelch ausgehenden, fast bis zur Stielhöhe verlaufenden Rippen verleihen der Frucht ein kalvillartiges Aussehen. Pomologisch gehört der „Cornwalliser Nelkenapfel“ zur Familie der Kalville.

Kelch:

Der Kelch ist geschlossen und nur selten etwas geöffnet. Die mittelbreiten und aufrechtstehenden Kelchblätter sind braun und zeigen zuweilen einen grünen Anflug. Sie verdecken die hellbraunen Staubfäden fast vollständig.

Kelchhöhle:

Die Einsenkung ist ziemlich flach und eng. Um den Kelch selbst ist die Schale oft leicht grün; er ist mit Falten und Rippen unregelmäßig umkränzt.

Stiel:

Der 16 bis 18 mm lange Stiel ist dünn, holzig und von dunkelbrauner Farbe. Die ziemlich tiefe Stielhöhle ist nur mittelweit und das leuchtende Rot der Schale wird hier durch einen leichten Rost unterbrochen. Sie ist nur wenig faltig.

Schale:

Die Schale ist glatt und glänzend, am Baume dunkelgrün und sonnenseitig trübrost überzogen und dunkler gestreift. Auf dem Lager verwandelt sich die Farbe in ein Gelbgrün bis zum reinsten Gelb und in ein leuchtendes verwaschenes Rot, das durch dunkelrote Streifen unterbrochen wird. Hier am Niederrhein wird das Gelb von einem zimtfarbenen Rost durchsetzt, der zuweilen auch in das Rot übergreift, während in anderen Gegenden Rostspuren seltener sind. Punkte sind selten und nur im Gelb sichtbar. Bei nicht zu früher Ernte welkt die Frucht auf dem Lager nicht.

Fleisch:

Die Farbe des Fleisches ist hellgrüngelblich, teils in Weiß übergehend. Es ist renettenartig fest, in voller Reife locker, mürbe, mild weinig und auffallend kalvillartig gewürzt.

Kernhaus:

Es ist groß, meist eiförmig, gegen den Stiel hin spitz, nach oben hin abgerundet, von auffallend hellgrünen Adern umgeben und mit gut entwickelten Kernen besetzt.

Eigenschaften des Baumes:

Infolge des nur schwachen Wuchses bildet diese Sorte als Hochstamm nur kleine Kronen. In der Heranzucht sollte man in der Baumschule eine Kronenveredlung auf eine andere Sorte

vornehmen. Viel besser eignet sich „Cornwalliser Nelkenapfel“ für niedere Formen jeder Art. Nach den hiesigen Erfahrungen eignet er sich besonders zum Umveredeln von Zwergformen. Er trägt am langen Fruchtholz, so daß die Fruchtruten beim Schnitt zu schonen sind. Das Blatt ist entsprechend den schwachen Jahrestrieben nur klein. Der Baum ist frei von Schorf und Blutläusen, er verlangt aber guten Boden.

Pflückreife und Genußreife:

Die Pflückreife liegt in der ersten Hälfte des Monats Oktober. Wenn die Frucht auch bis in den März haltbar ist, so liegt die Hauptgenußreife in der Zeit von Ende Dezember bis Anfang Februar.

Nachteile der Sorte:

Daß diese Sorte trotz ihrer Güte nicht mehr Anbau gefunden hat, liegt wohl daran, daß der Baum nicht überall gleich fruchtbar ist. Als Standort verlangt er den geschützten Hausgarten. Auch bereitet der Kronenaufbau einige Schwierigkeiten, indem bei den enggestellten Zweigen ein öfteres Auslichten in den Jugendjahren notwendig wird. Der Frucht selbst kann man keine Fehler nachsagen.

Adam Schipper, Schloß Dyck (Rhld.).

Kirkes Pflaume

Heimat und Vorkommen: Der englische Baumschulbesitzer Kirke hat diese vortreffliche Sorte auf dem Markt aufgefunden und vermehrt.

Literatur und Synonyme: Illustriertes Handbuch Nr. 33 mit Angabe älterer Literatur.

Gestalt: 45 mm hoch, 40 mm dick; groß, stielwärts zu flacher, Stielfläche etwas verjüngt, kelchwärts schwach verjüngt zu stumpfer Spitze. Stempelpunkt bald flach, bald etwas vertieft auf der Mitte der Spitze.

Stiel: Lang, 25—30 mm, dünn, berostet, kahl, in flacher Vertiefung.

Haut: Dick, gut abziehbar, säuerlich; dunkelviolett mit wenigen rötlichen Punkten, welche sich an der Sonnenseite häufig zu netzartigen Streifen vereinigen. Zimtbrauner Rost da und dort häufig.

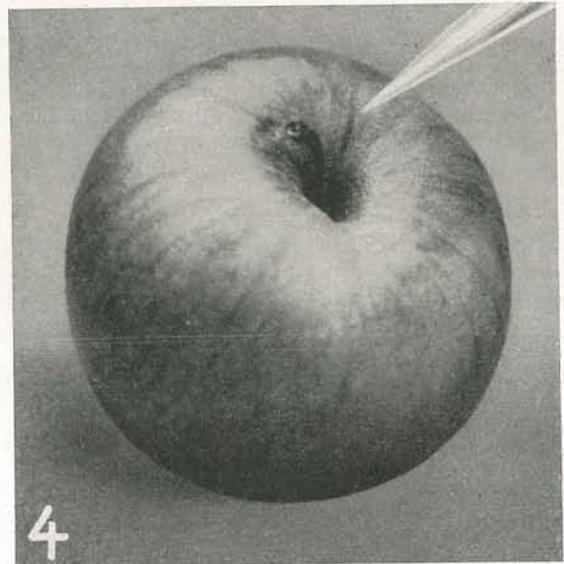
Fleisch: Grünlich-gelb, schmelzend, hartlich, sehr saftreich, sehr süß, aromatisch.

Stein: Ablösig; groß, 24 mm lang, 16 mm breit, flachbackig, rauh, oval, stielwärts schwach verjüngt, stielbauchig, Bauchfurchen breit, stark zackig; Rückenanten mäßig breit, Mittelkante scharf hervortretend.

Reifezeit und Nutzung: Erstes Drittel des September, eine vorzügliche Tafelfrucht. Der Baum wächst stark, entwickelt seine Aeste in spitzen Winkeln, bildet jedoch eine kugelige Krone, ist reich belaubt und im allgemeinen sehr fruchtbar.

P. M.

~~~~~  
Wir möchten darauf hinweisen, daß das Farbenbild „Schöner aus Bath“ in Heft 2 nicht nach Früchten aus der „Versuchs- und Forschungsanstalt für Gartenbau“ in Geisenheim gemalt wurde.



### Der Apfel „Zuckerhütchen“

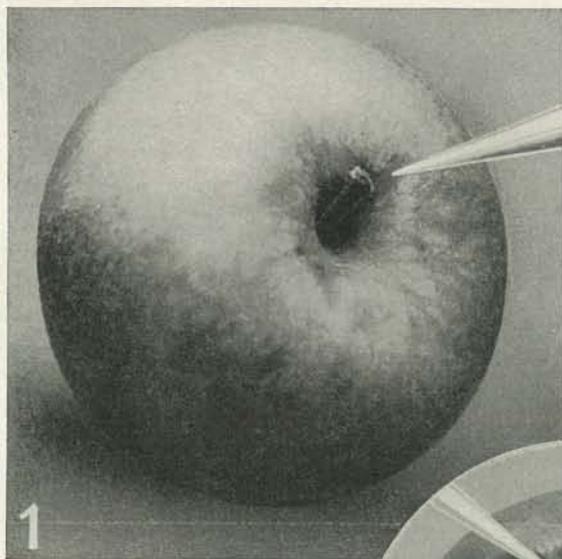
Zur Frage 23 in Heft 3: Unter dem Namen „Zuckerhutapfel“ lernte ich in den süddeutschen Anbaugebieten eine Frühsorte kennen, deren äußeres Ansehen an einen Zuckerhut erinnert. Vielfach wurde sie auch „Zuckerhütchen“ genannt. Die Frucht ist schön gefärbt, hat ein auffallend großes Kernhaus, so daß sie zur Familie der Schlotteräpfel gehört. Die Genußreife liegt in der Zeit von Anfang bis Ende August. Man findet diesen Apfel vorwiegend in den Bauerngärten. Eine Beschreibung ist im „Ill. Handbuch der Obstkunde“ von Oberdieck und Lucas unter Nr. 270 zu finden. Es wäre dann fernerhin festzustellen, ob der „Zuckerhutapfel“ und der in Heft 3 genannte Apfel „Zuckerhütchen“ identisch sind.

Schipper, Schloß Dyck.

# Aus der Praxis der Obstsortenkunde

## Unterschied der Aepfel „Cox Orangenrenette“ und „Muskatrenette“

In Heft 1 wurden schon die Sorten „Gräfin von Paris“ und „Pastorenbirne“ von der Seite des Obstsortenkenners besprochen und heute sollen zwei Apfelsorten folgen, die auch gewisse Aehnlichkeiten haben, noch dazu die „Muskatrenette“ gern als Ersatz für „Cox Orangenrenette“ geführt wird.



### „Cox Orangenrenette“

1. Der Stiel liegt in der etwas vertieften Stielhöhle.
  2. Die Blüte liegt noch in in einer flachen Vertiefung.
- ### „Muskatrenette“
3. Die Blüte sitzt in einem stark vernarbten Blütenkelch.
  4. Der längliche Stiel sitzt in einer sehr vernarbten Stielhöhle. Lichtb.: Sammlg. D. O.

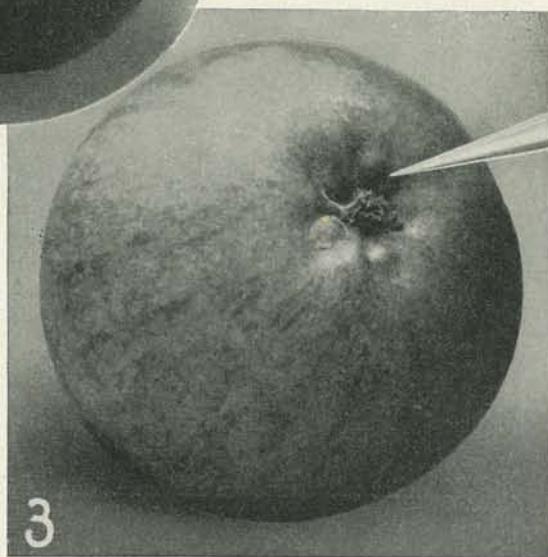
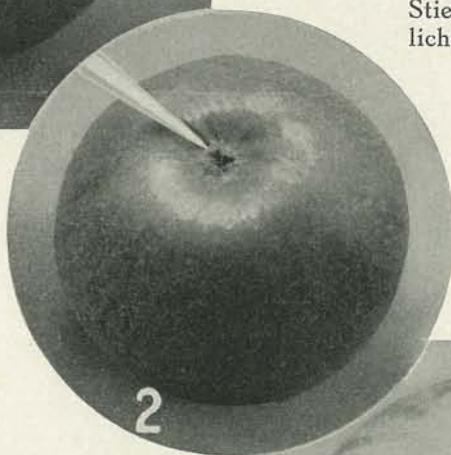
Die Frucht des Apfels „Cox Orangenrenette“ ist mittelgroß, ganz kegelförmig abgedreht, Grundfarbe ist gelb, stark streifig gerötet, mit einem eigenartigen marmorierten Ueberzug, der dieser Sorte das angenehme Aeußere verleiht. Die Blütenbildung liegt besonders hoch in einer gleichmäßigen, etwas flachen Vertiefung. Die Stielhöhle ist etwas vertieft, mit kurzem Stiel. Hierbei sind sehr häufig verschiedene Merkmale zu verzeichnen, die man nicht als äußeres Erkennungszeichen ansehen kann.

Baumreif ist die Sorte von Mitte September an, ausschlaggebend ist hier natürlich die Standortfrage. Das Fleisch ist gelblichweiß.

Die Frucht hat einen ausgesprochen süßlichen, angenehmen Geschmack, den man edelwürzig nennen kann. Er kennzeichnet diese Sorte stets. Es ist eben der Apfel von erster Güte. Die Höchstgenußreife dieser Sorte liegt im November. Kleinere Früchte kann man auch bis Mitte Januar aufheben, die dann noch vorzüglich schmecken.

Ihr gegenüber steht die „Muskatrenette“, die als Ersatz für „Cox Orangenrenette“ gilt. Sie ist aber nicht als Ersatzsorte zu bezeichnen. Wenn auch beide Sorten im Wachstum große Aehnlichkeit haben, so besteht geschmacklich kein Vergleich. Auch kann man an der Farbe einen Unterschied erkennen; denn das Aussehen der „Muskatrenette“ ist ein schlierig gestreiftes Rot und hat keinen gelben Untergrund. Die Blüte sitzt erhöht in einem stark vernarbten Blütenkelch und die Frucht ist nicht so kegelförmig wie die der „Cox Orangenrenette“, sondern tritt zum Teil in etwas kantiger Form auf. Der Stiel sitzt in

einer ganz besonders tiefen Stielhöhle und hat eine längliche Gestalt. Die vier Abbildungen lassen das Gesagte etwas deutlicher erkennen. Die Genußreife von „Cox Orangenrenette“ ist etwa vom November bis März, auch noch April und die der „Muskatrenette“ vom Dezember bis April. O.K.



# Das Schrifttum über dünnchalige Nüsse

Eine weitere Antwort auf eine Frage aus dem Leserkreis

In Heft 2 wurde im Abschnitt „Unser Arbeitskreis in Frage und Antwort“ die Frage der dünnchaligen Nüsse angeschnitten. Es ist interessant, hierzu einmal nachzulesen, was darüber im Schrifttum gesagt wird.

1. *Mitteilungen der Deutschen Dendrologischen Gesellschaft 1934 S. 104.* Papiernüsse, das sind dünnchalige mit leichtlösendem Kern, welche aus Italien und Rumänien eingeführt werden. (Die Bezeichnung Papiernuß ist Handelsbrauch, im Gegensatz zu den hart- und dickschaligen Walnüssen, die man Steinnüsse nennt! Cr.)

2. *Quellen zur Geschichte der Walnuß, Die Walnuß und ihre Sorten im Schrifttum S. 27, 4. Gruppe Nr. 42.* Juglans regia fragilis (lat. = zerbrechlich) beschrieben von Dochnahl (deutsch) und Parmentier (französ.), wird z. T. Meisennuß genannt. Die Frucht ist spitzeiförmig, von der Nahtseite gesehen verkehrtspitzförmig, bräunlich dichtgrubig, sehr dünnchalig, so daß Meisen, Krähen und andere Vögel die Kerne (manchmal ganze Ernten) auffressen. Naht breit, hervorragend, Kern voll die Schale füllend, jedoch nicht dauerhaft. Baum etwas wetterempfindlich, doch fruchtbar und groß werdend. In Deutschland allgemein bekannt (1850—1860). 1771 aufgefunden (siehe Dochnahl). Parmentier nennt sie Noix de Mars. (Kriegsnuß, vielleicht weil der Eigentümer mit der Vogelwelt dauernd im Kriege steht? Sonst ist mangels Angabe die Benennung unbegründet! Cr.)

Dann ist noch gesagt, daß sie vorzüglich der Oelbereitung dient. S. 46 zur 7. Gruppe gehörend Nr. 132 steht: Juglans regia membranacea (membranus, lat. = hautartig). Dochnahl beschreibt diese Walnuß nicht unter den Pferdenüssen, obwohl sie eine solche zu sein scheint, wie auch Schönberg angibt, der sie genau kannte. Sie unterscheidet sich von anderen Pferdenüssen (Riesennüssen) durch ihre hautartige Schale, die papierdünn und blattweich ist. Getrocknet schrumpft diese Haut krautartig ein und die Nuß erscheint dann wie ein vertrockneter fauliger Apfel. Der Kern ist gewöhnlich groß und wohlschmeckend. Infolge der dünnen Holzschale eignet sich diese Sorte zur unreifen Ernte im Juli zum Einmachen.

Zu alledem ist folgendes zu sagen: Wenn auch starke Abweichungen in Wetterfestigkeit oder Gütezustand der Nuß oder deren Schale vor-

kommen, so daß der in Frage stehende Baum von den Beschreibungen in diesem und jenem Punkte abweichen mag, so viel kann aus dem Schrifttum entnommen werden: Es muß nicht unbedingt das Wesen dieses Baumes oder seiner Nüsse durch Düngung geändert werden, denn diese Nüsse sind in ihrem derzeitigen Vorkommen äußerst selten geworden und zur Zuckerwarenbereitung besonders geeignet. Derartige Nüsse werden um Mitte Juni halbreif geerntet und je nach Bedarf mit oder ohne die grüne Außenschale in Zucker eingekocht. Mit der grünen Schale wirken sie magenstärkend, ohne dieselbe schmecken sie süßer. Die Juglans regia membranacea wird häufig auch mit ebenso dünner grüner Außenschale angetroffen, wie sich die holzige Innenschale vorfindet. Dadurch gewinnt die Frucht das vordem dargestellte mumienhafte Aussehen. Einmacheanweisungen finden sich in allen guten Kochbüchern. Der Vollständigkeit und Wunderlichkeit wegen sei verzeichnet, daß man früher in den ersten gedruckten Obstbüchern die Anweisung vorfand, den Nußbaum zu verpflanzen oder ihm vor der Saat die Schalen zu entfernen, um dünnchalige Walnüsse zu gewinnen. Auch war angegeben, daß die Schalen der Nüsse weicher würden, wenn man „Asche an die Wurzeln schütte und den Baum oft mit Laugen gieße“. Ob diese Verfahren, selbst wenn man um jeden Preis hart- oder dickschalige Nüsse tragende Bäume züchten will, zu empfehlen sind, dürfte wohl doch etwas sehr zweifelhaft sein und ist deswegen nicht anzuraten.

Also ich empfehle, die Walnüsse nicht mit dem Ziel feste Schalen zu erlangen mit Kalk zu düngen, wenn der Baum nicht aus anderen Gründen zu düngen ist. *Beobachtungen haben nämlich ergeben, daß oftmals die Mangelhaftigkeit der Schalenbildung eine Jugenderscheinung bei der Walnuß ist.* Wenn so ein Baum gedüngt wurde, im besagten Falle mit Kali, bekam er unerwünscht hart- und dickschalige Nüsse, deren Oelgehalt stark schwand. Der Beraubung des Baumes durch die Vogelwelt ist durch die angeführte vorzeitige Ernte zu begegnen. Die Sorte wird von einigen Darstellern im übrigen im Gegensatz zu der Beschreibung von Dochnahl als wenig empfindlich angegeben.

Werner Cronbach, Lichterfelde.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.

## Die Sortenkunde hat an Bedeutung zugenommen

*Mit Blütenbildern auf einem Doppelblatt*

Im Zuge der Fortentwicklung unseres Berufes und der Anwendung marktregelnder Maßnahmen hat die Obstsortenkunde in der letzten Zeit erheblich an Bedeutung gewonnen. Wenn wir uns auch nicht mit dem Studium von Sorten befassen wollen, die keinerlei praktische Bedeutung besitzen, um sie schließlich sogar noch in eine Ordnung zu bringen, die ohnedies zu verwenden manchmal erhebliche Schwierigkeiten bereitet, so sollten wir uns doch der praktischen Obstsortenkunde zukünftig, besonders an den gärtnerischen Fachschulen, stärker zuwenden als dies im Augenblick geschieht. Schon die Tatsache der Wertgruppeneinteilung der Äpfel und Birnen, als den wichtigsten Obstarten, und die daraus folgende verschiedene preisliche Behandlung der an den Sammelstellen zusammenströmenden Obstmassen zeigt, daß die für die letzte Entscheidung maßgebenden Berufskameraden an diesen Plätzen verantwortungsbewußter Arbeit eine gediegene Sortenkenntnis nicht entbehren können. Muß nicht kurzerhand eine gründliche Durchbildung auf diesem Gebiet zum elementaren Wissen und Können des Fachberaters gehören, schließlich jedes Baumschulers, der mindestens ebenso oft als Berater der Nebenerwerbs- und Kleingärtner auftritt, wie der beamtete Berufskamerad? Kurzum, ohne ein gerüttelt Maß an pomologischer Kenntnis und Erfahrung ist auch heutigentags ein tieferes und erfolgreiches Arbeiten im Obstbau ausgeschlossen und kaum ein anderer Mißgriff kann im praktischen Betrieb je nach seinem Umfang von schwereren Folgen begleitet sein, als eine auf falscher Sortenbestimmung beruhende Entscheidung.

Gewiß wollen wir nicht „Pomologen“ alter Prägung werden, wie sie Gaucher mit seinem groben Spott verfolgte, sondern uns einer Sortenkunde stärker widmen, die nicht um ihrer selbst willen, sondern der Entwicklung des praktischen Obstbaues, der Mehrung der wirtschaftlichen Erfolge wegen betrieben werden muß.

Zumeist wird die Beschreibung einer Sorte auf der Darstellung des Äußeren und Inneren einer Frucht derselben aufgebaut. Triebe und Blätter, der Wuchs des Baumes, die Eigenheiten seiner Entwicklung usw. werden außerdem, schon weil diese Träger bestimmter Eigentümlichkeitsmerkmale zur Zeit der Baumreife der Früchte mitverfügbar sind, mit Recht als Bestimmungsunterlagen mit herangezogen. Weniger häufig aber wird die Blüte einer Sorte, deren Aussehen und Verhalten beim Ablauf der phaenologischen Ereignisse, d. h. beim Aufbrechen der Blütenknospen, beim Erblühen, beim Vollblühen und beim Abblühen, sowie das Verhalten der Blattknospen beim Erwachen der Vegetation innerhalb eines Pflanzenspez. Obstbaumbestandes, als Unterlage für die Bestimmung einer Sorte beachtet, trotzdem diese Erscheinungen regelmäßig sehr charakteristische Merkmale bieten und durchaus sichere Schlüsse ermöglichen. Daß die Eigenschaften der Pollen der einzelnen Sorten untereinander ebenfalls weitgehend variieren und in sehr schwierigen Fällen entscheidende Hinweise auf die Sortenzugehörigkeit geben, sei in diesem Zusammenhang nur erwähnt. Die wissenschaftlich begründete Sortenbestimmung aber, die die Grundlagen einer exakten Registerarbeit für das pomologische Sortiment der Zukunft zu legen hat, muß sich auch diese Quellen zur Ermittlung der Wahrheit in weitestem Rahmen erschließen.

Es liegt mir aus der Sammlung wertvoller Arbeiten jüngerer Schüler Geisenheims, die für pomologische Aufgaben, kurz, für die Beobachtung und Wiedergabe erkannter Feinheiten an den Objekten eine besondere Begabung besaßen, u. a. eine Kollektion farbig wiedergegebener Blüten verschiedener Pfirsichsorten des hiesigen Sortiments vor, die der Obstbautechniker

Das heute beiliegende Doppelblatt tritt ausnahmsweise an Stelle der sonst üblichen Farbenbeilage. Die dargestellten Zeichnungen sind nach den farbigen Vorlagen Otto Zidlers in der Werkstatt des „Deutschen Obstbaus“ angefertigt. Die farbigen Darstellungen haben wir für eine spätere zeitgemäße Veröffentlichung vorgezogen.

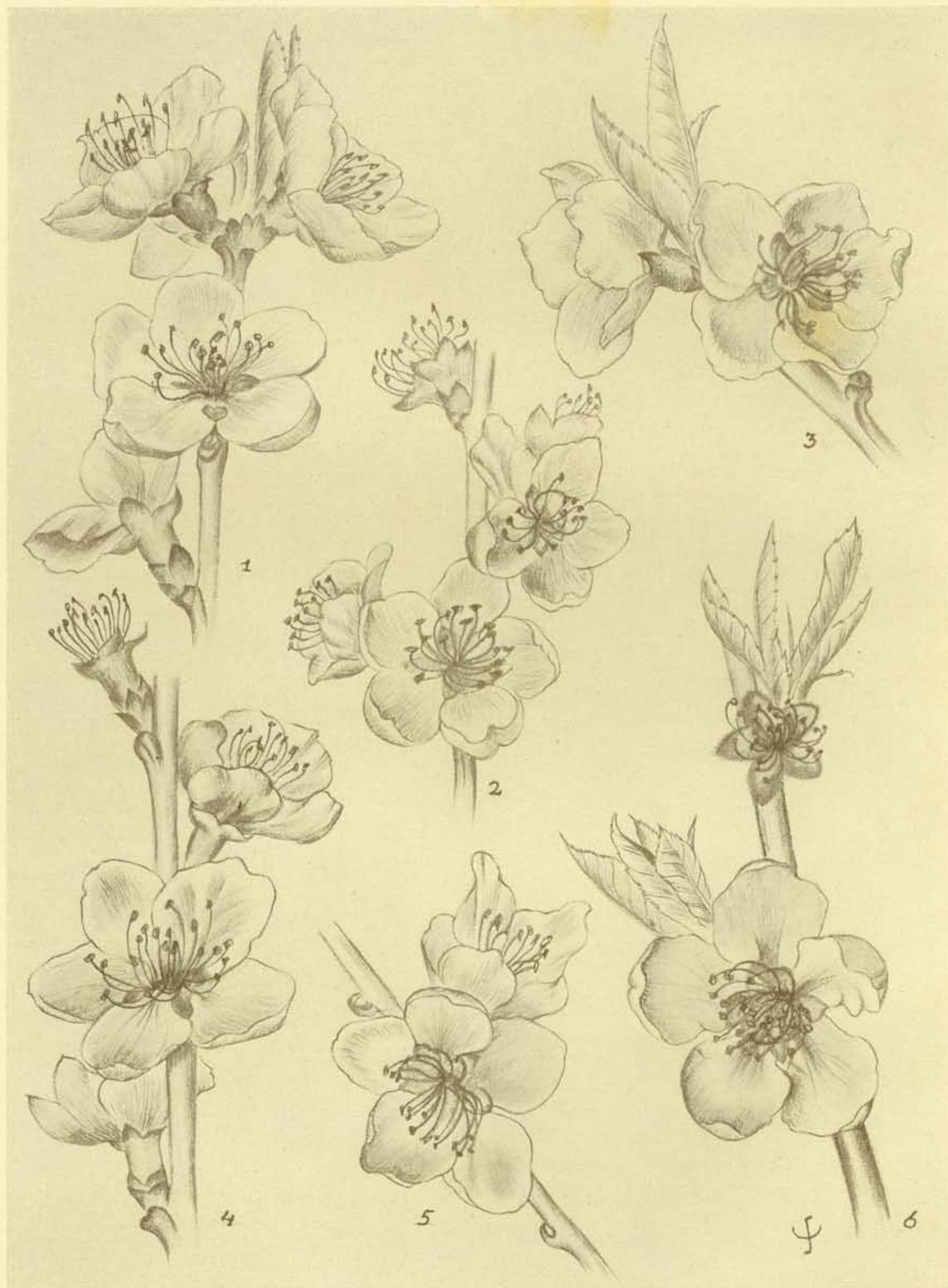


1. „Oberpräsident Schorlemer“; 2. „Arkansas“; 3. „Hoovers Frühe“; 4. „Pflirsich aus Mombach“

Otto Zickler (zur Zeit bei der Wehrmacht) in meinem Auftrage beobachtet und nach der Natur gezeichnet hat. Die Gegenüberstellung der einzelnen Blüten erfolgte, ohne ein bestimmtes System zu verfolgen, lediglich zu dem Zweck, die außerordentliche Verschiedenheit der Blüten als pomologisch wertvolle Tatsache vor Augen zu führen. Nicht in allen Fällen entsprechen die Größenverhältnisse der wiedergegebenen Blüten den Maßen der Wirklichkeit, weil die zeichnerische Darstellung der Blüten seinerzeit nicht in der Absicht geschah, die Größenverhältnisse der Blüten des betreffenden Jahres (1939) zueinander in Vergleich zu setzen, um sie als bemerkenswerte Feststellungen im Bilde zu besitzen, sondern lediglich, um Wahrnehmungen an den Blüten festzustellen, die, wenn sie Beachtung finden, zweifellos eine Unterscheidung dieser Sorte von jener erleichtern. Es sind darum auch nicht die Blüten der einzelnen Sorten nach deren wirtschaftlichen Bedeutung zusammengestellt, sondern lediglich nach dem Vorkommen besonders augenfälliger und darum leicht erkennbarer Merkmale, die bald in dem Bau der Blüte, in der Form und der Anordnung der Staubgefäße, in der Länge des Griffels, in der Farbe der Blütenblätter, ja sogar in der Form und Farbe der Kelchblätter usw. in Erscheinung treten. Die in ihrem Aussehen sehr voneinander abweichenden Organe der Blüte der einzelnen dargestellten Sorten sind hinsichtlich der Farbenfülle nach den Jahren verschieden, so daß diese nur bedingt als Unterscheidungsmerkmal gewertet werden kann. Auch die Größe der Blütenblätter ist nicht konstant; sie schwankt, so wie die Jahre verschieden sind, in denen sie entstehen. Die Struktur der Blüte jedoch ist erbbedingt und darum sortentreu, auch wenn das Erscheinungsbild beim ersten Blick darüber hinwegtäuschen sollte.

Verwerten wir darum in dem Bemühen, die Zugehörigkeit einer Sorte zu ermitteln oder um eine neu aufgekommene Form zu beschreiben, so wie das schon die klassischen Meister der Pomologie, Oberdieck, Diel, Th. Engelbrecht u. a. taten, auch diese Möglichkeiten, um, wenn es erforderlich ist, Licht in Zusammenhänge zu bringen, deren Lösung sich die Natur nur dem aufmerksam beobachtenden Auge vorbehält. Darum gebe ich mitfolgend das Beispiel mit dem Wunsch, daß die Blütezeit diesen oder jenen Berufskameraden veranlassen möge, sich des Hinweises zu bedienen.

Franz Krufft, Geisenheim.



1. „Hyal“; 2. Sämling aus „Mad. Rogniat“; 3. „Frühe aus Samara“; 4. „Henry Adenot“; 5. „Hoevers Frühe“ × „Königin der Obstgärten“; 6. „Red Bird Kling“



1. „Weiße Magdalene“; 2. „Weltrekord“; 3. „Belle de Georgia“; 4. „Di Massalombarda“;  
 5. „Süchtelner Sensation“; 6. „Rudolf Trenkle“; 7. „Frau Gartendirektor Korte“



1. „Früheste von Allen“; 2. „Amsden“; 3. „Jenny Hever“; 4. „Königin der Obstgärten“

## Apfelsorten=Neuheit: „Erwin Junge“

Erste Original-Beschreibung

### Heimat:

Der Sämling wurde unter Nr. 350 im Jahre 1895 an der Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau zu Geisenheim am Rhein aus einer Kreuzung von „Minister von Hammerstein“ und „Gelber Bellefleur“ gewonnen.

### Benennung:

Nach dem verdienstvollen früheren Leiter des Instituts für Obstbau der Versuchs- und Forschungsanstalt Geisenheim Erwin Junge sen., der 40 Jahre lang an der Anstalt wirkte.

### Gestalt:

Mittelgroß bis groß. Größter Breitendurchmesser durchschnittlich 70 mm, Längsdurchmesser 65 mm. Von sehr regelmäßiger Form wie der Gelbe Edelapfel, rundlich, bei einzelnen Früchten mehr plattrund, nach Kelch und Stiel gleichmäßig abnehmend, der größte Breitendurchmesser in der Mitte der Frucht liegend.

### Kelch:

In einer flachen Einsenkung stehend, die von gleichmäßiger Form ist und nur schwache, kurz abgesetzte Erhabenheiten aufweist, die über die Kelchfläche nicht hinausgehen. Die Kelchblättchen sind gut ausgebildet, breit lanzettlich, zurückgeschlagen, so daß der Kelch selbst offen ist; von einem grünlichen Hof umgeben.

### Stiel:

Kurz, dünn, holzig, dunkelbraun gefärbt, in enger, mäßig vertiefter Einsenkung stehend. Die Stielhöhe ist von gleichmäßiger Form, ohne Erhabenheiten und weist einen hell grünlich-braunen, nach außen strahlenförmig verlaufenden Rostanflug auf.

### *Schale:*

Dünn, fest, geschmeidig, abgerieben matt glänzend. Die Grundfarbe ist am Baum zur Zeit der Pflückreife hellgrünlich-gelb, in der Lagerreife ein sattes, leuchtendes Goldgelb. In den Geisenheimer Anlagen zeigen die Früchte keine Röte. Charakteristisch sind die zahlreichen, feinen Rostpunkte, die sich über die ganze Frucht verteilt vorfinden. Bei manchen Früchten gehen die Punkte in Rostflecken und Rostfiguren über und stehen alsdann, zumal in der Umgebung des Stieles, gehäuft.

### *Kernhaus:*

Verhältnismäßig klein, in die Breite gehend, nach dem Kelche zu liegend. Die Gefäßbündel treten durch die dunkelgelbe Färbung deutlich hervor und verlaufen in der Frucht mehr unregelmäßig. Die Kernhausachse ist hohl, Kernhauskammern klein, eng, von gleichmäßiger halbrunder Form, nach der Achse zu schwach geöffnet. Die Kerne sind zahlreich, gut ausgebildet, aber klein, nach der Spitze zu etwas abgeflacht, dunkelbraun. Die Kelchhöhle ist klein, flach und schwach ausgebildet, Staubfadenüberreste mittelständig; das Ueberbleibsel vom Griffel tritt durch die meist helle, silbergraue Färbung hervor.

### *Fleisch:*

Fest, abknackend, hellgelb, saftig, von stark hervortretendem, angenehmem Aroma und milder Säure. Eine im Geschmack recht gehaltvolle Frucht, die anderen Sorten gegenüber noch durch die Schwere hervortritt.

### *Reife und Nutzung:*

Die Reifezeit setzt im Dezember ein und die Frucht hält sich bei guter Lagerung bis April—Mai, ohne an Frische sowie Wohlgeschmack zu verlieren. Diese guten Eigenschaften werden dieser neuen Sorte einen bevorzugten Platz unter den Daueräpfeln sichern. Auf dem Markt wird die mittlere Größe, die sehr gleichmäßige Form und der kräftige, ausgesprochene renettenartige Geschmack diese Sorte zu einer begehrten erstklassigen machen. Die große Festigkeit des Fleisches ist beim Versand als besonderer Vorteil zu bezeichnen.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Die Sorte zeigt in der Baumschule einen mittelstarken, aufrechten, straffen Wuchs. Sie bildet eine gleichmäßige, pyramidale Krone. Die Tragbarkeit kann als gut bezeichnet werden. Die Jahrestriebe sind recht kräftig, dabei gedrungen; sie zeigen eine dunkelrotbraune Farbe und sind im belaubten Zustande von einem mattgrünen Flaume gleichmäßig überzogen. Rindenpunkte nur vereinzelt und wenig hervortretend. Die Blätter stehen dicht zusammen und sind daher an einem Triebe sehr zahlreich. Das Blatt selbst ist groß, dunkelgrün, derb, und wird durch einen mittellangen, recht kräftigen Stiel aufrecht getragen; es ist länglicheiförmig, nach oben zugespitzt, der Rand gezähnt. Der starkte Stiel, der am Rande zwei kleine schmale Nebenblättchen spitzt, läuft in der Blattfläche in starke, besonders auf der Unterseite hervortretende Gefäßbündel aus.

In den Geisenheimer Anlagen erwies sich die Sorte bisher als widerstandsfähig gegen Fusidkadium und Blutlaus.

Als Baumform kommt in erster Linie der Buschbaum und der Spindelbaum in Frage. Da das Fruchtholz verhältnismäßig kurz ist, dürfte die Sorte sich auch für die Spalierzucht eignen. Ueber die Tauglichkeit für den Hochstamm liegen noch keine Erfahrungen vor.

K r u f t, Geisenheim.

## Zum Braunen Matapfel

Man muß ja staunen, daß sich für die 5 Matäpfel (s. Sortenkunde Nr. 3) so viele verschiedene Namen vorfinden, 18—20—32. Der Rheinpfälzer Pomologe Dochnahl war erbaut vom „Braunen Matapfel“. Der „Kohlapfel“ scheint dort am besten diese Sorte zu vertreten. Seit 50 Jahren trat nach Goethe die Sorte mehr zurück.

Kein Baumschulkatalog führt sie heute mehr

auf. Die starkwachsenden Stämme tragen sehr große Kronen. In rauhen, mageren und trockenen Böden bringen die Kronen alljährlich reiche Ernten. Die späte Blüte hat ohne Zweifel sehr großen Einfluß auf die Fruchtbarkeit. Daß aber „Weißer Matapfel“ mit dem „Bohnapfel“ gleich ist, scheint kaum zu stimmen.

I. G r o ß — Iggensbach.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Mauks Früheste Rote“

## Stachelbeere Mauks früheste Rote

Erste Originalbeschreibung mit farbigem Bild

**Heimat:** Diese neue Stachelbeersorte entstammt einer Aussaat aus dem Jahre 1925 oder 1926 des Züchters Adolf Mauk, Lauffen am Neckar. Die Sorte ist ein Zufallssämling der verbreiteten Sorte „Maiherzog“ (May Duke). Die Vatersorte ist unbekannt.

**Literatur:** Pomologisches Schrifttum über „Mauks Früheste Rote“ liegt nicht vor. Synonyme (also Doppelnamen) sind nicht vorhanden.

**Die Fruchtform** ist fast rund (oder breit-oval) und sehr gleichmäßig in der Größe.

**Die Fruchtgröße** ist für die frühreifenden Sorten groß bis sehr groß, je nach Behang und Schnitt des Strauches.

**Die Fruchtausbildung** ist sehr gleichmäßig.

**Die Farbe** ist hellrot, nur bei Vollreife dunkelrot. Die hellrote Farbe mit gelblichem Grund und gelblich-roten Adern ist sehr auffallend leuchtend und ansprechend.

**Die Schale** ist sehr dünn und vollkommen glatt. Nur am Stiel hat die Frucht eine feine unauffällige Beduftung.

**Der Stiel** ist kurz und der Kelch meist geschlossen.

**Die Reifezeit** liegt etwa 10 bis 14 Tage vor der Muttersorte „Maiherzog“ und sogar noch einige Tage früher als bei der Frühsorte „Hönning's Früheste Gelbe“.

So hat die Forschungsanstalt für Wein-, Obst- und Gartenbau in Geisenheim a. Rh. im Jahre 1938 festgestellt, daß: die „Mauks Früheste Rote“ schon am 14. Juni reifte, während die „Hönning's Früheste Gelbe“ erst am 23. Juni, also neun Tage später ihren vollen Reifegrad erreichte.

**Der Geschmack** ist angenehm süß-säuerlich. Die Frucht hat ein vollmundiges, feines, bekömmliches Aroma und schmeckt am besten etwas vor Vollreife. In Vollreife läßt die Süße etwas nach. Bei überreifen Früchten ist ein leicht brandiger Nachgeschmack bemerkbar.

**Das Fruchtfleisch** ist gelb, in Vollreife hellrot.

**Die Samenbildung** ist gering, Kerne sind nicht störend.

**Der Behang** ist sehr gut, wie bei der Muttersorte „Maiherzog“.

**Die Verwertungsmöglichkeit** ist sehr gut. Durch die frühe Reife und die auffallend schöne Farbe findet die Frucht auf dem Frühobst-Frischmarkt leichten Absatz. Kurz vor der Vollreife gepflückt, läßt sich die Frucht auch sehr gut versenden. Auch zum Grünpflücken ist die Sorte sehr geeignet, weil sich die Früchte sehr früh und gleichmäßig entwickeln.

**Der Wuchs** ist außergewöhnlich stark. Er ist särkter und der Austrieb früher als bei „Maiherzog“.

**Der Strauch** wächst kräftig aufrecht bis breit. Triebspitzen und untere Triebe sind leicht hängend.

**Die Triebe** sind sehr lang und oben dünn. Das Holz ist ausgereift, weiß gefärbt.

**Die Stacheln** sind meist einteilig, nur vereinzelt im ersten Drittel des Triebes zweiteilig. Die Triebenden sind ohne Stacheln.

**Das Blatt** ist klein mit kurzem Stiel und von auffallend gesunder, grüner Farbe.

**Der Gesundheitszustand** ist sehr gut. In den meisten Anbauversuchen blieb diese Sorte ohne Bekämpfungsmaßnahmen bis in den Herbst vollkommen gesund. Nur in wenigen, ausgesprochenen Mehltau-Gebieten, war leichter Mehltau-Befall zu beobachten. Der Mehltau läßt sich bei dieser Sorte jedoch besonders leicht auch mit schwefelhaltigen Mitteln vorbeugend bekämpfen, weil die Sorte schwefelhart ist und keine Blätter abwirft.

**Bodenansprüche** stellt die Sorte keine besonderen, sie gedeiht überall dort, wo Stachelbeeren mit Erfolg angebaut werden.

**Verschiedenes:** Aus vielen Tausenden von Sämlingen hat diese Sorte von Anfang an sich durch ihren gesunden, kräftigen Wuchs, besonders aber auch durch ihre frühreifende, vollständig glatte, leuchtend rote Beere ausgezeichnet.

Im Wuchs, in der Belaubung und im Holz ist der Strauch der Muttersorte „Maiherzog“ sehr ähnlich. Der Unterschied besteht darin, daß der Sämling wesentlich starkwüchsiger ist. Aber auch die Frucht hat sowohl in Form und

Farbe mit der Muttersorte eine große Ähnlichkeit. Auch die Ertragsfähigkeit ist so gut wie bei der Muttersorte. Die Frucht ist jedoch im Aroma noch wesentlich feiner, und der wertvollste Unterschied liegt darin, daß sie durchschnittlich zwei Wochen früher marktreif ist als „Maiherzog“.

Schon seit mehreren Jahren ist die Sorte in verschiedenen Gegenden Deutschlands angepflanzt und fand den Beifall bedeutendster Beerenobstfachleute. So wurde diese z. B. von Fritzsche (Greußen), Rosenthal (Rötha), Fuß (Gielsdorf), Kreisobstbauoberinspektor Philippi (Bad Dürkheim), Landwirtschaftsrat Winkelmann (Landesbauernschaft Württemberg) und mehreren anderen Fachleuten glänzend begutachtet. Der große Wert dieser Sorte wurde darin erblickt, daß diese Neuheit alle

guten Eigenschaften der weitverbreiteten und bekannten Muttersorte übernommen hat, dagegen aber einige Tage vor „Hönning's Früheste Gelbe“ reift. Da die Früchte der Neuheit leuchtend rot gefärbt und großfrüchtiger als die „Hönning's Früheste Gelbe“ sind, wurde diese Sorte als Neuheit ersten Ranges bezeichnet.

Deshalb wurde sie auch auf der Reichsgartenschau Stuttgart 1939 mit dem ersten Preis und einer lobenden Anerkennung für Neuzüchtung ausgezeichnet.

Ich kann deshalb diese Sorte mit gutem Gewissen dem deutschen Obstbau übergeben und bin überzeugt, daß sich diese selbst einen der ersten Plätze im Stachelbeersortiment erobern wird.  
A d o l f M a u k, Lauffen a. N.

## Aus der Praxis der Obstsortenkunde

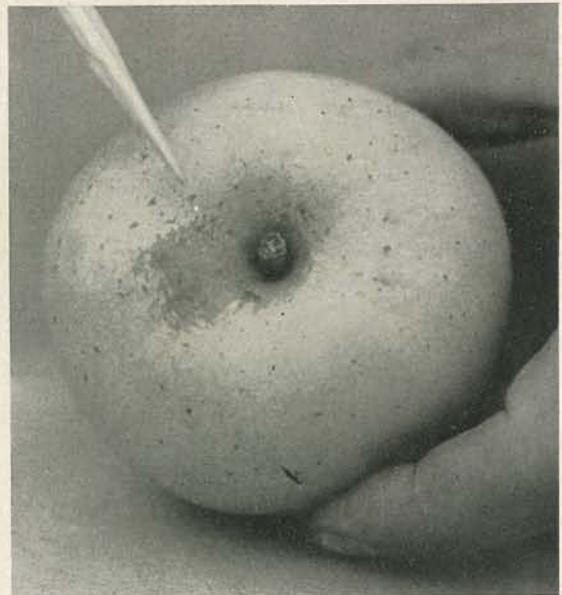
### Erkennungszeichen bei der Sorte „Gelber Edelapfel“

Vor Jahrzehnten stand die Obstsortenkunde oder Pomologie an erster Stelle der alten erfahrenen Obstzüchter und war das Steckpferd vieler guter Obstfreunde. Im Laufe der Zeit ist leider dieser wichtige und interessante Teil der Obstzucht ins Hintertreffen geraten, in der Annahme, daß wichtigere Aufgaben für den heimischen Obstbau zu lösen sind.

Es muß aber, wie es im „Deutschen Obstbau“ betont wurde, ohne weiteres zugegeben werden, daß neben den äußerst wichtigen Arbeiten z. B. in der Unterlagenfrage, Fremdbestäubung, bei Pflanzung, Schnitt, Bodenbearbeitung, Düngung, Schädlingsbekämpfung usw. der anvertrauten Obstbäume, auch die Obstsortenkunde eine große Rolle spielt.

Was damals unsere alten erfahrenen Pomologen schon sagten, trifft auch heute noch zu: Für den deutschen Obstbau ist es sehr erfreulich, daß die Erkenntnis von der Wichtigkeit der richtigen Benennung wenigstens unserer meist verbreiteten Sorten in immer weitere Kreise dringen muß. Werden dann die noch minderwertigen Lokalsorten, altersschwachen und z. T. überständigen Sorten, Sämlinge usw. ausgemerzt oder, soweit derartige Bäume noch lebensfähig und gesund sind, umgepfropft, und neue Sorten mit großer Vorsicht aufgenommen, so werden wir endlich dahin kommen, nur wenige, aber gute und richtig benannte Sorten zu ernten, die auch der Käufer kennt. Der richtige Name einer Sorte gibt dem Obstbautreibenden und Gartenfreund die Gewähr, seine Pflegemaßnahmen, Ernte und Ab-

lagerung des Obstes richtig durchführen zu können und vor eintretenden Schäden zu schützen. Durch die richtige Bezeichnung der Sorte kann man erst den wirklichen Wert beurteilen, weil sonst durch Unkenntnis unserer heimischen Obstsorten sehr häufig ein falsches Urteil über das „Deutsche Obst“ gefällt wird. Wer ein guter Sortenkennner werden will, muß sich zunächst von dem leider viel verbreiteten Vorurteil befreien, die Sortenkennntnis sei eine



Der kurze mittelstarke Stiel sitzt in einer flachen, leicht gerosteten Stielhöhle.

Wissenschaft, die man aus Büchern lernen könne. Die wissenschaftliche Pomologie allein versagt vollkommen in der Praxis. Nichts als Uebung und Erfahrungssache ist die Sortenkenntnis. Nur durch das häufige, liebevolle und genaue Beobachten, womöglich Kosten und Vergleichen eigener und fremder Früchte wird die Kenntnis der Sorte erworben, befestigt und dem Gedächtnis eingepägt. Hierbei spielen die Form und Farbe, der Kelch, der Stiel nebst Stielhöhle, die Eigenart des Fruchtfleisches, das Kernhaus usw. eine große Rolle.

Auch Boden, Lage, Unterlage und gewisse Pflegemaßnahmen können Form, Farbe und Geschmack der Sorte stark beeinflussen. Hier sind es nun besondere charakteristische Eigenschaften an Kelch, Stielhöhle usw., die für den richtigen Namen der Sorte bezeichnend sind. Wer Sortenkenner werden will, muß somit praktische Versuche durchführen und Vergleiche mit den gebrachten Veröffentlichungen über Sortenbeschreibungen aufstellen und es wird ihm nicht schwer fallen, nach geraumer Zeit Sortenkenner zu werden.

Von Wichtigkeit ist, wie die einzelnen oft sich gleichenden Obstsorten zu unterscheiden sind, und wo die Merkmale liegen, die zum Erkennen der Sorte führen.

#### Gelber Edelapfel

Reifezeit: Oktober—Januar.

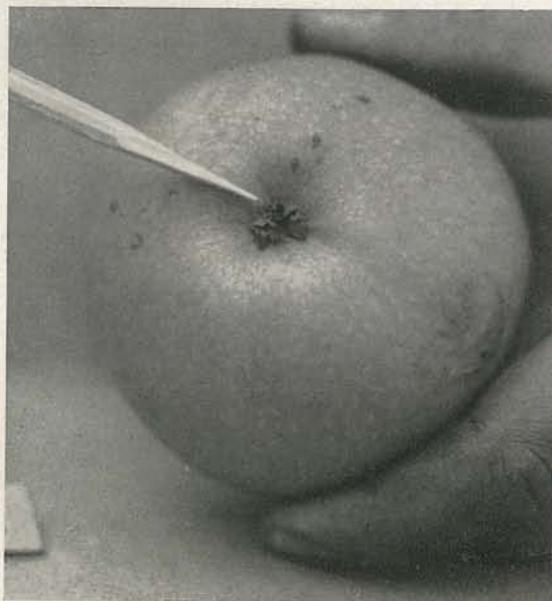
Der „Gelbe Edelapfel“ stammt aus Durham in England und geht somit auch unter dem englischen Namen „Golden noble“. In einzelnen Gegenden Deutschlands wird er unter dem Namen Glasapfel, Gelber Scheibenapfel, Zitronenapfel, Wachsapfel usw. geführt.

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, ganz regelmäßig gebaut, nach dem Kelch zu ganz gleichmäßig abgerundet. Die besonders schöne Form wird durch die Bezeichnung „Edelapfel“ treffend wiedergegeben. Er gehört zu den Plattäpfeln, und Oberdieck zählt die Frucht zu den besten Sorten Deutschlands.

Grundfarbe ist schon an dem Baum leuchtend einfarbig gelb, an der Sonnenseite zuweilen ein wenig dunkelgelb, stets ohne Röte, mit einzelnen feinen, weißen, leicht ins Graubraune übergehenden Pünktchen versehen.

Fleisch gelblich-weiß, fein, saftig, von erfrischendem, angenehm gewürztem Geschmack. Besonders im Haushalt sehr beliebt, da er schneeweißes Apfelmus liefert.

Die Blüte ist leicht geschlossen mit kleinen Kelchblättchen, am Grunde grün und wollig, an den Spitzen leicht bräunlich, meist ein wenig zurückgebogen. Kelchhöhle ganz flach, von feinen Fältchen umgeben (Abb. oben).



Die Blüte ist leicht geschlossen, mit kleinen Kelchblättchen im Grunde. Die flache Kelchhöhle ist von feinen Fältchen umgeben. Lichtbild-Archiv (2)

Der Stiel ist kurz, mittelstark und sitzt in einer flachen und leicht berosteten Stielhöhle (Abb. S. 22).

Das Kernhaus ist zwiebel förmig, die Kernhauskammern offen, geräumig, enthalten viele, gut ausgebildete, dunkelbraune Kerne, nach oben trichterförmig, zuweilen in die Kelchröhre übergehend.

Der „Gelbe Edelapfel“ ist wegen seines lachenden Aussehens und der schönen gleichmäßigen Form eine äußerst begehrte Marktsorte und gut verkäuflich.

Der Baum wächst kräftig, bildet schöne, etwas flachkugelförmige Kronen, und ist für alle Baumformen geeignet. Anspruchslos an Boden, jedoch darf der Boden nicht allzu trocken sein, da sonst die Früchte leicht abfallen und klein bleiben.

Blüte früh, nicht frostempfindlich, guter Pollenbildner. Die Fruchtbarkeit ist frühzeitig und regelmäßig wiederkehrend, ohne zu den eigentlichen Massenträgern zu gehören.

Kreisobstbau-Oberinsp. Heine, Weißenfels

#### Brauner Matapfel

In Heft 2 „Deutscher Obstbau“ wird eingehend über die Apfelsorte „Brauner Matapfel“ berichtet. Ich kann hierzu mitteilen, daß diese Sorte echt in dem Gebiete der badischen Bergstraße und im vorderen Odenwald noch in einer größeren Anzahl z. T. großer alter Bäume vorkommt. Diese, besonders für mehr

trockene Klima- und Bodenverhältnisse recht gute Sorte ist hier auch heute noch beliebt. Daß die Sorte echt aus Samen gezogen werden kann, ist mir unbekannt. Auch der „Weiße Matapfel“ ist als reichtragende und haltbare Sorte noch in einer größeren Anzahl ertrag-

fähiger Bäume im hiesigen Gebiet vertreten. Sollten Interessenten für diese beiden Sorten vorhanden sein, können Edelleiser vermittelt werden. Auch Jungbäume werden in den zahlreichen Baumschulen Ladenburgs auf Wunsch vermehrt. Kreisobstbau-Insp. Martin

## Die Apfelsorte „Roxbury Russet“

Zugleich als Antwort auf eine Frage aus dem Leserkreis

**Heimat und Vorkommen:** Die Sorte „Roxbury Russet“ wurde vor etwa 300 Jahren in Roxbury, Massachusetts, USA., gezüchtet und gehört zu den ältesten amerikanischen Sorten. Sie ist am meisten im Staate Neuyork verbreitet und erfreut sich dort besonderer Beachtung.

Systematisch gehört sie zur sogen. „Russet“-Gruppe, zu der unter anderen ihre Schwester „Golden Russet“ gehört. Die „Russet“-Gruppe charakterisiert sich durch kleine bis über mittelgroße Früchte, die braun gefärbt, besonders feinkörnig, festfleischig, lebhaft riechend und von sehr guter Qualität sind. Das Wort „Russet“ bedeutet: braunrot bzw. dunkelbraun und der Name dieser Sorte könnte ins Deutsche als „Brauner aus Roxbury“ übersetzt werden.

**Synonyme:** Die Sorte wird unter den nachstehenden Namen angeführt: Roxbury Russet, Boston Russet, Rox, Roxbury, Russet.

**Literatur:** „Roxbury Russet“ wird in dem amerikanischen Bulletin Nr. 361: „The best Apples for New York State“ 1913, S. 6 der New York Agricultural Experiment Station, Geneva, N. Y. von F. H. Hall in der „Russet“-Gruppe, angeführt. Weiter ist sie in dem Werk von U. P. Hedrick: „Cyclopedia of Hardy Fruits“ auf Seite 56 beschrieben und abgebildet.

**Gestalt:** Der Apfel ist groß, veränderlich in Größe und Gestalt, meistens flach oder flachkonisch gebaut, oft breit und etwas kantig, manchmal elliptisch mit ungleichen Rändern.

**Kelch:** Der Kelch ist groß, geschlossen oder halb offen. Kelchblätter lang, manchmal kurz und abgerundet.

**Kelchhöhle:** Die Kelchhöhle ist veränderlich, eng, abgerundet, oft gefurcht und faltig.

**Stiel:** Der Stiel ist kurz, dick oder beulig verdickt, oft rot von einer Seite.

**Stielhöhle:** Die Stielhöhle ist tief, spitz zulau- fend, breit, manchmal gefaltet.

**Schale:** Die Fruchtschale ist stark, mit gelblich-brauner Farbe überzogen, die an der Son-

nenseite zu bronzefarbiger Backe übergeht. Die Backe wird auch manchmal tief rot. Ueber die ganze Frucht sind braune oder grau-braune Punkte verstreut.

**Fruchtfleisch:** Das Fruchtfleisch ist gelb, fest, fein, abknackend, saftig, erfrischend säuerlich, sehr wohlriechend und wohlschmeckend. Es ist besonders zuckerreich, und deshalb wird diese Sorte sehr für die Fruchtsäftebereitung geschätzt.

**Kernhaus:** Das Kernhaus ist mittelgroß, ziemlich flach, geschlossen, zur Fruchtspitze verschmälernd. Die Samenfächer symmetrisch verteilt, geschlossen, liniert. Mittelachse ist geschlossen. Samen nicht zahlreich, oft unvollkommen, lang, dick, stumpf geendet.

**Pflückreife:** Diese erfolgt je nach Lage, Standort, Boden, Klima, Unterlage, Baumform und Wetterverlauf während der Vegetationszeit, von Mitte bis Ende Oktober.

**Genußreife:** Die Genußreife tritt im Dezember ein. Die Frucht hält sich gut bis Mai und manchmal auch länger.

**Eigenschaften des Baumes:** Der Baum wächst mittelstark und wird auch nur mittelgroß, ist aber stark und besonders gesund. Die Krone baut er in der Baumschule stark aufrecht, am Standort wird sie breit kugelförmig.

**Blatt und Blattrand:** Das Blatt ist mittelgroß, länglich bis breit eiförmig, symmetrisch gebaut. Die Blattspreite meistens rinnenartig längs der Mittelader in die Höhe aufgebogen und zugleich leicht abwärts quer der Längsachse abgebogen. Die Blattspreite ist selten flach ausgebreitet. Der Blattrand ist regelmäßig einfach, selten doppelt, gesägt. Die Einschnitte sind manchmal ziemlich tief. Die Zahnspitzen sind stark nach der Blattspitze gerichtet.

**Jahrestriebe:** Die Jahrestriebe sind schmiegsam, bronze-rot-grün, ziemlich dicht mit grauen Flaum bedeckt.

K. J. Maurer, Posen

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbau- verlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Nimmermür“

## Der Apfel „Nimmermür“ – mit farbigem Bild

### *Heimat und Vorkommen:*

Die Sorte „Nimmermür“ wurde von dem Pflanzenforscher Fürsten Joseph zu Salm-Reifferscheidt um 1840 im Hofgarten zu Dyck angepflanzt, wo zur damaligen Zeit über 250 Apfelsorten, aus verschiedensten Staaten Europas stammend, Anpflanzung fanden und so die Heimat nicht mehr zu ermitteln ist. Der Mutterbaum steht noch heute im Dycker Obstgarten. Von hier aus fand diese Sorte nicht nur am Niederrhein, sondern auch weit darüber hinaus weiteste Verbreitung. Der Grund hierfür ist die bis in den Juni währende Haltbarkeit und der hohe Wert als Wirtschaftsfrucht.

### *Literatur:*

„Nimmermür“, auf Hochdeutsch Nimmermürbe, eine Bezeichnung, die auf die lange Haltbarkeit zurückzuführen ist, wurde pomologisch beschrieben im Vereinsblatt f. d. Deutsch. Pom.-Verein 1885, S. 36, — in Dr. Engelbrecht Deutschlands Apfelsorten, S. 298 — auch in Mathieu Nomenclator Pomologicus findet sie Erwähnung. Synonyme (also Doppelnamen): „Glasapfel“.

### *Gestalt:*

Der Apfel ist flachrund, mehr breit als hoch und mittelbauchig. Im Durchschnitt sind beide Hälften fast gleich. Durch die regelmäßige Form läßt sich die Frucht in den verschiedensten Sortierungen leicht verpacken. Sie ist sowohl bei der Ernte wie in voller Reife druckunempfindlich. Pomologisch gehört „Nimmermür“ zur Familie der Rambure.

### *Kelch:*

Der Kelch ist geschlossen, zuweilen halboffen, braun mit etwas grünem Anflug und wollig. Die Kelchblätter sind breit, aufrechtstehend und mit der Spitze nach außen gebogen. Die Staubgefäße sind dunkelbraun und selten vollzählig vorhanden.

### *Kelchhöhle:*

Die Einsenkung ist ziemlich flach. Der Kelch ist von kleinen Rippen umgeben, die kaum bemerkbar über die Frucht verlaufen.

### *Stiel:*

Der holzige Stiel ist hellbraun und mitteldick, leicht flaumig und 8–10 mm lang. Fruchtholz und Stiel sind gut verwachsen und lösen sich nur bei voller Baumreife der Frucht. Die Stielhöhle ist ziemlich tief, weit, wenig faltig und nur im Grunde mit einem hellgrauen Rost versehen, über dem sich meist ein gelbgrüner Rand befindet.

### *Schale:*

Die Schale des „Nimmermür“ ist fein, glänzend, am Baume grünlich, in der Reife fast gelb, sonnenseitig karmoisinrot gerötet, dunkler und breit gestreift. Rostspuren sind nicht vorhanden. Die über die ganze Frucht verteilten Punkte sind wenig zahlreich. Auf dem Lager wird die Frucht mit einer immer stärker werdenden Fettschicht überzogen, die auf die lange Haltbarkeit Einfluß hat. Sie welkt selbst in voller Reife nicht.

### *Fleisch:*

Die Farbe des Fleisches ist weiß mit wenig grünem Anflug. Es ist etwas grob, nur wenig gewürzt, saftreich, jedoch fest und von weinsäuerlichem Geschmack. Nur in ganz trockenen Jahren besteht Neigung zum Stippigwerden.

### *Kernhaus:*

„Nimmermür“ hat nur ein kleines bis mittelgroßes, zwiebelartiges Kernhaus mit wenig offenen Kammern. Die braunen Kerne sind mittelgroß, länglich eiförmig und nicht immer voll entwickelt.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum wächst sowohl in der Baumschule, wie überhaupt in den Jugendjahren, äußerst kräftig und hat eine vor Kraft strotzende Belaubung. Die Krone ist groß und weitausholend. In der Wahl des Standortes ist „Nimmermür“ nicht anspruchsvoll, so daß er selbst im Grasgarten ein hohes Alter erreicht. Infolge dieser Starkwüchsigkeit setzt er erst spät mit dem

Ertrag ein, mit zunehmendem Alter gehört er jedoch zu den besten und regelmäßigen Trägern. Die dunkelbraunen einjährigen Triebe sind mit spitzen, etwas flaumigen Augen besetzt. Als Wirtschaftssorte sollte die Anpflanzung nur als Hoch- und Halbstamm erfolgen. Er ist frei von Krankheiten und Schädlingen.

*Die Pflückreife:*

„Nimmermür“ gehört zu den Sorten, die am spätesten geerntet werden, weil hierdurch eine lange Haltbarkeit gesichert ist. Die Ernte soll nicht vor dem 15. Oktober erfolgen.

*Die Lagerreife:*

Sie beginnt Mitte Januar und ist die Frucht bei guter Lagerung bis in den Juni hinein haltbar. Der Gewichtsverlust sowie der Ausfall an Fäulnis sind hierbei nur gering. „Nimmermür“ ist hier die gefragteste Sorte der Konditoreien, weil Mus und Schnitzel die weiße Farbe behalten und nicht braun werden.

*Nachteile der Sorte:*

Dem Baum kann nichts Nachteiliges nachgesagt werden, es sei denn, daß er erst spät mit dem Ertrag einsetzt. „Nimmermür“ ist eine Wirtschaftssorte von hoher Bedeutung, während der Tafelwert nur gering ist. Hofgardendirektor Adam Schipper, Schloß Dyck (Rhld.).

## Zeuterner Braune Knorpelkirsche

(Lokalsorte)

*Reifezeit:* Vierte Woche der Kirschenzeit.

*Name und Verbreitung:* Die auch als „Bastianskirsche“ oder fälschlich „Lebrechtskirsche“ bezeichnete Sorte hat im Bruchsaler Bezirk und ganz besonders in der Gemeinde Zeutern, woselbst sich der Mutterbaum (Sämling) befindet, eine recht erhebliche Verbreitung und wirtschaftliche Bedeutung.

*Gestalt:* Frucht groß, manchmal bis sehr groß, auf beiden Seiten etwas flach gedrückt und ziemlich hoch gebaut.

*Stiel:* Mittellang, in deutlich ausgeprägter Einsenkung.

*Schale:* Dunkelbraunrot.

*Fleisch:* Ziemlich hart, mit etwas färbendem Saft, süß, mit angenehmem kräftigem Nachgeschmack.

*Stein:* Ziemlich groß, länglich oval, Furchen breit, aber flach. Bauchnaht scharf vorstehend.

*Güte:* Eine sehr gute Kirsche, saftreich und süß, mit wenig knakendem Feisch. Die Sorte wird vom Handel gern aufgenommen. Sie ist infolge des festen Fleisches recht transportfähig und ansehnlich. Ein Aufplatzen der Frucht bei Regenwetter ist nicht beobachtet worden.

*Wachstum:* stark. Triebe zuerst aufwärtsstrebend, später stark überhängend. Baum hat

Die der „Williams Christbirne“ ähnliche Sorte „Dr. Jules Guyot“ ist französischen Ursprungs. Sie wurde von den Baumchulenbesitzern Gebr. Baltet in Troyes aus Samen gezogen, 1875 dem Handel übergeben. W.

schöne pyramidale Form. Belaubung kräftig, straff, fest und gesund.

*Blüte:* Mittelfrüh oder etwas später, von mittlerer Blütendauer; ohne Empfindlichkeit gegen Frost oder Nässe. Selbstfruchtbar.

*Fruchtbarkeit:* Sie kann als gut bis sehr gut bezeichnet werden.

*Ansprüche:* Die Sorte bevorzugt einen guten, kräftigen Kirschkboden und verlangt eine genügende, wenn auch natürlich nicht übermäßige Feuchtigkeit. Hinsichtlich der Lage scheint sie keine besonderen Ansprüche zu stellen. Sie eignet sich vorzüglich zum Aufpfropfen.

*Schlechte Eigenschaften:* Schlechte Eigenschaften sind nicht bekannt.

Dipl.-Gartenbauinsp. H. Plock, Karlsruhe

## Vom „Tausen“ der Obstsorten

Es sind allerlei kleine nette Geschichten im Umlauf, die man sich wohl erzählt, die aber selten aufgeschrieben sind, und zwar Geschichten, in denen von der Namengebung einer Sorte die Rede ist. Und verhältnismäßig häufig soll es vorgekommen sein, daß unwissentlich oder mit Absicht eine Obstsorte einen neuen Namen bekam.

Schon lange her, aber interessant ist z. B. die Geschichte mit der Birne „Graf Moltke“. Als ich gegen 1880 bei Transon in Orléans war, erhielt er von einem Freund in Dänemark einige dort sehr bekannte, gute Sorten schwedischer Äpfel und Birnen, unter denen auch eine Birne „Greve (Graf) A. W. Moltke“ war. Als Transon die Beschreibung erhielt, war sie nicht in französischer Sprache abgefaßt und ich half bei der Uebersetzung. Bei der Birne „Graf Moltke“ sagte er aber, daß er diese Sorte

schwerlich unter diesem Namen auf den Markt bringen könne (die Erinnerungen an 1870 waren noch zu frisch). Dennoch sagte er mir nicht den Namen, der er der Birne geben wollte. Als ich später zu Haus war und er in seinem Katalog die Birne „Roi Christian“ anbot, ahnte ich den Wechsel, kaufte Bäume und

fand, daß die Sorte identisch war mit unserer Sorte „Graf Moltke“. Das war im Jahr 1880, etwa 10 Jahre später kaufte ich den Apfel „Fürst Bismarck“. Diesem ließ Transon Gerechtigkeit widerfahren. Zehn Jahre vorher war dies mit der Birne „Graf Moltke“ anscheinend nicht möglich. M. P. Anderson.

# Zur Geschichte des Pfirsichbaumes

Ein interessanter Ueberblick von 700 Jahren v. Chr. bis heute

In meiner Jugend waren Pfirsichbäume in meiner oberbergischen Heimat noch eine Seltenheit. Ihr Vorkommen reichte gerade aus, um uns in der Schule die Krummachersche Fabel „von den Pfirsichen, die der Vater seinen Kindern aus der Stadt mitgebracht hatte“, verständlich zu machen.

Der Pfirsich galt früher als „Herrenfrucht“, war aber keine Kost für Bauern. Das meinte auch jener Pastor, als er sich von der Kanzel herab über Obstdiebstähle in seinem Garten beschwerte: „Daß ihr mir an die Aepfel, Birnen und Pflaumen geht, kann ich euch noch verzeihen, ävver an die Peesche, dat es ze doll, dat es doch kei Foder für Boore!“

Auf den pfälzischen Obstgroßmärkten wurden im Jahre 1928 in Freinsheim 970 Zentner, in Dürkheim 983, in Weisenheim 387, in Neustadt 555 und in Ellerstadt 988 Zentner dieser köstlichen Frucht verkauft ohne die, die man auf den Wochenmärkten absetzte, und im alten Amtsbezirk Neustadt allein zählte man 1933 im ganzen 22 364 Pfirsichbäume.

*Prunus persica*, Persischer Apfel oder genauer Persische Pflaume, heißt die saftreiche Frucht mit ihrem wissenschaftlichen Namen, weil man früher annahm, sie stamme aus Persien. Die Forschung hat allerdings festgestellt, daß China „das

Mannigfaltigkeitszentrum der Kultur und der wilden Form“ des Pfirsichbaumes ist. Bei Peking und in den Provinzen Schensi und Kansu wächst er wild; hier wurde er auch schon früh in Kultur genommen. Wild und verwildert soll er auch im südlichen Himalaja, in der persischen Provinz Ghilan und in Transkaukasien vorkommen (Hehn, Viktor, Kulturpflanzen . . . 8. A. Berlin 1911. S. 431—435). Von China breitete sich der Pfirsichbaum nach der Ansicht Reinöhls (Pflanzenzüchtung. Oehringen 1935. S. 69) über Buchara und Per-

sien nach Vorderasien, Griechenland, Italien und Südfrankreich aus.

Nach der endgültigen Niederlage des Mithridates kam er seit dem

7. vorchristlichen Jahrhundert mit der Kirsche und Aprikose nach Italien. Plinius erzählt im 15. Kapitel seiner Naturgeschichte, daß die Gärtner in Rom sich die „Persischen Aepfel“ und „Armenischen Pflaumen“ (Aprikosen) teuer bezahlen ließen. Aus Italien, vielleicht auch aus Südfrankreich, kamen Pfirsiche und Aprikosen ins Rheinland; ihre Steinkerne fand man aus dem 2.

nachchristlichen Jahrhundert in den Schachtbrunnen auf der Saalburg bei Homburg v. d. Höhe (Jacobi, L., Das Römerkastell Saalburg. Homburg 1897); Pfirsichkerne wurden aus der römischen Zeit

## Allgemeine Unterscheidungsmerkmale zwischen Apfel und Birne

Zusammengestellt von Jaentsch, Rostock

|                                | Apfel                                                                                     | Birne                                                                                 |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bot. Bezeichnung               | <i>Pirus malus</i>                                                                        | <i>Pirus communis</i>                                                                 |
| Baumkrone                      | breit, ausladend                                                                          | aufrechtstrebend                                                                      |
| Baumwurzel                     | Flachwurzeler                                                                             | Tiefwurzeler                                                                          |
| Borke                          | weicher, flächig                                                                          | härter, kurzrissig, dick                                                              |
| Holz                           | zäh behaart, wollig                                                                       | brüchig unbehaart, glatt                                                              |
| Einjährige Zweige              | haarig, anliegend, stumpf                                                                 | glatt, abstehend, spitz                                                               |
| Knospen im Winter              | in der Jugend weich behaart                                                               | lederartig, fest                                                                      |
| Laubblätter                    | in der Jugend weich behaart                                                               | meist hart, hornartig, für bestimmte Sorten charakteristisch.                         |
| Kelchblätter der reifen Frucht | mmer weich                                                                                | 3 lang, 2 kurz oder umgekehrt bei Pastorenbirne, Gute Graue                           |
| Staubgefäße                    | gelb                                                                                      | rot                                                                                   |
| Blüten                         | rosa                                                                                      | weiß                                                                                  |
| Fruchtfarbe                    | grundfarbig, deckfarbig, gestreift                                                        | grundfarbig, deckfarbig, gestreift                                                    |
| Fruchtschale                   | lederartig, unverdaulich                                                                  | brüchig, verdaulich                                                                   |
| Form                           | platt, rund, zugespitzt, länglich ohne Steinzellen                                        | platt, rund, länglich, lang mit Steinzellen                                           |
| Fruchtfleisch                  | oft saftig tropfend                                                                       | geschlossen, hohl oder offen                                                          |
| Kernhausachse                  | mehr oder weniger geschlossen, hohl oder offen                                            | geschlossene, hohl oder offen                                                         |
| Leitungsbahnen (Gefäßbündel)   | Anzahl 10, deutlich, machen Frucht kantig, oft farbig                                     | Anzahl 10, undeutlich, bei teigigen Früchten auslösbar                                |
| Kernhauskammern                | Anzahl 5, nach außen spitz, unverdaulich, bei Früchten zur Dörrobst-Herstellung entfernen | Anzahl 5, nach außen rund, verdaulich, bei Früchten zur Dörrobst-Herstellung belassen |
| Kerne                          | braun oder grau                                                                           | schwarz oder schwarzbraun                                                             |

auch bei Mainz festgestellt (Neuweiler, Die Pflanzenwelt in der jüngeren Stein- und Bronzezeit der Schweiz. 1924, S. 61).

Der Klosterplan von St. Gallen (um 820) und die Landgüterordnung der Karolinger kennen den Pfirsichbaum, und die Landgüterordnung fordert sogar „Pfirsichbäume verschiedener Sorten“. Sie rechnet wahrscheinlich auch die Aprikose zu den Pfirsichen, wie es fast das ganze Mittelalter hindurch geschah. Walafrid Strabo, der um 825 auf der Reichenau seinen „Hortulus“ schrieb, und diesen seinem Lehrer und Freund Grimoald von St. Gallen widmete, sagt in der Zueignung: „Wenn du im Gehege des grünenden Gärtchens niedersitzest unter dem schattigen Apfelbaum mit seinen schwellenden Früchten, wo der Pfirsichbaum mit seinen ungleichen Schatten die Sonnenstrahlen abdämpft, während die spielenden Kinder aus deiner fröhlichen Schule die mit dem zarten grauen Flaum bedeckten Früchte sammeln . . . , dann lies du meine Gabe.“

In den rheinischen Klostergärten des 12. Jahrhunderts gedieh, wie aus der „Physika“ der Aebtissin von Bingen hervorgeht, auch der Pfirsichbaum, der bei ihr als „Persichbaum“ zuerst mit seinem deutschen Namen erscheint. Sie nennt die Aprikose nicht ausdrücklich, kann diese allerdings mit dem „Prunibaum“ meinen, den sie als „stechelecht“ (stachelig) bezeichnet, da das kurze Fruchtholz der Aprikose spitzer, stacheliger ist, als das mancher anderen Pflaumenbäume.

Während man das ganze Mittelalter hindurch die Aprikose meist zu den Pfirsichen rechnet, faßt Hildegard sie unter die „Prunibäume“ (Pflaumen); auch Albert der Große nennt sie in seinem Werk „De vegetabilibus“ bei den Pflaumen, während sie im 16. Jahrhundert wieder als „St. Johannis Pfersing“ erscheint.

Im Rheinland heißt der Pfirsich „Peesch“, „Päb“, „Persch“, „Pitsch“, „Pierschel“ und ähnlich. Am unteren linken Niederrhein begegnet uns der Pfirsich in Urkunden des 18. Jahrhunderts als „Melekaton“. Die Bezeichnung kommt aus dem Spanischen und scheint aus der „spanischen Zeit“ am Niederrhein herzustammen. In Köln nannte man ihn auch „Melekatun“, „Melekatungs“ und die kleinen „Melekatömmelche“, abgekürzt auch „Katömmelche“. Wie in Düsseldorf die „Peetsch“, so bezeichnete in Köln „Katömmelche“ eine „herorragende“ Nase.

Eine lange Lebensdauer hat der Pfirsichbaum im allgemeinen nicht: „Pfirsichbäume und Bauernregiment wächst schnell, nimmt bald ein End“.

Der niederrheinische Vers: „Wer Piersche well eten, darf et Pote (Posten, Veredeln) nit vergeten“ deutet darauf hin, daß man unveredelten Pfirsichbäumen wenig zutraut.

Hieronymus Bock kennt in seinem „Kreutterbuch“ (Straßburg 1577) drei Sorten Pfirsiche: gemein weiß saftig, gantz gäl und gantz blüthroht durch auß“. Seit dem 16. Jahrhundert wurde aber ihre Zahl bedeutend vermehrt, und vom Juli bis zum September erfreuen uns zahlreiche Sorten als köstlicher Nachtisch.

P. J. Kreuzberg, Boppard

## Vier Birnsorten von Laxton

„Laxton's Progreß.“ Diese Sorte entstand aus der Kreuzung: „Marie Luise“ × „Williams Christbirne“. Sie vereinigt besonders den Duft beider Eltern. Die Frucht ist außergewöhnlich saftig, süß und hat ein gutes Aroma. Sie ist mittelgroß, in Gestalt mehr der „Williams Christbirne“ ähnlich. Die Schale ist gelb, das Fruchtfleisch ist etwas steinig. Sie reift Mitte Oktober. Der Baum wächst sehr gut auf Quitte und ist fruchtbar.

„Laxton's Record.“ Sie ist das Ergebnis der Kreuzung: „Marie Luise“ × „Dechants Butterbirne“. Die Gestalt schwankt zwischen beiden Eltern, sie ist nicht so lang wie „Marie Luise“ oder so dick wie „Dechants Butterbirne“, mittlerer Größe. Die Schale ist gelb, karmin-rot und braun gefärbt. Das Fruchtfleisch ist gut, saftig, mit sehr gutem Aroma. Sie reift im Oktober—November.

„Laxton's Victor.“ Sie entstand aus der Kreuzung: „Marie Luise“ × „Seckelsbirne“ und bildet eine Zwischenart beider Eltern. Reifezeit tritt im November ein. Die Frucht ist wohlriechend, sehr wohlschmeckend, süß und saftig. Die Schale ist gelb, rot geflammt an der Sonnenseite. Die Gestalt ist konisch, mittelgroß.

„Laxton's Satisfaction.“ Diese Sorte entstand aus einer Kreuzung: „Williams Christbutterbirne“ × „Beurré Superfin“ und hat somit gemeinschaftliche Eltern mit der Sorte „Laxton's Superb“ und hat auch denselben Wohlgeruch wie diese. Die Frucht ist sehr saftig, süß und hat keine Steine. Sie ist größer als Superb und reift im Oktober. Der Baum wächst stark.

„Laxton's Wonderful.“ Eine Kreuzung zwischen „Marie Luise“ × „Fertility“. Die Gestalt ist konisch mit langem Hals. Die Schale ist dunkelbraun. Der Duft ist der von „Marie Luise“ und Fruchtbarkeit von „Fertility“. Sie reift im November. Der Baum ist völlig selbstfruchtbar und wächst stark auf Quitte.

K. J. Maurer

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



Oben: „Triumph aus Trier“

Unten: „Della Bella“

## Zwei Aprikosen auf einer Farbentafel

### *Triumph aus Trier*

*Reifezeit:*

Die Aprikose „Triumph aus Trier“ ist eine mittelfrüh reifende Sorte, die in normalen Jahren im Sortiment des Instituts für Obstbau in Geisenheim zwischen dem 10. und 15. August geerntet werden kann.

*Heimat:*

Die Sorte wurde um die Mitte der 70er Jahre von der Firma Haack & Müller in Trier in den Handel gegeben, die sie im Garten eines Hospitals in Trier aufgefunden hatte.

*Gestalt:*

Die Frucht ist mittelgroß bis groß von fast gleichmäßig runder Form. Es kommen jedoch auch Früchte vor, die mehr lang als breit sind und deutlich hervortretende Backen aufweisen. Der Stempelpunkt liegt leicht vertieft, der Stiel sitzt in flacher, weiter Einsenkung.

*Schale:*

Die Sorte hat eine ziemlich dicke Schale, die meist hochgelb gefärbt ist. Ueber die ganze Frucht, besonders aber auf der Sonnenseite, treten rote Streifen und Flammen auf, die der Frucht ein hervorragendes Aussehen verleihen.

*Fleisch:*

Das Fleisch ist fest, edel, sehr saftig, von edlem Aroma. Bei Genußreife ist es goldgelb gefärbt und besitzt einen hochfeinen Duft.

Der Baum wächst kräftig und trägt im allgemeinen gut und regelmäßig.

Besondere Nachteile, die sie gegenüber anderen Sorten besitzt, sind nicht bekannt.

### *Della Bella*

*Reifezeit:*

Die Aprikose Della Bella zählt zu den mittelfrühreifenden, die im Rheingau etwa im letzten Drittel des Monats Juli geerntet werden kann.

*Heimat:*

Ihre Ursprungsheimat ist nicht bekannt. Sie wurde im Jahre 1893 von der Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau von dem Baumschulenbesitzer August Wilhelm in Luxemburg bezogen.

*Gestalt:*

Die Frucht ist mittelgroß, rundlich mit hervortretenden Backen. Nach der Bauchnaht ist sie vielfach etwas zusammengedrückt. Der Stempelpunkt ist gleichstehend, d. h. er überragt die übrige Frucht nicht. Das Stielgrübchen ist klein und seicht.

*Schale:*

Die Schale ist orangegelb, zuweilen sonnenwärts dunkelorange und karminrot verrieben und punktiert. Die Schale läßt sich leicht vom Fleisch lösen.

*Fleisch:*

Das Fleisch ist rotgelb, saftig, süß und fein gewürzt.

*Stein:*

Der Stein ist breitoval, mitunter dickbackig mit scharfer Rückenante. Letztere steht leicht hervor, Seitenkante weniger. Bauchkante ganz schmal und scharf, in der Mitte verwaschen und seitlich mit einigen Oeffnungen versehen. Der Kern schmeckt stark bitter.

*Nutzung:*

Della Bella ist eine brauchbare Tafelaprikose, die sich im Sortiment des Muttergartens in Geisenheim gut bewährt hat.

*Nachteile der Sorte:*

Mit allen Aprikosensorten teilt sie in nassen Jahren die Eigenschaft, am Stempelpunkt leicht anzuplatzen und dadurch zu faulen.

Franz Krufft, Geisenheim.

# Noch einmal der Apfel „Neue Goldparmäne“

Eine Erwiderung mit einem Nachwort

Der Aufsatz in Nr. 2 der Beilage „Sortenkunde im Obstbau“ über die „Neue Goldparmäne“ veranlaßt mich, meine Erfahrungen mit dieser Apfelsorte bekanntzugeben. Ich habe bis jetzt geglaubt, daß diese wertvolle Sorte aus einer Kreuzung von „Parkers Pepping“ mit „Wintergoldparmäne“ hervorgegangen ist, halte dieses nach dem Wuchs der Sorte auch für wahrscheinlicher, als daß sie aus einer Kreuzung von „Schöner aus Boskoop“ mit „Wintergoldparmäne“ stammt.

Da die Sorte als „Strauwalds Goldparmäne“ von Herrn Strauwald gezogen worden ist, dürfte sich das leicht entscheiden lassen. Als die Sorte von L. Späth, Berlin, in den Handel gebracht wurde, kaufte ich für die hiesige Gärtnerei einen Busch. Es dürfte das vor etwa 25—30 Jahren gewesen sein.

Der Busch wuchs sehr gut und setzte bald mit Ertrag ein. Die schönen, wenn auch kleinen Früchte befriedigten mich so, daß ich davon mehr auf Wildling veredelt zu Halbstämmen heranzog. Der Wuchs dieser Sorte ist in der Baumschule sehr gut aufrecht. Bei der Kronenbildung muß man darauf sehen, daß die Aeste nicht zu nahe beieinander stehen. Beim Schnitt der Krone ist darauf zu achten, daß möglichst nur ausgelichtet und das Stutzen der Aeste vermieden wird, da die Sorte bei ihrer starken Triebkraft sonst zu viele engstehende Aeste bildet. Die Triebe stehen aufrecht in Form einer Pyramide. Die Fruchtbarkeit tritt an den kurzen Seitentrieben bald ein. Die Früchte stehen in Büscheln, die ausgedünnt werden müssen, da die Früchte sonst klein bleiben. Die Frucht ist im allgemeinen etwas kleiner als die der alten „Goldparmäne“, schön gefärbt, mit langem Stiel und etwas Rostansatz. Im Gegensatz zur alten „Goldparmäne“ ist von Fusikladium kaum etwas zu merken. Auf stärkere Spritzungen mit Kupfermitteln reagiert die Frucht durch Verkorkung. Diese sind daher zu vermeiden. Die Frucht hängt fest und muß spät gepflückt werden, um Welken auf dem Lager auszuschalten. Sie ist später eßbar als die der alten „Goldparmäne“ und hält sich länger. Das Fruchtfleisch ist ziemlich hart, aber im Geschmack sehr fein, erheblich feiner als das der alten „Goldparmäne“. Ueber Befall von Blutlaus kann ich nichts mitteilen, da es diese hier nicht gibt.

Hier hat sich ein Baum mit auffallend viel größeren Früchten gezeigt, die in der Größe den Früchten eines hochgebauten „Schöner

aus Boskoop“ gleichen. Diese Abart will ich noch weiter beobachten, da ich sie für sehr wertvoll halte.

Die „Neue Goldparmäne“ ist durchaus zu empfehlen, nur hier im mittleren Ostpreußen ist sie im Winter 1928/29 auf stark gedüngtem Humusboden erfroren und im letzten kalten Winter haben sich auch Frostschäden gezeigt. Immerhin ist sie härter als die alte „Goldparmäne“ und für milderes Klima kann ich ihren Anbau nur befürworten.

R. Beyer-Gerdauen

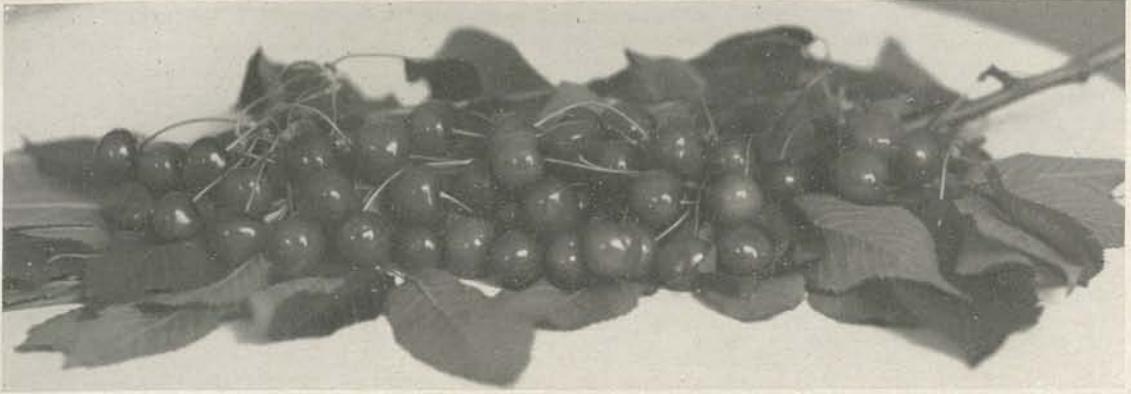
## Nachwort zur „Neuen Goldparmäne“

Zur Klärung der Herkunft dieser wertvollen Sorte hat mir die Verbreiterfirma L. Späth, Berlin-Baumschulenweg, bereitwilligst nachfolgende Auskunft erteilt:

Die Sorte „Neue Goldparmäne“ haben wir im Jahre 1905 von Strauwald-Kosel erhalten. Nach Angaben von Strauwald handelt es sich um eine Kreuzung von „Goldparmäne“ mit „Parkers Pepping“. „Neue Goldparmäne“ ist ein sehr guter, festfleischiger Winterapfel, der im Geschmack der „Goldparmäne“ gleichkommt. Die Sorte wird so gut wie gar nicht von Blutläusen und Fusikladium befallen, auch nicht in rauhen, nebligen Gebirgsgegenden. Ferner bleibt der Stamm krebsfrei. Die Sorte „Neue Goldparmäne“ wächst etwas kräftiger als „Goldparmäne“ und hat mehr eine hochgehende Krone. Die Frucht ist mittelgroß, rundlich, gelb mit roter Backe, meist stärker berostet. Das Fleisch ist gelblichweiß, mäßig saftig, süßweinig, mit der „Goldparmäne“ ähnlichem Gewürz. Guter Tafelapfel. Die Blüte ist mittelfrüh und nicht empfindlich. Die Sorte eignet sich zur Anpflanzung als Hoch- und Halbstamm und Busch, als Straßenbaum für enge Straßen gut passend.

Die Früchte der „Neuen Goldparmäne“ halten sich etwa zwei bis drei Monate länger auf Lager als die „Goldparmäne“. Ein Nachteil der „Neuen Goldparmäne“ besteht darin, daß sie im Ertrag hinter der „Goldparmäne“ steht. Nachschrift: Es wurden mir demnach über die Entstehung dieser Sorte falsche Angaben gemacht, die nicht nachgeprüft werden konnten, da in der Nachkriegsliteratur solche nicht zu finden sind. Wir ersehen aber auch hieraus, wie wichtig die Aussprachen über neuere Sorten in „Deutscher Obstbau“ sind, der zugleich berufen ist, solche Vorgänge der Nachwelt zu erhalten.

Hofgartendirektor Schipper,  
Schloß Dyck



Früchte der auf dieser Seite beschriebenen „Mayr's Frühe Herzkirsche“.

Lichtbild: Plock

## Mayr's Frühe Herzkirsche

**Name und Verbreitung:** Die Sorte ist eine Züchtung des verstorbenen Obstzüchters und Baumschulers Friedrich Mayr in Landau, woselbst sie seit einigen Jahren verbreitet ist. Anscheinend enthält die Sorte sehr viel Blut von „Frühe Französische“ („Freinsheimer Schloßkirsche“), von der sie auch abstammen soll.

**Reifezeit:** Zweite Woche der Kirschenzeit.  
**Gestalt:** Frucht groß, ebenmäßig geformt, gegen den Stempelpunkt hin schön gewölbt.  
**Stiel:** Auffallend lang, in weiter Einsenkung sitzend.

**Haut:** Dunkelbraunrot, von gleichmäßiger Farbe.

**Fleisch:** Dunkelrot mit färbendem Saft.

**Stein:** Mittelgroß, auf der Rückseite flach gefurcht, die Naht auf der Bauchseite tritt fast nur als Linie hervor.

### Eigenschaften der Frucht

„Mayr's Frühe Herzkirsche“ ist, sobald sie an einem ihr zusagenden Standort steht, eine

unserer größten schwarzen Herzkirschen. Zu der Größe der Frucht kommt noch ihr eigenartiger, würziger Geschmack hinzu. Regenwetter während des Reifens der Frucht beeinträchtigt sie fast nicht.

### Eigenschaften des Baumes

Der Baum wächst kräftig. Die Krone geht mehr in die Breite als in die Höhe, und die Zweige hängen infolge ihres überaus reichen Fruchtbehanges oftmals tief herunter. Ein tiefgründiger Lehmboden sagt ihr am meisten zu. Der abgebildete Zweig mit Behang stammt von dem Mutterbaum dieser Sorte. Die Zweige sind kurz garniert und mehr geschlossen im Gegensatz zu „Ramon Oliva“. Das Blatt ist groß und dunkelgrün. Die Blütenbüschel sind dicht aneinander gereiht, nach unten hängend, was besonders bei Regenwetter für den Schutz der Blütenorgane von großer Bedeutung ist.

### Schlechte Eigenschaften

Schlechte Eigenschaften über diese wertvolle Sorte sind mir bis jetzt nicht bekannt geworden.

H. P l o c k, Staatl. Dipl. Gartenbauinspektor

## Die Merkmale unserer Äpfel und Birnen

Wie häufig bestehen Zweifel beim Bestimmen der Sorten, da die Unterschiede und Feinheiten der Früchte so sehr verschieden sind, daß sie nur der aufmerksame Obstbauer erkennt und sich im Gedächtnis einprägt. Die Kenntnis der Sorten ist aber auch die Grundlage für den Obstbau. Die vielen Arten und Sorten zwingen uns schon dazu, die Eigenschaften der Sorten zu prüfen.

Zur Sortenbestimmung eignen sich nur normal gewachsene und reife Früchte. Früchte, die in den ersten zwei Jahren an einem jungen Bäumchen gewachsen sind und als „Erstlingsfrüchte“ gelten, eignen sich nicht dazu, da sie oft noch nicht der Sorte zukommende Eigen-

schaften tragen. An den Kernobstfrüchten legen wir zunächst die äußeren Merkmale fest. Zuerst gibt die Form und Größe der Frucht einen Anhalt. So finden wir bei den Äpfeln eine plattrunde, kugelförmige, kegelförmige und walzenförmige Gestalt. Bei den Birnen unterscheiden wir platte, kugelige, perlfrörmige und flaschenförmige Früchte. Die Form kann bei beiden Fruchtarten an der Kelch- und Stielpartie breit, rund, zugespitzt, bei den Äpfeln mit kleinen oder großen Rippen besetzt sein.

Birnen zeigen an den Seiten bis zum Kelch oft bauchige Erhebungen. Die Größe der Frucht fällt besonders ins Auge. Sie ist je-

doch abhängig von Boden, Klima, Baumform, Unterlage und Fruchtbehang. Zu unterscheiden sind kleine, große und mittlere Fruchtformen. Dann betrachten wir die Schale in ihrer Farbe und Beschaffenheit. Sie wird sich verändern bei erntereifen oder genußreifen Früchten und von der starken oder weniger starken Besonnung abhängig sein. Während wir bei den Äpfeln von einer hellgelben, grünen Farbe bis zum dunkelsten Rot sprechen, sehen wir bei den Birnen mehr die grüne Farbe vorherrschen. Beide Obstarten besitzen eine Grundfarbe und eine Deckfarbe. Letztere tritt beim Reifebeginn der Frucht besonders hervor. Das schwache oder kräftige Rot ist strichartig, flammenartig oder verwaschen auf der Schale aufgetragen. Die Beschaffenheit der Schale ist rau, glatt, glänzend, trocken oder fettig. Ein feiner oder kräftiger Rost lagert in Streifen oder Rostfiguren um den Kelch oder Stiel, häufig sind die Früchte ganz mit Rost überzogen, so daß sie lederartig erscheinen. Auf den Früchten mancher Apfelsorten lagert ein feiner blauer Duft.

Zu den Feinheiten bei der Beurteilung einer Frucht gilt die Beschaffenheit des Kelches und des Stieles und deren Umgebung. Die Kelchblättchen sind lang oder kurz, hart oder weich, aufrecht stehend, hornartig oder zurückgeschlagen. Sie können den eigentlichen Kelch schließen oder offen lassen. Der Kelch kann in einer Vertiefung oder obenauf sitzen und mit Rippen oder Fleischbeulen umgeben sein. Der Stiel ist bei den Äpfeln und Birnen kurz, lang, dünn, dick, holzig oder fleischig. Er kann in einer Stielhöhle oder obenauf sitzen. Oft ist die Umgebung des Stieles mit einem Rostüberzug, der auch strahlig verlaufen kann, überzogen. Was wir bei manchen Äpfeln äußerlich noch wahrnehmen können, ist der Geruch. Er entsteht durch das Ausdünsten ätherischer Öle, die in der Schale enthalten sind. So besitzen alle kalvillenartigen Äpfel einen himbeerartigen Geruch nebst fettiger Schale als Erkennungsmerkmal.

Bei der Betrachtung der inneren Merkmale unserer Früchte ist die Beschaffenheit und der Geschmack des Fleisches maßgebend, manchmal auch, besonders bei Äpfeln, die Art des Kernhauses. Größe und Form des Kernhauses werden meist durch die Früchte bestimmt. Es kann offen, geschlossen oder hohlachsig sein, mit mehr oder weniger Samenkernen. Auch diese geben oft ein Erkennungsmerkmal. Beim Fruchtfleisch ist auf das Zellgewebe, die Farbe, den Geschmack und Geruch zu achten. Das Fleischgewebe nennen wir bei den Äpfeln locker, fest, beim Beißen abknackend (Renetten), grobfaserig, saftig, trocken, bei den Bir-

nen oft butterartig weich oder ganz schmelzend. Den Geschmack kennzeichnen wir als süß, sauer, süßweinsäuerlich, gewürzt, fadschmeckend, zuckerhaft. Meist ist das Fruchtfleisch weiß, gelblich oder rötlich. Bei manchen Früchten unter der Schale stark rot. Seine höchsten Eigenschaften besitzt das Fruchtfleisch in der Genußreife, weshalb man die Güte nur in dieser Zeit beurteilen kann. Zur vollen Entfaltung derselben ist, wie schon erwähnt, der Boden, das Klima, der Zeitpunkt der Ernte und die Unterlage entscheidend. Bei den Winterobstsorten spielt letzten Endes auch die Lagerung des Obstes eine Rolle. Die Reifezeit der Früchte gibt uns manchen Anhalt in der Obstsortenkunde, wo wir bekanntlich Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte unterscheiden.

In der Obstsortenkunde muß der Obstbauer aber auch die Merkmale des Baumes beachten. Der Baum und seine Organe geben Anhaltspunkte zur Festlegung einzelner Sorten. Je mehr der Obstbauer in seinem Beruf steht und sein Auge dafür schult, desto mehr wird er manche Sorte am Baum allein bestimmen können. Zu beachten ist hier der Wuchs und der Aufbau des Baumes, seine Astbildung und Ausbreitung, die Farbe der Rinde an den alten und jungen Hölzern, besonders aber die Sommertriebe. Schon beim Frühjahrsaustrieb erkennen wir bestimmte Sorten. Weitere Eigentümlichkeiten zeigen die Knospen, ihre Form und Stellung, sogar im blattlosen Zustand der Zweige. Wie die Holz- und Blattknospen, so geben uns oft die Fruchthölzer mit ihren Knospen Anhaltspunkte für die Sortenkunde.

Auch die Größe, Form und den Stand der Blüte wollen wir beachten. Typisch sind die Blüten der Apfelsorten: „Schöner aus Boskoop“, „Ontarioapfel“, „Gelber Bellefleur“, „Goldparmané“, „Bohnapfel“, „Winterrambur“.

Wir wollen die Nennung der Merkmale nicht abschließen, ohne die Blätter zu erwähnen. Sie sind in ihrer Form, Größe, Farbe, Umrandung und Stellung zum Trieb wohl verschieden, aber der Sorte so eigentümlich, daß der Kenner schon daran manche Sorte bestimmen kann. Gute Beispiele liefern: „Gellerts Butterbirne“, „Diels Butterbirne“, „Blumenbachs Butterbirne“, „Gute Luise“, „Alexander Lucas“, „Le Lectier“ und andere. Schon an jungen Bäumen in der Baumschule sind diese Sortenmerkmale so typisch, daß der Fachmann die Sorten leicht erkennt.

Georg Thiem - Karlsruhe

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Orleans“

## Der Apfel „Orleans“, mit Farbenblatt

### *Heimat und Vorkommen:*

„Orleans“ ist amerikanischer Abstammung und heute in Deutschland in zahlreichen Versuchs- und Beispielsgärten vertreten.

### *Gestalt:*

„Orleans“ ist in Form und Aussehen dem „Delicious“ ähnlich, der vor mehreren Jahren stark propagiert wurde. Er ist im Stadium der Genußreife jedoch noch besser gefärbt als dieser und von weniger aufdringlichem Geschmack. Der Apfel ist hochgebaut. Auffallend sind bei ihm fünf deutliche Fleischperlen in der Umgebung des Kelches, die zuweilen in flache Rippen bis über die Mitte der Frucht auslaufen. Gerade dieses Merkmal hat er mit „Delicious“ gemeinsam. Die Blüte ist groß; weiß mit leichtem, rosafarbenem Anflug. Sie öffnet sich verhältnismäßig spät.

### *Kelch:*

Der Kelch ist halb geschlossen. Die Kelchblättchen sind gut entwickelt. Die Kelchhöhle ist mäßig tief, eng, ausgeprägt, mit tiefen Falten.

### *Stiel:*

Der Stiel ist mittellang, dick, die Stielhöhle ist tief, breit, nach unten röhrenartig verengt. Die Farbe der Stielhöhle ist mattgrau. Der Farbton ist stets dunkler als die übrige Grundfarbe der Frucht.

### *Schale:*

Die Schale ist dünn, mäßig weich, glatt und mattglänzend. Die ganze Frucht ist von einem zarten Dufthauch überzogen. Im baumreifen Zustand ist der Apfel grünlich rot und mit deutlichen Rostpunkten besetzt. Diese sind klein, sonnenseitig besonders zahlreich, scharf begrenzt, grau rostig, schwach hervortretend. Bei voller Genußreife ist „Orleans“ von vorzüglichem Aussehen. Bei vorgeschrittener Reife ist der Apfel licht-goldgelb, sonnenseitig tiefrot.

### *Fleisch:*

Das Fleisch ist gelblich, fest, zart, mäßig saftig, leicht würzig, schwach süß, mit vollem Aroma, jedoch ohne den aufdringlichen, parfümartigen Duft, der dem Fleisch des „Delicious“ eigen ist.

### *Kernhaus:*

„Orleans“ besitzt ein mittelgroßes, offenes Kernhaus, in dem die mittelgroßen, breiten, kantigen, kurzgedrungenen hellbraunen Kerne paarweise in den fünf Kernhauskammern verteilt vorkommen.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum wächst straff aufrecht, hoch, ziemlich dicht, kräftig, rundkronig. Das Holz ist matt, dunkelbraun, mit deutlichem Flaum überzogen. Die Blattspreite ist elliptisch, matt, deutlich gekerbt, unterseits mäßig behaart. Das Blatt wird von einem kräftigen Blattstiel aufrecht getragen. Die Nebenblättchen sind auffallend klein, kurz, spitz.

Die Bäume der Sorte „Orleans“ tragen regelmäßig und reich. Besondere Anfälligkeit gegenüber pilzlichen und tierischen Schädlingen wurden bis jetzt nicht beobachtet. In trockenen Böden wurde jedoch an den Triebspitzen vereinzelt Mehltau festgestellt. „Orleans“ ist eine wertvolle Sorte für den Klein- und Liebhaberobstbau. Aber auch für den Erwerbsanbau ist sie überall da von Bedeutung, wo „Delicious“ der aufdringlichen Süße wegen aufgegeben wurde und wo es auf einen Apfel ankommt, der besser gefärbt als dieser ist.

### *Reifezeit:*

„Orleans“ reift im Rheingau zwischen dem 10. und 15. Oktober und erreicht seine höchste Geschmacks- und Farbvollkommenheit in der zweiten Dezemberhälfte, so daß er ein vorzüglicher Weihnachtsapfel ist.

### *Nachteile der Sorte:*

„Orleans“ ist ein typischer „Amerikanerapfel“. In trockenen Lagen entbehrt er zuweilen der erfrischenden Säure, die er in gut durchgekühltem Zustande sonst in genügendem Maße besitzt. Der straffe, aufrechte Wuchs macht in jungen Anlagen ein häufiges Lichtstellen der Kronenriebe bzw. bei der Spindelbuscherziehung ein frühzeitiges Heften des aufgerichteten Holzes notwendig.

### Besonderheiten der Sorte:

„Orleans“ ist wegen seines vorzüglichen Aussehens, seines milden Geschmacks und seiner günstigen Reifezeit wegen eine Neueinführung, die im Erwerbs- und Liebhaberobstbau unbedingt unsere Aufmerksamkeit verdient und deshalb mindestens in den Hauptapfelanbaugebieten in Versuchs-anbau genommen werden sollte. Reiser der Sorte werden von der Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau in Geisenheim am Rhein abgegeben. Eine Klarstellung als Aufforderung zur Aussprache im „Deutschen Obstbau“.

Franz Kr u f t, Geisenheim.

## Charlamowsky – Borowinka Borowitzky und Duchess of Oldenburg

„Charlamowsky“ ist eine weniger beliebte Sorte, da die Frucht nicht wohlschmeckend genug ist und zu schnell die Gebrauchsfähigkeit verliert. In letzter Zeit kam sie auch auf die Warnungstafel. Bevor aber ein endgültiges Urteil gesprochen wird, soll noch folgendes in Betracht gezogen werden.

In Europa ist im allgemeinen die Behauptung verbreitet, daß die in Mitteleuropa angebaute Sorte „Charlamowsky“, die in Rußland bekannte Sorte „Borowinka“ und die in England verbreitete Sorte „Duchess of Oldenburg“ ein und dieselbe Sorte ist. Dagegen werden in USA. unter diesen drei Namen drei verschiedene Sorten beschrieben und behandelt:

1. „Duchess of Oldenburg“, auch nur „Oldenburg“ oder nur „Duchess“ genannt, kam von England im Jahre 1835 nach USA.
2. „Borowinka“ kam aus Rußland im Jahre 1875 nach USA.
3. „Charlamowsky“ kam aus Europa im Jahre 1880 nach USA.

Diese drei Sorten werden in USA. in der Agricultural Experiment Station Geneva, NY. angebaut und beobachtet und einer der besten amerikanischen Pomologen, U. P. Hedrick, V. Direktor dieser Versuchsstation, beschreibt sie gesondert in seinem Werke: „Cyclopedia of Hardy Fruits“. Er sagt u. a.:

„Charlamowsky“ reift etwas früher als „Oldenburg“, ist aber weniger schmackhaft und hält sich viel kürzere Zeit. Aus den Beschreibungen Hedricks sieht man, daß „Oldenburg“ die wohlschmeckendste Sorte ist und sich am längsten aufbewahren läßt. Sie wird deshalb auch als die wertvollste Sorte angesprochen und ist auch am meisten verbreitet.

Die wichtigsten Merkmale, durch die sich diese drei Sorten unterscheiden, sind nach Hedricks Beschreibungen folgende:

1. Nur „Charlamowsky“ hat weißes Fruchtfleisch. Die andern zwei Sorten haben gelbes Fruchtfleisch.
2. Nur „Charlamowsky“ hat kein Aroma.

Beide anderen Sorten sind mit Aroma ausgestattet.

3. Bei „Charlamowsky“-Früchten ist der Kelch offen und sitzt in flacher, etwas faltiger Höhle. Beide anderen Sorten haben einen geschlossenen Kelch, der in tiefer und breiter Höhle sitzt. Bei „Oldenburg“ ist die Höhlenwand glatt, bei „Borowinka“ etwas gefaltet, bei beiden Sorten kommen kleine *Perlen* vor.

4. „Oldenburg“ hat einen kurzen und dünnen Fruchtstiel, beide anderen Sorten besitzen einen dicken und mittellangen Fruchtstiel. Bei „Borowinka“ sitzt der Stiel in seichter, bei den beiden anderen in tiefer Höhle. Bei „Oldenburg“ ist die Höhle teilweise rostig. Bei „Borowinka“ ist die Höhlenwand etwas faltig und strahlenartig rostig, allerdings nicht immer.

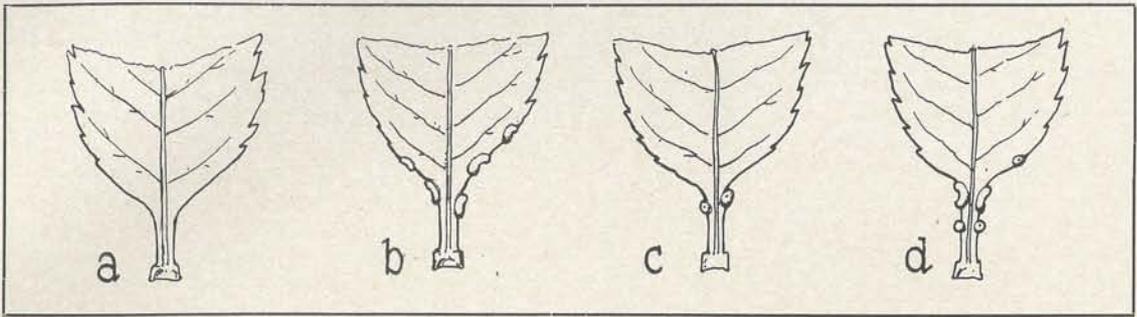
5. Die Fruchtschale der „Borowinka“ weist zahlreiche deutliche, kleine, helle Punkte auf. Bei „Charlamowsky“ sind sie weniger zahlreich, aber auch deutlich. Bei „Oldenburg“ sind die Punkte verstreut, klein, hell, wenig sichtbar.

6. „Oldenburg“ hat von diesen drei Sorten solche Früchte, die am meisten flach, gleichmäßig in Größe und Gestalt gebaut sind.

Unterschiede zwischen den Früchten des englischen „Oldenburg“, des russischen „Borowinka“ und des mitteleuropäischen „Charlamowsky“ wurden wahrscheinlich auf die Klima- und Bodenunterschiede zurückgeführt. Erst als diese Bäume auf amerikanischem Boden zusammenkamen, konnte man feststellen, daß sie sich ganz verschiedentlich in den gleichen Klima- und Bodenverhältnissen verhalten.

Man kann also diese drei Sorten als drei verschiedene Typen: mitteleuropäischen, russischen und englischen Ursprungs ansprechen. Von diesen ist der beste der englische Typ „Duchess of Oldenburg“, der schlechteste der „Charlamowsky“, der am meisten in den mitteleuropäischen Ländern verbreitet ist.

Es wäre also angezeigt, an Stelle des „Charlamowsky“ den „Duchess of Oldenburg“ auch bei uns zu verbreiten, zumal er gleichfalls



Unterscheidungsmerkmale bei Pfirsichblättern: a = ohne Drüsen; b = mit nierenförmigen Drüsen; c = mit kugelförmigen Drüsen; d = mit gemischten Drüsen

frosthart ist, wie die beiden anderen Typen, auch Windschutz und guten fruchtbaren Boden verlangt. Im nassen Boden leiden alle drei Typen an Krebs und Fusikladium, in zu trockenem befällt sie der Mehltau.

Ich habe Gelegenheit gehabt, die Sorte „Duchess of Oldenburg“ in der pomologischen

Sammlung der Versuchsstation Sinoleka zu besichtigen und zu beobachten. Sie galt dort als eine wohlschmeckende Sorte, die knapp nach dem weißen „Klarapfel“ reift und diesem in Wohlgeschmack durchaus nicht nachsteht. Man müßte sie auch in den deutschen Ostgebieten ausprobieren. K. J. Maurer, Posen

## Unterscheidungsmerkmale der Pfirsichsorten

### Auch an den Blättern sind kleine Kennzeichen

Diese sind meist lanzettförmig (dabei bald mehr, bald weniger breit), teils auch länglich oval, die Spitze mehr oder weniger lang gezogen und verschmälert oder nur kurz. Dabei ist das Blatt meist eben, so daß es schön glänzend erscheint, oftmals aber auch etwas aufwärtsgebogen und bei einzelnen Sorten wellenförmig.

Der Blattrand ist entweder scharf gesägt (wobei die Zähne sehr verschieden in der Größe und Form sein können), häufig doppelt gesägt oder gekerbt. Der Blattstiel ist, gegenüber den Mandelblättern, kurz und meist mit Drüsen besetzt. Wenn die Drüsen fehlen, ist meist die Zähnung der Blätter stärker entwickelt, wie dies z. B. bei dem echten Weißen Magdalenerpfirsich der Fall ist. Erwähnt sei auch, daß bei Pfirsichen die Farbe im Innern des Blütenkelches in Wechselbeziehung zur Farbe der reifen Frucht steht. Sorten, deren Blütenkelch im Innern von grüner Farbe ist, bringen weißfleischige, Sorten, deren Blütenkelch im Innern orangerot ist, bringen Pfirsiche mit gelbem Fleisch. Man kann also schon an den Blüten feststellen, ob man eine weißfleischige oder gelbfleischige Pfirsichsorte vor sich hat.

Die Drüsen sind kleine Anschwellungen, teils am Blattstiel, teils an den Blatträndern. Entweder sind sie nierenförmig oder kugelförmig. Die nierenförmigen Drüsen sind meist zahlreich, groß und leicht zu erkennen, die kugel-

förmigen Drüsen kommen weniger zahlreich vor und sind kleiner als die nierenförmigen. Auch gemischte Drüsen kommen vor und sollen (nach Carrière) in manchen Fällen genügen, um gewisse Sorten voneinander zu unterscheiden.

Während einige Botaniker und Pomologen die Drüsen (wenigstens in vielen Fällen) für unveränderlich und als genügende Unterscheidungsmerkmale gewisser Pfirsichsorten hielten, hat sie Darwin trotzdem als unzulänglich für die Klasseneinteilung erklärt. Tatsächlich kann man auch beobachten, daß manche Blätter eines Pfirsichbaumes verschiedene und zahlreiche Drüsen, andere Blätter der gleichen Pflanze nur wenige oder gar keine Drüsen aufweisen. Auch ändern die Drüsen mit dem Ausreifen der Blätter vielfach ihre Form, so daß eine Menge Uebergangsformen zu finden sind. Es ist wohl anzunehmen, daß Boden und Klima einen gewissen Einfluß auf die Ausbildung der Drüsen haben. Wenn man sie daher als Sortenunterscheidungsmerkmal mit verwenden will, muß man verschiedene, gleich gut entwickelte Blätter von verschiedenen Stellen eines Baumes zur Vergleichung heranziehen. Nach Hedrick bestehen Wechselbeziehungen zwischen Drüsenform und den Blatträndern. Blätter mit nierenförmigen Drüsen haben stark rundgezähnte Blattränder, Blätter mit kugelförmigen Drüsen haben Blattränder mit

spitzen, nach vorn stehenden Zähnen. (Aus „Neuzeitlicher Pfirsichbau“ von Rudolf Trenkle, Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt [Oder]).

### Stuttgarter Geißhirtle

Diese Sorte ist ein in der Stuttgarter Umgebung durch einen Geißbuben aufgefundener Sämling und durch einen Hofgärtner in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in den Handel gebracht. In Süddeutschland hat dieses kleine aber köstliche Birnchen längst den Bewährungsbeweis erbracht. Zum Rohgenuß, zum Einmachen und zum Trocknen eignet sie sich vorzüglich und ist ein wertvoller Ersatz für die auch in Norddeutschland verbreitete „Sommereierbirne“ („B,es,tebirne“, „Pomeranzenbirne“), die sehr unter Schorf leidet.

Die kleine, 8 cm lange Frucht ist nach unten abgestumpft, gleichmäßig gebaut. Die Schale ist gelblichgrün, sonnenwärts rot verwaschen und mit zahlreichen bräunlichen Punkten durchsetzt. Das gelbliche Fleisch ist sehr saftig, schmelzend, zuckersüß mit einer feinen Säure von köstlichem Wohlgeschmack. Die Birne muß etwas vor der Vollreife geerntet werden, um ihre ganze Güte nach einigen

Tagen zu erreichen. Ihre Reifezeit ist Mitte des Monats August.

Der Baum wächst in der Jugend stärker, später mäßig, und ist im Holz und Blattwerk gesund. Er bildet in der Jugend wie im Alter schöne Pyramidenkronen. Die Sorte stellt an den Boden keine besonderen Ansprüche, nur warm muß er sein, ebenso verlangt sie eine warme Lage. Da die Frucht wegen ihrer Reife und Güte zum Diebstahl reizt, sollten Bäume dieser Sorte nur in geschlossenen Anlagen oder eingefriedeten Gärten stehen. Die Blüte ist hart und widerstandsfähig, daher die große Ertragsfähigkeit. Die Früchte hängen büschelweise, stets zwei bis vier Stück an einem Fruchtholz und oft biegen sich die sonst aufrecht wachsenden Aeste unter der Last der Früchte. Als Hochstämme ist die Sorte am geeignetsten. Als Pyramiden für die Kleingärten muß die Birne auch auf Wildlingsunterlage stehen, da sie, auf Quitte veredelt, infolge ihres mäßigen Wuchses und großen Tragbarkeit sich bald erschöpft. Mit großem Erfolg läßt sich „Stuttgarter Geißhirtle“ auf „Pastorenbirne“, „Hofratsbirne“ und „Gute Graue“ umpfropfen.

Thiem - Karlsruhe.

### Zur Apfelsorte „Nimmermür“, Heft 7, „Deutscher Obstbau“

Diese Sorte wird in Belgien und Holland als Wirtschaftssorte und Massenträger in Viehweiden nur als Hochstamm angebaut. Der Name „Nimmermür“ ist im dortigen Anbaugbiet vollständig unbekannt. Bekannt ist die Sorte unter dem Namen „France Saure“ (Französischen Sauren) oder „Glasapfel“. Nach meinen Ermittlungen ist die Sorte in den Anbaugebieten der Maas schon uralte. Man darf wohl mit Bestimmtheit sagen, eine der ältesten Obstsorten im dortigen Anbaugbiet.

Auch heute noch wird diese Sorte als Hochstamm in Viehweiden im stärksten Maße angebaut.

Man rühmt an ihr mit Besonderheit eine große Gesundheit sowie Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten. Gleichzeitig als regelmäßiger Massenträger hat sich die Sorte sowohl hier im Kreise Geilenkirchen-Heinsberg als auch in den Anbaugebieten Belgien und Holland beliebt gemacht. Auch gegenüber den Witterungsverhältnissen, insbesondere gegen Spätfröste scheint diese Sorte äußerst widerstandsfähig zu sein. In den holländischen und belgischen Obstbaugebieten wird sie noch als guter Pollenspender hervorgehoben. Die Bäume erreichen ein sehr hohes Alter. Der Ertrag be-

ginnt im Durchschnitt mit zehn Jahren. Als junger Baum hat die Sorte einen breitkronigen und doch aufstrebenden Wuchs. Je stärker der Ertrag einsetzt, desto mehr bilden sich in der Krone die natürlichen Fruchtbogen. Die Rinde ist auffallend glatt und gesund. Man darf der Sorte noch nachsagen, daß sie widerstandsfähig gegen Krebs ist.

An den Boden stellt sie, sofern Feuchtigkeit genug vorhanden ist, keine hohen Ansprüche. Die Früchte reifen gegen Ende September und werden in den größeren Anbaugebieten in Belgien und Holland vielfach bis Anfang März eingelagert. Dazu ist die Sorte bei später Ernte im Herbst und richtiger Vorlagerung im Freien, wie es in den dortigen Anbaugebieten üblich ist, besonders zum Einlagern geeignet.

Durch die Lagerreife wird die Frucht mit einer fett-wachartigen Schicht überzogen, aber auch gegen Druck empfindlicher. Daher wohl auch der Name „Glasapfel“. Die Früchte sehen danach außen durch ihre Schale glasig aus. Als Wirtschaftssorte wird dieser Apfel im Spätwinter auf den rheinisch-westfälischen Märkten sehr geschätzt. J e n n e s - Heinsberg

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



Oben: „Rotbäckige Frühe“

Unten: „Ungarische Beste“

## Zwei Aprikolen auf einer Farbentafel Rotbäckige Frühe

### *Reifezeit:*

Die „Rotbäckige Frühe“ ist eine ausgesprochene Frühaprikose, die im Rheingau normalerweise ab Mitte Juli reift.

### *Heimat:*

Ihre Ursprungsheimat ist nicht genau bekannt, doch wird sie um das Jahr 1895 als eine der besten Fruchtsorten des Koblenzer Anbaugebietes erwähnt.

### *Gestalt:*

Die Frucht ist verhältnismäßig klein, doch erreicht sie nicht selten Mittelgröße, dies besonders bei schwachem Behang der Bäume und in jungen Anlagen. Die Frucht ist rundlich-oval geformt. Längs der Bauchnaht liegen die beiden Fruchthälften dicht aneinander, so daß sie eine scharfe Rille bilden. Der Stempelpunkt liegt als kleine punktartige Erhebung inmitten einer seichten Abflachung und tritt dadurch mehr oder weniger deutlich hervor.

### *Schale:*

Die Schale ist von goldgelber Grundfarbe mit einer dunkelroten Backe auf der Sonnenseite. Meist ist die ganze Frucht mit einem rötlichen Schimmer überzogen, der von einem weichen Flaum überhaucht ist. In der Färbung wird diese Sorte zu ihrer Reifezeit an Schönheit und Vollkommenheit von keiner anderen erreicht.

### *Fleisch:*

Das Fleisch ist goldgelb, weich, edel, von feinem Gewürz. Bei längerer Lagerung wird es gelborange.

### *Nutzung:*

Wegen ihrer Frühreife und ihrer verhältnismäßig guten Fruchtbarkeit ist die Sorte zweifellos als wertvolle Frühaprikose zu bezeichnen, die sowohl für Busch als auch für Hochstammform geeignet ist.

Franz Kruff, Geisenheim

## Ungarische Beste

### *Reifezeit:*

Ende Juli bis Mitte August je nach örtlichen Verhältnissen, Klima und Unterlage. Die Frucht soll zum Rohgenuß gut ausreifen.

### *Literatur und Synonyme:*

„Deutschlands Obstsorten“ 1922; Heft 3/1940 von „Obst“; Lucas A. O. III; Stoll, Fruchtsorten 1886. Außer den Namen „Klosterneuburger“ und „Ungarische Beste“ wird sie noch „Rote Marille“ genannt.

### *Vorkommen:*

Die Sorte stammt wahrscheinlich aus Ungarn. Sie ist viel am Rhein, in der Wachau, bei Krems, Kamptal und um Wien verbreitet. Es kommen zahlreiche Spielarten dieser Sorte vor.

### *Größe und Gestalt:*

Die Frucht ist groß bis sehr groß, 45—55 mm im Umfang, rundlich, zum Stempelpunkt etwas oval.

### *Furche:*

Die tiefe breite Furche teilt die Frucht zumeist ungleich.

### *Stempelpunkt:*

Ist klein, am Ende der Furche etwas versenkt.

### *Stielhöhle:*

Weit nach der Rückenseite abfallend. Die Früchte werden meist paarweise angesetzt.

#### *Schale:*

Die Schale ist mehr oder weniger beflaumt. Die Grundfarbe ist orangegelb, an der Sonnenseite stärker gerötet. Die Röte geht auf der Schattenseite in Punkte, die rötlich oder rostartig sein können, über.

#### *Fleisch:*

Löst sich gut vom Stein, dunkelgelb, orangegelb geadert, ziemlich fest, wenig saftig, mit schwacher Süße und Aroma.

#### *Stein:*

Der Stein ist braun oder gelb-braun, spitzig oval, breit, verhältnismäßig groß, nach dem Stempel-punkt spitzig, mit tiefer Furche an der Bauchkante. Die Rückenkante ist schmal und scharf und die Nebenkanten unscheinbar.

#### *Wert der Frucht:*

Die Frucht eignet sich vorzüglich zum Einkochen. Sie geliert stark und ist sehr ausgiebig bei der Marmeladeerzeugung, was eine sehr wichtige Eigenschaft ist. Die Frucht verträgt den Transport gut und ist sehr haltbar.

#### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum ist für Lage und Boden wenig anspruchsvoll, gedeiht und wächst bereits überall, wo der Anbau der Aprikosen noch möglich ist. Die Krone wird je nach Unterlage nur klein bis mittelgroß, bleibt locker, leidet wenig unter Frost. Der Baum ist langlebig und leidet wenig unter Gummifluß. Die Blüte ist ziemlich frosthart. Der Baum ist sehr reichtragend.

#### *Unterlage:*

Die „Ungarische Beste“ gedeiht am besten auf Zwetschensämling oder in trockenen Lagen auch auf eigenem Sämling.

K. J. Maurer

## Es gibt in Deutschland keine Walnußsorten?

### *Beitrag zur Klärung einer vielbesprochenen Bezeichnung*

In Nr. 3, 1940 des „Deutscher Obstbau“ (Sortenkunde) nahm ich unter der Ueberschrift: „Juglans regia, kleiner Beitrag zur Sortenkunde der Walnuß“ in Form einer Bemerkung Stellung zu der Sortengeschichte des Nußbaums. Nun wird seit einigen Jahren immer behauptet, daß es nur Walnußtypen, jedoch keine Sorten gebe.

*Diese Ansicht ist irrig.* Nachdem zahlreiche Abhandlungen dazu nötigten, wird diese Auffassung dahin begrenzt, es gebe *in Deutschland* keine Sorten. Dies trifft nur insofern zu, als es keine Pflanzen in den Baumschulen nach Sorten zu kaufen gab oder gibt.

Das französische Wort *Sorte* bedeutet im Deutschen Art, doch versteht der Obergärtner, wie aus unzähligen Preisverzeichnissen erhellt, unter *Sorte* Unterart, Abart und Spielart, *nicht* Art. Als ich in Briefen mit berufenen Gärtnern auf diese Tatsachen hinwies und meine Aufsätze einsandte, machte man das Zugeständnis zu den vorhandenen altbekannten, botanischen „Varietäten“ noch die *cylindrica* und wenige andere, mit leicht erkennbaren Merkmalen hinzuzurechnen, um dann aber, als ich den Sortenreichtum in meinem Buche: „Die Walnuß und ihre Sorten im Schrifttum“ belegte, wieder dazu überzugehen, ein Sortendasein zu bestreiten. Daß es im Auslande zahl-

reiche wertvolle „Sorten“ gibt, wird ohnedem heute wohl nicht mehr angezweifelt.

In Deutschland gibt es auch Sorten\*); sie sind vor mehr als 100 Jahren sowohl durch Saat-auslese und Düngung als auch mittels Ver-edlung gewonnen worden. Ihre mangelhafte Verbreitung beruht auf der allgemein erschwerten Verbreitung der Walnuß in unseren Breiten. Ich brauche in einer Fachzeitschrift nur daran zu erinnern, daß sich der Walnußsame allein in abschüssigem Gelände oder infolge Verschleppung durch die Tierwelt selbsttätig verbreiten kann. Dazu kommen Zerstörungen durch Kriege und Witterungsschäden in der entfernteren Vergangenheit. Immer wieder haben aber besonders in den witterungsmäßig begünstigten Gebieten die Liebhaber veredelte Sorten aus dem Auslande eingeführt und angepflanzt. Sie sind nur mit der Zeit aus den genannten Gründen selten geworden oder auf wenige Bezirke beschränkt.

Es wäre aber völlig zu verurteilen, wenn die in der Veredlung erfolgreichen Gärtner die Unsitte eines Teils der ausländischen Gärtner, wie z. B. der Engländer, übernehmen würden), die von ihnen als Veredlungen gezüchteten Walnüsse edler Herkunft mit wert-

\*) Die Walnuß und ihre Sorten im Schrifttum Seite 51.

vollen Eigenschaften mit Nummern zu bezeichnen, um sie alsdann als besondere Sorten mit neuen Namen versehen in die Welt zu setzen. Eine mit einem Edelreis von der Corne oder Marbot veredelte Walnuß ist immer eine Corne oder Marbot, wie schön auch der neue Name anklingen sollte. *Eine neue Sorte wäre nur dann gegeben, wenn die Züchtung zum Beispiel einer in allen Teilen unbeschränkt frostfesten Sorte oder einer mit z. B. kleinen Blättern gelungen wäre, die also noch nicht vorhanden war.* Bis jetzt wird im allgemeinen mit Edelreißern veredelt, die von Mutterstandbäumen stammen, die in der Natur oder im Garten vorhanden und im Schrifttum schon lange bekannt sind.

Auch sei daran erinnert, daß, wie bekannt, alle französischen ebenso wie nordamerikanischen Sorten in ihrer Heimat zumal heutzutage *ausschließlich durch Veredlung vermehrt werden* und auch *neuerdings derartige Bäume bei uns eingeführt, angepflanzt und als Edelreißspender in Gebrauch genommen worden sind.*

Ob es sich bei den alten deutschen Sorten, also denen, die hauptsächlich in Deutschland früher verbreitet waren, in jedem Falle um Sorten handelt oder um Typen, sei dahingestellt. Jedenfalls ist die Mehrzahl derselben jahrhundertlang durch Saatauslese, Düngung und in Frankreich auch durch Veredlung vermehrt.

In fast allen Darstellungen ist nicht die Bildung und Gestaltung der Frucht alleiniges Merkmal der einzelnen Sorte gewesen, sondern stets kann man von Verschiedenheiten lesen, wie: Austriebzeit, Austriebsfärbung, Ertrag, Erntezeit, Wuchsausmaß, Fruchtständigkeit (stehend oder hängend), Wuchsgeschwindigkeit, Blattverschiedenheiten (und zwar auch bei anderen als den nur durch besondere Blattform oder Farbe unterscheidbaren Formen) und Widerstandsfähigkeit gegen Witterungseinflüsse. Der allmähliche Rückgang der Walnußbaumbestände und damit das Aussterben der alten edlen Bäume mit wertvollen erblichen Eigenschaften in Deutschland, die früher, wie aus dem Schrifttum zu ersehen ist, allgemein bekannt waren, veranlaßten die Darsteller im Schriftwesen der letzten Jahrzehnte häufig, ihren Beschreibungen Abbildungen von Nußproben beizufügen, weil aus der Fülle verschieden bezeichneter Sorten nicht mehr herauszufinden war und man wenigstens die Typen zeigen wollte, die es gab.

Wenn es sich bei allen, auch den guten, meist älteren Darstellungen allein um Typenbeschreibungen gehandelt hätte, wäre die Mehrzahl aller Darstellungen in Aufsätzen und Büchern, die überhaupt gedruckt worden sind, überflüssig gewesen. Das waren sie aber nicht, denn

## Allgemeine Unterscheidungsmerkmale zwischen Zwetsche und Pflaume

Zusammengestellt von  
Landw.-Rat Jaentsch, Güstrow

|                   | Zwetsche                                                                   | Pflaume                                                                                   |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bot. Bezeichnung  | Prunus domestica                                                           | Prunus insiticia                                                                          |
| Heimat            | Asien                                                                      | Südeuropa                                                                                 |
| Bezeichnung       | Zwetsche, Hauszwetsche                                                     | Kricken, Kricheln, Krecken, und Kulturförmern                                             |
| Einjähriges Holz  | hart, schwer biegsam                                                       | weich, leicht biegsam                                                                     |
| Einjährige Zweige | Sommertriebe dornig; nicht behaart; stehen mehr rechtwinklig zu den Aesten | Sommertriebe selten dornig, behaart, samtartig, filzig; stehen spitzwinklig zu den Aesten |
| Laubblätter       | anfangs behaart, dann glatt                                                | anfangs behaart, bleiben behaart                                                          |
| Blüten            | weiß, klein                                                                | weiß, groß                                                                                |
| Blütenblätter     | schalenförmig, muldenförmig, becherförmig angeordnet                       | flach, scheibenförmig angeordnet                                                          |
| Fruchtform        | länger als breit                                                           | platt, rund, länglich, lang                                                               |
| Fruchtfleisch     | härteres Fleisch                                                           | weicherer Fleisch                                                                         |
| Fruchtschale      | nicht bitter schmeckend, darum mit Schale zu dörren                        | bitter schmeckend, darum niemals dörren, weil Schale bitter bleibend                      |
| Dörrobst          | fleischig, markig                                                          | meist nur Schale und Steine                                                               |
| Stein             | lang, flach, beide Enden spitz                                             | dicker, kürzer, Enden stumpf                                                              |
| Farbe             | blau vorherrschend                                                         | wenn dunkel, dann schwarzblau bis violett                                                 |

Die Wissenschaftler nehmen an, daß *Prunus domestica* keine Urform ist, sondern eine konstante Kreuzung zwischen *Prunus cerasifera* und *Prunus spinosa*.

sie belehrten über das Vorhandensein der Art und ihrer Abwandlungen.

Es ist deshalb zu verwerfen, wenn alle nicht durch Blattunterschiede voneinander abweichenden Formen rundweg als Typen minderen Wertes bezeichnet und angesprochen werden, nur weil Abweichungen in der Vererbung zu beobachten seien. Diese Abweichungen sollen nicht bestritten werden, doch sind sie nicht allgemein auftretend, zumal nicht bei gut durchgezüchteten alten Bäumen und deren Saat, und werden viel zu oft überschätzt. Die Folge derartiger Übung ist insofern verderblich, als die Nachzucht mittels Auslese vernachlässigt wird, weil jeder Leser der Fachschriften und Anbauer veredelte Bäume sucht und Wunder von ihnen erwartet, obwohl doch die Bewährung noch nicht verbürgt werden kann, weil bei allen Erfolgen der Veredelungsweisen und aller Bemühungen die Verbreitung auf diese Weise zu fördern, die Veredelungskunst bei Walnüssen in Deutschland am Ertragsalter eines Baumes gemessen, noch viel zu jung ist. Damit soll selbstverständlich nichts gegen diese Bemühungen gesagt werden.

Werner Cronbach, Berlin

# Ziele der Züchtung im Obstbau

*Der Arbeitskreis Obstzüchtung der Reichsarbeitsgemeinschaft „Gartenbau“ im Forschungsdienst veranstaltete im Kaiser-Wilhelm-Institut für Züchtungsforschung in Müncheberg eine Arbeitstagung. Sie wurde zwecks Durchberatung der Entwürfe über die Methodik und Durchführung der Züchtung von Edelsorten bei Kern-, Stein-, Schalen- und Beerenobst abgehalten. Vor allem sollen durch eine entsprechende Absprache der Arbeitsteilung innerhalb dieses Aufgabengebietes von vornherein Ueberschneidungen vermieden werden, besonders bei der Edelsorten- und Unterlagenzüchtung.*

Die Wünsche, die der Obstanbauer an die Obstzüchtung stellt, sind im Laufe der Zeit nicht geringer geworden. Vor dem Winter 1928/29 wurde vor allem die Frage gestellt, ob es möglich sein wird, Obstsorten auf dem Wege der Züchtung zu erhalten, die zum Beispiel widerstandsfähig sind gegen Schorf, Monilia, Stachelbeermehltau und auch Blutlaus. Je mehr sich dann nach dem Weltkriege der erwerbsmäßige Obstbau entwickelte, um so mehr wurden Fragen dieser Art in den Vordergrund gestellt. In der Zeit vor dem Winter 1928/29 war von seiten des praktischen Obstbaues kaum als Forderung das Zuchtziel frostresistenter Sorten gestellt, denn die Frostschäden des Winters 1879/80 waren im allgemeinen vergessen. Andererseits hatte in den ersten Jahren nach dem Weltkriege der heimische Obstbau noch nicht die Bedeutung von heute gehabt. Bis zum Ausbruch des Weltkrieges konnte eine Obstmißernte in Deutschland durch entsprechende Einfuhren der gleichen Obstart oder von Südfrüchten ersetzt werden.

Als weitere Jahre später die Einfuhr z. B. aus Nordamerika nicht mehr gegeben war und dadurch dem deutschen Obstbau die Aufgabe gestellt wurde, weitgehend aus eigenen Ernten den Eigenbedarf zu sichern, da wurden u. a. erneut die Wünsche vorgebracht, die der heimische Anbauer an die Obstzüchtung zu stellen hat. Denn eines war klar, daß der Anbau die Aufgabe nur erfüllen kann, wenn er auch seitens der Obstzüchtung tatkräftig unterstützt wird. Erschwerend für den Anbau — erfreulich für die gesunde Lebenshaltung unseres Volkes — kommt hinzu, daß der Obstverbrauch seit Beendigung des Weltkrieges und besonders seit den letzten Jahren dauernd ansteigt. Durch die Frostschäden des Winters 1928/29 und erst recht durch die des Winters 1939/40 wird jetzt seitens des Anbaues die Forderung nach frostresistenten Sorten erhoben. Jene bedeutenden Obstanbaugebiete des Reiches, die durch die beiden genannten Winter ungeheuren Schaden erlitten, stellen mit vollem Recht diese Forderung. Der Anbauer wird daher gern vernehmen, daß bei der Unterlagen- und Edelsortenzüchtung, besonders seit 1929, dieses Zuchtziel bearbeitet wird. Im Anschluß an den Winter 1939/40 ist der Obstzüchtung eine einmalige Gelegenheit gegeben, durch die Durchforschung bestimmter Anbaugebiete rascher zum Ziele zu kommen.

Wenn es auch der Obstanbauer sicherlich begrüßen würde, daß Frostresistenz bei den betreffenden Obstarten als primäres Zuchtziel stünde, so sei darauf hingewiesen, daß bei den in Betracht kommenden Obstarten im Programm der Edelsortenzüchtung stets das Zuchtziel Frostresistenz vertreten ist und ebenso bearbeitet wird, wie z. B. das

Zuchtziel schorffresistente Sorten. Es ist im Rahmen dieser Abhandlung nicht möglich, klarzulegen, warum doch das Zuchtziel schorffresistente Sorten voranzustelen ist. Es wäre denkbar, daß das Zuchtziel Frostresistenz trotzdem erreicht wird, vor dem Zuchtziel schorffresistente Edelsorten. Es ist bestimmt anzunehmen, daß die Restbestände stark frostgeschädigter Gebiete Einzelexemplare aufweisen, deren Nichterfrorensein nicht auf Standortverhältnisse usw. zurückzuführen, sondern tatsächlich als Erbeigenschaft verankert ist.

Bei Äpfel und Birne ist, wie bereits gesagt, das primäre Zuchtziel schorffeste Sorten. Dieses Zuchtziel wird jeder Obstanbauer besonders begrüßen. Wer Jahr für Jahr die Schorfbekämpfung durchführt, wird es sich kaum vorstellen können, doch einmal Sorten zu erhalten, die den sonstigen Ansprüchen genügen, bei denen jedoch die Schorfbekämpfung in Wegfall kommt. Die weiteren Zuchtziele sind Apfelsorten, die resistent sind gegen Mehltau, Blutlaus und Frost. Weiterhin ist es notwendig, erreichte Zuchtziele durch Kreuzungen zu kombinieren, Prüfungen auf wirtschaftliche Eigenschaften, z. B. Reifezeit, Haltbarkeit, Geschmack, Farbe, Vitamingehalt, Versandfähigkeit usw. vorzunehmen, ebenso auf Eignung in bezug auf Unterlagen, Anzucht usw. Auch diese Aufgaben sind im Programm der Edelsortenzüchtung enthalten. Besondere Zuchtziele sind z. B. bei Kirschen Resistenz gegen Monilia und Schrotschußkrankheit, bei Pflaumen Beachtung der Pflaumensägewespe, bei Aprikosen und Pfirsichen Resistenz gegen Kräuselkrankheit und Mehltau, bei Stachelbeeren gegen Stachelbeermehltau, Blattfallkrankheit und Kronenrost, bei Johannisbeeren gegen Blattfallkrankheit, bei Himbeeren gegen Rutensterben, bei Erdbeeren gegen Viruserkrankungen und auch gegen Blattfleckenkrankheit.

Die Wünsche des Anbauers sind zahlreich. Der Anbauer würde es begrüßen, wenn er in absehbarer Zeit einige Frühapfelsorten im Wert des „Klarapfels“, einige Wintertafelbirnen von der Haltbarkeit einer „Edelcrassane“ mit allgemeiner Anbaumöglichkeit, Süßkirschensorten, die von der Kirschfliege nicht befallen werden, steinlösende Pfirsichsorten bei Frühreife, Verbesserung von Geschmack und Steinlöse bei Pflaumen und Reneklodensorten bzw. Neuzüchtung, Verbesserung der Ertragsicherheit bei Haselnüssen, nichtrieselnde schwarze Johannisbeersorten und weitere Ertragssteigerung bei dieser Beerenobstart für den Anbau mit weiterer Verbesserung der allgemeinen Ertragsicherheit erhalten würde.

G r o ß, Berlin

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



## Birne „Gräfin von Paris“ mit farbigem Bild

### *Herkunft:*

Die Sorte wurde im Jahre 1893 von William Foureine in Dreux gezüchtet und in den Anbau eingeführt. Im Jahre 1897 wurde sie vom Pomologenkongreß in Rennes zum allgemeinen Anbau empfohlen.

### *Literatur:*

Die Sorte ist bereits in der pomologischen Literatur aller mitteleuropäischen Staaten, der USA. und UdSSR. beschrieben. Unter andern auch in: 1/Rev. Hort. 242., 1898; 2/Cat. Cong. Pom. France 218., 1906; 3/Pears of New York von U. P. Hedrick, 1921.

### *Synonyme:*

Comtesse de Paris.

### *Verbreitung:*

„Gräfin von Paris“ fand ihre Verbreitung hauptsächlich in Mitteleuropa. In USA. wurde sie als Erwerbssorte nicht anerkannt. In UdSSR. fand sie in den südlichen Gebieten größere Verwendung in Erwerbsanlagen.

### *Größe und Gestalt:*

Die Birne ist der „Pastorenbirne“ ziemlich ähnlich. Die Größe ist veränderlich je nach Kulturverhältnissen. Das mittlere Gewicht beträgt etwa 200 g, kann aber unter günstigen Verhältnissen auch bis 500 g erreichen. Die Gestalt ist rund-kegelförmig, um den Kelch meistens schön abgerundet, konisch zugespitzt zum Fruchtstiel. Meistens ist eine Fruchthälfte mehr bauchig als die andere, also unsymmetrisch gebaut.

### *Kelch:*

Der Kelch ist halboffen, in ganz flacher Vertiefung, fast an der Fruchtoberfläche.

### *Stiel:*

Der Stiel ist mittellang und mitteldick, meistens zur Seite gedrückt oder schief aufgesetzt.

### *Schale:*

Die Schale ist fein, grün, gleichmäßig mit rostigen Punkten und Fleckchen bedeckt, oft auch rostig marmoriert, besonders in der Nähe des Kelches. In der Reife wird die Schale gelblich grün.

### *Fruchtfleisch:*

Das Fruchtfleisch ist weiß, sehr fein, süß, schwach aromatisch, saftig.

### *Reifezeit:*

Die Reifezeit tritt Ende November ein. Die Frucht hält sich dann gut bis März, in guten Lagerkellerräumen bis April.

### *Krankheitsanfälligkeit:*

Die Frucht leidet nur wenig oder gar nicht unter Schorfbefall. In nassen und kalten Jahren wachsen die Früchte nicht gut aus, springen auf, sind wenig wohlschmeckend. In guten Jahren reifen die Früchte schön aus und halten sich gut auf Lager. Im allgemeinen ist die Frucht sehr wohlschmeckend. Auf Lager wird sie allmählich genußreif.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum wächst stark, hoch und bildet regelmäßige, pyramidenartige, ziemlich lichte Kronen mit langen, mitteldicken, oliv-bronzeartigen Aesten. Die Blattknospen sind spitzig, bronzefarbig, festsitzend, manche abstehend, andere fest anliegend, wie angeklebt. Fruchtknospen sind groß,

Der »Bismarckapfel« wurde 1870 von Neuseeland nach England gebracht und im Jahre 1888 durch den Hofgärtner Fießer, Baden-Baden, in dem dortigen Hofgarten zuerst angepflanzt. Er ist überall nur unter diesem Namen verbreitet. Unter dem Namen »Fürst Bismarck« ist noch ein Apfel vorhanden, der mit unserer Sorte nichts gemein hat. W.

dick, spitzig, nach unten verjüngt, mit lockeren Schuppen, dunkelbronze. Das Blatt ist mittelgroß, länglich oval, stumpfspitzig, leicht am Rande gezähnt, an der Unterseite mit grausilberfarbigem Flaum. Der Blattstiel ist mittellang, dünn.

#### *Ansprüche des Baumes:*

Der Baum verlangt eine geschützte, sonnige, warme Lage. Der Boden soll gut, leicht erwärmbar, nährstoffreich und reich gedüngt sein, da die Sorte sehr fruchtbar ist und sich früh erschöpft.

#### *Frosthärte:*

Die Sorte hat sich je nach Verhältnissen frosthärter als „Clapps Liebling“ und „Williams Christbirne“ erwiesen. In ungünstigen Verhältnissen ist sie im Winter 1939/40 mit allen anderen Sorten restlos erfroren. Die Frosthärte war im Vergleich zu „Gellerts Butterbirne“ etwas geringer.

#### *Form:*

Der Baum ist am besten als Zwergbaum, und zwar als freiwachsender Busch- und Pyramidenbaum, wie auch als Spindelbusch, zu ziehen. Als Formbaum eignet er sich für größere Formen auch auf Quitten. Als Stammbaum darf die Sorte nur auf Zwischenveredlung der Sorte Sacharnaja verwendet werden.

Aus vorläufigem Mangel an anderen, besseren Sorten ist diese Sorte noch in den westlichen Gauen des Reiches als gute Tafelfrucht verwendbar. In den Ostgebieten kommt sie nur beschränkt in Betracht.

K. J. Maurer

## Der deutsche Mandelbau früher und heute

Professor Dr. H. Schanderl, Geisenheim a. Rh.

Der Mandelbaum ist ein südliches Gewächs. Wir können ihn uns heute nicht mehr von dem Landschaftsbild Italiens, Spaniens und Südfrankreichs wegdenken. Und dennoch wäre es weit gefehlt, anzunehmen, daß der Mandelbaum in diesen Ländern zu Hause ist. Er stammt vielmehr aus Asien und noch um die Zeit um Christi Geburt bezogen die Römer ihre Mandeln größtenteils aus Griechenland und Kleinasien. Erst in der Zeit um 100 n. Chr. begann sich der Mandelbaum im heutigen Italien einzubürgern, von wo aus er sich rings um das Mittelmeer ausbreitete, und heute ist der Mandelbaum dort ein wichtiger Obstbaum, dessen Früchte einen wichtigen Exportartikel dieser Länder darstellen.

Mit den Römern kam der Mandelbaum auch in deutsche Gaue und spielte in der Pfalz im 16. Jahrhundert eine so große Rolle, die uns heute noch geradezu in Erstaunen setzt. A. Zschokke brachte in einem Aufsatz über den pfälzischen Mandelbau (Pfälzer Heimatkunde XIII. Jahrg., 1917) ausführliche Literaturnachweise dafür, daß sich damals am Rande der Haardt waldähnlich dichte Bestände von Mandelbäumen befanden. Die Chronisten berichten mehrfach von „amygdalarum silvae“ (Mandelwälder) und Sebastian Müller schreibt in seiner Cosmographie (Basel 1553) von der Fruchtbarkeit der damaligen Pfalz, daß dort „über die Mahsen“ viel Mandeln wachsen, „das auch ganz Teutschland davon gespeiset wird“. Wie kam es, daß der



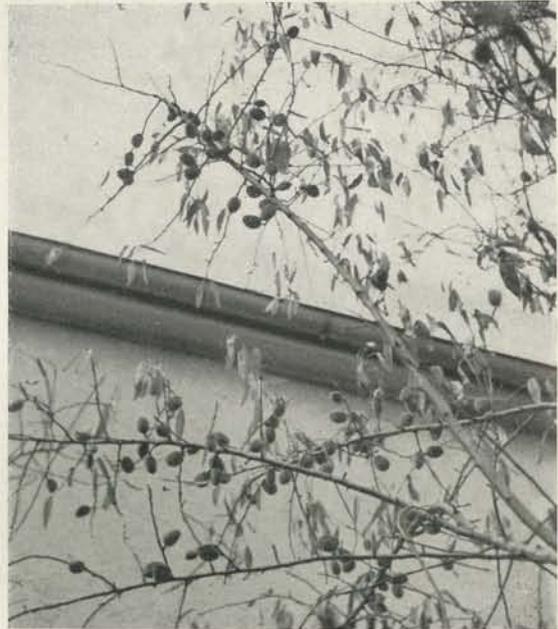
Die von Duhamel 1768 abgebildete Pfirsichmandel mit zweierlei Früchten (oben Früchte mit grünem Mandelperikarp, unten Frucht mit Pfirsichperikarp)

einst so bedeutsame pfälzische Mandelanbau, der „ganz Teutschland speyste“, immer mehr zurückging und fast verschwand? Es sind hauptsächlich drei Gründe: Die damalige primitive Anbaumethode, die Intensivierung des

Weinbaus und der Import billiger Mandeln aus den Mittelmeerländern.

Man darf sich unter den damaligen „Mandelwäldern“ der Pfalz keineswegs systematisch gepflegte Pflanzungen vorstellen. Die Mandelbestände befanden sich damals vielmehr fast ausschließlich auf Oedländereien, trockenen, sonst nicht genutzten Abhängen. Die Bestände waren sich größtenteils selbst überlassen und verjüngten sich durch Stock- und Wurzelanschläge. Im Laufe der Zeit wurden immer mehr mit Mandeln bestockte Berghänge gerodet, terrassiert und mit Reben bepflanzt. Geblieben sind von diesen ehemaligen Mandelwäldern lediglich die Flurnamen wie „Mandelberg“, „Mandelring“, „Mandelacker“ usw. Zwar wurden noch allenthalben zwischen den Weinbergspartellen — weil der Mandelbaum keinen dichten Schatten wirft — vereinzelt Mandelbäume belassen, aber selbst diese wurden bis zu unserer Zeit immer weniger.

Man unterschied bis in die Mitte des vorigen Jahrhunderts in der Pfalz vier Abarten der Mandeln und insgesamt 32 Sorten. *Dochnahl* zählt in seinem Werk „Der sichere Führer in der Obstkunde auf botanisch-pomologischem Wege“ 1860, IV. Band, drei Sorten Pfirsichmandeln, zwölf Sorten Steinmandeln, acht Sorten Krachmandeln und neun Sorten Bittermandeln auf. Durch den dauernden Rückgang des Mandelanbaues sind diese Sorten bis auf etwa ein halbes Dutzend verschwunden. Nach *Zschokkes* Mitteilung von 1917 finden sich heute in der Pfalz nur noch drei bis vier Sor-



*Der Erfolg einer Fremdbestäubung an einem achtjährigen Mandelbaum (Prinzeßmandel), der noch nie eine Frucht getragen hat*

ten Steinmandeln, darunter die „Dürkheimer Hartschalige“ und die „Große Hartschalige“, eine Sorte Krachmandeln, bekannt unter dem Namen „Prinzeßmandel“ und zwei Sorten Bittermandeln, diese allerdings ohne nähere Bezeichnung.

Die *Pfirsichmandeln* wären in pomologischer und genetischer Hinsicht höchst interessante Pflanzen. Man bezeichnete bisher in der Pomologie als Pfirsichmandel natürliche Bastarde zwischen Pfirsich und Mandel, deren Früchte ein saftiges Fruchtfleisch wie der Pfirsich und einem süßen Samen wie die Mandel aufwiesen. Anscheinend ist bereits *Zschokke* keine derartige Pfirsichmandel in der Pfalz begegnet; denn sie fehlt in seiner Sortenaufzählung. Auch bei meinen Nachforschungen ist mir keine derartige Mandelsorte in Deutschland bekanntgeworden. *Duhamel* hat 1768 in seinem *Traité des arbres fruitiers* eine Pfirsichmandel abgebildet (S. 42) und beschrieben, bei der auf dem gleichen Zweig sogar zweierlei Früchte erschienen: einerseits pfirsichähnliche Früchte mit saftigem Fruchtfleisch und andererseits Früchte von Mandelaussehen mit grünem, ungenießbarem Perikarp. Genetisch betrachtet, kann man das gleichzeitige Erscheinen von mandelartigen und pfirsichartigen Früchten auf dem gleichen Ast kaum erklären. Da Pfirsichmandeln bei uns nicht mehr anzutreffen sind, müssen sie neu gezüchtet werden. Nach meiner Erfah-



*Steinmandel, künstlich durch Bienen zum Fruchten gebracht. Lichtbild: Schanderl (3), Troost (1)*



*Einhängen eines „Pollenspenderzweiges“ in einen bisher unfruchtbaren Mandelbaum*

rung läßt sich der Pfirsich leichter mit Mandel einkreuzen als umgekehrt die Mandel mit Pfirsichpollen. Bereits 1938 erzielte Samen aus einer Einkreuzung zwischen Pfirsich und Mandel sind mir leider verlorengegangen.

Botanisch betrachtet sind wahrscheinlich verschiedene als „Steinmandeln“ bezeichnete Mandelsorten natürliche Bastarde zwischen Pfirsich und Mandel, also „Pfirsichmandeln“. Ein in Lorch a. Rh. stehender Steinmandelbaum hat vom Pfirsich 1. den Habitus der Krone; 2. Form und Farbe der Blüte; 3. Form, Zeichnung und Härte der Samenschale und 4. die Eigenschaft der Selbstfruchtbarkeit. Vom Mandeleiter hat der betreffende Baum 1. die Farbe der Rinde; 2. das grüne ledrige Perikarp und 3. den süßen Samen. Das Blatt nimmt eine Mittelstellung zwischen Pfirsich und Mandel ein. Die Selbstfruchtbarkeit ist eine sehr hochgradige und zwei Jahre experimentell erprobt worden. Durch sie ist die betreffende Sorte ein so zuverlässiger und fleißiger Fruchtbringer, daß der Besitzer gern über die leichte Härte der Samenschalen hinwegsieht.

Die „Krachmandeln“ sind, soweit sie in Deutschland, Kalifornien und Südafrika blütenbiologisch untersucht wurden, sämtlich als *selbststeril* befunden worden. Die ausgeprägte Selbststerilität der Krachmandeln muß beim

Pflanzen berücksichtigt werden, sonst sind einzelstehende Bäume zeitlebens nur Zierbäume, hingegen sie bei ermöglichter Fremdbefruchtung auch als Fruchtbäume Freude bereiten. Die Abbildungen auf S. 43 zeigen den Erfolg einer Fremdbefruchtung an bis dahin wegen isolierten Standes unfruchtbar gewesenen Mandelbäumen. Die „Prinzeßmandel“ wurde dadurch in Ertrag gebracht, daß zur Blütezeit ein Blütenstrauß der anderen Mandel in die Krone gehängt worden war, und diese Steinmandel wurde in Ertrag gebracht, indem der ausgeklopfte Blütenstaub von 50 Blüten der abgebildeten Prinzeßmandel in das Flugloch eines benachbarten Bienenvolkes geschüttet wurde (s. dazu die beiden Bilder auf S. 43).

Der ständige Rückgang des Mandelanbaues in Deutschland während der letzten 100 Jahre ist bedauernswert, und es wäre zu wünschen, daß die Baumschulen in den Weinbaugebieten die Heranzucht von Mandelbäumen wieder aufnehmen. Es ist zu empfehlen, auf Bäumen, welche isoliert gepflanzt werden sollen, gleich zwei Sorten auf die gleiche Unterlage zu pflanzen oder später in die Krone die zweite, „die Pollenspenderart“, durch Okulation Anfangs August aufzubringen. Es ist nicht richtig, daß die Mandel unsere Winter schlecht übersteht. Das hat gerade der vergangene Winter gezeigt. Während in der Pfalz z. B. ganze Pfirsichanlagen 100prozentig zugrunde gingen, haben die noch vorhandenen Mandelbäume entweder überhaupt nicht oder nur schwach gelitten. Die Mandel ist winterhärter als der Pfirsich. Wenn viele Mandelbäume keine Früchte bringen, so ist meist Befruchtungsmangel die Ursache und nicht, wie oft angenommen wird, etwa Frostempfindlichkeit der Blüte.

Während der Zeit der gefürchteten Eisheiligen sind die Mandeln schon längst verblüht und den Fruchtsätzen schaden Nachfröste weniger.

Außerdem ist die Mandel ganz allgemein betreffs Boden bedeutend anspruchsloser als der Pfirsich, sie gedeiht noch auf armem und steinigem Boden. Das Risiko ist beim Mandelanbau bestimmt nicht größer als beim Pfirsichanbau, eher geringer. Schon aus Gründen der Landschaftverschönerung wäre es zu wünschen, daß der Anbau der Mandel nicht noch weiter zurückgeht, sondern daß man ihm wieder in Weinbaugebieten mehr Aufmerksamkeit schenkt.



„Florianer Rosenapfel“

## Florianer Rosenapfel, mit farbigem Bild

### *Heimat und Vorkommen:*

Die Sorte „Florianer Rosenapfel“ fand um 1850 durch den Pomologen Oberdieck in Deutschland Verbreitung. Er schreibt im „Illustr. Handbuch“, daß diese höchst schätzbare Frucht vermutlich aus der durch ihre Wirksamkeit für den Obstbau rühmlichst bekannten Abtei St. Florian im Traunkreise stammt. In den Obstanlagen des Schlosses Dyck im Rheinland, wo diese Sorte seit mehr als 80 Jahren angebaut wird, erfährt sie besondere Wertschätzung, so daß sie auch von hier aus Verbreitung fand. Durch die auffallend schöne Färbung und gute Haltbarkeit ist sie ein voller Ersatz für die aus dem Auslande eingeführten Winteräpfel.

### *Literatur:*

„Illustriertes Handbuch der Obstkunde“ Nr. 199, „Deutschlands Apfelsorten“ Nr. 193, Mathieu „Nomenclatur Pomologicus“ Seite 41. Synonyme (also Doppelnamen): „Rose de St. Florian“. Die Bezeichnung „Gestreifter Rosenapfel“ ist falsch.

### *Gestalt:*

Wenn auch hochaussehend, so sind Höhe und Breite des Apfels fast gleich, er ist walzen- bis eikegelförmig. Der Bauch liegt mehr in der Mitte, einzelne Früchte sind wenig stielbauchig. Die Hälften sind wenig oder kaum merklich ungleich. Pomologisch gehört diese Sorte zur Familie der Rosenäpfel, deren Merkmale sie weitgehend besitzt.

### *Kelch:*

Der Kelch ist geschlossen, braun, teils auch grünbleibend, fein wollig. Kelchblätter aufrechtstehend, die Endspitzen leicht nach außen gebogen. Sie sind mittelbreit und berühren sich meist am Grunde.

### *Kelchhöhle:*

Die nur mäßig weite und ziemlich tiefe Kelcheinsenkung ist reich an Falten und von größeren und kleineren Fleischbeulen umgeben. Schwache Rippen verlaufen von hier aus bis zur Mitte der Frucht. Die braunen Staubgefäße sind mittelständig und meist gut erhalten.

### *Stiel:*

Der Stiel ist dünn, selten mitteldick, 10 bis 15 mm lang, teils mehr, teils weniger verholzt, von auffallend gelbbrauner Farbe und leicht wollig. Die Stielhöhle ist ziemlich tief, mittelweit, trichterförmig und gleichmäßig eben. Der Stiel selbst ist von einem feinen, hellzimtfarbenen Rost umgeben. Die Frucht sitzt fest am Fruchtholz.

### *Schale:*

Die Schale des „Florianer Rosenapfels“ ist anfangs mattgelbgrün, später schön goldgelb, sonnenseitig lebhaft punktiert, gerötet, seltener verwaschen, mit dunkelroten, fast karmesinroten Streifen durchsetzt, die vielfach auch über die Schattenseite verlaufen und hier durch die Grundfarbe unterbrochen werden. Auf dem Lager erhält der Duft einen leicht bläulichen Anflug. Gelbliche Punkte sind nur in der Röte sichtbar. Geruch merklich und angenehm. Die Frucht welkt selbst in der Ueberreife nicht.

### *Fleisch:*

Die Farbe des Fleisches ist weiß mit gelblichem Anflug. Es ist erst fest, in der Reife mürbe, saftreich, fein weinig und angenehm gewürzt. Druckflecken sind selten.

### *Kernhaus:*

Es ist meist weit offen und eiförmig. Die Kammern sind geräumig, glattwandig und wenig zerrissen. Die meist zu zweien sitzenden Kerne sind mittelgroß, selten unvollkommen, dunkelbraun, fast eiförmig.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum ist nur mittelstark wachsend, auch bildet er nur mittelgroße Kronen. In nährstoffreichen, nicht zu leichten Böden wird er in der Gesundheit von keiner anderen Sorte übertroffen, auch gehört er zu den regelmäßigsten Trägern. Krebs-, Blutlaus- und Mehltaubefall kennt er nicht. Baum und Frucht sind schorffrei. Der Kronenaufbau ist ein ziemlich aufrechtwachsender. Es will erscheinen, daß der Anbau dieser Sorte in den Edelobstkulturen, nicht zuletzt wegen der schönen Färbung und Güte der Frucht, mehr Beachtung verdient.

### Die Pflückreife:

Eine späte Ernte sichert eine lange Haltbarkeit der Frucht. Sie liegt hier in der ersten Woche des Oktober.

### Die Genußreife:

Die Frucht besitzt die höchste Güte von Mitte Januar bis Ende Februar. Bei kühler Lagerung hält sie bis in den April.

### Nachteile der Sorte:

In weniger guten Böden erschöpft sich der Baum mit zunehmender Fruchtbarkeit. Eine sachgemäße Düngung muß hier den Ausgleich schaffen. A d a m S c h i p p e r, Schloß Dyck

## Neue Apfelsorten

Beobachtet und kurz beschrieben von E. Schramm, Flensburg

Nachstehend gebe ich eine knappe Charakteristik von Apfelsorten, die ich in den letzten sechs Jahren als Baum oder als Pfropfreis erwarb und die mir für den Liebhaber wie für den Großanbau geeignet erscheinen.

Um das Jahr 1900 etwa führte der Baumschulbesitzer Behnke in Kellinghausen in Holstein die Sorten „Stina Lohmann“ und „Behnkes Bauernapfel“ ein. Beide haben sich gut bewährt. Die Bäume sind gesundwüchsig, auch auf sandigem Boden, zugleich reichtragend. Die Früchte sind haltbare Winteräpfel von gutem Geschmack.

Vom Gärtner Green in Holzdorf in Schwansen (zwischen Schlei und Nordostseekanal) wurde „Greens Jubiläumsapfel“ aus Samen gewonnen, aber erst in den letzten Jahren eingeführt. Die von mir im letzten Jahr gewonnenen ersten Früchte sind etwas länglich, zur Blüte sich verjüngend, leicht gerippt, gelb mit orangeroten Strichen und Flächen, fein gewürzt im Geschmack. Der Baum zeigt guten Wuchs und reiche Ertragsfähigkeit. Ein Winterapfel.

„Maren Nißen“, stammt aus der Gegend von Hadersleben, wo er im allgemeinen beliebt ist. Der wüchsige Baum bildet hübsche Kronen und trägt gut. Die Frucht ist länglich, zur Blüte sich verjüngend, hübsch gelb, lebhaft rot gestreift, oft ganz rot werdend, von gut gewürztem Geschmack und saftig; pflückreif im September, hält sich bis in den November.

„Alsener Lokalsorte“. Eine Namensbezeichnung fehlt mir. Der Baum wächst mittelstark und trägt gut. Der Apfel wird groß, ist hellgelb gefärbt, saftig und würzig; pflückreif im September, hält er sich bis Ende Oktober. Die Sorte stammt von der Insel Alsen.

„Molleskov“, dänischer Herkunft. Der Baum wächst kräftig und ist gesund, von früher und guter Fruchtbarkeit. Die Frucht ist gut mittelgroß, rundlich, von hellgelber Färbung ohne Abzeichen, von würzigem Geschmack. Im Sep-

tember reifend, hält sie sich bis Ende Oktober, Anfang November.

„Venus“, auch „Möllers Venus“ genannt. Ein Winterapfel, dänischer Herkunft. Der Baum wächst kräftig und trug in diesem Jahr überreich. Die länglich runde Frucht wurde mittelgroß. Die Färbung grünlich bis warmgelb, an der Sonnenseite mit leicht roter Deckfarbe, mit feinen Punkten. Der Apfel zeigt süßen, weinartigen Geschmack mit schwachem Gewürz und ist saftig, eine Winterfrucht.

„Hove-Renette“. Dieser dänische Apfel zeichnet sich aus durch seine bis ins Frühjahr dauernde Haltbarkeit. Der Baum ist sehr wüchsig und gesund. Die Frucht ist groß, orangegelb mit lackrot gedeckt an der Sonnenseite. Das Fleisch ist fest, süß weinartig mit Renettengeschmack; der Apfel wird im Werk über Dänemarks Fruchtsorten von C. Matthiesen als vortreffliche Handelsfrucht bezeichnet. „Bodil Neergard“, stammt von der dänischen Insel Lolland. Der Baum wächst mäßig stark und bildet schöne, runde Kronen. Die Fruchtbarkeit tritt früh ein und ist rau und regelmäßig. Die mittelgroße Frucht ist hoch, abgestumpft, kegelförmig bis walzenförmig. Die Schale ist warm lichtgelb mit bräunlichroter Deckfarbe an der Sonnenseite, mit feinen grauen Punkten, schwach gewachst. Die Frucht hält sich, im Januar genußreif, oft bis zur neuen Ernte. Sie schmeckt weinartig süß, ist sehr saftig und gilt in Dänemark als feinste Tafelfrucht und eine der allerersten.

„Roter Ananas“. Ich erhielt diese Sorte aus Dänemark, sie soll jedoch deutscher Herkunft sein. Der Wuchs des Baumes ist mäßig stark, die Fruchtbarkeit sehr gut. Die Frucht ist im September pflückreif, hält sich aber bis Ende Oktober. Sie ist von lachend schöner Färbung, gelblich weiß, mit rosenroter Sonnenseite. Der Geschmack ist vorzüglich, fein gewürzt. Eine vortreffliche Tafel- und Marktfrucht.

Schließlich nenne ich noch zwei Sorten englischer Herkunft, die nach verschiedenen Berich-

ten in Deutschland bereits eingeführt sind: „Allington-Pepping“ und „Ellisons Orange“. Beide sind Sämlinge von der „Cox' Orangenrenette“, beide reifen etwas später als diese und die Frucht wird etwas größer. Sie bilden daher eine willkommene Ergänzung zu dieser Prachtsorte. Bei beiden ist auch der mäßig starke Wuchs und die große Fruchtbarkeit der Stammsorte zu erkennen. „Allington-Pepping“ ist in der Frucht auch dieser ähnlich, „Ellisons Orange“ ähnelt der Sorte „Cellini“. Farbe und Geschmack deuten auch auf die Abstammung hin. Es sind prächtige Tafelsorten, wertvoll für den Markt.

Da der verflossene Winter mit seinen anhaltenden hohen Kältegraden für die Widerstandsfähigkeit einer Sorte ein gewisses Zeugnis ablegen konnte, füge ich hier noch an, daß nicht eine der genannten Sorten bisher einen Frostschaden aufweist. Ich will aber nicht unterlassen, zu bemerken, daß die Frosthärte nicht allein auf Konto der Erbeigenschaften zurückzuführen ist, sondern auch auf andere Faktoren aufgebaut sein kann, unter denen die Ernährung an der Spitze steht.

E. S c h r a m m - Flensburg

### Nachtrag zu Sortenbeschreibungen

Wie wertvoll es ist, über die Elternteile einer Obstsorte unterrichtet zu sein, hat gerade der letzte Frostwinter erkennen lassen. Auf der Suche nach frostharten Obstsorten und bei der Untersuchung ihrer Herkunft, die wertvolle Schlüsse ziehen läßt, treten immer wieder Schwierigkeiten auf; denn erst wenn die Eltern bekannt sind, weiß man die inneren Zusammenhänge.

Wir haben uns bemüht, von den Obstsorten, die als Farbenbild gezeigt und beschrieben wurden, noch nachträglich über die Abstammung

sichere Angaben zu machen. Soweit darüber bei der Beschreibung nichts gesagt wurde, war es uns bis jetzt nur möglich über zwei Apfelsorten Hinweise zu finden. Für die wenigen Sorten, die in ihrer Beschreibung keine Angaben haben, bringen wir in einem der nächsten Hefte einen weiteren Nachtrag.

In Zukunft werden wir die bisher in der Literatur übliche Beschreibung durch Angaben über die Abstammung erweitern, soweit es möglich ist. In zahlreichen Fällen wird dies allerdings aus verständlichen Gründen nicht möglich sein. Sofern uns Leser darüber Mitteilung machen können, bitten wir darum. Nun zu folgenden Sorten ein Nachtrag:

#### „Orleans“ in Heft 9

Die Sorte entstand aus der Kreuzung zwischen „Deacon Jones“ und „Delicious“ (Delicious Mutter) in der New York State Agricultural Experiment Station Geneva NY. im Jahre 1912 und wurde zum allgemeinen Anbau im Jahre 1924 empfohlen. Sie ist die Schwester der Sorte „Medina“ und „Newfame“, die beide aus derselben Kreuzung entstanden sind, sie stellt einen „Delicious“-Typ dar. Bulletin Nr. 531. Oktober 1925. New York State Agr. Exp. Sta. Geneva NY. New or Noteworthy Fruits VIII. U. P. Hedrick.)

#### „Newfame“ in Heft 1

Die Sorte entstand aus der Kreuzung zwischen „Deacon Jones“ und „Delicious“ im Jahre 1912 in der New York State Agricultural Experiment Station Geneva NY. Sie wurde zum allgemeinen Anbau im Jahre 1927 von „New York State Fruit Testing Association“ empfohlen. Sie ist eine Schwester der Sorten „Medina“ und „Orleans“ und ist ein „Delicious“-Typ. (Bulletin Nr. 578. Dezember 1929. New York State Agr. Exp. Sta. Geneva NY. New or Noteworthy Fruits X. G. H. Howe.)

## Heißt der Apfel „New Fame“ oder „New Fane“?

Anfang des Jahres erhielten wir nach Veröffentlichung des Farbenbildes vom Apfel „New Fame“ und seiner Beschreibung von unserem Mitarbeiter K. J. Maurer-Posen folgende Mitteilung:

„Die Sorte ist nicht in Oregon und Washington beheimatet, sondern wurde in der „New York Agricultural Experiment Station Geneva N. Y.“ aus der Kreuzung zwischen „Delicious“ (Mutter) und „Deacon Jones“ im Jahre 1912 gezüchtet und in den Handel von der „New York State Fruit Testing Association“ im Jahre 1927 eingeführt. Sie ist im Bulletin Nr. 578, Dezember 1929 „New or Noteworthy Fruits X

von G. H. Howe, New York State Agr. Exp. Sta. Geneva NY. unter dem Namen „New Fane“ beschrieben und abgebildet.“

Uns liegt sehr daran, solche grundsätzliche Frage zu klären, um Irrtümer auszuschalten. Infolge der augenblicklichen Unzugänglichkeit der amerikanischen Literatur braucht diese Klärung gewisse Zeit. Die Literaturangaben allein genügen vielleicht noch nicht, da u. U. auch ein Druckfehler vorliegen kann. Wir wollten aber unseren Lesern mit dem letzten Heft des Jahres davon Mitteilung geben und dazu eine Erwiderung unseres Mitarbeiters F. Krufft. Im Laufe des nächsten Jahres hoffen

wir, genaue Angaben machen zu können. F. Krufft schreibt:

Die Nachprüfung dieser Mitteilung ergab, daß in der amerikanischen Originalbeschreibung die Apfelsorte (siehe: G. H. Howe in „New or noteworthy fruits, X. Bulletin Nr. 578, Dez. 1929 der New York State Agrikult. Experiment Station, Geneva, N. Y.) tatsächlich Newfane genannt ist. Infolge der zeitbedingten Verhältnisse war es bis jetzt nicht möglich, festzustellen, ob dieses Wort der echte Name der Sorte ist, der ihr vom Züchter gegeben wurde oder ob lediglich ein Druckfehler vorliegt; denn in allen mir bekanntgewordenen deutschsprachigen Veröffentlichungen ist die Sorte „Newfame“ (zuweilen auch „New Fame“ und „New-fame“), nicht ein einziges Mal aber „Newfane“ bezeichnet.

Einen Grund für die verschiedene Benennung der Sorte habe ich bis heute nicht entdecken können, wenn man nicht die Möglichkeit an-

Die beliebte Birnenforte „Kongressbirne“ wurde vom Obstzüchter Morel in Lyon gezüchtet und erhielt zur Erinnerung an den 1867 in Paris abgehaltenen internationalen Pomologen-Kongress ihren Namen. Sie führt keinen anderen Namen; sie wird aber oft noch „Andenken an den Kongress“ genannt.

nehmen will, daß die Bedeutung des Wortes „Newfame“ = „Neuer Ruhm“, die Veranlassung hierzu war, weil die Wortbildung „Newfane“ eine ähnliche sinnvolle Verwendung als Name einer Apfelsorte nicht ohne weiteres zuläßt.

Auf jeden Fall ist der Hinweis des Lesers auf diese bestehenden Unklarheiten sehr wertvoll gewesen. Ueber das Ergebnis der notwendigen weiteren Untersuchung der Frage wird zu gegebener Zeit im „Deutscher Obstbau“ berichtet. Franz Krufft - Geisenheim

## Beiträge zur Geschichte und Benennung deutscher Obstsorten

Heft 4 der „Sortenkunde“ und Heft 10 der Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ enthält je einen wissenschaftlichen Beitrag zum Gegenstand obiger Ueberschrift und zwar: 1. Kleiner Beitrag zum „Braunen Matapfel“ und 2. „Der Bohnapfel“, eine erste Wirtschaftssorte.

Dazu ist nur zu sagen, daß beide miteinander insofern verwandt sind, als es sich einmal um den Braunen und im zweiten Fall um den Weißen Matapfel handelt.

Damit könnte diese Bemerkung schließen, doch ist dieser Vorfall ausreichend lehrreich, um einige ausführliche Betrachtungen daran zu knüpfen. Einmal bestätigt er die Notwendigkeit einer Fachschrift, dann eine enge Mitarbeit der Leser und zeigt, wie notwendig eine Beschäftigung mit der Sortenkunde ist, die erst eine gute Kenntnis vermittelt, was geradezu meine Ausführungen in Heft 10 unter der Ueberschrift „Es gibt in Deutschland keine Walnußsorten“ insofern besonders rechtfertigt, als ich seit Jahren gegen zum Teil lebhaft ablehnung, eine gewissenhafte Kenntnis der Sorten befürworte, wenn auch nur, wie in dem besagten Aufsatz auf dem Gebiet der Walnußsorten. Siehe auch mein Buch: „Die Walnuß und ihre Sorten im Schrifttum“. Zur Sache ist jedoch nicht unwichtig, zu wissen, daß nicht, wie im Aufsatz (Bohnapfel) in Heft

10, diese Sorte 1853 unter diesem Namen vielleicht erstmalig „allgemeine“ Verbreitung erfuhr. Nein, ich erinnere, daß ihn Dochnahl, wie ich in Heft 4 berichtete, bereits um die Mitte des vorigen Jahrhunderts als „uralte deutsche Nationalfrucht“ beschrieb, die schon 1786 in Deutschland und schon im 16. Jahrhundert in der Rheinpfalz bekannt war. Um so bemerkenswerter ist es, beide Aufsätze zu vergleichen. Der eine ergänzt inhaltlich auf höchst wissenswerte Weise den anderen. Es ist bei keinem der beiden Berichte nur ein einziges Wort überflüssig oder unwesentlich. So enthält die Bezeichnung „eine erste Wirtschaftssorte“ zu der Gütebedeutung noch die Zeitbedeutung, denn man könnte statt eine der „ältesten“ auch die „erste deutsche Wirtschaftssorte“ sagen.

Jedenfalls beweisen die beiden Aufsätze, wie wünschenswert es wäre, wenn nicht nur Sortenkunde, sondern auch Sortengeschichte gelernt und erarbeitet würde. Zum Schluß lehrt dieser Vorgang, wie wichtig es ist, auch ältere Hefte einer Zeitschrift nicht nur aufzuheben, sondern auch eifrig und wiederholt zu lesen.

Werner Cronbach - Berlin

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Antonowka“

## Apfel „Antonowka“ mit Farbenblatt

### *Synonyme und Typen:*

„Possarts Nalivia“. Typen: Antonowka gewöhnliche, Stein-Antonowka, 1½pfundige Antonowka, Antonowka weiße, Antonowka alljährlich tragende, Antonowka Rurska, Antonowka süße, Antonowka graue, Zloty Mnich. Zu diesen Typen gehört noch die Gruppe: Vargul, Deutsche Calvill, Russischer Gravensteiner, Bergamot, sie bilden die sogenannte große „Antonowka-Gruppe“ verwandter Sorten.

### *Herkunft:*

Die Sorte stammt aus Rußland. Nach Charles Gibb/„Russian Apples“ ist sie die Königin der Äpfel der russischen Steppen. Nach Mr. Budd ist sie im Gebiet Moskau, Leningrad, Riga und Voronesch verbreitet und von diesen Gebieten bezog er sie nach USA.

Nach Dr. Regel gedeiht sie in den nördlichen Teilen der Provinz Leningrad, entlang des Baltischen Sees und im östlichen Rußland. Krasnoglaskow fand sie unter dem Namen „Antonowka“ im Gebiet Kursk und in der Ukraine. Nach N. E. Hansen ist sie die führende Erwerbssorte im südlichen Rußland.

### *Verbreitung:*

„Antonowka“ ist sowohl in Rußland wie auch in Europa, besonders in den östlichen und nördlichen Gebieten, ferner in USA., Schweden, Dänemark usw., verbreitet.

### *Reifezeit:*

Je nach geographischer Lage sehr verschieden: Nach Th. Gregorowicz reift sie im September bis Oktober und hält sich bis November. Nach G. Kittel reift sie von November und hält sich bis März. Nach Oberdieck reift sie Ende November und hält sich bis in den Winter.

Nach Boettner-Poenicke reift sie von September bis November. Nach St. Walloch reift sie im September, hält sich bis Dezember. An der Ostsee reift sie später und hält sich bis Januar. In Litauen ist sie eine Winterfrucht. Nach Dr. Regel reift sie in Rußland im Oktober und hält sich bis Juli.

### *Größe und Gestalt:*

Nach Th. Gregorowicz: Frucht groß bis sehr groß, kalvillartig, mit tiefer Kelchhöhle, ungleichmäßig gebaut. Nach G. Kittel: Frucht mittelgroß, kalvillartig, stark gerippt.

Nach Oberdieck: Frucht kalvillartig, hochgebaut, groß bis sehr groß, regelmäßig ausgebildet, sehr ähnlich der Weißen Winterkalvill, breiter als hoch, bauchig, um die Stielvertiefung abgerundet, zum Kelch stark sich verjüngend. Rippen laufen über die ganze Frucht, manchmal nur flach, manchmal ausgesprochen kalvillartig.

Nach St. Walloch: Frucht mittel bis groß, manchmal etwas gerippt, kegelförmig bis rund, 250 g schwer. Nach St. Szumiec: Spezifisches Gewicht 0,80.

### *Kelch:*

Nach Th. Gregorowicz: Der Kelch sitzt in tiefer Vertiefung. Nach G. Kittel: Kelch geschlossen, grün, emporragend. Die Vertiefung ist tief, gerippt. Nach Oberdieck: Der Kelch stark, lang, spitzig, grün, buschig stehend, geschlossen. Die Vertiefung ist breit, tief, mit leichten Rippen umgeben.

### *Stiel:*

Nach G. Kittel: Der Stiel ist holzig, kurz, dick. Die Vertiefung tief, strahlenartig rostig. Nach Oberdieck: Der Stiel holzig, mittellang. Die Vertiefung breit und tief, trichterartig, rostig. Der Rost kommt oft strahlenartig aus der Vertiefung auf die Oberfläche der Frucht um die Vertiefung. (Sehr charakteristisch.)

### *Schale:*

Die Schale ist zitronengelb mit leichtem Duftanflug. Selten kommen leichte rötliche Backen zum Vorschein. Nach G. Kittel: Die Schale ist hellgrün, später zitronengelb mit Duftanflug. An der Sonnenseite stark gelb.

Nach Oberdieck: Die Schale ist glatt, wird am Lager weich, am Baum hellgrün, später zitronengelb, ohne Backe, an der Sonnenseite etwas goldig. Punkte sind fein, wenig sichtbar.

#### *Fruchtfleisch:*

Nach Th. Gregorowicz: Das Fruchtfleisch ist süß, schwach gewürzt, säuerlich, saftig, schmelzend. Nach G. Kittel: Das Fruchtfleisch ist weiß. Nach Oberdieck: Das Fruchtfleisch ist weiß, weich, fein, saftig, süß, leicht wein-säuerlich. Nach Hansen: Das Fruchtfleisch ist gelb, saftig, säuerlich, gut.

#### *Kernhaus:*

Das Kernhaus ist groß, offen. Die Kammern sind groß und enthalten zahlreiche Samenkörner, die braun, eispitzförmig sind.

#### *Fruchtwert:*

Nach G. Kittel: Tafelfrucht und Wirtschaftsapfel. Die Frucht fault nicht. Nach Oberdieck: Tafelfrucht, wertvoll für den Küchengebrauch. Nach Boettner-Poenicke: Frucht erster Güte. Nach St. Walloch: Die beste Frucht für Obstverwertung, besonders für Marmeladen, Süßmost. Die Frucht verträgt den Transport gut.

#### *Sonstige Eigenschaften der Frucht:*

Nach Th. Gregorowicz: Zu früh gepflückte Früchte halten sich nicht gut und werden schwarzfleckig. Nach Dr. Aderhold: Leidet wenig unter Schorfbefall, auch in nassen und kalten Jahren. Nach Oberdieck: Die Frucht verträgt frühes Ernten, ohne zu welken. Nach Boettner-Poenicke: Das Durchschnittsgewicht der Früchte erster Auswahl etwa 182 g. Nach St. Walloch: Die Früchte sitzen fest am Baum, leiden nicht unter Schorfbefall und Apfelstecher.

#### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum wächst in der Baumschule mittelstark und erreicht auf Wildling etwa 120—130 cm Höhe. Er ist sehr fruchtbar und trägt meistens schon in der Baumschule. Nach Th. Gregorowicz: In schweren, feuchten Böden trägt der Baum reich, alle 2 Jahre. Nach G. Kittel: Der Baum wächst stark, bildet eine breite Krone und ist sehr fruchtbar in jedem Boden. Der Baum ist widerstandsfähig und eignet sich für rauhe, hohe Lagen. Nach Goethe: Der Baum ist anspruchslos, gesund, eignet sich für Gebirgslagen, als Feldbaum und Gartenbaum. Nach Oberdieck: Der Baum wächst gut in jedem Boden und trägt reich alle Jahre. Die Krone bildet er flach. Die Jahrestriebe sind lang, leicht flaumig, braun-rötlich, etwas silbergrau, ziemlich stark punktiert. Das Blatt ist groß, fast flach, lang herzförmig, oft eiförmig, an der Unterseite flaumig, am Rand grob gezahnt. Nebenblätter lanzetartig fein. Blattknospen sind klein, etwas weißflaumig, herzförmig. Der Baum ist anspruchslos, widerstandsfähig, gesund und besonders frosthart, was ihn besonders als Stammbildner gelten läßt.

#### *Blüte und Befruchtungsverhältnisse:*

Nach Kobel: Blüht mittelfrüh. Der Stempel ist einige Millimeter höher als die Staubfäden. Wird gut mit Pollen von „Fürstenapfel“ und „Cox Pomona“ befruchtet. Ist guter Pollenspender.

Nach Crane: Bei Selbstbefruchtung gibt sie 6,9 % Fruchtansatz mit je 2 Samen pro Frucht. Nach Ing. Kleiber, Sinolenka: Bei Selbstbefruchtung ist sie unfruchtbar. Mit Pollen von „Oberländer Himbeerapfel“ gibt sie 11 % Fruchtansatz. Befruchtet mit Pollen von „Glogierowka“, gibt sie 35 % Fruchtansatz. Mit Pollen von „Goldparmäne“ gibt sie 28 % Fruchtansatz. Mit Pollen von „Boikenapfel“ gab sie 24 %, mit „Kosztela“ 24 %, mit „Cox' Orangenrenette“ 3 %, mit „Coulons Renette“ 2 %, und mit „Landsberger Renette“ gab sie 0 % Fruchtansatz.

Nach Somorowski: Selbstbefruchtet ist sie vollkommen unfruchtbar. Die besten Erfolge als Pollenspender für „Antonowka“ geben: „Glogierowka“, „Oberländer Himbeerapfel“, „Charlamowsky“, „Klarapfel“, „Strumillowka“, „Lievländischer Gravensteiner“.

Nach Paszkiewicz: Befruchtet mit Pollen von „Harberts Renette“ bleibt sie unfruchtbar. Befruchtet mit Pollen von „Ananas Berzenicki“, bleibt sie auch unfruchtbar. Befruchtet mit Pollen von „Glogierowka“ gibt sie 5,9—25 % Fruchtansatz. Mit „Kaiser Alexander“ gibt sie 8 %, mit „Charlamowsky“ 9,8 %, mit „Sierinka“ 14 % Fruchtansatz.

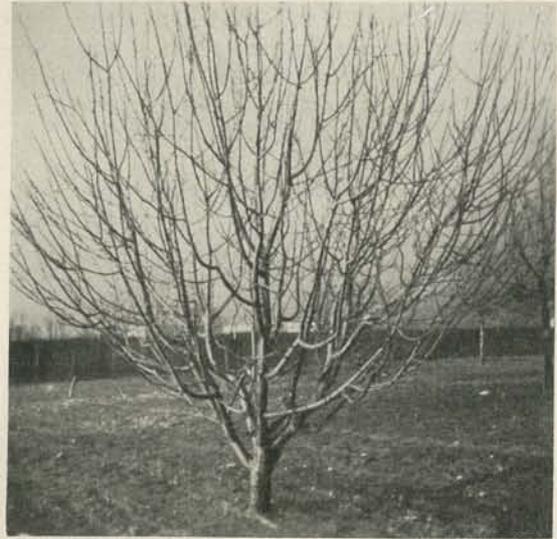
Nach dem Weißrussischen Wsiesojuznogo Institut aus dem Jahre 1927/28: Bei Parthenocarpie werden 44,6 % Früchte angesetzt, reifen aber nur 0,9 % aus.

Nach Th. Gregorowicz: Die Blüte ist dunkelrot, später rosa, widerstandsfähig gegen Spätfröste.

Die Sorte kam nach Deutschland zunächst zu Hofrat Possart in Züllichau. Sie wurde diesem oft genannten Obstliebhaber aus Moskau unter dem Namen „Nalivia“ geschickt. Sie ist unter dem Namen „Possarts Nalivia“ auch nur in Deutschland verbreitet. Die Sorte hat zahlreiche Typen und bildet noch mit anderen Sorten eine besondere „Antonowka“-Gruppe, wie es im Anfang gesagt ist.

„Antonowka“ wurde oftmals als Mutterform zu Kreuzungen von Mitschurin verwendet und gab mehrere wertvolle neue Sorten. Ihr Zufallssämling ist „Croncels“, der in Frankreich entstand und in aller Welt verbreitet ist, jedoch nicht mehr so frosthart wie die Mutterform ist. Als Stammbildner besitzt sie besonders wertvolle Eigenschaften und gestattet den Edelobstbau auch in rauen Klimaverhältnissen.

K. J. M a u r e r - P o s e n



Ein Buschbaum der Apfelsorte „Antonowka“. Der aufrechte, straffe Wuchs ist gut erkennbar. Der Baum selbst ist aber wenig gepflegt. Er hätte mehr ausgelichtet sein müssen. Lichtbild: Maurer

## Außenleiter unter unseren Apfelsorten

Sorten für den Liebhaber und für den Sortimentsgarten

Es gab einmal eine Zeit, und sie liegt noch gar nicht so weit zurück, da herrschte im deutschen Obstbau eine große Sortenmannigfaltigkeit, die von den Obstbauvereinen und den maßgeblichen obstbaulichen Stellen sogar noch gefördert wurde. Erhielt ich z. B. doch selbst auf der großen deutschen Obstausstellung in Liegnitz im Jahre 1910 und auf der Jahrhundertausstellung in Breslau im Jahre 1913 für meine ungewöhnlich großen, dort gezeigten Obstsortimente die höchsten Preise. Seitdem aber hat sich nun auch im deutschen Obstbau vieles gebessert. Man ist von der Obstsortensammelei abgekommen und hat besonders der Gegend angepaßte Normalobstsortimente eingeführt.

Aber trotzdem dürfte es ganz interessant sein, auch mal etwas über sogenannte Außenleiter unter den Obstsorten zu hören. Ich verstehe darunter solche Obstsorten, die in der Form, in der Farbe oder in anderen besonders auffälligen Merkmalen von den anderen Obstsorten der betreffenden Obstart z. T. ganz erheblich abweichen.

Da ist der „Bananenapfel“, ein sehr schöngeformter, rotbackiger Apfel für den Frühwinter, der zwar nur mittlerer Fruchtträger ist, aber mir durch seine prächtige Farbe, seinen Wohlgeschmack und seine Gesundheit stets besonders gefallen hat, seine Früchte bleiben besonders von der Obstmade ver-

schont. Ein besonderes Merkmal dieser Sorte ist eine deutlich sichtbare Naht, die sich an jedem Apfel befindet und die sich von der Blüte zum Stiel hinzieht.

Zwei ganz besonders frühreifende Apfelsorten von größtem Wohlgeschmack sind „Nitschners Erdbeerapfel“ und „Dorpater Erdbeerapfel“. Beide reifen bereits Mitte Juli und haben eine besonders lebhaft rote, erdbeerartige Farbe und auch einen ausgesprochenen erdbeerartigen Geschmack. Leider aber läßt auch die Ertragfähigkeit dieser beiden Erdbeeräpfel etwas zu wünschen übrig.

Aus der Gruppe der Rosenäpfel sind mir immer die beiden Sorten „Wallis Rosenapfel“ und „Säfstaholm“ besonders aufgefallen. Beide sind Frühäpfel von auffallend roter Farbe, feinem Aroma und einem ausgeprägt rosenartigen Duft. „Wallis Rosenapfel“ hat eine flache Form, „Säfstaholm“ ist größer und höher gewölbt.

Ein ganz eigentümlich geformter Weihnachtsapfel ist „Kleiner Api“; er ist ein kleiner, lebhaft gefärbter, sehr langstieliger Apfel, der eine ganz besonders ausgeprägte sternartige Form hat und ganz wundervoll als Christbaumbehang wirkt. Auch der „Rote Jungfernapfel“ ist ein sehr schöner Weihnachtsapfel. Zwar ist er nur von kleiner Form, aber von einer ganz auffallend leuchtendroten Färbung.

Eine ganz auffallend bläulich dunkelrote Färbung, wie ich sie kein zweitesmal fand, besitzt „Schamals Purpurapfel“. Allerdings läßt sein Geschmack zu wünschen übrig und steht mit der so überaus dezenten Färbung in keinem rechten Einklang.

Recht interessant ist „Wolkenaus Schlotterapfel“, ein recht ansehnlicher Winterapfel, der die Eigentümlichkeit besitzt, daß seine Kerne, sofern die Früchte reif geworden sind, lose in ihren Gehäusen liegen und beim Schütteln der Früchte deutlich hörbar klappern.

Von einer abnormen Gestalt ist auch der bekannte „Doppelte Prinzenapfel“, dessen Früchte eine zur Fruchtbreite ganz ungewöhnlich hohe Form haben.

Ganz abnorm groß ist der „Lewen alma“, dessen Früchte, am Buschbaum gezogen, durchschnittlich 500 g schwer werden, falls sie auf gutem Boden stehen.

Mit einer ganz auffällig roten Schalenfärbung, aber schneeweißem Fleisch, präsentiert sich der „Schneeapfel“, ein in den Monaten November—Dezember genußreifer, reichtragender und sehr wohlschmeckender Apfel. E.

### „Mathilde“ — „Königin Luise“

Nachdem vor einigen Jahren die Erdbeersorte „Mathilde“ auf dem Markt erschienen ist, glaubte man, es sei eine Neuzüchtung. Heute ist man schon mit Recht der Meinung, daß diese Sorte lediglich als eine verbesserte „Königin Luise“ zu bezeichnen ist. Man sollte eigentlich solche Sorten streichen und eine gute Auslese von „Mathilde“ oder „Königin Luise“ künftig weiterhin als „Königin Luise“ gehen lassen. R. M a r q u a r d.

### Strumillowka

Synonyme: Sierinka, Lehmapfel, Pomme Sierinka, Podziomkowe, Szampanskie, Zajencza, Mordeczka, Sieranka, Serenka. (Nach Atlas Plodow von A. Hrebnicki.)

Diese Sorte stammt aus Lettland. In nördlichen Gebieten ist sie eine Winterfrucht, die sich bis März hält, in südwestlichen Gebieten ist sie eine Herbstsorte.

Die Frucht ist mittelgroß, rundlich. Die Fruchtschale ist glatt, etwas fettig, graugelb mit ziegelartiger Röte und karminfarbigen Streifen. Das Fruchtfleisch ist grünlichweiß, fein, süß, weinartig, typisch würzig wohlriechend.

Der Baum wächst stark, bildet eine große, lockere, kugelige Krone mit etwas überhängenden Aesten. Trägt sehr spät, erst im 10. bis 15. Jahre nach der Pflanzung, aber dann sehr reich alle zwei Jahre. Nach A. Hrebnicki geben 40jährige Bäume bis 350 kg Äpfel. Der

Baum will genügend feuchten, aber durchlässigen Boden haben. Auf trockenen Böden fällt die Frucht leicht ab.

Der Baum ist frosthart und eignet sich für die nordöstlichen Gebiete. Die Sorte wird erfolgreich mit Pollen der „Antonowka“, „Titowka“, „Borowinka“ und „Glogierowka“ befruchtet.

K. J. M.

### Die Herkunft der Brombeere

#### „Theodor Reimers“

Die Brombeere „Theodor Reimers“, die auch vielfach als Sandbrombeere bezeichnet wird, wurde im Jahre 1904 von Gebrüder Stiegler, Cannstatt, in den Handel gebracht. Die Brombeere selbst stammt aber von dem damals schon weithin bekannten Garteninspektor Theodor Reimers in Neumühlen, der im Jahre 1889 bei einem seiner Nachbarn die Stamm-pflanze fand.

Die von diesem Urexemplar herangezogenen jungen Pflanzen froren aber im Winter bis auf die Wurzeln zurück. Nach einiger Zeit gelang es aber Garteninspektor Reimers, Samen von diesen Pflanzen zu ernten, aus denen dann die nach seinem Namen benannte Brombeersorte hervorging. Ehe sie seinerzeit in den Handel gegeben wurde, wurde sie fünf Jahre geprüft und alle damit angestellten Versuche hatten ein gutes Ergebnis gezeitigt. Hervorgehoben wurde seinerzeit, daß an einer fünfjährigen, in Spalierform gezogenen Pflanze 200 Fruchtstände mit je 50 bis 100 Früchten gezählt wurden.

### Montwillowka (Graf Nostitz)

Die Sorte ist lettischer Herkunft.

Sie reift im November und hält sich bis Dezember, im nördlichen Gebiet kann sie bis Februar gehalten werden.

Die Frucht ist mittelgroß. Die Schale ist dünn, hellgelb mit gestreifter und verwaschener Backe. Der Baum wird nicht groß und bildet eine kugelige Krone. Die Frucht sitzt fest am Baum, leidet etwas unter Schorfbefall. Es ist eine Sorte für die nordöstlichen Gebiete. Sie verlangt in reichlicher Menge Niederschläge. Auf trockenem Boden und bei mangelnden Niederschlägen bleibt die Frucht klein und leidet unter Schorf.

Im ehemaligen Polen wurde sie von der behördlichen Seite als Stammbildner stark empfohlen. Der Winter 1939/40 bewies ihre Unbrauchbarkeit als Stammbildner, da sie sehr starke Frostplatten erlitt, die den Stamm unbrauchbar machen. K. J. M.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Prinzessin Marianne“

## „Prinzessin Marianne“ mit Farbenbild

### *Heimat und Vorkommen:*

Nach dem III. Band des „Illustrierten Handbuches der Obstkunde“, Nr. 31, wurde die Birnensorte von van Mons „erzogen“ und nach einer niederländischen Prinzessin benannt. In Deutschland ist sie seit dem Anfang des XIX. Jahrhunderts bekannt und heute über ganz Mitteleuropa verbreitet. Im norddeutschen Raum wird sie vielfach als „Frühe Boscs“ oder als „Calebasse Bosc“ bezeichnet. Zuweilen kommt sie auch unter dem Namen „Salisbury“ in den Handel (Böhmen). Eine gewisse Aehnlichkeit der Sorte mit „Boscs Flaschenbirne“ führt vielfach zur Verwechslung der „Prinzessin Marianne“ mit dieser.

### *Literatur und Synonyme:*

„Prinzessin Marianne“ ist im III. Band „Illustr. Handbuch der Obstkunde“ von Jahn, Lucas und Oberdieck unter Nr. 31 beschrieben. Ferner findet sich eine neuere Beschreibung in „Deutschlands Obstsorten“, Lieferung 25. Neben einem Bild von Früchten sind dort auch zwei Bäume der Sorte dargestellt, die das Wuchsbild der Sorte erkennen lassen. Nach Oberdieck ist die Sorte noch mit folgenden identisch: „Spindelförmige Rehbirne“, „Clara“ und „Spence“.

### *Gestalt:*

Mittelgroß, flaschen- bis bauchig-birnförmig, nach III. Handbuch auch länglich kreiselförmig. Nach D. O. 92—100 mm lang und 60—75 mm breit. Größter Durchmesser im unteren Drittel der Frucht, nach dem Stiel zu stark verjüngt. Im Gegensatz zu „Boscs Flaschenbirne“ sind bei ihr fünf fühlbare rippenförmige Erhabenheiten vorhanden. In Stielnähe ist die Frucht deutlich eingeschnürt. Der Stiel erscheint dadurch wie angesetzt im Gegensatz zu „Boscs Flaschenbirne“, wo der Fleischkörper glatt in den Stiel übergeht.

### *Kelch:*

Kleinblättrig, kurz, hart, offen, etwas wollig, zurückgeschlagen, in flacher Einsenkung sitzend, die durch die Fleischfalten unregelmäßig geformt ist. (Bild.)

### *Stiel:*

Dünn, ziemlich lang, nach D. O. 30—35 mm lang, sanft gekrümmt, holzig, mit hellbraunen und grauen Punkten besetzt. Am Grunde des Stieles flach gewölbte Fleischverdickung. Stiel meistens etwas seitlich, eben oder in flacher Einsenkung angesetzt.

### *Blüte:*

Blüte erscheint mittelspät und ist gegen regnerische und windige Witterung wenig empfindlich. Sie ist mittelgroß, weiß mit hellrosa durchscheinenden Adern. Nach Rudloff gehört sie zu den guten Pollenbildnern.

### *Schale:*

Baumreif ist die Birne hell-grünlich-gelb, im mundreifen Zustand dagegen zitronengelb, vollständig und fein zimtfarbig berostet, zuweilen sonnenseitig bräunlich gerötet. Durch den gold-bronzefarbenen Grundton der Schale scheinen vereinzelt dunkelbraune bis weißgraue Punkte. Die Rostpunkte sind oft zu Rostfiguren zusammengeschlossen. Die Frucht hat dadurch ein sehr edles Aussehen. Die Schale ist dünn und beim Verkosten der Birne auf der Zunge kaum spürbar.

### *Fleisch:*

Das Fleisch der „Prinzessin Marianne“ ist weiß bis geblichweiß, sehr fein, schmelzend von zimtartig gewürztem edlem Geschmack.

### *Kernhaus:*

Das Kernhaus ist klein, schmalkammerig, häufig mit unvollkommenen Kernen besetzt. Nach D. O. von einer schmalen, hohlen Achse durchzogen. Nach III. Hdb. „wenig oder nicht hohlachsigt“.

### *Reife und Nutzung:*

„Prinzessin Marianne“ reift im Rheingau Ende September, im mittleren und östlichen Deutschland bis Mitte Oktober, und zwar reift sie überall 10—14 Tage vor der Boscs Flaschenbirne.

### *Eigenschaften der Frucht:*

Die Sorte zählt mit Recht zu den edelsten Tafelbirnen. Ihre günstige Reifezeit (10—14 Tage vor Boscs Flaschenbirne), ihr schönes Aussehen und ihr edles Aroma haben ihr ein hohes

Ansehen eingetragen. Besonders geschätzt ist die „Prinzessin Marianne“ an den norddeutschen Märkten und bei der Berliner Bevölkerung, die sie unter dem Namen „Kaiserkrone“ kennt. Die Sorte ist wenig anfällig gegen Fusikladium. Steht die Sorte unter zusagenden Verhältnissen, so ist die Saftfülle der Früchte kaum noch zu übertreffen. Früchte, die zum Versand bestimmt sind, sollten stets einige Tage vor der vollen Baumreife geerntet werden, weil die empfindliche dünne Schale sonst leicht Druckstellen bekommt.

#### *Eigenschaften des Baumes:*

Die einjährigen Triebe der Pflanzen dieser Sorte sind dünn und schlank, von rötlicher bis rotbrauner Färbung mit charakteristischen weißen Punkten besetzt, im Gegensatz zu Boscs Flaschenbirne, die kräftigere und gedrungener wachsende Triebe bildet, die aschgraue Färbung zeigen. Jungbäume der Sorte sind frohwüchsig und bilden eine schlank aufstrebende pyramidale Krone. Die außergewöhnliche Fruchtbarkeit der Sorte führt schon bei jungen Bäumen zur Fruchtbogenbildung, so daß das Wachstum des Baumes im zunehmenden Alter häufiger durch Auslichten und Verjüngen belebt werden muß. Demgemäß eignet sich auch die Sorte in erster Linie für die Hoch- und Halbstammform.

„Prinzessin Marianne“ bleibt selbst in guten Birnenböden auf der Quitte zu schwachwüchsig und erbringt nur kurzlebige Bäume. Wo sie in Zwergform gehalten werden soll, gibt man ihr daher am besten den Sämling als Unterlage oder wendet Zwischenveredlung an. Nach meinen Beobachtungen im Sommer 1940 und Januar 1941 in der Prignitz, der östlichen Kurmark und in der Lausitz hat „Prinzessin Marianne“ den Polarwinter 1939/1940 im allgemeinen glatt überstanden, so daß sie auch hinsichtlich ihrer Winterhärte die üblichen Ansprüche befriedigt. Die Sorte verdient es, besonders im mittel-, südost-, nord- und nordostdeutschen Raum stärker als bisher und in Hochstammform verbreitet zu werden. Nach Goetz verträgt sich die „Prinzessin Marianne“ beim Umpfropfen mit folgenden Sorten: „Boscs Flaschenbirne“ und „Williams Christbirne“.

F r a n z K r u f t, Geisenheim.

## Sorten der Actinidia Zu der Veröffentlichung über diese Nutzpflanze auf S. 33 des »Deutschen Obstbaus«

Der Russe Mitschurin beschäftigte sich über 30 Jahre mit der Züchtung der Actinidia und verwendete hauptsächlich Actinidia arguta und Actinidia kolomicta. Diese beiden Arten kreuzte er mit drei anderen aus den Taigen des östlichen Sibiriens, wo sie 40—50 Grad Kälte vertragen. Die daraus entstandenen Sorten sind:

1. Actinidia urozajnaja (Die Fruchtbare). Sie ist ein Sämling von Actinidia arguta, der in den Taigen des oberen Laufes des „Kubanjewo klucz“ im Gebiet Nikolsk-Ussuri, in der Höhe von 325 m gefunden wurde. Der Strauch fruchtet alljährlich reich. Der Geschmack der Frucht ist übel-süß. Reifezeit: Mitte August.
2. Actinidia ranniaja (Die Frühe). Ein Sämling von Actinidia arguta, die im Gebiet der Zuflüsse von „Kabanij klucz“ und „Molokanka“ in der Höhe von 350 m gefunden wurde. Der Strauch wächst langsam, ist gesund, leidet unter keinen Schädlingen und Krankheiten. Fruchtet reich, der Geschmack ist angenehm. Reifezeit: Mitte August.
3. Actinidia pozdniaja (Die Späte). Sie ist von gleicher Herkunft wie die zwei andern. Der Strauch ist gut belaubt, gesund, wird nicht von Schädlingen und Krankheiten befallen. Fruchtet sehr reich und schmeckt sehr angenehm. Reifezeit: Ende September.
4. Actinidia Ananasnaja Miczurina (Mitschurins Ananasactinidie). Diese Sorte wurde

durch Selektion der dritten Generation von Actinidia kolomicta erhalten. Die Aussaat erfolgte 1924, der Samen keimte 1925. Die ersten Früchte wurden 1931, also im siebenten Lebensjahr geerntet. Die Fruchtgestalt ist sehr verschieden. Auf derselben Pflanze findet man breit ovale, längliche und stumpfkegelartige Früchte. Auf manchen Beeren treten tiefe Furchen, die vom Stielansatz bis zur Fruchtspitze verlaufen, auf. Deshalb erscheint die Beere wie gerippt. Die Fruchtfarbe ist dunkelgrün, gleichmäßig, manchmal nur in den Furchen etwas heller. Die Größe der Beeren: 17 m mläng, 19 mm breit, 3,1 g schwer. Der Fruchtstiel bis 21 mm lang, dünn, braun, ragt aus der trichterförmigen Vertiefung. Die Vertiefung ist verschieden, klein bis groß. Der Halt des Stiels an der Frucht ist schwach, am Zweig stark. Reste des vertrockneten Kelchs ragen in Form brauner Schuppen von der Frucht ab. Das Fruchtfleisch ist, im Vergleich mit anderen Sorten fest, wodurch die Früchte auch den Transport gut vertragen. Das Fruchtfleisch ist hellgelb, süß und angenehm säuerlich, sehr schön riechend wie Ananas. Der Samen ist klein und beim Genuß der Frucht unmerkbar, dunkelbraun. Reifezeit tritt Anfang August ein.

Die Mitschurins Ananasactinidie ist die beste Sorte seiner Züchtung und auch schon bei uns bekannt.

K. J. Maurer-Posen

# Die Walnußtypen oder Nußproben

Im allgemeinen sollte man nur dann von Walnußtypen sprechen, wenn es sich um die Frucht des Nußbaumes handelt, weil die Mehrzahl aller Bäume, die sich nicht in den Fruchtmerkmalen unterscheiden, selten wesentliche Unterschiede in anderen als solchen Merkmalen aufweisen.

Typ kommt aus dem Griechischen und bedeutet soviel wie Vorbild, Muster; allgemein wird es in den Wörterbüchern als Buchstabenbezeichnung beim Buchdruck angeführt.

In meinem Buche „Die Walnuß und ihre Sorten im Schrifttum“ habe ich darum das leicht verständliche deutsche Wort Nußprobe statt dessen absichtlich angewendet. Auf Seite 13 des vorgenannten Buches zeigte ich die 17 Nußproben (also mit dem Fremdwort „Typen“ bezeichnet), die bei Walnußbäumen in deren Früchten anzutreffen sind.

(Und zwar handelt es sich um Nüsse ohne grüne Außenhülle!) Es ist also nicht richtig, wenn zuweilen vom „Typenwarrwarr“, „Typengemisch“ oder „großer Menge von Typen“ im Schrifttum die Rede ist, denn es wird dabei Sorte und Type nicht auseinandergelassen. Die Abbildungen sind rechts verkleinert. In Heft 9/1937 der Zeitschrift „Der Obst- und Gemüsebau“ zeigte und beschrieb ich die Sorten *J. regia fertilis* und *J. regia praeparvariensis*. Wenn die Abbildungen Abweichungen in den Früchten zeigen, so sehen wir klar, daß wir es mit mehreren verschiedenen Nußproben (Typen) innerhalb einer Sorte zu tun haben.

Nicht aber handelt es sich um Unterschiede innerhalb eines Baumes der Sorte, denn zu jeder Ansicht diente jeweilig eine andere Frucht desselben Baumes. Diese Abbildungen widerlegen aber deutlich den Irrtum starker Fruchtabweichungen (Typenunterschiede), und zwar nicht allein innerhalb eines Fruchtträgers, sondern auch innerhalb der Sorte, obwohl die Musterbäume alle aus einander fremden Gebieten stammen. Die Abbildungen werden im nächsten Heft veröffentlicht.

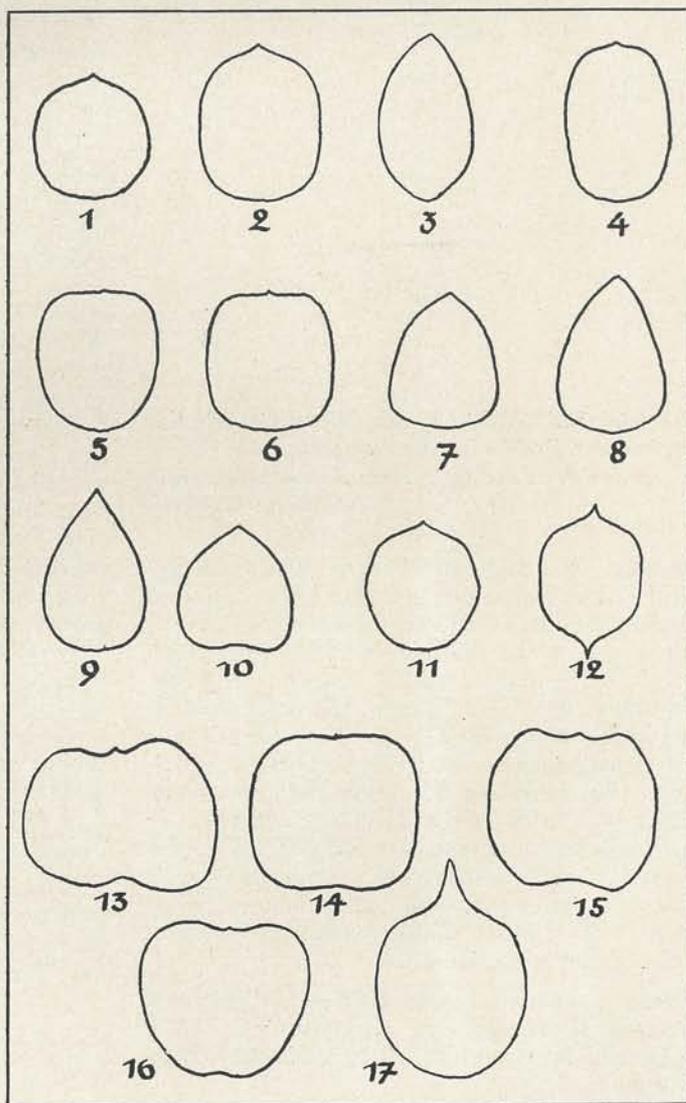
Wir können aus der Erfahrung also folgende Grundsätze festlegen:

Nußprobenunterschiede zeigen sich: 1. einmal je in einer Sorte, siehe A und B (Skizze nächste Seite).

2. mehrmals innerhalb einer Sorte, doch einheitlich an jedem Baum derselben, siehe C;

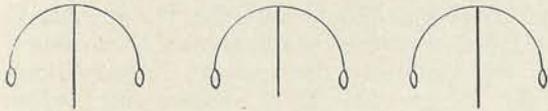
3. und innerhalb der einzelnen Bäume selbst, siehe D.

Wir sehen bei der Sorte A eine längliche und bei B eine länglich-rundliche Probe. Bei C zeigen sich unter drei Bäumen an einem Baum spitzeiförmige, an den anderen Bäumen längliche Nüsse. Bei D erscheinen bei jedem Baum mehrere wesensverschiedene Früchte; in der Regel sind es nur zwei Proben, die dabei vorkommen, solange es sich um eine Sorte dabei handelt. Unstreitig haben wir es mit einer Sorte zu tun, wenn mehrere dieser Bäume noch andere gleiche oder wesentlich einheitliche Merkmale tragen, z. B., wenn alle Bäume

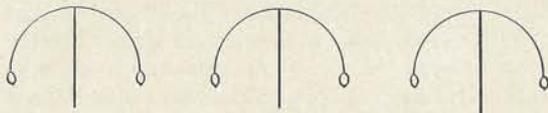


von D buntgefleckte Blätter tragen würden. Es braucht deshalb nicht immer von einer Nußtype die Rede zu sein, wenn wir nur einen Baum mit gewissen mehr oder weniger ausgeprägten Wesensmerkmalen haben. Es ist zu prüfen, ob es sich nicht doch um eine Sorte

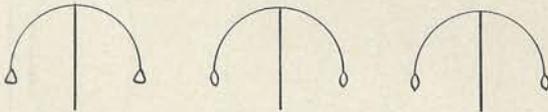
A. *Juglans regia cylindrica*



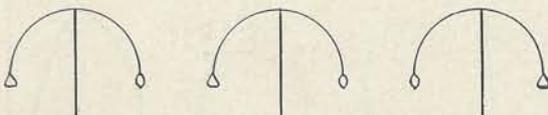
B. *Juglans regia fertilis*



C. *Juglans regia racemosa*



D. *Juglans regia*



Vergleichsbild (bildlich). Die Mittellinie soll den Stamm, der Kreisbogen die Zweige und die Körper sollen die Früchte in ihrer Abweichung zeigen  
Zeichnung: Cronbach

handelt. Mit anderen Worten: Wenn ich zufällig einen Baum der amerikanischen Eureka-Sorte vorfinde, so ist erst zu prüfen, ob es sich nicht um einen hierher verpflanzten Baum handelt. Nicht ohne weiteres ist er als Nußtype anzusprechen. Das Wesen (Sortencharakter) bei Unterarten (Varietäten) wird auch in der Vererbung mehr oder weniger verbreitet bleiben. Dies beweisen die Traubenwalnußsorten, die ausnahmslos nicht aus Deutschland zu stammen scheinen und trotzdem ziemlich oft in den wesentlichen Merkmalen rein anzutreffen sind. Hier erweist es sich, daß nicht allein und nicht immer die Frucht allein Träger der wesentlichen Merkmale sein muß.

Erst die Summe aller Merkmale ermöglicht die Sortenbestimmung. Im vorgenannten Buche legte ich darum auf den Seiten 14—16 folgendes dar:

Für geschichtliche Untersuchungen und besonders für deren praktische Auswertung in der Forschung und im Anbau kann die Unterscheidung der mannigfaltigen Walnußsorten oder -sorten in nur botanische Varietäten unmöglich genügen, weil die zahlreichen bewährten, wertvollen Sorten (vgl. den Kreis) im Weltmarkt, also im Sinn menschlichen Bedarfs von höherem Belang sind, als die so viel älteren, bekannten, jedoch wenig verbreiteten botanischen Varietäten.

Oft wird bei Erhebungen zur Auslese edler Sorten geklagt, daß in die Mannigfaltigkeit der gesammelten Nußproben keine „Ordnung“ zu bringen sei, und es wird gefolgert, daß deshalb keine andren Sorten als die botanischen Varietäten für eine Gruppierung und Ordnung in Frage kämen.

Diese Ansicht ist unzutreffend. Es handelt sich bei solchen Nußproben (Typen) mangelhafter Kennzeichnung um Bastarde (Hybridformen), die im allgemeinen weniger wertvoll sind als die Sorten, weil meist andre als die erwünschten Eigenschaften vorhanden oder vererbbar sind. Sowohl bei Gruppe II wie bei III ist jede Sorte eine botanische Varietät für sich, die dem Wesen einer jeden der acht Gruppen gleichwertig ist. Die Merkmale sind bei diesen Sorten nicht nur auf die Fruchtkennzeichen beschränkt, wogegen bei fast sämtlichen andren Walnußsorten die Bestimmung in der Hauptsache durch die Fruchtmerkmale möglich ist, so daß hier der alte Satz gilt: „An ihren Früchten sollt ihr sie erkennen“. Außer bei den Gruppen II und III verwechseln sich allerdings häufig die einzelnen Merkmale unter den mannigfaltigen Sorten, so daß nicht immer eine Sorte sämtliche Merkmale deutlich ausgeprägt, klar erkennbar aufweist und deshalb weniger scharf von einer andren Sorte abgrenzt. So kommt es, daß nur die Gesamtheit aller Kennzeichen und Merkmale einer Sorte ihre genaue Bestimmung und Feststellung ermöglicht. Infolgedessen ist naturgemäß eine gewisse Verwandtschaft von Sorte zu Sorte, ebenso wie von Gruppe zu Gruppe, in vielen Fällen festzustellen. Besonders deutlich wird dies bei den Steinnüssen, Riesennüssen und Traubennüssen!

In diese Angaben Zweifel zu setzen, ist unzumutbar. Der Inhalt meiner Ausführungen ist das Ergebnis zehnjähriger Beobachtungen, das jeder gewissenhaften Prüfung standhält.

Werner Cronbach - Berlin

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



### *Pfirsichblüten*

Weißer Magdalene  
 Belle de Georgia  
 Süchtelner Sensation

Rudolf Trenkle  
 Jenny Hoever

Königin der Obstgärten  
 Weltrekord  
 Frau Gartendirektor Korte

## Pfirsichblüten bei der Sortenbestimmung

*In diesem und im nächsten Heft geben wir unseren Lesern je ein Farbenbild mit Pfirsichblüten in die Hand. Zur Blütezeit können die naturgetreuen Wiedergaben bei der Bestimmung des Sortennamens treffliche Dienste leisten. Die Beschreibung der Sorten stimmt nicht genau mit der Reihenfolge der Blüten überein, deshalb bitten wir die Farbentafeln in beiden Heften zu Rate zu ziehen.*

In meiner Arbeit „Die Sortenkunde hat an Bedeutung zugenommen“, siehe „Deutscher Garten“ Nr. 5/1940 Seite 17 der Beilage: „Sortenkunde im Obstbau“, hatte ich die Gründe darzustellen versucht, die uns zwingen, der praktischen Obstsortenkunde in Zukunft größere Bedeutung beizumessen. Um Gesagtes nicht wiederholen zu müssen, möchte ich alle Leser dieser Arbeit, die sich an die vorangegangene Veröffentlichung anschließen soll, bitten, die einführende Begründung für die Notwendigkeit der Beachtung der Blüte als Träger sortenbedingter Merkmale an der bezeichneten Stelle nachlesen zu wollen.

Beim Pfirsich ist die pomologische Bestimmungsarbeit am Erscheinungsbild der Früchte allein besonders schwer. Gewiß bieten die Knospen, das Holz der Triebe, die Wuchsform und der Wüchsigkeitsgrad des Baumes sowie die Blätter, die Fruchtsteine und die in ihnen eingeschlossenen Kerne eine Fülle charakteristischer Eigenschaften, die, in dem Bemühen, die pomologische Stellung der betreffenden Pfirsichsorten innerhalb des großen Sortiments zu ermitteln, eine erhebliche Rolle zu spielen vermögen; jedoch ist gerade beim Pfirsich das Bestimmungsergebnis erst dann unbedingt verlässlich, wenn den Bestimmungsarbeiten auch das Bild der Blüte der betreffenden Sorte zugrunde lag. Daß diese Feststellung durchaus nichts Neues besagt, sondern eine schon altbekannte Erkenntnis wiedergibt, geht aus den klassischen Arbeiten der alten Pomologen im In- und Ausland hervor, die, wie in so vielen anderen Fällen praktischer Pomologie, auch hierin vorbildliche Präzisionsarbeit leisteten. U. a. hat *Rudolf Goethe, Geisenheim*, durch seine scharfsinnigen Methoden zur Bestimmung unbekannter Obstsorten sich das Verdienst erworben, die Fachwelt auf die Blüte als Träger wertvoller Merkmale zur Ermittlung der Sortenzugehörigkeit aufmerksam gemacht zu haben. Nach jüngeren pomologischen Studien an Pfirsichblüten\*) ergab sich, daß die von ihm vorgeschlagene Einteilung der Pfirsichblüten nach dem Charakter des Blütenbaues eine brauchbare Ordnung des Sortiments ermöglicht. So hat *Trenkle*\*) durch umfangreiche Beobachtungen an Blüten über hundert Sorten feststellen können, daß das heutige Pfirsichsortiment nach dem Bau der Blüte ohne

\*) Rudolf Trenkle, „Neuzeitlicher Pfirsichbau“, Verlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt (Oder), II. Auflage, Seite 22.

### Unterschied

#### zwischen den Apfelsorten „Gloria Mundi“ und „Hausmütterchen“

Der Unterschied im Aussehen der Früchte beider Sorten ist sehr groß. Wir geben hier eine Gegenüberstellung der Beschreibung beider Sorten zur leichteren Uebersicht.

„Gloria Mundi“:

Die Frucht ist immer höher als bei der Sorte „Hausmütterchen“.  
Um den Kelch treten starke Rippen auf.  
Die Kelchhöhle ist tief.  
Die Fruchtschale ist einfarbig, ohne Färbung an der Sonnenseite.  
Die Punkte sind deutlich weiß, gut sichtbar.  
Die Färbung der Jahrestriebe ist grau.  
Der Wuchs ist aufrecht, pyramidal, stark.  
Die Frucht ist bis zum Frühjahr haltbar.

„Hausmütterchen“:

Die Frucht ist flach.  
Um den Kelch treten flache Rippen oder gar keine auf.  
Die Kelchhöhle ist flach.  
Die Fruchtschale ist von der Sonnenseite rot gefärbt.  
Punkte kaum sichtbar.  
Die Färbung der Jahrestriebe ist rot braun.  
Der Wuchs ist schwach, breit ausladend.  
Die Frucht hält sich bis Dezember, höchstens bis Januar.

K. J. M.

Schwierigkeiten in vier Gruppen eingeordnet werden kann, und zwar in: 1. Sorten mit rosenförmiger, großer Blüte mit über 30 mm Blütendurchmesser, 2. Sorten mit rosenförmiger, kleiner Blüte, die weniger als 30 mm Blütendurchmesser aufweisen, 3. Sorten, die eine glockenförmige, große Blüte besitzen, mit einem Blütendurchmesser über 16 mm, und schließlich 4. Sorten, die eine glockenförmige, kleine Blüte tragen, deren Blütendurchmesser 16 mm nicht erreichen.

Wenn die Möglichkeit einer exakten Einteilung des Pfirsichsortimentes auf Grund dieser Maßstäbe auch erheblich darunter leidet, daß das Erscheinungsbild jeder Blüte, und so auch der Pfirsichblüte, unter dem Einfluß von Standortfaktoren, z. B. von Witterungsverhältnissen usw., nicht meßbaren Veränderungen unterliegt, so lassen sie doch die bezeichnete grobe systematische Ordnung der Sorten nach dem Aussehen des Blütenbaues zu; denn die Struktur jeder Blüte ist sortentypisch und unbedingt erbkonstant. Gerade erst durch diese bedeutsame Erkenntnis eröffnete sich uns die Möglichkeit, durch die Zerlegung der Blütenstruktur die Feincharakterisierung der Blüte vornehmen zu können, die zahlreichen Einzelwerte der Bestandteile des fertilen Organismus zu ermitteln und danach den pomologischen Charakter der jeweiligen Form mit großer Genauigkeit festzustellen.

So weichen die einzelnen Pfirsichsorten in der Form, Farbe und Größe der einzelnen Blütenblättchen stark voneinander ab. Es treten löffelförmige Gebilde („Süchtelner Sensation“) ebenso häufig auf wie eiförmige oder umgekehrt eiförmige, lanzettliche („di Massalombarda“) oder kreisförmige („Amsden“). Bald sind die Blütenblättchen strahlenförmig nach allen Seiten strebend und geben den Kelchblättchen Lücken frei, damit diese über sie hinaus hervortreten können („di Massalombarda“), bald liegen die Blütenblättchen locker nebeneinander, um in die Zwischenräume die streng elliptisch geformten Kelchblättchen aufzunehmen („Süchtelner Sensation“). Dazwischen treten zahlreiche Uebergänge auf und ermöglichen auf diese Weise eine exakte Unterscheidung der Sorten nach der Form und Stellung der Blüten und Kelchblättchen. Daß der Farbwert der Blüte zur Unterscheidung der Sorten von erheblicher Bedeutung ist, habe ich in der bezeichneten früheren Arbeit bereits zum Ausdruck gebracht.

Als ein weiteres untrügliches sortentypisches Merkmal können wir die Eigenschaft zahlreicher Pfirsichsorten werten, die Staubgefäße in der empfängnisreifen Blüte stets garbenartig zusammenzufassen („Weiße Magdalene“, „Weltrekord“, „Oberpräsident Schorlemer“) bzw. dieselben straußförmig über den Umkreis der Blütenkrone auseinanderstreben zu lassen („Pfirsich aus Mombach“, „die Massalombarda“, „Königin der Obstgärten“).

Auch die verschiedene Länge des Griffels im Vergleich zu der Länge der Staubgefäße ist eine erbbedingte, sortentreue Erscheinung. Zuweilen werden die Staubgefäße von der Narbe, d. h. vom obersten Punkt des Griffels, um 10 und mehr Millimeter überragt („Jenny Hoever“), wie es ebenso häufig ist, daß der Griffel die Länge der Staubgefäße nicht erreicht, ja sogar erheblich unter denselben bleibt („Rudolf Trenkle“, „Red Bird Kling“).

Es sei noch darauf hingewiesen, daß bei den Pfirsichen wie bei allen übrigen Obstarten das zeitliche Erscheinen der Blüten an erbbedingte Faktoren gebunden ist. Frühblüher und Spätblüher können auch bei den Pfirsichen unterschieden werden. Das Erblühen der Blütenknospen steht in innigem Zusammenhang mit der Temperatursumme, die für die Blüte jeder Sorte spezifisch ist. Wenn für die Pfirsichsorten diese Daten im einzelnen auch noch nicht bekannt sind, so hat uns die Arbeit von *Herbst*, *Weger* und *Rudloff*\*\* an dem Beispiel der Birne gezeigt, daß auch für die Pfirsichsorten exakte Wertgrößen wahrscheinlich sind.

Sorteneigentümlich ist schließlich auch der Rhythmus im Aufbrechen der Blatt- und Blütenknospen. Auch bei diesen gesetzmäßigen Vorgängen spielt der Einfluß äußerer Faktoren eine bedeutende Rolle. Ganz besonders scheint das naturgesetzliche Wirken einer spezifischen Wärmemenge als Voraussetzung für das Tempo der Entwicklung der Knospen zu gelten. So notwendig eingehende ernste gärtnerische Forschungsarbeit auf den mannigfachen Gebieten des Berufes sind, so dringlich sind die Aufgaben einer exakten, wissenschaftlich begründeten Obstsortenkunde, um das Wesen der vielen Formen, insbesondere des Pfirsichsortimentes, endgültig zu stellen und das grundlegende Material für eine bewußte Selektions- und Züchtungsarbeit zu schaffen.

Die in den beiden Farbentafeln dargestellten Blüten verschiedener Pfirsichsorten stellen eine willkürliche Auswahl dar. Der Zweck der naturgetreuen Wiedergabe der Blüten der verschiedenen Pfirsichsorten soll rein praktisch sein; die Bilder sollen veranschaulichen, was das geschriebene Wort besagen will. Es soll dem praktischen Obstbauer zeigen, daß gerade die Blüte wertvollste Merkmale birgt, um pomologische Feinarbeit zu begründen. Daß sie vorzüglich beim Pfirsich auftretende Rätsel über die Sortenzugehörigkeit zu lösen vermag, dürften

\*\* N. Weger, W. Herbst und C. F. Rudloff, „Witterung und Phänologie der Blühphase des Birnbaumes“, Verlag Julius Springer, Berlin, 1940.

# Die Walnußtypen oder Nußproben

Ergänzende Zeichnungen zu dem Aufsatz in Nr. 2 von „Sortenkunde im Obstbau“ auf S. 7

Nußbeschreibungen, bezeichnet nach den Eigentümern.

*J. r. fertilis.* Herkunft „Lubenau“, „Freinsheimer Baumschule: Mutterbaum von einer aus Frankreich stammenden Nuß, wüchsig, baumartig, trug fünf Jahre nach der Saat. Nuß in Trauben bis zu neun Stück, länglich-rundlich, kurz gespitzt, klein bis mittel. Naht unterhalb der Mitte bis zur Spitze hervorstehend, dünnchalig. Kern die Schale voll ausfüllend, leicht löslich, hellgelb, wohl-schmeckend. Größe 2,8 bis 3,2 cm größte Breite.

*J. r. fertilis.* Herkunft „Müller-klein“, Baumschule Karlstadt a. M.: Nuß rund, dünnchalig, jedoch hart und fest, Schale flach, jedoch grob, unregelmäßig gerunzelt.

*J. r. fertilis.* Herkunft „Schambeck“, Aigen: Aus dem Stammbuch der Akten des bayerischen Obstbauverbandes. Baum strauch-artig, stammt von Haage und Schmidt, Erfurt; trug nach drei Jahren (nach der Pflanzung? d. V.). Nuß eiförmig bis länglich-

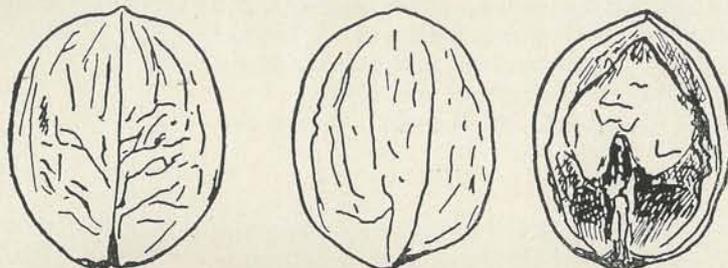


Abb. 1. *Juglans regia fertilis.* Herkunft: „Lubenau“

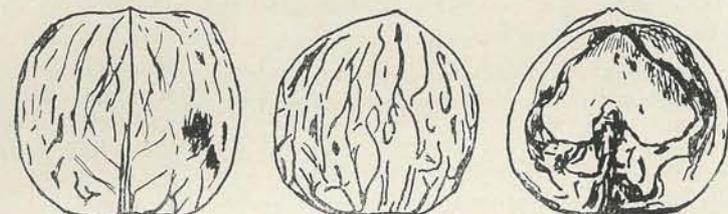


Abb. 2. *Juglans regia fertilis.* Herkunft: „Müller Klein“

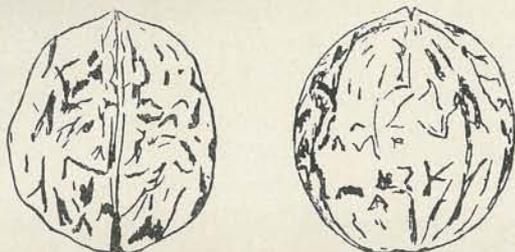


Abb. 3. *Juglans regia fertilis.* Herkunft: „Schambeck“

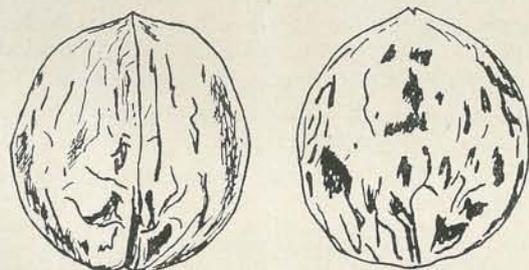


Abb. 4. *Juglans regia praeparturiens.* Herkunft: „Kleenert“

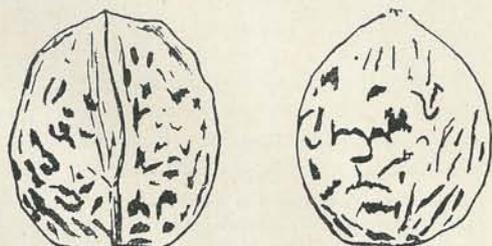


Abb. 5. *Juglans regia fertilis.* Herkunft: „Kleenert“

rundlich. Naht vom Nabel bis zur Spitze stark gewölbt, Schale wenig aber grob-rundlich gerunzelt, hart und fest.

*J. r. praeparturiens.* Herkunft „Kleenert“, Baumschule Messendorf bei Graz: Nuß eiförmig, dünnchalig. Naht erhaben, Schalig linig-zackig gefurcht, Kern voll.

*J. r. fertilis.* Herkunft „Kleenert“, Baumschule Messendorf bei Graz: (Siehe Inhalt oben! d. V.) Nuß eiförmig, dick-schalig hart und fest, Naht von der Mitte bis zur Spitze gewölbt, jeweils tief an der einen Nahtseite lückig, Schale rundlich grob gerunzelt und gegrübelt.

*J. r. fertilis.* Herkunft „Zorn“, Baumschule Späth, Berlin: Nuß rundlich, grob gerunzelt hart, dickschalig, Naht etwas gewölbt. Wenn es sich bei den Merkmalen des Verhaltens gegenüber Frösten und der Dickschaligkeit sowie Dünnchaligkeit bei dieser botanischen Form um vererbliche Merkmale handelt, so dürfte diese Sorte als *Juglans regia praeparturiens* zu bezeichnen sein. (Siehe auch *J. r. fertilis* Kleenert.)

*J. r. praeparturiens.* Herkunft „Botanischer Garten in Leyden“ (Holland): Sie sei nur der Vollständigkeit wegen gezeigt. Nuß klein, Schale teilweise sehr dünn, teilweise löcherig, Kern wohlschmeckend. Ob diese Nuß entartet (degeneriert) oder infolge Ernährungs-mangel, Kreuzung oder aus erblichen Eigenschaften derart kleinfrüchtig ist, ist unbekannt.

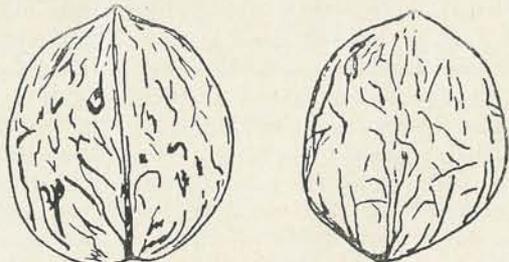


Abb. 6. *Juglans regia fertilis.* Herkunft: „Zorn“

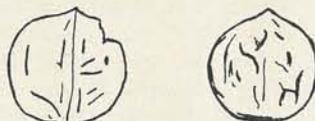


Abb. 7. *Juglans regia praeparturiens.* Herkunft: „Jardin Botanique Sordani“

Bilder und Text in klarer Weise zum Ausdruck bringen. Es ist nicht der Sinn der gewissenhaften bildlichen Wiedergabe des äußeren Blütenbildes, den praktischen, d. h. wirtschaftlichen Wert der Sorten aufzuzeigen, vielmehr führte mich hierbei ausschließlich der Gedanke, Gesagtes unterstreichen, nicht besonders Erwähntes dennoch herausstellen zu wollen und das Auge des Lesers für das Sehen und Erkennen des „Verborgenen“ zu schärfen.

Franz Krufft, Geisenheim.

## Glogietowka

Synonyme: Pepinka litewska, Rigaer Taubenapfel, Putimka (Ukraina), Pepin de Lithuanie, Longfield (USA.), Sarepka (UdSSR.), Langfeldzkie (nach der russischen Pomologie vom Jahre 1868 von Regel).

Die Sorte ist in Rußland, Litauen, Livland, Weißrußland, USA. verbreitet und stammt aus Litauen.

Die Frucht ist mittelgroß oder klein. Die Fruchtgröße schwankt sehr stark, je nach Ansatz, Boden und Nahrung. Die Frucht ist kegelförmig gebaut, manchmal platt oder rund. Die Fruchtschale ist dünn, fein, empfindlich, elfenbeinartig gefärbt mit karminartiger verwaschener und gestreifter Backe. Das Fruchtfleisch ist schneeweiß, sehr fein, schmelzend, mürbe, süß, weinartig, saftig und aromatisch. Reift im Oktober und November und hält sich im Osten bis Neujahr. In Litauen reift der Apfel im Januar und Februar und hält sich bis zu den neuen. Eine sehr feine Tafelfrucht. Die Fruchtschale ist sehr empfindlich und die Frucht muß daher sehr sorgfältig gepflückt werden. Die Pflückzeit tritt etwa Anfang Oktober ein.

Der Baum wird mittelgroß, die Krone ist kugelförmig, unregelmäßig und überhängend und ist überaus fruchtbar, so daß die Aeste wie mit Aepfeln beklebt aussehen. Fruchtet sehr früh, meist schon in der Baumschule. Infolge der großen Fruchtbarkeit erschöpfen sich die Bäume leicht und deshalb muß für reiche Düngung gesorgt werden. Von schweren Lehmböden sind die Früchte am dauerhaftesten, aber klein. Von guter humusreicher Erde sind die Früchte größer, halten sich aber nicht lange. In nassen Böden wie auch auf nährstoffarmen Sandböden leiden die Früchte unter Schorfbefall. Um große Früchte zu erzielen, empfiehlt sich das Ausdünnen der Früchte nach dem Ansatz. Der Baum ist frosthart. Aus dem Samen können frostharte Unterlagen für mittelgroße Formen erzeugt werden. Auf Zwergunterlage EM. IX gibt sie

schöne Schnurbäume, auf denen die Früchte schön und groß werden. (Nach W. Smardzewski.)

Der Baum wächst schwach. Wegen des schwachen Wuchses soll die Sorte auf Stammbildner gepfropft werden. Die Krone ist unregelmäßig. Die Rinde ist braun-grau, junge Triebe sind mit silberartigem Flaum bedeckt. Die Blattknospen sind klein, flaumig, fest anliegend. Das Blatt ist klein bis mittelgroß, oval, spitzig, manchmal abgerundet, der Rand gesägt. Die Farbe des Blattes ist mattgrünlich grau auf der Oberseite, die Unterseite ist stark mit grau-silberartigem Flaum bedeckt. Der Blattstiel ist ziemlich lang, dünn, nicht steif, auf der Unterseite rosig.

Die Frucht ist mittelgroß, 80—100 g. Von Zwergbäumen erreichen die Früchte 160 g. Die Fruchtgestalt ist veränderlich, rundlich oder länglich, bei Kelch und Stiel immer plattgedrückt. Die Fruchtschale ist dünn, fein, hell, leuchtend mit vielen weißen Punkten, etwas fettig. Von der Sonnenseite ist die Frucht fein gerötet und leicht gestreift. Die reife Frucht ist sehr schön. Das Fruchtfleisch ist milchweiß, fein, schmelzend, sehr wohl-schmeckend, süß-weinartig, angenehm aromatisch. Der Fruchtstiel ist lang, dünn, sitzt fest am Baum. Der Kelch ist offen, sitzt in flacher Vertiefung mit Falten. Der Apfel reift im Oktober, November und hält sich über Dezember. (Nach K. Brzezinski.)

Spezifisches Gewicht der Frucht 0,73. (Nach S. Szumiec.)

Eine ausgesprochen selbstfruchtbare Sorte. Die besten Erfolge als Pollenspender für diese Sorte gaben: „Landsberger Renette“, „Boikenapfel“, „Klarapfel“, „Antonowka“, „Titowka“, „Strumillowka“. (Nach K. Somorowski.)

Der Prozentsatz reifer Früchte aus der Selbstbefruchtung betrug 0—28 %. Die Befruchtung mit der Sorte „Ananas Berzenicki“ bleibt erfolglos.

Aus der Befruchtung mit Pollen von Stein-Antonowka entstehen 57,2 % Früchte, mit Pollen von Kaiser Alexander — 21,4 % Früchte, mit Pollen von Charlamowsky — 38 % Früchte, mit Pollen von Sierinka — 27,3 % Früchte. (Nach Paszkiewicz.)

Bei der Parthenocarpie setzt die Sorte 71,8 % Früchte an und reift 1 % Früchte aus. (Nach Wsiesojuznogo Institut in Weiß-Rußland im Jahre 1927 und 1928.) Maurer, Posen.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



*Pfirsichblüten*

Oberpräsident von Schorlemer  
 Früheste von Allen  
 Pfirsich aus Mombach

Hoevers Frühe

Amsden  
 Arkansas  
 Di Massalombardo

## Pfirsichblüten mit Farbentafel

Im letzten Heft behandelte F. Kruft, Geisenheim, in „Sortenkunde im Obstbau“ die Bestimmung von Pfirsichsorten an Hand der Blüten. Zu dieser interessanten Abhandlung veröffentlichen wir heute noch ein zweites Farbenblatt, das wohl noch rechtzeitig für die Tage der Pfirsichblüte in die Hände unserer Leser kommt und bei der praktischen Anwendung nützlich sein kann. Wir verweisen noch einmal auf die erwähnte Veröffentlichung und bitten die Angaben nachzulesen.

## Die Pfirsichsorte „South Haven“

*Originalbeschreibung nach Unterlagen der Züchter*

### *Herkunft und Verbreitung.*

„South Haven“ ist eine amerikanische Züchtung und hauptsächlich in den südlicheren Staaten von USA. verbreitet. Gewisse Bedeutung hat sie auch noch im südlichen Teil Kanadas, besonders im Gebiet Vieneland. In USA. ist sie als Neuzüchtung, ähnlich wie z. B. die Äpfel „Delicious“ oder „McIntosh“, bekannt und geschätzt.

Nach Deutschland wurde sie von dem bekannten deutschen Pfirsichzüchter Heinrich Zipp, Speyerdorf bei Neustadt a. d. Haardt, im Jahre 1930 direkt aus USA. eingeführt.

„South Haven“ ist wahrscheinlich mit den amerikanischen Pfirsichsorten „J. H. Hale“ und „Elberta“ verwandt und da nichts Näheres über das Entstehen dieser Sorte bekannt ist, besteht die Vermutung, daß sie eine Mutation einer dieser zwei Standardsorten ist.

### *Baum, Blatt und Blüte:*

Der Baum wächst aufrecht, bildet eine dichte Krone und muß deshalb von Zeit zu Zeit ausgelichtet werden. Die Triebe sind stark, sehr elastisch und biegsam, so daß sie auch bei stärkerem Biegen nicht brechen.

Das Blatt ist lang zugespitzt, breit, verhältnismäßig groß, gesund, lederartig fest, zart gezähnt. Die Oberseite ist glänzend, die Unterseite mattgrün.

Die Blüte ist mittelgroß, becherförmig, dunkelrot, sehr schön, scheint wenig empfindlich zu sein.

### *Besondere Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum ist außerordentlich reichtragend und trotz der reichen Ernten erreichen die Früchte normale Größe, auch wenn sie nicht durchgepflückt werden. Die geringe Frosthärte dieser Sorte gestattet ihren Anbau nur in den günstigsten Anbauverhältnissen, wo sie auch sonst am besten gedeiht. Sie sollte also über das Gebiet des Weinklimas nicht verbreitet werden.

Des starken Wuchses wegen soll sie in größeren als für Pfirsiche üblichen Entfernungen gepflanzt werden.

### *Befruchtungsverhältnisse:*

Diese Sorte wird sehr gut von den Sorten „Elberta“ und „J. H. Hale“ befruchtet und spendet auch für beide selbst gute Pollen. Sie scheint in den Befruchtungsverhältnissen keine besonderen Ansprüche zu haben.

### *Frucht, Größe und Gestalt:*

Die Frucht ist groß bis sehr groß, 60—70 mm hoch und etwa 66—70 mm breit, rundlich. Ueber die ganze Frucht verläuft eine seichte Naht oder Furche vom Stempelpunkt bis zum Stiel.

Der Stempelpunkt sitzt in einer breiten, seichten, schüsselförmigen Vertiefung an der Spitze der Frucht.

Die Stielvertiefung ist tief, eng.

### *Schale:*

Die Schale ist intensiv goldgelb gefärbt. Die Grundfarbe ist fast ganz mit einer Karminröte überzogen, wodurch das äußere Aussehen der Frucht sehr ansprechend wird. Nur bei schlecht besonnenen Früchten scheint die Grundfarbe durch.

### *Fruchtfleisch:*

Das Fruchtfleisch ist goldgelb, um den Stein nicht gerötet, sehr saftig und süß. Der Geschmack ist fein aprikosenartig. Der Stein löst leicht vom Fleisch. Es ist eine besonders gute Tafel- und Konservenfrucht.

### *Stein:*

Der Stein ist rotbraun gefärbt, mittelgroß, etwas unsymmetrisch, zum Stempelpunkt scharf spitz verlaufend, nach unten flach abgestumpft. Der Rücken des Steins ist flach. Die Bauchnaht und die Furchen sind sehr stark ausgeprägt.

### *Reifezeit:*

Die Reifezeit tritt etwa Mitte bis Ende August ein und erfolgt um etwa drei Wochen früher als bei der Sorte „J. H. Hale“ und etwa vier Wochen früher als bei der Sorte „Elberta“. Sie ist eine der frühesten Sorten und kommt in der Zeit, wo andere Sorten noch nicht reif sind.

### *Besondere Eigenschaften der Frucht:*

Die Frucht verträgt den Versand gut und wird dadurch zu einer wertvollen Handelsfrucht.

K. J. M.

## Ein Vorschlag zur Aufstellung eines einfachen Apfelsystems

Obstbau-Oberlehrer a. D. Nordmann, Bad Kreuznach

Der Obstzüchter, Baumschuler oder Obstanbauer mag zu der systematischen Einteilung der Obstsorten stehen wie er will, er wird zugeben müssen, daß pomologische Grundbegriffe erforderlich sind, um die Sorten einzuteilen und sie in bezug auf die äußeren Merkmale und besonders auch nach ihrem inneren Wert zu charakterisieren. Wenn man zu Mitte und Ende des vorigen Jahrhunderts der Obstsystematik und Obstsortenkunde zuviel Bedeutung beigemessen hat, so ist man in den letzten Jahrzehnten in das Gegenteil verfallen, indem man eine pomologische Einteilung und eingehende Sortenkenntnis fast ganz ablehnte. Aber die pomologischen Begriffe Renette, Kalvill usw. sind nun einmal vorhanden und es ist auch nicht möglich, ohne sie auszukommen, wenn man eine Sorte eingliedern, bestimmen und wertmäßig festlegen will.

Greifen wir einmal die Bezeichnungen Renette und Kalvill heraus, so weiß heute jeder Fachmann, daß man unter Renette einen Apfel versteht, der ohne Rücksicht auf seine äußeren Merkmale ziemlich festes, abknackendes Fleisch und erfrischenden süßweinsäuerlichen oder süßweinigen Geschmack hat. Durch die Bezeichnungen „Goldrenette“, „Rote Renette“ sind dann die äußeren Merkmale festgelegt. Bei den Kalvillen handelt es sich dagegen um Früchte, die hochgebaut und um den Kelch herum mit Rippen versehen sind. Ihr Fleisch ist zarter und lockerer und hat mehr süßen erdbeer- oder himbeerartigen Geschmack.

So ist es nicht zu umgehen, für *alle* Apfelsorten, ihren äußeren und inneren Merkmalen entsprechend, Begriffe festzulegen, die eine systematische Einteilung gut ermöglichen. Denn wenn man schon eine Apfelsorte bestimmen will, so ist zunächst festzustellen, wohin sie nach ihren äußeren und inneren Merkmalen

gehört. Deshalb müssen entweder die bisherigen Obstsysteme beibehalten oder aber, was richtiger ist, ausgebaut und zeitgemäß geändert werden.

Von den Apfelsystemen hat sich mit Recht das von Diel-Lucas am meisten eingebürgert. Es umfaßt 15 Familien bzw. Gruppen von Aepfeln. Aber dies gut aufgebaute System weist doch mancherlei Mängel auf. Während z. B. jeder Fachmann weiß, was eine „Rote Renette“ oder „Graue Renette“ ist, gibt es bereits Begriffsverwirrungen bei den Familien bzw. Gruppen der Streiflinge oder auch der Plattäpfel, denn gestreift oder platt in der Form sind eine große Anzahl von Apfelsorten. Hier also, bei den Wirtschaftsäpfeln, müßte eine genauere und klarere Einteilung erfolgen. Ich habe nachstehend den Versuch gemacht, eine Neueinteilung vorzunehmen, wobei das allgemein bekannte Diel-Lucas'sche System als Grundlage dient. Doch gibt diese Neueinteilung eine schärfer umrissene Gruppierung. Die typischen Merkmale treten dabei klarer hervor und die Sorten sind nach der Form, Größe und Farbe wie auch nach den inneren Merkmalen besser unterzubringen.

Nicht berücksichtigt sind bei dieser Einteilung der Wuchs und die Eigenschaften des Baumes. Es wird auch schwer sein, diese Eigenschaften und Merkmale irgendwie mit der Frucht in Zusammenhang zu bringen. Einer besonderen Arbeit wird es vorbehalten bleiben müssen, diese Unterschiede an Zweigen, Blättern und Blüten festzulegen und einzuteilen. Versuche dieser Art sind ja bereits im Gange.

Ich komme zu der folgenden Einteilung, wozu zunächst bemerkt sei, daß die Einteilung in „Familien“ unklar und im Vergleich zu der Systematik in der Botanik nicht richtig ist. Richtiger dürfte die Bezeichnung „Gruppen“ sein, die auch hier gebraucht wird.

Abweichend von Diel-Lucas werden in die ersten sieben Gruppen die Renetten als wichtigste Aepfel aufgenommen, und zwar zunächst die von Diel-Lucas aufgestellten sechs Gruppen und neu hinzu kommend eine siebente Gruppe: Gewürzrenetten.

Alle *Renetten* haben bei voller Reife noch ziemlich festes, abknackendes, also herzhaftes Fleisch, das erfrischend süßweinig oder süßweinsäuerlich im Geschmack ist. Aeußerlich gekennzeichnet sind die hierzu gehörenden Sorten durch die Farbe der Schale und die Größe der Frucht. Bei der siebenten Gruppe kommt ein ausgesprochen würziger Geschmack, wie z. B. bei der Cox' Orangenrenette, als charakteristisches Merkmal hinzu.

**1. Gruppe: Goldrenetten.**

Goldgelbe Grundfarbe in der Genußreife, sonnenwärts mehr oder weniger rot verwaschen und gestreift, ohne die ausgesprochen rote Farbe der Roten Renetten. Teilweise mit Rostpunkten oder Rostfiguren versehen. Vertreter: „Goldparmäne“, „Berlepsch-Goldrenette“, „Goldrenette von Blenheim“.

**2. Gruppe: Rote Renetten.**

Grundfarbe grünlichgelb oder gelb, dabei aber fast ganz mit meist verwaschener, teilweise gestreifter Röte versehen. Rostpunkte und Rostfiguren meist nur in Stiel- und Kelchhöhle. Vertreter: „Bauermanns Renette“, „Rote Sternrenette“, „Karmeliter Renette“.

**3. Gruppe: Graue Renetten.**

Alle hierzu zählenden Sorten sind ganz oder zum größten Teil mit rostigem Ueberzug versehen. Vertreter: „Graue Herbstrenette“, „Graue Französische Renette“, „Parkers Pepping“.

**4. Gruppe: Einfarbige oder Wachsrenetten.**

Sorten, die einfarbig grün oder gelb sind und nur selten etwas verwaschene Röte haben. Vertreter: „Oberdieks Renette“, „Minister von Hammerstein“. (Auch „Landsberger Renette“, die nach Diel-Lucas allerdings zu den „Roten Renetten“ gehört).

**5. Gruppe: Kleine oder Borsdorfer Renetten.**

Hierzu zählen alle kleinen, meist festfleischigen Renetten ohne Rücksicht auf sonstige äußere Merkmale. Vertreter: „Edelborsdorfer“, „Zwiebelborsdorfer“, „Glanzrenette“, „Deutscher Goldpepping“ (letzterer gehört nach Diel-Lucas zu den einfarbi-

gen Renetten, obwohl er mehr den Charakter der Borsdorfer Renetten hat).

**6. Gruppe: Große oder Ramburrennetten.**

Alle großfrüchtigen Renetten zählen zu dieser Gruppe, ohne Rücksicht auf die Farbe. Vertreter: „Kanadarenette“, „Goldzeugapfel“, (auch „Schöner aus Boskoop“, obwohl er nach Diel-Lucas zu den „Grauen Renetten“ gehört).

**7. Gruppe: Gewürzrenetten.**

Diese neuzubildende Gruppe umfaßt alle Renetten, die sich durch besonders würzigen Geschmack auszeichnen, z. B. „Muskatrenette“, „Cox' Orangenrenette“, „Ribstons Pepping“, „Laxtons Superb“.

Die nächsten acht Gruppen umfassen solche Sorten, die mehr oder weniger festfleischig sind, geschmacklich meist zu den Tafeläpfeln bzw. zu den Eßäpfeln und nur vereinzelt zu den Wirtschaftsäpfeln rechnen. Aeußere und innere Merkmale kommen bei der Eingruppierung in Betracht.

**8. Gruppe: Kalvill.**

Sie haben lockeres, zartes Fleisch mit erdbeer- oder himbeerartig gewürztem Geschmack. Das Kernhaus ist meist groß und offen. Die Früchte sind meist hochgebaut und mehr oder weniger stark gerippt. Vertreter: „Weißer Winterkalvill“, „Adersleber Kalvill“, „Gravensteiner“, „Gelber Richard“, „Roter Herbstkalvill“. Auch „Gelber Bellefleur“ müßte hierzu zählen, obwohl er nach Diel-Lucas zu den „Gulderlingen“ gehört.

**9. Gruppe: Gulderlinge.**

Die Sorten dieser Gruppe haben äußerlich zumeist das Aussehen der Kalville, sind aber festfleischiger, ähnlich wie Renetten, ohne jedoch kalvill- oder renettenartigen Geschmack zu haben. Vertreter: „Boikenapfel“, „Goldgulderling“, „Winterquittenapfel“.

**10. Gruppe: Schlotteräpfel.**

Sie haben lockeres, aber meist grobfaseriges Fleisch und großes Kerngehäuse. Zuweilen etwas balsamisch gewürzt im Geschmack. In der Form meist hoch gebaut, kalvillartig oder walzenförmig, z. T. auch breitkegelförmig. Vertreter: „Prinzenapfel“, „Halberstädter Jungfernapfel“.

**11. Gruppe: Rosenäpfel.**

Fleisch sehr locker und so weich, daß es leicht dem Druck des Fingers nachgibt. Fein, süßlich, etwas gewürzt, Frucht fein duftend. Form und Größe verschieden. Vertreter: „Weißer Klarapfel“, „Weißer Astrachan“, „Virginischer Rosenapfel“.

## Allgemeine Unterscheidungsmerkmale zwischen Süßkirsche und Sauerkirsche

Zusammengestellt von Landw.-Rat J a e n t s c h - G ü s t r o w .

**Süßkirsche:**

**Sauerkirsche:**

|                  |                                                             |                                                               |
|------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Bot. Bezeichnung | Prunus avium                                                | Prunus cerasus                                                |
| Heimat:          | Asien                                                       | Asien                                                         |
| Baum:            | Bäume                                                       | oft strauchartig.                                             |
| Wuchs:           | aufrecht                                                    | Wuchs hängend.                                                |
| Laubblätter:     | fest, straff, runzlig, glanzlos, brüchig, unterseits haarig | weich, biegsam, lederartig, glänzend flach                    |
| Blattstiel:      | nur mit 1—2 Drüsen                                          | oft ohne Drüsen                                               |
| Knospenschuppen: | zurückgeschlagen, ohne kleine Laubblätter                   | groß, aufrecht, von Laubblättern aus derselben Knospe umhüllt |
| Früchte:         | kugelig bis länglich, herzförmig                            | gedrückt, kugelig.                                            |

**12. Gruppe: Taubenäpfel.** (Edle Spitzäpfel).  
Fleisch ziemlich fest, markig, renettenartig, doch mehr süß und etwas gewürzt. Form länglich oder länglich kugelförmig. Vertreter: „Roter und Weißer Wintertaubenapfel“, „Nathusius' Taubenapfel“.

Es folgen dann die Pfundäpfel oder Rambure, wozu alle großfrüchtigen Sorten zählen, die mehr grobkörniges, faseriges, meist lockeres Fleisch aufweisen, mit süßsäuerlichem Geschmack ohne besonderes Gewürz. Form verschieden, meist hochgebaut kugelförmig. Hier werden der Farbe nach zwei Gruppen gebildet und zwar:

**13. Gruppe: Grüne oder gelbe Pfundäpfel** oder Rambure.

Vertreter: „Gloria Mundi“, „Hausmütterchen“, „Großer Grüner Rambur“.

**14. Gruppe: Rote und graue Pfundäpfel** oder Rambure.

Vertreter: „Rheinisch Winterrambur“, „Lothringer Rambur“, „Kaiser Alexander“.

Nun folgen sechs Gruppen, in denen alle Sorten untergebracht sind, die als ausgesprochene Wirtschaftsäpfel gelten. Auch die sog. Süßäpfel sowie die Zier- oder Kirschäpfel und ferner die Wild- oder Holzäpfel, die bei Diel-Lucas nicht berücksichtigt wurden, gehören hierzu. Zunächst werden in zwei Gruppen die mittelgroßen und kleinen runden oder breitkegelförmigen Sorten untergebracht, die für die verschiedenen Wirtschaftszwecke geeignet sind. Die großen Sorten dieser Art zählen dagegen zu den vorhergehenden Pfundäpfeln oder Ramburen. Der Farbe nach sind zu unterscheiden:

**15. Gruppe: Grüne oder gelbe Wirtschaftsäpfel.**  
Vertreter: „Grüner Stettiner“, „Grüner Fürstenapfel“, „Weißer Winter-Taffetapfel“.

**16. Gruppe: Rote und graue Wirtschaftsäpfel.**  
Vertreter: „Roter Stettiner“, „Boikenapfel“, „Roter Trierscher Weinapfel“.

Dann folgt eine Gruppe Wirtschaftsäpfel mit hochgebauten Früchten und zwar:

**17. Gruppe: Hochgebaute oder spitze Wirtschaftsäpfel.**

Vertreter: „Rheinische Schafsnase“, „Rheinischer Bohnapfel“, „Großer und kleiner Fleiner“.

**18. Gruppe: Süßäpfel.**

Hierzu zählen alle Sorten, die einen ausgesprochen fad-süßen oder bitter-süßen Geschmack haben und nicht zum Rohgenuß, zum Kochen und zur Weinbereitung, sondern nur für die Herstellung von Obstkraut geeignet sind. Es zählen z. B. auch der Paradies- oder Johannisapfel (EM. Typ IX) und einige andere Doucintypen dazu.

**19. Gruppe: Zier- oder Kirschäpfel.**

Hierzu gehören die vielfach in Parkanlagen angepflanzten Zieräpfel, die teilweise auch einen hohen Wirtschaftswert haben, da sie für Marmelade und für Weinbereitung geeignet sind. Vertreter: „Großer gelber Kirschapfel“, „Länglicher Kirschapfel“, „Hohenheimer Riesling“.

**20. Gruppe: Wild- oder Holzäpfel.**

Hier werden alle kleinfrüchtigen Äpfel dieser Art untergebracht, die einen wilden bitter-herben oder säuerlich-herben Geschmack haben, also sog. Holzäpfel von wildwachsenden Apfelbäumen, die nur zur Weinbereitung geeignet sind.



Ein Standortbild zu der in Nr. 2 farbig dargestellten Birnensorte „Prinzessin Marianne“. Dieser Hochstamm ist etwa 50 Jahre alt. Da er frei steht, sind die sortentypischen Eigenschaften besonders deutlich zu erkennen. Standort: Perleberg (Westprignitz) Lichtbild: Kruff

Wie jeder Fachmann ersehen kann, gibt diese Einteilung bei genauer Kenntnis der Eigenschaften der Früchte unter Berücksichtigung der äußeren Merkmale die Möglichkeit, alle Sorten einzugliedern, die gegenwärtig existieren. Denn abweichend von dem Diel-Lucas'schen System umfaßt es nicht 15, sondern 20 Gruppen. Eine weitere Untergruppierung je nach der Form und sonstigen Merkmalen kann natürlich wie auch bei Diel-Lucas vorgenommen werden, denn dieser Vorschlag soll nur einmal grundlegend zeigen, wie eine praktische Neueinteilung vorgenommen werden kann. Zweckmäßig wird es sein, wenn erfahrene Fachleute ein brauchbares, der heutigen Zeit entsprechendes Apfelsystem endgültig zusammenstellen. Dies wäre auch im Hinblick auf die für Verkaufszwecke erfolgte Gruppeneinteilung der Apfelsorten wichtig.

In gleicher Weise müßte dann das Diel-Lucas'sche Birnensystem ergänzt und verbessert werden, wofür weitere Vorschläge hier folgen werden.



„Le Lectier“

## Die Birne „Le Lectier“ mit Farbenbild

### *Heimat und Vorkommen:*

Nach dem IV. Band von „Deutschlands Obstsorten“, Nr. 105, wurde diese französische Birnensorte gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Transon frères in Orleans in den Handel gebracht. Auch in Deutschland hat sie rasch Eingang gefunden. Sie wird heute in fast allen Baumschulpreisverzeichnissen geführt, so daß sie unter den Neuzüchtungen der letzten Jahrzehnte einen bevorzugten Platz einnimmt und sie nur von Alexander Lucas in der Anpflanzung übertroffen wird.

### *Literatur und Synonyme:*

Nach „Deutschlands Obstsorten“ findet man die erste Beschreibung in der „Revue horticole“. Im Jahre 1903 eine solche in den „Pomologischen“ Monatsheften, ferner eine kurze Beschreibung in der Festschrift zum 50jährigen Bestehen des Pomologischen Instituts in Reutlingen. In den älteren pomologischen Werken ist sie, da es sich um eine neuere Sorte handelt, nicht zu finden. Synonyme sind nicht vorhanden.

### *Gestalt:*

Groß bis sehr groß, etwas unregelmäßig, länglich birnförmig, häufig auch flaschenförmig, nach D. O. 95—110 mm lang und 75—85 mm breit. Die größte Breite liegt fast in der Mitte der Frucht. Nach dem Stiele spitz zulaufend und sich verjüngend, vielfach eingeschnürt. Nach dem Kelche hin abgerundet oder stumpfkegelförmig abgeschrägt. Vor dem Kelch ist ebenfalls eine leichte Einschnürung festzustellen. Die Oberfläche der Schale ist unregelmäßig, meist beulig, fast eckig.

„Le Lectier“ hat in der Baumreife viel Aehnlichkeit mit „Six' Butterbirne“ und „Grumkow“ (Butterbirne) und wird vielfach mit beiden verwechselt. Sie unterscheidet sich von diesen Sorten durch ihre Größe und durch die rein gelbe Farbe zur Zeit der Lagerreife. Pomologisch gehört „Le Lectier“ zur Familie der Apothekerbirnen.

### *Kelch:*

Der Kelch ist öfters unvollkommen, doch sternförmig, halboffen bis geschlossen, in einer breiten und flachen Einsenkung sitzend. Er ist von zahlreichen Rippen umgeben, die sich in der Mitte der Frucht verlaufen. Kelchblättchen vielfach unvollkommen, hornartig, oft von kleinen Erhebungen umgeben.

### *Stiel:*

Je nach der Entwicklung der Frucht teils holzig, teils fleischig, fast oben aufsitzend. Nach D. O. 20—30 mm lang, am oberen Ende holzig und leicht gekrümmt.

### *Blüte:*

Die Blüte erscheint mittelfrüh bis spät, sie hält lange an und scheint gegen rauhe Witterung empfindlich zu sein. Daher wohl der nicht immer regelmäßige Ertrag. „Le Lectier“ hat guten Pollen, doch kommen nachfolgende Befruchtersorten in Frage: „Blumenbachs Butterbirne“, „Boscs Flaschenbirne“, „Clapps Liebling“, „Gellerts Butterbirne“, „Köstliche aus Charneu“ und „Williams Christbirne“. Bei Umpfropfungen verträgt sich nach Goetz „Le Lectier“ mit einer großen Anzahl von Sorten. Es seien die wichtigsten genannt: „Alexander Lucas“, „Gräfin von Paris“, „Dr. Jules Guyot“, „Gellerts Butterbirne“, „Minister Lucius“, „Neue Poiteau“, „Williams Christbirne“.

### *Schale:*

Die Schale ist am Baum unscheinbar grün, in voller Reife schön gelb. Röte fehlt vollkommen. Zahlreiche Rostpunkte und Rostspuren bedecken die Frucht, letztere verlaufen strahlenförmig vom Stielansatz.

### *Fleisch:*

Das Fleisch der „Le Lectier“ ist in voller Reife grünlichweiß mit grünlichem Schimmer direkt unter der Schale. Es ist saftreich, schmelzend, süß und würzig, mit einem etwas herben Beigeschmack, der der Güte der Frucht keinen Abbruch macht.

### *Kernhaus:*

Das Kernhaus ist klein, geschlossen, die Kammern eng, neben ausgewachsenen häufig mit tauben Kernen besetzt. Es ist von kleinen Steinchen umrahmt.

### *Reife und Nutzung:*

Die Genußreife währt von Mitte November bis in den Dezember. Durch eine späte Ernte kann sie verzögert werden.

### *Eigenschaften der Frucht:*

„Le Lectier“ ist besonders dadurch wertvoll, daß sie zu einer Zeit die Genußreife erlangt, wo schon ein gewisser Mangel an guten Tafelbirnen zu verzeichnen ist. Mit beginnender Genußreife muß die Lagerung besonders überwacht werden, da besonders die großen Früchte von innen heraus morsch werden und so große Verluste eintreten können. Gut gelagert, bereitet diese Sorte keine Absatzschwierigkeiten. Sie wird, obwohl der Frucht eine ansprechende Röte fehlt, auch von besseren Delikatessengeschäften reichlich gefragt und erzielt gute Preise. In voller Reife bedarf sie sorgfältiger Behandlung, da sonst Druckflecken unvermeidlich sind. Fusikladiumbefall ist selten.

### *Eigenschaften des Baumes:*

„Le Lectier“ sollte in freien, windigen Lagen nicht zur Anpflanzung gelangen, der Verlust an Fallobst wäre zu groß. Geschützte Lagen und tiefgründiger, nährstoffreicher Boden ist Bedingung. Sie gedeiht auf Wildling, wie auf Quitte veredelt gleich gut und entwickelt kräftige Jahrestriebe. Der Baum entwickelt eigentlich von selbst herrliche Pyramiden und eignet sich besonders zur Bepflanzung warmer Spalierwände, wo wahre Schaufrüchte erzielt werden. Beim Schnitt ist darauf zu achten, daß zur Hebung der Fruchtbarkeit die langen Fruchtruten geschont werden.

### *Schlechte Eigenschaften:*

Es wird vielfach über eine nicht genügende Fruchtbarkeit geklagt. Sie ist auf ungeeignete Bodenverhältnisse und auf eine nicht zweckmäßige Pflege zurückzuführen.

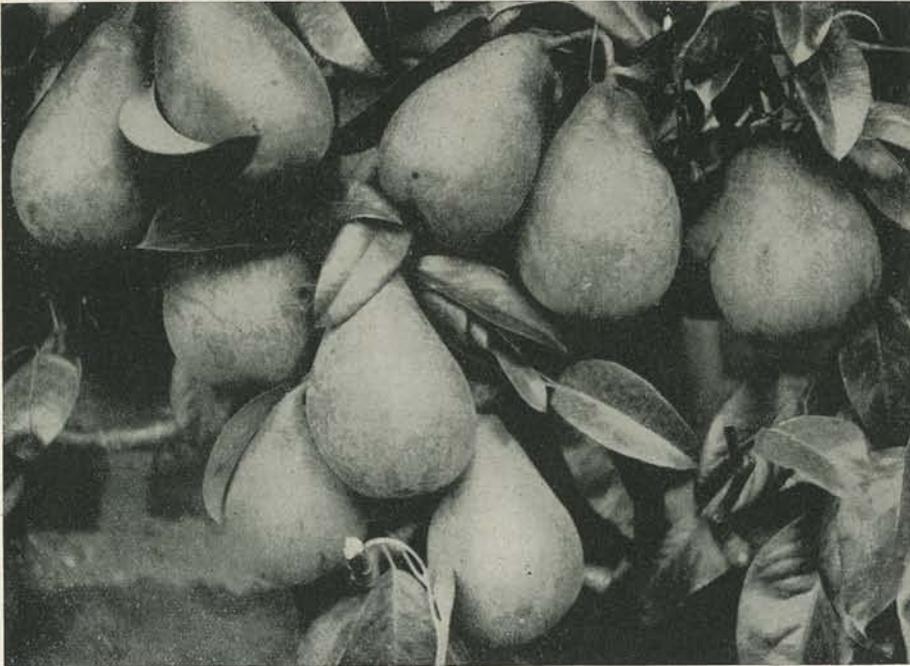
Gartendirektor A. Schipper, Schloß Dyck.

## Für die Neuaufstellung des Birnensystems

### *Ein weiterer Vorschlag als Ergänzung der Aufstellung in Heft 4*

Was im vorigen Heft von den Aepfeln über die verschiedenen pomologischen Bezeichnungen gesagt wurde, trifft in gleichem Maße für die Birnen zu. Die Begriffe Butterbirnen, Bergamotten, Flaschenbirnen sind nicht mehr wegzudenken. Aber auch bei dem Diel-Lucaschen Birnensystem ergibt sich, daß bei der

Einteilung in Familien bzw. Gruppen manches klarer eingeteilt und schärfer umrissen sein könnte. Dies zeigt sich z. B. bei der Familie oder Gruppe der „Grünen Langbirnen oder Flaschenbirnen“. Die grünen Langbirnen werden durchweg als Flaschenbirnen bezeichnet. Auch bei den Schmalzbirnen ist eine



Früchte der „Le Lectier“. Aufgenommen an einem Spalier.  
Lb.: Schipper

Teilung in längliche oder rundliche Schmalzbirnen zu empfehlen. Deshalb nachstehend einige Vorschläge für eine Neueinteilung.

**1. Gruppe. Butterbirnen.** Alle hierzu gehörenden Sorten haben zartes, schmelzendes Fleisch, das gewissermaßen auf der Zunge zerfließt, die Früchte haben eine wahre (echte) Birnenform oder sind etwas stumpf kegelförmig. Dabei haben sie eine regelmäßige, glatte Form. Die Schale kann verschiedenartig gefärbt sein. Vertreter: „Gellerts Butterbirne“, „Diels Butterbirne“, „Hardenponts Butterbirne“, „Clapps Liebling“.

**2. Gruppe. Halbbutterbirne.** Sie sind in der Form und im Äußeren den Butterbirnen gleich, doch ist ihr Fleisch halbschmelzend. Vertreter: „Jaminette“, „Geh. Rat Dr. Thiel“ (aber nicht „Mundnetzbirne“ und „Grüne Sommermagdalene, die zu den runden bzw. länglichen Schmalzbirnen gehören).

**3. Gruppe. Bergamotten.** Diese sind im Fleisch den Butterbirnen gleich, sie haben aber plattrunde oder rundliche Form. Vertreter: „Edelkrassanne“, „Esperens Bergamotte“.

**4. Gruppe. Halbbergamotten.** Von gleicher Form wie die Bergamotten, doch mit halbschmelzendem Fleisch. Vertreter: „Juli-Dechantsbirne“, „Deutsche Nationalbergamotte“.

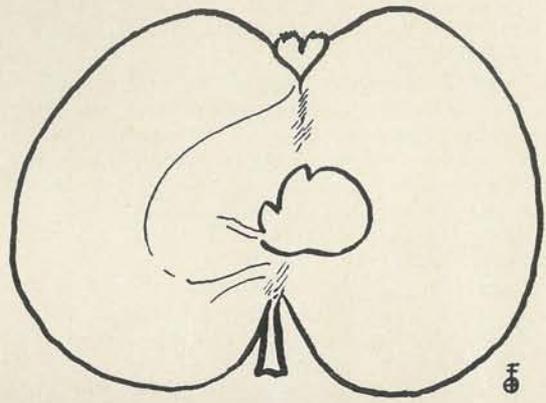
**5. Gruppe. Grüne Flaschenbirnen** (bisher grüne Langbirnen, doch ist die Bezeichnung grüne Flaschenbirne allgemein gebräuchlich und deshalb richtiger). Hierzu gehören Birnen mit schmelzendem und halbschmelzendem Fleisch von länglicher und langer Form (Flaschenform) mit grüner, später ins gelbliche übergehender Schale, die etwas berostet sein kann. Vertreter: „Grüne Tafelbirne“, „Schwesternbirne“, „Neue Poiteau“, „Pastorenbirne“.

**6. Gruppe. Gefärbte Flaschenbirnen.** Die Früchte sind geschmacklich und in der Form den grünen Flaschenbirnen gleich, doch sind sie sonnenwärts gefärbt oder aber grau berostet. Vertreter: „Boscs Flaschenbirne“, „Clairgeau“, „Capiaumont“.

**7. Gruppe. Apothekerbirnen.** Birnen mit schmelzendem oder halbschmelzendem Fleisch und länglicher oder rundkegelförmiger Gestalt mit Höckern und Beulen versehen. Vertreter: „Herzogin von Angouleme“, „Grumbkower Butterbirne“.

**8. Gruppe. Rousseletten.** Birnen mit schmelzendem oder halbschmelzendem Fleisch, das fein gewürzt ist. Früchte mittelgroß, selten groß, länglich, meist gerötet und mit Rost versehen. Vertreter: „Gute Luise“, „Forellenbirne“, „Madame Verté“.

**9. Gruppe. Muskatellerbirnen.** Kleine oder mittelgroße, meist im Sommer und Herbst reife Birnen, muskatartig gewürzt. Vertreter: „Französische Muskatellerbirne“, „Sommer-Muskatellerbirne“.



### Lotharort: Bragelapfel (Tiefbuzen)

Reift Dezember, hält sich bis Mai. Guter Wirtschaftsapfel.

**Frucht:** Mittelgroß, regelmäßig, mehr breit- als hochgebaut, grünlich- bis weißgelb, rot-gestreift, besonders sonnenwärts schön gerötet. Fleisch weiß, saftig, säuerlich schmeckend.

**Geeignetste Baumform:** Hochstamm.

**Baum:** Anfangs etwas dünntriebzig wachsend, bildet er große weitausladende Kronen. Er ist gesund und wüchsig, anspruchslos an den Boden und gedeiht in Tal- und Höhenlagen. Vorzüglich zum Aufpfropfen. Er bildet in der Baumschule keine schönen Bäume und ist daher auf starktriebige Unterlagen aufzupfropfen. Die Blüte ist etwas spät und nicht empfindlich. Die Sorte ist daher ein guter und sicherer Träger. Alle zwei Jahre Vollernte.

**Schlechte Eigenschaften** sind nicht bekannt. Vermutlich guter Pollenbildner.

Dipl. Gartenbauinspekt. H. P l o c k - Karlsruhe

**10. Gruppe. Gewürzbirnen.** Kleine bis mittelgroße, meist rundliche oder etwas längliche Birnen, besonders gewürzt. Vertreter: „Sommer-Eierbirne“, (Leipziger) „Rettichbirne“.

**11. Gruppe. Längliche Schmalzbirnen.** Mittelgroße oder große Birnen von länglicher oder langer Gestalt, mit halbschmelzendem, zuweilen trockenem Geschmack. Vertreter: „Windsorbirne“, „Römische Schmalzbirne“.

**12. Gruppe. Rundliche Schmalzbirnen.** Birnen von gleichem Geschmack, doch plattrunder oder rundlicher Form. Vertreter: „Runde Mundnetzbirne“, „Grüne Sommer-Magdalene“.

**13. und 14. Gruppe. Längliche und rundliche Kochbirnen.** Hierzu gehören alle Sorten, die nur zum Kochen verwendet werden können, also mehr grobfaseriges, tockenes, brüchiges Fleisch und vielfach fadsüßlichen Geschmack haben. Sie werden der Form nach in längliche und rundliche Kochbirnen eingeteilt.

Vertreter zu Gruppe 13: „Trockner Martin“, „Baronsbirne“, zu Gruppe 14: „Kuhfuß“, „Kümmelbirne“.

15. und 16. Gruppe. *Längliche und rundliche Wein- oder Mostbirnen.* Alle Birnen, die halb-schmelzendes, oft brüchig trockenes Fleisch und einen herben, zusammenziehenden Geschmack haben, gehören hierzu. Vertreter zu Gruppe 15: „Knausbirne“, „Rotbirne“, zu Gruppe 16: „Weilersche Mostbirne“, „Sievenicher Mostbirne“.

17. Gruppe. *Wilde Holzbirnen.* Hierzu zählen alle an Waldrändern wildwachsenden Birnen mit kleinen Früchten, die nur als Most- oder Weinbirnen zu werten sind.

Wie jeder Fachmann ersehen kann, gibt diese Einteilung bei genauer Kenntnis der Eigenschaften der Früchte unter Berücksichtigung der äußeren Merkmale die Möglichkeit, alle Apfel- und Birnensorten, die gegenwärtig existieren, einzugliedern. Denn abweichend von dem Diel-Lucaschen System umfaßt das Apfelsystem nicht 15, sondern 20 Gruppen und das Birnensystem nicht 15, sondern 17 Gruppen. Eine weitere Untergruppierung kann je nach der Form und sonstigen Merkmalen natürlich auch wie bei Diel-Lucas vorgenommen werden, denn dieser Vorschlag soll nur einmal grundlegend zeigen, wie eine praktische Neueinteilung vorgenommen werden kann. Zweckmäßig wird es sein, wenn erfahrene Fachleute hiernach ein brauchbares, der heuti-

gen Zeit entsprechendes Apfel- und Birnensystem endgültig zusammenstellen. Dies wäre auch im Hinblick auf die für Verkaufszwecke erfolgte Gruppeneinteilung wichtig.

### Zur Beschreibung von „South Haven“?

In der vorigen Nummer dieser Beilage wurden bei der Beschreibung der Pfirsichsorte „South Haven“ die beiden Sorten „Elberta“ und „J. H. Hale“ als gute Pollenspender genannt.

F. Kobel führt in seinem Lehrbuch des Obstbaues auf Seite 96—97 gerade diese Sorte „J. H. Hale“ als Beispiel morphologisch bedingter Pollensterilität an. Nach Untersuchungen amerikanischer Forscher zeichnen sich die Blüten durch blaßgefärbte kleine, auf kurzen Fäden sitzende Staubbeutel aus. In diesen entwickelt sich nur wenig, mangelhaft keimfähiger Pollen. Auch der Sorte „June Elberta“ wird die gleiche Eigenschaft nachgesagt. Es ist wohl anzunehmen, daß die in der amerikanischen Literatur mit „June Elberta“ genannte Sorte mit der obigen Sorte „Elberta“ identisch ist. Nach Berichten anderer amerikanischer Wissenschaftler ist in Kalifornien eine andere Form der Sorte „J. H. Hale“ verbreitet, die normale Pollen ausbilden soll.

Es wäre sehr interessant, wenn weitere Leser ihre Beobachtungen, die sie mit den beiden fraglichen Pfirsichsorten als Pollenspender gemacht haben, mitteilen würden. H. D e m u t h

## „Nimmermür“ oder „Pleißnerapfel“

Sind beide Namen eine Bezeichnung für die gleiche Sorte?

Nach Heft 7 1940 „Deutscher Obstbau“ ist „Nimmermür“ ein Rambur; zu seiner Eigenart gehört es, daß die Frucht durch die Lagerreife mit einer fett-wachsartigen Schicht immer stark überzogen wird, was auf die lange Haltbarkeit Einfluß hat. Sie welkt selbst in voller Reife nicht (von Mitte Januar bis Juni); laut Beitrag S. 36 ist die Baumreife gegen Ende September, die Lagerreife dauert bis Ende März. In „Der Teutsche Fruchtgarten“, 8. Band, 1829, ist auf Tafel 17 der „Pleißnerapfel“ abgebildet und auf S. 43 beschrieben. Dabei ist bezüglich der Fett-Wachsbildung angeführt, daß die dünne Schale bald im Herbst so triefend fettig wird, daß man es mit den Fingern wie ein Oel zusammenstreichen kann. „Dieser große schon am Baume ungemein prahlende Wirtschaftsapfel nimmt gewöhnlich zwei Formen an“, eine etwas niedrigere, ohne auffallende Rippen, und eine anscheinend höher als breite, mit starken kalvillartigen Ecken und Rippen.

Das „Nimmermür“-Bild zeigt schwache Rippen, es könnte die „kleinere Form“ darstellen, während in beiden Bildertafeln die Färbun-

gen übereinstimmen. Manches stimmt in der Beschreibung des „Pleißner Apfels“ mit jener des „Nimmermür“ nicht überein, doch ist auch dieser Baum als ausnehmend schnell wachend und erstarkend geschildert; „die Krone breitet sich zu einer schönen, weit ausgespannten flachen Halbkugel aus, die sehr dicht von Holz wird. Daher sollte er, in Reihen gepflanzt, mit seinem großen Laube den herrlichsten Schatten geben, und, als bloßer Zierbaum betrachtet, gewiß in kurzer Zeit die schönste Kastanienalle beschämen“. „Das Blatt ist von ansehnlicher Größe, die Oberseite grasgrün, ohne Glanz, die untere durch die starke Wolle weißgrün“. Der „Nimmermür“ scheint dem „Pleißnerapfel“ „vom Herrn Magister Beyer in Meißen“ nahe verwandt zu sein und ist dem Bild nach die verlockender aussehende Frucht. Ist sie seit 1829 verloren gegangen oder lebt sie in irgendeiner unbeachteten Lokalsorte oder in einem alten Sammlergarten noch fort?

Leo Weirather, Innsbruck.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Roter Ellerstadter“

## Pfersichsorte „Roter Ellerstadter“ mit farbenbild

**Herkunft und Verbreitung:** Die Pfirsichsorte „Roter Ellerstadter“ ist deutscher Abstammung. Nach Trenkle („Neuzeitlicher Pfirsichbau“) wird sie seit den siebziger Jahren in Ellerstadt i. d. Pfalz durch Samen wurzelecht vermehrt. Es ist eine Pfirsichsorte, die aus Samen kernecht fällt. Diese Sorte ist in mehreren süd- und südwestdeutschen, milden Gebieten verbreitet, wegen der Frostempfindlichkeit kommt sie aber kaum über diese Gebiete hinaus.

**Literatur:** „Roter Ellerstadter“ wird unter anderen kurz in „Neuzeitlicher Pfirsichbau“ von Trenkle und Philippi, (Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder, 1939), und in „Edelobstbau“ Teil I, Pfirsiche von Erwin Junge (E. Ulmer, Stuttgart, 1938), beschrieben. In fremdsprachiger Literatur fand ich diese Sorte nicht.

**Synonyme:** Nach E. Junge soll „Roter Ellerstadter“ gleichbedeutend mit „Kernechter vom Vorgebirge“ sein, was jedoch von Trenkle verneint wird, er weist ausdrücklich auf die Verschiedenheit dieser beiden Sorten hin. Beide Sorten sind sich sehr ähnlich und reifen zu gleicher Zeit, so daß eine Führung unter einem Namen wahrscheinlich dadurch entstanden ist. Nach Trenkle soll „Roter Ellerstadter“ in einem besonders von Philippi ausgelesenen Typ wertvoller als „Kernechter vom Vorgebirge“ sein.

**Baum, Blatt und Blüte:** Der Baum wächst sehr stark und wird groß, was bei der Festlegung des Abstandes berücksichtigt werden muß. Er ist ferner sehr fruchtbar, gesund, wenig anspruchsvoll an den Boden und widerstandsfähig gegen die Kräuselkrankheit und den Mehltau. Die Triebe sind stark, wachsen aufrecht und sind sehr elastisch. Das Blatt ist gesund, widerstandsfähig, ohne besondere Charaktermerkmale. Die Blüte ist klein, glockenförmig, widerstandsfähig gegen klimatische Einflüsse und daher die große Fruchtbarkeit, die trotz schlechten Befruchtungswetters meist befriedigend ist.

**Befruchtungsverhältnisse:** „Roter Ellerstadter“ ist selbstfruchtbar, was seine kernechte Vermehrung aus dem Samen erlaubt.

**Frucht, Größe und Gestalt:** Die Frucht ist sehr groß, bei sehr starkem Behang groß, gleichmäßig oval oder länglich. Das äußere Erscheinen der Frucht ist sehr ansprechend.

**Schale:** Die Schale ist von grünlichgelber Grundfarbe, die rötlich überzogen ist. Auf der Sonnenseite wird der Ueberzug dunkelrot leuchtend.

**Fruchtfleisch:** Das Fruchtfleisch ist grünlichweiß, um den Stein rot. Der Geschmack ist sehr gut, süß-säuerlich und besonders fein aromatisch. Das Fleisch löst gut vom Stein und ist sehr saftig.

**Stein:** Der Stein ist mittelgroß, mit dem Fleisch wenig verankert und löst von diesem leicht.

**Reifezeit:** Die Reifezeit tritt Anfang September ein.

**Besondere Eigenschaften der Sorte:** Hervorzuheben ist, daß sich diese Sorte kernecht vermehren läßt, obwohl sie früher und reichtragender sein soll, wenn sie auf einer entsprechenden Unterlage steht. Nicht zu unterschätzen ist die Widerstandsfähigkeit gegen die Kräuselkrankheit und die bedeutende Fruchtbarkeit.

K. J. M a u r e r

### Allgemeine Unterscheidungsmerkmale zwischen Pfirsich und Aprikose

zusammengestellt von Landw.-Rat J a e n t s c h, G ü s t r o w

|                         | <i>Pfirsich</i>                              | <i>Aprikose</i>                                 |
|-------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Botanische Bezeichnung: | Persica vulgaris<br>Prunus persica (Stockes) | Prunus armeniaca (L.)<br>Armeniaca vulg. (Lam.) |
| Heimat:                 | Asien                                        | Asien                                           |
| Einjährige Zweige:      | dünn, biegsam                                | dick, spröder                                   |
| Laubblätter:            | dünn, schmal, lanzettlich                    | dicker, lederartig fest, rundlich eiförmig      |
| Blattstiel:             | meist drüsenlos                              | meist mit zwei Drüsen                           |
| Blüten:                 | rosa, meist einzeln                          | meist weiß, meist einzeln                       |
| Stein:                  | tief gefurcht                                | glatt                                           |

# Echo auf die „Graue Renette vom Zabergäu“

Zu unserer Veröffentlichung in Heft 12/40 des „Deutschen Obstbaus“

Diese Renette, ein Mittelding zwischen „Schöner aus Boskoop“ und „Blenheimer Goldenrenette“ wurde dadurch bekannt, daß sie auf der Jubiläumsausstellung 1931 des Württembergischen Landesobstbauvereins Stuttgart als Neuheit mit einer Goldenen Medaille ausgezeichnet wurde. Die Apfelsorte wurde in einem Seitental des Neckars, im Zabergäu, schon vor mehr als einem Jahrzehnt aufgefunden, zunächst lokal vermehrt und dann nach der Stuttgarter Prämierung auch im übrigen Württemberg und darüber hinaus verbreitet. Dadurch, daß dieser Apfel sehr große lokale Verbreitung fand, ist noch nicht bewiesen, daß er sich in allen übrigen Obstbaugebieten des Reiches auch hervorragend eignet und damit den deutschen Sortenbestand, der ohnehin noch viel zu groß ist, noch vermehrt.

Andererseits hat diese Sorte Vorzüge, die sowohl im Wachstum, der Blüte, im Ertrag und in der Widerstandsfähigkeit gegenüber vielen Sorten hervortreten. In geeigneten Verhältnissen ist sie eine starke Konkurrenz gegenüber der Sorte „Schöner aus Boskoop“, der sie auch in der Frucht in bezug auf Aussehen und Farbe nicht nur nahe kommt, sondern sie an Formschönheit und Gleichmäßigkeit und besonders im Geschmack vielleicht noch übertrifft.

Der Mutterbaum stand an einem südlichen Hang in einer Weinbergslage mit nicht zu trockenem Boden. Der Baum blüht ziemlich früh, ist in der Blüte härter und im Ertrag regelmäßiger als „Schöner aus Boskoop“. Das Wachstum ist sehr robust und gesund auf allen Unterlagen und läßt erst mit dem Einsatz der Fruchtbarkeit etwas nach. Die Hochstämme haben einen mehr pyramidalen Wuchs im Gegensatz zu „Boskoop“, die Sorte ist daher auch als Straßenbaum geeignet, noch dazu die Früchte windfest hängen.

Als Buschbaum eignet sich die „Zabergäu-Renette“ sehr gut, jedoch muß in den besten Böden die Paradies-Unterlage und in guten Böden Type EM. IV oder II gewählt werden. Auf EM. IV wächst sie sehr gut bei ziemlich früher Fruchtbarkeit und vollendeter Schönheit der Früchte. Die ersten Früchte werden meist unverhältnismäßig groß und neigen besonders bei starker Stickstoffdüngung zur Stippe der Frucht, was sich aber in späteren Ertragsjahren verliert. Die Früchte müssen möglichst lange am Baum bleiben, da sie bei zu früher Ernte und trockenem Lagern gern welken.

Die Güte der Frucht kommt nicht nur der des „Boskoop“ gleich, sondern übertrifft in zuzugenden Verhältnissen diesen. Der Marktwert der „Zabergäu-Renette“ ist sehr hoch, da die Früchte nicht nur sehr regelmäßig, sondern

auch sehr ansprechend sind. Das äußere Ansehen der Früchte übertrifft das des „Schöner aus Boskoop“.

Herm. P. M a u k - Bad Friedrichshall (Wttbg.)

## Kann dieser Apfel ein Ersatz für „Schöner aus Boskoop“ sein?

Die Ausführungen in unserem „Deutschen Obstbau“ haben mich sehr interessiert. Da diese Sorte in meinem Dienstbezirk wohl am stärksten verbreitet ist und ich seit 1924 Gelegenheit habe, sie in den verschiedensten Lagen und Böden und in einigen Tausenden von Bäumen zu beobachten, glaube ich, daß ich mir wohl ein Urteil bilden kann.

Ein Ersatz für „Schöner aus Boskoop“ unter allen Verhältnissen wird diese Sorte nie sein. Sie kann unter bestimmten Verhältnissen den „Schöner aus Boskoop“ weit übertreffen, aber auch ein großer Versager sein. Neben anderen guten Eigenschaften zeichnet sich die Sorte auch durch Frosthärte aus. Nur ganz wenige Sorten haben auch im hiesigen Kreis den Winterfrost 1939/40 so gut überstanden wie diese.

Unter den rund 100 000 erfrorenen Apfelbäumen im Kreis Heilbronn steht „Schöner aus Boskoop“ an erster Stelle, während von „Zabergäu-Renette“ (wie wir sie hier kurz nennen) nur ganz selten ein Baum durch Frost gelitten hat. In diesen Fällen ist dann die Unterlage erfroren. In einer größeren Pflanzung sind z. B. beinahe alle, etwa 30jährige Hochstämme des „Schöner aus Boskoop“ erfroren. Von den aufgepfropften „Zabergäu-Renetten“ nur die auf „Jakob Lebel“ und „Schöner aus Boskoop“. In beiden Fällen aber waren die Stämme (Unterlage) erfroren. In einer anderen Pflanzung sind 10jährige Büsche des „Schöner aus Boskoop“ auf Malus EM. IX zu 80 v. H. durch den Frost vernichtet worden, während „Zabergäu-Renette“ auf der gleichen Unterlage vollständig unbeschädigt blieb und eine gute Ernte brachte.

Wenn schon der vorzügliche Geschmack und die prächtige Farbe und Form dieser Sorte sehr für einen verstärkten Anbau sprechen, so ist es aber notwendig, die Ansprüche, die sie stellt, zu kennen.

Die Frucht ist groß, rundlich, fast flach und die Schale ist grüngelb bis gelb, fein rauh. Zimmetbrauner, schuppiger Rost bedeckt den größten Teil der Frucht; Punkte, oft eckig, braun, sind zahlreich. Besonnte Früchte sind meist, aber nicht immer, dunkel gerötet. Welkt nur wenig. Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß mit leichtem grünen Schimmer, fein, markig,

später etwas mürbe, saftig gewürzt, vorherrschend kräftig, angenehm wenig und dabei genügend süß.

Die Genußreife beginnt Ende Dezember, die Haltbarkeit bis April. Bei zu trockenen Lageräumen welkt die Frucht wie alle grauen Renetten, aber nicht stärker als „Schöner aus Boskoop“.

Der Baum wächst in der Baumschule sehr stark, schließt mit dem Jahrestrieb sehr spät ab und ist deshalb in der Baumschule besonders als einjährige Veredlung nicht ganz frosthart. Auch nach der Pflanzung ist der Wuchs ein recht guter. Sobald aber der Baum regelmäßig trägt, läßt der Wuchs etwas nach; die Bäume werden mittelgroß, bilden runde Kronen mit gutverzweigtem Fruchtholz und Fruchtruten.

Da die Kronen gerne dicht werden, ist regelmäßiges Auslichten notwendig. Nach den gemachten Erfahrungen verlangt die Sorte einen mehr schweren, dabei aber warmen und trockeneren Boden. In leichten Böden, Sand oder leichtem Lößlehm trägt die Sorte sehr wenig.

Es tritt, wenn diese Böden noch trocken sind, sehr stark Mehltau auf. Auch Blutläuse suchen sie stark heim. In kalten, nassen und undurchlässigen Böden stellt sich Krebs ein, die Früchte faulen vom Baum, werden schorfig und reißen auf, werden auch geschmacklich nicht recht gut. Am besten gedeiht er bei uns im Keupermerkel in den unteren Weinberglagen, Muschelkalk- und Lettenkohlenverwitterungsböden. „Zabergäu-Renette“ dürfte aber in ähnlichen Bodenverhältnissen gleich gut gedeihen. Ob sie in rauhen Lagen und rauherem Klima ebenfalls gut gedeiht, ist bis jetzt nicht geklärt. Die Blüte beginnt mittelfrüh. Der Verlauf der Blüte ist etwas langsam. Die Fruchtbarkeit tritt ziemlich früh ein, sie ist sehr regelmäßig, der Behang aber nie überreich, die Bäume bringen regelmäßige Mittelerten gut ausgebildeter Früchte, die einen hohen Handelswert haben.

Kreisobstbauinspektor B o n z - Heilbronn

### Ist „Graue Renette vom Zabergäu“ überhaupt eine neue Sorte?

Bei der „Zabergäu-Renette“, wie wir sie kurz nennen, handelt es sich meiner Ansicht nach bestimmt nicht um eine neue Sorte. Schon als ich die Sorte 1924, als sie namenlos in einer kleineren Obstausstellung in Brackenheim, dem Mittelpunkt eines früheren württembergischen Oberamts, dem „Zabergäu“ auftauchte, das erstmal sah, war mir klar, daß es sich um eine ältere Sorte handelte, deren Name in Vergessenheit geraten war. Ich hatte die Sorte schon anderswo gesehen. Meine Ansicht, daß es sich um die in „Engelbrechts Deutschlands Apfelsorten“ unter Nr. 589 beschriebene Sorte



Früchte der Apfelsorte „Graue Renette vom Zabergäu“ am Jungbaum aufgenommen. Lichtbild: Nauk

„Graue Canada-Renette-Canadagris“ handeln würde, wurde von anderer Seite bestritten.

Auch Lucas-Reutlingen beschreibt in seinen „Die wertvollsten Tafeläpfel“ unter Nr. 79 die gleiche Sorte unter demselben Namen. Beide Beschreibungen stimmen haargenau mit der Sorte überein. Die Lucas'sche Baumschule hat in den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts auch die „Graue Canada-Renette“ vermehrt. Ein Baum in einer meiner Kreisgemeinden, der so alt ist etwa wie der angebliche Sämlingsbaum (Mutterbaum) in Hausen a. d. Zaber, ist nachweislich 1884 von Lucas-Reutlingen bezogen worden. Im Jahr 1938 hatte ich Besuch von einem Bekannten, einem Dänen, der in der Normandie in Frankreich große Obstbaumpflanzungen besitzt. Derselbe erkannte die Sorte sofort als „Canada gris“ und sandte mir im November 1938 aus Elbeuf bei Rouen einige Früchte, die mit der „Zabergäu“ vollständig übereinstimmen. Da die Sorte aber inzwischen unter dem Namen „Zabergäu-Renette“ sehr stark, besonders im früheren Kreis Brackenheim, verbreitet wurde, habe ich nichts unternommen, um der alten Sorte zu ihrem alten Namen zu verhelfen. Es spielt vielleicht auch keine wesentliche Rolle, da der alte Name doch schon ganz in Vergessenheit geraten ist.

G. B.

# Walnußveredlungen schon vor 150 Jahren

In Heft 12 von 1940 „Deutscher Obstbau“, S. 233, berichtet Z. u. a., daß es schon vor 150 Jahren Walnußveredlungen gegeben habe. In Heft 38 vom 20. 9. 1935 „Der Blumen- und Pflanzenbau“, S. 465, sagt Prof. E. Kemmer, daß es „an Ratschlägen zur erfolgreichen Vermehrung mit Walnüssen bei uns nie gefehlt habe, leider aber stets an veredelten Walnüssen“.

In Heft 3 von 1940 „Deutscher Obstbau“ (Beilage Sortenkunde im Obstbau, S. 12) sagte ich u. a., daß, als die Franzosen um 1800 mit dem Veredeln der Walnuß begannen, in Deutschland noch nicht die Rede davon gewesen sei.

Dazu ist zu sagen: Während die Arbeit von Z. aus dem Schrifttum Schlüsse zieht, in dem Schrifttum angeführt wird, war in meinem Aufsatz die Veredlung selbst gemeint. Es ist also falsch, wenn ich sagte, daß vom Veredeln zu jener Zeit nicht die Rede gewesen sei. Es scheint auch glaubhaft, daß, wenn auch, wie Z. erwähnt, G. C. L. Higward 1826 in „Vollständiges Werk der Gartenkunst“ ausführlich über die Veredlung von Walnußbäumen berichtet, er, Sigward (der, wie Z. angibt, der Uebersetzer des von Louis Noisette verfaßten Werkes ist), nicht damit gesagt haben muß, daß in Deutschland, besonders nicht in witterungsgünstiger als in den Weinbaugegenden belegenen Gebieten die Veredlung derartiger Bäume damals schon verwirklicht war. Es scheint doch wohl, als ob der Franzose „Noisette“ von der Veredlung von Walnußbäumen und der dabei erforderlichen Handhabungen aus seiner (witterungsmäßig begünstigten) Heimath berichtete.

Wenn das zutrifft, so stimmt es nicht allein für die heutige Zeit, wenn Prof. Kemmer behauptete, daß es in Deutschland Schrifttum über Veredlung gibt, aber keine veredelten Walnüsse.

Denn wenn auch viele verdienstvolle Förderer erneut, seit etwa 25 Jahren, betreffs der Veredlung sich eifrig um das Gelingen bemühten, so haben wir bei den Baumschulen bis jetzt immer noch keine nennenswerten Bestände an bewährtem Pflanzgut mit wertvollen Eigenschaften, das auch in ungünstigen Gebieten seine Widerstandsfähigkeit verbürgen kann, zum Verkauf lieferbar, mindestens nicht, gemessen an einer fast uferlosen Nachfrage nach derartiger Ware. Was in den südlichen Weinbaugegenden oder Gewächshäusern an veredeltem Bestand herangezogen worden ist, war demgegenüber, wenn auch meist nur aus dem benachbarten Frankreich, seit altersher lieferbar.

Der Mangel an solchen Beständen und an älteren Aufzeichnungen über Bestandsangaben

und Erfolgsmeldungen bei älteren Baumbeständen in Gebieten wie Nord- oder Mitteldeutschland, in der Zeit seit 1800, also zur Zeit der Schrifttumserscheinungen, läßt vermuten, daß der Beweis, daß, wie Z. meint, „vor mehr als 150 Jahren das Veredeln der Walnußbäume eine recht übliche Angelegenheit war“, ausschließlich auf südliche oder französische Verhältnisse zutrifft und nur in bezug auf die Handhabung bei der Veredlung als erbracht angesehen werden kann. — Der Schluß von Z., daß aus den Ausführungen von Joh. Alb. Ritter 1832 hervorgeht, daß seinerzeit schon viel über Erfolge des Veredelns an Walnußbäumen bekannt war, kann demnach nur mit Gewißheit auf die Kenntnisse in der Handhabung bezogen werden, nicht auf die Ergebnisse solcher Erfolge.

Die Handhabung war in Deutschland in den letzten Jahrzehnten völlig fragwürdig geworden, kaum ein Gärtner beherrschte sie noch, und erst die neuere Forschung mußte sie neu erarbeiten und erlernen. Sollte dies nicht auch darauf deuten, daß die damaligen Bemühungen ohne Enderfolg geblieben sind? Sonst hätte man doch gewiß diese Fertigkeiten weiter gepflegt. Denn zum Enderfolg gehört die Bewährung. Sie steht auch heute noch aus, trotz aller berechtigten Hoffnungen des Gelingens für die Zukunft. Wenn es auch leider noch nicht so weit ist, sind die Berichte der alten Darsteller auch für die Züchtung und die heutige Forschung und ihre Träger wissenswert und lehrreich. Werner Cronbach - Berlin

## Ein neues Apfelsystem

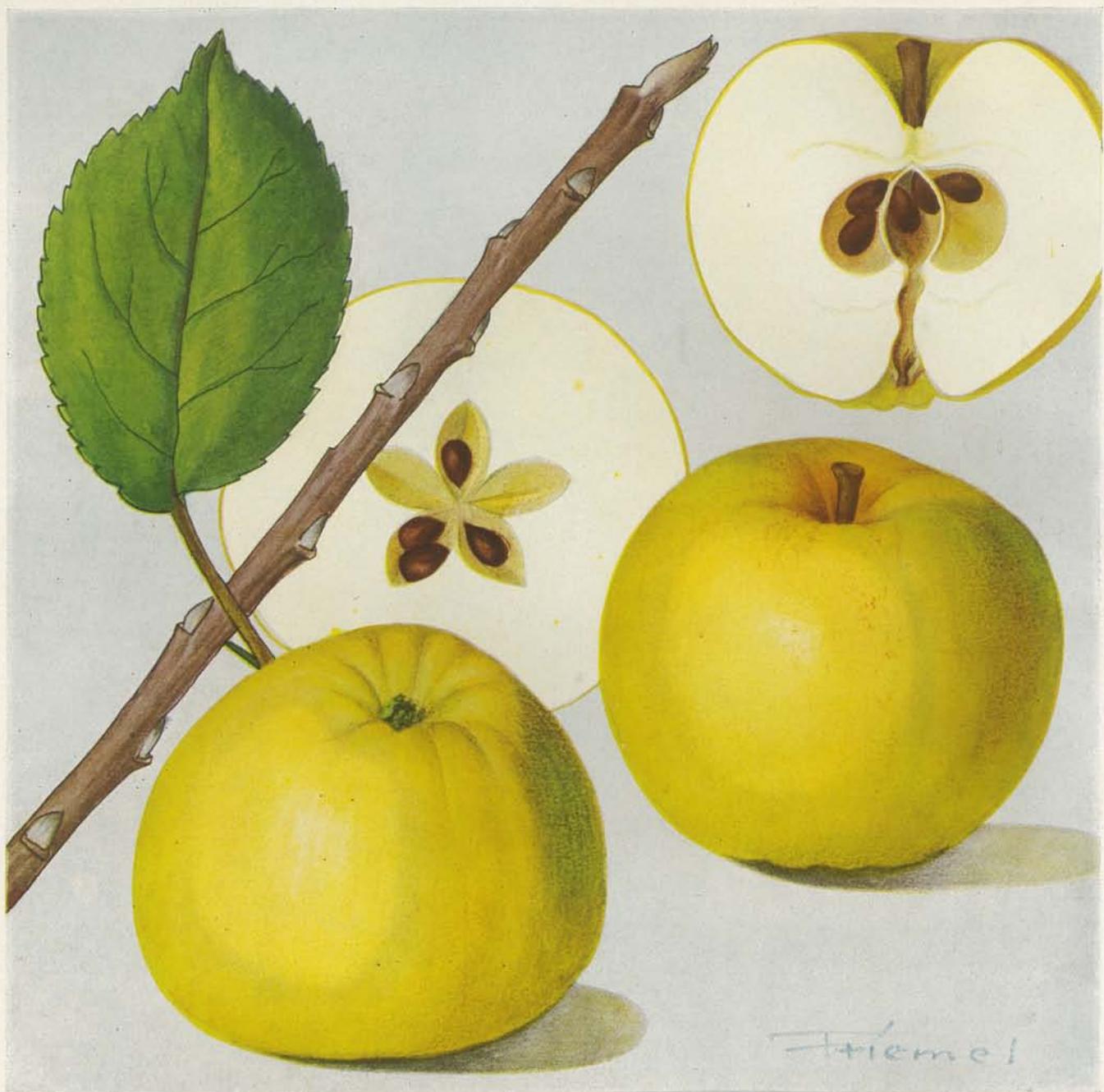
Der in Heft 4 veröffentlichte Aufsatz von Nordmann „Vorschlag eines einfachen Apfelsystems“ enthält leider auf Seite 16 einen Druckfehler. Der unter Gruppe 16 angeführte Boikenapfel muß Luikenapfel heißen. Wir bitten, dies zu berichtigen.

## Zur Pfirsichsorte „South Haven“

Zu unserer Veröffentlichung in Nr. 4 „Deutscher Obstbau“ über die Pfirsichsorte „South Haven“ möchten wir folgende Richtigstellung bringen:

Diese Pfirsichsorte wurde durch Herrn Regierungsrat R. Trenkle für den Staatl. Landesobstgarten in Theißing bei Ingolstadt, und zwar auf Ersuchen von Herrn Zipp aus Amerika, eingeführt. Die Sorte wurde zuerst in dem genannten Staatl. Landesobstgarten angepflanzt und von dort erhielt Herr Zipp seine Edelreiser für die Vermehrung.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Der Böhmer“

## Apfelsorte „Der Böhmer“

Mit Farbenbild nach Früchten aus dem Muttergarten in Geisenheim

### *Heimat und Vorkommen:*

„Der Böhmer“ gehört zum Formenkreis süddeutscher-tiroler Apfelsorten, die in ihrem Ursprungsland als äußerst dankbare Fruchter bekannt sind und die sich wegen ihrer Versandfestigkeit in diesem Erzeugungsraum fest eingebürgert haben. Die Genügsamkeit des Apfels an den Standort, seine Festigkeit gegen Fusikladium und seine Winterhärte haben ihn in der Hochstammform in den Alpenländern bis an die Grenze des Apfelbaumes vordringen lassen, wo er seiner mannigfachen besonderen Eigenschaften wegen oft unter den unwahrscheinlichsten Lokalbezeichnungen gehalten wird. Diese Tatsache ist auch der Grund dafür, daß die Sorte von Liebhabern in andere Gegenden gebracht und dort unter den mannigfachsten Namen süddeutschen Ursprungs verbreitet wurde. Im Muttergarten des Instituts für Obstbau in Geisenheim ist die Sorte nach übereinstimmendem schriftlichen Urteil Oberdiecks, Lucas und R. Goethes sortenecht vertreten (heute 4 Bäume auf Malus EM IX).

### *Literatur und Synonyme:*

„Der Böhmer“ wurde zuerst von Ed. Lucas in der Monatsschrift für Pomologie 1857, Seite 260, beschrieben. Eine weitere Beschreibung findet sich unter Nummer 26, Seite 83, im I. Bd. des „Illustr. Handbuch der Obstkunde“ von Jahn, Lucas und Oberdieck, Stuttgart 1859. Weitere genaue pomologische Beschreibungen der Sorte aus den Jahren 1862, 1885, 1887 und 1888, die von dem Altmeister J. G. C. Oberdieck stammen, nach Früchten von Alexander Bauer-Bozen, Rud. Goethe-Geisenheim, Felix Mader-St. Michele (Tirol) und Chr. Weidner-Gerasmühle, befinden sich als Manuskripte nebst einer Sammlung von Kernen und Pistillen sowie farbiger Abbildungen der Sorte im pomologischen Archiv des Instituts für Obstbau in Geisenheim.

Die Sorte geht in ihrem Ursprungsland Tirol zuweilen auch unter dem Namen „Königsapfel“. (Nach pomolog. Archiv Geisenheim, Sammlung „Der Böhmer“.) Die Sorten „österreichischer Böhmer“, der dem „Weißen Winter-Taffetapfel“ ähnlich ist, der sog. „Wilde Böhmer“, der „Edelböhmer“, der „Kalterer Böhmer“ und der „Lanaer Böhmer“ sind Abformen der Sorte „Der Böhmer“; sie sind also mit dieser Sorte nicht identisch.

Ebenso wird die Übereinstimmung des „Der Böhmer“ mit der Sorte „Edelroter“ in den angeführten Quellen bestritten. Das durchaus verschiedene Äußere der Früchte beider Formen in Gestalt und Farbe rechtfertigt die Richtigkeit der Annahme, daß „Der Böhmer“ und „Edelroter“ zwei verschiedene Dinge sind und pomologisch getrennt gewertet werden müssen.

Im „Verzeichnis der wichtigsten Obstsorten Mitteleuropas und Nordamerikas“ von Walter Pöenicke ist die Sorte nicht aufgeführt.

### *Gestalt:*

Ziemlich groß bis groß, ebenmäßig runder Apfel. Größte Breite der Frucht etwas unterhalb der Mitte. In Stielnähe platt abgerundet. Von der Kelchwölbung ziehen sich einige flache Erhabenheiten über die obere Hälfte der Frucht.

### *Kelch:*

Geschlossen, breitblättrig, grünlich, wollig. Blättchen am Grunde sich berührend, ziemlich lang, nach innen geneigt.

### *Kelchhöhle:*

Trichterförmige Einsenkung mit feinen Falten und mehreren über die Wölbung des oberen Fruchtkörpers sich hinziehenden Erhabenheiten (siehe Abbildung).

### *Stiel:*

Kurz, holzig, in sehr tiefer und weiter offener trichterförmiger Höhle, zuweilen mit feinem strahligem Rost leicht überzogen.

### *Schale:*

Glatt, zart, glänzend, strohweiß bis cremegelb. Sonnenseite zuweilen karminrot gefärbt, jedoch nur bei Früchten, die voller Sonne ausgesetzt waren. Schattenseite leicht rosa angehaucht. Sehr feine, vereinzelt stehende Rostspuren; Rostpunkte selten und nur sehr klein, hellbraun. Streifenröte kommt nur sehr selten vor.

### *Fleisch:*

Weiß, locker, sehr saftreich, von fein-süßweinigem Geschmack. In Höhenlagen und in nördlicheren Anbaugebieten (auch in Geisenheim) durch feine spritzige Säure gewürzt.

**Kerne:**

Mittelgroß, vollkernig, stumpf-elliptisch, kurz-gespitzt mit feinem, weißem bis strohgelbem Punkt an der Kernspitze.

**Kernhaus:**

Offen, mittelgroß, zwiebel-herzförmig.

**Kelchröhre:**

Tief und weit, bis zum Kernhaus laufend. Pistille selten lang, meistens kurz bis mittellang, ver wachsen, vom Grunde bis zur Teilung fein behaart. Staubfäden im äußeren Viertel des Kelches.

**Blütezeit:**

„Der Böhmer“ blüht mittelfrüh. Im Beobachtungsjahr 1937 begann seine Blüte am 1. Mai. (Frühestblüher = Charlamowsky am 27. 4. und Spätestblüher = Roter Bellefleur am 13. Mai gleicher Zustand der Blüte. Extremdaten unter 153 Apfelsorten.) (Siehe hierzu: „Deutscher Obstbau“, Heft 3, 1940, Seite 41 ff., Tabelle unter Nummer 45.)

**Polleneigenschaften:**

Nach C. F. Rudloff und H. Schanderl in „Befruchtungsbiologische Studien an Äpfeln“ (Gartenbauwissenschaft, 1937, Bd. 11, 3. Heft, Seite 256—258), bei Selbstbestäubung, zwei Jahre hindurch, eindeutig *negatives* Ergebnis; bei Bestäubung der Blüte mit Pollen des „Minister von Hammerstein“, ein Jahresversuch, *positives* Resultat.

**Reife und Nutzung:**

Die Sorte reift Dezember—März. Tafel-Eßapfel. Für Kühlagerung besonders geeignet.

**Wertgruppenzugehörigkeit:**

M. W. ist die Sorte offiziell noch keiner Wertgruppe zugeteilt. Nach persönlichem Urteil gehört sie wertmäßig zu den Sorten der Gruppe II (Schöner aus Boskoop).

**Eigenschaften des Baumes:**

Gleicht im Wuchs dem „Danziger Kantapfel“. Äste schwach hängend. Kräftiges Wachstum; gesund, widerstandsfähig gegen Fusikladium. Sehr ertragsfreudig.

Holz graufilzig, Zweige dicht, straff aufrecht wachsend und schöne Stämme bildend. Für Spindelbusch, Busch und Hochstamm geeignet. Bei kleinen Baumformen als Unterlage nur Malus EM IX oder EM II; bei Hochbüschen Malus EM XI oder XVI. Bei Hochstammform den üblichen Sämling einer lebensstüchtigen diploiden Apfelsorte.

Franz Krufft, Geisenheim.

## Beitrag zur Geschichte und Benennung deutscher Obstsorten

Angeregt durch die Aufsätze unter obiger Ueberschrift in der „Sortenkunde im Obstbau“ (Dezemberheft 1940) möchte ich hiermit auch einen Beitrag zur Geschichte und Nennung einer deutschen Obstsorte bringen. Es handelt sich hier um den

### Spätblüher von Bockedra

In einer Versammlung des Bezirksgartenbauvereins wurde über diese Sorte berichtet, die als Lokalsorte hier bekannt ist und sich bestens bewährt und auch den Frostwintern 1928/29 und 1939/40 getrotzt hat. Gerade da man jetzt in obstbautreibenden Kreisen auf widerstandsfähige Sorten bedacht ist, wurde diese Sorte rühmlichst gewürdigt. Diese Apfelsorte war im hiesigen Bezirk als „Schöner von Bockedra“ oder auch als „Kutschbachs Liebling“ bekannt. Der Ursprungsbaum, wohl 150 Jahre alt, steht in Großbockedra im Landkreis Stadtroda. Er ist aus einem Sämling entstanden. Seit über 50 Jahren ist dieser Apfelbaum als Mutterbaum benutzt und in Großbockedra weiterveredelt worden. Die Frucht besitzt eine schöne Form, hat gutes Aussehen und einen feinen Geschmack, sie ist sofort vom Baume genußreif, hält sich aber auch bis in den März hinein.

Diese Apfelsorte hatte die Bezeichnung „Schöner von Bockedra“ und weil sie die Lieblingssorte des Arztes „Dr. Kutschbach“ war, wurde sie auch „Kutschbachs Liebling“ genannt. Der Apfel wurde hier viel begehrt, war bekannt und wurde sehr geschätzt. Die Sorte blüht sehr spät, die Blüte setzt erst ein, wenn die anderen Apfelsorten schon geblüht hatten. Dadurch war auch die Frostgefahr geringer. Durch diese Eigenschaften ist diese Sorte aber für den deutschen Obstbau wertvoll. Der Gartenbauverein Großbockedra und besonders dessen Vorsitzender Grafe haben sich um die Erhaltung und Verbreitung dieser Apfelsorte sehr verdient gemacht und auch die Bezirksgartenbauinspektion ist an der Sorte interessiert. — So ließ man den Apfel amtlich in Geisenheim am Rhein begutachten und dort wurde der Apfel als anbauwürdig festgestellt. Es wurde auch ein einheitlicher Name festgelegt und zwar „Spätblüher von Bockedra“. Der Baum wird von der Bezirksgartenbauinspektion überwacht und steht in Obhut des Gartenbauvereins Großbockedra. Von demselben werden auch Edelreiser abgegeben. Anfragen sind schon aus den verschiedensten Teilen des Reiches eingegangen. Es soll aber zunächst eine Verbreitung im Landkreis Stadt-



# Die Reifezeit unserer Kirschenforten

Ein Versuch, die Reifezeit richtig zu ordnen

In nachstehender Aufstellung wurde versucht, den Zeitpunkt der Reife der verschiedenen Kirschenforten aufzuzeichnen, wodurch den Besitzern von Kirschenpflanzungen oder einzelnen Bäumen gewisse Anhaltspunkte gegeben sind, wann die einzelnen Sorten reifen, sofern es sich um sortenechte Bäume handelt. Die einzelnen Wochen sind durch Anfangs- und Enddaten begrenzt. Jedoch dürfte dies nur bei normaler Witterung gültig sein. Besonders ist das Datum der ersten Woche der Kirschenzeit entsprechend der jeweiligen Lage der einzelnen Anbaugelände mehr oder weniger starken Schwankungen unterworfen. Als Beginn der ersten Woche der Kirschenzeit gilt die Reifezeit der Sorte „Frühste der Mark“:

## 1. Woche der Kirschenzeit (24. Mai bis 6. Juni) reifen:

„Frühste der Mark“, „Coburger Maiherzkirsche“, „Bopparder Frühkirsche“, „Frühe Kurzstielige Knorpelkirsche“, „Frühe Maiherzkirsche“, „Frühe Lamaurice“, „Kestertter Frühkirsche“.

## Ende der 1., Anfang der 2. Woche der Kirschenzeit reifen:

„Frühe Französische“, „Kassins Frühe“, „Türkin-Flamentiner“.

## 2. Woche der Kirschenzeit (8. Juni bis 18. Juni) reifen:

„Winklers Weiße Herzkirsche“, „Kunzes Kirsche“, „Jaboulay's Schwarze Knorpelkirsche“, „Gaisepitter“, „Dankelmann“, „Lande“, „Scheckenkirsche“, „Kistriner Frühe“, „Ludwigs Bunte Herzkirsche“, „Puhlmanns Frühe Herzkirsche“, „Rockporter Knorpelkirsche“, „Schöne aus Orleans“, „Tilgeners Herzkirsche“, „Werdersche Bunte Herzkirsche“, „Mayr's Frühe Herzkirsche“.

## Ende der 2., Anfang der 3. Woche der Kirschenzeit reifen:

„Eltonkirsche“, „Braunauer“, „Diemitzer Amarelle“, „Ludwigs Frühe“, „Schöne von Marienhöhe“, „Cardorfer Frühe“, „St. Charmes“, „Boitzeburger“, „Coburger Maiherzkirsche“, Sächsisches Anbaugelände „Sahlis Kohren“, „Schlappige“.

## 3. Woche der Kirschenzeit (20. Juni bis 30. Juni) reifen:

„Rote Maikirsche“, „Werdersche Frühe“, „Lucienkirsche“, „Fromms Herzkirsche“, „Königliche Amarelle“, „Ochsenherzkirsche“, „Maiherzkirsche“, „Himbeerkirsche“, „Strehles Kirsche“, „Mödinger“, „Farrnstedter Schwarze Bigarreau“, „Doppelte Natte“, „Kaiserin Eugenie“, „Helle Zuckerkirsche“, „Grombacher“, „Bettenburger Herzkirsche“, „Frühe Purpurkirsche“, „Königliche Herzkirsche“, „Krügers

Herzkirsche“, „Krügers Schwarze Knorpelkirsche“, „Mammutkirsche“, „Gubens Ehre“, „Spanische Frühweichsel“, „Folgerkirsche“.

## Ende der 3., Anfang der 4. Woche der Kirschenzeit reifen:

„Königin Hortense“, „Kochs verbesserte Ostheimer Weichsel“, „Spanische Glaskirsche“, „Excellenz von Hindenburg“.

## 4. Woche der Kirschenzeit (2. Juli bis 12. Juli) reifen:

„Ramon Oliva“ („Bankhardtskirsche“), „Ostheimer Weichsel“, „Weiße Spanische Knorpelkirsche“, „Hedelfinger Riesenkirsche“, „Großer Gobet“, „Große Prinzessinkirsche“, „Mohrenkirsche“, „Schmalfelds Schwarze“, „Langsurer Prachtweichsel“, „Kaiser Franz Josef“, „Zeuerner Braune Knorpelkirsche“, „Münsterer Knorpelkirsche“, „Frauendorfer Weichsel“, „Frühe Morelle“, „Große Weinkirsche“, „Herzogin von Angoulême“.

## Ende der 4., Anfang der 5. Woche der Kirschenzeit reifen:

„Schneiders Späte Knorpelkirsche“, „Große Germersdorfer Knorpelkirsche“, „Lotkirsche“ („Prinzenkirsche“).

## 5. Woche der Kirschenzeit (14. Juli bis 24. Juli) reifen:

„Büttners Rote Knorpelkirsche“, „Große Schwarze Knorpelkirsche“, „Dönissens Gelbe Knorpelkirsche“, „Drogans Gelbe Knorpelkirsche“, „Ampfurter Knorpelkirsche“, „Hau-müller“, „Querfurter Preßsauerkirsche“, „Königskirsche“, „Hildesheimer Späte Knorpelkirsche“, „Proskauer Knorpelkirsche“, „Tilgeners Schwarze Knorpelkirsche“, „Kaiserliche Weichsel“.

## Ende der 5., Anfang der 6. Woche der Kirschenzeit reifen:

„Große Lange Lotkirsche“ („Doppelte Schattenmorelle“).

## 6. Woche der Kirschenzeit (26. Juli bis 8. August) reifen:

„Badeborner Späte Schwarze Knorpelkirsche“, „Büttners Späte Weichsel“.

## Ende der 6., Anfang der 7. Woche der Kirschenzeit reifen:

„Schöne von Chatenay“, „Leopoldskirsche“, „Brüsseler Braune“ („Schattenmorelle“).

## 7. Woche der Kirschenzeit reifen:

„Glemser Schwarze Knorpelkirsche“.

Obstbauinspektor H. P l o c k, Karlsruhe

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Gartenbaudirektor Langer“

## Erdbeere „Gartenbaudirektor Langer“ mit Farbenbild

### *Ursprung:*

Im Gartenbaubetrieb G. Herzberg in Wefensleben (Sa.) entstand diese Sorte aus einer Kreuzung von „Roter Elefant“ und „Ueberreich“ im Jahre 1934.

### *Literatur:*

Erstmalig wurde sie erwähnt in Langers „Beerenobst und Beerenverwertung“, 6. Aufl., 1936. Dann erfolgten eingehende Beschreibungen in der „Monatsschrift für Obst- und Gartenbau“, Halle (Saale), Nr. 11 und 12, Jahrgang 1940.

### *Reifezeit:*

Die erste Ernte beginnt Mitte Juni, die Haupternte Mitte August bis Oktober.

### *Wuchs und Widerstandsfähigkeit:*

Die Pflanze zeigt einen sehr kräftigen Wuchs, das sehr gesunde dunkelgrüne Blatt ist meist 4- und 5zählig. Bisher bildete diese Sorte selten Ranken, deshalb war die Vermehrung nur durch Teilung möglich. Vom Jahr 1940 an zeigen eine größere Anzahl Pflanzen eine normale Rankenbildung.

### *Ertragsfähigkeit:*

Der Fruchtertrag ist außergewöhnlich groß, bei der zweiten Ernte (August—Oktober) brachten viele Pflanzen bis ½ kg Früchte.

### *Form und Größe der Frucht:*

Die sehr großen Früchte sind herzförmig-rund.

### *Farbe:*

Die Früchte sind glänzend-rot, das Fleisch sehr dunkelrot und daher auch vorzüglich zum Einmachen geeignet.

### *Geschmack:*

Die Früchte dieser Sorte sind recht süß, sie erinnern im Geschmack an „Ananas-Erdbeeren“.

### *Festigkeit der Frucht:*

Die Frucht ist so fest, daß sie zum Versand noch recht gut geeignet ist.

Gartenbaudirektor G. A. L a n g e r - Helmstedt

## Ziele der Neuzüchtung von Kirschen für die Praxis

Wir besitzen zwar eine ganze Reihe guter Kirscharten, doch bleiben immer noch Lücken auszufüllen. Die planmäßige Neuzüchtung von Kirschen sollte aber heute doch den erfahrenen Züchtern und fachwissenschaftlichen Einrichtungen überlassen bleiben. So fehlt es z. B. noch an ganz frühen Herzkirschen der ersten Reifeweche, aber mit einer größeren Klimahärte als die Frühe Französische sie hat. Für den Versand würden ebenfalls frühe Knorpelkirschen noch willkommen sein. Eine Ergänzung der späten Herzkirschen im Gütengrade der Fromms Herzkirsche, doch ohne deren Launenhaftigkeit, ist ebenfalls erwünscht, desgleichen macht sich bald ein Auswechseln der in Mitteleuropa geschmacklich so hervorragenden großen, dunklen Knorpelkirsche, der Lotkirsche, nötig. Aehnliche Beispiele gibt es auch in anderen Kirschgärten.

Bei den Sauerkirschen muß darauf hingearbeitet werden, z. T. noch bessere, reichtragende Sorten der sogenannten „Halbsauren“ oder „Edelkirschen“ zu bekommen, und zwar sowohl von den hellen als dunklen. Dasselbe gilt auch für die eigentlichen Sauerkirschen. Die Möglichkeit der Kreuzung zwischen Süß- und Sauerkirschen wird die Züchter weiter beschäftigen, um auf diesem Wege noch Sorten mit besonderen Geschmacksfeinheiten zu erhalten und die Fruchtbarkeit durch den Einfluß der Süßkirsche zu befestigen.

Völlig abwegig ist es, Sorten in den Handel zu bringen, die den Grundbedingungen der Sortenwahl nicht entsprechen, und ebenso, etwa alte Sorten mit neuen hochklingenden Namen anzupreisen.

# Obstsorten nach Blutgruppen geordnet

In Folge 4 und 5 von „Sortenkunde im Obstbau“ haben wir für die Neuaufstellung eines Apfel- und Birnensystems Anregungen aus der Praxis gegeben. Heute wollen wir diese Frage von einem anderen Standpunkt betrachten. Wenngleich die folgende Aufstellung nur wenig uns bekannte Sorten aufweist, so ist es doch wahrscheinlich, daß bei einer für uns gültigen, also ähnlichen Gruppierung, die Praxis größeren Nutzen hat als bei der bisher üblichen Klassifikation. In Europa kennen wir gewöhnlich die Einteilung nach Klassen, wie Renetten, Kalville, Streiflinge, Gulderlinge usw. In anderen obstbaureichenden Ländern werden die Sorten in sogenannten „Blutgruppen“ zusammengestellt.

Wie wichtig die Kenntnis der Abstammung der Sorten ist, beweisen uns die letzten strengen Katastrophenwinter hinsichtlich der Frosthärte. Sorten mit östlichem Blut sind ganz gesund geblieben oder haben je nach anderer westlicher Blutbeimischung mehr oder weniger gering gelitten. Dies setzt durchaus nicht voraus, daß eine Sorte unbedingt aus dem Osten stammen muß. Bestes Beispiel ist die Sorte „Croncels“, die, obwohl sie in Frankreich entstand, durch die Mutter östliches Blut führt und daher einen hohen Grad von Frosthärte aufweist. Aber nicht nur hinsichtlich der Frosthärte, die allein genügen würde, um die Bildung von blutverwandten Gruppen zu rechtfertigen, ist die Einteilung der Sorten nach Blutgruppen wichtig. Auch über den wirtschaftlichen Wert der Früchte betreffender Sorten einer gewissen Blutgruppe kann geurteilt werden, wie auch Voraussetzungen für die Züchtung neuer Sorten aus diesen Zusammenhängen zu ersehen sind. Wir können auf Grund züchterischer Arbeiten heute schon sagen, daß z. B. Sorten der „Ducheß-of-Oldenburg“-Gruppe in der Nachkommenschaft Früchte geben, die sauer sind. Dagegen geben Sorten der „Fameuse“-Gruppe in der Nachkommenschaft Früchte mit süßem Geschmack. Die nachstehend angeführten Blutgruppen von Apfelsorten erheben niemals Anspruch auf Vollständigkeit, sie sollen nur ein Hinweis und Anregung zu dieser Frage sein. Und nun die Sorten nach Blutgruppen geordnet:

1. *Aport-Gruppe*. Sorten: Kaiser Alexander, Bismarck, Wolf River, Bietigheimer, Constantine, Sommer-Aport, Herbst-Aport, Aport Reptschati, Aport Rosowui, Aportowoje Simowoe (Winter). Früchte groß, schön, mit grobem Fruchtfleisch, mittlerer Qualität.

2. *Baldwin-Gruppe*. Sorten: Baldwin, Arctic, Sutton. Schöngefärbt, lang haltbar, gut duftend, große Äpfel mit ähnlichem Fruchtfleischbau. Gestalt und Farbe marktfähig.

3. *Ben-Davis-Gruppe*. Sorten: Ben Davis, Black Ben Davis, Gano, Saratago, Schenectady. Große, hellrot gefärbte Äpfel, grobes und festes Fruchtfleisch, ohne besonderen Duft. Schale dick, gut haltbar und transportfähig.

4. *Black Gilliflower-Gruppe*. Sorten: Black Gilliflower, Deacon Jones, Striped Gilliflower. Früchte mittelgroß, dunkelrot, oval, gerippt. Qualität gut.

Fleisch grob, trocken. Weniger widerstandsfähig als die Baldwin-Gruppe. Besonders anspruchsvoll an Boden.

5. *Blue Pearmain-Gruppe*. Sorten: Blue Pearmain, Bethel, Jewett Red, nach Beach Sektion A.: Oel Austin, Scarlet Beauty, Stone, und Selektion B: Mabie Sweet, Monroe Sweet, Gideon Sweet, Victoria Sweet. Ziemlich große, dunkelrote Früchte mit bläulichem Hauch, mildriechend, gute Qualität. Das Fruchtfleisch mürbe, die Schale dick. Für viele Gebiete wertvoll nur unter nördlichen Verhältnissen.

6. *Chenango-Gruppe*. Sorten: Chenango, Stump. Früchte mittelgroß, rot gestreift, oval-konisch, hoher Qualität, besonderes Aroma und feines Fruchtfleisch.

7. *Early Harvest-Gruppe*. Sorten: Early Harvest, Early Ripe, Parry White. Sommeräpfel mittlerer Größe, hellgelb oder weißlich. Gute Qualität, feinkörniges Fruchtfleisch. Nur für wärmere Gebiete.

8. *Fameuse-Gruppe*. Sorten: Fameuse, Cortland, McIntosh, Early McIntosh, Onondaga, Otsego, Chiawasee, nach Beach ferner: Canada Baldwin, Princeß Luise, Scarlett Pippin. Frucht mittelgroß, meistens rot gefärbt, gestreift, rund bis rundflach. Schale dünn. Hohe Tafelqualität und rein weißes Fleisch. Die Tendenz zum treuen Vererben der Eigenschaften aus dem Samen ist eine besondere Eigenschaft dieser Gruppe. Die wertvollste Gruppe für kalte Gebiete.

9. *Jonathan-Gruppe*. Sorten: Jonathan, King David, Esopus Spitzenberg, Red Canada, Reusselaer, Rockland. Frucht mittelgroß, schön rot, hohe Qualität, Fleisch saftig. Verschiedene Verwendung. Aehnlich der Baldwin-Gruppe.

10. *Lady-Gruppe*. Sorten: Lady, Highland, Sleight. Frucht klein, rundlich flach, Tafelobst, schön gefärbt. Fleisch erfrischend saftig. Schale dünn. Frucht gut haltbar.

11. *Northern Spy-Gruppe*. Sorten: Northern Spy, Ontario, Wagener, Melon, Oswego, Schoharie. Frucht groß, rot gestreift, rundlich-flach, gerippt, mit feinem Hauch, saftig, mürbe, feinkörnig, bester Geruch und Qualität. Zu dieser Gruppe gehören alle Sorten, die sich bei uns am frostempfindlichsten erwiesen haben, wie Ontario, Northern Spy, Wagener.

12. *Ducheß-of-Oldenburg-Gruppe*. Sorten: Ducheß of Oldenburg, Anis Rose, Autumn Straeked, White Krim, Arabian, Glass Green, von der Gravensteiner Sektion: Gravensteiner und Banks, ferner nach Beach: Late Ducheß, Gladstone, Pewaukee,

Milwaukee. Frucht mittel bis groß, lebhaft rot gestreift, allgemein im Herbst reifend, verhältnismäßig kurz haltbar. Herbe Küchenäpfel. Meistens russischer Herkunft. Wuchs mäßig, Krone rundlich, Blatt mittelgroß.

13. *Fall-Pippin-Gruppe*. Sorten: Fall Pippin, Holland Pippin (frühe Herbstsorte), Lowell, York Pippin, French Pippin, Hawley.

14. *Rhode-Island-Greening-Gruppe*. Sorten: R. I. Greening, Northwestern Greening, Autumn Swaar, Bottle Greening, Holland Pippin (Winter), Clinton, Green Newtown, Grimes, Peck Pleasant, Winchester, Yellow Newtown, Swaar, Mann, Seneca Favorite, Newman, Occident, White Pippin. Mit wenigen Ausnahmen große Früchte mit grüner oder gelber Grundfarbe und roter Backe, allgemein guter Qualität. Nicht tauglich für die nördlichen Gebiete.

15. *Romanite-Gruppe*. Sorten: York Imperial, Pennock, Stark. Früchte veränderlicher Größe, dunkel gefärbt, minderer bis guter Qualität, lange haltbar. Hauptsächlich für die südlichen Gebiete.

16. *Russet-Gruppe*. Sorten: Golden Russet, Roxbury Russet. Frucht klein bis mittelgroß, rostigbraun gefärbt, mit besonders feinkörnigem Fleisch, mürbe, erfrischend riechend, gute Dauerqualität.

17. *Tompkins-King-Gruppe*. Sorten: Ribston, Hubbardston, Tompkins King. Frühe Winteräpfel, groß, schön, ansprechend rot gestreift, verschiedener, jedoch symmetrischer Form. Bester Qualität und charakteristisch fest, grober Fruchtfleischbau, aromatisch, gelblich.

18. *Twenty-Ounce-Gruppe*. Sorten: Twenty Ounce, Collamer. Frucht groß; späte Herbstfrucht, breit, rot bedeckt, rundlich, Qualität gut. Fleisch grob, gelb, aromatisch. Mehr für die nördlichen Gebiete geeignet.

19. *Wealthy-Gruppe*. Sorten: Wealthy, Peter und andere Minnesota-Sämlinge. Frucht von älteren Bäumen klein, Früh- und reichtragend. Widerstandsfähig.

20. *Winesap-Gruppe*. Sorten: Winesap, Arkansas (Mammoth Blacktwig), Arkansas Black, Paragon, Oliver. Winteräpfel, mittelgroß bis groß, dunkelrot, fest und feinkörnig, guter, jedoch nicht bester Qualität, gut haltbar.

21. *Gelber Bellefleur-Gruppe*. Sorten: Gelber Bellefleur, Mason Orange, Barry. Frucht mittelgroß bis groß, charakteristisch konisch-oval, hauptsächlich gelb mit einem großen, etwas offenen Kernhaus. Fleisch fein, mürbe, aromatisch und bester Qualität für Küchenzwecke.

22. *Anis-Gruppe*. Sorten: Anis Kurski, Anis Krasnui, Blue Anis, Buzkafa Selonka, Anis Schaltui, Anis Alui, Striped Anis, Getmanski Bob. Alle Sorten russischer Abstammung, frosthart. Die Frucht verschiedener Größe, meistens Herbstreife.

23. *Anisim-Gruppe*. Sorten: Anisowka, Anisimowkoe, Zuzoff of Tuttle, Petersons Anisim, Good Peasant of Patten, Borsdorfer of Wragg, Swedish

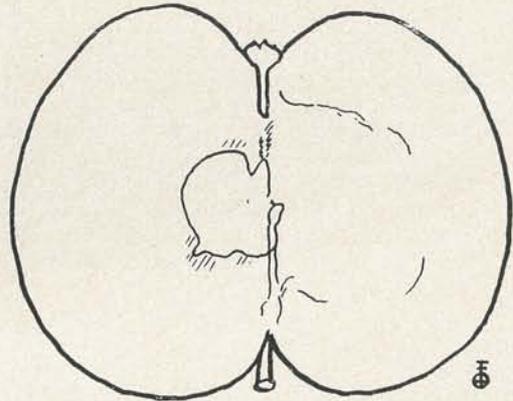
## Soßalsorte: „Zammwirtsapfel“

Reift Oktober, hält sich bis Frühjahr. Guter Mostapfel.

*Frucht*: Mittelgroß, mehr breit- als hochgebaut, weißgelb, lebhaft gerötet. Fleisch weiß, saftig, stark säuerlich schmeckend.

*Geeignetste Baumform*: Hochstamm.

*Baum*: Er wächst sowohl als Jungbaum als auch als älterer Baum sehr stark und bildet



breit ausladende Kronen. Sehr gut zum Aufpfropfen. In der Baumschule ist er ein guter Stammbildner, der ebenfalls schöne Kronen bildet. Er hat ein großes gesundes Blatt. Die Blüte ist spät, die Ertragsfähigkeit kann als gut bezeichnet werden. Ertrag alle zwei Jahre.

*Schlechte Eigenschaften* sind nicht bekannt. Vermutlich guter Pollenbildner. Die Sorte kann mit dem „Trierischer Weinapfel“ verglichen werden. Jedoch ist der Ertrag sicherer und die Frucht größer. Die Bäume werden ebenfalls größer als diejenigen des „Trierischer Weinapfels“.

Dipl. Gartenbauinspektor P. Plock, Karlsruhe.

---

Borsdorfer of Patten. Alle Sorten russischer Abstammung, frosthart. In USA. in den Staaten Wiskonsin, Iowa und Minnesota hauptsächlich verbreitet.

24. *Antonowka-Gruppe*. Sorten: Gewöhnliche Antonowka, Stein-Antonowka, 1<sup>1</sup>/<sub>2</sub>pfündige Antonowka, Weiße Antonowka, alljährlich tragende Antonowka, Antonowka Rurska, Süße Antonowka, Graue Antonowka, Zloty Mních, Vargul, Deutscher Calvill, Russischer Gravensteiner, Bergamot. Die meisten Sorten sehr frosthart, alle aus Rußland stammend.

25. *Borowinka-Gruppe*. Sorten: Borowinka, Borowinka neue, Borowinka Krasnaja, Borowinka sladkaja, Borowinka Lugouaja. Alle Sorten sehr frosthart, stammen aus Rußland.

26. *Charlamowsky-Gruppe*. Sorten: Charlamowsky, Pointed Pipka, Champanskoe, Petersons Charlamowsky. Im Herbst reife Sorten, die aus Rußland stammen und in den kalten Gebieten von USA. und UdSSR. verbreitet sind.

27. *Golden-White-Gruppe*. Sorten: Large Long White, Golden White, White Russet, Orel, Winter-Stripe, Avenarius Nr. 15. Sorten russischer Herkunft, meistens große Frucht.

28. *Hibernal-Gruppe*. Sorten: Yellow Arkadian, Juicy Burr, Romenskoe, Silken Leaf, Zussoff, Pendant Ear, Omensk, Ostrakow. Russischer Abstammung. Frühe Wintersorten. Der Baum wächst stark, bildet offene Kronen und sehr große lederartige Blätter.

29. *Longfield-Gruppe*. Sorten: Longfield, English Pippin, Good Peasant. Russischer Abstammung. Herbstsorten. Wuchs schwach, Äste horizontal oder hängend, Blätter weißlich, unterseits wollig.

30. *Repka-Malenka-Gruppe*. Sorten: Repka Malenka, Repka Kislaja, Green Sweet. Sorten russischer Abstammung. Winter bis späte Winterfrüchte. Sehr frosthart.

31. *Titowka-Gruppe*. Sorten: Titowka, Tetoiski, Titowka Speer. Russische frostharte Sorten, jedoch weniger als die Antonowka-Gruppe. Sommer- bis Herbstsorten. Baum pyramidal wachsend. Rinde gelb mit zahlreichen Punkten, Blatt groß, lichtgrün.

32. *Transparent-Gruppe*. Sorten: White Transparent, Croncels, Red Duck, Charlottenthaler, Enthaler, Thaler, Erdbeer-Streifling, Nitschners Erdbeerapfel. Sorten mit starkem Einschlag östlichen Blutes, zum Teil aus Rußland stammend. Baum usw. wie bei Titowka-Gruppe.

33. *Arkad-Gruppe*. Sorten: Arkad, Arkad Scholti, Arkad Krasiwui. Russische Sorten, frosthart. Wenn sich auch die obige Zusammenstellung auf eine Reihe bei uns unbekannter Sorten be-

zieht, so ist es doch interessant, diese Einteilung zu verfolgen, zumal mehrere Sorten uns früher oder später doch näher kommen. Es wäre noch erforderlich, die einzelnen Sorten in ihren Blutgruppen zu beschreiben, um den engen Zusammenhang dieser Sorten zueinander deutlich vor Augen zu führen. Dies soll noch später nachgeholt werden.

## Die Laxton's Himbeersorten

1. *Laxtons Alpha*. Diese Sorte reift vor allem anderen Sorten und trägt reich große, konische, hellrote, harte, feste, wohlriechende Beeren. Die Triebe sind stark.

2. *Laxtons Reward*. Eine stark aufrecht wachsende Sorte und verlangt nach keiner Stütze. Die Frucht ist groß, hellfarbig, sehr süß. Reichtragend. Widerstandsfähig gegen Krankheiten.

3. *Laxtons Bountiful*. Eine stark aufrecht wachsende und sehr reichtragende Sorte. Sie ist größer als Superlative, konischer Gestalt, sehr schön, in langen Büscheln. Der Wohlgeruch ist sehr fein. K. M.

## Zur Pfirsichsorte „South Haven“

In Ergänzung der Beschreibung der Pfirsichsorte „South Haven“ in Nr. 4 der Sortenkunde im Obstbau wurde schon in Heft 6 darauf hingewiesen, daß diese Pfirsichsorte nicht von Herrn Heinrich Zipp in Speyerdorf selbst, sondern auf dessen Anregung und Wunsch vom Unterzeichneten aus Amerika eingeführt wurde (siehe „Neuzeitlicher Pfirsichbau“ von R. Trenkle, S. 42), nachdem die von Herrn Zipp im Jahre vorher aus Amerika eingeführten Pflanzen der Sorte „South Haven“ im Hamburger Hafen der Vernichtung anheimgefallen waren. Herr Zipp erhielt dann im Jahre darauf die von mir unter allerlei Schwierigkeiten (die Pflanzen kamen im Kühlraum des Schiffes) die aus Amerika eingeführten Mutterbäume und die inzwischen gemachten Okulate durch den Staatl. Landesobstgarten in Theißing zur alleinigen Weitervermehrung geliefert. R. Trenkle

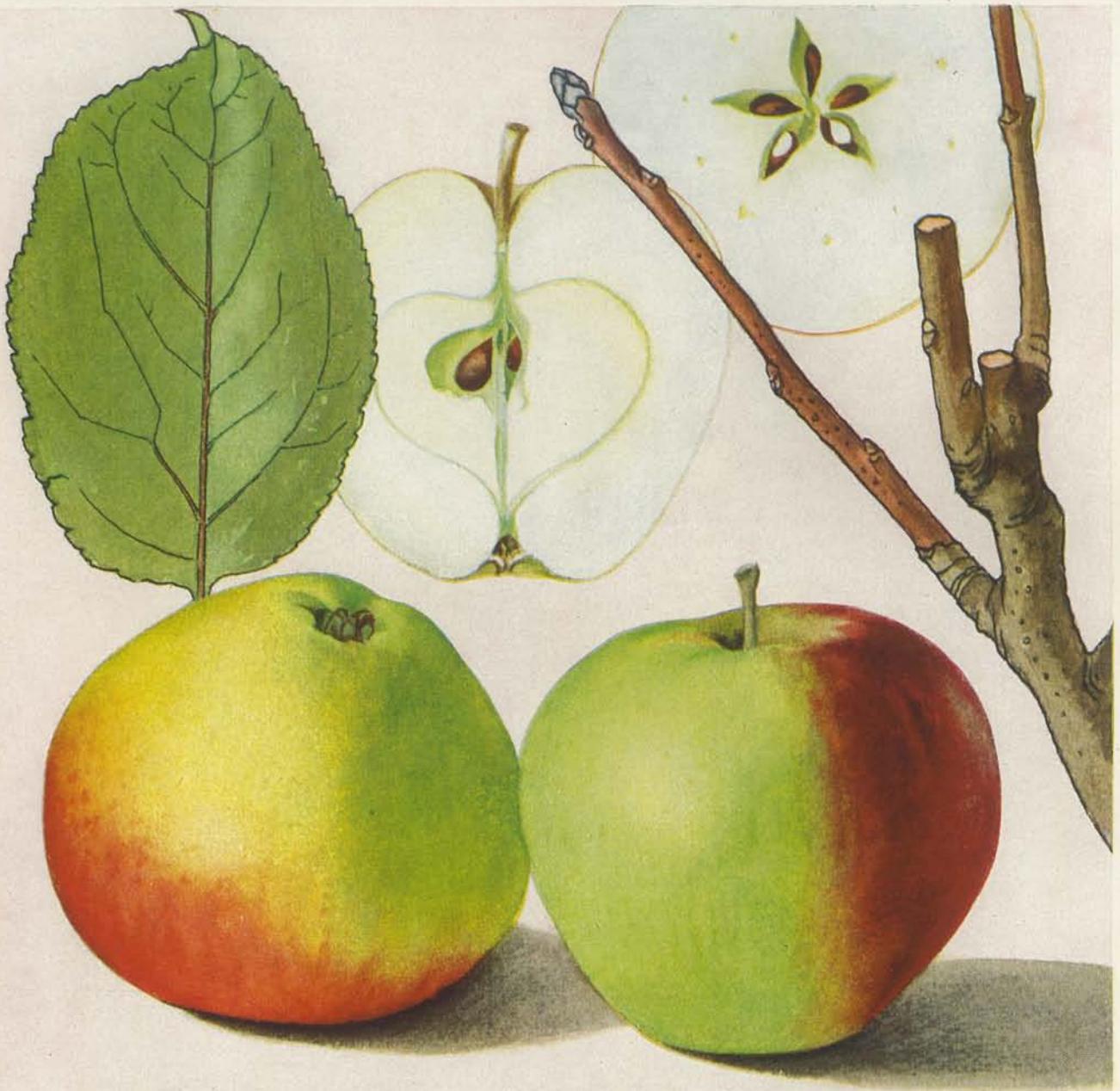
G. H. Howe beschreibt diese Sorte in der Arbeit „New or Noteworthy Fruits, X“ Bull. Nr. 578, Dezember 1929, der New York State Agr. Exp. Station Geneva. Er sagt in seiner Arbeit, daß „South Haven“ von A. G. Spencer in Kibbie, Michigan, als Zufallssämling der Sorte St. John gezüchtet und von Greening Nursery Company in Monroe, Michigan, im Jahre 1916 in Verkehr gebracht wurde. Nach G. H. Howe ist sie eine der besten Sorten, die größer und schöner gefärbt ist als die Sorte „Rochester“, besser schmeckt und riecht als „Early Crawford“. K. J. Maurer

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.

---

Die zum Beitrag auf S. 30 verwendete Literatur ist folgende:

1. F. H. Hall, The best Apples for New York State. Bull. Nr. 361, März 1913. New York Agr. Exp. St. Geneva, NY.
2. S. A. Beach: The Apples of New York, Vol. I. 1905.
3. N. E. Hansen: A Study of Northwestern Apples. Bull. Nr. 76, Juni 1902. South Dakota Agric. College, Experiment Station.
4. Charless Gibb: On the Russian Apples imported by U. S. Department of Agriculture in 1870, Montreal, 1884.
5. Report on the Adaptation of Russian and other fruits to the extreme northern portions of the United States, Bull. Nr. 2. Department of Agriculture, Divisions of Pomology, Washington 1888.
6. R. Wellington: An experiment in breeding apples. Tech. Bull. Nr. 106, 1924, N. Y. St. Agr. Exp. St., Geneva, NY. —



„Apfel aus Lunow“

## „Apfel aus Lunow“ mit Farbentafel

### *Heimat und Verbreitung:*

Diese Sorte ist ein Zufallssämling, der in der Gegend von Lunow i. d. Mark gefunden wurde. Ueber den Entstehungsort ist nichts Näheres bekannt. Sie ist nur in Deutschland verbreitet, hauptsächlich in den westlichen und südlichen Gauen, unter anderen auch in der Ostmark.

### *Literatur:*

Die Sorte wurde unter anderen in dem Werk „Deutschlands Obstsorten“, Lieferung 26, beschrieben. In der fremdsprachigen Literatur, die mir zugänglich war, wurde sie nicht beschrieben. Es scheint sich also um eine Sorte mit einem kleinen Anbauradius zu handeln.

### *Gestalt und Größe der Frucht:*

Die Frucht ist breit-kegelförmig, zum Kelch stark verjüngt, um den Stiel abgerundet und platt. Meist ist die Frucht unsymmetrisch gebaut, so daß der Querschnitt nicht rund ausfällt. Ueber die Frucht verlaufen vom Kelch breite Kanten oder Rippen bis zur Stielhöhle. Die Stielvertiefung ist trichterförmig, eng und ziemlich tief, vielfach schwach berostet. Die Kelchvertiefung ist sehr klein, eng und tief mit kleinen Falten, die über die Vertiefung nicht hinauslaufen und meist nur bis zur Mitte der Höhe der Vertiefung reichen. Die Frucht ist groß, bei starkem Behang und von Hochstämmen gewöhnlich nur mittelgroß.

### *Stiel:*

Der Stiel ist mittelstark, kurz, ragt nicht über die Vertiefung hinaus, ist grün-bräunlich, etwas mit Filz bedeckt.

### *Kelch:*

Der Kelch ist geschlossen. Die Kelchblätter sind lang, an den Spitzen etwas umgebogen, fest aneinandergedrängt, grünlich bis graugrün, mit grauem Flaum. Er sitzt in einer trichterartigen Vertiefung. Die Kelchröhre reicht bis etwa zwei Drittel der Kernhausachse.

### *Schale:*

Die Schale ist glatt, wachsartig, nicht fettig, fest. In der Baumreife grün, am Lager hellgelb, fast rein, Rötung selten an der Sonnenseite. Meist aber etwa ein Viertel der Frucht mit einer trüben Rötung verwaschen, die später glänzt. Rostfiguren treten nicht auf. Punkte sind zahlreich, auf der Schattenseite grün, später in der Reife hellgrün und unsichtbar werdend. Auf der Sonnenseite treten in den sich deutlich abhebenden dunkleren Streifen ziemlich große, bräunliche bis gelbbraune, breite, rot umgebene Punkte auf. Schwach duftend.

### *Fruchtfleisch:*

Das Fruchtfleisch ist fest, später mürbe bis etwas mehlig, weiß, ohne besonderes Aroma, fein säuerlich, ziemlich süß. Wohlgeschmack zweiter Güte, am besten zu Ende Januar. Duftet schwach.

### *Kernhaus:*

Das Kernhaus ist zwiebel- bis kegelförmig. Die Samenfächer sind zur Achse weit offen, geräumig, nach oben zugespitzt, nach unten abgerundet. Die Samenfächerwände sind glatt, ganz, ohne Risse. Samen sind voll, hellbraun, kurz, spitzig, zahlreich. Die Kernhausachse ist weit offen.

### *Reifezeit:*

Die Frucht reift Mitte Oktober und wird in der zweiten Oktoberhälfte geerntet. Auf Lager hält sie sich bis Januar und länger, sogar bis April, verliert jedoch an Güte des Geschmackes. Die Frucht verliert beim Lagern wenig an Gewicht und welkt unbedeutend.

### *Besondere Eigenschaft der Frucht:*

Die Frucht bildet sich in genügend feuchten Standorten gut aus und gibt auch wenig Ausfall. In trockenen Böden bleibt die Frucht klein. Wegen der Druckfestigkeit verträgt die Frucht den Transport gut. Es ist eine sehr ansprechende Marktfrucht, die, wenn ihre Frosthärte erwiesen ist, große Zukunft haben könnte.

### *Baum und Blatt:*

Der Baum wächst mittelstark und bildet mittelgroße, in der Jugend hochstrebende, später breit pyramidale Kronen. Das Fruchtholz ist kurz, bildet starke Quirlholzformationen. Die End-

triebe sind stark. Zwecks besseren Kronenaufbaues ist in der Jugend ein starker Aufbauschritt erforderlich. Das Blatt ist mittelgroß, länglich, widerstandsfähig.

#### *Blüte und Sonstiges:*

Die nicht besonders empfindliche Blüte entwickelt sich früh und schnell.

Der Baum verlangt guten, fruchtbaren Boden, der in bester Kultur steht. Im Rasen versagt er bald, in trockenen Böden bleibt die Frucht unscheinbar, in dürrtigen Böden erschöpft sich der Baum vorzeitig. Bei starker Stickstoffdüngung, besonders bei Jauchen, wird die Frucht stippig.

Der Baum ist mittelfrüh und anfangs mäßig, später alle zwei Jahre reich fruchtend. Wegen des sturmfesten Fruchtansatzes kann der Baum noch in windigen Höhenlagen und offenen Standorten gepflanzt werden. Eignet sich mehr für einen Feldobstbau, wegen der geringen Güte für den Kleingarten weniger geeignet. Leidet wenig unter Schädlingsbefall. K. M.

## „Schwarze Glanzkirsche“, eine Sorte der Ostmark

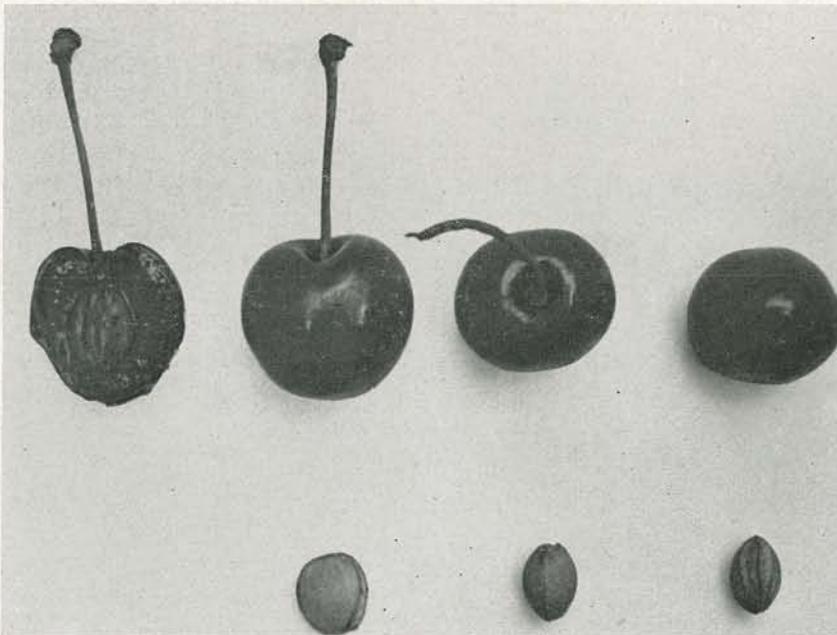
*Prof. Ing. Franz Moißl, Wien-Klosterneuburg*

Schon bei der Wiener Kirschenschau im Jahre 1939 fiel unter den zahlreichen Einsendungen eine Sorte auf, die nur einmalig vertreten war und sich mehrfach durch besondere Eigenschaften auszeichnete. Diese Sorte wurde damals als „Schwarze Glanzkirsche“ ermittelt. Auch bei der Klosterneuburger Kirschenschau des heurigen Jahres waren Früchte desselben Baumes wieder vertreten und es ist bemerkenswert, daß diese Früchte trotz allerstärkster Konkurrenz große Aufmerksamkeit erregten. Nach den angestellten Ermittlungen handelt es sich um eine Sorte, die mehrfach im 26. Wiener Gemeindebezirk, und zwar in Kierling, vertreten ist.

Die Früchte zeichnen sich durch ihre besondere schwarze Färbung aus, sind mattglänzend, tiefschwarz und besitzen hochfarbigen schwarzen Saft mit typisch säuerlichem Ge-

schmack, so daß die Sorte geschmacklich an eine Halbweichsel gemahnt, doch ist die Frucht für den Rohgenuß ausgezeichnet.

Hinsichtlich der Größe kann gesagt werden, daß sie durchaus jener entspricht, die von einer marktfähigen großen Sorte erwartet wird. Die Frucht ist breitherzförmig und erscheint sowohl gegen den Stiel als auch den Stempel leicht abgeplattet. Das Gewicht für 10 Früchte beträgt etwa 65—70 g, das von 10 Steinen 5,4 g. Das Fruchtfleisch ist härtlich, aber nicht knorpelig, tief dunkelrot verfärbt, saftreich und angenehm würzig, aber auch erfrischend, weil die Säure vorherrscht. Durch diese besonderen Eigenschaften ist die Schwarze Glanzkirsche für Einsiedezwecke ganz besonders wertvoll und es sei nicht unerwähnt, daß sie für die Obstverwertung einschließlich der Süßmostbereitung besondere



*Früchte und Steine der  
„Schwarzen Glanz-  
kirsche“*

*Lichtbild: Moißl (2)*

Eignung aufweist. Mit der Kritzendorfer Einsiedekirsche zeigt sie große Ähnlichkeit, ist jedoch anders (mattschwarz) gefärbt und säuerlicher.

Eigentlich ist es nicht begreiflich, daß diese Sorte bisher wenig Aufmerksamkeit gefunden hat. Die Obstanbauer berichten übereinstimmend, daß diese Sorte madenfrei bleibt und nach Regen weniger leicht aufspringt.

Die Schwarze Glanzkirsche reift etwa um Mitte Juli, etwas vor der Kritzendorfer Einsiedekirsche, und hat dabei die Besonderheit, daß sich die Fruchtreife durch einige Wochen hinzieht, weil nicht alle Früchte gleichzeitig reifen. Ueberdies schmecken sie schon vor der erlangten Baumreife vortrefflich. Zunächst ist die Frucht rot gefärbt und schmeckt ausgesprochen säuerlich. Vollreif ist sie, wie erwähnt, mattschwarz und der Zucker tritt in den Vordergrund, die Säure vermindert sich, ohne geschmacklich ganz verloren zu gehen. Für den Eigenbedarf ist diese Sorteneigentümlichkeit als wertvoll zu bezeichnen, weniger freilich für die Vermarktung.

Der Baum wird nicht so hochkugelig und breit wie bei vielen anderen Sorten und bleibt kleiner. Die Krone baut sich von selber licht und locker auf. Die Sorte kann nach mehr-



Standbaum der „Schwarzen Glanzkirsche“ in Kirling

jähriger Beobachtung für den Anbau empfohlen werden. Es wird sich erweisen, ob sie ihre besonderen Vorzüge auch in anderen Gebieten beibehält. Nach Kobel ist sie in der Schweiz als Hauptsorte im solothurnischen Leimenthal verbreitet.

## Zur Geschichte der Walnußveredlung

„1600 Jahre Walnußveredlung“, belegt mit Auszügen aus dem mir vorgelegenen Schrifttum über die Walnuß<sup>1)</sup>.  
Von Dr. Erich Schneiders-Geisenheim/Rhein.

Die „Scriptores rei rusticae“ der Griechen und Römer weisen fast ohne Ausnahme in irgendeiner Weise auf den Wert oder Unwert des Walnußbaumes und seiner Früchte, insonderheit auf seine kulturelle Bedeutung hin. Von den ältesten römischen Landbau-Schriftstellern berichtet jedoch lediglich Plinius der Ältere (23—79 nach Chr.) — wenn auch nur kurz — über die Vermehrung der Walnuß. In seiner, 37 Bücher umfassenden „Historia naturalis“ finden wir im 17. Buch, 10. 10. (zitiert nach Lenz: Botanik der alten Griechen und Römer, Gotha, 1859 S. 123): folgenden Hinweis:

„In der Vermehrung der Bäume durch Samen ist die Natur selbst unsere Lehrmeisterin gewesen, indem wir sehn, daß der fallende Samen zum Leben erwacht (vivescere), sobald er von der Erde aufgenommen ist. Einige kommen nur auf diese Weise, z. B. die Kastanien (castanea) und Wallnüsse (Juglans)“. S. 124: „Die Wallnüsse (Juglans nux) steckt man so, daß sie auf dem Spalte liegen“. Demnach war dem römischen Gärtner zu Beginn unserer Zeitrechnung das Veredeln von Walnüssen noch nicht bekannt. Erst Palladius (im 4. Jahrhundert nach Chr.) berichtet in „De re rustica“ Buch 2, 15. 14. (zitiert nach Lenz

S. 443) „Man kann nach Angabe vieler Gärtner Wallnußreiser im Februar auf Erdbeerbäume (arbutus) pflanzen, am besten in den Stamm, eben so auf Pflaumen- oder auf Wallnußbäume“.

Die Empfehlung des Erdbeer- und Pflaumenbaumes als Unterlagen darf uns nicht stören. In dem Schrifttum der damaligen Zeit, so vor allem bei Plinius, finden wir häufiger Hinweise auf ganz unmögliche Pfropfkombinationen bei Obstgehölzen. Diese Schriftsteller und Dichter waren ja in den wenigsten Fällen mit der Praxis des Land- und Obstbaues vertraut. Sie teilten zumeist nur das mit, was ihnen über diese Dinge von irgendwoher zugetragen wurde<sup>2)</sup>.

Bemerkenswert sind noch die Ausführungen von Palladius (nach Lenz S. 442) über die Anzucht von Walnußbäumen:

1) Ich möchte auch an dieser Stelle Herrn Dr. Robert Zander-Berlin für viele wertvolle Hinweise auf das Walnußschrifttum und für sein Entgegenkommen, in der Bücherei des Deutschen Gartenbaues, Berlin, Schlüterstraße, selbst nachforschen zu können, verbindlichst danken.

2) Einer kritischen Ueberprüfung bedarf folgende Notiz in „Der Fruchthandel“, Düsseldorf 1933. — „Bereits im 4. Jahrhundert wird die Nußkultur in Frankreich erwähnt. Eine Schloßherrin aus dem Perigord hat die Nußkultur in der Dauphiné entwickelt und den Bauern das Veredeln und die Pflege ihrer Nußkultur beigebracht“.

„Die Wallnuß (*nux juglans*) säen wir Ende Januar oder Februar. Sie liebt feuchte, kühle, steinige Höhen, kommt aber auch an wärmeren fort. Man zieht sie aus den Nüssen selbst, und trocken diese, wenn sie im November gelegt werden sollen, zuvor in der Sonne, weicht dagegen diejenigen, welche im Januar oder Februar gelegt werden, zuvor einen Tag lang in Wasser. Unter die Nuß legt man einen Stein oder Backstein, damit sie keine einfache Pfahlwurzel, sondern getheilte Wurzeln treibt. Das Bäumchen gedeiht besser, wenn es öfters versetzt wird; an kühlen Stellen versetzt man es zweijährig, an warmen dreijährig.“

Die im X. Jahrhundert verfaßte Sammlung von Auszügen aus dem Landbauschrifttum der Griechen und Römer, die „*Geoponica*“ (10,65 und 66.), enthält die erste Veredlungsanweisung; (nach Lenz S. 443):

„Pflropfreiser des Wallnußbaumes (*karyon*) wachsen nicht leicht an, jedoch gelingt die Veredlung, wenn man sich nicht gleich abschrecken läßt und sorgfältig zu Werke geht. Einige Gärtner heben zwei- oder dreijährige Wallnußbäumchen aus, pflropfen die Wurzeln und setzen sie wieder ein.“ An einer anderen Stelle der *Geoponica* (10,76) heißt es, wohl in Anlehnung an die römischen Schriftsteller (nach Lenz S. 135): „Wallnuß (*karyon*) wird nur auf Erdbeerbaum (*Arbutus Unedo L.*) gepfropft“.

Die vielen Hinweise auf die Vorzüge des Wallnußbaumes und seiner Früchte, insonderheit auf deren wirtschaftliche kulturelle und heilkundliche Bedeutung, die ich in dem deutschen und außerdeutschen Schrifttum der Zeit vom 9. bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts gefunden habe, enthalten keinerlei Angaben über das Veredeln von Walnüssen. Selbst in den viele Jahrzehnte Richtung gebenden Werken von Miller, Phil. (1731, Das englische Gartenbuch), Knoop, Joh. H. (*Pomologia*, 1758) und Forsyth, W. (1791) wird das Veredeln der Walnüsse nicht erwähnt, gleichwohl diesen Autoren das Variieren der Walnußsämlinge bekannt war. (Vergl. auch Abercrombie, Joh. in der Uebersetzung von Lueder, Lübeck 1781, S. 268.)

DU HAMEL DU MONCEAU berichtet in seiner Abhandlung von Bäumen, Stauden und Sträuchern. (Aus dem Französischen übersetzt von C. Christoph Oelhafen von Schöllnbach, Nürnberg, 1763, II. Teil S. 41/42) nach einer langen Zeitspanne erstmalig wieder über Veredlungsversuche wie folgt:

„Die Nus-Bäume vermehren sich nur durch Samen. Indessen hat mich ein glaubwürdiger Mann versichert, daß er solche mit gutem Fortgang gepfropft habe. Der Herr Marquis de la Galissoniere hat die Pflropfungen in den Spalt, in die Crone und mit dem Aug (*les greffes fente, en couronne et en écusson*) versuchen lassen, aber ohne glücklichen Erfolg; andere Liebhaber (*Cultivateurs*), die das Pflropfen des Nus-Baumes unternommen haben, sind nicht glücklicher gewesen.“ —

Oelhafen versieht diese Mitteilung du HAMEL'S mit nachstehender Anmerkung, die wir

als den ersten Bericht über in Deutschland erzielte Veredlungserfolge bei Walnüssen ansehen können:

Mir ist im vorigem Jahr das bloße Oculiren angeschlossen, welches zwar nur an zwey jungen Bäumen in der Baum-Schule probiert habe. Aber die preiswürdige Schweizerische Gesellschaft in Bern giebt in ihren Sammlungen von Landwirtschaftlichen Dingen in der Abhandlung einen Auszug eines Schreibens, von Herrn Andre Naville aus Genf, so von dem Pflropfen der Nus-Bäume handelt, das, wie er schreibt, seit 30 Jahren in einem kleinen Bezirk des Delphinats, das den Namen Marquisat du Royaume führt, in Uebung gebracht worden und sich immer weiter ausbreitet. Es geschieht solches mit dem Pfeifeln oder Röhrlin (*en flüte*) und gehet des Herrn Naville Absicht hauptsächlich dahin, die Nus-Bäume mit späten Sorten (*St. Johannis-Nus-Bäumen*) zu pflropfen, damit die Nüsse nicht so leicht erfrieren.

Du Roi teilt in: „Die Harbke'sche wilde Baumzucht. Mit Kupfern, 2 Theile in 1. Band. Braunschweig 1772“ auf Seite 327 mit:

„Um die guten Arten dieser Nuß zu erhalten, fängt man an — jetzt an, einen gewählten Zweig auf einen jungen Stamm zu okuliren. Die Versuche (*s. Berner oekonom. Schriften 1. und 5. Theil*) sind zwar mehrtheils mit Zweigen des spätreibenden Nußbaumes unternommen worden, um die Blüte gegen die späten Nachtfröste zu sichern, sie verdienen aber mit den Zweigen der gemeinen großen Wallnuß ebenfalls Nachahmung, wenn man den Anbau nicht des Holzes wegen, sondern in Absicht auf auserwählte Früchte übernimmt.“ — „Der Wallnußbaum ist wegen seines schnellen Wuchses, der Güte des Holzes und seiner Früchte einer der ergiebigsten Bäume“.

In anderen, mir zur Zeit nicht zugänglichen Schriften fand ich Angaben, nach denen einerseits um die Mitte des 18. Jahrhunderts, ein Graf in Metz zuerst die Walnüsse veredelte und andererseits, daß zu dieser Zeit das Veredeln in Norditalien und in Südfrankreich bereits bekannt gewesen sei.

In v. Burgsdorf's „Anleitung zur Erziehung und Anpflanzung einheimischer und fremder Holzarten“, 2. Auflage Berlin 1790 S. 122 lesen wir: „Die folgenden Varietäten: *J. r. serotina*, das ist die späte Wallnuß, die Pferdenuß (*la noix de Jauge*) und die dünnschalige Wallnuß werden in der Baumschule auf die Hauptart oculiret. Dergleichen veredelte Stämme müssen wohl zusammen gewachsen sein, bevor man sie verpflanzt“. Walther J. J. schreibt in der 2. Auflage seiner „Gartenkunst“, Stuttgart 1792, auf S. 277: „Es gibt eine Varietät davon (nämlich von *Jugl. regia*) mit bunten Blättern, welche durch das Okuliren auf die gemeine fortgepflanzt wird“.

(Wird fortgesetzt)

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Ada Herzberg“

## Erdbeere „Ada Herzberg“ mit Farbenbild

### Ursprung:

Im Gartenbaubetrieb G. Herzberg in Wefensleben (Sa.) entstand diese Sorte aus einer Kreuzung von „Deutsch-Evern“ und „Ueberreich“ im Jahre 1934.

### Literatur:

Erstmalig wurde sie erwähnt in Langers „Beerenobst und Beerenverwertung“, 6. Aufl., 1936. Dann erfolgten eingehende Beschreibungen in der „Monatsschrift für Obst- und Gartenbau“, Halle (Saale), Nr. 11 und 12. Jahrgang 1940.

### Reifezeit:

Die erste Ernte beginnt Anfang Juni, die zweite Ernte dann wieder von Anfang August bis Ende September, also eine zweimal fruchtende Sorte.

### Wuchs und Widerstandsfähigkeit:

Diese Sorte zeigt ein frisches, gesundes Wachstum. Das Laub bleibt niedrig und die Fruchstiele ragen weit darüber hinaus. Die Rankenbildung ist normal. Gute Treibsorte.

### Ertragsfähigkeit:

Sie ist als sehr reichtragende Sorte zu bezeichnen.

### Form und Größe der Frucht:

Die Frucht erinnert an „Deutsch-Evern“, ist aber etwas größer und in der Form mehr taschenförmig, wie es das Farbenbild erkennen läßt.

### Farbe:

Die lebhaft rot gefärbte Frucht zeigt auffällige gelbe Samen. Innen ist das Fleisch ganz weiß.

### Geschmack:

Man kann diese Sorte als sehr aromatisch-süß bezeichnen.

### Festigkeit der Frucht:

Die Frucht ist sehr fest, verträgt weiten Versand.

Gartenbaudirektor G. A. Langer - Helmstedt

*Die Apfelsorte „Erwin Junge“, die in Folge 5 von 1940 von „Sortenkunde im Obstbau“ erstmalig beschrieben wurde. Eine Kreuzung von „Minister von Hammerstein“ und „Gelber Bellefleur“.*



# Zur Geschichte der Walnußveredlung

I. Fortsetzung

Von Dr. Erich Schneiders, Geisenheim

Der bekannte französische Naturforscher Prof. Andre de Thouin beschreibt in dem für den Fortschritt des Obstbaues sehr beachtenswerten Werk: „Monographie de greffes“ Paris 1821, 4. und in einigen früheren Abhandlungen ausführlich mehrere in Frankreich geübte Veredlungsmethoden bei Walnüssen mit Zeichnungen hierzu, die zum Teil von Noisette L. in „Vollständiges Werk der Gartenkunst“ (deutsch von G. C. L. Sigwart, Stuttgart, 1826) übernommen worden sind. In dieser leicht zugänglichen Ausgabe finden wir des weiteren wichtige Bemerkungen über das Walnußveredeln im Freien. Es werden das Flöteln, Pfeifeln und die Ringokulation bei Walnüssen in verschiedener Ausführung beschrieben.

Neben de Thouin war in dieser Zeit sein ebenso bekannter englischer Kollege Knight, Th. A., bahnbrechend mit seinen Versuchen in der vegetativen Vermehrung der Walnuß. Es sei hier nur auf folgende zwei Abhandlungen hingewiesen: „Upon the Propagation of Varieties of the Walnut Tree by budding“. Transactions, Vol. III., Series I. pp. 133—137, 1822, und: „Upon Grafting the Walnut Tree“, Vol. I. und Series, pp. 214—217, 1835. J. C. Loudon berichtet über die ersten Versuche Knight's wie folgt (Garten-Encyclopädie, in deutscher Uebersetzung, Weimar 1823 und 1824, S. 974/75):

„In der Regel hat man den Wallnußbaum durch die Nuß fortgepflanzt, welche Art Miller und Forsyth anempfohlen haben, wahrscheinlich weil ihnen nicht bekannt war, daß man den Baum auch durch Okulation vermehren kann, wie es Knight mit glücklichem Erfolge getan hat. Das Absäugeln (Ablaktieren — d. Verfasser) hat schon Boutcher (1772 — d. Verfasser) längst empfohlen, und versichert, daß der Baum in dem dritten Theile der Zeit tragbar werde, die aus der Nuß gezogene Bäume haben müssen. Knight hatte im Frühling 1799 einige 2jährige Wallnußbäumchen in Gartentöpfe gepflanzt, und erhöhte sie bis zu den Tragästen eines alten Wallnußbaumes, wo er sie mit den Theilen der Tragäste des alten Baumes durch Annäherung pflöpfte. Während des Sommers fand eine Vereinigung statt, und im Herbste wurden die Pflöpfreiser vom Mutterstocke getrennt. Die so erhaltenen Pflanzen wurden in eine Baumschule gesetzt, und brachten, ohne besondere Sorge und Behandlung, im dritten darauffolgenden Frühling männliche und weibliche Blüten, und haben seit der Zeit jedes Jahr geblühet. (Hort. Trans. I., p. 61.) Nach zahlreichen Versuchen gelang es ihm auch, den Wallnußbaum durch Oculiren fortzupflanzen. An der Basis der jährigen Triebe des Wallnußbaumes und anderer Bäume, wo die Verbindung mit dem 1jährigen Holz stattfindet, wird man mehrere ganz kleine Augen bemerken, die fast ganz in der Schaafe stecken, und selten oder nie vegetiren, wenn nicht die großen vorragenden Knospen zerstört werden, die in der Mitte und an dem entgegengesetzten Ende des jungen Holzes

sitzen. Indem ich nun auf jeden Stock eines dieser kleinen Augen und auch eins von den großen und vorragenden setzte, hatte ich das Vergnügen zu bemerken, daß die kleinen Augen ganz gut kamen, während die großen sämtliche ohne alle Ausnahme ausblieben. Diesen Versuch wiederholte ich im Sommer 1815 an zweijährigen Stöcken, die ich in Töpfen gezogen und den Frühling, so wie die erste Hälfte des Sommer hindurch, an einem schattigen Ort unter eine Nordmauer gestellt hatte. Spät im Julius wurden sie von hier ins Treibhaus gebracht und sogleich okulirt. Den folgenden Sommer blieben sie im Treibhause, trieben aus den kleinen Augen fast 3 Fuß lange Reiser, an deren Spitzen große und vollkommen weibliche Blüten saßen, die nothwendig unfruchtbar bleiben mußten, da zu dieser Zeit, wo die weiblichen Blüten erscheinen, keine männlichen zu bekommen waren. Die frühe Bildung solcher Blüten zeigt aber sattsam, daß man die Eigentümlichkeiten des Tragreises eines Wallnußbaumes auf einen jungen Baum eben so gut durch Oculiren als wie durch Pflöpfen mittelst der Annäherung übertragen könnte.“

Der beste Ort, wo man die Augen dieser Baumart und wahrscheinlich auch anderer von ähnlichen Eigentümlichkeiten einsetzt, ist an der Spitze des Holzes des vorhergehenden Jahres, und folglich sehr nahe an der Basis des jungen Reises. Und hat man Augen der erwähnten kleinen Art geschickt an solche Stellen, wo die Aeste einen kräftigen Wuchs haben, eingesetzt, so wird man finden, daß sie fast eben so sicher wie an anderen Fruchtbäumen kommen. Es versteht sich übrigens von selbst, daß die einzusetzenden Augen in einem reiferen Zustande seyn müssen, als diejenigen des Stockes, in welchem sie eingesetzt werden.“ —

„Der Wallnußbaum, sagt Abercrombie, (1766, d. Verfasser) wird, in der Regel, auf die Weise fortgepflanzt, daß man ganz reife Nüsse der schönsten Varietäten säet; da aber aus Saamen gezogene Bäume gern variiren, so zieht man auch zuweilen neue Pflanzen durch Absenken und Absäugeln, um bestimmte stehende Sorten zu vielfältigen.“ —

„Absenker kann man von jungen Reisern, die am Boden von eigends dazu gezogenen Stöcken hervortrieben, im Herbst oder Frühling machen. Sie wurzeln in einem Sommer so, daß man sie zur weiteren Erziehung in die Baumschulreihen pflanzen kann. Das Absäugeln muß im Februar oder März an aus Saamen gezogenen Wallnußbäumen, die zu ordentlichen Stämmen aufgewachsen sind, vorgenommen werden.“

Soweit die Hinweise Loudons auf die in dieser Zeit in England durchgeführten Versuche zur vegetativen Vermehrung der Walnuß. Es versteht sich, daß für die klimatischen Bedingungen Englands z. T. ganz neue Verfahren entwickelt werden mußten. Interessant sind zweifellos die Erfolge in der Absenkervermehrung bei Walnüssen. Um das Jahr 1800 muß auch in Nordamerika das Veredeln von Walnüssen bereits bekannt gewesen sein. Michaux, F. A., (The North American Sylva, 1819) empfiehlt, Walnüsse auf die wüchsigeren und

frosthärtere Schwarznuß (*J. nigra*) zu veredeln. (Vgl. auch *Fintelmann*, „Die Wildbaumzucht“, Berlin 1841, S. 412.) Die Franzosen haben seither und später auch die Engländer vornehmlich auf *J. nigra*-Sämlinge veredelt, jedoch nicht aus dem Grunde, weil die regia-Unterlagen geringere Anwuchserfolge zeitigten, sondern weil die nigra-Unterlagen frosthärter sind, im Herbst früher abschließen und vor allem weit weniger als die regia-Wurzeln unter dem Hallimasch zu leiden haben. Fast sämtliche Mitteilungen und Hinweise auf das Veredeln von Walnüssen im 19. Jahrhundert im deutschen, französischen und englischen Schrifttum, die hier nicht alle zitiert werden können, scheinen von den grundlegenden Arbeiten von de Thouin und Knight beeinflusst. Bemerkenswert sind dennoch nachstehende Mitteilungen von v. Reider, Rubens und Dietrich.

v. Reider, J. E., (Das Ganze der Obstbaumzucht und des Obstbaues im Freien, Nürnberg 1830) S. 220:

„Wie schon gesagt, soll man die Kerne entweder sogleich an Ort und Stelle legen, oder die Pflanzen wenigstens sehr jung versetzen. Sind sie dann sechs Schuh hoch herangewachsen, dann kann man die, welche man veredeln will, in den Spalt pfpfen und aufs treibende Auge okuliren. Die Zweigen zum Okuliren schneidet man ab, wenn das Steigen des Safts die Augen anschwellt und stellt sie dann solange ins Wasser, bis die Rinde sich leicht ablösen läßt. Gibt sich aber, wie solches der Fall öfters ist, das Auge leicht los, dann hilft man sich durch Einkneipen der Zweigspitze, oder dadurch, daß man an den Wildling eine kleine Stütze anbindet, die schuhweit über ihn hinausragt, wo man dann den Trieb des Edelreises an dieselbe festmacht. Ueberhaupt soll man das Veredeln der Nußbäume erst dann vornehmen, wenn sie sechs Schuh hoch herangewachsen sind. Im folgenden Jahre stutzt man das Edelreis auf 3—6 Augen, wann anders keine späten Fröste mehr zu erwarten stehen. Die Krone bildet der Baum dann schon selbst. Man hat nichts weiter an dem Baum ferner zu tun, als daß man alle Jahre die Erde etwas auflockert, mit Stallmist belegt, und das verdorrte Holz wegnimmt.“

Rubens, Ferd., empfiehlt in seiner „Obstbaumzucht“ Essen 1843/44, S. 294, das Pfpfen in 2- oder 3jährige Sämlinge, 6 Zoll über dem Boden. Dem Edeltrieb muß eine Stütze gegeben werden, um ihn vor Windbruch zu schützen. Alte Bäume muß man ein Jahr vorher abwerfen. Es werden dann die jungen Schosse veredelt. Das Okulieren geschieht am besten mit kleinen Augen. Die Bäume müssen dann in vollem Saft stehen.

Dietrich, L. F., „Encyklopädie der gesamten niederen und höheren Gartenkunst,“ Leipzig 1860, S. 987, gibt folgende Veredlungsanweisung:

„Die beste Zeit zum Okuliren der jungen Bäume in der Baumschule ist, wenn sie in vollem Saft stehen; aber auch ältere Bäume kann man auf diese Weise veredeln. Man köpft hierzu im Octo-

beralorte:

### Späte, Harte, Schwarze Knorpelkirsche

*Reifezeit:* 6. Woche der Kirschenzeit. *Name und Verbreitung:* Die Sorte ist verbreitet im Landkreis Karlsruhe und ganz besonders in der Gemeinde Hohenwettersbach. Sie wird auch noch Friederskirsche genannt. *Gestalt:* Frucht mittelgroß, ebenmäßig geformt. *Stiel:* lang und dünn, in weiter Einsenkung sitzend. *Haut:* tief schwarz, von gleichmäßiger Farbe. *Fleisch:* dunkelrot, fest und wohlschmeckend. *Stein:* mittelgroß, länglich-oval.

*Sonstige Eigenschaften und Handelswert der Frucht*

*Güte:* Die schwarze Knorpelkirsche genießt bei den Züchtern und bei den Abnehmern hohes Ansehen. Sie ist zum Eindünsten und für den Rohgenuß eine gleichgute Kirsche.

*Eigenschaften und Verwendbarkeit des Baumes.*

*Wachstum:* Sehr stark, wohl der starkwachsendste Baum, den es unter den Kirschen gibt. Er bildet Riesenbäume, die ziemlich alt werden. Ein 90jähriger Baum dieser Sorte hat schon nachweislich 21 Zentner in einem Jahr gegeben. Die Früchte hängen dicht beisammen. *Blüte:* Mittelfrüh und ziemlich hart. *Die Fruchtbarkeit* kann als sehr gut bezeichnet werden.

*Ansprüche an Boden, Ernährung, Wasser und Lage*

In guten Kirschenböden dürfte die Sorte überall befriedigen. Sie gehört nicht zu den besonders anspruchsvollen Sorten und leidet wenig unter Gummifluß.

*Schädlingsbefall*

Nachteiliges kann über die Sorte nicht berichtet werden.

*Schlechte Eigenschaften*

Schlechte Eigenschaften sind nicht bekannt.

Staatl. Dipl. Gartenbauinsp. H. P l o c k

---

ber den Baum in einer Höhe von 8—10 Fuß; er treibt sodann im nächsten Frühjahr junge Loden, die man im Frühjahr des folgenden Jahres oculirt. Um dieses Geschäft beim Nußbaum mit Nutzen verrichten zu können, muß man den Bau des Auges kennen, welches man ausheben und okuliren will. Unter dem Hauptauge oder der Hauptknospe sitzt noch eine andere, welche die Stelle der ersteren ersetzt, im Fall diese zu Grunde ginge. Beide auf einer kleinen holzigen Erhöhung, die, wenn man sie herausbeugt, leicht die Fasern der jungen Rinde verletzt; man muß daher mit dem Ausheben des Auges sehr vorsichtig sein; am besten geschieht dieses mittels eines Instruments, das die Form eines Holzmeißels hat und unten sehr scharf sein muß. Hat man das Auge gut ausgehoben, so sucht man sich einen Zweig von passender Größe aus, um es darein zu versetzen. Man wählt eine Stelle, wo die wenigsten Knoten sind, löst die Rinde gehörig und bringt das Auge bis

auf das innere Holz. Das Uebrige ist dann, wie bei dem gewöhnlichen Oculiren."

Auffallend ist, daß unsere „klassischen Pomologen“ Christ, Diehl, Lucas, Oberdieck u. a. und andererseits Dochnahl, Koch, K., Baltz (Praktische Anleitungen zur Baumzucht, Ravensburg 1865) und N. Caucher (Die Veredlungen, Stuttgart 1885) keine neuen Beiträge zu dem Problem der Walnußveredlung beige-steuert haben. Christ, L., (Handbuch über die Obstbaumzucht und Obstlehre, Frankfurt/Main 1794, S. 573—581) hält sogar es für überflüssig, den Nußbaum zu okulieren oder zu pflanzen.

In der zweiten Hälfte des vorigen Jahrhunderts haben sich wenige französische Baumschulen sehr intensiv mit der Walnußveredlung beschäftigt und die Anzucht und den Verkauf veredelter Walnüsse zu einem sehr beachtlichen Zweig ihres Betriebes entwickelt. Nach Mitteilung des Freiherrn von Solemacher hüteten diese Betriebe die dort geübten Methoden durch Generationen wie ein Geheimnis.

So vermissen wir im französischen Schrifttum, trotz häufiger Hinweise auf die Veredlung von Walnüssen, eine ausführliche Beschreibung dieser Methoden. Heute wissen wir, daß die Baumschule L. Treyve in Trévoux (Ain) Spalt-pfropfungen in die Wurzelrube 1jähriger Schwarznußsämlinge vornimmt und diese

Handveredlungen in heizbaren Vermehrungskästen treibt. Guillot, H., in St. Marcellin (Isère) führt zumeist die Ringokulation mit der Faviéschen Ringelzange durch oder veredelt seine Nußwildlinge durch Spaltpfropfungen in Bodennähe, häufiger noch in Hochstammhöhe, nachdem die Krone der Jungstämme abgesägt worden ist, so wie es seit Jahrzehnten die kalifornischen Walnußbauern mit bestem Erfolg machen. Ich verweise in diesem Zusammenhang auf folgende französischen Abhandlungen und Aufsätze: Parmentier, P., *Les noyers et les carya en France*, Paris 1912, „*Revue Horticole Suisse*“ Nr. 8 und 9, 1933. (Guillot berichtet hier über das Sattelschäften einjähriger Nußsämlinge) Roy, H. *La culture de noyer dans l'Isère in Progès agr. et vitic.*, Montpellier, 1936, S. 499 und 1938, S. 420 ff.

Es hat fast den Anschein, daß selbst die französischen Baumschulen der erhöhten Sicherheit wegen der Hausveredlung gegenüber der Freilandveredlung den Vorzug geben. Auf die Nachteile der in Frankreich gebräuchlichen Freilandmethoden der Ringokulation und des Spaltpfropfens wie ich bereits in meinem im Verlag Ulmer erschienenen Büchlein „*Der neuzeitliche Walnußbau*“ hin. Zweifellos würden in Frankreich bei der Verbesserung der Methoden auch die Anwuchserfolge im Freien erheblich günstiger sein.

(Wird fortgesetzt)

## Die Laxtonschen Johannisbeerforten

*Laxtons Nigger.* Diese schwarze Sorte entstand aus der Kreuzung: September Black × Laxtons Tinker. Sie liefert hohe Erträge großer Früchte in Trauben des Baldwin-Typs, aber die Beeren sind viel größer als diese Sorte. Sie wird geschätzt als Verbesserung der Sorten September Black oder Baldwins Black.

*Laxtons Grape.* Diese Sorte ist ein Sämling, der große Hoffnungen in Aussicht stellt sowohl für Liebhaber als auch für den Erwerb. Die Trauben haben Boskoop-Typ, die Beeren sind sehr groß, schwarz. Die Fruchthaut ist fest und duftet gut. Die Reifezeit tritt früh ein.

*Laxtons Tinker.* Diese schwarze Sorte trägt reich und wächst stark. Die Trauben sind sehr lang, die Beeren groß und fest.

*Laxtons Standard.* Diese neue schwarze Sorte wurde erhalten als Sämling aus der Kreuzung: Carters Black × Baldwins × Black Naples. Sie hat mehr Beeren in den Trauben und ist reichtragender als Baldwins. Die Beeren sind sehr süß, größer als Baldwins und reifen früher als dieselben.

*Laxtons Mite Free.* Eine Sorte, die sich für Erwerbsanlagen eignet, sie erreicht hohe Preise und trägt sehr reich schöne große Früchte.

*Laxtons Nr. 1.* Diese rote Sorte wächst stark, aufrecht, trägt außergewöhnlich reich rotglän-

zende Beeren. Eine Sorte für den allgemeinen Gebrauch.

*Laxtons Perfektion.* Eine wichtige Tafelbeere, gleichfalls wertvoll für Küchenzwecke. Die Trauben sind sehr lang mit 20—25 sehr großen Beeren, die dunkelrot glänzend sind. Die Beeren sind sehr süß und saftig und duften am besten von allen Johannisbeeren. Der Strauch wächst mittelstark und trägt sehr reich.

## Die Laxtonschen Erdbeerforten

1. *Laxtons Coronation.* Diese Sorte vereinigt die guten Eigenschaften der Sorten „Royal Sovereign“ und „The Duke“. Sie ist frühreifend. Die Frucht ist rundlich-oval wie „The Duke“, aber etwas mehr konisch. Die Farbe ist hell karminrot.

2. *Laxtons Record.* Eine zweite frühe Sorte mit großen konischen, hellkarminroten Früchten. Das Fruchtfleisch ist süß, fest.

3. *Laxtons Scarlet Perpetual.* Die größte, reichtragendste Sorte, die von August bis Oktober wiederholt trägt. Die Frucht ist zweiteilig, hell scharlachrot. Das Fruchtfleisch ist fest mit sehr gutem Geruch. Die Pflanze ist widerstandsfähig gegen Krankheiten. K. M.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Loganbeere“ (Loganberry)

## Die Loganbeere (Loganberry) mit Farbentafel

### Literatur

1. Rural N. Y. 55 : 135, 459, 1896. — 2. Ore. Sta. Bul. 105 : 21, 1909. — 3. Card Bush-Fr. 222, Pl. VI. 1917. — 4. Hedrick: Cycl. Hardy Fr. 290. 1922. — 5. U. S. D. A. Farmers Bul. 998 : 1, 1918. — 6. Hedrick: The Small Fruits of New York, 1925.

### Heimat und Verbreitung.

Die Einführung der „Loganberry“, der „Loganbeere“, in die obstbauliche Kultur war in USA. der Wendepunkt in der Geschichte der Beerenfrüchte (small fruits). Durch die „Loganberry“ wurden diese Beerenfrüchte zu einem allgemein bekannten Standardzeugnis. Ein besonderes Interesse für diese neue Fruchtanlage ergab sich aus der rätselhaften Entstehung, über die man noch nicht im klaren ist.

### Entstehung.

Was ist eigentlich die „Loganberry“ und wie ist sie entstanden? Sie wurde in Californien aus dem Samen der dort wildwachsenden Brombeeren gezüchtet und wurde zu Ehren des Züchters Judge J. H. Logan aus Santa Cruz, Californien, genannt. So entstand der Name „Logan blackberry“, der von der „United States Department of Agriculture“ und vielen Versuchsstationen angenommen wurde. Die Mutterpflanze war eine „Dewberry“, von der zwei Typen an den Küsten des Pazifiks wachsen. Einer von den zwei Typen der „Dewberry“ steht der „Loganberry“ sehr nahe. Nach Einführung der „Loganberry“ wurde im Lauf einiger Jahre angenommen, daß sie eine Hybride zwischen der roten Himbeere und der „Dewberry“ Californiens sei, und der Name „Blasperry“ ein Ersatzwortgebilde für die frühere zweisilbige Bezeichnung „blackberry“ sei. Zur Zeit ist aber in allgemeiner Uebereinstimmung „Loganberry“ der eigentliche Name für eine Gruppe von Sorten, der in den allgemeinen Gebrauch kommt.

Ueber die Entstehung der Loganberry schreibt, außer dem Züchter selbst, L. H. Bailey (Gent. Herb. 155, 1923) im Jahre 1902, daß der Same der gewöhnlichen wilden Brombeere oder Dewberry Californiens, die botanisch *Rubus ursinus* genannt wird, im August 1881 ausgesät wurde. Der Same war Pflanzen entnommen, die auf einer Fläche gemischt wuchsen: so traten dort die immergrünen Brombeeren, die als „Texas Early“ bekannt sind, in Gemeinschaft mit Pflanzen der roten Himbeeren auf. „Texas Early“ wächst ähnlich wie ein Schilfrohr, etwa wie die Sorte „Lawton“, aber viel schwächer, sie bleibt im milden Klima Californiens immer grün. Sie trägt kleine runde Beeren, die saurer sind als „Lawton“ und schwächer duften.

Als im Sommer 1883 die Pflanzen das erste Mal fruchteten, erschien eine Pflanze, die unzweifelhaft eine Kreuzung zwischen einer Himbeere und *Rubus ursinus* war. Die Frucht war größer und früher als bei der Himbeere oder einer Brombeere, mit Ausnahme der *Rubus ursinus*, und reifte etwa Mitte Mai. Die Gestalt der Beere war etwas ähnlich der Himbeere, sie war schwächer gekerbt, mit glatterer Oberfläche als die der Brombeere. Die Fruchtfarbe war hellrot, glänzend, in der Reife dunkel purpurrot. Die Fruchtmittel der Beere und die Einteilung des Kelches war ähnlich wie bei Brombeeren. Sie könnte also mit der wilden *Rubus* identifiziert werden, obwohl die Frucht größer war. Auch die Triebe waren der wilden *Rubus* ähnlich, wuchsen aber stärker und höher. Sie hat dieselben kleinen scharfen Stacheln und Wurzelknospen. Logan behauptet, daß die Original-Pflanze unzweifelhaft eine Kreuzung zwischen der Himbeere und *Rubus ursinus* ist. Bailey dagegen, der die wilden und Kulturbeeren dieser Arten lange studierte, sagt in seinen Angaben: Ich bin fest überzeugt, daß die „Loganberry“ eine Hybride ist.“ Berger, Botaniker an der N. Y. Agr. Exp. St. Geneva., kam nach mühsamem Studium des Versuchsherbariums der beschriebenen Sorten und Arten zur Einsicht, daß „Loganberry“ ein roter Sport der schwarzen Dewberry-*Rubus ursinus* ist. Obwohl viele Tatsachen auf die berechnete Vermutung deuten, daß „Loganberry“ eine Hybride ist, wird von den meisten behauptet, sie sei ein rotfrüchtiger Sport der „Western Dewberry“.

Ein Typ der „Dewberry“ steht der „Loganberry“ sehr nah. Es ist die „Western-Dewberry“, von der folgende Loganberry-ähnliche Sorten bekannt sind: Laxton, Mahdi, Mammoth, Phenomenal und Primus. Diese sind auch die besten Sorten. Andere Sorten, wie Auginbaugh, Belle of Washington, Skagit Chief, Washington Climbing, Cory Thornless und Gardene gehören zum zweiten Typ der Dewberry.

### Wuchs, Blatt und Blüte.

Die Pflanze ist sehr wüchsig, stärker wachsend als die gewöhnliche Dewberry, halb rankend, empfindlich im Osten, widerstandsfähig im Westen. Sie ist in günstigen Verhältnissen sehr

reichfruchtend und gesund. Die Triebe sind mitteldünn, zylindrisch, bräunlich-rot mit grün, stachlig. Die Stacheln sind dünn, sehr zahlreich, rötlich. Die Blätter sind 3—5teilig, breit-oval oder herzförmig, ähnlich wie bei den Himbeeren, sehr dick, groß, stumpf, faltig, behaart, mit fein gezähnten Rändern. Der Stiel ist mittellang, dick. Die Blüte erscheint mittelfrüh, und ist in Trauben gesammelt. Die Blütenblätter sind rund. Der Blütenstiel ist lang, dick, behaart, stachlig. Der Kelch ist sehr stachlig. Die Kelchblätter sind behaart und nach außen abstehend.

#### Reifezeit und Frucht.

Die Frucht ist frühreifend, festhängend. Sie reift langsam. Die Fruchtgestalt ist lang zylindrisch-konisch oder oval, groß, glänzend rot. Die Fruchtteile sind zahlreich, groß. Die Fruchtmitte ist fest, hart. Das Fruchtfleisch ist saftig, in der Vollreife angenehm erfrischend, sonst sauer, mit besonderem Himbeerduft, der sich beim Kochen verstärkt. Die Qualität ist gut. Die Beeren lassen sich gut trocknen und ergeben eine wertvolle Trockenfrucht. Sie sind hervorragend für James und Konserven. Große Erntemengen werden für alkoholfreie Getränke verarbeitet.

K. J. Maurer, Posen

## Zur Geschichte der Walnußveredlung

Von Dr. Erich Schneiders, Geisenheim

Fortsetzung von „1600 Jahre Walnußveredlung“

Außer in Frankreich werden seit längerer Zeit in einigen italienischen Baumschulen Walnüsse, vornehmlich in Bodennähe, okuliert. In der Schweiz fand vor dem Weltkrieg ein Lehrgang statt, bei dem geübte Obstveredler in der Walnußveredlung unterrichtet wurden. Wieweit dort die Walnußveredlung inzwischen Bedeutung erlangt hat, entzieht sich meiner Kenntnis. In den Südoststaaten ist m. W. das Veredeln der Walnüsse nicht gebräuchlich, obgleich die günstigen klimatischen Bedingungen dies ohne weiteres zuließen. In Californien wird seit Jahrzehnten bereits die Walnußveredlung ohne jegliche Schwierigkeiten durchgeführt. Es ist dort das Spaltpropfen in die Krone, selbst in armstarke Kronenäste, so wie in jüngere Sämlinge in Bodennähe und in die Wurzelrübe üblich, ebenso die Ringokulation in 2jährige Triebe.

Es liegt mir hierüber folgende Literatur vor:

Wickson, Ed. J. The California Fruits. San Francisco, Cal. 1891, S. 523. U. S. Department of Agriculture, Division of Pomology. „Nut Culture in the United States.“ Washington 1896. (Budding and grafting S. 12—16 und 36—37.)

L. D. Batchelor, Walnut Culture in California. Bulletin 379, University of California Berkeley, California. S. 35. Jan. 1936.

Löschnig, Jos., 40 Tage Nordamerika. II. Aufl. Wien 1935. S. 118—120.

Es werden allein in den beiden erstgenannten Berichten über die Walnußveredlung in Californien folgende Methoden genannt resp. beschrieben: buds by common method, twig buds, ring budding, annular budding nach Mr. Gillet, flute budding, shield budding, top grafting, the common cleft graft, cleft sap grafting, crown grafting, root grafting, terminal cleef grafting.

Batchelor (Bull. 379, S. 32) beschreibt folgende in Californien gebräuchliche Methoden:

a) *Pfropfen*: Einjährige Sämlinge, die eine Mindeststärke von 2,5 cm am Wurzelhals erreicht haben, sind für die Veredlung am Standort geeignet. Der Wurzelhals wird 5—8 cm tief freigelegt. Das Edelreis wird gerade unter der eigentlichen Bodenoberfläche eingesetzt, die Veredlung verbunden, verschmiert und wieder mit Erde zugezogen, so daß der Pfropfkopf etwa 1—2 Zoll bedeckt ist. Hierbei ist nur feinkrümelige Erde zu verwenden, da grobschollige den Pfropfkopf lösen oder gar ausbrechen würde. Die Edeltriebe sind an etwa 2,50 m lange Pfähle zu befestigen, da sehr rasch wachsend. b) *Okulation*: Sehr frühe Saat, Sämlinge in starkem Wuchs halten. Im August Okulation nahe am Wurzelhals. Auge meist als „patch“ (Fleck) zugeschnitten, vielfach auch als Schildchen, wobei jedoch der Holzstreifen vorsichtig zu entfernen ist. Die Ausreife der Augen wird erzwungen durch Entfernen des betr. Blattes bis auf den Blattstiel, etwa 10 Tage vor der Veredlung. Nach dem Einsetzen des Okulates verbinden mit gewachster Wolle, diese in 10tägigem Abstand lösen und neu verbinden bis Auge angewachsen. Austrieb erst im Frühjahr.

In England wurden die um das Jahr 1800 von Knight eingeleiteten Veredlungsversuche mit Walnüssen im Jahre 1924 im Auftrag des Landwirtschaftsministeriums in der Versuchstation East Malling (Kent) wieder in Angriff genommen. Da die dort während drei Jahren durchgeführten Versuche, die Walnüsse im Freien zu veredeln, infolge der dortigen ungünstigen klimatischen Bedingungen fehlgeschlagen waren, wurden nur noch Hausveredlungen nach der Methode des Franzosen L. Treyve vorgenommen. Zum Unterschied von der eigentlichen Treyveschen Methode wurden die wenig angetriebenen Walnuß- und Schwarznuß-Sämlinge nur in den Töpfen veredelt. Es war hierzu notwendig, die Unterlage recht hoch zu pflanzen, damit das Pfropfen in

die Wurzelrübe, wie es Treyve empfohlen hat, überhaupt möglich war. Als Unterlagen wählte man schließlich nur noch 1jährige Schwarznuß-Sämlinge nur in den Töpfen ver- Wurzelrüben als die regia-Sämlinge aufweisen. Infolge ihres schlanken Wuchses war auch hier weit eher die „Doppelzungenkopulation“ auszuführen als bei den dickeren regia-Unterlagen. Treyve veredelt dagegen zumeist nach einer Methode, die eine Zwischenform zwischen Spaltpropfen und Geißfuß bildet und treibt die Handveredlungen in heizbaren Vermehrungskästen bei 20—25° C. Außer diesen Winter- oder Hartholzveredlungen wurden in East Malling auch im Juli und August Grünreisveredlungen (krautartige Reiser mit Laub) mit gutem Erfolg im Gewächshaus durchgeführt (vergl. Witt A. W. East Malling Res. Sta. Ann. Rpt. 1926, 60—64 und die folgenden Jahresberichte von East Malling bis 1936). Bemerkenswert sind noch die Erfolge von Witt in der Stecklingsvermehrung bei Walnüssen und Nußhybriden. Einige gut bewurzelte Klone konnten bereits als Unterlagen dienen. Die Erfolge bei der Stecklingsvermehrung sind im allgemeinen noch recht unsicher und als Zufallerfolge zu bewerten, da nur relativ wenige Nußtypen zur Wurzelbildung zu bringen sind.

Trotz der vielen Hinweise auf die Möglichkeiten der Walnußveredlung unter Glas und im Freien im älteren und ältesten Schrifttum war in Deutschland bis vor etwa 2 Jahrzehnten die Situation im wesentlichen folgende: Die Baumschulen und Obstbauern erblickten nach mehrmaligem Bemühen, das hin und wieder auch zu Erfolgen führte, in dem Veredeln von Walnüssen ein sehr unsicheres und daher ein nicht wirtschaftlich tragbares Unterfangen, dazu bei einem Artikel, der bis vor wenigen Jahren in Deutschland — da wohl auch kaum bekannt — wenig gefragt war. Die Versuche und die Teilerfolge einiger Walnußfreunde wie: Baumschuler Grave und Glauner in Mehlem (Rheinland), Obergärtner Gold in der Baumschule Müllerklein in Karlstadt (Main), Walkert an der Höheren staatlichen Lehranstalt für Obst- und Gartenbau zu Proskau (1920/21), die Baumschule Jakob Beterams-Geldern (Rheinland) u. a. in der Walnußveredlung sind bekannt. In Hohenheim versuchte der große Förderer des Walnußbaues in Württemberg, Oekonomierat Fr. Schönberg, immer wieder, eine brauchbare Methode zu entwickeln, wengleich ihm kein Erfolg beschieden war. Diese Bemühungen zeigten offenkundlich:

*Sollte die Walnußveredlung einmal in Deutschland eine wirtschaftliche Bedeutung erlangen, so ist eine sehr intensive Beschäftigung mit diesem Problem, die zweifellos den Versuchsanstellern große finanzielle Opfer kostet, dringend notwendig, zumal man doch eingesehen hat, daß die in Frankreich oder in Californien gebräuchlichen Methoden nicht ohne weiteres auf die deutschen Verhältnisse übertragbar*

## „Schlappige Schwarze Herzfirsche“

*Reifezeit:* 2.—3. Woche der Kirschenzeit.

*Name und Verbreitung:* Die Sorte ist verbreitet im Landkreis Karlsruhe und ganz besonders in den Gemeinden Hohen- und Grünewettersbach. Sie geht nur unter diesem Namen.

*Gestalt:* Frucht mittelgroß, herzförmig.

*Stiel:* dünn und lang.

*Haut:* dunkelbraun bis schwarz.

*Fleisch:* dunkel, weich und sehr saftreich.

*Stein:* mittelgroß.

*Eigenschaften der Frucht:* Die Sorte ist auf dem Markte gesucht und wird sich, wenn ihr Wert noch mehr bekannt geworden ist, leicht in großen Mengen absetzen lassen. Sie eignet sich sehr gut als Eß-, Marmelade- und Brennfrucht.

*Eigenschaften des Baumes:* Der Wuchs ist mittelstark, überhängend, schlappig, daher auch der Name der Sorte. Die Bäume werden ziemlich alt. Die Blüte ist sehr hart.

*Schlechte Eigenschaften:* sind nicht bekannt. H. P l o c k, Staatl. Dipl. Gartenbauinspektor.

*sind und daß die Veredlungsanweisungen im Schrifttum, so verlockend sie vielfach sein mögen, doch manche wichtige Praktiken, die erst zum Gelingen der Walnußveredlung führen, nicht enthalten.* Andernfalls würde jede größere Baumschule, wenigstens in den wichtigsten Walnußanbaugebieten, seit Jahrzehnten die veredelte Walnuß als selbstverständlichen Artikel führen. Das dies nicht so ist, beweist bestens, wie auch W. Cronbach in Heft 6 (1941) dieser Zeitschrift nachweist, daß die vielen Beschreibungen von Methoden der Walnußveredlung im in- und ausländischen Schrifttum der deutschen Obstbaupraxis bisher direkt nicht förderlich gewesen sind. Diese Tatsache war nicht zuletzt für mich bestimmend, in meinem für die Praxis geschriebenen Büchlein: „Der neuzeitliche Walnußbau“ (Verlag Ulmer, 1941) die Geschichte der Walnußveredlung zugunsten einer ausführlichen Beschreibung der in unseren Klimaräumen erfolglicheren Veredlungsmethoden nicht zu behandeln.

### Die „Neuzeit“ der Geschichte der Walnußveredlung

„Das Veredeln der Nußbäume ist eine Sache, der die schärfste Aufmerksamkeit zu schenken ist, es muß ein zuverlässiges Verfahren zur Anwendung gebracht werden können, das die Veredlung im Freien ohne zu große Schwierigkeit gestattet und zu guten Ergebnissen führt.“ (Schönberg, Fr., „Der Walnußbaum, seine Anzucht und Pflege“, Stuttgart 1917, S. IV.)

Ich vermag nicht zu entscheiden, welcher von beiden, Baron von Solemacher-Bonn oder

Franz Schönberg, Hohenheim, die wirksamste Triebfeder für die Wiederaufnahme der Versuchsanstellungen im Veredeln von Walnüssen nach Beendigung des Weltkrieges war. Zweifellos gingen von diesen beiden großen Förderern des deutschen Walnußbaues starke Impulse aus, dem Veredlungsproblem bei Walnüssen weit stärkere Aufmerksamkeit zu schenken. Baron von Solemacher, der sich bereits vor dem Weltkrieg für die Abhaltung von Walnußschauen (Saarbrücken [1912], Linz am Rhein) und zusammen mit dem damaligen Vorstand des „Deutschen Pomologenvereins“ tatkräftig für die Vermehrung und Verbreitung sorgfältig ausgewählter Nußtypen einsetzte, war auf seinen vielen Auslandsreisen immer wieder bestrebt, nicht aus der Literatur, sondern aus den „Werkstätten der Walnußveredlung“ Wichtiges in Erfahrung zu bringen. Nach seinen Anweisungen veredelte zunächst 1933 die Gärtnerische Versuchsanstalt in Friesdorf bei Bad Godesberg mit wenig über 60% Erfolg (vergl. 17. Tätigkeitsbericht 1933/34, Verlag der Landesbauernschaft Rheinland, und in „Der Blumen- und Pflanzenbau“, 1935, S. 153). Zu dieser Zeit führte nach der gleichen Methode die Baumschule Chr. Fey in Meckenheim bei Bonn in größerem Umfange mit gleich günstigen Ergebnissen Hausveredlungen aus. Die Baumschule Chr. Fey verfügte im Jahre 1933 bereits über einige hundert Stück eigene Veredlungen auf *J. regia*-Unterlagen, die oberhalb des Wurzelhalses veredelt waren. Wir dürfen daher mit Recht sagen, daß Chr. Fey-Meckenheim die erste deutsche Baumschule war, die in größerem Umfange mit Bewährung Walnüsse veredelt hat. Diese Baumschule ist heute in der Lage, in einer Veredlungsaison etwa 12 000 Topfveredlungen auszuführen.

Unabhängig hiervon befaßte sich in Berlin-Dahlem Prof. Kemmer, Schüler von Schönberg, seit 1932 auf wissenschaftlicher Grundlage mit dem Veredlungsproblem bei Walnüssen. Die Ergebnisse dieser Untersuchungen sind im Merkblatt 5 „Die Walnußveredlung“ des Instituts für Obstbau der Universität Berlin (Wiesbaden, 1936) niedergelegt.

Prof. Kemmer empfiehlt, ein- oder zweijährige im Einschlag überwinterte Walnußsämlinge im März oberhalb des Wurzelhalses an einer Stelle, die der Stärke des Pfropfkopfes entspricht, nach der englischen Kopulationsmethode zu pflanzen. Die Art der Kopulation ist jedoch für den Erfolg nicht entscheidend. Diese Handveredlungen werden dann in beheizten Vermehrungskästen oder in einem hierfür besonders empfohlenen Erdhaus bei einer Bodentemperatur von 26° C getrieben. Nach etwa 4 Wochen werden die Veredlungen in 22 cm hohe Töpfe gepflanzt, abgehärtet und später ins Freie gepflanzt. Entsprechend wird die Herbstveredlung ausgeführt, wobei die Veredlungen über Winter in den Töpfen bleiben und erst im kommenden Frühjahr aus-

getopft werden. Diese Methoden der Winter- und Herbst-Hausveredlung wurden vornehmlich in den Jahren 1935 und 1936 entwickelt<sup>1)</sup> (vergl. „Der Blumen- und Pflanzenbau“, Berlin 1935, S. 465).

Zu dieser Zeit führten des weiteren Gartengestalter Kämmerling, Heidelberg, und die Lehr- und Forschungsanstalt in Weihenstephan, Abteilung Obstbau, Hausveredlungen an Walnüssen mit befriedigendem Erfolg durch. Die sowohl in Frankreich, England als auch in Deutschland (von Solemacher, Friesdorf, Fey, Professor Kemmer, Kämmerling, Weihenstephan, und schließlich von Dr. Obermaier und Geisenheim) geübten Methoden der Winter-Hausveredlung als Hand- oder Topfveredlungen weisen im grundsätzlichen viele Übereinstimmungen auf.

Auch in der *Freilandveredlung* wurde in den letzten Jahrzehnten in Deutschland mit verbesserten Methoden gearbeitet. Die in der „Deutschen Obstbauzeitung“ 1913, S. 139, erschienene auszugsweise Übersetzung einer Abhandlung von C. A. Reed (Bull. 251) von E. Lierke: „Die Veredlung der Pekan- und Walnüsse“ mit zahlreichen Abbildungen wäre an sich geeignet gewesen, die Walnußfreunde auf den richtigen Weg zu bringen. Es entzieht sich meiner Kenntnis, ob Jakob Schlösser-Buschbell und unabhängig von ihm Math. Etscheid in Prangenberg (Westerwald) durch diese Veröffentlichung zu ihren Versuchen, die zu sehr beachtlichen Erfolgen in Freilandokulation an Walnußhochstämmen, Heistern und Jungpflanzen führten, angeregt wurden. Ob mit oder ohne diese Anregung bleibt ihnen das Verdienst, an der Entwicklung einer brauchbaren Methode der Freilandveredlung in unserem Klimaraum maßgeblich mitgewirkt zu haben. Wir dürfen nicht übersehen, daß die Hausveredlung in ihrer entscheidenden Entwicklungsphase den Einflüssen des Großklimas entzogen bleibt und es im wesentlichen gleich ist, ob die Hausveredlung in Südfrankreich, in England, im Westen oder im Osten des Reiches durchgeführt wird. Die Erarbeitung einer zuverlässigen Freilandmethode für die wichtigsten Walnußanbauggebiete Großdeutschlands bleibt, auch rein wirtschaftlich gesehen, immer der größte Fortschritt auf diesem Gebiet. Jakob Schlösser hat sich daneben maßgeblich an der Entwicklung der Hausveredlung nach der von Baron von Solemacher übernommenen Methode beteiligt. Schlösser ist heute in der Lage, ebenso wie die Baumschule Chr. Fey, jährlich 10—15 000 Hausveredlungen auszuführen. (Schluß folgt)

<sup>1)</sup> Auch an dieser Stelle möchte ich den Irrtum auf S. 47, 1. Satz, in „Der neuzeitliche Walnußbau“ berichtigen, da Prof. Kemmer die von ihm beschriebenen Methoden nicht East Malling verdankt, wo er gelegentlich einer Studienreise im Herbst 1934 u. a. die dortigen Walnußveredlungsversuche besichtigte, sondern diese das Ergebnis seiner vierjährigen persönlichen Untersuchungen darstellen.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Königin Carola“

## Pfirsichsorte „Königin Carola“ Mit Farbentafel

### *Reifezeit:*

Anfang September. In günstigen Süd- und Südostlagen Ende August, in West- und Südwestlagen in der zweiten Septemberhälfte.

### *Heimat:*

Im Jahre 1885 gezüchtet von Werner in Naundorf (Niederlöbnitz) bei Dresden aus einer Kreuzung von „Frühe Beatrix“ und „La Chalonnaise“ (Große von Chalon).

### *Literatur:*

Prof. Dr. Rudolph, „Die Freilandzucht des Pfirsichbusches“, Frankfurt (Oder) 1906. R. Trenkle, „Neuzeitlicher Pfirsichbau“, Frankfurt (Oder) 1932. „Deutsche Obst- und Gemüsebauzeitung“ 1924. „Praktischer Ratgeber im Obst- und Gartenbau“, 1928 und 1932.

### *Gestalt:*

Groß bis sehr groß, rundlich.

### *Blüte:*

Groß, hellrosa. Blütenknospen dick, rund, hellgrau. Widerstandsfähig gegen Frost und andere Witterungseinflüsse.

### *Blatt:*

Gut ausgebildet. Blattrüben klein, punktförmig. Nicht anfällig gegen Kräuselkrankheit.

### *Schale:*

Grundfarbe grünlichgelb, bei Lagerreife gelb. Sonnenseite kräftig blutrot mit purpurnen Flecken. Schattenfrüchte weniger lebhaft gefärbt.

### *Fleisch:*

Grünlichgelb ohne Rötung am Stein. Derb, aber sehr saftig und von vorzüglichem, süßweinigem Geschmack. Im allgemeinen steinlösend, jedoch in kühlen Sommern nicht ganz. Uebertrifft an Güte die meisten anderen Sorten.

### *Stein:*

Verhältnismäßig klein, graubraun, wenig gefurcht.

### *Wachstum:*

Sehr üppig. Baum wenig empfindlich, hat aber im Winter 1939/40 ebenfalls gelitten.

### *Nachteile:*

Oft zu geringe Färbung der Frucht. Blattlausbefall stellenweise beobachtet.

### *Nutzung:*

Diese Sorte ist wohl mit die beste der späten Pfirsiche hinsichtlich Geschmack und Größe der Frucht. Von guter Versandfestigkeit und Haltbarkeit. Die Fruchtbarkeit des Baumes ist sehr groß.

Landwirtschaftsrat Welcher t, Halle (Saale).

## Kennzeichen der Brombeersorten

Die arten- und formenreichen Brombeeren machen eine Erforschung der Entstehung des Sortiments sehr schwierig. Die Triebigkeit der verschiedenen Formen kann für Zwecke der Unterscheidung nur bedingt herangezogen werden, ebenso ist es mit der Bewehrung (Stacheln). Einigermassen verlässliche Kennzeichen sind Blätter und Früchte, dabei sind Merkmale, die eine Unterscheidung der Sorte auch unter schwierigen Umständen ermöglichen, z. B. lassen sich beim Blatt mit Leichtigkeit 6 Grundtypen feststellen. Und bei den Früchten gibt es 4 verschiedene Grundformen mit klaren Unterschieden. Bei passender Gelegenheit wird in der „Sortenkunde im Obstbau“ diese Frage ausführliche Behandlung finden.

F. K.

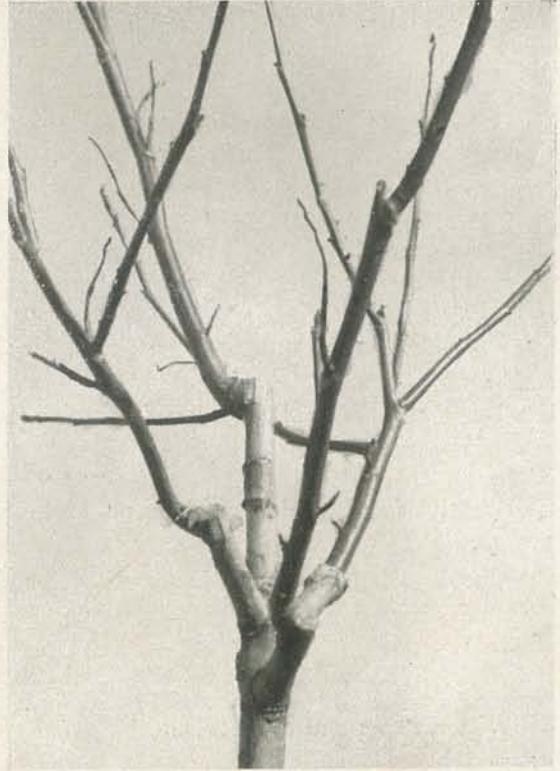
# Zur Geschichte der Walnußveredlung

Von Dr. Erich Schneiders, Geisenheim

Wir beenden mit der heutigen Veröffentlichung die aufschlußreichen Ausführungen von Dr. Schneiders-Geisenheim, die einen trefflichen Ueberblick über: „1600 Jahre Walnußveredlung“ mit Belegen aus alten Schriften gegeben haben. Das in Fachkreisen wiederholt angeschnittene Thema erfuhr damit die verdiente eingehende Behandlung und gab die Antwort auf die vielen Fragen.

Zum Schluß möchte ich auf die *Geisenheimer Arbeiten* in der Walnuß-Haus- und -Freilandveredlung kurz eingehen. Die Geisenheimer Veredlungsversuche lehnen sich vornehmlich an die wertvollen Vorarbeiten des Freiherrn von Solemacher und der Baumschulen Chr. Fey-Meckenheim einerseits und zum anderen des Dr. Obermaier in Neustadt (Weinstraße) an. Dr. Obermaier hat 1932 zusammen mit Prof. Dr. Rudloff, damals Leiter der Abteilung Obstzüchtung des K.-W.-Instituts für Züchtungsforschung (Erwin-Baur-Institut) in Müncheberg (Mark) das Veredlungsproblem auf wissenschaftlicher Grundlage großzügig in Angriff genommen. Beachtliche Juglans-Sortimentspflanzungen wurden zu diesem Zweck in Müncheberg und in Neustadt angelegt und unter erheblichem finanziellen Aufwand ein französischer Walnußveredler nach Neustadt (Weinstraße) verpflichtet. Bei den Veredlungsversuchen war die Veredlung schon im Jahre 1935 nicht mehr Selbstzweck, sondern diente bereits zur Klärung des Unterlagen- und Affinitätsproblems.

Es wurde damals nach der Methode Treyve in einjährige Sämlinge verschiedenster Nußspezies veredelt. Dr. Obermaier ließ eigens hierzu einen Frühbeetkasten mit elektrischer Unterheizung bauen. Die Sortimentspflanzung in Müncheberg (Mark) sollte zur Prüfung der Frosthärte und weiteren züchterischen Arbeiten dienen. Durch die Berufung des Prof. Dr. C. F. Rudloff im Jahre 1934 als Direktor der Versuchs- und Forschungsanstalt für Wein- und Gartenbau nach Geisenheim wurde Geisenheim der geistige Mittelpunkt dieser Arbeiten. Inzwischen wurde das Reichsernährungsministerium auf die wichtigen Vorarbeiten des Freiherrn von Solemacher aufmerksam und beauftragte Prof. Dr. Rudloff mit der Prüfung dieses Materials und der Vorschläge des Baron von Solemacher zur Reorganisation des deutschen Walnußbaues. Die aus der Zusammenarbeit von Prof. Dr. Rudloff, Dr. Obermaier, Baron von Solemacher und Baumschuler Wilhelm Fey im Jahre 1934 und 1935 entwickelten Richtlinien zum Neuaufbau der Walnußkultur bildeten die Grundlage für die Einrichtung einer besonderen Forschungsstelle für Walnußveredlung und -züchtung in Geisenheim seitens des Herrn Reichsministers für Ernährung und Landwirtschaft, der seitdem, insbesondere durch Ministerialdirigent L. Schuster-Berlin, diese unsere Arbeiten in dankenswerter Weise großzügig unterstützt hat. Es erübrigt sich, auf die Ergebnisse unserer Ar-



Ein im Juli 1939 mit einem wertvollen Walnußtyp nach der „Geisenheimer Walnußokulation“ veredelter Jugl. Sieboldiana-Hochstamm. Aufgenommen März 1941  
Lichtbild: Schneiders (2)

beiten an dieser Stelle näher einzugehen. Sie wurden, soweit sie der Praxis von Nutzen sein können, in dem Büchlein „Der neuzeitliche Walnußbau“ veröffentlicht. Weil ich, wie kaum ein anderer die Schwächen früherer Veröffentlichungen über die Verfahren der Walnußveredlung kannte, habe ich mich bemüht, die in Westdeutschland bewährten, zum Teil in Geisenheim erheblich verbesserten Methoden so umfassend wie möglich zu beschreiben. Ich bin mir aber auch bewußt, daß dieser oder jener Praktiker trotzdem die Antwort auf manche Frage vermissen wird, sei es, daß er die Walnußkultur zu wenig kennt, oder daß er gerade den Nußbaum veredeln möchte, der in erster Linie wegen seines ungünstigen Standortes stets unbefriedigende Erträge brachte. Wer Walnußbäume mit Erfolg veredeln will, muß ein ganz sicherer Gehölzveredler sein;

denn Dilettanten werden auch mit der besten Veredlungsanweisung in der Hand niemals erfolglichere Walnußveredler.

Das Problem der Freilandveredlung bei Walnüssen kann, wenigstens für das Weinklima Großdeutschlands, als vollkommen gelöst angesehen werden. In den Sommern 1939 und 1940 bildeten wir in Geisenheim nahezu 100 geübte Obstbaumveredler in der Walnuß-Freilandveredlung aus. Diese sind nun draußen die Pioniere für die Verbreitung. Sie sollen in weiteren Lehrgängen den Baumschulern und Baumwarten neben den allgemein gültigen Richtlinien für das Veredeln auch alle die Praktiken und Anstellungen mitteilen, die sich nicht oder nur sehr schwer allgemein verständlich beschreiben lassen.

In zahlreichen Vorträgen und Veröffentlichungen über Fragen meines Arbeitsgebietes wurde immer wieder darauf hingewiesen, daß die Veredlung niemals Selbstzweck sein darf. Die Veredlung bedeutet nur dann einen Fortschritt, wenn ausschließlich Edelreiser bester und ertragssicherer Nußtypen Verwendung finden. Damit diese Forderung auch erfüllt

werden kann, wurde gleich zu Beginn unserer Versuchstätigkeit in Geisenheim in Zusammenarbeit mit den hierfür zuständigen Stellen des Reichsnährstandes, Abt. Gartenbau, eine sämtliche Gebiete Großdeutschlands umfassende Aktion zur Ermittlung vermehrungswürdiger, frostharter Walnuß-Mutterbäume für die vegetative und generative Vermehrung der Walnuß durchgeführt, die im wesentlichen im Herbst 1941 abgeschlossen sein wird. Das Ergebnis werden die neuen deutschen Walnußsortimente sein.

Die wertvollsten der bisher ermittelten Mutterbäume hat das Verwaltungsamt des Reichsbauernführers, Referat Obstbau, bereits gepachtet und die Baumkronen zur verstärkten Reiserproduktion erheblich einkürzen lassen. Auftragsgemäß werden die von diesen Bäumen anfallenden Edelreiser von den Betrieben Chr. Fey, Jak. Schlösser und zu einem geringen Teil in Geisenheim veredelt. Veredlungen von diesen künftigen Reichswalnußsorten werden seit Frühjahr 1941 von diesen Betrieben den Interessenten als Edelreisspender resp. zur Anlage eigener Edelreis-Mutterpflanzungen abgegeben. Der Neuaufbau der Walnußkultur im Reich, der mit der Einführung brauchbarer und bewährter Veredlungsmethoden in die breite Praxis nunmehr eingeleitet worden ist, vollzieht sich somit unmittelbar auf einer soliden züchterischen Grundlage. Dies ist auch der beste Garant dafür, daß den jahrelangen Bemühungen vieler Walnußfreunde zur Förderung dieser seit Jahrzehnten so vernachlässigten Kultur ein sicherer und bleibender Erfolg beschieden sein wird.



Ein ungefähr 20jähriger Walnußhochstamm (Standort: Windeck-Geisenheim) mit 16 Okulaten unveredelt im Juli 1939. Die Krone besteht ausschließlich aus Edeltrieben. Aufgenommen April 1941.

### Rotfrüchtige Stachelbeersorten

*Amerikanische Gebirgsstachelbeere:* Die Beere ist klein. An sehr langen Fruchtstielen hängen zwei bis drei hellbraunrote Beeren, die ziemlich spät reifen. Sie eignen sich besonders zur Wein-, Saft- und Geleebereitung, auch zum späten Grünpflücken und Einkochen. Der Strauch wächst sehr kräftig, erreicht einen großen Umfang, ist von großer Fruchtbarkeit und ziemlich anspruchslos. Er wird vom amerikanischen Stachelbeermehltau nicht befallen und ist dort anzupflanzen, wo dieser auftritt.

*May Duke:* Die Beeren sind groß, rundlich, glatt, weinrot, fein im Geschmack und reifen am frühesten von den roten Sorten. Der Strauch ist kräftig, aufrecht, der Ertrag sehr reich.

*Rote Preisbeere:* Die Beere ist sehr groß, etwas dickschalig, elliptisch bis eiförmig, hellrot, glatt, spät reifend, auch zum Grünpflücken geeignet. Der Wuchs ist kräftig überhängend.

*Rote Triumphbeere (Whinams Industry):* Die Beeren sind groß, elliptisch, dunkelrot, schwach behaart, besonders zum Grünpflücken geeignet, mittelreifend und halten sich reif wochenlang frisch am Strauch. Der Ertrag ist sehr reich, die Zweige sind überhängend, die Sorte ist sehr bekannt und verbreitet.

# Von der Einteilung der Pflaumen und Zwetschen

In Folgen 4 und 5 und 8 von „Sortenkunde im Obstbau“ haben wir für die Neuauftellung eines Apfel- und Birnensystems Anregungen aus der Praxis gegeben und die Klassifikation auch von der Seite der sogenannten „Blutgruppen“ kurz betrachtet. In Ergänzung dieser Ausführungen soll heute noch einmal die Einteilung der Pflaumen und Zwetschen auf natürlicher Grundlage kurz besprochen werden.

Schon unsere Vorfahren haben sich mit der Einteilung dieser artenreichen Steinobstgruppe beschäftigt. Die bekannten Pomologen Dr. Liegel und Dr. Lucas haben die zweckmäßigste Einteilung dieser Arten auf natürlicher Grundlage getroffen, die auch heute noch zur Anwendung kommen kann. Sie berücksichtigt die Eigenschaften der Frucht, die Beschaffenheit der Sommertriebe, und wenn der Sortenkennner dazu noch das Laub, die Knospenanlage und den Kronenaufbau der einzelnen Gruppen beachtet, hat er hinreichende Erkennungsmerkmale. Danach werden Pflaumen und Zwetschen eingeteilt:

1. *Gruppe — Rundpflaumen* — Längen- und Breitendurchmesser der Frucht ist gleich. Fleisch saftreich, weich, süß, Haut säuerlich, Hautfarbe verschieden, zum Rohgenuß gut, zum Kochen weniger tauglich, ebenso zum Trocknen nicht geeignet. Sommertriebe leicht behaart, breiter Kronenaufbau. Vertreter: „Kirkes Pflaume“, „Rivers Frühpflaume“, „Gute aus Bry“, „Bunter Perdrigon“.

2. *Gruppe — Ovalpflaumen* — Längendurchmesser größer als der Breitendurchmesser, mit weichem, saftigen süßem Fleisch, Haut auch säuerlich, Hautfarbe rot, blau oder gelb. Zum Rohgenuß gut, zum Kochen und Trocknen wenig geeignet. Sommertriebe und Kronenaufbau wie bei den Rundpflaumen. Vertreter: „Esperens Goldpflaume“, „Jefferson“, „Emma Leppermann“, „Ontariopflaume“, „The Czar“, „Ruth Gerstetter“.

3. *Gruppe — Eierpflaumen* — Große eiförmige Früchte, nach dem Stiel verjüngt, Hautfarbe violett, rot oder marmoriert. Fleisch weich, saftig, süß, mit einer leichten Säure, zum Rohgenuß gut, zum Kochen und Trocknen weniger geeignet. Baumkrone aufrecht, Sommertriebe behaart und große dunkelgrüne Blätter. Vertreter: „Schöne aus Löwen“, „Violette Jerusalemspflaume“, „Tragedy“.

4. *Gruppe — Edelpflaumen — Renekloden* — Früchte mit rundlicher Gestalt und gelber oder grüner Hautfarbe. Fleisch fest, saftreich, meist hohem Zuckergehalt und feiner Säure. Edle Rohfrucht, zu allen Verwertungsarten geeignet. Vertreter: „Große grüne Reneklode“, „Graf Althans“, „Meroldts Reneklode“, „Oullins“.

5. *Gruppe — Wachspflaumen — Mirabellen* — Kleine rundliche Früchte mit meist gelblicher, durchsichtiger Haut. Fleisch fest, vom Stein lösend, sehr süß, als Rohfrucht, zum Kochen und Trocknen geeignet. Kronenaufbau auf-

recht, mit vielen Zweigen. Sommertriebe behaart. Vertreter: „Nancymirabelle“, „Metzer Mirabelle“, „Flotows Mirabelle“, „Frühe gelbe Mirabelle“.

6. *Gruppe — Zwetschen* — Längliche, nach Stiel und Stempelpunkt verjüngte Früchte mit blauer Hautfarbe und blauem Duft. Fleisch fest, süß, saftig, mit feiner Säure, vom Stein lösend. Vorzügliche Rohfrucht, zum Kochen und Trocknen geeignet. Baumkrone hochwachsend, kahle Sommertriebe, hellgrünes Laub. Vertreter: „Hauszwetsche“, „Bühler Frühzwetsche“, „Wangenheims Frühzwetsche“, „Zimmers Frühzwetsche“, „Italienische Zwetsche“, „Ersinger Frühzwetsche“.

7. *Gruppe — Halbwetschen* — sind Früchte von ovaler Form, gleichmäßig nach Stiel und Stempelpunkt abgerundet. Hautfarbe rot mit blauem Duft. Fleisch mehr weich und süß, ohne Säure, für jede Verwertung geeignet. Baumkronen aufrecht mit etwas hängenden Zweigen. Wenig behaarte Sommertriebe. Vertreter „Violette Diaprée“, „Königin Viktoria“, „Anna Späth“.

8. *Gruppe — Dattelpflaumen* — Lange, ellip-tisch geformte Früchte, mit mehr pflaumen-artigem Fleisch. Als Rohfrucht noch brauchbar, zum Kochen und Trocknen wenig geeignet. Baumkronen aufrecht wachsend mit glatten Sommertrieben. Vertreter sind unter dieser Steinobstart heute kaum noch zu finden.

9. *Gruppe — Haferpflaumen* — Früchte von runder Gestalt, verschiedene Färbung, mit wässrigem, meist wenig schmackhaftem Fleisch. Die Praxis kennt sie als Wildpflaumen, die wegen ihres kräftigen Wuchses und harten Holzes in den Baumschulen vielfach als Stamm-bildner benutzt werden, wie die „Wagenstätter Pflaume“, „Halleras Pflaume“.

10. *Gruppe — Spillingspflaumen* — sind kleine, längliche, blaue Pflaumenfrüchte, die als gute Eßfrucht kaum anzusprechen sind. Baumkronen schwachwachsend, Zweige manchmal mit Dornen. Vertreter: „Catalonischer Spilling“.

Thiem

Wir werden im Laufe des nächsten Jahres die verschiedenen Systeme, die im Obstbau für die verschiedenen Obstarten Bedeutung haben, auch weiterhin behandeln und durch Ratschläge dazu beitragen, diese lange vernachlässigten Fragen in den Vordergrund der Betrachtungen zu rücken.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Renette-Bergamotte“

(Renet Bergamotnyj, eine Züchtung von J. W. Mitschurin)

## Renet Bergamotnyj (Bergamottenrenette)

Erste in Deutschland veröffentlichte Farbentafel nach Früchten der Versuchsstation Sinoleka (Gouvernement) sowie erste deutsche Originalbeschreibung

Wir freuen uns, unseren Lesern mit der ersten Veröffentlichung in diesem Jahr eine seltene, wohl einzig dastehende Apfelsorte zeigen zu können. Sie hat zwar für den Obstbau in unseren Gebieten keine große Bedeutung, aber als Züchterergebnis ist sie sehr interessant. Wir verweisen auch auf den Beitrag über das Mentorieren in Heft 12 auf S. 238.

### *Heimat und Entstehung:*

Eine der interessantesten Züchtungen I. W. Mitschurins, sie wurde aus Samen der Sorte „Einhalbpfündige Antonowka“ gezüchtet. Die Aussaat erfolgte im Jahre 1893. Im Jahre 1894 entstanden die ersten Sämlinge, von denen einer mit runden und behaarten Blättern ausgewählt wurde. Mitschurin wollte zu dieser Zeit den Einfluß der Unterlage auf eine neue Sorte erproben und deshalb wurden noch im gleichen Sommer Augen in die Krone einer Birne okuliert. Die Okulation gelang sehr gut und im Laufe des folgenden Jahres wurden die Krone und Blätter der Unterlage allmählich entfernt. In den nächsten Jahren ist die Behaarung verschwunden, dann erkrankte die Unterlage so stark, daß die Veredlung bedroht war. Um sie nicht mehr unter dem Einfluß einer Birnenunterlage zu lassen und zu retten, verursachte Mitschurin die Selbstbewurzelung an der Veredlungsstelle, indem er den Stamm bis zum Boden niederbog. Die Bewurzelung erfolgte gut und auch die Entwicklung der Triebe war zufriedenstellend und bald war ein neuer, eigener Stamm herangezogen. Im Jahre 1898 brachte der Baum schon die ersten Früchte.

Im Laufe der nächsten Jahre veränderte sich die Sorte weiter. Die Blätter wurden größer und apfelähnlicher, obwohl der Bau des Blattes birnenartig war. Der Filz wurde gröber. Die Triebe bedeckten sich ebenfalls mit Filz und wurden kantig.

Besonderer Aenderung war aber die Frucht unterzogen. Die ersten Früchte (1898) hatten die Gestalt einer Birne. Der Stiel war sehr kurz und sehr breit, in einer flachen Vertiefung sitzend. Diese Fruchtgestalt gab auch den Namen „Renet Bergamotnyj“, d. h. „Bergamotte-Renette“. Beim beiliegenden Farbenblatt ist die Uebersetzung nicht richtig.

### *Vorkommen:*

Die Sorte „Renet Bergamotnyj“ ist hauptsächlich in Rußland verbreitet, da sie auch für dies Land gezüchtet wurde. Sie erwies sich bis nach Polen hinein als sehr frosthart. Unter anderem konnte ich sie an der Versuchsstation Sinoleka beobachten. Von dort stammt auch die abgebildete Frucht. In USA. wird sie für Versuchszwecke angebaut.

### *Literatur:*

Diese Sorte wurde außer in dem Werk von I. W. Mitschurin „Itogi szestidiesiatoletnich rabot“ (Erfolge sechzigjähriger Arbeit), Moskau 1929, 1934 und 1936 in keiner anderen pomologischen Literatur beschrieben. Dies ist die erste deutsche Beschreibung.

### *Synonyme:*

Außer dem Originalnamen führt diese Sorte keine Doppelnamen oder Synonyme. „Bergamottenrenette“ ist eine wörtliche Uebersetzung des Urnamens „Renet Bergamotnyj“.

### *Frucht, Gestalt und Größe:*

Die Frucht ist bergamottenartig abgeplattet, rund, etwa 58 mm hoch, 77 mm breit und bis 171 g schwer. Zum Kelch stark verjüngt und um diesen meist feinfaltig.

Die Frucht ist durch ihre bergamottenartige Gestalt interessant. Es ist möglich, daß sich die Fruchtgestalt noch ändert, und zwar je nach Unterlage, auf der die Sorte veredelt wird.

### *Kelch und Fruchtstiel:*

Der Kelch ist offen und sitzt in einer ganz flachen Vertiefung. Die Vertiefung wie auch der Kelch sind leicht grauflaumig.

Der Stiel ist dick, etwa 20 mm lang, hellgrün, sitzt auf der Frucht. Keine Stielvertiefung.

### *Schale:*

Die Schale ist ziemlich fest, baumreif grün, auf Lager hellgelb, von der Sonnenseite ein leichter scharlachroter Anflug, glänzend. Durch die Schale leuchten kleine weiße Punkte durch.

### *Fruchtfleisch:*

Das Fruchtfleisch ist weiß, beim Stielansatz grün, fest, sehr süß und leicht fettig. Nach russischen Angaben gut im Geschmack mit leicht säuerlichem Aroma, nach unseren Begriffen geschmacklich wenig und gar nicht befriedigend.

### *Kernhaus:*

Das Kernhaus ist zwiebelartig geformt, die Samenfächer sind geschlossen. Der Samen ist voll, länglich, hellbraun.

### *Reifezeit:*

Die Sorte reift spät und muß spät geerntet werden. Die Genußreife tritt im Dezember ein, die Frucht hält sich gut bis zum Sommer.

### *Baum und Triebe:*

Der Baum wächst stark und wird groß. Die Krone ist licht, breit, mit wenigen Gerüstästen. In der Baumschule wächst die Krone mittel aufrecht. Die Fruchtbarkeit ist früh, die Früchte hängen fest.

Die Jahrestriebe sind ziemlich stark, mitteldick, steif, braun-rötlich-grün, an den Spitzen grau-flaumig. Lentizellen sind nicht zahlreich, klein, länglich oder manchmal punktiert rund, gelb, vertieft und mit der Rindenoberfläche gleich, nicht fühlbar. Der Blattansatz ist breit und flach, mit einer deutlichen Kante in der Mitte, die ziemlich weit über den Trieb nach unten verläuft und den Trieb kantig erscheinen läßt. Die Blütenknospen sitzen am Ende langer Triebe.

Die zweijährigen Triebe sind bräunlich-grün. Die Lentizellen sind zahlreicher als bei den Jahrestrieben, meist rund, gelb, etwas die Rinde überragend, gut fühlbar.

### *Blatt und Blattstiel:*

Das Blatt ist groß, rund-eiförmig, symmetrisch gebaut. Die Blattspreite ist am Rande leicht gefaltet und etwas gebogen, hauptsächlich nach oben, manchmal auch nach unten. Die Blattspreite ist auch sehr schwach rinnenartig längs des Mittelnerves nach oben gebogen. Der Rand ist unregelmäßig doppelt gezähnt und gesägt, manchmal lappenartig tiefer eingeschnitten. Die Hauptnerven sind ziemlich dicht, regelmäßig, gelblich-grün beflaumt. Die obere Seite der Blattspreite ist lebhaft grün, ziemlich dunkel, grün glänzend, glatt. Die Unterseite ist mattgrün, leicht hellgrau, an den Hauptnerven beflaumt. Das Netz der Kleinnerven ist dicht, gut sichtbar, dunkelgrün gefärbt. Das Blatt ist weich, aber fest und gesund.

Der Blattstiel ist kurz bis mittellang, an der Basis leicht verdickt, die Grundfarbe ist grün, manchmal fast ganz gerötet, sonst ganz grün mit nur wenigen Spuren der Röte. An der Oberseite des Stiels verläuft eine breite Furche mit scharfen Rändern, die am Grunde rosig gefärbt und flach ist. Der ganze Stiel ist leicht grauflaumig. Der Stiel bildet mit dem Jahrestrieb einen Winkel von 45 Grad. Nebenblätter sind ziemlich groß, breit, lang wie der Blattstiel, leicht sichelartig gebogen, bei älteren Blättern verkleinert oder abgestorben.

### *Besondere Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum ist sehr frosthart und kann in frostgefährdeten Gebieten angebaut werden. Seine Anzucht kann ohne Zwischenveredlung erfolgen. Hervorzuheben ist noch die besondere Fruchtbarkeit, eine ererbte Eigenschaft der Antonowka-Sorten. Nach Angaben Mitschurins für Rußland eine gute Sorte.

K. J. Maurer-Posen.

## Ist denn „Stina Lohmann“ eine neue Sorte?

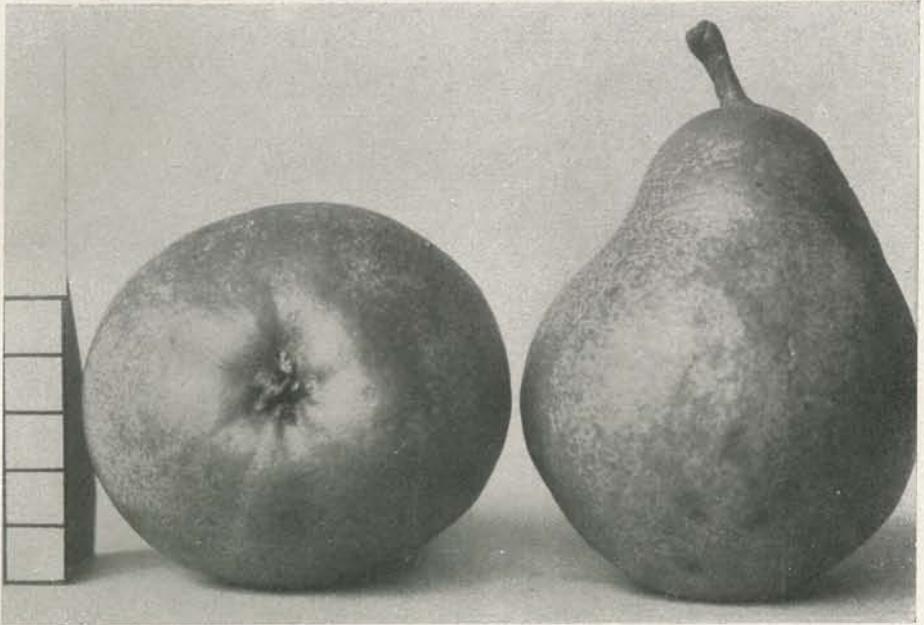
### *Der Apfel „Welschisner“ soll dasselbe sein*

Nachdem der Apfel „Stina Lohmann“ schon mehrmals im „Deutschen Obstbau“ lobend erwähnt wurde, möchte ich auch mein Bedenken äußern. Ich habe die Sorte 1923 als Versuchsfeld des „Deutschen Garten“ erhalten und damit einen selbstgezogenen jungen Sämling veredelt. 1937 trug er die ersten Früchte, die mir sehr bekannt vorkamen. Im Herbst 1939 hatte ich bei der Fülle der Arbeit keine Zeit, um mich mit der Sorte besonders abzugeben und 1940 und 1941 haben mir fremde Hände die Erntearbeit abgenommen, so daß ich keine Ge-

legenheit hatte, mein Bedenken nochmals genau nachzuprüfen.

Die Beschreibung der „Stina Lohmann“ lautet: Wuchs in der Jugend stark und aufrecht, bei zunehmender Fruchtbarkeit etwas hängend; an den Aesten häufig Nektriaverdickungen, Blatt groß, lederartig; Frucht mittelgroß bis groß, kalvillartig gerippt, am Baum grün, an der Sonnenseite gerötet, in der Lagerreife zitronengelb; Stiel sehr kurz, nicht über die Stielhöhle hinausreichend, so daß die Frucht fest an den Fruchtzweig gepreßt ist. Fleisch

Früchte der Birne  
„Charles Cognée“.  
Die Quadrate auf  
der linken Bild-  
seite sind in Natur  
je 1 cm im Qua-  
drat. Lichtbild  
Sammlung D. O.



süßweinig, fest, trocken; Haltbarkeit bis Juni. Das sind aber alles die hervorstechenden Merkmale eines Brünnerlings, des „Welschisner“, so daß mir gleich beim Ernten der ersten Früchte der Gedanke kam, die „Stina Lohmann“ ist doch der „Welschisner“.

Solche neuen Namen können leicht auftauchen mit Sorten, die nur in einzelnen Gebieten bekannt und als Lokalsorten verbreitet sind, wie dies beim „Welschisner“ der Fall ist. Kommt dann so eine Sorte in eine entfernte Gegend, so ist sie — das kann kein Vorwurf sein — manchmal sogar Fachleuten von Ruf unbekannt.

Sie wird als Findling angesehen und bekommt einen neuen Namen. Ist es vielleicht der „Stina Lohmann“ so ergangen? In diesem Zusammenhang erinnere ich mich noch lebhaft eines Erlebnisses mit dem „Welschisner“, das schon 20 Jahre zurückliegt. Ich fand im Garten meiner Schwiegereltern einen Baum vor, der sich durch regelmäßige, reiche Fruchtbarkeit auszeichnete. Da mir die Sorte damals noch nicht bekannt war, legte ich sie zwei führenden Männern und besten Sortenkennern des deutschen Obstbaues aus Norddeutschland zum Bestimmen vor. Sie gaben ihr den Namen „Wellington“ und ich habe sie unter diesem Namen weiterverbreitet. Einige Jahre darauf war ein bayerischer Obstbauinspektor, in dessen Dienstbezirk der „Welschisner“ heimisch war, bei mir zu Besuch. Meine Fruchtschale war absichtlich mit „Wellington“ gefüllt, da ich mich mit dem amerikanischen Namen nicht zufrieden geben konnte. „Wo haben Sie denn die schönen „Welschisner“ her“, wurde ich gleich nach der Begrüßung gefragt. Das Rätsel war gelöst. Vielleicht können Leser des „Deutschen Obstbau“ zu der von mir aufgeworfenen Frage Stellung nehmen. Roth, Untersiemau-Coburg

## Birne „Charles Cognée“

### Heimat und Vorkommen:

Die Birne wurde von Francois Cognée, einem Obst- und Gartenbaulehrer in Troyes (Aube), gezüchtet und nach seinem Sohn benannt.

### Literatur und Synonyme:

Bulletin de la société pomologique de France 1888 Nr. 2 und Charles Baltet, Traite de la Culture fruitière, commerciale et Bourgeoise, 2. Edition. Ferner „Pomologische Monatshefte“, im Anhang der Sortenbeschreibungen des Jahrgangs 1890, Seite 21, und Jahrgang 1896, Seite 189; in „Deutschlands Obstsorten“ und „Deutsche Obstbauzeitung“, Jahrgang 1911, Seite 380—383.

### Gestalt und Größe:

Mittelgroß bis groß, 70—85 mm hoch und etwa 67 mm breit; Form breiteiförmig, beulig, Früchte erinnern mit ihren eigenartig vorspringenden Höckern am Stielende an die „Winterdechantsbirne“. Breite, flache Kelchfläche; mannigfache Unebenheiten ziehen sich über die Frucht hin.

### Kelch:

Klein, halb offen bis offen; Blättchen hart, hornartig und gerade aufrecht, mit den Spitzen nach außen neigend; graubraun, wenig wollig, in enger mit Falten und Beulen besetzter Einsenkung.

### Stiel:

25 mm lang, dick, holzig, schwarz, mit stark verdickter Ansatzstelle.

### Schale:

Etwas rauh, Grundfarbe goldgelb, an der Sonnenseite in orange übergehend. Punkte sehr

zahlreich, braun, an der Schattenseite zu braunen Flecken und Streifen vereinigt.

#### *Fleisch:*

Weiß, etwas grob- und abknackend, aber saftreich; zahlreiche Steinchen, besonders um das Kernhaus; mit etwas mandelartigem Aroma.

#### *Kernhaus:*

Vollachsig, Kammern klein, kelchwärts abgerundet, stielwärts spitz, schmal; Kerne einzeln oder zu zweien, hellbraun, flaschenförmig, mit stark ausgezogener Spitze.

#### *Kelchröhre:*

Kurz, stumpfkegelförmig, schmal und eng; Staubfädenreste nur wenig vorhanden, unterständig. Pistille sehr kurz.

#### *Reife und Nutzung:*

Wenn spät eingeerntet, so hält sich die Frucht, ohne zu welken, bis März-April.

#### *Baum:*

Normalkräftig und fruchtbar, eignet sich für alle Formen und ist sowohl auf Wildling wie auf Quitte stark und fruchtbar.

#### *Bemerkung:*

„Charles Cognée“ verlangt eine windgeschützte Lage und einen um so wärmeren Standort, je weiter sie nach dem Norden hinauf angepflanzt wird. Liebt lockeren, kalkhaltigen und in der Tiefe feuchten Boden. W.

## Die Apfelsorte „Titowka“

Die Apfelsorte „Titowka“ stammt aus Rußland, wo sie schon sehr lange bekannt und empfohlen wurde. Als erster beschrieb sie der russische Pomologe Bolotow im Jahre 1800 und nannte sie „Charkowska“, weil er die Reiser von Charkow bekam.

Dr. Regel schreibt in seiner russischen Pomologie, daß diese Sorte in einem kleinen Dorf Titow, zwischen Tula und Kaluga, gezüchtet und durch eine Notiz in den Moskauer Tageszeitungen allgemein bekannt wurde.

Mr. Budd in Ames, Iowa, beschäftigte sich auch mit dieser Sorte. Charles Gibb führt diese Sorte unter dem Synonym „Titus“, auch U. P. Hedrick (Cyclopedia of Hardy Fruits) führt die Synonyme „Titus Apple“ und „Titus Riga“ an. Weiter wurde sie von Dr. E. Jankowski in „Sad i ogrod owocowy“ beschrieben. A. E. Hansen in „A Study of Northwestern Apples“ beschreibt außer „Titowka“ eine Sorte „Titowka Departement“, die, wie U. P. Hedrick schreibt, von U. S. Departement of Agriculture aus Rußland im Jahre 1870 bezogen wurde. Nach Hansen unterscheidet sich diese von der eigentlichen „Titowka“ und scheint Mr. Budds Behauptung zu bestätigen, der auch einen Unterschied an den Blättern feststellen konnte. Ferner beschreibt Hansen eine Sorte „Titowka Speer“, die von R. P. Speer, Cedar Falls, Iowa, aus Rußland bezogen wurde.

Der Baum wächst sehr stark und aufrecht. Er bildet eine unregelmäßige, breit ausladende, lichte Krone. Die Kronenäste bilden mit dem Stamm einen geraden Winkel. Die Aeste

brechen leicht unter der Fruchtlast und deshalb sollte der Kronenaufbau durch entsprechenden Schnitt gekräftigt werden, wodurch die Krone auch dichter wächst.

Die Triebe sind lang, rutenartig, unordentlich wachsend und braun-grau. Die jungen Triebe sind dunkelbraun mit grauem Flaum und Punkten. Das Blatt ist groß, rund-oval, weich und am Rand gezähnt. Die obere Seite ist dunkelgrün, von unten ist das Blatt hell grau-grün, mit gut sichtbaren Nerven. Der Hauptnerv ist in Verlängerung des Blattstieles bis zur Blattspreitspitze gerötet. Der Blattstiel ist lang, stark, deutlich sichtbar und rot gefärbt. Die Blattknospen sind mittelgroß, stumpf-konisch, flach anliegend und stark beflaumt. Der Baum blüht sehr zeitig im Frühjahr, die Blüte ist groß und rosig-weiß. Die Frucht ist groß bis sehr groß, manchmal länglich, walzenförmig, glatt und leicht oder stark gerippt. Manche Früchte erinnern stark an die Sorte „Zorza“, andere wieder an den länglichen „Cellini“. Die Fruchtschale ist in der Grundfarbe grünlichgelb, von der Sonnenseite stark rot marmoriert, gestreift und manchmal auch verwaschen. In der Reife wird die Grundfarbe dunkelgelb. Die Schale ist fett und klebrig. Der Kelch geschlossen oder halboffen in gleichmäßiger Vertiefung, die manchmal leicht kantig oder scharf faltig ist. Der Fruchtstiel ist kurz, ziemlich dick, kaum aus der mit Rost bekleideten Vertiefung emporragend. Das Fruchtfleisch ist grobkörnig, schwammig, faserig und weinsäuerlich mit schwachem Aroma.

Der Apfel ist eine gute Wirtschaftsfrucht. Die Reifezeit tritt Ende August ein und dauert bis Oktober. Wenn der Apfel zulange am Baum hängen bleibt, wird er mehlig, trocken und wenig wohlschmeckend. Der Baum ist frosthart und gedeiht am besten in rauhen Gegenden, wo die Früchte auch besser schmecken. Als Wirtschaftsapfel kann diese Sorte noch von Bedeutung sein.

K. J. Maurer - Posen

## Der Apfel „Zuckerhütchen“

Zur Frage 23 in Heft 3: Unter dem Namen „Zuckerhutapfel“ lernte ich in den süddeutschen Anbaugebieten eine Frühsorte kennen, deren äußeres Ansehen an einen Zuckerhut erinnert. Vielfach wurde sie auch „Zuckerhütchen“ genannt. Die Frucht ist schön gefärbt, hat ein auffallend großes Kernhaus, so daß sie zur Familie der Schlotteräpfel gehört. Die Genußreife liegt in der Zeit von Anfang bis Ende August. Man findet diesen Apfel vorwiegend in den Bauerngärten. Eine Beschreibung ist im „Ill. Handbuch der Obstkunde“ von Oberdieck und Lucas unter Nr. 270 zu finden. Es wäre festzustellen, ob „Zuckerhutapfel“ und das hier genannte „Zuckerhütchen“ identisch sind. Schipper, Schloß Dyck

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Lucretia“

## Die Brombeersorte „Lucretia“

### Mit Farbentafel

#### *Heimat und Vorkommen:*

Die Brombeere „Lucretia“ wurde bereits 1885 von Baumschulbesitzer Christian Möller in Biebrich-Wiesbaden aus Amerika, und zwar aus Indiana, eingeführt. Die Firmen Albertson & Hobbs in Bridgeport und Marion Co. in Indiana, haben die Sorte, die in West-Virginia heimisch und von dort nach dem Bürgerkrieg durch einen Soldaten nach Ohio kam, in den Handel gebracht.

Seit 1889 von der amerikanischen Pomologischen Gesellschaft in USA. empfohlen und dort in den gemäßigten und warmen Gebieten stark verbreitet.

#### *Synonyme:*

In den „Pomologischen Monatsheften“ (1893) wird noch der Name „Taubere“ für diese Sorte angegeben.

#### *Literatur:*

„Pomologische Monatshefte“, Jahrgang 1893, Seite 3—4. „Beerenobstkulturen, die Gewinn bringen“, von Oswald Macherauch, Beerenobstzüchter in Legefild, Verlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt (Oder), 1929. In „Nomenclator Pomologicus“, Berlin 1889, führt Carl Mathieu diese Sorte merkwürdigerweise noch nicht. — U. P. Hedrich: *The Small Fruits of New York*, 1925. — Cornell Sta. Bull. 34. 287. — Bailey: *Ev. Nat. Fruits*, 332, 1898.

#### *Wuchs:*

Im Gegensatz zur kräftig wachsenden „Sandbrombeere“ muß „Lucretia“ als sehr schwachwüchsig bezeichnet werden. Nur in besten Lagen und in guten Böden erreichen die dünnen Ruten eine Länge von über 2 m. Rankend. Neigt zur zweiten Blüte besonders in warmen Gebieten in USA., z. B. in den Südstaaten.

#### *Triebe, Stacheln, Belaubung.*

Die Triebe sind dünn, zylindrisch, lang, zahlreich, dunkelgrün mit brauner Schattierung, stachlig. Die Stacheln sind klein, dünn, zahlreich, grünlich. Die Belaubung ist meist fünfteilig, sonst drei- bis fünf-, manchmal auch siebenteilig; klein, oval, stumpf, dunkelgrün, glatt, behaart, mit gezahntem Rand. Der Blattstiel ist dünn.

#### *Blüte und Frucht:*

Die Blüte ist früh. Selbstfruchtbar. Nicht zahlreich. Die Blütenblätter sind weiß, rund. Der Blütenstiel ist sehr lang und dünn.

Die Frucht ist sehr groß, länglich, oft walzenförmig, schwarz, blau beduftet, sehr weich und saftreich, mit angenehmem Aroma und wenig Kernen. Das Fruchtfleisch duftet bei voller Reife gut. Die Fruchtsegmente sind groß, rund, gut zusammenhaltend.

#### *Anbauwert:*

Wenn man dieser Sorte auch keine wirtschaftliche Bedeutung beimessen kann, so ist sie wegen ihres zierlichen Wuchses doch für Hausgärten sehr geschätzt. Für den Erwerbsanbau besitzt „Lucretia“ keinen besonderen Wert.

#### *Bemerkung:*

„Lucretia“ muß an Zäunen, Spalieren oder Drähten gezogen werden und eignet sich sehr gut zur Anlage von Schmückgirlanden zwischen Beerenobsthochstämmen. Sie ist nicht winterhart und muß deshalb im Spätherbst auf die Erde gelegt und mit Deckreisig vor strengen Frösten geschützt werden.

Wenn „Lucretia“ erfreuliche Erträge bringen soll, braucht sie besten Boden. Die dünnen Triebe werden dann auch 2—3 m lang.

G. W.

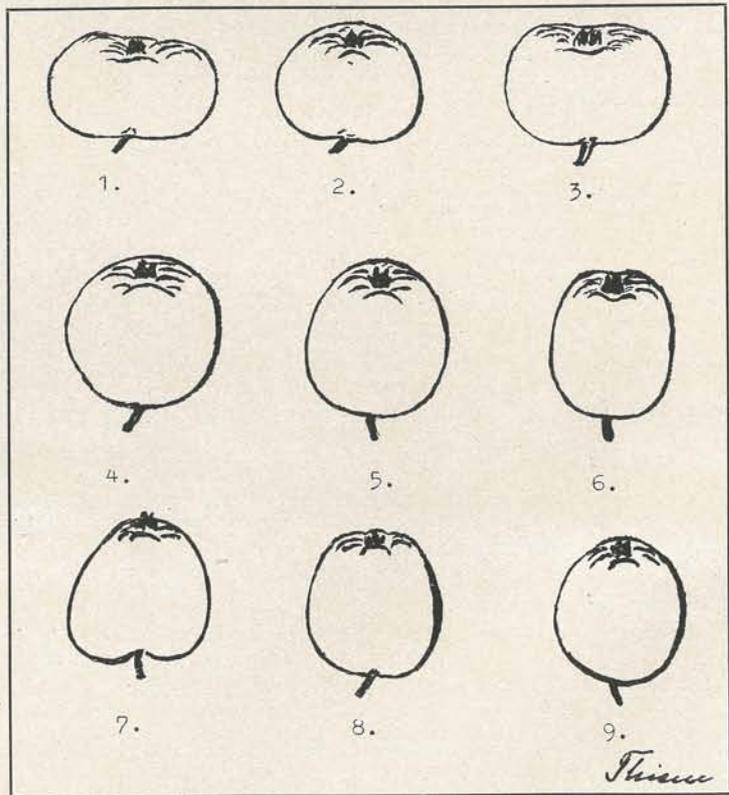
# Erkennungsmerkmale an Aepfel und Birnen

Mit Zeichnungen von Georg Thiem, Karlsruhe

Die Erkenntnis der Obstsorten, die Unterscheidung der einzelnen Früchte untereinander, ist kein leichtes Kapitel der Obstbaupraxis. Auch dem Sortenkennner steigen manchmal Zweifel beim Bestimmen einer Sorte auf, da die Unterschiede und Feinheiten bei manchen Früchten in der Natur so verschieden sind, daß nur der aufmerksame Obstbauer diese erkennen und in seinem Gedächtnis einprägen kann. Schon immer waren die Kenntnis und die Festlegung der Sorten das Fundament für den Obstbau. Die zahlreichen Sorten geben Veranlassung und die Eigenschaften einzelner Obstsorten für Lage, Boden und Verwertung der Früchte zwingen uns zur näheren Kenntnis der Sorten. Die Sortenverminderung erleichtert wohl diese Arbeit, doch bei der Erkennung und Festlegung einer Sorte ist die Prüfung vereinfacht, wenn die Unterscheidungsmerkmale bekannt sind. Zur Sortenbestimmung eignen sich nur normal gewachsene und reife Früchte. Früchte, die in den ersten zwei Jahren an einem Jungbaum gewachsen sind und als „Erstlingsfrüchte“ gelten, eignen sich nicht zur Bestimmung. Sie tragen meist noch nicht die den Sorten eigenen Merkmale, sind veränderlich in Gestalt, Farbe der Schale und oft auch in der Güte des Fruchtfleisches.

Bei der Bestimmung einer Frucht werden zuerst die äußeren Merkmale festgelegt. Hier gilt zunächst die Form und Größe der Frucht. Bei den Aepfeln bezeichnet man die Gestalt als plattrund-kugelförmig, in flacher oder hoher Art kegel- oder walzenförmig. Bei den Birnen gilt als Formbezeichnung plattkugelig, perlförmig (Stuttgarter Geishirtle, Gute Graue), kegelförmig, glockenförmig, flaschenförmig und feigenförmig. Die Gestalt kann bei beiden Fruchtarten an der Kelch- oder Stielseite breit, rund, zugespitzt, bei den Aepfeln mit kleinen oder großen Rippen besetzt sein, bei den Birnen mit seitlichen bauchigen Erhebungen. Die Größe der Früchte bei bei-

den Kernobstarten fällt besonders ins Auge. Sie ist jedoch abhängig vom Boden, Klima, Erziehungsart, Unterlage und mehr oder weniger starkem Fruchtbehang. Zu unterscheiden sind kleinere, mittelgroße und große Fruchtformen. Dann gilt die Betrachtung der Schale in ihrer Beschaffenheit und Farbe. Sie wird sich verändern bei baum- oder erntereifen und bei genußreifen Früchten und abhängig sein von der starken oder weniger starken Besonnung. Während wir die Farbe bei den Aepfeln als grün, hellgelb, schwach bis zum dunkelsten Rot unterscheiden, besitzen die Birnen die grüne Farbe vorherrschend. Früchte beider Obstarten haben eine Grundfarbe und eine Deckfarbe. Letztere tritt im Reifebeginn der Früchte besonders hervor. Das schwache oder kräftige Rot ist strichartig, flammenartig oder verwaschen auf der Schale aufgetragen. Die Beschaffenheit der Schale ist rau, glatt, glänzend, trocken oder fettig. Ein feiner oder kräftiger Rost lagert in Punkten, Streifen oder Rostfiguren um den Kelch oder Stiel, häufig sind die Früchte ganz mit Rost überzogen, so daß sie lederartig erscheinen. Auch die Lagerung eines feinen blauen Duftes auf manchen Apfelfrüchten gilt als Erkennungsmerkmal. Besondere Feinheiten der Erkennungsmerkmale zeigt die Beschaffenheit des Kelches und



Die wichtigsten Apfelformen:

1. plattrunde Aepfel;
2. halbkugelige Aepfel;
3. flachkugelige Aepfel;
4. kugelförmige Aepfel;
5. hochgebaut kugelförmige Aepfel;
6. walzenförmige Aepfel,
7. kegelförmige Aepfel;
8. stumpfkegelförmige Aepfel;
9. eiförmige Aepfel

Die wichtigsten Birnenformen:

1. platte Birnen; 2. kugelförmige Birnen; 3. kreiselförmige Birnen; 4. perlformige Birnen; 5. ovallförmige Birnen; 6. kegelförmige Birnen; 7. stumpfkegelförmige Birnen, hochkegelförmige Birnen; 8. richtige Birnenform; 9. glockenförmige Birnen; 10. stumpfovallförmige Birnen; 11. feigenförmige Birnen, länglich feigenförmig, dickbauchig feigenförmig; 12. flaschentförmige Birnen  
 Zeichnung: Thiem

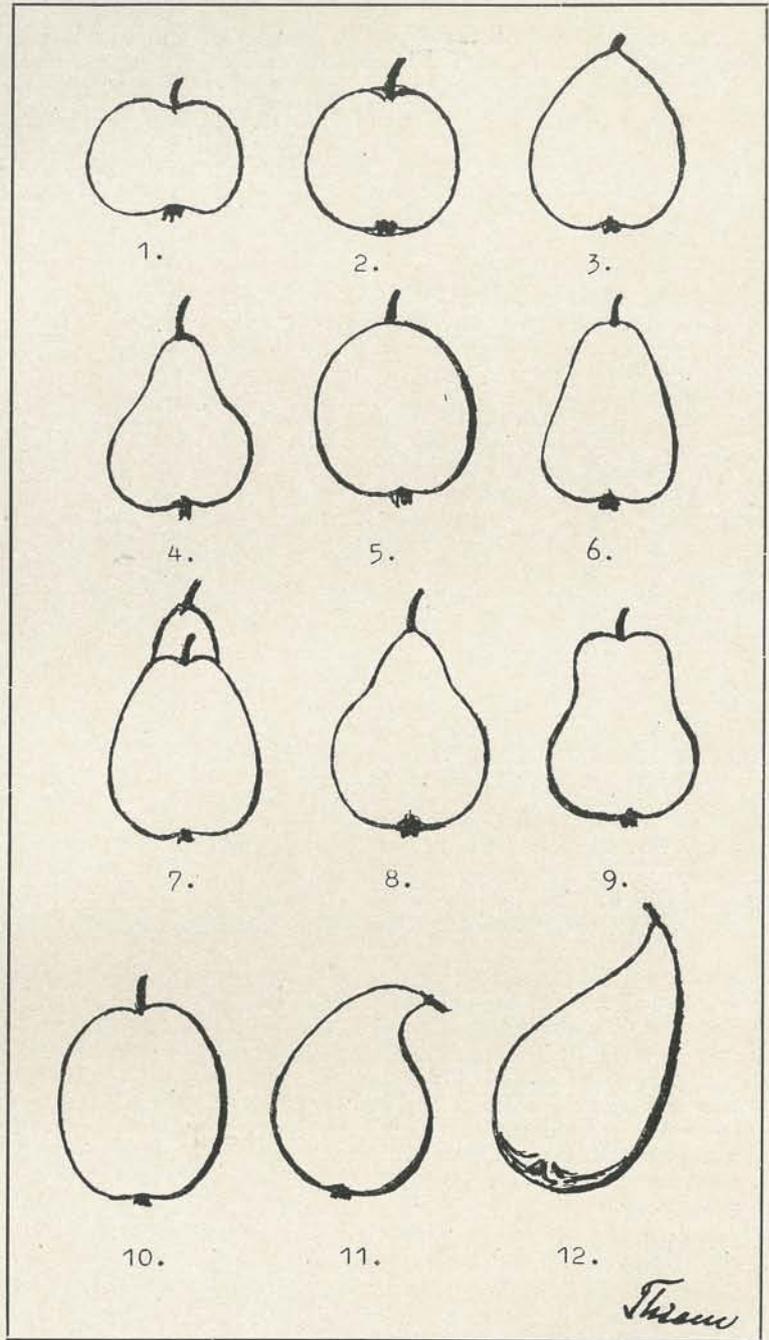
des Stieles und deren Umgebung. Mag eine Frucht noch so verkrüppelt sein, wird der Kelch bei den Kernobstfrüchten immer ein wesentliches Kennzeichen geben. Die Kelchblättchen sind lang, kurz, hart oder weich, aufrechtstehend oder zurückgeschlagen, sie können den eigentlichen Kelch schließen oder offen lassen.

Der im Grunde grüne Kelch ist bei der Goldparmäne typisch. Der Kelch kann in einer Vertiefung oder oben auf sitzen und mit Rippen oder Fleischbeulen umgeben sein. Der Stiel ist bei den Äpfeln und Birnen kurz, lang, dünn, dick, holzig oder fleischig. Er kann in einer Stielhöhle oder oben aufsitzen. Die Stielhöhle zeigt sehr häufig einen Rostüberzug, der auch strahlig verlaufen kann. Manche Apfelsorten besitzen einen wahrnehmbaren Geruch als typisches Merkmal.

Er beruht auf die Ausdünstung ätherischer Oele, die in der Schale enthalten sind. Alle Kalvilläpfel besitzen diesen himbeerartigen Geruch und fettige Schale als sicheres Erkennungsmerkmal.

Bei der Betrachtung der inneren Merkmale der Kernobstfrüchte ist die Beschaffenheit, Farbe und Geschmack des Fleisches maßgebend, manchmal bei den Äpfeln auch die Art des Kernhauses. Größe und Form des Kernhauses wird meist durch die Frucht bestimmt. Es kann offen, geschlossen oder hohlachsig sein, mit mehr oder weniger Samenkern. Sie liegen leicht befestigt oder lose wie bei den Schlotteräpfeln (Rhein. Krummstiel, Prinzenapfel). Auch diese geben oft ein un-

trügliches Erkennungsmerkmal. Beim Fruchtfleisch ist auf das Zellgewebe, die Farbe, den Geschmack und den Geruch zu achten. Das Fleischgewebe nennen wir bei den Äpfeln locker, fest, beim Beißen abknackend (Renetten), grobfaserig, saftig, trocken, bei den Birnen butterhaft, halb- oder ganzschmelzend, saftig, trocken, strohig, grob, brüchig. Der Geschmack wird als süß, sauer, gewürzt, fad, zuckerhaft, süßweinsäuerlich gekennzeichnet. Das Fruchtfleisch ist weiß, gelblich oder röt-



lich, bei manchen Apfelsorten unter der Schale intensiv rot (Roter Herbst-Kalvill, Danziger Kantapfel). Die höchsten Eigenschaften der Güte besitzt das Fruchtfleisch in der Genußreife. Birnen und Aepfel sollten nur in dieser Zeit nach ihrer Güte beurteilt werden. Zur vollen Entfaltung derselben ist, wie schon erwähnt, der Boden, Klima, Erntezeitpunkt und die Unterlage entscheidend. Es sei nur an die Tafelbirnen erinnert, die in ihrer Güte sehr auf diese Faktoren reagieren. Bei den Winteräpfeln und Birnen spielt auch die Lagerung eine Rolle. Die Reifezeit gibt uns oft einen Anhalt in der Sortenkunde, da wir bekanntlich Sommer-, Herbst- und Winterfrüchte unterscheiden.

In der Obstsortenkunde muß der Obstbauer auch die Merkmale des Baumes betrachten. Der Baum und seine Organe bis zu den Blättern zeigen viele Anhaltspunkte zur Erkennung der Sorten. Je mehr der Obstbauer im Beruf steht und sein Auge dafür geschult hat, wird er manche Sorten am Baum allein bestimmen können. Hier ist zu beachten der Wuchs und Aufbau des Baumes, seine Astbildung und Ausbreitung, die Farbe der Rinde an alten und jungen Hölzern, besonders die Jahrestriebe. Schon beim Frühjahrsaubtrieb erkennen wir bestimmte Sorten. Weitere Merkmale zeigen die Knospen, ihre Form und Stellung im blattlosen Zustand der Zweige. Auch die Gestaltung der Fruchthölzer mit ihren Knospen geben Anhaltspunkte in der Sortenkunde (Goldparmäne). Der daraus hervorkommende Frucht-

besatz, ob lose, dicht, einfach oder mehrfach die Früchte im Fruchtstand hängen, geben erfahrenen Obstbauern Hinweise auf manche Sorten. Ebenso ist die Größe, Form und Stand der Blüte zu beachten. Es sei nur an die Blüten des „Schönen aus Boskoop“, „Ontario“, „Gelber Bellefleur“, „Rhein. Bohnapfel“, „Goldparmäne“ erinnert. Besondere Merkmale mancher Sorten geben die Blätter. Sie sind in ihrer Form, Größe, Farbe, Umrandung und die Stellung zum Trieb wohl verschieden, aber der Sorte so eigentümlich, daß der Kenner schon daran manche Sorten bestimmen kann. Typisch ist die Blattgestaltung bei den Birnensorten: „Gellerts Butterbirne“, „Diels Butterbirne“, „Blumenbachs Butterbirne“, „Gute Luise“, „Alexander Lucas“, „Le Lectier“ u. a. Der Baumschulfachmann erkennt die Sorten meist an den Blättern, Trieben und Wuchs der Krone bei seinen Jungbäumen.

Mögen diese Hinweise manchen angehenden Obstbauern aneignen die Obstsorten unterscheiden zu lernen, deren Kenntnis große Bedeutung für den praktischen Obstbau hat. Nicht immer werden ihm die farbigen Abbildungen in Büchern und Schriften sichere Anhaltspunkte bei der Bestimmung ihm fremder Obstsorten geben. Erst im Vergleich mit mehreren Früchten derselben Art und die genaue Kenntnis aller Merkmale an der Frucht und am Baum wird ihm die Festlegung der Sorten mit Sicherheit ermöglichen. Die Obstsortenkunde ist eine Wissenschaft für sich, auch im Zeitalter der Sortenverminderung ein erstrebenswertes Ziel.

## Lokalsorten von Aepfeln aus Oberdonau

### „Großer Jungfernapfel“

Frucht groß bis sehr groß, Farbe ist gelblichgrün, Sonnenseite leuchtend rot verwaschen, schwach punktiert. Fleisch mürbe, weinsäuerlich, haltbar, schrumpft nicht auf dem Lager. Reifezeit Oktober-März. Frosthart, hat auch 1940 sehr gut gefruchtet. Die Sorte hat die Eigenschaft, besonders spät mit dem Trieb abzuschließen, gedeiht in jeder Lage und Boden.

### „Landlerapfel“

Frucht mittelgroß bis groß, Farbe grün, später gelb, Sonnenseite rot verwaschen mit zahlreichen braunen Punkten übersät, das Fleisch ist anfangs saftig, später jedoch etwas trocken und süß gewürzt, sehr gut haltbar, schrumpft ebenfalls nicht auf dem Lager. Reifezeit Oktober-März. Der Baum ist ebenfalls frosthart, hat 1940 gut gefruchtet und ist frei von Schädlingen. Seit 120 Jahren bekannt.

### „Frauenapfel“

Frucht groß, grünlichgelb, blaßrot gestreift, Fleisch mürbe, saftig, von angenehmem Aroma, Reifezeit Ende Juli-Anfang September. Eine besondere Eigenschaft: sie reift nur am Baum aus und niemals auf dem Lager, sie ist überhaupt nicht lagerfähig, weil sie nach 2—4 Tagen bereits ganz trocken und mehlig wird, dann

fault sie sofort. Deshalb ist es besser, die Früchte am Baum ausreifen zu lassen, dann hat man täglich frisches Obst. Für kinderreiche Siedler sehr zu empfehlen. Ziemlich anspruchslos an Boden und Lage, frei von Schädlingen, fruchtet reich und regelmäßig, im Jahre 1940 hat sie überaus reich getragen. Diese Sorte ist selbstfruchtbar, frosthart. Von diesen 3 Sorten gebe ich Edelreiser ab.

### „Sommelapfel“

Frucht groß — sehr groß, Farbe grünlichgelb, schwach mit Punkten besetzt, Fleisch mürbe, süßsaftig, stark gewürzt, von guter Haltbarkeit (Reifezeit Ende August bis Anfang Oktober), guter Träger, frosthart, weit verbreitet.

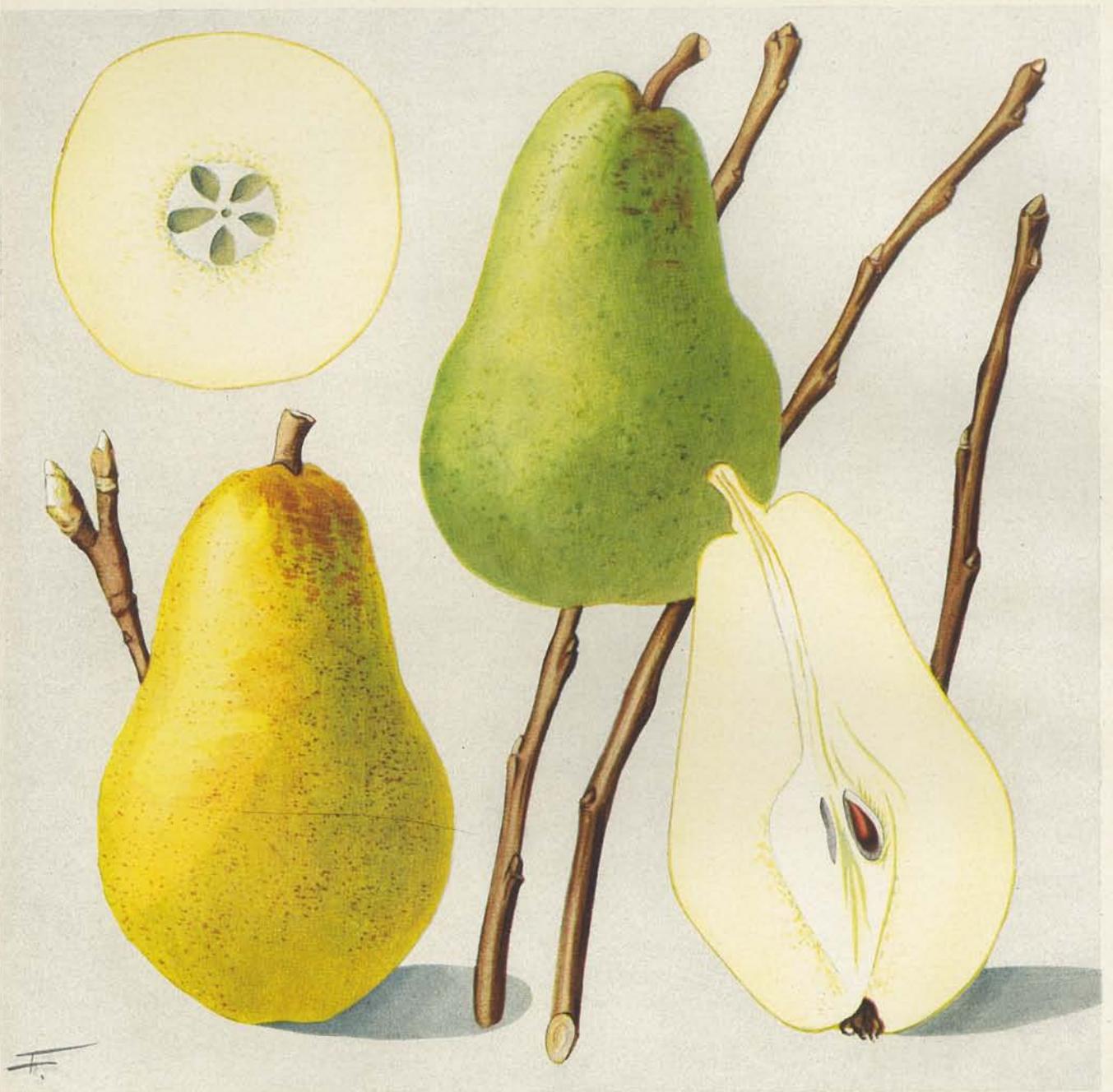
### „Rubin“

Frucht mittelgroß bis groß, hellgrün, blaßrot verwaschen, Fleisch angenehm, gut gewürzt, saftig, gut haltbar, Reifezeit Oktober-März.

Die übrigen Apfelsorten sind mehr oder weniger wertvoll. In jedem Hausgarten findet man die beiden Sorten „Rote Schmiedberger Rtte.“ und den großen „Brünnerling“, der hier „Böhmer“ heißt.

Baumwart J. Stranzinger - Weng

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Williams Christbirne“

## „Williams Christbirne“

### Mit Farbentafel

#### *Heimat und Vorkommen.*

Nach den Angaben im II. Band des Illustrierten Handbuches der Obstkunde ist diese über ganz Deutschland verbreitete Sorte in Berkshire in England entstanden und wurde nach ihrem Verbreiter Williams-London benannt. Sie ist seit 1770 bekannt. Nach Downing kam sie erst um 1799 ohne Namen nach Amerika zu Bartlett in Dochester und wurde dort unter dem Namen Bartlett, oder auch Bartlett of Boston, verbreitet. In Belgien fand sie alsdann unter den Namen „Poire d'Angleterre“ und „Delavault“ Verbreitung. In Deutschland fand sie zuerst in Herrnhäusern als „Passe Goemanns“ Anpflanzung. Oberdieck erhielt diese Sorte von van Mons ohne Namen und benannte sie nach dem Dichter Salis und wurde sie durch ihn unter diesem Namen in Deutschland verbreitet. Sie fand, wie er sagt, den gleichen Beifall wie in Amerika.

Eine Abart ist die „Gestreifte Williams Christbirne“ (Synonym: Williams Panachée). Die Frucht hiervon besitzt deutlich rote und gelbe Streifen.

#### *Literatur und Synonyme:*

„Williams Christbirne“ ist im Illustrierten Handbuch der Obstkunde von Jahn, Lucas und Oberdieck unter Nr. 191 beschrieben. Eine neuere Beschreibung mit sehr guter Farbentafel finden wir in Deutschlands Obstsorten. Auch in „Deutscher Garten“ findet sie oft Erwähnung. Mathieu erwähnt in seinem Nomenclator Pomologicus 30 Synonyme, doch ist sie in Deutschland allgemein nur unter „Williams Christbirne“ bekanntgeworden, es sei denn, daß man sie kurz William nennt. Pomologisch gehört „Williams Christbirne“ zur Familie der Apothekerbirnen.

#### *Gestalt:*

Am Hochstamme mittelgroß, an niederen Formen groß bis sehr groß, veränderlich, zuweilen etwas eiförmig, meist aber birnförmig. Merkliche Beulen verteilen sich über die Frucht. Flache Falten verlaufen vom Kelche bis etwa zur Mitte der Frucht.

#### *Kelch:*

Der Kelch ist offen, wenig vertieft sitzend, mittelbreitblättrig, hornartig, in die Höhe stehend, von Beulen umgeben.

#### *Stiel:*

Er ist stark, holzig, nach „D. O.“ 25—30 mm lang, hellbraun, vielfach neben einem Wulste stehend, je nach der Entwicklung der Frucht fast obenauf sitzend, oder in nur geringer Vertiefung.

#### *Schale:*

Die Farbe der Schale ist im baumreifen Zustande gelbgrün, auf dem Lager wachsartig zitronengelb, zuweilen auf der Sonnenseite mit leichtem Anflug matter Röte, seltener leicht rot gestreift, sehr fein, durch kleine Fleischbeulen und Erhabenheiten sich rau anführend. Zimtfarbene Rostpunkte und Rostflecken sind auf jeder Frucht wahrzunehmen.

#### *Fleisch:*

Das Fleisch ist sehr fein und äußerst saftreich, gelblichweiß, angenehm leicht säuerlich, stark mürkiert, erfrischend, von vorzüglicher Qualität.

#### *Kernhaus:*

Das Kernhaus ist klein, besitzt eine kleine hohle Achse; die Kerne sind meist vollkommen und schwarz.

#### *Blüte:*

Sie erscheint ziemlich spät, ist langanhaltend und gegen ungünstige Witterungsverhältnisse, besonders gegen Wind und Regen, ziemlich unempfindlich. Nach Rudloff gehört sie zu den guten Pollenbildnern. Erprobte Pollenspender sind neben anderen Sorten: „Clapps Liebling“, „Gellerts Butterbirne“, „Herzogin von Angoulême“, „Köstliche aus Charneu“, „Madame Verté“. Sie ist nicht fruchtbar mit der „Guten Luise“ (von Avranches).

#### *Reife und Nutzung:*

„Williams Christbirne“ reift Anfang September, in warmen Lagen Ende August. Die Ernte soll kurze Zeit vor der eigentlichen Baumreife erfolgen. Zu spät geerntet verliert die Frucht an Saftigkeit und Aroma. Es ist überaus wichtig, dies zu beachten.

#### *Eigenschaft der Frucht:*

Es handelt sich um eine Frucht von hohem, wirtschaftlichem Wert und kann sie als unsere bedeutendste Handelsfrucht bezeichnet werden. Sie ist für den Frischgenuß wie für Konserven-

zwecke gleich wertvoll. Auch für Kompottzwecke ist sie ihres würzigen Aromas wegen besonders geschätzt. Die Konservenindustrie bevorzugt sie wie kaum eine andere Sorte. Ein weiterer Vorteil besteht darin, daß sie im Konservenzustande die schöne weiße Farbe des Fleisches beibehält. Infolge der nur kurzen Haltbarkeit muß der Versand gleich nach der Ernte erfolgen.

*Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum ist, so er genügend Nahrung vorfindet, in jedem Boden gesund und wüchsig, er ist von schön pyramidalem Wuchs und von schöner Belaubung. Auf Quitte veredelt, erschöpft er sich bald, so daß für niedere Formen Zwischenveredlung oder die Wildlingsunterlage Verwendung finden soll. Auch als Hoch- oder Halbstamm bringt er gute Erträge vollwertiger Früchte. Die Sommertriebe sind im Jugendzustande des Baumes stark und lang, gelb und an der Sonnenseite etwas gerötet, etwas wollig und leicht punktiert.

Das Blatt ist dunkelgrün, glänzend, etwas schifförmig und etwas nach innen gebogen. Nur bei zu engem Stande zeigt sich Fusikladiumbefall. Nach Goetz verträgt sich „William“ beim Umpropfen mit folgenden Sorten: „Clapps Liebling“, „Jules Guyot“, Frühe aus Trévoux“, „Gute Luise“ (von Avranches), „Madame Verté“, „Pastorenbirne“, „Triumph aus Wien“.

A. Schipper, Schloß Dyck.

# Studie über Gravensteiner und Prinzenapfel

Von Oberfachrat H. Schmidt, Reichenberg

Bereits im Jahre 1912 bekam ich durch die freundliche Beschaffung des früheren deutschen Pomologenvereins Edelreiser verschiedener Gravensteiner- und Prinzenapfelspielarten zugesandt, die ich auf einen älteren Apfelbaum pflanzte, um sie zunächst hinsichtlich ihrer Güte und weiteren Vermehrungswürdigkeit im Obstbaugebiet des Elbetales im ehemaligen Böhmen zu erproben.

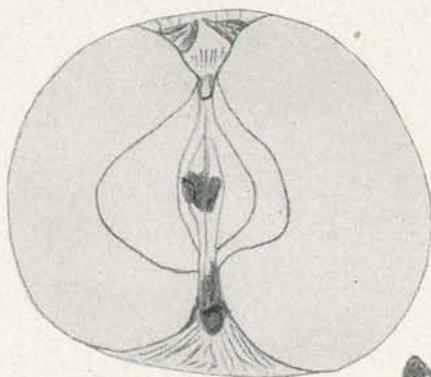
Im Jahre 1915 erhielt ich die ersten Früchte von nachstehend näher beschriebenen und im Bilde festgehaltenen Formen. Durch den Weltkrieg wurde die Studie dann vernachlässigt, die Veredlungsunterlage ging zugrunde und mit ihr waren weitere Sorten verlorengegangen, die noch nicht getragen hatten.

Von den hier erwähnten Sorten ist der Trajekjaer schon vor Jahren vor dem Weltkriege als Baumschulensorte angeboten worden, von den übrigen habe ich in den deutschen Katalogen nichts gefunden.

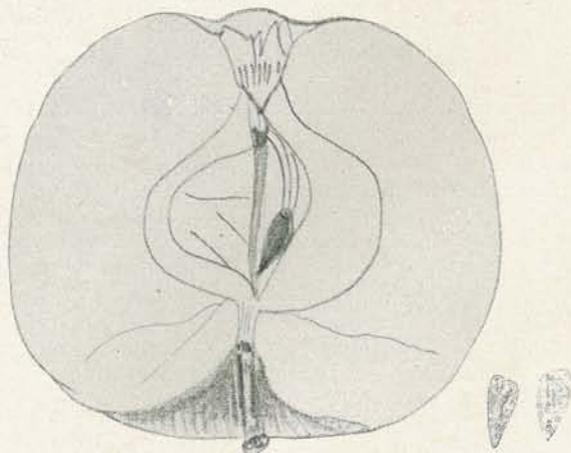
Damit aber die Ergebnisse dieser vergleichenden Studie nicht ganz der Vergessenheit verfallen, will ich den Lesern von „Obst“ die nach der Natur angefertigten Zeichnungen nicht vorenthalten und die von mir seinerzeit aufgeschriebenen Merkmale der einzelnen Früchte bekanntgeben.

1. *Gravensteiner von Grundstrup, Nr. 3, Livoni*, Frucht fast so hoch wie breit, Schale rot verwaschen und rot gestreift, fettig. Fleisch saftig, Kerne hellbraun. Kelchblätter lang, Spitzen zurückgeschlagen; Kelchhöhle flach, schwach gerippt. Stiel sehr kurz.

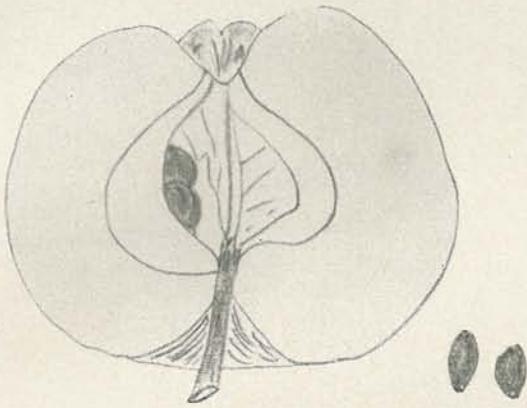
2. *Echter Gravensteiner, Nr. 2, Jakisch*. Frucht fast so hoch wie breit. Schale rot verwaschen und rot gestreift. Kelch geschlossen, Kelchhöhle flach, schwachförmig, grünlich. Stiel nur wenig aus der trichterförmigen Stielhöhle ragend, mittelstark und holzig. Die Frucht hat kräftigen Gravensteinergeruch. Das Fleisch ist gelblich-weiß, saftig, angenehm süß und



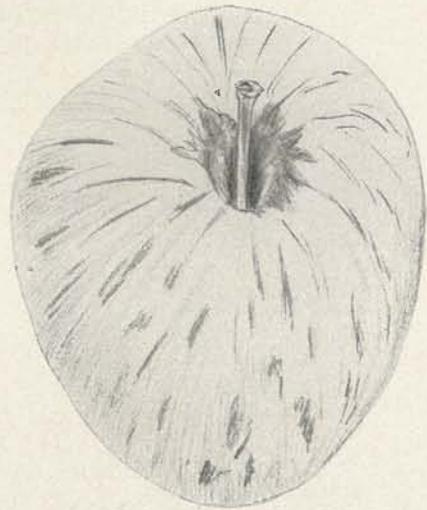
„Gravensteiner von Grundstrup“, Nr. 3, Livoni



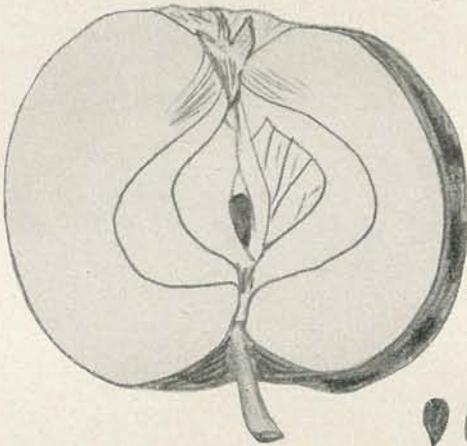
„Echter Gravensteiner“, Nr. 2, Jakisch



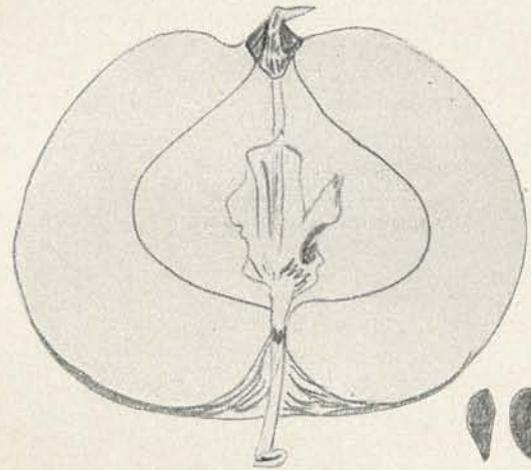
„Gravensteiner von Taamberg“, Nr. 5, Livoni



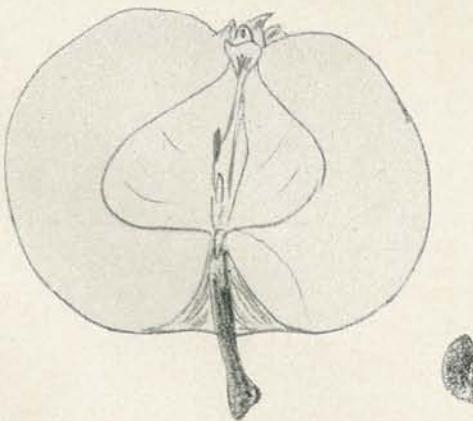
„Dithmarscher Paradies“ (Gravensteiner)



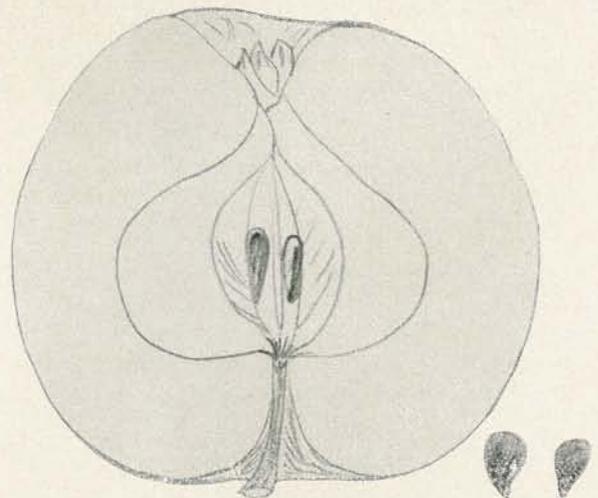
„Dithmarscher Paradies“ (Gravensteiner), Nr. 9,  
Lothar



„Prinzenapfel von Langoland“, Nr. 6, Livoni



„Tranekjaer“ (Prinzenapfel), Nr. 7, Späth



„Alsener Melonenapfel“ (Prinzenapfel)

gewürzt. In jeder Frucht, die durchschnittlich sechs Samenanlagen entwickelt hatte, waren nur drei oder vier ausgebildet.

3. *Gravensteiner von Taamberg, Nr. 5, Livoni.* Frucht etwas breiter als hoch, Schale rot verwaschen und dunkelrot gestreift, an der Schattenseite rot punktiert, neben grünlichen Schalenpunkten. Kelchblätter lang, Spitzen nach hinten umgebogen. Die Kelchröhre ist fein gerippt, grünlich, schüsselförmig, Stiel dünn, lang, holzig; Fleisch saftig abknackend.

4. *Dithmarscher Paradies (Gravensteiner).* Frucht eiförmig, am Kelch abgeplattet, Schale sonnenseits rot verwaschen und dunkler gestreift. Stielhöhle eng und tief; Stiel lang und dünn.

5. *Dithmarscher Paradies (Gravensteiner), Nr. 9, Lothar.* Frucht breiter als hoch, Schale rot verwaschen und dunkel gestreift mit einzelnen dunkelroten Flecken. Fleisch beim Kelch rötlich, fein süßsauerlich und gewürzt. Fleisch weiß, Kerne dunkelbraun bis schwarzbraun, *sehr klein*, mit einem Silberhäutchen. Kelchblätter am Grunde breit, nach oben zugespitzt und abgeschlossen.

6. *Prinzenapfel von Langoland, Nr. 6, Livoni.* Frucht breiter als hoch, in der Form dem Prinzenapfel nicht ähnlich, Schale kirschrot verwaschen, dunkler gestreift, Grundfarbe hellstrohfarbig. Kerne groß, sehr lang. Fleisch weiß, fein, süßsauerlich, gewürzt. Kelch geschlossen, Kelchblätter spitzig auslaufend, Enden nach außen gebogen. Kerne an der Basis lichter, gegen die Spitze dunkelbraun.

7. *Tranekjaer (Prinzenapfel), Nr. 7, Späth.* Frucht etwas breiter als hoch. Schale weißgelb mit dunklen Strichen. Kelchgrube flach, schwach gerippt. Kelch geschlossen, mit filzigen Kelchblättern. Stiel lang, mittelstark. Fleisch gelblich-weiß und saftig.

8. *Alsener Melonenapfel (Prinzenapfel).* Frucht fast so hoch wie breit. Schale stark rot verwaschen, rot punktiert, mit dunklen roten Streifen. Kelchhöhle tief, unten faltig. Kelch geschlossen, mit aufrechten, übereinandergreifenden Kelchblättern. Stiel kaum aus der engen Stielbucht hervorragend. Kerne oben breit, lichtbraun. Das Fleisch zeichnet sich durch feinen Prinzenapfel-Geschmack aus.

## Helle Edelkirschen

*Königin Hortense, 3.—4. Reifeweche.*

Vorteile: Von allen Kirschkennern wegen ihres köstlich süß-sauerlichen Geschmacks als „Königin der Kirschen“ bezeichnet. Die große bis sehr große Frucht hat eine gelbrote Farbe und ist in der Regel mit zwei Stielblättchen versehen.

Nachteile: Es handelt sich bei ihr um eine alte Sorte mit schon etwas schwächerem Wachs-

tum, deren Fruchtbarkeit herabgemindert wird, wenn es an guten Pollenstäuber-Sorten fehlt, oder wenn sie zur Veredlung auf Vogelkirschen-Unterlage gelangt. Die unterschiedliche Tragbarkeit erklärt sich zum Teil auch aus dem Bastardcharakter des Baumes. Steinweichseln als Unterlage für Hochbusch bzw. Sauerkirschen als solche für Halb- und Dreiviertelstamm sind daher stets für sie vorzuziehen, nur erreichen die Kronen darauf keinen großen Umfang. Die weiche, dünnschalige Frucht ist schlecht versandfähig, sie erhält in windigen Lagen schon auf dem Baum braune Flecken.

*Chatenay, 6.—7. Reifeweche, in manchen Jahren bis Anfang September reifend.*

Vorteile: Baum von gutem Wuchs, flachkugeligere Krone und reicher Tragbarkeit. Die Frucht reift als späteste unter den Kirschen, ist ziemlich groß, rundlich und leuchtendrot. Bei voller Reife verliert sie ihre Säure.

Nachteile: Früchte „folgern“ in der Reife, weshalb sich ein Nachpflücken erforderlich macht. Für den Versand sind sie weniger fest.

## Lokalsorten aus Oberdonau

### „Kreuzerbirne“

Mittelgroß, länglich, birnförmig, Farbe gelblichgrün, in der Reife goldgelb, schwach punktiert. Fleisch mürbe, süß, schwach gewürzt, bei Lagerung wird sie mehlig, deshalb wird sie auch zum Dörren verwendet. Der Baum fruchtet regelmäßig und gut. Frosthart.

### „Scheibenbirne“

Klein—mittelgroß, glattrund, Farbe grün mit braunen Punkten übersät, Fleisch weiß, fein, saftig schmeckend, angenehm gewürzt, wenig haltbar. Der Baum ist ein guter Fruchter. Frosthart.

### „Frauenbirne“

Mittelgroß, länglich, birnenförmig, Farbe hell—dunkelgrün, sonnenseitig rot überhaucht, schwach berostet, Fleisch weiß, feinkörnig, saftig abknackend, süß, angenehmes Aroma, der Baum ist ein guter Träger, bringt alljährlich reiche Ernten, hat aufrechten Wuchs und ist starkwachsend, wird hier nur als Hochstamm gezogen. Frosthart.

### „Fleischbirne“

Klein—mittelgroß, glattrund, Farbe grün, stark mit braunen Punkten übersät, sonnenseitig schwach gerötet. Das Fleisch ist blaßrot gefärbt, ziemlich saftig, süß, etwas gewürzt. Die Frucht ist 8 Tage haltbar, dann fault sie. Der Baum ist ein Massenträger, gedeiht auf jedem Boden, wenn er nicht zu trocken ist, fruchtet alle Jahre gut, frosthart. Die übrigen Birnensorten sind mir nicht genau bekannt. Edelreiser kann ich abgeben.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Moringen Rosenapfel“

## „Moringer Rosenapfel“

### mit Farbentafel

#### *Heimat und Vorkommen:*

Ueber die Herkunft ist hier nichts bekannt. Diese edle und zugleich herrlich gefärbte Apfelsorte hat zu Ende des vorigen Jahrhunderts mehr Anpflanzung in den Gärten gefunden, als heute. Der Rückgang im Anbau dürfte darauf zurückzuführen sein, daß es sich um einen Herbstapfel handelt, der zu einer Zeit gureif wird, zu der an Obst aller Art noch kein Mangel ist. Das „Pomologische Institut“ in Reutlingen hat sich seinerzeit für eine vermehrte Anpflanzung eingesetzt. Man findet heute noch Prachtbäume dieser Sorte in den Gärten.

#### *Literatur und Synonyme:*

„Moringer Rosenapfel“ ist in Lauche Erg. Bd., Seite 910, beschrieben, ferner in den Illustrierten Monatsheften, 1869, Seite 99 und 258, Illustriertes Handbuch, Erg. Bd., Seite 241, in Dr. Engelbrecht Deutschlands Apfelsorten, Seite 196, in Mathieu Nomenclator Pomologicus. Mathieu nennt als Synonyme: „Moringer Prachtkalvill“ und „Rose de Moringen“.

#### *Gestalt:*

Mittelgroß, kegelförmig bis fast rundlich, gering stielbauchig. Die Hälften sind im Durchschnitt fast gleich. Nur ganz flache Rippen verlaufen vom Kelch über die Frucht.

#### *Kelch:*

Der Kelch ist geschlossen, sehr selten wenig geöffnet, braun mit grünem Anflug, locker bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde sich berührend, mittellang, nach innen geneigt, aufrechtstehend und etwas nach außen gebogen.

#### *Kelchhöhle:*

Ziemlich tiefe Einsenkung, mittelweit, mit Rippen umgeben, die flach über die Frucht verlaufen.

#### *Stiel:*

Holzige, mitteldick, etwa 21 mm lang, oft mit der Stielhöhle abschneidend, braun, wenig bewollt in auffallend tiefer und weiter Stielhöhle, sie ist zart berostet, eben oder nur wenig faltig.

#### *Schale:*

Die Schale ist geschmeidig und auffallend glänzend, hellgrünlichgelb, später zarthellgelb, sonnenwärts oft weithin glänzend karmesin überzogen oder punktiert gerötet, dunkelrot gestreift und geflammt. Punkte mäßig zahlreich, fein hellbräunlich, teils in Tupfen. Geruch kaum merklich.

#### *Fleisch:*

Das Fleisch ist weißlich, sehr zart und mürbe, mit rosenapfelartig gewürztem, angenehm wenigem Geschmack. Bei stark besonnenen Früchten ist das Fleisch unter der Schale zuweilen rötlich angehaucht.

#### *Kerne:*

Sie sind groß, selten unvollkommen, stumpf elliptisch, hellkaffeebraun, kurz gespitzt, meist zu 2 bis 3.

#### *Kernhaus:*

Groß, sehr flach zwiebelartig. Die Kammern sind stielwärts stumpfgespitzt, kelchwärts bald etwas spitzer, bald mehr abgestumpft, weit offen, glattwandig, geräumig, mit breiter Achsenhöhle.

#### *Kelchröhre:*

Mitteltief und weit. Pistille gut mittellang verwachsen. Staubfäden etwas über mittelständig.

#### *Blütezeit:*

„Moringer Rosenapfel“ blüht mittelfrüh und ziemlich langanhaltend.

**Reife und Nutzung:**

„Moringer Rosenapfel“ reift Ende September bis Mitte Oktober und hält sich bei guter Lagerung bis Ende November. Wenn die Frucht auch für alle Zwecke verwendbar ist, so ist sie in erster Linie eine vortreffliche Tafelfrucht und als solche vom Kenner sehr geschätzt.

**Wertgruppenzugehörigkeit:**

Diese Sorte hat in der Wertgruppeneinteilung keine Berücksichtigung gefunden. Infolge der Güte und der herrlichen Farbe hält die Frucht einen Vergleich mit den in der Wertgruppe I (Ananas-Renette) genannten Sorten aus, so daß sie hier Aufnahme finden müßte.

**Eigenarten des Baumes:**

Der Baum ist anspruchsvoll an Lage und Boden, am wohlsten fühlt er sich im geschützten Haus- und Obstgarten. Er wächst kräftig, breitpyramidal und ist früh- und reichtragend. Für Zwergformen dürfte er sich für E. M. IX eignen, doch liegen auch hier abschließende Ergebnisse noch nicht vor.

**Nachteile der Sorte:**

Die Genußreife liegt in einer Zeit, da der Markt mit Obst aller Art überfüllt ist, so daß auch eine an sich gute Sorte nicht so griffig ist.

Adam Schipper, Schloß Dyck.

# Ueber die Reifezeiten unserer Pfirsichsorten

## Versuch einer Aufstellung für 8 Wochen der Reife

Auf Grund jahrelanger eingehender Beobachtungen und Notizen in dem 94 Pfirsichsorten umfassenden Lehr- und Versuchsfeld des Landkreises sowie durch Unterstützung des bekannten Pfirsichzüchters Heinrich Zipp, Speyerdorf, mit sehr wertvollem einschlägigen Material, habe ich versucht, den Zeitpunkt der Reife der verschiedenen Pfirsichsorten aufzuzeichnen. Dadurch werden den Besitzern von Pfirsichpflanzungen oder einzelnen Bäumen bestimmte Anhaltspunkte gegeben, wann die einzelnen Sorten reifen, sofern es sich um sortenechte Bäume handelt.

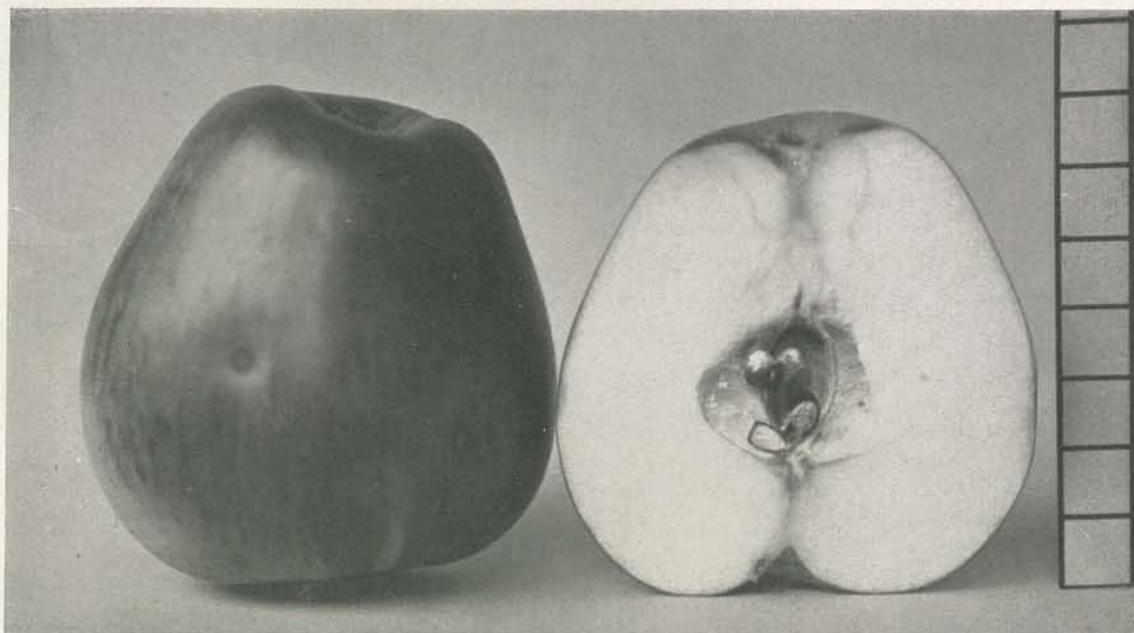
Die einzelnen Wochen sind durch Anfangs- und Enddaten begrenzt. Jedoch dürfte dies

nur bei normaler Witterung in Frage kommen. Besonders ist das Datum der ersten Woche der Pfirsichzeit entsprechend der jeweiligen Lage der einzelnen Anbaugebiete mehr oder weniger starken Schwankungen unterworfen. So reifte z. B. die Sorte „Mayflower“ 1932 am 12. 7., 1933 am 8. 7., 1934 am 26. 6., 1935 am 1. 7. und 1936 am 28. 6. Als Beginn der ersten Woche der Pfirsichzeit gilt die Reifezeit der Sorte „Mayflower“.

Die Wochen der Pfirsichzeit

1. Woche der Pfirsichzeit und 1. bis 2. Woche (28. Juni bis 8. Juli) reifen: „Mayflower“.

| Sorte:                              | Reifedatum:   | Sorte:                              | Reifedatum:   |
|-------------------------------------|---------------|-------------------------------------|---------------|
| Mayflower . . . . .                 | 28. 6.—12. 7. | Man Est . . . . .                   | 15. 8.—22. 8. |
| Sieger . . . . .                    | 12. 7.—21. 7. | South Haven . . . . .               | 17. 8.—30. 8. |
| Earliest of All . . . . .           | 14. 7.—21. 7. | Lückenbüßer II . . . . .            | 17. 8.—25. 8. |
| La plus . . . . .                   | 15. 7.—25. 7. | Großer Augustpfirsich . . . . .     | 17. 8.—26. 8. |
| Amsden . . . . .                    | 16. 7.—20. 7. | Mad. Grandlement . . . . .          | 18. 8.—27. 8. |
| Früher vom Rheinland . . . . .      | 16. 7.—23. 7. | Fogato . . . . .                    | 19. 8.—22. 8. |
| Pfalzperle . . . . .                | 17. 7.—28. 7. | Gialla di Breganze . . . . .        | 19. 8.—24. 8. |
| Hyat (Hiatt) . . . . .              | 17. 7.—26. 7. | Königin Carola v. Sachsen . . . . . | 20. 8.—6. 9.  |
| Früher Alexander . . . . .          | 18. 7.—28. 7. | Rosenthals Konserven . . . . .      | 21. 8.—30. 8. |
| Waterloo . . . . .                  | 18. 7.—30. 7. | Belle Beausse . . . . .             | 22. 8.—5. 9.  |
| Triomphe de Saint Laurent . . . . . | 20. 7.—2. 8.  | Eiserner Kanzler . . . . .          | 22. 8.—29. 8. |
| Red Bird Cling . . . . .            | 20. 7.—4. 8.  | Blutpfirsich . . . . .              | 25. 8.—6. 9.  |
| Frühe Beatrix . . . . .             | 21. 7.—2. 8.  | Belle of Georgia . . . . .          | 25. 8.—6. 9.  |
| Carman . . . . .                    | 28. 7.—8. 8.  | La France . . . . .                 | 27. 8.—5. 9.  |
| Triumphpfirsich . . . . .           | 28. 7.—8. 8.  | Proskauer Pfirsich . . . . .        | 28. 8.—11. 9. |
| Admiral Dewey . . . . .             | 30. 7.—6. 8.  | Weißer Magdalene . . . . .          | 29. 8.—8. 9.  |
| Cumberland . . . . .                | 1. 8.—10. 8.  | Eduard André . . . . .              | 30. 8.—6. 9.  |
| Lückenbüßer I . . . . .             | 5. 8.—10. 8.  | Weißer Ellerstadter . . . . .       | 1. 9.—9. 9.   |
| Hales Frühpfirsich . . . . .        | 7. 8.—18. 8.  | Perla di Zolia . . . . .            | 2. 9.—10. 9.  |
| Rivers Frühpfirsich . . . . .       | 7. 8.—15. 8.  | Sämling aus Wassenberg . . . . .    | 3. 9.—14. 9.  |
| Mamie Ross . . . . .                | 8. 8.—20. 8.  | Rudolf Trenkle . . . . .            | 5. 9.—13. 9.  |
| Früher Yorck . . . . .              | 10. 8.—20. 8. | Elberta . . . . .                   | 6. 9.—14. 9.  |
| Robert Blum . . . . .               | 11. 8.—22. 8. | Matthews Beauty . . . . .           | 7. 9.—15. 9.  |
| Waddell . . . . .                   | 11. 8.—21. 8. | Präsident Griepenkerl . . . . .     | 7. 9.—14. 9.  |
| Alton . . . . .                     | 11. 8.—26. 8. | Große Mignon . . . . .              | 7. 9.—18. 9.  |
| Mad. Girerd . . . . .               | 11. 8.—19. 8. | J. H. Hale . . . . .                | 8. 9.—20. 9.  |
| Gaillard-Girerd . . . . .           | 11. 8.—19. 8. | Ruhm aus Baden . . . . .            | 9. 9.—20. 9.  |
| Frau Marie Rudolf . . . . .         | 11. 8.—18. 8. | Roter Ellerstadter . . . . .        | 10. 9.—20. 9. |
| Goldkugel . . . . .                 | 11. 8.—22. 8. | König Leopold . . . . .             | 12. 9.—21. 9. |
| Mad. Rogniat . . . . .              | 13. 8.—20. 8. | Königin der Obstgärten . . . . .    | 20. 9.—2. 10. |



„Königsfleiner“, eine Lokalsorte Württembergs. Die Höhe von jedem Kästchen (rechts) beträgt 1 Zentimeter  
Lichtbild: Archiv „Deutscher Obstbau“

2. Woche der Pfirsichzeit und 2. bis 3. Woche (10. Juli bis 20. Juli) reifen:

„Sieger“, „Earliest of All“, „La plus“, „Amsden“, „Früher vom Rheinland“, „Pfalzperle“, „Hyat“ („Hiatt“), „Früher Alexander“, „Waterloo“, „Triomphe de Saint Laurent“, „Red Bird Cling“, „Frühe Beatrix“.

3. Woche der Pfirsichzeit und 3. bis 4. Woche (22. Juli bis 2. August) reifen:

„Triumph“, „Carman“, „Admiral Dewey“, „Cumberland“.

4. Woche der Pfirsichzeit und 4. bis 5. Woche (4. August bis 14. August) reifen:

„Lückenbüßer I“, „Hales Früher“, „Rivers Frühpflirsich“, „Mamie Roß“, „Früher Yorck“, „Robert Blum“, „Waddell“, „Alton“, „Mad. Girerd“, „Gaillard-Girerd“, „Frau Marie Rudolf“, „Goldkugel“, „Mad. Rogniat“, „Man Est“.

5. Woche der Pfirsichzeit und 5. bis 6. Woche (16. August bis 26. August) reifen:

„Lückenbüßer II“, „Großer Augustpfirsich“, „South Haven“, „Mad. Grandlement“, „Fogato“, „Gialla di Breganze“, „Königin Carola von Sachsen“, „Rosenthals Konserven“, „Belle Beausse“, „Blutpfirsich“, „La France“, „Belle of Georgia“.

6. Woche der Pfirsichzeit und 6. bis 7. Woche (28. August bis 8. September) reifen:

„Proskauer“, „Weiße Magdalene“, „Eduard André“, „Weißer Ellerstadter“, „Perla di Zolia“, „Sämling aus Wassenberg“, „Rudolf Trenkle“, „Präsident Griepenkerl“, „Matthews

Beauty“, „Große Mignon“, „J. H. Hale“, „Ruhm aus Baden“.

7. Woche der Pfirsichzeit und 7. bis 8. Woche (10. September bis 20. September) reifen:

„Roter Ellerstadter“, „König Leopold“.

8. Woche der Pfirsichzeit (22. September bis 4. Oktober und später) reift:

„Königin der Obstgärten“.

Dipl.-Obstbauinspektor H. P l o c k, Karlsruhe

### Apfelsorte „Königsfleiner“

*Heimat und Vorkommen:*

In einigen Gegenden Württembergs, namentlich in Hegnach bei Waiblingen.

*Literatur und Synonyme:*

Der „Königsfleiner“ wurde zuerst von Ed. Lucas im „Hohenheimer Wochenblatt“ 1848 beschrieben und abgebildet. Eine weitere genaue pomologische Beschreibung findet sich unter Nr. 75, Seite 181, im I. Bd. des „Illustr. Handbuchs der Obstkunde“ von Jahn, Lucas und Oberdieck, Stuttgart 1859.

*Gestalt:*

Ein sehr schöner, ansehnlich großer Herbstapfel von walzenförmiger oder abgestutzt kegelförmiger Gestalt. Der Bauch nimmt den unteren Teil der Frucht ein und geht in eine flachrunde, ziemlich ebne Stielwölbung über. Nach dem Kelch zu nimmt die Frucht bald mehr, bald weniger ab und endet mit einer stark abgestutzten, sehr unregelmäßigen Kelchfläche. Von derselben aus gehen 6 bis 8 breite, teils

flache, teils mehr hervorragende Erhabenheiten über die ganze Frucht hin.

#### *Kelch:*

Außerordentlich groß, weit und tief, mit breiten, sich etwas zusammenneigenden Kelchblättern, ganz oder halboffen, in charakteristisch tiefer, mit Fleischfalten und breiten Hervorragungen umgebener Einsenkung.

#### *Stiel:*

Kurz, dick, in ziemlich glatter, trichterförmiger, nicht sehr tiefer Stielhöhle.

#### *Schale:*

Glatt, fein glänzend, etwas geschmeidig, grünlich zitronengelb; die Sonnenseite mit einem sehr schönen Hellblutrot rein verwaschen, bei beschatteten Früchten einen marmorierten Ueberzug bildend. Einzelne gelbgraue Warzen und schwärzliche Rostflecke finden sich an jeder Frucht.

#### *Fleisch:*

Reinweiß, mit grünlichen Adern; markig, von einem recht angenehmen, eine feine Säure enthaltenden Zuckergeschmack (dem wahren Fleinergeschmack), saftvoll, in der Ueberreife mehlig werdend.

#### *Kernhaus:*

Meistens offen, mit einer hohlen, eine weite Röhre bildenden Achse; Kammern sehr lang, geräumig, nur wenige gute Kerne enthaltend.

#### *Kelchröhre:*

Die Kelchröhre ist ein weiter, tiefer Kegel.

#### *Reife und Nutzung:*

Die Frucht reift Anfang Oktober und hält sich bis Mitte oder Ende November; sie ist für die Tafel durch Güte und Schönheit ausgezeichnet und eignet sich auch zu Wirtschaftszwecken.

#### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum wird groß und bildet eine reichbelaubte, hochgewölbte Krone. Die Sommertriebe sind charakteristisch stark und wollig; das Blatt ist sehr groß, ziemlich mit Wolle bekleidet, mit gebogenen Rändern. Der Baum ist sehr einträglich und liefert regelmäßig reiche Ernten; er verlangt guten Boden und geschützten Stand.

## Der Spierlingsbaum

Ein selbst vielen Fachleuten wenig bekannter Obstbaum ist der Spierling, *Sorbus domestica*. Schon die Römer verstanden unter *Sorbus* den Spierlingsbaum. In den Gebieten am Main, Neckar, in Baden, der Pfalz und im Elsaß bis auf die Höhen von Lothringen stehen junge und ältere Bäume. Es gibt Birnen- und Apfelspierlinge und innerhalb dieser Gattungen kennt man solche mit kleineren und größeren Früchten, die eine weißliche, gelbe oder rote Färbung zeigen. Die Früchte und das Holz der Zweige sowie der Kronenaufbau erinnert an Apfel- und Birnbäume, nur die Blätter lassen

Zweifel aufkommen. Sie sind fiederspaltig, scharf gesägt, unterseitig meist behaart, also ähnlich einer Eberesche. Die Blüten sind klein und bilden eine Dolde. Die Spierlinge werden aus Samen gezogen oder auch durch Aufzucht auf Ebereschen vermehrt.

Der Spierlingsbaum ist anspruchslos an Boden, Lage und Standort. Wir finden ihn in leichtem Sandboden, in schwerem Lehm- oder in hartem Keuperboden. Er entwickelt sich in Tal- und Höhenlagen gleich gut. Das Wachstum ist in der Jugend stark, im Alter langsam. Bäume mit einer Höhe von 15 m sind keine Seltenheit. Sie erreichen einen bedeutenden Umfang und ein hohes Alter. Die Fruchtbarkeit der Bäume setzt erst nach 10—15 Jahren ein, dafür ist sie dann aber regelmäßig und im Alter überreich. Der Blütenschmuck, die zierliche Belaubung und im Herbst die in Büscheln hängenden Früchte, lassen den Baum auch als Zierbaum wirken.

Der Wert der Früchte ist einseitig. Roh schmecken sie nach den ersten Frösten wie teigige Birnen oder Mispeln. Die Spierlingsfrüchte werden daher in der Hauptsache zur Gewinnung von Obstwein und Süßmost verwendet, wozu sie noch vor Eintritt der ersten Fröste zu ernten sind. Die Frucht ist sehr gesucht, namentlich dort, wo zu Obstwein nicht direkte Mostfrüchte, sondern mehr Ausleseobst verwendet wird. Dem daraus hergestellten Obstwein fehlt die notwendige Gerbsäure und Fruchtsäure, die beide in den Spierlingsfrüchten in reichem Maße vorhanden sind.

Thiem - Karlsruhe

## Ist „Stina Lohmann“ eine neue Sorte?

Hauptlehrer Roth - Untersiemau stellt in Nr. 1/1942 der „Sortenkunde im Obstbau“ die obige Frage. Er kommt dabei zu der Ansicht, daß „Stina Lohmann“ mit der Sorte „Welschisner“ identisch sei. Das trifft aber keinesfalls zu. Die Frucht von „Stina Lohmann“ ist mehr breit gebaut als „Welschisner“ und hat eine tiefere und weitere Kelcheinsenkung, die mehr kalvillartig gerippt ist, während der „Welschisner“ mehr hoch gebaut ist und eine sehr geringe Kelcheinsenkung aufweist. Eher hat die „Stina Lohmann“ schon etwas Ähnlichkeit mit dem „Böhmischen Brünnerling“, einer Abart des „Welschisner“, ist aber auch damit nicht identisch. „Stina Lohmann“ scheint mir auch im Frühjahr im Geschmack feiner zu sein und weist einen stärkeren Duft auf als „Welschisner“ und sein Abkömmling, der „Böhmische Brünnerling“. Vielleicht hat Herr Roth nicht die echte Sorte „Stina Lohmann“ erhalten. Die Sorte ist im Jahrgang 1911 der „Deutschen Obstbauzeitung“ beschrieben; leider ist dort nur die Beschreibung der Früchte sehr ungenau.

R. Trenkle

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Maiherzog“  
(Syn. May Duke)

## Stachelbeerforte »Mai=Herzog«

### *Herkunft:*

Diese Sorte stammt aus England. Der Züchter ist unbekannt. Ludwig Maurer-Jena bekam sie das erstmal im Jahre 1892 von der Firma Rich. Smith & Co. aus Worcester.

### *Verbreitung:*

In ganz Mitteleuropa verbreitet, auch im Norden Europas in günstigeren Verhältnissen noch bekannt.

### *Literatur:*

„Mai-Herzog“ ist in fast allen pomologischen Hauptwerken beschrieben und zum Teil abgebildet. Unter anderen vor allem im Stachelbeerbuch von Ludwig Maurer ausführlich beschrieben und sowohl einfarbig wie auch bunt dargestellt. In „Müllers Beerenobst“ nimmt sie unter den rotfrüchtigen Sorten den ersten Platz ein.

### *Fruchtform und Fruchtgröße:*

Rundlich bis rund, die Frucht ist groß. Die Samenbildung ist unvollkommen, meistens schwach. Kerne durchscheinend, beim Genuß nicht störend.

### *Die Fruchtfarbe und Schale:*

Sie ist hellrot, glänzend, mit dunklen Flecken, in der Vollreife purpurrot, sehr ansprechend, schön. Die Schale ist glatt, kahl, dünn bis sehr dünn, um den Kelch und Stiel etwas verstreut flaumig. Lentizellen in der Schale sind klein, verstreut auftretend.

### *Der Kelch und Stiel:*

Der Kelch ist halboffen bis geschlossen, meistens unvollkommen. Der Stiel ist lang, zweimal länger als das Stielchen, zusammen mit diesem etwa 14 mm.

### *Fleisch und Geschmack:*

Das Fruchtfleisch ist rötlichgelb mit zahlreichen stark verästelten hell- bis dunkelfarbigem Aederchen. Der Geschmack ist sehr angenehm aromatisch, süß-säuerlich.

### *Eigenschaften der Frucht:*

„Mai-Herzog“ ist hervorragend für den Rohgenuß als Tafelfrucht. Ferner eignet sie sich für alle Industriezwecke und findet eine vielseitige Verwendung. Sie verträgt den Versand gut und ist als Marktfrucht besonders geschätzt.

### *Der Strauch:*

Er wächst stark und erreicht großen Umfang. Die Krone wird dicht.

### *Triebe, Stacheln, Blätter:*

Langtriebe sind schlank, dünn, überhängend, ihre Spitzen sind unbewehrt. Die Farbe der Triebe im Winter ist charakteristisch weiß. Die Stacheln sind meistens einfach, lang. Die Blätter sind spitzlappig, seicht ausgerandet.

### *Fruchtbarkeit und Reifezeit:*

Sehr reich und regelmäßig. Sehr früh, eine der ersten.

### *Frosthärte:*

Für West- und Mitteldeutschland hinreichend. In den Ostgebieten frieren die Triebe bis zur Schneegrenze in Extremwintern regelmäßig ab.

### *Bodenansprüche:*

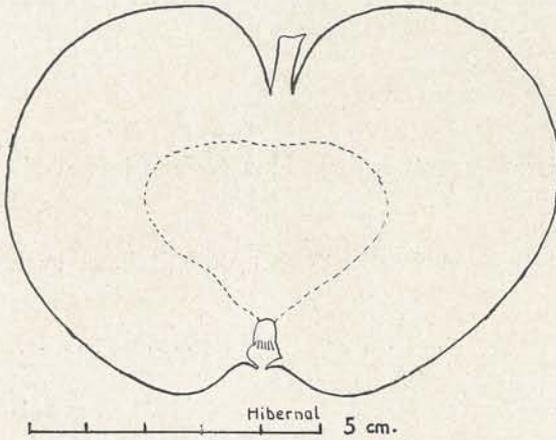
Sie stellt keine besonderen Ansprüche an Boden und Düngung, ist aber nur auf gutem Gartenboden, der regelmäßig gedüngt wird, reichfruchtend und die Früchte erreichen erst dann ihre volle Größe und Schönheit.

### *Verschiedenes:*

„Mai-Herzog“ ist die Muttersorte der in Nr. 6/1940 Sortenkunde im Obstbau des „Deutschen Obstbaues“ beschriebenen Sorte „Mauks Früheste Rote“, die noch früher als die Mutter reift.

K. J. M.

Zeichnung nach N. E. Hansen in „Study of North-western Apples“, Bull. 76, 1902, Departement of Horticulture, Brookings, South Dakota, USA.



## Apfel „Hibernal“

*Synonyme:* „Orsimui“, „Osimol“, „Romna“.  
*Herkunft:* Rußland.

*Baum:* Der Baum ist sehr wüchsig, breit und fruchtbar. Infolge des starken Wuchses ist die Sorte besonders als Zwischenveredlung geeignet.

*Frucht:* Groß, unregelmäßig, platt bis rundlich platt oder konisch.

*Schale:* Dick, grünlich gelb mit einer braun-roten Backe auf der Sonnenseite und mit wenigen kurzen Karminstreifen. Punkte weiß, klein, oft als große Roststreifen.

*Stielvertiefung:* Regelmäßig, mäßig tief mit großen Flecken und Roststrahlen, die nach außen unregelmäßig und für die Sorte charakteristisch verlaufen.

*Stiel:* Mittellang, oft kurz.

*Kelchvertiefung:* Schmal, flach, faltig.

*Kelch:* Halb offen oder offen.

*Kernhaus:* Geschlossen, zusammengezogen.

*Kelchröhre:* Trichterförmig.

*Staubfäden:* Mittellang.

*Samen:* Nicht zahlreich. Er spaltet genetisch stark und ungünstig auf.

*Fruchtfleisch:* Säuerlich, herb, saftig, gut für Küchenzwecke.

*Reifezeit:* Frühe Winterfrucht.

*Besondere Eigenschaften:* Die frosthärteste aller russischen Sorten. Sie ist in den kältesten Gebieten von Rußland und USA. verbreitet, wo sie die tiefsten Temperaturen und extremsten Temperatursprünge verträgt. M.

## „Schöner aus Wiltshire“

Pomologische Klärung zur Veröffentlichung in Heft 3

Die Apfelsorte „Schöner aus Wiltshire“ kenne ich seit dem Jahre 1930, wo sie von F. X. Silberstein, Reisbach a. Vils, empfohlen wurde. Ich erhielt die ersten Reiser von Silberstein unter der Bezeichnung „Weiße Wachsenette“ und ein Jahr später von Kreisgärtner Tannhausen Reiser von „Schöner aus Wiltshire“. Durch eine Richtigstellung von Regierungsrat Trenkle, München, im Heft 15, Jahrgang 1932, im „Wegweiser für Obst- u. Gartenbau“ unter der Überschrift „Weiße Wachsenette“ oder „Schöner aus Wiltshire“ aufmerksam gemacht, haben Vergleiche ergeben, daß die genannten Sorten ein und dasselbe sind und demnach die erste Bezeichnung „Weiße Wachsenette“ unrichtig war. Die Sorte „Schöner aus Wiltshire“ ist in Ober- und Niederbayern, in Mittelschwaben und besonders im badischen Bodenseegebiet seit vielen Jahren stark verbreitet und hat die strengen Winter im allgemeinen gut überstanden. In den Baumschulen haben die jungen Stämme zwar auch teilweise gelitten, doch steht der Ausfall in keinem Verhältnis im Vergleich zu den Ausfällen sämtlicher „Rambure“, des „Welschisner“, „Ontario“, „Riesenboiken“, „Boskoop“ usw. Zuzufolge der großen Fusikladiumempfindlichkeit ist diese Sorte für niederschlagsreiche rauhe Gebiete besonders empfehlenswert, wo edlere Sorten nicht mehr gedeihen. Die Tragbarkeit setzt bei Hoch- und Halbstämmen nach 5 bis 6 Jahren ein und ist

dann regelmäßig und sehr reich. Im Jahre 1935 propfte ich die Sorte auf einen etwa 25jährigen „Roten Eiserapfel“ auf, der sich als fauler Träger zeigte, und im Herbst 1940 hing dieser Baum zum Brechen voll der herrlichsten Früchte. Durch die zahlreichen Lenticellen am jungen Holz hat dieses eine graue Färbung und ist dadurch sehr leicht von anderen Sorten zu unterscheiden. Als Stammbildner ist diese Sorte nicht genügend frosthart, jedoch für den allgemeinen Anbau ist sie für den zukünftigen landwirtschaftlichen Obstbau, wie für den Siedlergarten in rauhen Gebieten sehr zu empfehlen.

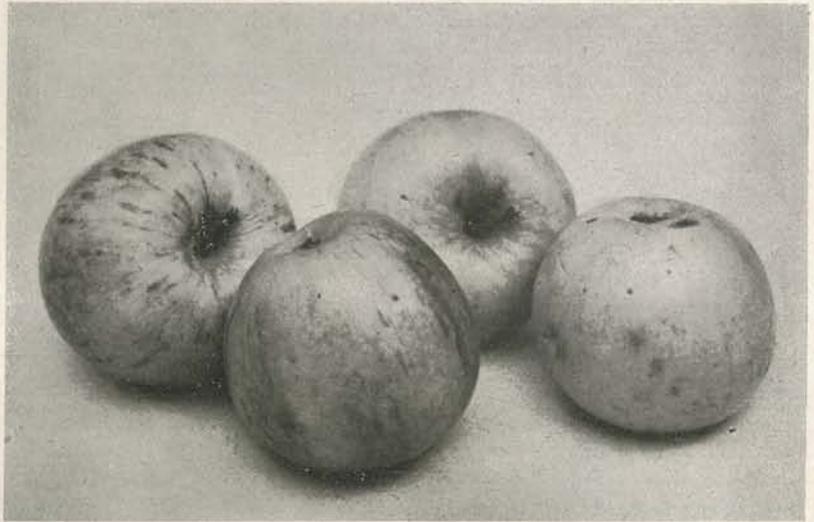
M. K u t t e r, Baumschulen, Memmingen

### Ein weiterer Hinweis

Die im Absatz 4 gegebene Beschreibung der „wachsgelben“ Lagerfarbe ist sehr treffend und der Apfel wurde mir mit der gleichlautenden Benennung „Weiße Wachsenette“ im Herbst zugeschickt, obwohl die Bezeichnung nach Poenicke nicht dasselbe betrifft.

Im Merkblatt 6 (Sortenstand und Sortenbewegung im deutschen Obstbau) von Professor Kemmer aus dem Institut für Obstbau, Berlin, steht „Schöner von Wiltshire“ (andere Schreibweise!) unter Nr. 108, Seite 4, als von der Landesbauernschaft Bayern empfohlen, die „Weiße Wachsenette“ unter Nr. 121 dto. von

„Schöner aus Wiltshire“



Eine aus England stammende Sorte, die verhältnismäßig geringe Ansprüche an den Standort stellt, überhaupt ein gutes Anpassungsvermögen an die verschiedensten Standorte aufweist und auch in rauen Lagen noch sehr gut gedeiht. Sie zeichnet sich durch Widerstandsfähigkeit gegen Frost und Schorf sowie durch ungemein reiche Fruchtbarkeit aus. Die Früchte reifen im Dezember-März und geben beim Sortieren wenig Ausfall. Tafel Frucht, die sich auch vorzüglich zur Kühlagerung eignet. In vielen Gebieten als sogenannte Lokalsorte unter falschem Namen verbreitet. Abb. unten, etwa 20jähriger Baum, Abb. links, Kronenausschnitt aus dem Baum, Abb. oben, Früchte vom „Schönen aus Wiltshire“ von einem weniger gut ernährten Baum  
Lichtbild: Trenkle (3)

Baden empfohlen (Jahr 1936). Trenkle nennt ihn in der Landessortenliste (Obstsortenliste f. d. rechtsrh. Bayern 1936) zwar nicht, wohl aber nachher S. 30 unter den Apfelsorten für besonders rauhe und frostgefährdete Lagen als mittelspät und als guten Pollenspender.

Heese-Weißenstephan nennt ihn ebenfalls als im rauhen Klima vielfach bewährt, doch führt die Baumschule Weißenstephan selbst ihn nicht im Verzeichnis.

Wohl führt ihn der „Staatl. Landes-Obstgarten“ in Theissing bei Ingolstadt a. d. Donau in seinem Obstsortenverzeichnis mit der Syn.-Bezeichnung „Weiße Wachsrenette“(?).



Meine eigene Notiz lautet: Mittelgroße Frucht, saftig, würzig, festfleischig, hart (transportfähig), gut ausgebildete dunkelbraune Kerne, gelbe Grundfarbe mit roten Streifen und Backe. Bei gleicher Gelegenheit erhielt ich auch aus Theissing die „Schmidtbergers Renette“ (vielleicht richtiger zu schreiben „Schmiedberger Renette“ nach Angaben aus Oesterreich) von bestem Aussehen und saftig, die ebenfalls m. E. Empfehlung verdient. Theissing nennt sie auch „Plankenapfel“ und „Gestreifte Winterrenette“, aber die Benennung „Schmidtbergers Renette“ ist bekannter.

Man konnte mitunter den Eindruck haben, daß viele bei dem Problem „frostsicherer Obstbau“ ihren Blick nur nach Osten wandten; die Ueberprüfung der Obstsorten in den rauhen Berglagen von Württemberg, Bayern und angrenzendem alten Oesterreich sollte aber nicht vergessen werden.

Dr. Th. L ö h r, Köln

## Apfelneuheit „Groß aus Karlsruhe“

*Reifezeit:* Ende Oktober bis Mitte Februar.

*Name und Heimat:* Diese Sorte wurde von dem Obstbauer A. Hackenjös in Karlsruhe-Durlach aus einem Sämling gezogen. Sie stammt vermutlich aus einer Zufallskreuzung der Sorte „Schöner aus Nordhausen“ mit „Zuccalmaglios Renette“.

## Die Sortenfrage bei den Aprikosen (Marillen)

In den folgenden Zeilen habe ich einige sehr beachtenswerte Aprikosensorten beschrieben, deren Anbau in erster Linie empfohlen werden kann. Neben diesen gibt es auch noch andere Sorten und vor allen Dingen sogenannte Lokalsorten, wie „Mombacher Sämling“, „Weisenheimer Kracher“, „Kremser Rosen“, „Vinschgauer Aprikosen“ usw., deren Anbau hauptsächlich in den jeweiligen lokalen Anbaugebieten in den Vordergrund treten dürfte.

„*Wahre Große Frühaprikose.*“ Reifezeit: Anfang-Mitte Juli. Frucht ist groß bis sehr groß, spitz eiförmig, am Stiel abgeflacht und seitlich etwas zusammengedrückt. Schale hellgelb mit halbseitiger Röte. Fleisch fest, saftig, wohl-schmeckend. Der Baum ist starkwüchsig, ausdauernd und gesund. Die Blüte ist spät.

„*Bredaaprikose.*“ Syn. Ananasaprikose, Holländische Ananas, Mandelaprikose, Muskataprikose. Reifezeit: Mitte-Ende Juli. Frucht ist mittelgroß, rundlich und ziemlich flachbackig. Schale dunkelgelb, sonnenwärts meist nur schwach gerötet. Fleisch zart, saftreich, süß mit ananasartigem Geschmack. Der Baum wächst mittelstark. Die Blüte ist spät, etwas empfindlich.

„*Ambrosia.*“ Syn. Schweinsohr, Brüsseler, Schafnase. Reifezeit: Mitte-Ende Juli. Frucht ist ziemlich groß bis groß und ist von gleichmäßiger mehr flacher Form. Schale ist dunkelgelb, sonnenwärts mehr oder weniger gerötet.

*Gestalt:* Mittelgroß, ebenso hoch wie breit, etwa 5—6 cm. Die Früchte sind unten glatt, nach dem Kelch zu verjüngt und auch oben abgeplattet.

*Kelch:* Halb offen, in einer flachen, weiten Kelchhöhle von Fältchen und schwachen Rippen umgeben.

*Stiel:* Kurz, in einer engen, tiefen Stielhöhle.

*Schale:* Grünlich gelb, zur Reife zitronengelb, auf der Sonnenseite gelbrot verwaschen und gefleckt.

*Fleisch:* Weißlich, anfangs fest, später mürbe; sehr saftreich und weinsäuerlich. Geruch schwach.

*Kernhaus:* Offen, reichlich mit gut entwickelten Kernen angefüllt.

*Eigenschaften der Frucht:* Durchweg saftiger, sehr guter Tafelapfel.

*Eigenschaften des Baumes:* Der Wuchs ist gesund und mittelstark, die Krone wird rundlich, der Stamm ist schön gerade und glatt. Die Fruchtholzbildung ist kurz bis mittellang. Die Belaubung ist gesund, das Blatt länglich und ziemlich groß. Er fruchtet alle 1½ Jahre. Die Fruchtbarkeit ist gut und ziemlich früh. Die Blüte ist mittelfrüh. Außer für den Hochstamm ist die Sorte für Zwergobst, besonders für den Buschbaum sehr geeignet.

*Krankheiten* konnten bis jetzt keine festgestellt werden.

H. P l o c k

Fleisch saftreich, süß und fein gewürzt. Der Baum wächst mittelgroß und trägt reich. Die Blüte ist früh.

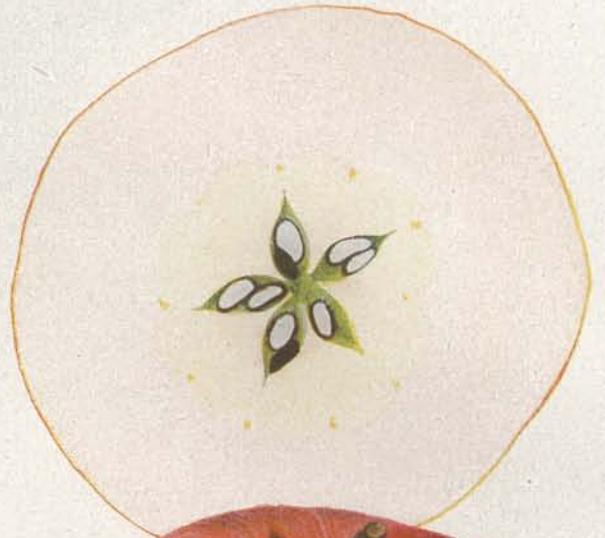
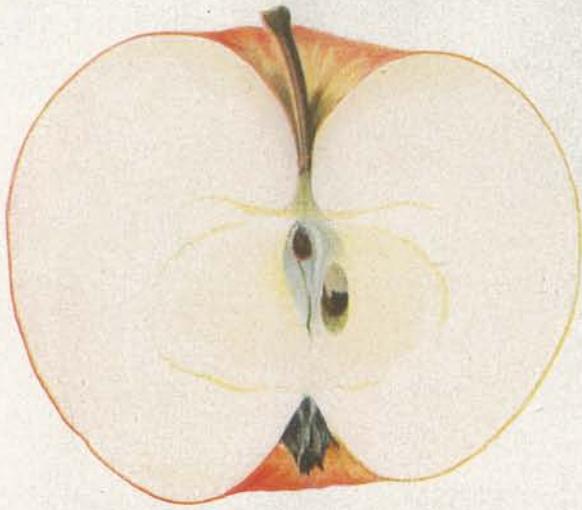
„*Nancyaprikose.*“ Syn. Große Zuckeraprikose, Lothringer, Luxemburger, Pfirsichaprikose, Württemberger. Reifezeit: Ende Juli-Anfang August. Frucht ist groß rundlich oder eiförmig. Schale ist orangegelb, sonnenwärts karminrot verwaschen, gefleckt und gepunktet. Fleisch saftreich, sehr süß mit feiner Würze. Der Baum zeigt ein kräftiges Wachstum. Blüte ist ziemlich früh.

„*Luizet.*“ Syn. Luizets Aprikose. Reifezeit: Ende Juli. Frucht ist groß bis sehr groß, rundlich-oval und etwas flachbackig. Schale ist orangegelb, sonnenwärts hellrot getuscht und karminrot gepunktet. Fleisch ist saftreich, süß und gewürzt. Der Baum ist starkwüchsig. Blüte ist ziemlich spät.

„*Ungarische Beste.*“ Syn. Klosterneuburger, Rote Marille, Ungarische. Reifezeit: Anfang-Mitte August. Frucht ist mittelgroß bis groß und rundlich. Schale ist dunkelgelb, sonnenwärts rot getuscht und gepunktet. Fleisch saftreich, süß und sehr fein gewürzt. Der Baum wächst ziemlich kräftig. Die Blüte ist früh.

H. P l o c k, Gau-Obstbauoberinspektor, Marburg

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



Friemel.

„Wealthy“

## Die Apfelsorte „Wealthy“

mit Farbenbild

### Heimat und Vorkommen

„Wealthy“ stammt aus Excelsior, Minnesota USA., wo sie von Peter M. Gideon aus dem Samen von Cherry crab, den er im Jahre 1860 von Albert Emerson Bangor Me. erhalten hat, gezüchtet wurde. Somit gehört sie zur Klasse der Crabäpfel.

Sie ist eine der Hauptsorten in den kalten Gebieten von USA. Ferner ist sie stark in Rußland im Gebiet um Moskau verbreitet. Sie gilt dort als gleich frosthart wie die mittlrussischen Sorten und wird als sehr fruchtbare und frostharte Sorte geschätzt. Sie ist eine der Hauptsorten im Baltikum, wo sie unter dem Namen „Dorpater Rosenapfel“ wohlbekannt ist und sogar als baltische bodenständige Sorte irrtümlicherweise angesprochen wurde. Ihre Verbreitung ging auch in die nord- und mitteleuropäischen Staaten, wie Schweden, Norwegen, Finnland, Dänemark und fand seit etwa 12 Jahren in den deutschen Ostgebieten (Wartheland, Danzig-Westpreußen, Ostpreußen und Generalgouvernement) eine sehr beachtliche Verbreitung. Sie bleibt auch weiterhin eine der Hauptsorten dieser frostgefährdeten Gebiete.

### Synonyme und Literatur

Dorpater Rosenapfel (im Baltikum) — Foster: Horticulturist, 25 : 362, 1870; Am. Pom. Soc. Cat. 1871:10; Montreal Hort. Soc. Rpt. 1876:19; Ia. Hort. Soc. Rpt. 1879; Sheppard: Montreal Hort. Soc. Rpt. 8:140, 1881—82; Foster: Ia. Hort. Soc. Rpt. 1882:100; Gideon: Am. Pom. Soc. Rpt. 1885:114 Montreal Hort. Soc. Rpt. 1886—87 : 17, 27; Am. Pom. Soc. Rpt. 1887 : 92; Gibb: Montreal Hort. Soc. Rpt. 15 : 19, 1890; Lyon: Mich. Hort. Soc. Rpt. 1890 : 298; Taylor: Me. Pom. Soc. Rpt. 1892 : 57; Ont. Fr. Gr. Assn. An. Rpt. 26 : 65, 1894; Woolverton: Ont. Fr. Stas. An. Rpt. 3 : 17, 1896; Waugh: Vt. Sta. Bul. 61 : 32, 1897; Bunyard: Jour. Roy. Hort. Soc. 1898 : 357; Waugh: Vt. Sta. An. Rpt. 14 : 312, 1901; Hays: U. S. Div. of Vegetable Physiology and Pathology Bul. 29 : 13, 1901; Van Deman: Rural N. Y. 61 : 249, 1902; Munson: Me. Sta. An. Rpt. 18 : 85, 90, 1902; Hansen: S. D. Sta. Bul. 76 : 112, 1902; Dickens and Greene: Kan. Sta. Bul. 106 : 56, 1902; Farrand: Mich. Sta. Bul. 205 : 47, 1903; Powell and Fulton: U. S. B. P. I. Bul. 48 : 60, 1903; Macoun: Can. Hort. 27 : 71, 1904; Beach and Clark: N. Y. Sta. Bul. 248 : 150, 1904; Ragan: U. S. B. P. I. Bul. 56 : 326, 1905; S. A. Beach: The Apples of New York, Vol. II. 1905.

### Die Gestalt:

Mittelgroß bis groß, von alten Bäumen öfters klein. Rund-konisch, etwas abgeplattet an der Basis, regelmäßig und symmetrisch gebaut.

Kelch: Mittelgroß, geschlossen oder teilweise offen. Die Kelchblätter sind breit, stumpf oder spitzig. Die Kelchvertiefung ist mitteltief bis flach, schmal bis schüsselförmig, steil, glatt, symmetrisch.

Stiel: Meistens kurz bis mittellang, bei kleinen Früchten lang und dünn. Die Vertiefung ist zugespitzt, tief, mäßig schmal bis breit, rostig.

Schale: Dünn, fest, hellgelb oder grünlich, ganz rot überzogen und glänzend, sehr schön. Die Punkte sind zahlreich, klein, wenig sichtbar, hell bis rostig.

Fleisch: Weißlich, manchmal rötlich durchzogen, mäßig fein, mürbe, fest, sehr saftig, säuerlich, erfrischend, leicht aromatisch, gut bis sehr gut.

Kerne: Mittelgroß, spitz, mäßig dunkelbraun, zahlreich.

Kernhaus: Mittelgroß bis klein. Die Samenfächer sind symmetrisch, leicht offen.

Blütezeit: Spät, meistens nach den Spätfrösten, widerstandsfähig gegen Kälte und Regen.

Reife und Nutzung: Oktober bis Januar. Tafelfrucht erster Güte, auch als Wirtschaftsobst zu werten.

### Eigenart des Baumes:

Der Baum wächst schwach bis mittelstark, zwergartig, bleibt klein. Die Krone ist breit oder rundlich, offen und etwas überhängend. Die Jahrestriebe sind lang, gebogen, elastisch. Die Rinde ist dunkelbraun, leicht gestreift, behaart. Die Internodien sind lang. Die Lentizellen sind zahlreich, mittel bis klein, oval, nicht überragend, gut sichtbar. Die Knospen sind mittelgroß, breit, dick, stumpf, abgerundet, abstehend, behaart. Das Blatt ist groß, steif, dunkelgrün, breit elliptisch,

faltig, matt, von unten leicht beflaumt. Die jüngsten Blätter glänzen. Die Zähnung des Blatt-randes ist deutlich, unregelmäßig. Der Blattstiel ist flaumig, sehr lang und dick, beim Ansatz rosig, die Furche undeutlich. Die Nebenblätter sind groß, lanzettartig, manchmal gehen sie bald ein. Die Sorte ist selbstfruchtbar, bestäubt selbst sehr gut andere Sorten und ist der beste Pollen-spender für „Antonowka“ (nach E. J. Aleszkin: Plodowodstwo II., 1931). Soll daher mit dieser zusammengepflanzt werden. Sie ist sehr reichtragend und früh fruchtend. Ernten sind alle Jahre befriedigend. Ihre Frosthärte ist sehr bedeutend, in Rußland gleich frosthart mit den mittel-russischen Sorten. Bei uns vollkommen frostfest, kann mit eigenem Stamm gezogen werden.

Sie ist eine vorzügliche Sorte für rauhe Gebiete, besonders auch für das Gebirge, wo die Frucht für den Winterverbrauch geeignet ist. In den nördlichen Staaten von USA. wird diese Sorte oft als Füllerbaum verwendet, da sie enorm fruchtbar ist und die ersten reichen Ernten bringt. Auch ist sie widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge. — Eine besonders geeignete Sorte für frostgefährdete Gebiete.

K. J. M a u r e r

## Zur Sortenbenennung in den Ostgebieten

*Pomologische Plauderei über einige Obstsortennamen*

Seit die weiten Ostgebiete unter deutscher Herrschaft stehen und von uns bewirtschaftet werden, tauchen viele Obstsortennamen auf, die durch ihre anderssprachige Bezeichnung leicht irreführen. In vielen Fällen handelt es sich um ganz gewöhnliche auch bei uns bekannte Sorten, die aber plötzlich in der fremd-sprachigen Bezeichnung im neuen Licht erscheinen. Wenn z. B. von „Rozanka bernenska“ die Rede ist, dann geht es um den geschätzten „Berner Rosenapfel“, oder wenn die polnische Bezeichnung „Reneta slota Redera“ auftaucht, dann ist es die deutsche Sorte „Reders Gold-rette“. Aus dem Litauischen wird die Sorte „Malinowe oberlandskie“ gemeldet. Es ist nichts anderes als der „Oberländer Himbeer- apfel“.

Um Verwechslungen zu vermeiden, zum minde- sten in den Gebieten selbst, wäre es gut, vor- übergehend hinter dem deutschen Namen in Klammern die fremdsprachige Bezeichnung anzuführen. Wenn z. B. von der sehr wert- vollen Sorte „Glogierowka“ (das ist der Ur- name) gesprochen wird, sollte man den in den Ostgebieten sehr verbreiteten Doppelnamen anführen, und zwar „Pepinka litewska“, ins Deutsche wörtlich übersetzt „Litauischer Pep- ping“. Diese Sorte ist auch in USA. sehr verbreitet, hauptsächlich unter dem Namen „Longfield“. Sie wurde zu vielen Kreuzungen verwendet und ist Mutter und Vater vieler amerikanischer Sorten. Die Sorte „Glogierowka“ ist in den nördlichen Gebieten sehr verbreitet. Es ist in Litauen und Lettland die bei den Balten beliebte Sorte „Rigaer Taubenapfel“. In den Gebieten der Ukraine ist die Sorte „Putimka“ dasselbe wie „Glogierowka“, und noch weiter nach Rußland hinein taucht dafür der Name „Sarepka“ auf. Auch hier handelt es sich wieder um „Glogierowka“ bzw. um den bei uns meist als „Litauischen Pepping“ bekannten Apfel.

Für die Sorte „Graf Nostitz“ gilt der Urname „Montwillowka“, die Sorte ist nämlich letti- schen Ursprungs. Die in den Ostgebieten unter „Strumillowka“ verbreitete Sorte ist nach der

russischen Pomologie von Prof. A. Hrebnicki mit dem russischen Urnamen „Sierinka“ zu bezeichnen. Sie führt auch das deutsche Syno- nym „Lehmapfel“, ein Beweis, daß auch schon die Deutschen in Rußland sich früher damit beschäftigten.

K. M.

### „Heinemanns Unerschöpfliche“

*Ursprung:* Im Gartenbaubetrieb G. Herzberg in Wefensleben (Sa.) entstand diese Neuheit aus einer Kreuzung von „Oberschlesien“ mit „Ueberreich“ im Jahre 1936.

*Literatur:* Erstmals eingehend beschrieben ist diese Sorte in der „Monatsschrift für Obst- und Gartenbau“ Jahrgang 1940, Heft 11 u. 12.

*Reifezeit:* Die erste Ernte beginnt Anfang Juni und die zweite Ernte Ende Juli bis zum Ein- tritt der Fröste.

*Wuchs und Widerstandsfähigkeit:* Diese Sorte zeigt ein sehr üppiges und gesundes Wachstum, vermehrt sich gut durch Ranken.

*Ertragsfähigkeit:* Ununterbrochen bringt diese Sorte Blütenstiele, an denen immer gleich- mäßiger reicher Fruchtbehang zu finden ist.

*Form und Größe der Frucht:* Die Früchte sind stumpf und zuckerhutförmig, groß.

*Farbe:* Die lackrot, lebhaft glänzenden Früchte sind innen hellrot.

*Geschmack:* Eine feine Weinsäure zeichnet diese aromatische, an Walderdbeeren er- innernde Frucht aus.

*Festigkeit der Frucht:* Es ist eine feste, gute Versandfrucht.

Gartenbaudirektor G. A. L a n g e r, Helmstedt

### „Danziger Kantapfel“

Dieser schöne, leuchtend rote Apfel führt im Volksmund verschiedene Namen. Wegen sei- nem weichen, saftreichen und duftendem Fleisch heißt er „Schwäbischer Rosenapfel“, auch gilt er mit seinen rippenartigen Wölbun- gen als „Kalvillartiger Rosenapfel“. Dann führt er noch den Namen „Bandlebener Rosen- apfel“ — „Florentiner“ — „Lorenzapfel“ —



Eine neuere Erdbeersorte ist „Heinemanns Unerschöpfliche“. Werkbild: Heinemann

„Roter Liebesapfel“, in Thüringen wird er als „Roter Kardinal“ bezeichnet, obgleich wir darunter in der Pomologie einen ganz anderen Apfel kennen. Am Oberrhein nennt ihn der Bauer „Blutapfel“ wegen seiner blutroten Schale. Die vielen Namen beweisen seine große Verbreitung, bekunden aber auch seine Beliebtheit.

Die Frucht ist mittelgroß, in Jahren mit einem weniger starken Behang ist sie oft groß. Ich erinnere mich an den „Danziger Kantapfel“ vor 45 Jahren in Schleswig-Holstein bis nach Jütland, wo im Seeklima die Frucht in Größe, Form und Färbung besonders schön wird. Hier im Gebirgsklima wird der Apfel plattkugelförmig, im Seeklima mehr kegelförmig und stark gerippt. Viele Früchte zeigen vom Kelch bis Stiel eine scharfe Kante oder Naht. Die Farbe der Schale ist zuerst grünlichgelb, später völlig karmesinrot verwaschen.

Früchte, die im Schatten hängen, zeigen oft im trüben Rot dunkle Streifen. Die feine Schale fühlt sich fettig an, ist glänzend und nur an der Stielhöhle berostet. Das weißgelbe Fleisch zeigt grünliche Adern, ist markig, mit reichem Saft, fein gewürzt und süßweinsäuerlich. Das Kernhaus ist breit, zwiebelförmig, offen mit vollentwickelten Kernen in den Kammern. Die Fruchtreife fällt in die Monate Oktober und dauert bis Januar, oft auch bis Februar, dies gilt ganz besonders für jene Früchte, die von Höhenlagen stammen.

Der Baum hat nur einen mäßigen Wuchs, baut aber im Alter und im guten Boden stehend, eine umfangreiche Krone auf.

Durch ein sehr reiches Fruchtholz und die Eigenschaft der Blüte, sichert die Sorte gute regelmäßige Ernten. Thiem - Karlsruhe

### Die Brombeere „Kittatinny“

*Literatur:* 1. The Small Fruits of New York. U. P. Hedrick. 2. Mag. Hort. 30:407. 1864. 3. Downing Fr. Trees Am. 445. 1869. 4. Rural NY. 42:248. 1883.

*Herkunft:* Die Kittatinny-Brombeere wurde als heimische Wildpflanze in der Ortschaft Hope, New Jersey, in der Nähe des Fußes der Kittatinny Mountains gefunden und von E. Williams, Montclair, im Jahre 1865 eingeführt. Die American Pomol. Society nahm diese Sorte im Jahre 1867 in den Fruchtekatalog auf. Sie ist die meist verbreitete und populäre Sorte. Sie ist auch die Standardbrombeersorte in USA.

*Die Pflanze:* Die Pflanze wächst sehr gut, aber nicht stark. Sie ist empfindlich gegen den Orangen-Rost. Die Triebe sind fest und aufrecht und verleihen der Pflanze ein typisches Wachstum. Sie sind zahlreich, ziemlich dünn, gefurcht, grün bis rötlich braun, in der Reife rot. Die Stachel sind groß, dick, zahlreich, grünlich. Das Blatt ist 5teilig, länglich-oval, am Rand gezahnt. Der Blattstiel ist mittellang

und mitteldick. Die Blüte ist spät, nicht zahlreich, eigentlich kurzdauernd, offen, gesammelt in Trauben. Die Blütenblätter sind weiß, rundlich. Der Blütenstiel ist mittellang und mitteldick, drüsig. Der Kelch ist offen. Die Pflanze ist sehr fruchtbar.

**Die Frucht:** Die Frucht ist mittelfrüh, reift lange. Mittelgroß bis sehr groß, etwas länglich, veränderlich in Größe und Gestalt in manchen Jahren infolge unvollkommener Befruchtung, groß und lang, wenn ganz ausge-

wachsen, glänzend schwarz. Die Fruchtheile sind groß, rund, gut zusammenhaltend. Die Fruchtmittel ist weich. Das Fruchtfleisch ist saftig, süß, voll, fest aber weich-mürbe. Die Qualität ist sehr gut bis ausgezeichnet.

**Fehler:** Veränderliche Fruchtgestalt in manchen Jahren infolge mangelnder Befruchtung. Eine Sorte, der man bei uns im Westen mehr Aufmerksamkeit schenken kann. Sie muß zunächst auf ihre Frosthärte geprüft werden.

K. J. Maurer

## Die Herkunft von „Prinzens Roter Reneklude“

Im Oktober 1932 pflanzte ich „Prinzens Rote Reneklude“ als einjährigen Buschbaum. Der Wuchs des Baumes ist mittelstark, aufrecht mit überhängender Krone und nimmt nur wenig Raum ein. Die große, prachtvolle Frucht reicht im Geschmack nicht an die „Kirkes Pflaume“ heran, ist aber bei völliger Reife als gut zu bezeichnen. Die rotbraunen, gleichmäßig ausgebildeten Früchte sind süß und etwas fest. 8 Früchte wiegen 500 g. Die Frucht platzt bei Regen nicht, wird aber wegen ihrer Süße oft von den Wespen angefressen. Reifezeit Ende Juli bis Mitte August. Diese Reneklude eignet sich außer zum Rohgenuß sehr gut zum Einwecken. Trotz aller Bemühungen war es mir nicht möglich, den Züchter zu ermitteln. Es wäre mir sehr lieb, wenn ich durch den „Deutschen Obstbau“ Auskunft hierüber erhalten könnte.

J. Schmidt-Hochheim

Die Herkunft der „Prinzens Roten Reneklude“ wird eingehend im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ von Lucas und Oberdieck im Band Steinobst beschrieben. Hiernach stammt sie aus Amerika und wurde 1870 durch den Baumschulenbesitzer Wm. Prince, sen., zu Flushing, N.-Y., aus einem Stein der „Großen Reneklude“ gezogen. Sie ist eine edle, vorzügliche Frucht, die mit ihrem fast goldgelben, vom Stein leicht löslichen Fleisch auch für den Haushalt sehr brauchbar sein soll und im August reift. Zu ihren bezeichnenden Eigenschaften wird folgendes aufgeführt:

**Gestalt:** Die Gestalt ist oval, am Kopf und Stiel etwas eingedrückt; größte Breite und Dicke liegen in der Mitte oder zuweilen etwas mehr nach dem Stiele hin, wo denn die Frucht nach dem Kopf hin etwas stärker abnimmt als nach dem Stiel. Rücken und Bauch sind ziemlich gleich weit ausgebogen; die flache Furche teilt nach Liegel stark ungleich, nach den Beobachtungen von Oberdieck jedoch meistens ziemlich oder wirklich gleich, wobei aber die eine Seite der Frucht häufig etwas höher sei als die andere und sich über den recht kleinen Stempelpunkt erhebe, der bald sehr flach vertieft, bald stärker vertieft in einer etwas spaltenartigen Einsenkung stehe.

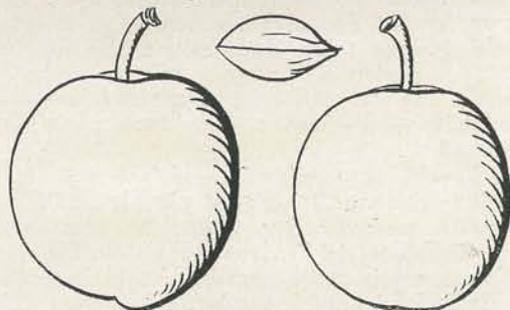
**Stiel:** Kurz, nicht stark, wenig rostfleckig, kahl, nach Liegel oft etwas rosenschwarz angelaufen, sitzt seicht vertieft auf der Mitte der Frucht und die eine Seite derselben erhebt sich mitunter auch am Stiel etwas mehr als die andere.

**Haut:** Dick, leicht abziehbar, nicht säuerlich, braunrot, stellenweise etwas schwarzbraun, mit vielen feinen goldartigen Punkten besetzt und man bemerkt vor voller Reife auch noch manche dunkler rote Kreischen um Punkte. Der Duft ist weißbläulich und dünn. Das Fleisch ist fast

goldgelb, fein, zart, doch nicht weich, vom Stein ganz ablöslich, von süßem, gewürztem, delikatem Geschmack.

Der *Stein* ist breitelliptisch, stark afterkantig, rauhbackig; Bauchfurche flach, eng; Rückenkanten nicht breit, stumpf; die Mittelkante erhebt sich etwas, wird jedoch nicht scharf.

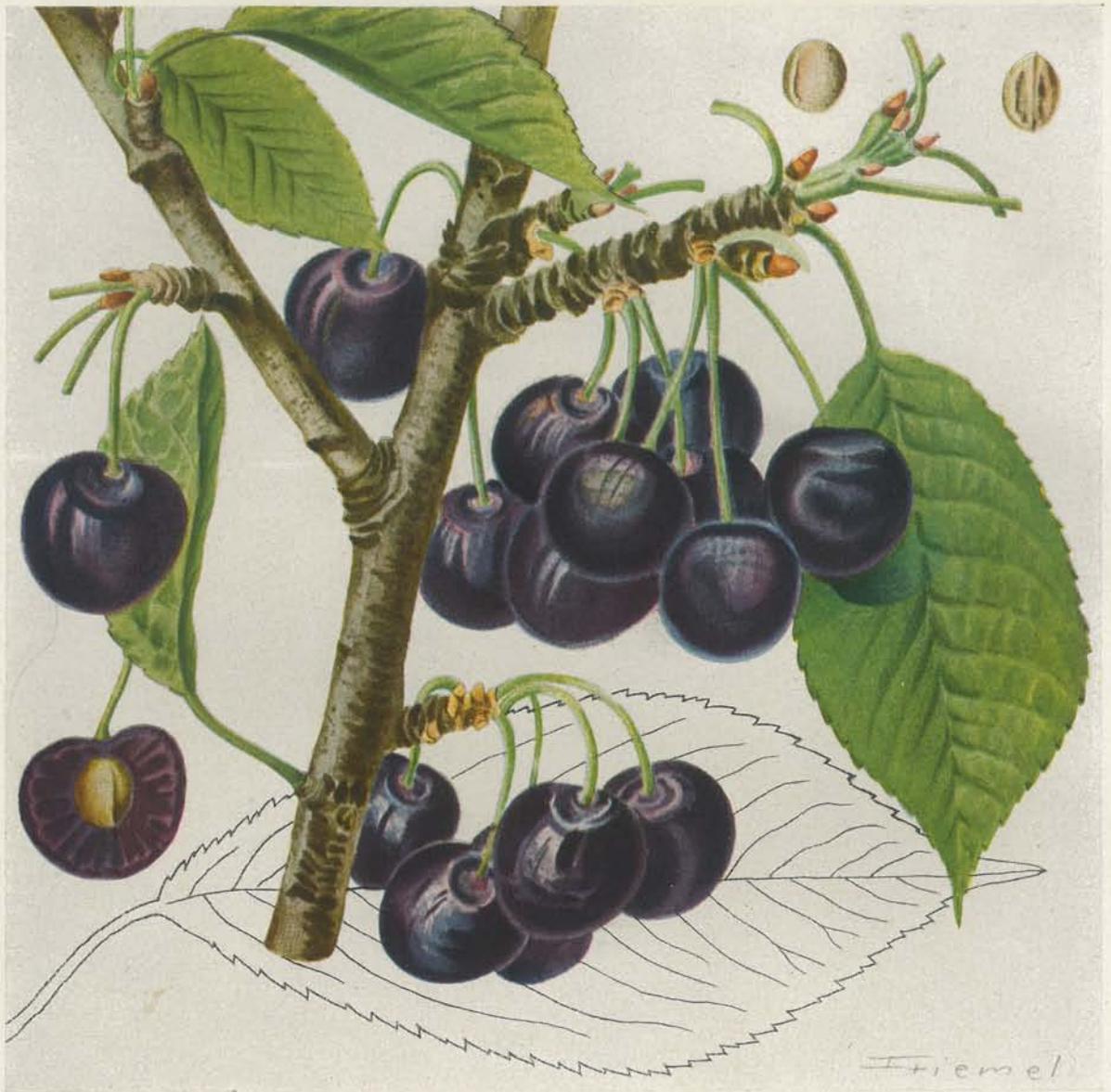
Der *Baum* wächst gesund und gut und macht eine gut verzweigte Krone. Die Sommertriebe



sind bei jungen Bäumen recht lang und stark, kurzgliederig, nach oben abnehmend, starke Triebe so stark silberhäutig gefleckt, daß sie an größeren Stellen mit Silberhäutchen überzogen sind, unansehnlich violettbraun, oft rotbraun gefärbt. Starke Triebe sind Mitte September nur noch an zerstreuten Stellen etwas behaart, im allgemeinen kahl; schwächere Triebe etwas behaart, doch setzt man die Sorte am besten zu den Bäumen mit kahlen Trieben. Das Blatt ist ziemlich groß, fast flach, wenig runzlig, breitelliptisch, oft ziemlich oval mit kurzer Spitze. Der Blattstiel hat keine oder nur wenig ausgebildete Drüsen. Die Augen sind klein, kurz und stumpf.

lfl.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Kritzendorfer Einsiedekirsche“

## „Kritzendorfer Einsiedekirsche“ mit Farbenbild

### *Heimat und Vorkommen:*

Die erste „Kritzendorfer Einsiedekirsche“ dürfte nach den Angaben von Josef Preisecker in Kritzendorf (Niederdonau) von dem Fürst Liechtenstein'schen Gut „Weißer Hof“ bei Kritzendorf stammen, wo in den Jahren 1820—1830 eine Versuchsanlage einer Ackerbauschule bestand. Dort wurde eine noch heute bestehende Kirschenallee angepflanzt. Von einem Wirtschaftsbesitzer, zugleich Richter und Bürgermeister von Kritzendorf, namens Pennersdorfer, wurde diese Sorte aus der Anlage durch Edelreiser vermehrt und verbreitet.

### *Synonyme und Literatur:*

„Kritzendorfer Einsieder“, „Späte Schwarze Einsieder“, „Große Späte Einsieder“ oder auch „Einsiedekirsche“ — „Auf dem Lande“ von A. W. Freiherr von Babo, Jahrgang 1890 Nr. 11; „Obstzüchter“, Jahrgang 1907, S. 161.

### *Gestalt:*

Die Frucht ist stumpfherzförmig, am Stiel stark, am Stempelpunkt nur schwach abgeplattet und etwas beulig. Die Nahtseite ist schwach gefurcht mit einer selbst in der Vollreife bemerkbaren dunklen Naht, die Rückenseite flach gewölbt und zumeist auch flach gefurcht. Der Stempelpunkt ist grau und liegt in einem flachen, kleinen Grübchen.

### *Frucht:*

Groß bis sehr groß. 10 Früchte wiegen 62 g.

### *Stiel:*

Für die Größe der Frucht kurz, meist doppelständig, lichtgrün ohne Verfärbung. Er verdickt sich sowohl gegen die Frucht, als auch gegen den Stielansatz.

### *Haut:*

Fein, auffallend glänzend, von dunkler schwarzer Färbung, ohne ein Zeichen jeder Röte.

### *Fleisch:*

Dunkelrot, fast schwarz, halbfest, eine Mittelstufe zwischen Herz- und Knorpelkirsche darstellend, saftreich und stark färbend, in der Vollreife sehr süß, sonst aber süßsauerlich und angenehm gewürzt.

### *Stein:*

Spitz-oval, hat gut ausgeprägte Nebenkanten, an denen das Fruchtfleisch etwas anhaftet.

### *Reife und Nutzung:*

Reift in der 4.—5. Kirschenwoche. Die Früchte sind auch vor der Vollreife gepflückt von guter Qualität. Die Reife ist ziemlich gleichmäßig. Die Sorte kann mannigfach verwendet werden und ist eine gute Versandfrucht. Bei Regenwetter springt sie auf, jedoch nicht mehr als andere Sorten. Schon der Name „Kritzendorfer Einsiedekirsche“ bezeichnet ihre besondere Eignung für Einkochzwecke. Sie ist infolge ihres dunkelroten, stark färbenden Saftes, ihrer festen Fleischbeschaffenheit und Fruchtgröße zu den besten Einsiedekirschen zu zählen.

### *Eigenart des Baumes:*

Der Baum wächst kräftig, bildet in der Baumschule schöne Stämme und auf seinem späteren Standort größere Bäume mit etwas hängenden in die Breite gehenden Kronen, die im späteren Alter infolge reicher Fruchtbarkeit geringen Holztrieb zeigen. Die Blätter sind groß, am Rand schwach eingerollt, mattglänzend, ziemlich scharf doppelt gezahnt mit etwas in die Länge gezogener Spitze, Blattdrüsen finden sich nur auf größeren Blättern, die Blüte ist mittelfrüh, sehr reichlich und nicht empfindlich.

Die Sorte stellt weder an den Boden noch an die Lage besondere Ansprüche. Sie gedeiht in Hügellagen mit tiefgründigen, kalkhaltigen Böden besonders gut. Sie ist ein regelmäßiger Träger, der auch schwache Spätfröste in der Blüte ohne Schaden verträgt; bei sehr reichem Ansatz wirft die Sorte in halbgewachsenem Zustand die überschüssigen Früchte selbst ab. Sie ist infolge guter Eigenschaften sowohl für landwirtschaftlichen als auch gärtnerischen Obstbau als Hoch- und Niederstamm sehr gut geeignet.

Eine „Kritzendorfer Frühe“ ist der beschriebenen Sorte sehr ähnlich, nur früher reifend und etwas kleiner. Der Stein ist etwas rundlicher und durch eine scharfe Kante auf der Gegenseite gezeichnet.

Die Sorte „Kritzendorfer Einsiedekirsche“ ist dem früheren Normalsortiment für Niederösterreich, vom Landesobstbauverein für Niederösterreich herausgegeben, entnommen. Das Farbblatt dieser Ausgabe galt als Vorlage für unsere Farbentafel.

## „Gehlhaars Frühzwetsche“ Erstbeschreibung mit Farbenbild

### *Heimat und Vorkommen:*

„Gehlhaars Frühzwetsche“ ist ein Sämling der Sorte „Pauline Schleiter“, die seinerzeit durch die Firma L. Späth aus Kurland verbreitet wurde. Der Sämling wurde in meinem Betrieb im Jahre 1925 gefunden. Ich habe ihn vermehrt und unter dem Namen „Gehlhaars Frühzwetsche“ vornehmlich in Ostpreußen verbreitet.

### *Literatur und Synonyme:*

Synonyme sind keine bekannt. — Außer der verschiedentlichen Erwähnung in der Lokalpresse, in Ostpreußen z. B. im Wochenblatt der Landesbauernschaft, ist die hier erscheinende ihre erste pomologische Beschreibung.

### *Gestalt:*

Durchschnittsfrüchte sind 40—45 mm lang, 30 mm breit; Form eiförmig, oben spitzer auslaufend, nach der Spitze zu abgerundet, die deutlich erkennbare Furche auf der Rückseite teilt die Frucht in fast zwei gleiche Hälften. Die Furche läuft am Stempelpunkt oben aufsitzend aus.

### *Stiel:*

Immer etwa 10—12 mm lang, grünlich, in kleiner, runder Vertiefung sitzend, in der die Furche ausläuft.

### *Haut:*

Bei reifen Früchten blau mit schönem, hellblauem Duft überzogen. In vorteilhaftem Gegensatz zu der Muttersorte ist hier ein Platzen der Haut auch bei anhaltendem Regenwetter nicht beobachtet worden.

### *Fleisch:*

Gelb bis hellgelb, in der Vollreife goldgelb. Saftreich, verhältnismäßig fest, süß mit leicht säuerlicher Würze.

### *Stein:*

In der Reife gut vom Fleisch lösend. Sehr flach und verhältnismäßig klein. An einer Seite mehr zugespitzt.

### *Reifezeit:*

Etwa drei bis vier Wochen vor der Hauszwetsche, die im größten Teil Ostpreußens bekanntlich ihre volle Fruchtgüte meist erst in der zweiten Septemberhälfte erreicht und auch nur in warmen Sommern.

### *Verschiedene Eigenschaften:*

Fruchtbarkeit sehr groß und regelmäßig. Der 5jährige Sämling brachte die ersten Früchte. Besonders erwähnenswert ist die Unempfindlichkeit in der Blütezeit. Wachstum des Baumes kräftig. Einjährige Veredlungen machen oft bis 2 m lange Triebe.

### *Frosthärte:*

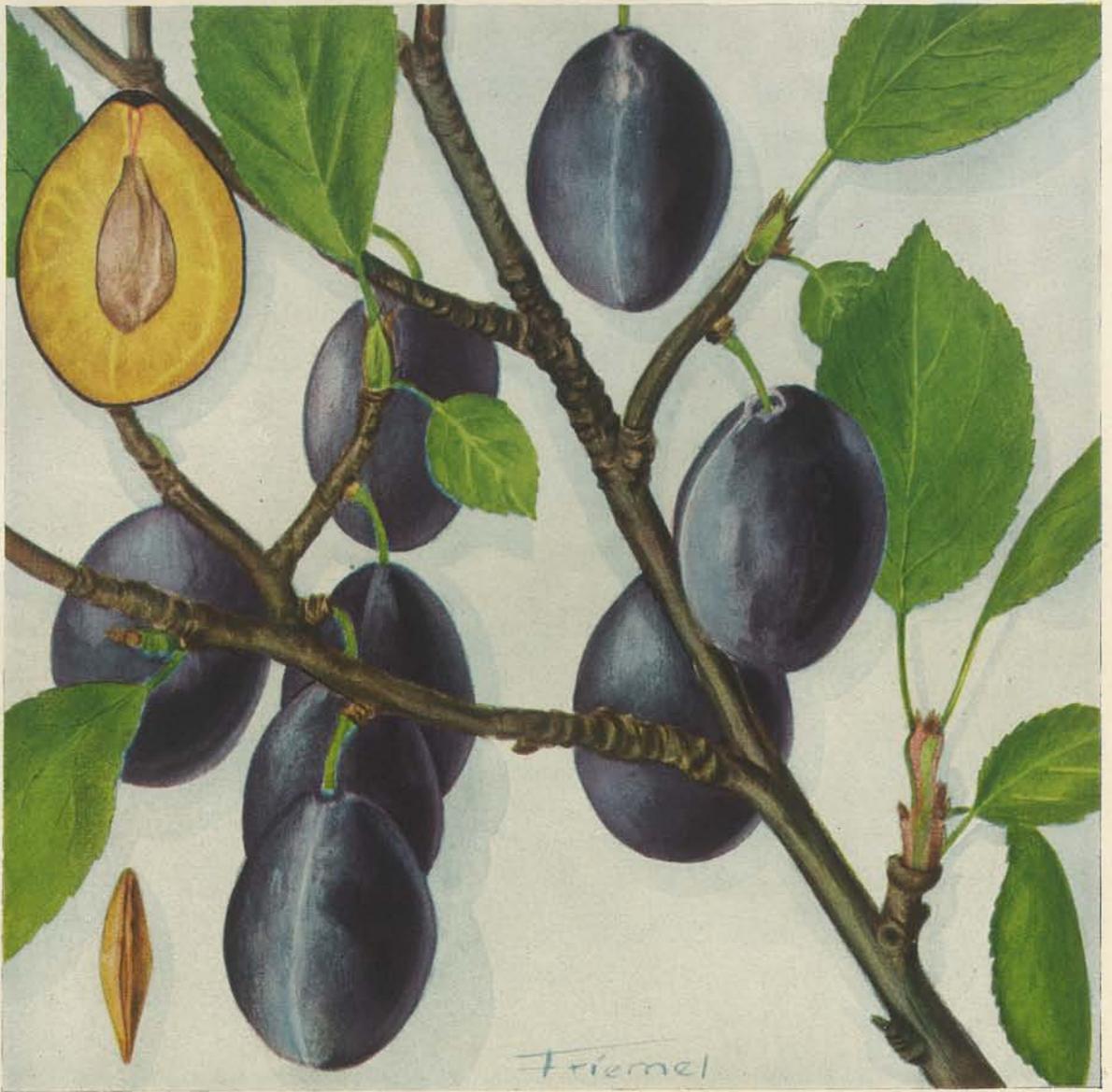
Diese Sorte überstand ohne Schaden die letzten strengen Winter selbst in Ostpreußen sehr gut. In meinem reichhaltigen Sortiment ist sie die frosthärteste Sorte.

K. G e h l h a a r sen.-Königsberg (Preußen)

## Wir bitten um Nachricht!

Wir beabsichtigen, in den nächsten Hefen als Farbtafeln u. a. auch die Apfelsorten „Laxtons Superb“ und „Early Viktoria“ und die „Berezkiquitte“ zu geben. Unsere Mitarbeiter haben die pomologischen Beschreibungen, die damit für die beiden ersten Sorten in Deutschland erstmalig veröffentlicht werden, fast fertiggestellt. Es fehlen aber noch Angaben über die Heimat, den Züchter, Literatur, Synonyme, die leider zurzeit schwer zu beschaffen sind, weil die ausländische Literatur kaum erreichbar ist. Wir bitten daher unsere Leser, denen über diese Sorten Unterlagen zur Verfügung stehen, um nähere Mitteilung.

Die Schriftleitung



„Gehlhaar's Frühzwetsche“

## Moringer Rosenapfel

Zu unserer Veröffentlichung in Nr. 4.

### Nachtrag über Heimat und Vorkommen

Wie Berufskamerad Karl Kiel, z. Z. Unteroffizier im Felde, mitteilt, stammt diese Sorte aus dem kleinen Ort Moringen am Solling in der Provinz Hannover. Sie wurde von einem Wegemeister, der gleichzeitig Besitzer einer Baumschule war, gezüchtet. „Moringer Rosenapfel“ fand in den Bauerngärten der Umgebung

und vor allen Dingen an den Wegen und Landstraßen des Kreises viel Anpflanzung und sind dort noch alte und gesunde Bäume zu finden. Für den Hausgarten soll er sich sehr gut eignen und wird er an geschützten Stellen zusammen mit „Gravensteiner“ und „Goldparmäne“ angepflanzt. Infolge der auffallend schönen Färbung nennt man ihn in der Heimat auch „Moringer Prachtkalvill“. Da die Kerne besonders gut entwickelt sind, wurden sie früher von der dortigen Baumschule gesammelt und als Saatgut benutzt. A. Schipper.

## Wollen wir Aprikose oder Marille sagen?

Eine Frage, die Prof. F. Moißl an alle Obstbauer richtet

Unter dieser Bezeichnung erschien in Nr. 16, 5. Jg., der Fachschrift „Obst und Gemüse“ eine ungemein interessante Abhandlung. Einerseits stellt in dieser Dr. Cl. Teschner fest, daß Marille als die ältere Benennung gelten kann und bestätigt dadurch die Ermittlungen der Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Marillenkultur im Donauland. Andererseits äußert sich auch Dr. Robert Zander zu dieser nicht nur interessanten, sondern auch die Obstbauernschaft berührenden Frage. Seine Ausführungen gipfeln in der Auffassung: „Buch- und Handelsname ist Aprikose, auch in internationalen Nachschlagewerken für Botanik, für Gartenbau, für Speisen und Getränke; in den meisten deutschsprachigen Kochbüchern ist fast nur von Aprikosen, Aprikosenspeisen und Aprikosenge tränken die Rede“.

Diese Feststellungen können gar nicht angezweifelt werden. Wenn sich jedoch die Arbeitsgemeinschaft zur Förderung der Marillenkultur im Donauland entschlossen hat, der älteren Bezeichnung Marille wieder zu ihrem Recht zu verhelfen, so geschah dies keineswegs in der Absicht, eine etwa als Dialektwort aufgefaßte Benennung zu erweiterter Verbreitung zu bringen, als vielmehr einem allgemeinen Wunsche der Anbauer nachzukommen. Es muß dabei vor allem zugebilligt werden, daß das Hauptzentrum der Kultur dieser edlen Obstart im ganzen Deutschen Reiche unbestreitbar in Wien und Niederdonau liegt, daß hier diese Frucht als Marille eine derartige Volkstümlichkeit erreicht hat und behauptet, wie etwa in anderen Gebieten die Zwetsche oder der Apfel. Keinem Marillenanbauer wird es einfallen, nunmehr Aprikose als Bezeichnung zu gebrauchen, wengleich er diesen Ausdruck auch durchaus kennt. Doch auch im Banat, jenem obstreichen Gebiete, das erst jetzt in den Tagen des Balkanfeldzuges die ganze Aufmerksamkeit auf sich lenkte, leben gute deutsche Volksgenossen, die aber gar nicht aus den früheren österreichischen Landen stammen, sondern sich als biedere Schwaben ihre Eigenart erhalten haben. Dort ist der Ausdruck Aprikose nicht einheitlich, sondern wird als Qualitätsunterstreichung für edle

Sorten angewendet, ungefähr so, wie Dr. Teschner nach dem Universal-Lexikon von Zedler 1732 erwähnt.

Unbedingt richtig aber ist, daß das zweifellos schöne Wort Marille vom fremder und feiner anmutenden Aprikose verdrängt wurde. Daß es dazu kommen konnte, ist auf jene alte Sucht, Fremdländisches bewußt vorzuziehen, zurückzuführen. Ursache dazu war die französische Literatur, die in verschiedenlichen, oftmals unvollkommenen und mangelhaften Uebersetzungen zu uns gebracht worden ist.

### Zu unseren Farbbeilagen

Aus technischen Gründen konnten wir im Juliheft die Farbbeilage „Kriegerdorfer Einfeldkirchse“ nicht bringen. Wir legen sie diesem Heft bei, so daß diesmal ausnahmsweise mit der Sortenbeschreibung auch die hierzu gehörigen beiden farbigen Sortenbilder erscheinen

Nicht selten wurden die früheren Fachbücher der Obstbauer sogar doppelsprachig herausgegeben. So das weitbekannte Buch „Pomona Franconica“ von Joh. Mayer, „Abbildung und Beschreibung der besten und vorzüglichsten Europäischen Gattungen der Obstbäume und Früchte, welche in dem Hochfürstlichen Hofgarten zu Würzburg gezogen werden“, das 1776 in Nürnberg erschienen ist. Mayer nun erklärt in einer Fußnote: „Im Teutschen pflegt man solche bald Apricosen, bald Abricosen, Marillen, Marellen, Morellen, Möllerlein, Barrillen, Amarillen u. d. g. zu nennen“. Auch ist erwiesen, daß die gesamte spätere Literatur auf die Bezeichnung Marille verzichtet und dafür Aprikose anwendet.

Ob das als rühmendwert aufzufassen ist, bleibe dahingestellt. Da bleibt der Obstanbauer schon nackensteifer und wir sollten stolz darauf sein, daß sich der Ausdruck Marille in solcher Reinheit bis in unsere Zeit erhalten hat, denn Aprikose ist der deutliche Beweis früherer Liebedienerei dem Ausländischen gegenüber. Mögen Bücher und Handel sich auch noch so

sehr des Namens Aprikose bedienen, unsere Obstanbauer bleiben ebenso bei dem ihnen geläufigen Worte Marille, wie unsere Bauern auch bei Apfalter und Birbaum verharren werden. Und darüber freuen wir uns von ganzem Herzen.

## Zur Unterscheidung von Pflaumen und Zwetschen

In Norddeutschland gehen diese Fruchtgattungen unter dem einzigen Begriff Pflaumen. In Süddeutschland unterscheidet der Fachmann wie auch der Laie genau zwischen Pflaumen und Zwetschen. Das ist richtig, denn pomologisch sind es zwei völlig getrennte Arten. Ihre Unterscheidungsmerkmale liegen in der Frucht, in der Blüte, an Blättern, Jahrestriebe und Kronenaufbau. Schon Dr. Georg Liegel in Braunau, als größter Kenner dieser Obstgattungen, unterschied genau Pflaumen und Zwetschen. Christ kannte in seinem System Pflaumen mit zwetschenartigen Bäumen, Pflaumen mit pflaumenartigen Bäumen, Pflaumen mit mirabellenartigen Bäumen und ihren entsprechenden Unterabteilungen. De Candolle kennt nur ein Pflaumensystem, spricht aber auch von zwetschenförmigen Pflaumen, so daß Oberdieck im „Illustr. Handbuch der Obstkunde“, Bd. III 204, darüber schreibt:

Es bedarf für den, der viele Pflaumen kennt, keiner langen Prüfung, um zu erkennen, daß nach diesem System und Klassenmerkmale gar nicht möglich sei, eine Frucht aufzufinden. — Noch andere erfahrene Pomologen unterscheiden wie Liegel getrennte Gattungen als Pflaumen und Zwetschen. Vor allem Dr. Lucas

unterscheidet in seinem Pflaumensystem nach natürlichen Familien geordnet: Rundpflaumen, Ovalpflaumen, Eierpflaumen, Edelpflaumen, Wachspflaumen — Zwetschen, Halbzwetschen, Dattelzwetschen, Haferpflaumen und Spillingspflaumen.

Der Zwetschenbaum trägt längliche, meist blaue Früchte mit einem festen, süßgewürzten, mehr säuerlichem Fleisch. Der Stein ist lang und zugespitzt, die Jahrestriebe sind glatt, unbehaart, mit dünnen, etwas rauhen Blättern. Die Blüte ist grünlich weiß. Der Wuchs der Krone ist hochgehend, das Holz der Aeste und Zweige ist hart und widerstandsfähig. Wenn die Frühzwetschen meist nur zum Rohgenuß sind, eignet sich z. B. „Wangenheims Frühzwetsche“ mit ihrem etwas härteren Fleisch zum Kochen, Backen und Trocknen sehr gut. Als späteste Zwetsche gilt die „Hauszwetsche“, sie dient zu allen wirtschaftlichen Verarbeitungsarten. Güte und Wirtschaftlichkeit hat Veranlassung zu ihrer großen Verbreitung gegeben.

Unter Pflaumen verstehen wir runde, teils walzenförmige oder auch schiefgedrückte Früchte mit blauer oder bunter Farbe. Der Fruchtstein ist rund oder abgerundet. Pflaumen haben meist ein weiches, lockeres Fleisch, saft- und zuckerreich mit wenig Säure. Der Baum hat leicht behaarte Sommertriebe, die dickere und mehr breitere Blätter tragen. Die Blüte zeigt eine elfenbeinweiße Farbe. Die Krone baut sich im Alter breit auf mit hängenden Aesten. Neben den Rundpflaumen, Ovalpflaumen, Eierpflaumen sind besonders wertvoll die Edelpflaumen oder Renekloden und die Wachspflaumen oder Mirabellen.

Thiem

## Nachtrag: „Ueber die Reifezeiten unserer Pfirsichsorten“

### Versuch einer Aufstellung für 8 Wochen der Reife

Den Anregungen der Schriftleitung auf Grund von Anfragen folgend, habe ich noch weitere Pfirsichsorten in die Zusammenstellung der Pfirsichsorten eingruppiert, die ebenfalls bei uns vor dem strengen Winter 1939/1940 versuchsweise angebaut waren. Jedoch müssen wir stets damit rechnen, daß die Daten der Pfirsichwochen der jeweiligen Lage- und Klimaverhältnisse der einzelnen Anbaugebiete entsprechend mehr oder weniger starken Schwankungen unterworfen sind. Die angegebenen Daten entsprechen denen bei normalem Witterungsverlauf.

2. Woche der Pfirsichzeit und 2. bis 3. Woche (10. Juli bis 20. Juli) reifen: Go X, manchmal auch nach dem 22. Juli.

3. Woche der Pfirsichzeit und 3. bis 4. Woche (22. Juli bis 2. August) reifen: Arkansas, Briggs Roter Maipfirsich.

4. Woche der Pfirsichzeit und 4. bis 5. Woche (4. August bis 14. August) reifen: Honeywell, Erika Rudolf.

5. Woche der Pfirsichzeit und 5. bis 6. Woche (16. August bis 26. August) reifen: Anneliese Rudolf, Oberpräsident von Schorlemer, Maria Bellinghausen, Champion, Sunbeam.

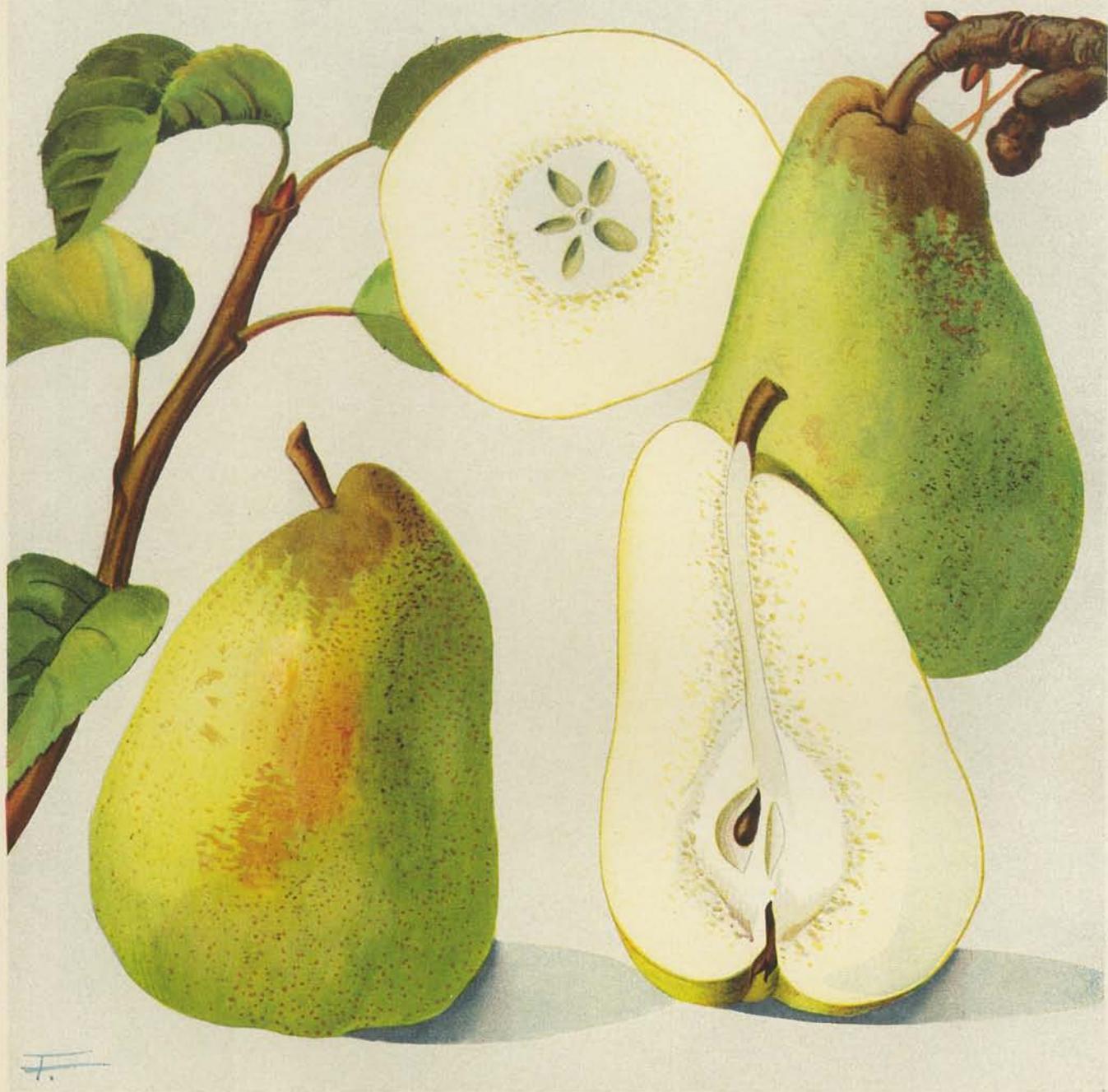
6. Woche der Pfirsichzeit und 6. bis 7. Woche (28. August bis 8. September) reifen: Rekord aus Alfter, Müllers Goldpfirsich, Perle von Muffendorf, Anneliese Stoll, Heims Purpurpfirsich, Buco incavato, Dr. Hoog (Hoock).

7. Woche der Pfirsichzeit und 7. bis 8. Woche (10. September bis 20. September) reifen: Roter Magdalenen-Pfirsich, Kernechter vom Vorgebirge.

8. Woche der Pfirsichzeit (22. September bis 4. Oktober und später) reifen: Venusbrust, Fontana, Dr. Massalombarda tardiva, Principe di Piemonte.

H. Plock, Marburg, Gau-Obstbauoberinsp.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder



„Margarete Marillat“

## Die Birnensorte „Margarete Marillat“ mit Farbenbild

### *Heimat und Vorkommen:*

Nach Deutschlands Obstsorten wurde diese große und schöne Sorte Anfangs der 70er Jahre von dem Gärtner Marillat zu Craponne bei Lyon gezüchtet; er benannte sie nach seiner Frau. Weiter wird dort gesagt, daß man in Deutschland in den Obstanlagen des Generalkonsuls von Lade in Geisenheim am Rhein durch die auffallend großen und prächtigen Früchte dieser Sorte aufmerksam wurde. Sie wird heute in den meisten Baumschulen geführt und hat in den verschiedensten niederen Formen, besonders aber als Spalierbaum weiteste Verbreitung gefunden.

### *Synonyme und Literatur:*

Synonyme sind nicht vorhanden. Sie darf nicht mit „Marie Marguerite“ verwechselt werden. Pomologisch gehört „Margarete Marillat“ zur Familie der Apothekerbirnen.

In den älteren Werken ist diese Sorte noch nicht verzeichnet. Sie wurde beschrieben in „Revue Horticole“, Jahrgang 1883 S. 348, und findet in „Mathieu Nomenclator Pomologicus“ Erwähnung. Weiterhin sind Beschreibungen in den „Pomol. Monatsheften“, Jahrg. 1889, 1891 und 1895, sowie in der „Deutschen Obstbauzeitung“, Jahrg. 1909, und in der Festschrift zum 50jährigen Bestehen des Pomologischen Instituts in Reutlingen. Eine moderne Beschreibung in Band IV von „Deutschlands Obstsorten“.

### *Die Gestalt:*

Groß, oft sehr groß, lang und eiförmig, meist etwas unregelmäßig gebaut, kelchbauchig, doch nach dem Kelche zu abgeflacht. Beulen und Vertiefungen sind über die Frucht verteilt. Am Stielende trägt sie einen starken Wulst (siehe Farbenbild). Sie gehört zu den großfrüchtigsten Birnensorten und erinnert im Aeußeren an die „Kongreßbirne“, mit der sie häufig verwechselt wird.

Kelch: Der Kelch ist klein, offen, mittelblättrig. Kelchblättchen grauwoilig überzogen.

Kelchhöhle: Flachtellerförmige Einsenkung mit leichten Falten, häufig mit einem leichten zimt-farbenen Rost bedeckt.

Stiel: Der 12 bis 18 mm lange Stiel ist dick, stark runzelig, holzig und von dunkelbrauner Farbe, durch einen Wulst charakteristisch zur Seite gedrückt, oft sogar nach unten gebogen. In einer kaum wahrnehmbaren Stielhöhle wie eingesteckt.

Schale: Die Schale ist am Baum hellgrün, in voller Reife schön gelb bis orange-gelb, zahlreich fein braun punktiert, oft rostig marmoriert. Die der Sonne ausgesetzten Früchte zeigen oft ein flammenartiges Rot. Die Partien um den Stiel sind mit einem zimt-farbenen Rost überzogen. (Siehe Farbenbild).

Fleisch: Die Farbe des Fleisches ist gelblichweiß, um das Kernhaus mit einem etwas mehr gelblichen Anflug. Es ist schmelzend, saftig süß und muskatartig gewürzt. Um das Kernhaus nur wenig grobkörnig.

Kernhaus: Das Kernhaus ist selbst bei sehr großen Früchten nur klein mit engen Kammern. Kerne dunkelkastanienbraun, meist aber unvollkommen.

### *Polleneigenschaften:*

Pollen schlecht. Bereits erprobte Pollenspender sind u. a. „Williams' Christbirne“, „Gräfin von Paris“, „Jules Guyot“.

### *Blütezeit:*

Die Blüte ist langandauernd, nicht empfindlich und ziemlich spät.

### *Reife und Nutzung:*

„Margarete Marillat“ ist je nach der Lage, in der sie gewachsen ist, genußreif von Ende August bis Mitte September. Die Haltbarkeit beschränkt sich auf höchstens 14 Tage. Die Güte der Frucht ist vom richtigen Zeitpunkt der Ernte abhängig, verbleibt die Frucht zu lange am Baume, so verliert sie an Aroma und Frische. Sobald das Grün der Frucht einen leichten Schimmer von Gelb annimmt, ist der richtige Zeitpunkt der Ernte gekommen.

Bei einem nicht vor Winden geschützten Standort des Baumes ist mit Fallobst zu rechnen. Der Versand hat möglichst gleich nach der Ernte zu erfolgen, da die genußreife Frucht druckempfindlich ist. Die Sorte ist als Tafelfrucht gesucht und beliebt, auch in den Delikatessengeschäften, wo auf Schaufrüchte Wert gelegt wird, findet sie willig Abnehmer und werden gute Preise bezahlt:

#### *Eigenart des Baumes:*

Auf Quitte veredelt, läßt der Baum bald im Wachstum nach und wird frühzeitig abständig. Bei allen niederen Formen muß daher eine Zwischenveredlung vorgenommen werden. Auf Wildlingsunterlage veredelt, ist sie sehr starkwachsend und bildet schöne Pyramiden, deren Früchte aber nicht die schöne Färbung erlangen, wie jene, die auf Quitte mit Zwischenveredlung gewachsen sind. Der Baum ist früh- und reichtragend, verlangt aber einen nahrhaften Boden, in leichten Bodenarten ist eine entsprechende Düngung und Bewässerung unerlässlich.

Nachteile der Sorte: Der Baum bringt neben einer Anzahl sehr großer Früchte auch solche, die verkrüppelt sind und so den Ansprüchen des Marktes nicht entsprechen. Für Hochstammkulturen ist die Sorte nicht geeignet.

A. Schipper, Schloß Dyck.

## Die Brombeersorte „Wilsons Frühe“

Zu dem im nächsten Heft beiliegenden Farbenbild

#### *Heimat und Vorkommen:*

Die Brombeersorte „Wilsons Frühe“ ist amerikanischen Ursprungs und wurde nach A. S. Fuller von John Wilson in Burlington, N.-J., ungefähr um das Jahr 1854 entdeckt.

#### *Synonyme und Literatur:*

Synonyme sind keine bekannt, es sei denn, daß sie unter ihrem amerikanischen Namen „Wilsons Early“ geführt wird. — Andrew S. Fuller, Newyork, beschrieb diese Sorte zuerst in „The Small Fruit Culturist“. Eine deutsche Uebersetzung und Bearbeitung des amerikanischen Werkes erfolgte durch Heinrich Maurer, Weimar 1868 unter dem Titel „Frucht der Fruchtsträucher“. — J. G. C. Oberdieck: „Illustrierte Monatshefte für Obst- und Weinbau“, 1868. — Mathieu: „Nomenclator Pomologicus“, 1889. — Franz Krufft: „Neuzeitlicher Brombeeranbau“, Stuttgart 1940.

#### *Wuchs:*

Die Brombeere „Wilsons Frühe“ wächst in zusagendem Boden mittelstark, in leichtem, magerem Erdreich schwach. Sie ist wahrscheinlich eine Spielart von der kriechenden Brombeere oder das Resultat einer Kreuzung zwischen dieser und der hochwachsenden. Obgleich die Pflanze gewöhnlich aufrecht wächst, so kriechen doch stets einige Ranken an der Erde und fassen Wurzel.

#### *Triebe, Stacheln, Belaubung:*

Das in voller Sonne ausgereifte Holz ist sattrot gefärbt, die Schattentriebe dagegen sind grün bis schwach rot mit dunklen, roten Flecken. Die Triebe sind stark und rundlich. Die Bewehrung ist schwach. Die Stacheln sind am Grunde wenig verbreitert. Das Blatt ist matt, gefingert, mit etwas vortretender Spitze.

#### *Fruchtbarkeit und Reifezeit:*

Die Frucht ist mittel- bis sehr groß, länglich oval, schwarz, ganz fest, saftreich und süß aromatisch. Von den aufrechtwachsenden Sorten ist sie die früheste.

#### *Frosthärte:*

Das Holz ist frosthart und auch im Winter 1939/40 schadlos geblieben.

G. Wiesner

## Zu: „Gehlhaars Frühzwetsche“

Nachtrag zur Veröffentlichung in Heft 7 und 8

Solange nichts Wertvolleres gezüchtet wird, möchte ich behaupten, daß hier im Osten „Gehlhaars Frühzwetsche“, die in Folge 7/8 von „Sortenkunde im Obstbau“ erstmalig beschrieben und im Farbenbild gezeigt wurde, in ihrem wirtschaftlichen Wert bald die Stelle einnehmen kann, wie bisher die „Schattenmorelle“ unter den Kirschen. Auch in diesem Jahr haben der Mutterbaum sowie einige junge Veredlungen reich getragen trotz des vorangegangenen harten Winters.

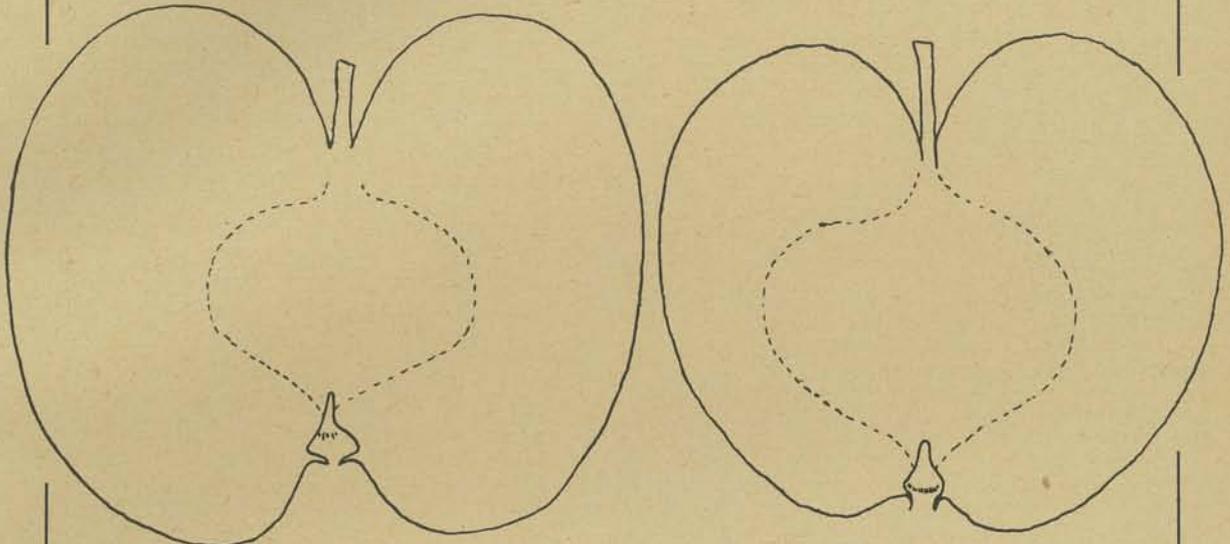
Karl Gehlhaar sen.



„Wilson's Frühe“

## Gegenüberstellung von „Antonowka“ und „Croncels“

In den letzten Jahren werden beide Apfelsorten öfters genannt, da sie mit der Schaffung des frostsicheren Obstbaues im engsten Zusammenhang stehen. Hier soll vergleichend auf beide Sorten hingewiesen werden, weil sie verwandt sind und viele gemeinsame Eigenschaften aufweisen.



### Antonowka:

**Herkunft:** Gefunden in einem Garten des russischen Bauern Anton im Distrikt Kursk, Rußland.

**Frucht:** groß bis sehr groß, hochgebaut, kalvillartig gerippt, unregelmäßig.

**Schale:** hellgrün, später zitronengelb, mit Hauch. Sonnenseite intensiv gelb. Punkte unscheinbar.

**Stielvertiefung:** tief, strahlenartig rostig, sehr charakteristisch.

**Stiel:** holzig, kurz, dick, manchmal dünn.

**Kelchvertiefung:** tief, gerippt.

**Kelch:** geschlossen, grün, aufrechtstehend.

**Kernhaus:** groß, oft stark offen. Kammern geräumig.

**Samen:** zahlreich, stark, braun, eispitzig.

**Fruchtfleisch:** weiß, weich, fein, saftig, zuckerartig, weinartig säuerlich, angenehm, ohne Aroma.

**Reifezeit:** Oktober bis Dezember.

**Qualität:** Wirtschaftsfrucht I. Güte, in den Ost- und Nordostgebieten auch gute Eßfrucht.

**Frosthärte:** Vollständig in allen deutschen und besetzten Gebieten.

**Baum:** wächst mittelstark, reichtragend, frühfruchtend. Guter Stammbildner für rauhe Gebiete.

Zeichnung nach N. E. Hansen aus „Study of Northwestern Apples“ in Bulletin 76, 1902 des South Dakota Agricultural College.

### Croncels:

**Herkunft:** Gezüchtet aus dem Samen der gewöhnlichen Antonowka in der Baumschule der Gebrüder Baltet in Croncels bei Troyes, Frankreich.

**Frucht:** groß bis sehr groß, rundlich, zum Kelch etwas verjüngt, um den Kelch etwas gerippt, regelmäßig gebaut.

**Schale:** glatt, fein, grünlich-gelb, später weißgelb, mit Hauch. Sonnenseite manchmal gerötet. Zahlreiche Punkte bedecken die ganze Frucht.

**Stielvertiefung:** breit, trichterförmig, strahlenartig rostig.

**Stiel:** lang, grün, flaumig, oft zur Seite gedrängt.

**Kelchvertiefung:** tief, mäßig weit, mit flachen kurzen Rippen.

**Kelch:** halboffen, meist grün, locker, wollig. Blättchen ziemlich breit, lang, wenig nach innen geneigt, aufrecht.

**Kernhaus:** breit, geschlossen, Kammern geräumig.

**Samen:** 1—2 in jeder Kammer, groß, vollkommen, breiteiförmig, kurz zugespitzt, kaffeebraun.

**Fruchtfleisch:** weiß, sehr mürbe, fein, aromatisch, angenehm säuerlich, sehr wohlschmeckend.

**Reifezeit:** September bis Oktober.

**Qualität:** Tafelfrucht.

**Frosthärte:** Geringer als bei Antonowka, in den deutschen Gebieten hinreichend.

**Baum:** wächst stark, schön aufrecht. Ein guter Stammbildner in West- und Mitteldeutschland. In den Ostgebieten nicht ganz sicher. Fruchtbar.

# Wertvolle Pfirsichsorten der Gaillard-Girerd-Klasse

Von H. Plock, Marburg

In nachstehenden Ausführungen möchte ich einige neuere Pfirsichsorten beschreiben, die der Gaillard-Girerd-Klasse, auch Rogniat-Klasse genannt, angehören. Sie sind für den Erwerbs- und Liebhaber-Pfirsichbau ganz besonders wegen ihrer Widerstandsfähigkeit, Anpruchslosigkeit und großen Fruchtbarkeit zu empfehlen. Die Früchte sind von besonderer Schönheit und Güte. In diese Klasse gehört auch die von dem bekannten Pfirsichzüchter Heinrich Zipp, Speyerdorf (Saarpfalz), herausgebrachte wertvolle Pfirsichsorte „Großer Augustpfirsich“, neben der vor Bekanntwerden der Gaillard-Girerd-Klasse keine gleichwertige Sorte bestand.

„*Gaillard-Girerd*“: Reifezeit Anfang August. Steinlösend, Frucht groß, rund, apfelförmig. Haut gelblichweiß, feinwollig, sonnenwärts mit schönem karmesinrot überzogen. Fleisch grünlichweiß, sehr saftig und süß. Der Baum wächst gut; Tafel- und Marktfrucht.

„*Madame Girerd*“: Reifezeit Anfang August. Steinlösend, Frucht groß. Haut gelblichweiß, feinwollig, sonnenwärts karmesinrot gefärbt. Fleisch grünlichweiß, saftreich, süßweinig. Baum wächst gut und leicht; Tafel- und Marktfrucht.

„*Madame Rogniat*“: Wohl die am meisten bekannte Pfirsichsorte der Gaillard-Girerd-

Klasse. Reifezeit erste Hälfte des August. Gut steinlösend, Frucht groß. Haut feinwollig, gelblichweiß, auf der Sonnenseite mit leuchtendem Rot überzogen. Fleisch grünlichweiß, saftig und süß. Baum gut wachsend und fruchtbar; Tafel- und Marktfrucht.

„*Madame Grandedeiment*“: Reifezeit Mitte August. Löst gut vom Stein. Frucht groß bis sehr groß. Haut feinwollig, gelblichweiß, auf der Sonnenseite mit leuchtendem Rot überzogen. Fleisch grünlichweiß, sehr saftreich und süß. Baum gutwachsend und tragend, widerstandsfähig und anspruchslos an Klima und Boden; Tafel- und Marktfrucht.

„*Großer Augustpfirsich*“: Reifezeit Mitte August. Gut steinlösend, Frucht recht groß, fast kugelförmig, hat ziemlich flache Furche. Haut feinwollig, grünlichgelb, sonnenwärts stark karmesinrot gefärbt, das oftmals die ganze Frucht überzieht. Fleisch weiß, wenig ins Gelbe übergehend, schmelzend, sehr saftreich, fein gewürzt. Baum stark wachsend, fruchtbar und ertragreich. Tafel- und Marktfrucht, die sich zum Versand gut eignet.

Alle hier beschriebenen Pfirsichsorten zeichnen sich dadurch aus, daß sie rund-apfelförmig und sehr wenig behaart sind. „*Madame Rogniat*“ hat wohl die meiste Farbe, während die anderen Sorten meist zarter gezeichnet sind.

## Die Laxtons Pflaumensorten

„*Laxtons Ideal*“ ist eine Kreuzung zwischen „*Dennistons Superb*“ mit „*Coe's Golden Drop*“. Eine ideale Tafelsorte, die im September reift. Sie ist oval, rot gefärbt und größer als „*Dennistons Superb*“.

„*Laxtons Olympia*“ ist eine Sorte, deren Frucht oval, schwarz, mittelgroß und sehr süß ist. Das Fruchtfleisch ist gelb. Der Baum wächst stark, ist reichtragend und selbstfruchtbar.

„*Laxtons Cropper*“ entstand aus der Kreuzung „*Victoria*“ mit „*Aylesbury Prune*“. Sie ist eine wertvolle Neuheit unter den schwarzen Pflaumensorten. Die Frucht ist oval, ungefähr von der Größe der „*Victoria*“ und besitzt die Haltbarkeit der „*Aylesbury Prune*“. Die Frucht reift im September; das Fruchtfleisch ist süß und saftig. Der Baum ist selbstfruchtbar und sehr reichtragend.

„*Laxtons Blue-Tit*“ entstand aus der Kreuzung „*Czar*“ mit „*Greengage*“. Eine mittelgroße blaue Pflaume von rundlicher Gestalt. Sie ähnelt der Sorte „*Czar*“ in Reifezeit und Geruch. Der Baum ist selbstfruchtbar und sehr reichtragend.

„*Laxtons Goldfinch*“ ist eine weitere neue Tafelsorte von hoher Qualität, die sehr reichtragend ist. Die Frucht ist groß, rund und gelb. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig und süß.

Die Sorte reift gleich nach „*Laxtons Gage*“. Sie entstand aus der Kreuzung „*Early Transparent Gage*“ mit „*Jeffersons*“.

„*Laxtons Early*“ ist die früheste Sorte unter den englischen Pflaumen. Sie reift vor „*Early Prolific*“ und ist von derselben Größe. Die Frucht ist gelb, rot gefärbt, sehr saftig und süß. Eine wertvolle Sorte.

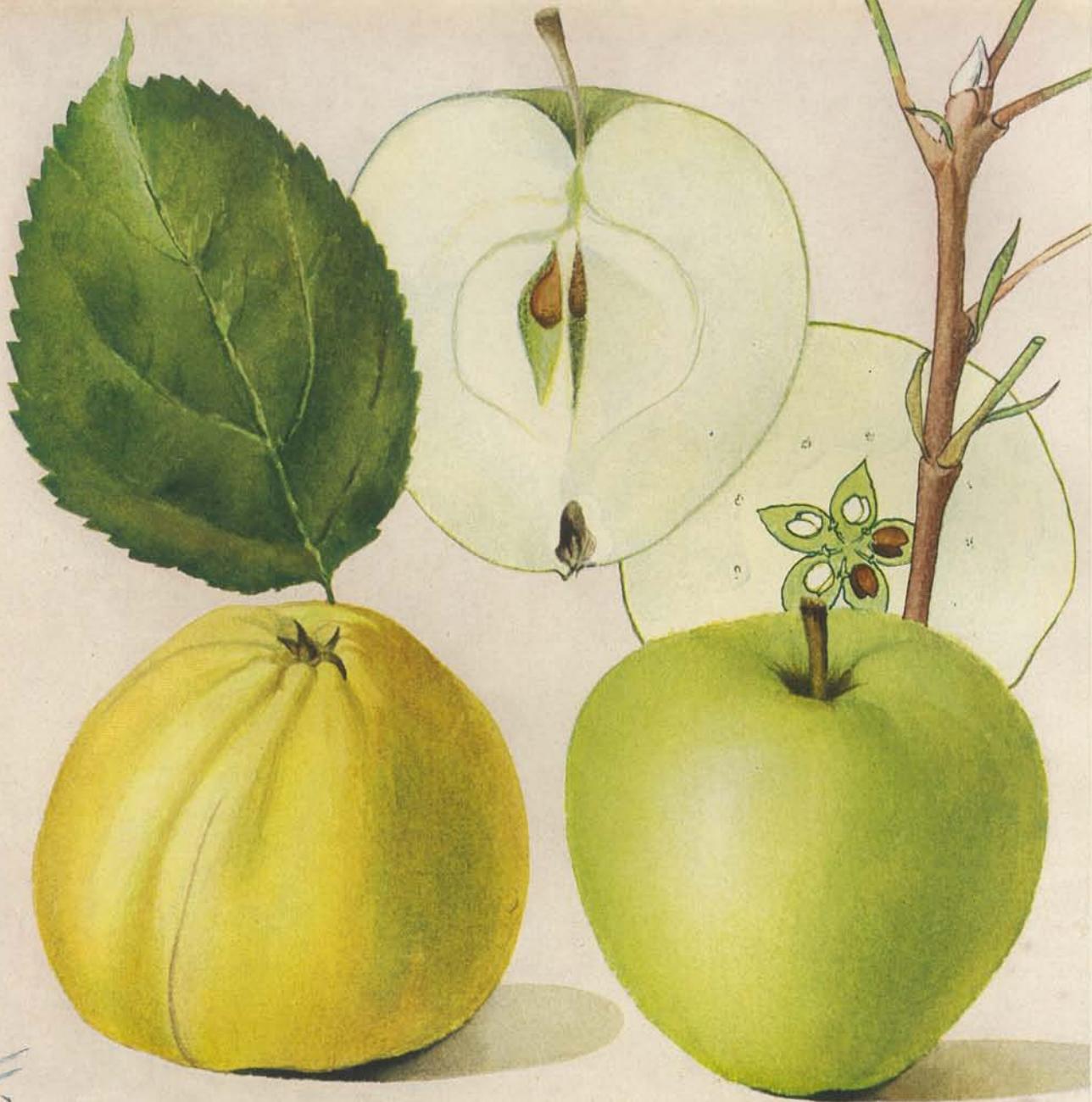
„*Laxtons Delicious*“ ist entstanden aus einer Kreuzung zwischen „*Coe's Golden Drop*“ und „*Ponds Seedling*“. Sie reift im September und ähnelt im Geruch und Größe der „*Coe's Golden Drop*“.

„*Laxtons Gage*“ ist eine selbstfruchtbare Sorte, die aus der Kreuzung „*Greengage*“ mit „*Victoria*“ entstand. Die Frucht ist gelb, in der Gestalt ähnelt sie der Sorte „*Transparent Gage*“, ist aber weniger oval. Sie ist fruchtbarer wie die Pflaume „*Victoria*“.

„*Laxtons Bountiful*“ entstand aus der Kreuzung „*Red Magnum Bonum*“ mit „*Victoria*“. Die Sorte ähnelt der „*Victoria*“ in Größe, Farbe und Gestalt, reift jedoch 10 Tage früher. Sie ist selbstfruchtbar und sehr reichtragend.

K. J. Maurer, z. Z. im Felde

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Early Victoria“

## früher Viktoriaapfel

### mit Farbenbild

#### *Heimat und Vorkommen:*

Dieser Frühaapfel ist eine englische Züchtung von William Lynn in Emneth und wurde von den Herren Croß in Wisbech im Jahre 1899 eingeführt. In Deutschland wurde diese Sorte nach Angaben von Fey-Meckenheim und Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn von der Firma Otto Schmitz-Hübsch-Merten eingeführt und verbreitet. Als früher Kochapfel hat sie nicht nur in England, sondern auch in Holland und Deutschland weiteste Verbreitung gefunden.

#### *Synonyme und Literatur:*

Die Sorte „Früher Viktoriaapfel“, englisch „Early Victoria“, ist identisch mit „Emneth Early“. Pomologisch gehört „Früher Viktoriaapfel“ zur Familie der Schlotteräpfel. Obwohl sie in den deutschen Gartenbauzeitschriften viel Erwähnung fand, wird sie hier erstmals pomologisch beschrieben.

In der englischen Literatur ist sie beschrieben von E. A. Bungard: A. Handbook of Lardy, fruits 1920, W. P. Seabrook: Wodern fruit Growing. 1930.

*Die Gestalt:* Mittelgroß bis groß, konisch und regelmäßig geformt, 60—65 mm hoch, 68—72 mm breit, nach dem Kelche zu verjüngt. Der Längsdurchschnitt zeigt oft etwas ungleiche Hälften. Die größte Breite liegt in der Mitte der Frucht. Sie hat viel Aehnlichkeit mit „Lord Grosvenor“, jedoch ist die Form regelmäÙiger, der Geschmack besser und die Genußreife liegt früher.

*Kelch:* Der Kelch ist geschlossen, bei großen Früchten halboffen. Die Kelchblätter sind grün, an den Spitzen etwas braun, breit, flaumig bis wollig behaart, am Grunde sich berührend, Spitzen nach auswärts gebogen. Die Kelcheinsenkung ist ziemlich flach und eng mit 5 deutlich zum Stiele laufenden Rippen. In der Umgebung des Kelches häufig kleine Fleischwulste oder fleischige Erhöhungen.

*Stiel:* Der Stiel ist etwas fleischig, mitteldick, 20 mm lang, grüngelb, nach dem Fruchtkuchen zu leicht verdickt, locker weißgrau behaart. Zuweilen durch einen Höcker etwas zur Seite gedrückt. Die Stieleinsenkung ist mäßig tief und leicht faltig, Farbe gleich der Frucht, ohne jedwelchen Anflug von Rost.

*Schale:* Die Schale ist glänzend, zur Zeit der Baumreife grünlich gelb, später blaßgelb mit stellenweise leicht grünem Anflug, etwas fettig, selten sonnenwärts geringer Anflug von Röte. Bei zwei Dritteln aller Früchte verläuft über eine Rippe vom Kelch bis zur Stieleinsenkung in gerader Linie eine Naht von grüner oder rostiger Farbe. Rostspuren nur selten. Die zahlreichen Punkte sind mit einem grünen Kranz umgeben, treten aber in der Reife weniger hervor. Geruch schwach.

*Fleisch:* Das Fleisch ist weiß, unter der Schale mit leicht grünem Anflug, locker und mürbe, saftig, kaum halbfein, ziemlich weinsäuerlich, ohne Gewürz.

*Kernhaus:* Das Kernhaus ist sehr groß, eizwiebelförmig. Die Kammern haben eine halbmond-förmige Gestalt. Die Kerne sind vollkommen, meist zu zweien, mittelgroß, länglich, auffallend gespitzt, von hellbrauner Farbe. Adern auffallend grünlich.

*Blütezeit und Befruchtungsverhältnisse:* Die Blüte erscheint früh und ist widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse. Pollen: sehr gut. Wird in England schon seit Jahren als Pollenspender verwendet. Bereits erprobter Pollenspender nach Prof. Dr. Rudloff und Dr. Schanderl u. a. „Cox' Orangenrenette“.

*Reife und Nutzung:* „Früher Viktoriaapfel“ reift im August, kann aber schon im Juli in der Küche Verwendung finden. Er ist als früher Kochapfel geschätzt und liefert ein vorzügliches Kompott. Auf dem Markte wird die Frucht gern gekauft.

*Wertgruppenzugehörigkeit:* „Früher Viktoriaapfel“ wird in der Preisgruppe I („Ananasrenette“) geführt, obwohl er als Tafelfrucht weniger Anklang findet. Die frühe Reife und der hohe Wert als Küchenapfel waren für die Einstufung ausschlaggebend.

#### *Eigenart des Baumes:*

Der Baum wächst in der Jugend ziemlich kräftig, läßt aber infolge der großen Fruchtbarkeit im zunehmenden Alter im Triebe nach, trotzdem ist der Wuchs fest und aufrecht. Eine gute und sachgemäÙe Düngung ist unerläÙlich. Die Fruchtbarkeit ist schon am jungen Baume erstaunlich groß. Der Behang erfolgt oft in Büscheln, so daß ein Auslichten notwendig ist. Die Anpflanzung

als Buschbaum auf Type IX sollte nur in besten Böden erfolgen, aber auch hier dürften sich die Typen II und IV besser bewähren. Für schlechtere und sandige Böden sind die Typen XI oder XVI als Unterlage zu wählen.

#### *Krankheiten und Schädlingsbefall:*

Die Sorte wird gern von Blatt- und Blutläusen befallen. Nach englischen Angaben neigt sie leicht zur Silberblattkrankheit. A. Schipper.

Herr Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn hatte die Freundlichkeit, die Urteile über diese Sorte von zwei führenden Obstbaumschulbetrieben Englands zur Verfügung zu stellen, deren Text in deutscher Uebersetzung lautet:

*George Bunyard & Co. Ltd. The Royal Nurseries, Maidstone, Kent, berichten:*

„Early Victoria“ („Emneth Early“). Im Mittel breit, konisch, blaßgelb, kocht schäumig. Reife: Juli bis August. Frucht äußerst wertvoll. Gewiß der beste Kochapfel für den Markt und für den Privatgebrauch. Bestens empfohlen. Gezüchtet von William Lynn von Emneth und eingeführt von den Herren Croß von Wisbech im Jahre 1899. Diese Sorte hat jetzt den „Lord Grosvenor“ in den meisten Bezirken Englands verdrängt und ist im zunehmenden Maße volkstümlich geworden. Neigt zur Silberblattkrankheit.

*W. Seabrook & Sons, Ltd. The Nurseries, Boreham, Chelmsfort, berichten:*

„Emneth Early“ („Emneth“), auch „Early Victoria“ genannt, reift im Juli—August. Im Mittel breit, blaßgrün. Baum fester und aufrechter Wuchs, sehr fruchtbar und kräftiger Lichtung bedürftig. Dank seiner gesunden Beschaffenheit hat er alle frühen Küchenapfelsorten verdrängt.

Ueber Heimat und Vorkommen stellte uns freundlicherweise Herr Dr. M. Schmidt-Müncheberg einige Angaben aus: Taylor, H. V.: „The appels of England“ London 1936, Crosby Lackwood & Son, zur Verfügung. Herkunft der Früchte für das Farbenbild: Schmitz-Hübsch, Langenweddingen.

## Zigeunerinapfel

Zu dem im Novemberheft beigelegenen Farbenbild

#### *Heimat und Vorkommen:*

Die Sorte fand durch das Pomologische Institut in Reutlingen Verbreitung und sie hat heute auch in den neuzeitlichen Erwerbssobstanlagen Eingang gefunden. Der Grund hierfür dürfte in der frühen Reife und in der auffallend schönen Färbung der Frucht zu suchen sein. Im Rheinland fand sie durch die Vorgebirgsbaumschulen von Hch. Langen in Alfter bei Bonn weitestgehend Verbreitung, der die Edelreiser 1909 in Reutlingen erhielt. Nach Langens Angaben soll sie auch in Holland unter anderen Namen zu finden sein. Ueber den Züchter selbst ist nichts bekannt. Diese Sorte ist mit dem „Mohrenapfel (Syn. Zigeuner-Apfel)“ nicht identisch.

#### *Literatur und Synonyme:*

Pomol. Monatshefte Jahrg. 1895 Seite 208. Festschrift zum 50jährigen Bestehen des Pomol. Instituts Reutlingen. In älteren Werken ist diese Sorte nicht zu finden. Synonyme (also Doppelnamen) sind in Deutschland nicht vorhanden.

#### *Gestalt:*

Der Apfel ist wenig mehr breit als hochgebaut (75 : 70 mm), mittelbauchig; die Hälften nur wenig verschieden. Vom Kelche aus verlaufen 5 Rippen in nur sanfter Erhöhung über die Frucht. „Zigeunerinapfel“ gehört pomologisch zur Familie der Schlotteräpfel.

*Kelch:* Der Kelch ist halboffen bis geschlossen, hellbraun, wollig. Kelchblättchen sind schmal, am Grunde etwas getrennt und nach außen geneigt. Die Staubgefäße sind dunkelbraun und nicht immer vollzählig vorhanden.

*Kelchhöhle:* Die Einsenkung ist ziemlich tief, mäßig weit, und von ziemlich starken Rippen umgeben.

*Stiel:* Der Stiel ist holzig, mitteldick, etwa 15 mm lang, grün, zuweilen hellbraun, flaumig überzogen. Die Stielhöhle ist tief, eng bis mittelweit, etwas faltig, gelb, nicht selten mit zartem Anflug roter Streifen umgeben, nicht oder nur im Grunde wenig berostet.

*Schale:* Die Schale dieser Sorte ist geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, später wachsartig gelb, sonnenwärts stark karminrot verwaschen und gestreift. Punkte mäßig zahlreich, fein bräunlichgrau. Die Frucht welkt nicht.

*Fleisch:* Die Farbe des Fleisches ist gelblich weiß, erst fester, in voller Reife lockerfleischig, würzig, saftig, angenehm süßsauerlich.

*Kernhaus:* Die Sorte besitzt ein großes Kernhaus mit großen, weitgeöffneten Kammern. Achsenhöhle bald ziemlich schmal, bald breit, Kerne zu 1 bis 2, mäßig groß, eiförmig, kurz gespitzt, hellkastanienbraun, oft unvollkommen.



„Zigeunerinapfel“

### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum ist gesund, stark- und breitpyramidal wachsend, verzweigt sich gerne. Die Belaubung ist groß und üppig. Nach den hiesigen Beobachtungen ist er wenig anfällig gegen Schorf. Langen in Alter sagt ihm nach, daß er selbst in ungünstigen Jahren, wo die Blüten anderer Sorten erfroren sind, noch gute Erträge brachte. Er eignet sich für alle Formen, besonders aber auf Typ IX veredelt für Büsche und Spindelbüsche. Er ist mittelfrühblühend.

*Pflückreife:* Sie liegt hier am Niederrhein in den ersten Tagen des August.

### *Genubreife:*

Von Anfang bis Mitte August. Die große bis sehr große Frucht ist bis in den September haltbar, verliert dann aber an Güte. Sie ist ein besonders guter und schön gefärbter Frühapfel, der immer guten Absatz findet. Der Mangel an schön gefärbten Frühsorten wird durch ihn behoben.

### *Nachteile der Sorte:*

Wie bei allen Frühsorten ist die Haltbarkeit der Frucht nicht von langer Dauer.

A. Schipper, Schloß Dyck (Rhld.).

*Herkunft der Früchte:* Die für das Farbenblatt gezeichneten Früchte stellte Gartendirektor A. Schipper aus den Obstanlagen von Schloß Dyck zur Verfügung.

## Die Apfelsorte *Dominesti* (*Domneschti*)

### *Beschreibung einer alten widerstandsfähigen Sorte*

Nach dem strengen Winter 1939/1940 wurden mehrere frostharte Sorten, die man als Stamm bildner verwenden könnte, in Zeitschriften genannt und empfohlen. Unter diesen auch die Apfelsorte „*Dominesti*“. Nach dem Namen zu folgern, wird es vielleicht so manchem vorkommen, als handele es sich wieder um irgendeine Neuheit. Dem ist aber nicht so, und ich will sie hier kurz charakterisieren.

Die Sorte wird unter dem Namen „*Götterapfel*“ im „*Illustrierten Handbuch der Obstkunde*“, Dr. Ed. Lucas und J. G. C. Oberdieck, Band 4, Seite 83—84, Stuttgart 1875, von Oberdieck ausführlich beschrieben. Ferner wurde sie von Christ, *Handw. B.* 1802 p. 34; Dittrich I. p. 264, Liegel N. O., S. II, S. 23, beschrieben oder genannt.

Als Synonyme dieser Sorte sind bekannt: *Domineschty*, *Dominetscher*, *Domneschti*, *Herrenapfel*, *Moldauer Götter-* oder *Fürstenapfel*.

Nach Oberdieck soll diese Sorte aus dem Orient stammen. Sie wird viel bei Jassy in Serbien, in der Moldau, in Bulgarien gebaut und wegen der Haltbarkeit und des vorzüglichen Geschmacks hoch geschätzt.

Liegel berichtet über die Angaben von Dechant Kunz in Czernowitz in der Bukowina, wonach ein Prinz von Hessen-Homburg diesen Apfel aus Kleinasien nach Europa gebracht haben soll. Die Güte der Früchte kommt nur in der Heimat der Sorte gut zum Ausdruck, und schon in der Bukowina kann dies nicht mehr von Stammbäumen, sondern nur von Zwergbäumen erzielt werden. In ungünstigen Verhältnissen ist die Frucht zwar sehr haltbar und saftreich, jedoch das Fruchtfleisch ist hart, wogegen das Fruchtfleisch von Früchten, die in Bulgarien wuchsen, im Munde schmilzt und von sehr hohem Aroma, wie bei der Sorte „*Muskatrenette*“, ist. In nördlicheren Gegen-

den ist die Frucht nur für Küchenzwecke zu verwenden, da ihr dort der vorzügliche Geschmack fehlt.

Nach Oberdieck ist die Gestalt plattrund, der Bauch in der Mitte und nach beiden Seiten ziemlich gleichmäßig abnehmend. Ueber die Frucht ziehen sich breite Erhabenheiten, die die Rundung häufig verschieben oder die eine Seite etwas höher als die andere machen.

Kelch ist manchmal geschlossen, meistens halb oder auch ganz offen, sehr wollig, sitzt in weiter, tiefer, schüsselförmiger Senkung, mit feinen flachen Rippen reich umgeben, von denen mehrere breit und flach über die Frucht verlaufen.

Der Stiel ist sehr kurz, oft etwas fleischig, steckt nach Liegel in tiefer Höhle, die mäßig weit und tief, oft selbst durch einen an den Stiel sich anlegenden Fleischwulst noch verengt und stark mit zimtfarbigem Rost, der noch etwas über die Stielhöhle verläuft, bedeckt ist.

Die Schale ist mäßig stark, ziemlich glänzend, im Liegen geschmeidig (nach Dechant Kunz im Liegen bald fettig), vom Baume hellgrün,

### Nachtrag zur Beschreibung der Brombeere „*Wilsons Frühe*“

Bei der pomologischen Beschreibung der Brombeere „*Wilsons Frühe*“ in Heft 9 u. 10 ist kein Synonym für diese Brombeersorte angegeben. Wie uns der Beerenobstzüchter Oswald Macherauch mitteilt, ist die in Norddeutschland verbreitete „*Vierländer Riesensbeere*“ oder „*Vierländer Brombeere*“ dieselbe wie die Sorte „*Wilsons Frühe*“, also müßte diese Lokalbezeichnung als Synonym eingesetzt werden.

im Liegen hellgelb, fast zitronengelb. Die Sonnenseite gut besonnener Früchte ist etwas düster gerötet und gestreift. Weniger besonnene Früchte sind blaß, manchmal mit karminroten Streifen und fast nichtsichtbaren, feinen Punkten bedeckt. In südlicheren Gegenden wird die Färbung stärker.

Das Fruchtfleisch ist etwas gelblich weiß, nicht ganz fein, bleibt bei uns etwas hart und abknackend, saftreich, weinartig-süß mit rosamarinartigem Gewürz, ähnlich wie bei „Ribstoner Pepping“.

Das Kernhaus ist nicht groß, geschlossen mit kleiner hohler Achse und wenig sichtbaren Adern um das Kernhaus. Die mäßig geräumigen Kammern enthalten schwarzbraune, vollkommene, mäßig groß, ziemlich eiförmige Kerne. Reift von Mitte Januar und hält sich bis Sommer. Das Fleisch scheint die Neigung zum Stippigwerden zu haben, wenn die Frucht nicht kühl aufbewahrt wird.

Der Baum wird nach Dechant Kunz sehr groß und läßt im Alter die Zweige hängen, die wegen der schweren Früchte gestützt werden müssen. Sommertriebe sind stark, nach oben stark wollig, olivenfarbig, an der Sonnenseite schmutzig braunrot überlaufen, ziemlich silberhäutig, mit großen, ziemlich zahlreichen, sehr auffallenden Punkten. Das Blatt ist groß und breit, fast flach ausgebreitet, meistens

### Zur Beachtung für unsere Leser!

In jedem Heft des „Deutschen Obstbaues“ liegt ein farbiges Obstsortenbild bei. Die Beschreibung hierzu finden Sie in der „Sortenkunde im Obstbau“, die jeden zweiten Monat mit dem „Deutschen Obstbau“ erscheint

ziemlich herzförmig, oft kurz oval oder rundlich, mit scharfer, meist aufgesetzter Spitze und großen gerundeten nicht tiefgehenden Zähnen. Nebenblätter sind lanzettförmig. Die Augen sind breit, lang und flach, weißwollig. Die Augenträger sind sehr flach.

Die Sorte wurde infolge der erwiesenen Frosthärte im Generalgouvernement als Stammbildner empfohlen. Hier muß jedoch, um größere Schäden zu vermeiden, gesagt werden, daß der Baum dieser Sorte an einer Stelle im Wartheland bis zur Schneegrenze zurückgefroren ist, dort, wo „Antonowka“, „Ananasberzenicki“ usw. vollkommen gesund geblieben sind. Aus dieser Tatsache wird ersehen, daß man „Dominesti“ nicht ohne Bedenken als Stammbildner verwenden kann, auch aus diesem Grunde, da er bei uns nicht bodenbeständig ist. K. J. Maurer.

## Zur Sortenkunde und Systematik

Nachdem der Justizrat und Pomologe Burchardt einmal (1851) den trefflichen Satz geprägt hatte, daß sich viele Leute Pomologen nennen, aber in Wirklichkeit nur Pomophagen seien, wurde dieser Unterschied lange Zeit sprichwörtlich, denn damals ging das Interesse an der Sortenkunde und Systematik langsam schlafen. Fr. Jak. Dochnahl hat mit seinen Veröffentlichungen, besonders mit seiner Zeitschrift „Pomona“ (ab 1851), energisch gekämpft für die Pomologie. Und wenn wir heute wieder zu der Erkenntnis kommen, daß die Sortenkunde unentbehrlich ist, dann erscheint es geboten, darauf hinzuweisen, daß die „Pomona“ sehr viele Klarstellungen in der Synonymik bringt, vor allem dadurch, daß die Leser (d. h. die damaligen berühmten Pomologen im engsten Sinn, also die Sortenkennner und Systematiker) sich durch Zuschriften lebhaft beteiligten. Diese Zuschriften wurden als „Pomologische Korrespondenzen“ veröffentlicht und sind unbedingt zu beachten. Man muß auch sonst alle Beiträge dieser Zeitschrift sorgfältig prüfen, weil die Angaben teilweise sehr versteckt gegeben worden sind und man sich nicht nach den Ueberschriften richten kann. So wird z. B. im Jahrgang II unter „Allgemeine Rundschau“ (S. 3 ff.) eine ziemlich ausführliche Uebersicht über die vor 1852 herausgebrachten Versuche einer Obst-Systematik gegeben. Dies dürfte die Anregung

zu einer größeren Arbeit (evtl. Doktorarbeit) sein, die den Titel tragen könnte „Analytische und kritische Betrachtungen über die bisherigen pomologisch-systematischen Arbeiten“. Hierbei wäre unter anderem zu prüfen, wie weit die kritischen Betrachtungen Dochnahls von seinen eigenen systematischen Arbeiten beeinflusst waren, ob A. Röders hartes Urteil über das Lucas'sche System (Kombination aus Manger, 1780, und Dochnahl, 1847) zutrifft usw. Die Arbeit würde auch aufzeigen, ob in den neueren Arbeiten hinreichend die älteren berücksichtigt worden sind (z. B. die verschiedenen Versuche einer Pflaumensystematik, wie sie Dochnahl, Sickler, Sprengel u. a. in ihren Blättern veröffentlichten (die Haselnußsystematik, die Erdbeersystematik usw.). Endlich würde eine solche Arbeit denen helfen, die sich erneut mit Fragen der Systematik beschäftigen wollen und denen die Quellen nicht alle geläufig sind (z. B. die alten landwirtschaftlichen Blätter, die seltene „Opora“ usw.). Nicht zuletzt wird manche längst vergessene Anregung gern wieder aufgegriffen werden, mit der auf Grund der inzwischen erzielten Fortschritte weiter gearbeitet werden kann. Erwähnt seien hierzu auch die Versuche Dochnahls (in der „Pomona“), die Stammarten der Obstsorten festzustellen. R. Z.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder.



„Laxtons Superb“

## Die Apfelsorte „Laxtons Superb“

Mit Farbenbild

### *Heimat und Vorkommen:*

Diese neue Apfelsorte wurde von der Firma Laxton Brothers-Nurserymen in Bedford während des Weltkrieges gezüchtet und 1918 dem Handel übergeben. Sie entstand durch eine Kreuzung zwischen „Wyken-pepping“ und „Cox' Orangenrenette“. In Deutschland wurde diese Sorte nach eigenen Angaben von der Firma Otto Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn erstmalig eingeführt. Auch die Firma Chr. Fey in Meckenheim bestätigte diese Angaben. Herr Schmitz-Hübsch teilte noch mit, daß er bisher nicht genau feststellen konnte, in welchem Jahre die Neuzüchtung erfolgte.

### *Literatur und Synonyme:*

Preisverzeichnis der Firma Laxtons Brothers-Bedford. Zum erstenmal beschrieben in der englischen Zeitschrift „Gardeners Chronicle“, März 1918, Seite 86. Dann in „Danmarks Fruchsorter“. Aus deutschem Schrifttum: Preisverzeichnis der Firma Otto Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn. „Rheinische Monatsschrift“ 1937, Heft 4. „Blumen- und Pflanzenbau“, 1937, Heft 1. „Sächsische Zeitschrift für Obst- und Weinbau“, 1940, Heft 10.

Synonyme hat die Sorte keine, es sei denn, daß man die deutsche Bezeichnung „Laxtons Prächtiger“ wählt. Pomologisch gehört die Frucht zur Familie der Goldrenetten.

Gestalt: Die Frucht ist groß bis sehr groß, mehr breit (85 mm) als hoch (75 mm), rundlich, zuweilen auch flachrund oder stumpfkegelförmig, wenig stielbauchig, regelmäßig. Hälften gleich. Aehnelt in Form und Farbe der „Cox' Orangenrenette“, ist aber bedeutend größer.

Kelch: Der Kelch ist halboffen, seltener geschlossen. Kelchblättchen grün mit braunen Spitzen, fein wollig, ziemlich breit, nach innen geneigt, Spitzen leicht nach außen gebogen. Kelcheinsenkung mitteltief, ziemlich weit, zwischen flachen Falten, die aber meist schon an der Wölbung verlaufen.

Stiel: Der Stiel ist zuweilen dünn und holzig, aber auch dick, fleischig und wulstig, 12 bis 14 mm lang, selten aber über die Stielhöhle hinausragend, hellbraun mit leicht wolligem Ueberzug. Höhle mäßig tief, ziemlich weit, eben, mit strahligem Rost versehen.

Schale: Die Schale ist glatt, glänzend, am Baume grün bis hellgrünlichgelb, später goldgelb, sonnenwärts lebhaft gerötet. In diesem Rot treten abgesetzte karmesinrote Streifen deutlich hervor. Einzelne zimtfarbige Rostfiguren auf der Schale verteilt. Hellbraune Punkte zahlreich.

Fleisch: Das Fleisch ist gelblich, mit hellgrünen Adern durchzogen, renettenartig, abknackend, in der Reife mürbe, saftig, edel gewürzt, doch nicht so stark wie „Cox' Orangenrenette“, angenehm wenig, doch auffallend süß.

Kernhaus: Es ist zwiebel förmig, kelchwärts abgerundet, stielwärts stumpf gespitzt, wenig zerrissen, mittelgeräumig, wenig offen. Achsenhöhle schmal. Kerne einzeln, mittelgroß, vollkommen, eiförmig gespitzt.

Kelchhöhle: Trichterförmig, mäßig tief. Staubfäden mittelständig.

Blüte: Pollen gut. Nach Prof. Dr. Rudloff und Prof. Dr. Schanderl fruchtbar mit: „Ananasrenette“, „Cox' Orangenrenette“, „Croncels“ und „James Grieve“.

### *Reife und Nutzung:*

Die Genußreife liegt in der Zeit von Weihnachten bis März. Wenn die Frucht auch nicht an die Güte einer „Cox' Orangenrenette“ heranreicht, so ist „Laxtons Superb“ dennoch eine edle Tafelfrucht mit schöner Färbung. Im deutschen Obstbau dürfte ihr eine große Zukunft bevorstehen.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Nach Angaben von Schmitz-Hübsch ist der Baum enorm wüchsig, früh- und sehr reichtragend, dazu äußerst frosthart. Diese Sorte hat in den Edelobstkulturen des Rheinlandes bereits viel Anpflanzung gefunden und wird allgemein gerühmt. Veredelung für niedere Formen auf Malus Typ IX.

Gartendirektor A. Schipper, Schloß Dyck

### Urteile über „Laxtons Superb“

Die Züchterfirma Laxton Brothers-Bedford schreibt in ihrem Preisverzeichnis in deutscher Uebersetzung über „Laxtons Superb“: Der beste späte von uns selbst gezüchtete, reichtragende Tafelapfel, der zugleich widerstandsfähig gegen Krankheiten ist. „Laxtons Superb“ ist eine verbesserte „Cox' Orangenrenette“. Als wertvoll anerkannt mit dem Zeugnis 1. Klasse der königlichen Gartenbaugesellschaft.

Diese Apfelsorte ist vom Versuchsausschuß unter dem Nationalplan für Prüfung der im Handel befindlichen Obstsorten empfohlen worden. Es handelt sich um das Ergebnis einer Kreuzung zwischen „Wykenpepping“ und „Cox' Orangenrenette“. Er vereinigt den Geschmack beider Sorten und zeichnet damit seine aristokratischen Eltern selber aus. Er ist durchschnittlich 2½ engl. Zoll hoch und 2¾ Zoll breit. Die Farbe der Schale ist gelb, überall schwach gerötet, doch auf der Sonnenseite mit kräftigem Rot versehen. Der Kelch ist zum Teil geschlossen und sitzt in einer ziemlich kleinen Vertiefung mit kleinen Falten. Der Stiel ist ungefähr ¾ Zoll lang und sitzt in einer nur kleinen Vertiefung. Das Fleisch ist weiß, süß und frisch. In der Reife folgt er der „Cox' Orangenrenette“, und da um diese Zeit in Wirklichkeit sonst nichts Gleichwertiges vorhanden sein dürfte, ist „Laxtons Superb“ als eine ausgezeichnete Sorte zu bezeichnen und zwar für die Tafel von Weihnachten bis März.

Der Baum ist gesund und von kräftigem Wuchs. Der Ertrag ist außergewöhnlich gut und gleicht dem „Allington“. Wir sind der Ansicht, daß er einen feinen späten Tafelapfel darstellt, sowohl für den eigenen Bedarf, wie für den Markt. Er ist selbstfruchtbar.

Wir sind überzeugt, daß dieser Apfel der beste aller bisher gezüchteten späten Tafeläpfel ist und daß er in wenigen Jahren in jedem Garten Großbritanniens stehen wird. Er trägt sehr reich und ist im Gegensatz zu „Cox' Orangenrenette“ von kräftigem Wuchs und frei von Krankheiten.

*Zeugnis, ausgestellt vom Northern Apple Congress 1924.* Auszug aus dem Bericht des Kongresses in deutscher Uebersetzung:

Neuer Apfel: „Laxtons Superb“. Eine besondere Eigenart der Ausstellung wird eine große Schau von Laxtons neuem Tafelapfel „Superb“ sein. Gezogen von in Stockfields und Whickham wohnenden Mitgliedern. Der Ausschuß will die besondere Aufmerksamkeit auf diesen neuen Sämling lenken, da er ihn als die beste Züchtung seit der vor rund 100 Jahren erfolgten Züchtung von „Cox' Orangenrenette“ betrachtet und dies um so mehr, als offenbar der neue Apfel eine besondere Eignung in Farbe und Geschmack für die Lagen im nördlichen Klima besitzt. Er bringt reiche Ernten bei entsprechender Lichtung der Krone. Die Frucht hängt gut am Baume. Sie ist süß, duftend, saftig und von vorzüglicher Qualität. Im Geschmack ähnelt sie „Cox' Orangenrenette“. Der Apfel ist, im Norden gewachsen, wesentlich größer als „Cox' Orangenrenette“ und gehört zu den besten auf dem Weihnachtsmarkte. Kreuzung zwischen „Wykenpepping“ und „Cox' Orangenrenette“.

Für die freundliche Ueberlassung von Angaben über die Entstehung und die Literatur dieser Sorte sei an dieser Stelle den Herren Schmitz-Hübsch-Merten bei Bonn, Fey-Meckenheim bei Bonn, Gartendirektor Steffen-Erfurt, Dr. Schmidt-Müncheberg, Dr. Loewel-Jork und Herb. Voit-Fraureuth besonders gedankt.

Die Schriftleitung.

Der Apfel „Laxtons Superb“ wurde von der Firma Laxton Brothers in Bedford gezüchtet und gleich nach dem Weltkrieg oder schon in ihm dem Handel übergeben. Er entstand aus Kreuzung von „Wykenpepping“ und „Cox' Orangenrenette“. Mit dieser Sorte arbeiteten Laxtons viel in dem offensichtlichen Bestreben, den guten Geschmack auf andere, gesündere Sorten zu übertragen. Ein Bruder von „Laxtons Superb“ ist z. B. „Laxtons Pearmain“. Von anderen Cox-Kreuzungen wurden u. a. bekannt:

Laxtons Advance (Cox' Orange × Mr. Gladstone), eine Augustsorte,  
Laxtons Royalty (Cox' Orange × Court Pendu), Winterapfel,  
Laxtons Epicure (Cox' Orange × Wealthy), Augustapfel,  
Laxtons Imperial (Cox' Orange × Allington), November—Januar,  
Laxtons Early Crimson (King of the Pippin × Cox' Orange), November—Februar,  
Laxtons Exquisite (Cox' Orange × Cellini), September—Oktober.  
Ferner mit Cox' Orange-Blut: Laxtons Fortune, Laxtons Triumph, Lord Lambourne u. a.

Ich kaufte „Laxtons Superb“ 1924 und pflanzte Reiser auf einen 15jährigen Hochstamm. Bis 1936 brachte dieser Baum kaum einen guten Apfel, alle waren von Monilia befallen oder aufgerissen und lagen vorzeitig am Boden. Wahrscheinlich gehört die Sorte auf Paradies und damit auf Weizenboden und in ein Klima, das sich dem des Weins nähert, wie Cox selbst. Doch auch hier muß abgewartet werden, wie die Pflanzen sich verhalten, die Büsche und Spindeln, 6—8 Jahre nach der Pflanzung, wenn der Boden nicht mehr jungfräulich ist und die Bäume in engerem Schluß stehen. Bekanntlich täuscht auch „Cox' Orangenrenette“ in den Jugendjahren Erträge vor, die in späteren Jahren nicht durchgehalten werden.

Der Versuch, „Cox' Orangenrenetten“-Geschmack mit mehr Gesundheit zu verbinden, wurde in England mehrfach unternommen, so u. a. von Charles Ross (1824—1910). Von 1860 an war er Privatgärtner in Walford-Park Newbury. Dort erlangte er einen Ruf als Apfelzüchter. Unter anderem verbreitete er als Ergebnis einer Kreuzung von Cox' Orangenrenette × Peasgoods Sondergleichen: Charles Ross, Rival, The Houblon, Renown. Alle vier besaß ich vor dem Weltkrieg in Frankfurt (Oder); sie waren nicht wertvoll. Die meisten trugen nicht früh und faulten leicht am Baum wie „Peasgoods Sondergleichen“. Dies Urteil will ich nicht verallgemeinern, denn „Peasgoods Sondergleichen“ ist in Bühl anders und besser als an der Oder.  
Gartendirektor A. Steffen, Erfurt

# Der „Feigenapfel“

Beschreibung einer der eigenartigsten Apfelsorten,  
hierzu Bilder auf Seite 32 Von Hofrat Josef Löschnig

## Heimat und Vorkommen:

Der „Feigenapfel“ ist eine alte, sehr interessante Sorte ohne besondere wirtschaftliche Bedeutung. Sie dürfte französischen Ursprungs sein und ist in allen alten pomologischen Werken als „Nichtblüher“ und botanisch interessanter Baum beschrieben. Später ging die Sorte verloren und wurde in keinem pomologischen Werke mehr aufgenommen. Ich fand die Sorte in Rabenstein, Niederdonau, im Jahre 1908 in einem bäuerlichen Garten unter dem Namen „Vaterapfel“. Der Besitzer teilte mir mit, daß der Baum insofern Bedeutung hätte, als in Jahren, wo infolge ungünstiger Witterung während der Blüte die übrigen Sorten volle Mißernten zeigen, dieser „da er keine Blüten hätte“, noch Ernten bringe. Die Sorte dürfte nur in wenigen Bäumen existieren, sollte aber, da sie sowohl botanisch interessant ist, als auch bei Heranzucht neuer Sorten eine Rolle spielen dürfte, in pomologischen Pflanzungen aufgenommen werden.

## Synonyme und Literatur:

Feigenapfel ohne Blüte, Feigenapfel ohne Kern, Adamsapfel, Vaterapfel, Figue d'Hiver, Mayers Kernloser, Sans - Fleurir, Sans - Pepins, Trochets. Le Lectier 1628, p. 24; — Merlet 1667, p. 148; — Quintinye, 1690; — Duhamel 1768, 39; — Mayer, Pomona Franconica III, 1779; — Manger 1780; — Leroy 1873, Nr. 166. — Die deutschen pomologischen Werke haben den Feigenapfel nicht aufgenommen.

## Eigenschaften der Frucht:

**Außere Merkmale:** Die Frucht ist hochgebaut, gegen den Kelch etwas verjüngt, etwas rippig und kantig, mittelgroß; das Durchschnittsgewicht einer Frucht beträgt 130—140 Gramm, der Umfang der Frucht über Kelch und Stiel gemessen mißt 230 bis 240 mm. Die Schale ist etwas rau, gelblich, am Stiel berostet und groß punktiert. Einzelne Früchte sind auch schwach gerötet. Der Kelch besteht nur aus einem Kranze, welcher die Kelchröhre umgibt. Der Stiel ist zumeist kurz und etwas dick, bei kleineren Früchten auch länger. Wenn eine teilweise Befruchtung stattfindet, dann ist die Frucht breitrund und es entsteht dann die platte Form der Frucht.

**Innere Merkmale:** Das Fruchtfleisch ist weich und mürbe, mit grünlichen Adern durchzogen. Das Kernhaus vollkommen offen, keine Kerne enthaltend und durch die Kelchröhre direkt nach außen führend. Diese Erweiterung der Kelchröhre entsteht dadurch, daß die Samenanlagen im Fruchtknoten sowohl an Zahl und Lagerung in jenen der übrigen Apfelblüten abweichen. Sie sind nämlich in dreifacher Zahl vorhanden, übereinander gelagert und hinterlassen, da eine Befruchtung nicht stattfindet, einen Hohlraum, der so groß wird, daß er an die Kelchmündung reicht. Es sind 2—3 Kernhäuser

übereinandergestellt, wie dies durch Ausbuchtung der Kelchröhre zu kleinen Kernhauskammern bei einzelnen Früchten deutlich hervortritt. Wenn eine teilweise Befruchtung stattgefunden hat, was bei einzelnen Bäumen regelmäßig vorkommt, dann ist der Hohlraum mit Fruchtfleisch ausgefüllt und einzelne Kerne (siehe S. 32) vorhanden. Der Geschmack ist gut, süßsauerlich, jedoch von einem unfeinen Nachgeschmack begleitet. Der Feigenapfel steht hinsichtlich seiner Zusammensetzung mit 81,1 % Wasser, 18,9 % Gesamtextrakt und 7,5 ‰ Säure über allen Apfelsorten.

**Reifezeit:** Reift im Monat Oktober und läßt sich bis Neujahr und darüber hinaus aufbewahren.

**Die Blüte:** Die alte Ansicht, wie sie noch heute bei den bäuerlichen Obstzüchtern verbreitet ist, daß der Feigenapfel keine Blüten bilde, ist eine irrümliche. Die Blüte ist nur abweichend von den Blüten der übrigen Apfelsorten. Aus den Blütenknospen, die äußerlich keine Abweichungen von normalen Knospen zeigen, entwickeln sich Blütentriebe mit 6 bis 7 Blüten und 5 bis 6 Laubblättern. Die Blüten sind unvollkommen und weichen auch innerhalb eines Baumes in ihrer Ausbildung etwas ab. Der Blütenstiel ist ziemlich dick und zeigt Ansätze einer Verästelung. Der Fruchtknoten ist sehr gut ausgebildet, dick angeschwollen, etwas kantig und sehr dicht weißwollig behaart. Der Fruchtknoten trägt 15 Griffel und dieser Zahl entsprechen auch die Samenanlagen, die, wie schon der franz. Botaniker Poiteau im Jahre 1846 festgestellt hat, in drei Lagen zu fünf Stück übereinander im Fruchtknoten gelagert sind. Die Kelchblätter sind gut entwickelt, sehr stark behaart und schließen die ganze Blüte derart ein, daß nur eine kleine Oeffnung, aus der die Griffel herausragen, verbleibt. Die Blumenblätter sind verkümmert; sie sind als kleine grünliche, stark behaarte Stummel vorhanden, und äußerlich nicht sichtbar. Einzelne Blüten weichen insofern voneinander ab, als nicht 15, sondern 5 oder 10 Griffel vorhanden sind. Die Staubgefäße fehlen ganz, so daß die Blüten als eingeschlechtlich weibliche betrachtet werden müssen. Eine Befruchtung findet nicht oder nur teilweise statt, obwohl die vollkommen entwickelten Samenanlagen, die gut entwickelten Griffel und die vorhandenen Narben, die aus der Blüte herausragen, eine Fremdbestäubung nicht ausschließen. Die Ursache der Nichtbestäubung muß in der geringen Verwandtschaft mit den übrigen Apfelsorten liegen. Künstlich durchgeführte Kreuzungsversuche werden in diese Frage erst Klarheit bringen. Der Feigenapfel ist jungfernfrüchtig, d. h. er entwickelt Früchte, ohne daß eine Befruchtung vorausgegangen wäre. Diese natürliche Jungfernfrüchtigkeit (Parthenocarpie) kommt nach Dr. Ewert auch bei anderen Obstsorten mit vollkommen entwickelten Blüten gelegentlich vor, wenn die Befruchtung durch Witterungseinflüsse usw. verhindert ist.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum wächst mittelstark, bildet dicke, mit Knospen dichtbesetzte Jahrestriebe, mit schmalen, länglichen Blättern. Auf dem Standort bildet der Baum hochgehende mittlere Kronen.

*Ansprüche:* Der Baum ist in seinen Ansprüchen nicht wählerisch; er gedeiht in allen Lagen und Böden wie die übrigen Apfelsorten. Schädlinge, wie

Apfelblütenstecher und Obstmade, bleiben dem Baume fern.

*Nutzungswert und Verwendung:* Der Feigenapfel ist für alle wirtschaftlichen Zwecke gut verwendbar. Seine Bedeutung liegt jedoch nicht in seinem Nutzungswert, sondern in seiner Eigenartigkeit der Blüte und der Frucht, und hat somit doch einen gewissen pomologischen Wert.

## Große Schwarze Knorpelkirsche

Zur Farbenbildbeilage im Januarheft

### *Heimat und Vorkommen:*

In dem im Jahre 1861 herausgegebenen „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ steht geschrieben, daß diese Sorte durch ihren besonderen Wert schon damals viel verbreitet wäre und daß sie allgemeine Anpflanzung verdiene. Dies gilt sinngemäß auch für die heutige Zeit, wobei allerdings zu beachten ist, daß viele minderwertige Abarten unter obigem Namen geführt werden. Es ist eine wichtige Aufgabe unserer Baumschulen, darauf zu achten, daß die „Große Schwarze Knorpelkirsche“ wirklich echt geführt wird. In Deutschlands Obstsorten wird in Anbetracht der Unsicherheit, sie echt zu erhalten, vorgeschlagen, diese Sorte durch „Schneiders Späte Knorpelkirsche“ zu ersetzen. Immerhin wird die „Große Schwarze Knorpelkirsche“ in jedem Baumschulkatalog geführt. Dies dürfte ein Zeichen dafür sein, daß sie die Erwartungen auf Ertrag und Absatz der Früchte voll erfüllt.

### *Literatur und Synonyme:*

Die „Große Schwarze Knorpelkirsche“ wurde beschrieben im „Illustr. Handbuch der Obstkunde“, Band 3, Nr. 21, Truchsess S. 180, Sickler, Band 6, S. 212. Eine moderne Beschreibung ist in „Deutschlands Obstsorten“, Band 5. In dem Werke Dr. Stoll Oesterreich-Ungarische Pomologie ist sie nicht beschrieben. Sie scheint demnach dort nicht die Verbreitung gefunden zu haben, wie in anderen Ländern. In Mathieu Nomenclator Pomologicus sind 48 deutsche und fremdsprachige Synonyme angeführt, von deren Nennung wir absehen. Pomologisch gehört sie zur Familie der Schwarzen Knorpelkirschen.

Die Gestalt: Je nach den Jahren oder entsprechend den örtlichen Verhältnissen in Größe und Gestalt verschieden, meist groß bis sehr groß, herzförmig, schön geformt, am Stiele abgestumpft, die größte Breite etwas nach dem Stiele hin. Auf beiden Seiten, jedoch mehr auf der Rückseite, etwas flach gedrückt. Bei gut entwickelten Früchten sind die Furchen weniger groß und enden auf der Bauchseite ganz.

Stiel: Der Stiel ist dünn, in der Größe verschieden, doch ziemlich lang, 3½—4½ cm, grün, zuweilen etwas braun angelauten. In einer weiten, nicht sehr tiefen Stielhöhle.

Haut: Die Farbe der Haut ist dunkelbraunrot, in voller Reife oder bei gut besonnten Früchten ins Schwarze übergehend, mit zahlreichen helleren Pünktchen übersät. Die Haut ist dünn, aber dennoch widerstandsfähig.

Fleisch: Das Fleisch ist fest, sehr saftreich, aromatisch und wohlschmeckend, sehr süß und dennoch feinsäuerlich, gleich dem Saft dunkel- bis schwarzrot.

Stein: Im Verhältnis zur Größe der Frucht nur mittelgroß, nach „Deutschl. Obst.“ länglich oval, oben breiter; 11 mm hoch, 9 mm breit, 8½ mm dick, mit scharfer Bauchnaht und sehr breiter, vielfach gefurchter Rückseite.

Reifezeit: Im Rheinland 4.—5., in anderen Gegenden 5. Kirschenwoche.

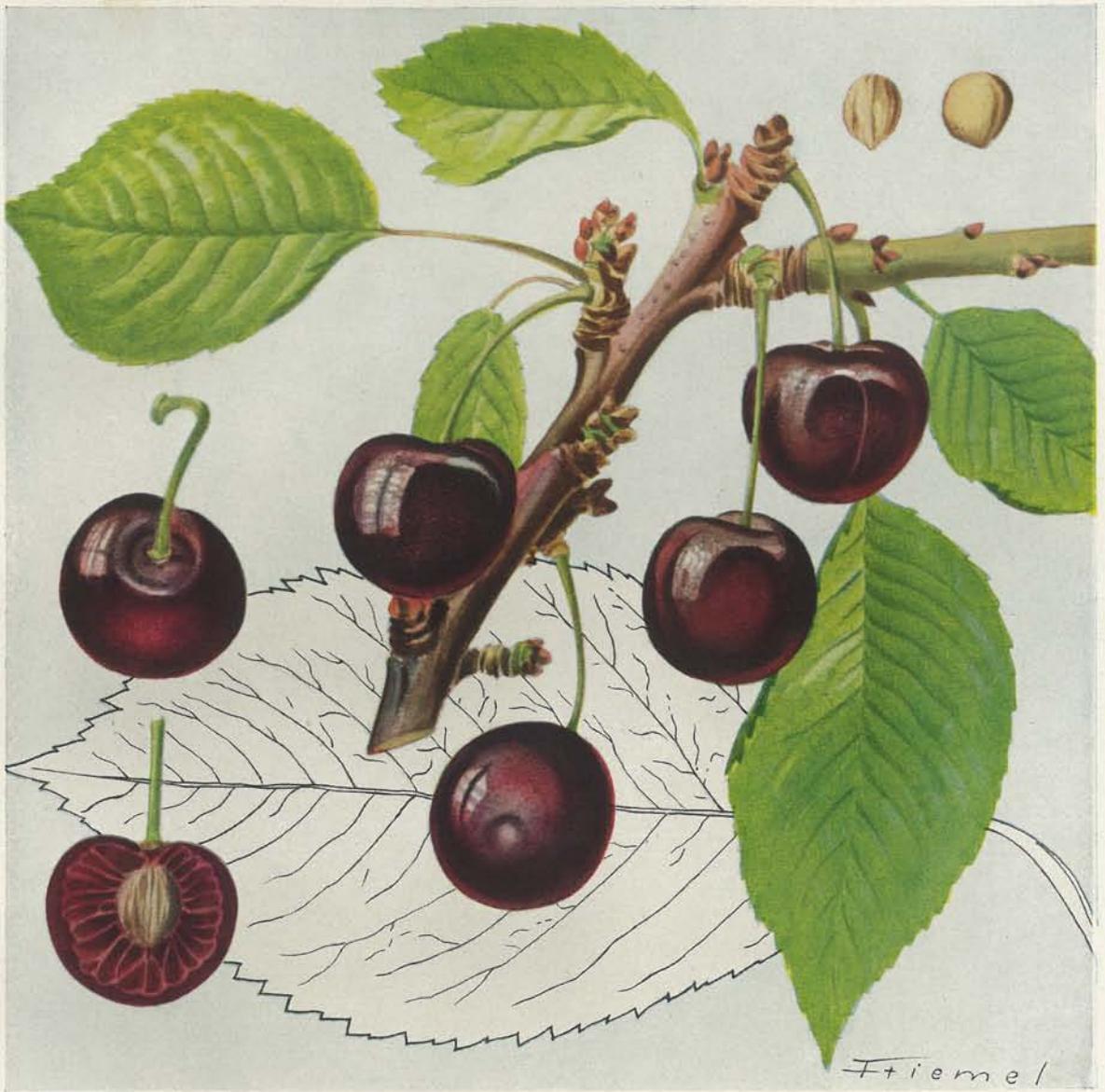
Eigenschaften der Frucht: Obwohl es sich um eine uralte Sorte handelt, ist sie nicht nur von seiten des Züchters, sondern auch vom Verbraucher hochgeschätzt. Sie ist für alle Zwecke verwendbar. Die dunkelrote Farbe von Fleisch und Saft verleiht den Konserven ein besonders schönes Aussehen. Als Tafel- und Versandfrucht, besonders wegen der späten Reife, gleich wertvoll. Die Ernte muß im vollreifen Zustand vorgenommen werden, nur halbreif geerntet, kommt der dieser Sorte eigene bittere Beigeschmack zum Ausdruck. Aus diesem Grunde wird sie auch in manchen Gegenden „Schwarze bittere Herzkirsche“ genannt. Im normalen Zustande tut diese Erscheinung der Güte der Frucht keinen Abbruch. Schlechte Eigenschaften: Platzen der Früchte bei anhaltendem Regenwetter während der Reife, in schweren Böden neigen die Früchte zum Bitterwerden, Befall durch die Kirschfliege.

Die Blüte: Sie ist widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse, beginnt früh und ist von langer Dauer. Pollenspender: „Hedelfinger Riesenkirsche“; dagegen nicht fruchtbar mit „Büttners Roter Knorpelkirsche“.

### *Eigenschaften des Baumes:*

Der Baum wächst in der Jugend kräftig und bildet im Alter umfangreiche, hochkugelige Kronen, ohne jedoch an der Triebfähigkeit zu verlieren. Er setzt schon frühzeitig mit dem Ertrag ein und bleibt bis ins hohe Alter fruchtbar.

A. Schipper.



„Große Schwarze Knorpelkirsche“



„Freiherr von Berlepsch“

## Apfelsorte „Freiherr von Berlepsch“

Zur Farbbildbeilage im Märzheft

### Heimat und Vorkommen:

Diese Sorte und „Zuccalmaglios Renette“ kennzeichnen die großen züchterischen Erfolge in Obstsorten von Dietrich Uhlhorn jun., Grevenbroich (Niederrhein). „Freiherr von Berlepsch“ entstand durch eine Kreuzung von „Ananasrenette“ mit „Ribstener Pepping“. Durch die hervorragende Güte und die gute Haltbarkeit bis in den April hat diese Sorte in den deutschen Gärten und besonders im modernen Erwerbsobstbau weiteste Verbreitung gefunden, aber auch im Ausland gehört sie zu den geschätzten Sorten.

### Literatur und Synonyme:

Aeltere pomologische Werke führen diese Sorte noch nicht, wohl fand sie in allen deutschen Gartenbauzeitschriften lobende Erwähnung. Eine moderne Beschreibung mit sehr guter Farrentafel ist in „Deutschlands Obstsorten“, Band II Nr. 187, zu finden. Synonyme: „Berlepsch Goldrenette“.

**Gestalt:** Mittelgroß, an niederen Formen gewachsen ziemlich groß, etwas abgeplattet, auch flachrund, etwa 52—60 cm hoch und 67—75 mm breit, flachrund, regelmäßig geformt, größter Durchmesser in der Mitte der Frucht, fünf Rippen verlaufen gleichmäßig über die Frucht und enden an der Stielhöhle. Im Durchschnitt sind beide Hälften fast gleich.

**Kelch:** Geschlossen, schmalblättrig, hellgrauwollig behaart.

**Kelchhöhle:** Kegeltrichterförmig, Staubfäden mittelständig. Einsenkung flachtrichterförmig, mäßig tief, von fünf Rippen umgrenzt, die in den Falten häufig Spuren von hellem Rost zeigen.

**Stiel:** Meist kurz, zuweilen bis 18 mm lang, holzig, oft etwas fleischig verdickt, rotgrau, auch hellgrau, in regelmäßig geformter, trichterförmiger Höhle, die oft strahlenförmig mit hellzimtfarbenem Rost überzogen ist.

**Schale:** Glatt, stellenweise fein rauh, auf grüngelbem, später hellgelbem Grunde hellrot verwaschen, rot punktiert und dunkler gestreift. Punkte zahlreich, fein, hellgrau.

**Fleisch:** Hellgelblich, fein, fest und hochedel, von süßweinigem, erfrischendem, in der Würze etwas an Ananas erinnerndem, ausgezeichnetem Wohlgeschmack.

**Kernhaus:** Zwiebelförmig, mittelgroß, geräumig, schmal geöffnet. Die Samenfächerwände sind glatt und ohne Risse. Die Achsenhöhle ist mäßig breit.

**Kerne:** Mittelgroß, vollkommen, hellkastanienbraun, spitz, meist zu ein oder zwei sitzend.

**Blütezeit:** Mittelfrüh und ziemlich langsam verlaufend.

### Reife und Nutzung:

Die Sorte ist genußreif von Dezember bis Ende März. Bei später Ernte (Mitte bis Ende Oktober) ist der Lagerverlust nur gering. Sie zählt zu den feinsten Tafelsorten und besitzt als solche hohen Handelswert. „Freiherr von Berlepsch“ kann man in jeder Menge zu gutem Preise absetzen.

**Wertgruppenzugehörigkeit:** „Freiherr von Berlepsch“ ist der Preisgruppe I („Ananasrenette“) zugeteilt.

### Eigenschaften des Baumes:

Die Sorte eignet sich sowohl für den Hoch- wie für den Halbstamm, im besonderen Maße aber für alle niederen Formen auf „Gelbem Metzger Paradies“ (EM. IX) veredelt. Am Hochstamm erlangt die Frucht allerdings keine besondere Größe. Der Baum verlangt guten Boden und eine möglichst warme Lage. Unter ihm nicht zusagenden Verhältnissen neigt er zu Krebs und Spitzendürre. Er wächst mäßig stark und ist gegen die Blutlaus unempfindlich. Er darf nicht mit Schwefelkalkbrühe, sondern nur mit kupferhaltigen Mitteln gespritzt werden.

### Schlechte Eigenschaften:

Um vollkommene Früchte zu erzielen ist offener Boden unerlässlich. Als Hochstamm, auf Wildling veredelt, neigt die Sorte hier am Niederrhein zu Krebs und Spitzendürre.

Adam Schipper

# Die Stachelbeersorte „Hönings Früheste“

mit Farbenbild

## Heimat und Vorkommen:

Diese Stachelbeersorte wurde aus Samen der Sorte „Früheste Gelbe“ gezogen und von Julius Hönings, Neuss (Rhein), im Jahre 1897 dem Handel übergeben. Nach Angaben des Züchters zeigten einige Sämlinge nur kleine Abweichungen der Merkmale der Stammsorte. Nur eine einzige Pflanze stach sofort bei Beginn der Tragbarkeit durch frühere Reife, intensivere Farbe und Größe der Frucht gegen „Früheste Gelbe“ ab. Diese erhielt dann obigen Namen.

## Literatur und Synonyme:

Die Sorte wurde in der „Gartenwelt“, Jahrgang 1927, Seite 50, von Hönings beschrieben. Synonyme sind nicht vorhanden.

**Gestalt der Beere:** Mittelgroß, gedrungen, elliptisch, auch ründlich; ziemlich gleichmäßig in der Entwicklung.

**Farbe der Frucht:** Hochgelb, bei voller Reife mehr goldgelb, am Stiele etwas mehr grünlich. Adern heller in der Farbe, stark durchscheinend.

**Die Schale:** ist dünn aber dennoch ziemlich fest. Rechtzeitig geerntet, eignet sich die Frucht noch für den Versand. Die Behaarung ist auffallend dicht und flaumig, doch beim Rohgenuß nicht störend.

**Der Stiel** ist mittellang bis lang, oft zweimal so lang als das Stielchen. Der Kelch ist geschlossen, seltener halboffen.

**Reifezeit:** Die frühe oder spätere Reife wird durch den Standort und Boden beeinflusst, sie liegt unter normalen Verhältnissen um Mitte Juli.

**Der Geschmack** ist sehr süß, etwas angenehm weinsäuerlich und würzig. Die Frucht ist auch in der Vollreife noch gut genießbar.

**Das Fruchtfleisch:** ist gelblich, in voller Reife mehr mattgoldgelb. Die Fruchtbarkeit ist besonders gut und regelmäßig.

**Die Verwendungsmöglichkeit:** ist infolge der frühen Reife, des Wohlgeschmacks und der schönen Färbung der Frucht sehr gut, so daß sie, besonders zum Rohgenuß, auf dem Markte leicht Absatz findet. Auf den rheinischen Versteigerungen erzielt sie, gleich der Muttersorte, höchste Preise. Hönings sagt, daß sie nach Angaben eines Obstweinfabrikanten den feinsten Obstsekt ergibt.

## Der Wuchs des Strauches:

ist gesund, mittelstark, aufrecht, dauerhaft, von mittelgroßem Umfang, mitteltriebzig, stark bewehrt. Stacheln dreifach. Das drei- bis vierjährige Holz ist durch Auslichten zu entfernen. Eignet sich auch zur Anzucht von Stachelbeerhecken. Das Blatt ist ründlich, 3- bis 5 stumpflappig.

## Der Gesundheitszustand:

ist gut. Nach Angaben des Züchters verträgt Hönings Früheste bei der Bekämpfung des amerikanischen Stachelbeermehltaus eine bis 40%ige Schwefelkalkspritzung, wohingegen die Muttersorte schon bei 5% die Blätter fallen läßt.

## Verschiedenes:

Nach Deutschlands Obstsorten unterscheidet sich pomologisch „Hönings Früheste“ von der Muttersorte „Früheste Gelbe“ dadurch, daß die unteren Stengelglieder (bis zur Hälfte der Zweige) länger und dichter stachelborstig, die Blätter oberseits erst dicht, später aber nur vereinzelt flaumig behaart sind, der Strauch schwächer wächst, die Frucht etwas größer, die Kelchwölbung stets rund und der Stiel oft zweimal so lang wie das Stielchen ist. Sonst konnte kein Unterschied mit der Muttersorte beobachtet werden. Adam Schipper

## Wollen wir Aprikose oder Marille sagen?

Eine Antwort auf die Frage von Prof. F. Moißl in Heft 7 und 8/1942

Die Bezeichnung „Marille“ ist so undeutsch wie „Aprikose“. Das Wort stammt aus dem Italienischen (amarello) und leitet sich genau so vom Lateinischen ab (amarus) wie Aprikose (praecox; woraus die Araber al barkuk und die Spanier dann albericoque, die Italiener albicoeco, die Franzosen abricot und die Deutschen Aprikose gemacht haben). Es hat also keinen Sinn zu behaupten, die Uebernahme des Wortes Aprikose sei ein Beweis früherer Liebedienerei dem Ausland gegenüber, das Wort Marille habe dagegen seine Reinheit bis

in unsere Zeiten erhalten. „Marille“ ist ein fremdstämmiger Provinzialismus, der weder vom historischen noch vom deutschen Standpunkt aus berechtigt ist, die Bezeichnung Aprikose aus der Schriftsprache zu verdrängen. Im übrigen wollen wir den Stammbuchvers beherzigen:

Sprich deutsch mit deinem deutschen Maul!  
Bleibt's aber ohne Hilfe faul,  
Besteig' getrost den Fremdwortgaul,  
Doch schaue ihm zuvor ins Maul.

Prof. E. K



„Hönings Früheste“

# Die Laxtonschen Apfelsorten

*Laxtons Herald* ging aus der Kreuzung: *Worcester Pearmain* × *Beauty of Bath* hervor. Die Reifezeit ist Anfang September. Die Frucht ist flachrund, von mittlerer Größe und besonderem Wohlgeschmack. Das Fruchtfleisch ist süß, saftig und mürbe. Die Farbe der Frucht ist lichtgelb, gestreift, mit karminroter Backe.

*Laxtons Pioneer* wurde aus der Kreuzung: *Cox' Orangenrenette* × *Worcester Pearmain* gezüchtet. Die Sorte reift im Oktober und hält sich bis Mitte November. Die Frucht ist schön karminrot gefärbt und von derselben Größe wie *Worcester Pearmain*, jedoch nicht so konisch gebaut. Das Fruchtfleisch ist fest und sehr saftig. Eine ideale Sorte für die Liebhaber- und die Erwerbsanlagen.

*Laxtons Fortune* ist ein wirklich süßer Tafelapfel von bestem Geruch, dessen Mutter die Sorte *Cox' Orangenrenette* ist, die ihm den Geruch vererbte. Der Apfel reift Mitte September. Die Frucht ist mittelgroß, gelb, rot geflammt und gestreift. Das Fruchtfleisch ist saftig. Der Baum wächst stark, ist selbstfruchtbar und sollte in jedem Garten angepflanzt werden.

*Laxtons Leader* wurde aus der Kreuzung: *Mr. Gladstone* × *Worcester Pearmain* gezüchtet. Ein früher Apfel, der der Sorte *Laxtons Early Crimson* ähnlich ist. Die Schale ist ganz dunkel karminrot gefärbt. Das Fruchtfleisch ist fest, weiß, süß und saftig. Die Frucht ist mittelgroß und konisch gebaut. Der Baum ist starkwüchsig, gesund und selbstfruchtbar.

*Laxtons Royalty* entstand aus der Kreuzung: *Cox' Orangenrenette* × *Königlichem Kurzstiel*. Diese Sorte vereinigt die Eigenschaften beider Elternpartner, und zwar die Qualität der *Cox' Orangenrenette* mit dem festen Fruchtfleisch der Sorte *Königlicher Kurzstiel*. Der Baum wächst stark und trägt regelmäßig. Die Frucht ist mittelgroß, rund und flach. Die Schale ist gelb mit roten Streifen an der Sonnenseite. Das Fruchtfleisch ist fest, gelb, süß, mit starkem Geruch. Die Blüte entwickelt sich spät und entgeht deshalb den Spätfrosten.

*Laxtons Imperial* ist der Erfolg der Kreuzung: *Cox' Orangenrenette* × *Allington*. Es ist die zweite Sorte der besten Laxtonschen Qualitäts-Tafeläpfel. Die Kreuzung wurde zur Stärkung des Geruches der Sorte *Allington* ausgeführt. Die Frucht ist mittelgroß, rund, mit flacher Spitze. Die Schale ist gelb, an der Sonnenseite rot gestreift und geflammt. Das Fruchtfleisch ist gelb, sehr süß und saftig. Die Sorte reift von November bis Januar.

*Laxtons Early Crimson* entstand aus der Kreuzung: *Worcester Pearmain* × *Mr. Gladstone*. Der Apfel ist glänzend karminrot. Die Frucht gleicht der *Worcester Pearmain*, ist sehr süß und saftig. Der Apfel ist härter als *Mr. Gladstone*, jedoch nicht so hart wie *Worcester Pearmain*. Die Sorte ist vollkommen selbstfruchtbar und deshalb sehr reichtragend. Der Baum wächst gut. Die Sorte eignet

sich sowohl für den Liebhaber wie auch für den Erwerb gleich gut.

*Laxtons Triumph* entstand aus der Kreuzung: *King of Pippins* × *Cox' Orangenrenette*. Die Reifezeit liegt zwischen November und Februar. Die Frucht ist mittelgroß, rund, mit platter Spitze. Der Kelch

## Apfelsorten aus dem Osten

### Ananas Berzenicki

Diese Sorte wurde von Professor A. Hrebnicki in Berzenik bei Dukszt in Litauen als selbständiger Sämling gefunden.

Die Frucht reift Ende September, hält sich über November bis Dezember. Die Frucht ist groß bis sehr groß, rund kegelförmig gebaut. Die Schale ist fleischstrohfarbig, von der Sonnenseite mit heller, karminroter Backe. Früchte, die im Schatten wuchsen, sind ohne Färbung. Das Fruchtfleisch ist gelb, ziemlich fest, saftig, weinartig süß, aromatisch.

Der Baum bildet sehr große, lockere, flachkugelförmige Kronen mit starken Kronenästen, die dicht mit Fruchtholz und Fruchtknospen bekleidet sind. Er liebt nahrhaften Boden, der in guter Kultur steht und liefert dann reiche Ernten. Der Baum ist absolut frosthart und wird nicht von Schorf befallen. Nach Prof. A. Hrebnicki ist sie eine erstklassige Handelssorte für die nordöstlichen Gebiete.

### Livländischer Gravensteiner

Osiennieje Polosatoje nach Kufalt und Paszkiewicz. Die Sorte ist wahrscheinlich lettischer Herkunft. Der russische Pomologe F. Owsienko glaubt, es wäre ein Sämling des Gravensteiners.

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, kegelförmig mit deutlichen Rippen. Die Fruchtschale ist dünn, etwas fettig, hellgelb, in drei Viertel der Fläche mit purpurkarminroten Streifen bedeckt, ist wohlriechend, jedoch schwächer als der echte Gravensteiner.

Das Fruchtfleisch ist weiß, unter der Schale etwas rosig, saftig, süß mit leichtem himbeerartigem Geruch.

Der Baum wächst stark, bildet eine flachrunde Krone, die Kronenäste bilden mit dem Stamm einen geraden Winkel. Alte Aeste sind überhängend. Er beginnt früh zu tragen. Die Frucht sitzt fest am Baum, leidet nicht unter Schorfbefall. Reift im September und hält sich bis Dezember.

Der Baum ist ganz frosthart, überstand heuer in Lettland — 48° C Kälte ohne Schaden. An den Boden ist er nicht anspruchsvoll. Es ist eine wertvolle Handelssorte für die nordöstlichen Gebiete.

Sie wird erfolgreich mit Pollen des Antonowka und dem Klarapfel befruchtet.

Maurer-Posen

ist offen und sitzt in flacher Höhle. Das Fruchtfleisch ist weiß, sehr süß und mürbe. Die Fruchtfarbe ist grünlich gelb mit roter Backe.

*Laxtons Superb* ist der beste späte Tafelapfel. Eine selbstfruchtbare Sorte, die gegen Krankheiten widerstandsfähig ist. Sie entstand aus der Kreuzung *Wyken Pippin* × *Cox' Orangenrenette* und vereinigt den Geruch beider Eltern. Die Frucht ist durchschnittlich größer als bei *Cox' Orangenrenette*. Die Schale gelb, unscheinbar gefärbt. Der Kelch ist halbgeschlossen und sitzt in flacher, schwach gefalteter Höhle. Der Fruchtstiel sitzt in flacher Vertiefung. Das Fruchtfleisch ist weiß, süß und mürbe. Die Reifezeit tritt ähnlich wie bei *Cox' Orangenrenette* ein. Die Frucht ist von Dezember bis März gnußreif. Der Baum ist gesund und starkwachsend, der Ertrag außergewöhnlich gut, wie bei Allington. Eine der besten Sorten, die sich auch im rauen Klima bewährt hat. (Beschrieben in Heft 1 u. 2/1943.)

*Laxtons Advance* wurde aus der Kreuzung: *Cox' Orangenrenette* × *Mr. Gladstone* gezüchtet. Es ist ein früher Augustapfel mit *Cox'-Orangenrenette*-Geruch und starker Färbung. Die Frucht ist mittelgroß mit rund konischer Gestalt und karminroter Färbung. Das Fruchtfleisch ist mürbe. Die Sorte ist größer als *Mr. Gladstone* und ist ihr sehr ähnlich im Aussehen, aber die Qualität ist viel besser. Das Fruchtfleisch ist sehr saftig.

*Laxtons Pearmain* reift in der Zeit von Dezember bis April. Diese Sorte ist eine Schwester der *Laxtons Superb*, da sie aus dem Samen derselben Kreuzung: *Cox' Orangenrenette* × *Wyken Pippin* gezogen wurde. Sie riecht wie diese und ist sehr süß und saftig. Das Fruchtfleisch ist gelb. Die Frucht ist an der Spitze platt gedrückt und hat einen flach sitzenden Kelch. Die Schale ist gelb, mit rotbrauner Backe und roten Streifen. Der Baum ist gesund und stark.

*Laxtons Exquisite* entstand aus der Kreuzung: *Cox' Orangenrenette* × *Cellini Pippin*. Die Reifezeit liegt zwischen September und Oktober. Diese Sorte erbt den feinen Geruch der *Cox' Orangenrenette* und die Qualität des *Cellini Pippin*. Das Fruchtfleisch ist gelb, mürbe und saftig. Die Frucht ist größer als *Cox' Orangenrenette* und ähnelt in Gestalt dem *Cellini Pippin* mit dem Kelch der *Cox' Orangenrenette*. Die Schale ist gelb, an der Sonnenseite rot gestreift und geflammt. Es ist ein Tafelapfel bester Qualität. Der Baum wächst stark und aufrecht, er ist selbstfruchtbar.

*Laxtons Epicure* entstand aus der Kreuzung: *Cox' Orangenrenette* × *Wealthy*. Dies ist ein früher Tafelapfel, der im September reift. Die Frucht riecht wie eine *Cox' Orangenrenette* und hat das Aussehen des *Wealthy*. Sie ist mittelgroß und rund. Die Schale ist blaßgelb, rot geflammt und gestreift. Der Kelch ist halb geschlossen und die Kelchblätter gebogen wie bei *Cox' Orangenrenette*. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und sehr süß. Der Fruchtstiel ist lang. Der Baum ist selbstfruchtbar und reichtragend. K. J. Maurer-Posen

## Ersatz für Gravensteiner:

### „Teltower Winter-Gravensteiner“

In vielen Fällen wird man beim Anbau des „Gravensteiners“ nicht befriedigt, da er in den meisten Gegenden ein später, unregelmäßiger und geringer Träger ist. Daraus ist es zu erklären, daß immer wieder nach Ersatzsorten gesucht wird, die ihm im Aussehen und Geschmack wenigstens einigermaßen nahe stehen, nicht aber seine Fehler haben. „Geflammter Kardinal“, „Biesterfelder Renette“ und „Dülmener Herbstrosenapfel“ werden oft als Ersatz genannt und empfohlen.

Am nächsten aber steht ihm der noch wenig bekannte „Teltower Winter-Gravensteiner“. Derselbe ist ein Findling aus Teltow in der Mark Brandenburg, Obstbauinspektor Beuß-Mahlow ist vor Jahren für seine Weiterverbreitung eingetreten. Die seinerzeit von einem Fachmann vertretene Meinung, es handele sich bei diesem Findling um eine im hannoverschen Straßenobstbau bekannte Sorte, wurde widerlegt.

Die Sorte bildet in der Jugend kerzengerade Stämme mit aufrechter Krone und regelmäßiger Kronenbildung. Mit zunehmender Fruchtbarkeit wird der Wuchs dann etwas sparrig. Die Fruchtbarkeit ist regelmäßig und setzt frühzeitig ein; beim Hochstamm kann man schon im vierten Jahr nach der Pflanzung mit den ersten Früchten rechnen.

**Baumreife:** Ende September. Gnußreife: November-Dezember. Haltbarkeit: April-Mai.

**Gestalt:** Frucht groß, 70–80 mm breit, 50 mm hoch, etwas schief, etwa 160 g schwer.

**Schale:** hell grünlich-gelb, auf dem Lager goldgelb, an der Sonnenseite rot verwaschen und gestreift, leicht fettig; das Aussehen gleicht also dem des „Gravensteiners“.

**Fleisch:** weißlich-hellgelb, fest, saftig, mit angenehmer Säure, würzig, nach „Gravensteiner“ schmeckend.

**Blüte:** weiß-hellrosa, lange anhaltend, unempfindlich.

**Stiel:** Kurz, meist nicht über die Stielhöhle hinausreichend, kräftig, in tiefer enger Höhlung.

**Kelch:** halboffen, in tiefer Einsenkung von Falten umgeben.

Frucht und Blatt sind vollkommen frei von Fusikladium, während bekanntlich der „Gravensteiner“ meist schon Mitte September vollkommen kahl dasteht als Folge starken Fusikladiumbefalls. Den Winter 1939/1940 hat der Baum in frostgefährdeter Lage ohne jeden Schaden überstanden. Wird ihm ein Standort zugewiesen, der mehr feucht als trocken ist, so wird er vollauf befriedigen.

R o t h, Untersiemau

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder, z. Z. Wehrmacht.



„Wiltshire“

## Die Apfelsorte „Wiltshire“

Zu unserem Farbenbild im Maiheft

### Heimat und Vorkommen:

Diese Apfelsorte stammt aus England. In Deutschland hat sie hauptsächlich im Bodenseegebiet Verbreitung gefunden.

### Literatur und Synonyme:

Beschrieben ist die Sorte im Illustr. Handb. Erg. Bd. S. 271 und in Deutschlands Apfelsorten von Engelbrecht S. 304, Obstsortenliste der Landesbauernschaft Bayern 1941 und Sortenkunde im Obstbau Nr. 5/1942.

Simon Louis Frères beschreibt die Sorte (unter Hinweis auf A. F. Barron) in seinem Katalog von 1895 und bemerkt, daß sie den Winter 1879/80 gut überstanden habe. In dem Werk von A. F. Barron „British Apples“ (Bericht über den Apfelkongreß der R. H. Gardens, Chiswick 1883) wird scheinbar die gleiche Sorte als „Wiltshire Pippin“ angeführt, und Robert Hogg beschreibt die Sorte in „British Pomology“ London 1851 und in den verschiedenen Auflagen von „The fruit manual“ mit dem gleichen Text unter „Harveys Wiltshire Defiance“, doch scheint auch die von ihm als „Round Winter Nonsuch“ beschriebene Sorte mit „Wiltshire“ identisch zu sein. Auf alle Fälle geht aus der Literatur hervor, daß es sich um eine schon ziemlich alte Sorte handelt, von der man sich eigentlich wundern muß, daß sie — im Hinblick auf ihre vielen guten Eigenschaften — nicht mehr Eingang im Erwerbsobstbau gefunden hat.

In Niederbayern (Bay. Ostmark) wurde sie fälschlich unter der Bezeichnung „Weiße Wachsenette“ verbreitet und beschrieben (Wegweiser im Obst- und Gartenbau).

### Gestalt:

Die Früchte sind großfrüchtig und je nach dem Ernährungszustand des Baumes abgestumpft eikegelförmig oder abgestumpft rundlich kegelförmig mit ungleichen Hälften.

**Kelch:** halb offen bis offen, groß mit ziemlich breiten Blättchen. Einsenkung mitteltief und mäßig weit, hauptsächlich bei größeren Früchten, zwischen breiten, flach und ungleich über die Frucht laufenden Rippen. Bei kleineren Früchten traten die Rippen nur wenig in Erscheinung.

**Stiel:** holzig, mitteldick und mittellang. Stielhöhe tief, weit, faltig, meist zartbräunlichgrün berostet.

**Schale:** glatt, etwas geschmeidig und glänzend, hellgrünlichgelb, mit zunehmender Reife weißgelb bis schwefelgelb, sonnenwärts vielfach leicht rötlich gestreift und geflammt. Frucht welkt nicht.

**Kernhaus:** zwiebförmig. Kammern mittelgeräumig mit 1—2 mäßig großen Kernen.

**Fleisch:** hellgelblichweiß, ziemlich fest, saftig, von wenigem guten Geschmack, wenn auch ohne besondere Würze.

### Reife und Nutzung:

Die Frucht erhält ihre Genußreife Ende November / Anfang Dezember und hält sich bis Februar. Eignet sich vorzüglich zur Kühllagerung und hält sich dann bis April/Mai.

### Eigenschaften der Sorte:

Der Baum ist in der Jugend starkwüchsig, später nimmt er ein hängendes Wachstum an, was durch die reiche Fruchtbarkeit stark gefördert wird. Im Holz als Standbaum ziemlich frosthart, hat in strengen Frostwintern nur in der Baumschule vereinzelt gelitten. Die zahlreichen Lentizellen am jungen Holz geben diesem eine gräuliche Färbung. Die Blätter sind ziemlich groß und gesund, die Blüte ist mittelfrüh.

Ueber die blütenbiologischen Verhältnisse der Sorte liegen meines Wissens noch keine Untersuchungsergebnisse vor, doch ist die Sorte vermutlich diploid und gehört zu den guten Pollensorten, worauf schon die reiche, fast jährliche Fruchtbarkeit hinweist. Alte Obsterzeuger im Bodenseegebiet erklärten, daß der Apfelblütenstecher bei dieser Sorte ein Nützlich sei, weil die Sorte ohne Blütenstecherbefall zu reichlichen Fruchtansatz bringe. Mit anderen Worten, die Sorte sollte regelmäßig ausgedünnt werden, weil sonst der Behang zu groß ist

und die Bäume sich zu sehr erschöpfen. Dasselbe läßt sich aber auch durch entsprechenden regulierenden Baumschnitt erreichen. Die Sorte ist verhältnismäßig anspruchslos an Klima und Boden und vor allem sehr wenig schorfanfällig, weshalb sich die Sorte für den Extensiv-anbau gut eignet. Die Früchte sind gut sortierfähig. Die Sorte verdient für den erwerbs- und nebenerwerbsmäßigen Anbau größte Beachtung, zumal sie ein großes Anpassungsvermögen an die verschiedensten Anbauverhältnisse aufweist.

R. Trenkle

## „Dycker Schmalzbirne“

Mit Farbenbild in diesem Heft

### Heimat und Vorkommen:

Das Verbreitungsgebiet des Baumes der „Dycker Schmalzbirne“ ist der Niederrhein und vor allem die Umgebung von Schloß Dyck, im Kreise Grevenbroich-Neuß. Nach dem Weltkriege macht sich eine vermehrte Anlieferung von Früchten dieser Sorte aus Holland bemerkbar. Die große Nachfrage im rheinisch-westfälischen Industriegebiet gerade nach dieser Sorte hat dazu geführt, daß sich der holländische Obstzüchter rasch umstellte und Umveredlungen größeren Stiles vornahm, so daß die Anlieferung aus Holland von Jahr zu Jahr zugenommen hat. Der Mutterbaum dieser Sorte stand im Obstgarten der fürstlichen Gärten. Er wurde vor etwa 40 Jahren als 80- bis 100jähriger Baum infolge Altersschwäche gefällt. Es ist anzunehmen, daß die „Dycker Schmalzbirne“ zu jenen Sorten gehört, die von dem Fürsten Joseph zu Salm-Reifferscheidt um 1800 zu Versuchszwecken hier in Dyck angepflanzt wurden. Da es sich damals um Sorten deutschen wie auch ausländischen Ursprungs handelte, ist die Herkunft heute nicht mehr zu ermitteln. Von dem vorgenannten Baume stammt der gesamte Nachwuchs, sowohl der hiesigen Gärten wie auch jener der näheren und weiteren Umgebung.

### Literatur und Synonyme:

Die „Dycker Schmalzbirne“ ist mit der im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ von Jahn, Lucas und Oberdieck unter Nr. 381 beschriebenen „Braunen Schmalzbirne“, obwohl sie hier fälschlich auch unter diesem Namen geht, nicht identisch, auch wenn sich in der Färbung Aehnlichkeiten ergeben. Die hiesige Sorte ist ausgesprochen birnförmig, während jene im Illustr. Handbuch als kegelförmig bezeichnet wird. Auch die im gleichen Werke unter Nr. 209 beschriebene „Zimtfarbige Schmalzbirne“ besitzt wohl größere Aehnlichkeit, aber es treten sowohl in der Zeichnung, in der pomologischen Beschreibung, wie in der Reifezeit Unterschiede auf, so daß es sich auch dabei nicht um diese Sorte handeln kann. Mir will es scheinen, daß damals verschiedene Sorten, die sich äußerlich ähnlich sahen, als „Zimtfarbige Schmalzbirne“ beschrieben wurden. Ob die hiesige Sorte auch unter jenen vertreten war, läßt sich nicht mehr ergründen. So nennt sie Diel „Zimtfarbige Schmalzbirne“, Oberdieck „Gelbe Winterschmalzbirne“ und „Kicks Flaschenbirne“. Nach Dochnahl soll sie in Mittelfranken unter „Lange Pfalzgräfler“, „Gänskragen“, auch „Storchnschnäbler“ geführt worden sein. Es besteht nun die große Wahrscheinlichkeit, daß die „Dycker Schmalzbirne“ eine nahe Verwandte der „Zimtfarbigen Schmalzbirne“ oder eine der vorgenannten Sorten ist. Kurze Beschreibungen und Hinweise aus der Feder des Verfassers brachten: Deutscher Garten, Die Gartenwelt, Rheinische Monatsschrift für Obst-, Garten- und Gemüsebau, Deutsche Gärtnerbörse. Synonyme: „Schloß Dycker Schmalzbirne“, fälschlich „Braune Schmalzbirne“, auch kurz „Schmalzbirne“ genannt. Sie ist eine typische Vertreterin der Familie der Schmalzbirnen und wird hier erstmals pomologisch beschrieben.

### Gestalt:

Mittelgroß bis groß, bauchig birnförmig, selten etwas rundeiförmig, 70—75 mm lang und 68 bis 73 mm breit. Größter Durchmesser etwas unter der Fruchtmitte gegen den Kelch hin. Im oberen Drittel, gegen den Stiel zu, verjüngt sich die Frucht mit einer sanften Einbiegung. Unebenheiten sind auf der Frucht kaum bemerkbar. Im Durchschnitt sind beide Hälften gleich. Infolge der gleichmäßigen Form verpackt sich die Frucht leicht.

**Kelch:** Kleinblättrig, hartschalig, offen, Kelchblättchen etwas nach innen stehend, in flacher Einsenkung, meist mit 3 kleinen Beulen umgeben, deren Falten schon in der Einsenkung verlaufen. Kelchblätter zimtfarben, seltener hellkastanienbraun mit etwas grünem Anflug.

**Stiel:** Mittelstark, an der Ansatzstelle zum Fruchtkuchen verdickt, 25 bis 40 mm lang, meist gekrümmt, nur kürzere Stiele sind gerade, holzig, hellbraun mit grünlichem Schimmer, mit zahlreichen Punkten in der Farbe des Stieles besetzt. In flacher Einsenkung, oft auch wie eingesteckt, zuweilen auch durch eine flache Fleischbeule etwas zur Seite gedrückt.

**Schale:** Etwas feinrauh, am Baume unscheinbar grün und grau berostet, zur Zeit der Baumreife grünlichgelb, auf dem Lager zitronengelb. Die gelbe Grundfarbe der Frucht ist gleichmäßig mit einem zimtfarbigen Rost überzogen, der auf der Sonnenseite etwas stärker hervor-



„Dycker Schmalzbirne“

tritt. Sonnenwärts macht sich, wenn auch selten, ein kaum sichtbarer, matter Anflug von Röte bemerkbar. Zahlreiche hellere Punkte, die sich gegen den Kelch hin verdichten, verleihen der Frucht, im Zusammenhang mit dem zimtfarbenen Rost, eine ansprechende Schönheit.

**Fleisch:** Das Fleisch ist schön weiß, um Kernhaus und Kelchhöhle etwas steinig, schmelzend, sehr saftreich, von angenehm süßem, aber wenig gewürztem Geschmack.

**Kernhaus:** Klein, vielfach mit unvollkommenen Kernen besetzt. Achse wenig hohl. Kammern: klein, muschelförmig. Kerne: kastanienbraun, mittelgroß, spitz.

#### Reife und Nutzung:

Die „Dycker Schmalzbirne“ ist um den 20. September baumreif, in 8 bis 14 Tagen ist sie genußreif. Sie reift demnach noch vor der „Köstlichen von Charneu“, die edler ist, sie in der Nachfrage aber nicht übertrifft. Wenn sie auch infolge des saftigen Fleisches zum Rohgenuß noch geeignet ist, so fehlt ihr doch die Würze, um sie als Tafelbirne zu bezeichnen. Unstreitig hat sie großen Wert als Wirtschaftsfrucht und ist gleich wertvoll für Konservenzwecke wie zum Trocknen. Sobald auf dem Lager die gelbe Farbe zum Vorschein kommt, muß der Absatz stattfinden, da ein längeres Lagern zu Verlusten führt. Die Frucht ist, besonders im baumreifen Zustande, unempfindlich gegen Druck.

#### Wertgruppeneinteilung:

Die „Dycker Schmalzbirne“ ist der Preisgruppe III („Andenken an den Kongreß“) zugeteilt.

#### Eigenschaften des Baumes:

Der Baum entwickelt in der Jugend kräftige Jahrestriebe von rötlichbrauner Farbe, die mit zahlreichen hellgrauen Punkten besetzt sind. Das Blatt ist schifförmig und oft etwas gedreht. Besonders wüchsig und fruchtbar zeigt sich die Sorte, wenn als Stammbildner die „Rheinische Speckbirne“ Verwendung findet. Durch seinen pyramidalen Wuchs eignet er sich besonders als Straßenbaum. Er fühlt sich im Grasgarten ebenso wohl wie im Hausgarten bei offenem Boden. Wenn der Baum auch einen nahrhaften, nicht zu leichten Boden liebt, so ist er, wie Versuchsanzüchtungen ergaben, im sandigen Boden stehend ebenso reichtragend, wenn ihm die erforderliche Nahrung durch eine entsprechende Düngung zugeführt wird. Der Baum gelangt schon frühzeitig in Ertrag und die regelmäßige Fruchtbarkeit hält bis ins Alter an. Die Sorte eignet sich zum Umveredeln, so eine Wirtschaftssorte befriedigt und auf reichen und frühen Ertrag Wert gelegt wird. Fusikladiumbefall zeigt sich nur bei zu engem Stand der Bäume, niemals aber bei solchen, die frei stehen. Die Anpflanzung sollte nur als Halb- oder Hochstamm auf der Wildlingsunterlage erfolgen, niemals aber in niederen Formen, weil die Frucht hierfür nicht edel genug ist.

#### Blütezeit:

Die Blüte erscheint mittelfrüh, sie ist auffallend groß und gegen Witterungseinflüsse wenig empfindlich, daher die große und fast regelmäßige Fruchtbarkeit.

#### Nachteile der Sorte:

Die Baumreife der Frucht ist genauestens zu beobachten. Es ist immer richtig, etwas früher als zu spät zu ernten. Die Haltbarkeit der Sorte nach der Ernte ist nur kurz. Sobald sich auf dem Lager die gelbe Grundfarbe der Frucht zeigt, muß der Absatz erfolgen. Adam Schipper

## Zur Wiederbelebung der Obstsortenkunde

Die derzeitigen Herausgeber von „Deutschlands Obstsorten“, dem bekannten Standardwerk der Obstsortenkunde, trafen vor einiger Zeit zu einer Besprechung über die Fortführung des Werkes, dessen zeitgemäße Gestaltung und über die Bearbeitung einer kleinen Ausgabe in Geisenheim a. Rh. zusammen. Da dieses Werk für die Obstsortenkunde eine große Bedeutung hat und auch die Pomologie für den Neuaufbau des deutschen Obstbaues sehr wertvoll ist, nahmen an der Besprechung Vertreter des Reichsnährstandes, Abteilung Gartenbau, sowie der Obmann des Gärtnerischen Namenskunde-Ausschusses teil.

Geisenheim am Rhein wurde deshalb als Tagungsort gewählt, um die Teilnehmer mit den

besonderen Methoden und Gerätschaften der Sortenregisterstelle für Kern- und Steinobst des Reichsnährstandes vertraut machen zu können.

Im Vordergrund der gemeinsamen Arbeit stand ein Gedanken- und Erfahrungsaustausch über die für die Sortenbeschreibung und -beurteilung der Anbaumöglichkeit und Wirtschaftlichkeit wichtigen Sortenmerkmale. Die Arbeit wurde besonders dadurch gefördert, daß alle Beteiligten große Erfahrungen auf diesem Gebiete bekanntgaben. Um die Pomologie wieder zu beleben, werden nach nochmaliger Bearbeitung die bei dieser Besprechung festgelegten Geisenheimer Beschlüsse veröffentlicht. Goe.

## „Köstliche von Charneu“ oder „Charneu“

Lauche gibt in seiner deutschen Pomologie an, daß die „Köstliche von Charneu“ zufällig Anfang des vorigen Jahrhunderts in dem belgischen Ort Charneu von einem Obstfreund Legipont angepflanzt und verbreitet worden sei. Auf der Suche nach dem Ort teilt mir der Direktor der Stadtbibliothek Aachen, Herr Prof. Dr. Huyskens, mit, daß es sich bei diesem Ort nur um die Gemeinde Charneu handeln kann. Dieses Dorf zählt 1500 Einwohner und liegt in der Provinz Lüttich im Arrondissement Verviers, Kanton Herve. Demnach müßte „Köstliche von Charneu“ geschrieben werden.

Möhring

## Wertvolle Feststellungen bei der Züchtung neuer Sorten

R. Wellington berichtet aus seinen Züchtungsarbeiten in der Arbeit „An experiment in breeding apples“, Tech. Bull. Nr. 106, 1924, der N. Y. State Agr. Exp. Station-Geneva, folgende Feststellungen:

Apfelsorten, von denen Sämlinge nur Küchenfrüchte geben:

|             |                 |
|-------------|-----------------|
| Boikenapfel | Roter Astrachan |
| Montgomery  | Croncels        |

Sorten, von denen Sämlinge Tafelfrüchte geben:

|               |              |
|---------------|--------------|
| Delicious     | Mac Intosh   |
| Winter Banana | Lawer        |
| Red Canada    | Jersey Black |

Apfelsorten, von denen Sämlinge frühreifende Früchte geben:

|             |         |
|-------------|---------|
| Boikenapfel | Wealthy |
|-------------|---------|

Apfelsorten, die auf die Nachkommenschaft die rote Fruchtfleischfärbung vererben:

|              |            |
|--------------|------------|
| Mac Intosh   | Wealthy    |
| Jersey Black | Montgomery |

Apfelsorten, die im Verhältnis zum sauren Fruchtgeschmack Homozygoten sind:

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Boikenapfel         | Montgomery |
| Duchef of Oldenburg |            |

Apfelsorten, die Heterozygoten sind und den süßen Fruchtgeschmack auf die Nachkommenschaft vererben:

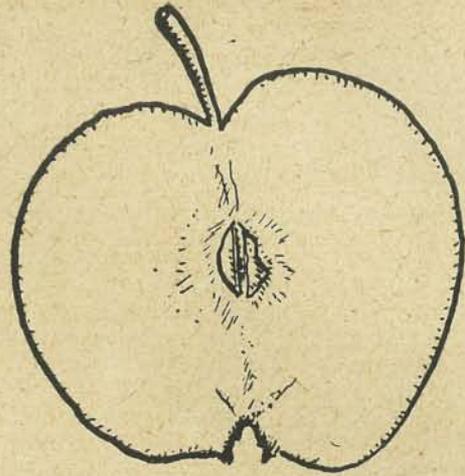
|              |                |
|--------------|----------------|
| Deacon Jones | Jersey Black   |
| Delicious    | Winter Banana  |
| Mac Intosh   | Yellow Newtown |

Apfelsorten, von denen Sämlinge den elterlichen Formen ähnlich sind:

|                |           |
|----------------|-----------|
| Mac Intosh     | Delicious |
| Northern Spy   | Croncels  |
| Yellow Newtown |           |

Apfelsorten, von denen Sämlinge den elterlichen Formen nicht ähnlich sind und sich den Wildformen nähern:

|             |            |
|-------------|------------|
| Boikenapfel | Baldwin    |
| Canada      | Montgomery |



## „Eckardts Goldrenette“

Eine beachtenswerte Apfellneuheit

Die Apfelsorte „Eckardts Goldrenette“ wurde von dem Gartenmeister K. Simon in Hohenweltersbach in Baden aus einem Sämling gezogen und stammt vermutlich aus einer Kreuzung Cox' Orangenrenette mal Parkers Grauer Pepping.

Gestalt: Mittelgroß, etwa 6 cm breit, 5,5 bis 6 cm hoch, fast ebenso hoch wie breit, nach dem Kelch zu stumpfkegelförmig.

Kelch: Offen, kleinblättrig, in flacher, fast ebener, mit deutlichen Rippen eingefaßter Einsenkung.

Stiel: 12 mm lang, nach oben verdickt, in einer engen, trichterförmigen, schwach grau-grün berosteten Stielhöhle.

Schale: Die Grundfarbe ist im baumreifen Zustande grünlichgelb, auf dem Lager leuchtender. Sonnenseite lebhaft rot gefärbt mit feinen Streifen. Die Schattenseite ist mit Rost und warzenähnlichen Figuren leicht bedeckt.

Fleisch: Grünlichweiß, sehr aromatisch, saftig, von süßweinigem, etwas säuerlichem, renettenartigem Geschmack.

Kernhaus: Geschlossen; die dunkelbraunen Kerne sind in der Regel vollkommen ausgebildet.

Eigenschaften der Frucht: Durchweg vollaftiger, vorzüglicher Tafelapfel; reift November bis Februar.

Eigenschaften des Baumes: Mittelstark wachsend, hochgehend, leicht überhängend, gesunde Triebe bildend. Fruchtholzbildung sehr gut. Blatt länglich oval, der Cox' Orangenrenette ähnlich. Er trägt alle zwei Jahre regelmäßig und reichlich.

Schlechte Eigenschaften: Keine bekannt. In feuchten Lagen ist die Sorte etwas krebsanfällig.

H. Plock

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder, z. Z. Wehrmacht. Stellvertreter: Martin Stamm, Frankfurt/Oder.



„Madame Verté“

## Die Birnensorte „Madame Verté“

mit Farbenbild

### Heimat und Vorkommen:

Aus Frankreich stammend, kam diese geschätzte Winterbirne Mitte des vorigen Jahrhunderts nach Deutschland. Wir finden sie heute in jedem Baumschulenverzeichnis und ist überall verbreitet.

### Literatur und Synonyme:

„Madame Verté“ ist beschrieben im Illustrierten Handbuch 754, in den Pomologischen Monatsheften Jahrg. 1882 Seite 276 und in Deutschlands Obstsorten Band 3. Während sie in Deutschland allgemein unter dem Namen „Madame Verté“ bekannt ist, führt sie in Frankreich außerdem noch den Namen „Besi de Caën“. Pomologisch gehört „Madame Verté“ zur Familie der Butterbirnen.

### Gestalt:

Die Frucht ist mittelgroß, in Büscheln und am Hochstamm gewachsen zuweilen nur klein, rundeiförmig, gleichmäßig geformt,  $7\frac{1}{2}$  bis 8 cm lang und 6 bis  $6\frac{1}{2}$  cm breit; im Durchschnitt beide Hälften gleich. Größter Breitendurchmesser liegt nach dem Kelche zu, nach dem Stiele zu konisch verjüngt. Falten und sonstige Erhebungen nicht wahrnehmbar.

**Kelch:** Der Kelch ist weit offen, von graugrüner Farbe. Kelchblättchen kurzblättrig, hart und hornartig. Der Kelch sitzt obenauf oder in einer nur ganz flachen Einsenkung, die mit kleinen flachen Falten und Rost umgeben ist.

**Stiel:** Er ist kräftig, holzig, grau auf grünem Grunde, warzenartig uneben, meist leicht gebogen, nach dem Fruchtkuchen hin stark verdickt, 2 bis  $2\frac{1}{2}$  cm lang. Ein Fleischwulst drängt ihn zuweilen etwas zur Seite.

**Schale der Frucht:** Die Grundfarbe ist am Baume grünlich, in der Reife in ein mattes Gelb übergehend. Je nach Lage und Bodenverhältnissen ist die Frucht mehr oder weniger, oft auch vollkommen, mit einem mattglänzenden Rost überzogen, so daß sich die Frucht etwas rauh anfühlt. Röte äußerst selten, dagegen macht sich auf der Sonnenseite zuweilen ein mehr goldfarbiger Anflug bemerkbar.

**Fruchtfleisch:** Es ist gelblich-weiß, um das Kernhaus etwas körnig, sonst völlig schmelzend und äußerst saftreich, angenehm gewürzt und erfrischend.

**Kernhaus:** Das Kernhaus ist hohlachsig; die geräumigen Kammern mit langgestreckten, schwarzbraunen Kernen besetzt.

**Blütezeit:** Nach Deutschlands Obstsorten erscheint die Blüte spät und ist langandauernd, nach Lucas mittelfrühblühend. Im Rheinland ist sie als mittelfrühblühend zu bezeichnen.

### Reife und Nutzung:

„Madame Verté“ ist in der Zeit von Dezember bis in den Januar genußreif. Wenn durch den Rostanflug das Aussehen der Frucht auch nicht sonderlich schön ist, so ist sie zur Weihnachtszeit dennoch eine hochgeschätzte und sehr wohlschmeckende Tafelfrucht, die außerdem um diese Zeit als Frischkompott hohe Wertschätzung genießt.

### Wertgruppeneigenschaft:

„Madame Verté“ ist in der Preisgruppe I wie „Alexander Lucas“ aufgenommen worden.

### Eigenart des Baumes:

Wenn diese Sorte auch auf Wildling veredelt gut gedeiht, so bringt sie am Hochstamme meist zu kleine Früchte. Dagegen eignet sie sich, auf Quitte veredelt, für alle niederen Formen vorzüglich und bringt im zunehmenden Alter reiche und regelmäßige Erträge schöner und gleichmäßig entwickelter Früchte, wobei ein Ausfall kaum in Erscheinung tritt. Hier im Rheinland zählt sie zu jenen Sorten, die nicht vom Fusikladium befallen werden. Spritzungen gegen diesen Schädling können daher unterbleiben. Der Baum ist schön pyramidal und mittelstark wachsend und bildet reichlich kurzes Fruchtholz. Außer im Erwerbsobstbau verdient sie in den Klein-, Haus- und Schrebergärten reichlich angepflanzt zu werden.

### Nachteile der Sorte:

Wenn „Madame Verté“ auch zu den bewährtesten Winterbirnensorten gehört, so muß zu ihrem Nachteil die nur mittelgroße Frucht und die wenig ansprechende Farbe erwähnt werden. Die Güte der Frucht wiegt jedoch diese Nachteile auf. Bei guter Lagerung in einem geeigneten Keller und bei guter Ueberwachung während der Lagerung können Ausfälle nicht auftreten.

Adam Schipper

## „Horneburger Pfannkuchenapfel“

### Zu unserem Farbenbild im Juliheft

#### Heimat und Vorkommen:

In Horneburg (Niederelbe) vor etwa 70 Jahren als Zufallssämling in einem Hausgarten gewachsen, deutlich vom Boikenapfel abstammend. Bisher nur auf das Niederelbegebiet und Osthannover beschränkt.

Literatur und Synonyme: nicht bekannt.

#### Gestalt:

Sehr groß, breit, kegelförmig, ungleichmäßig mit den typischen Rippen des Boikenapfels. Die Frucht hat den größten Breitendurchmesser gegen den Stiel und verjüngt sich gegen den Kelch zu.

Kelch: Meist geschlossen, in tiefer, mit vielen Falten und Rippen umgebener Einsenkung

Stiel: Kurz, häufig nicht über die Stielhöhe herausragend. Stielhöhe meist berostet.

Schale: Glatt, glänzend, aber nicht fettig. Grundfarbe zur Zeit der Baumreife hellgrün, später grüngelb. Sonnenseite gerötet in Tupfen und angedeuteten Streifen. Große Schalenpunkte fallen besonders auf dem Rot auf.

Kernhaus: Groß, offen, die Gefäßbündel am Stiel waagrecht, dann bis zur Kelchhöhle herzförmig. Die Kernhausachse ist offen, meist bis zur Kelchhöhle. Die Kammern sind groß und weit. Kernzahl unregelmäßig, z. T. schlecht ausgebildet, hellbraun, flach, spitz.

Fleisch: Grünlich, weiß, saftreich, abknackend, von erfrischender, angenehmer Säure.

Reifezeit: Baumreife Ende September, Genußreife Februar.

#### Wert der Sorte:

Der „Horneburger Pfannkuchenapfel“ ist ein großfrüchtiger, saftiger Wirtschafts- und Eßapfel, beliebt wegen seiner langen Haltbarkeit im Keller und Kühlhaus. Durch seine Saftigkeit ist er eine wertvolle Verbesserung des „Boikenapfels“.

#### Der Baum:

ist starkwüchsig, wird mittelgroß und bildet eine kugelförmige Krone. Er blüht mittelfrüh und trägt alle Jahre regelmäßig und reichlich. Er eignet sich am besten für Hochstamm. Vor dem Einsetzen der Tragbarkeit ist er bei zu geilem Stande krebsempfindlich. Auf leichtem, trockenem Boden stellt er frühzeitig sein Wachstum ein und trägt sich dann bald ab. Die Sorte leidet unter Fusikladiumbefall, doch lange nicht so stark wie der „Boikenapfel“. Die Blätter sind in der Größe und Form der Frucht entsprechend. Sie sind dunkelgrün, mattglänzend und kräftig entwickelt.

Die weitere Anpflanzung der Sorte wird an der Niederelbe mit Nachdruck gefördert, zumal die Sorte auch die letzten kalten Winter gut überstanden hat.

Anmerkung: Beim Druck des Farbenbildes „Horneburger Pfannkuchenapfel“, das dem Juliheft beilag, ist ein Druckfehler in der Namensbezeichnung unterlaufen, statt „Horneberger Pfannkuchen“ muß es „Horneburger Pfannkuchenapfel“ heißen.

## Eine interessante Beobachtung bei „Charles Cognée“

Bei der Birnensorte „Charles Cognée“, die eingehender im „Deutschen Obstbau“ 1942, Seite 3 der Obstsortenkunde, beschrieben wurde, beobachtete ich eine eigenartige Erscheinung, die wert ist, bei dieser Sorte festgehalten zu werden. Die Früchte, die sich bei mir bis Juni halten, sind bis zum Frühjahr grünlich. Nach und nach werden sie dann gelb, dabei wird auch die Schale immer fettiger, gleichzeitig strömt sie einen angenehmen Duft aus.

Erst im Mai tritt hier die eigentliche Genußreife ein. Das Fleisch bleibt zwar nur halbfest oder halbschmelzend und ziemlich fest, doch ist es angenehm süß, saftig und wohl-schmeckend.

Die Sorte verlangt bei uns allerdings eine sehr warme Lage und ist am besten für das Spalier an der Südwand geeignet. Freistehend auf Halb- oder Hochstamm und noch dazu in schwerem, kaltem Boden bleiben die Früchte rübenartig.

R. Zorn-Hofheim



Triemel

Horneberger Pfannkuchen

# Die richtige Bezeichnung unserer Obstsorten

Von E. Sante, Sortenregisterstelle für Kern- und Steinobst, Geisenheim a. Rhein

Die Benennung der Obstsorten ist gegenüber früher eine ziemlich nüchterne Angelegenheit geworden, da für sie meist nur noch Personen- und Ortsnamen gewählt werden. Beispiele aus der großen Zahl der Personennamen aufzuführen, wäre unnütz, weil sie uns über die Eigenschaften der betreffenden Sorten doch nichts sagen.

Eine Sucht früherer Zeiten war es, besonders hochklingende Namen von Kaisern, Königen, Fürsten, Herzögen, Grafen sowie von Bischöfen, Kardinälen und anderen Größen für die Namengebung der Obstsorten heranzuziehen. Sehr unangenehm wirkte es dann freilich, wenn die Güte der Sorte gar nicht dem hohen Namen entsprach. So müßte man sich z. B. unter der Sorte „Kalvill Friedrich der Große“ etwas ganz außergewöhnlich Wertvolles vorstellen. In Wirklichkeit verdient die Sorte aber nicht einmal den Rang eines Kalvill, viel weniger die einmalige Auszeichnung „Friedrich der Große“. Sie führt in der Geisenheimer Obstsortensammlung ein ganz verträumtes Dasein. Eine grobe Täuschung war es auch, einen Kochapfel der 5. Wertgruppe mit „Ruhm der Welt“ (Gloria Mundi) zu benennen. Im III. Handbuch der Obstkunde erwähnt Oberdieck eine „Göttliche Pflaume“ sowie eine weitere Pflaumensorte „Die Unvergleichliche“, die bei ihm aber nicht den Voraussetzungen der Namen entsprachen. Als ein Witz im Obstbau muß es angesehen werden, wenn in einer Aufzählung von Äpfeln eine Wirtschaftssorte mit dem Namen „Leckerbissen“ benannt wird. Der Name der Apfelsorte „Mein Wunsch“ bleibt gegenstandslos, da er keine Eigenschaft zum Ausdruck bringt.

Verallgemeinerungen unter den Ortsbezeichnungen erfuhr insbesondere der Name „Schöner aus Boskoop“, nach ihm entstanden: „Schöner aus Nordhausen“, „Schöner aus Miltenberg“, „Schöner aus Herrnhut“ u. a. Als ähnlich geschmückte Namen sind geläufig: „Edler aus Leipzig“ (Apfel), „Köstliche aus Charneu“ (Birne), „Triumph aus Vienne“ (Birne).

Aus der vergangenen Zeit gibt es jedoch auch viele ausdrucksvolle und z. T. mit Humor und Spott gewürzte Obstsortennamen, von denen ich nachstehende Auslese folgen lasse:

**Äpfel**, nach Fruchtgeschmack und Fleisch (die Nebenteile der Namen sind bei dieser Aufzählung fortgelassen):

„Orangerenette“, „Ananasrenette“, „Champagnerrenette“, „Muskatrenette“, „Marzipanrenette“, „Rosmarinapfel“, „Anisapfel“, „Fenchelapfel“, „Nelkenapfel“ und „Zimtapfel“ (Muskatrenette) sowie „Sahnenapfel“ und „Schmalzprinz“;

nach Fruchtform und Größe:

„Schafsnase“, „Hasenkopf“ (Prinzenapfel), „Zwiebelborsdorfer“, „Käsapfel“ (Champagnerrenette);

nach Fruchtfarbe und Schale:

„Rote Sternrenette“, „Morgenduftapfel“, „Seidenhemdchen“, „Goldzeugapfel“, „Safranapfel“, „Zeisigapfel“, „Sperberapfel“, „Lederapfel“, „Weißkante“ und „Schneekalvill“;

nach sonstigen Eigenschaften:

„Klapperapfel“ (Prinzenapfel), „Achtzehn-Unzen-Apfel“.

**Birnen**, nach Fruchtgeschmack und Fleisch:

„Muskatellerbirne“, „Honigbirne“ und „Zuckerbirne“, „Bergamotten“, „Senfbirne“, „Kümmelbirne“, ferner: „Rahmbirne“, „Butterbirne“, „Schmalzbirne“, „Grießbirne“ (Gute Graue), „Mehlbirne“, „Brotbirne“ und „Würgbirne“;

nach Fruchtform und Größe:

„Flaschenbirne“, „Feigenbirne“ und „Zapfenbirne“, „Eierbirne“, „Kuhfuß“ (Westfälische Glockenbirne), „Katzenkopf“, „Gänsekragen“, „Geigenschnabel“;

nach Fruchtfarbe und Schale:

„Weiße Herbstbutterbirne“, „Goldbirne“, „Forellenbirne“, „Rote Bergamotte“, „Lederbirne“;

nach sonstigen Eigenschaften:

„Glücksbirne“ und „Unglücksbirne“, „Schatzbirne“, „Trockener Martin“, „Geißhirtle“.

**Kirschen**, nach Fruchtgeschmack und Fleisch:

„Zuckerkirsche“, „Honigkirsche“, „Mandelskirsche“ und „Zimtkirsche“, „Molkenkirsche“ und „Sodkirsche“, desgleichen: „Speckkirsche“, „Fleischkirsche“ und „Knorpelkirsche“;

nach Fruchtform und Größe:

„Taubenherz“, „Gänseherz“, „Ochsenherz“, außerdem nach scherzhaften Vergrößerungen: „Karpfenkopf“, „Vier auf ein Pfund“, „Lotkirsche“;

nach Fruchtfarbe und Schale:

„Mohrenkirsche“, „Scharlachkirsche“, „Goldkirsche“, „Bernsteinkirsche“ und „Marmor-kirsche“, dann „Wachskirsche“, „Glanzkirsche“, „Glaskirsche“, „Spiegelkirsche“ und „Samtkirsche“;

nach anderen Eigenschaften:

„Folgerkirsche“ (die Sorte reift nach und nach, sie folgert).

**Pflaumen** und anderes Steinobst, nach Fruchtgeschmack und Fleisch:

„Zuckerzwetsche“, „Honigzwetsche“, „Muskatellerpflaume“, „Weinpflaume“, „Rosinenpflaume“, „Sauerzwetsche“;

nach Fruchtform und Größe:

„Säbelzwetsche“ (Violette Dattelzwetsche),

„Pantoffelpflaume“, „Mannsnase“, „Ochsenauge“, „Feigenzweitsche“, „Venusbrust-Pfirsich“;

nach Fruchtfarbe und Schale:

„Veilchenpflaume“ und „Rosenpflaume“, „Purpurzweitsche“, „Topaszweitsche“, „Bernsteinzweitsche“, ferner gesprenkelt: „Lerchenei“ (ist Metzger Mirabelle), „Violettes Rebhühnei“ (ist Violetter Perdrigon);

nach weiteren Anlässen:

„Jungfernpflaume“, „Herrenpflaume“, „Verlorener Sohn“ usw.

**Nutzanwendung:**

Wann ist ein Sortenname vorbildlich?

1. Die Namen müssen die betreffenden Eigenschaften wahrheitsgetreu und treffsicher wiedergeben, wie dies bei nachstehenden Sorten zum Ausdruck kommt:

„Ananasrenette“, „Muskatrenette“, „Edelroter“, „Rote Sternrenette“, „Weißer Glockenapfel“, „Hochfeine Butterbirne“, „Forellenbirne“, „Große Zuckerzweitsche“ usw.

2. Die Namen von Züchtern, Herausgebern bzw. auch von Orten und Gebieten lassen sich mit Sorteneigenschaften — möglichst nur mit einer — verbinden, wie z. B. bei:

„Cox' Orangenrenette“, „Kutschers Kalvill“, „Dülmener Rosenapfel“, „Zabergäurennette“, „Hardenponte Butterbirne“, „Stuttgarter Geißhirtle“, „Büttners Rote Knorpelkirsche“, „Hedelfinger Riesenkirsche“, „Lützelascher Frühzweitsche“ u. a.

3. Bei sehr bekannten Sorten hat sich im Laufe der Zeit von selbst eine Abkürzung eingebürgert, wie bei den Äpfeln: „Bohnapfel“, „Croncels“, „Klarapfel“, „Goldparmäne“, den Birnen: „Solaner“, „Tongern“, den Süßkirschen: „Braunauer“, „Jaboulay“, der Pflaume: „Montfort“.

Man spricht in der Praxis gleichfalls von: „Cox“, „Berlepsch“, „Boskoop“, „Oldenburg“ usw. Gegen eine solche Kürzung ist nichts einzuwenden bzw. sie ist zu fördern unter der Voraussetzung, daß die Sorte durch den bestehenbleibenden Namensteil hinreichend gekennzeichnet und keine Verwechslung mit anderen Sorten möglich ist. (Vergleiche: „Minister von Hammerstein“ und „General von Hammerstein“!)

4. Namen bedeutender Pomologen und Fachleute zu erhalten, sollte uns stets eine ehrenvolle Pflicht sein. Solche Namen kommen zum Ausdruck in den Sortenbezeichnungen von Äpfeln: „Erwin Junge“, „Franz Späth“; von Birnen: „Alexander Lucas“, „Liegels Butterbirne“, „Diels Butterbirne“ u. a.

Ein Sortenname ist dagegen unbrauchbar:

1. wenn er einen Personennamen wiedergibt, dessen Träger mit dem Obstbau gar nichts zu

tun hat, ebenso unerwünscht sind dabei jegliche Titel;

2. wenn der Name eine auffällige Uebertreibung darstellt, besonders hinsichtlich der Fruchtgüte, Größe, Farbe, Versandfestigkeit sowie der Haltbarkeit, Art der Verwendung usw.;

3. wenn sich der Name in nichtssagenden Bezeichnungen erschöpft, wie bei Kirschen in: „Rote Herzkirsche“, „Frühe Braune“, „Dicke Braune“, „Späte Braune“, bei Birnen in: „Weißbirne“, „Rotbirne“ usw.;

4. wenn der Name zu lang ist, wie bei: „Fürst Anatol Gagarins Renette“, jetzt nach Poenicke abgekürzt in „Fürst Gagarin“, „Frasers Tartarische Schwarze Herzkirsche“, „Tränenmuskatellerkirsche aus Minorca“;

5. wenn es sich um häßliche Namen handelt, wie bei den Äpfeln: „Nonnetit“, „Saurüssel“ (ist Laubrenette), „Krötenrenette“; bei Birnen: „Wadelbirne“ oder „Frauenschenkel“ (ist Pastorenbirne), „Zankbirne“, „Blutbirne“; bei Kirschen: „Bockschellen“, „Froschmaul“, „Schlangenkopf“; bei Pflaumen: „Brustwarzenpflaume“, „Hahnenhode“, „Hammelsack“; bei Aprikosen: „Schweinsohr“ (ist Ambrosia!) usw.

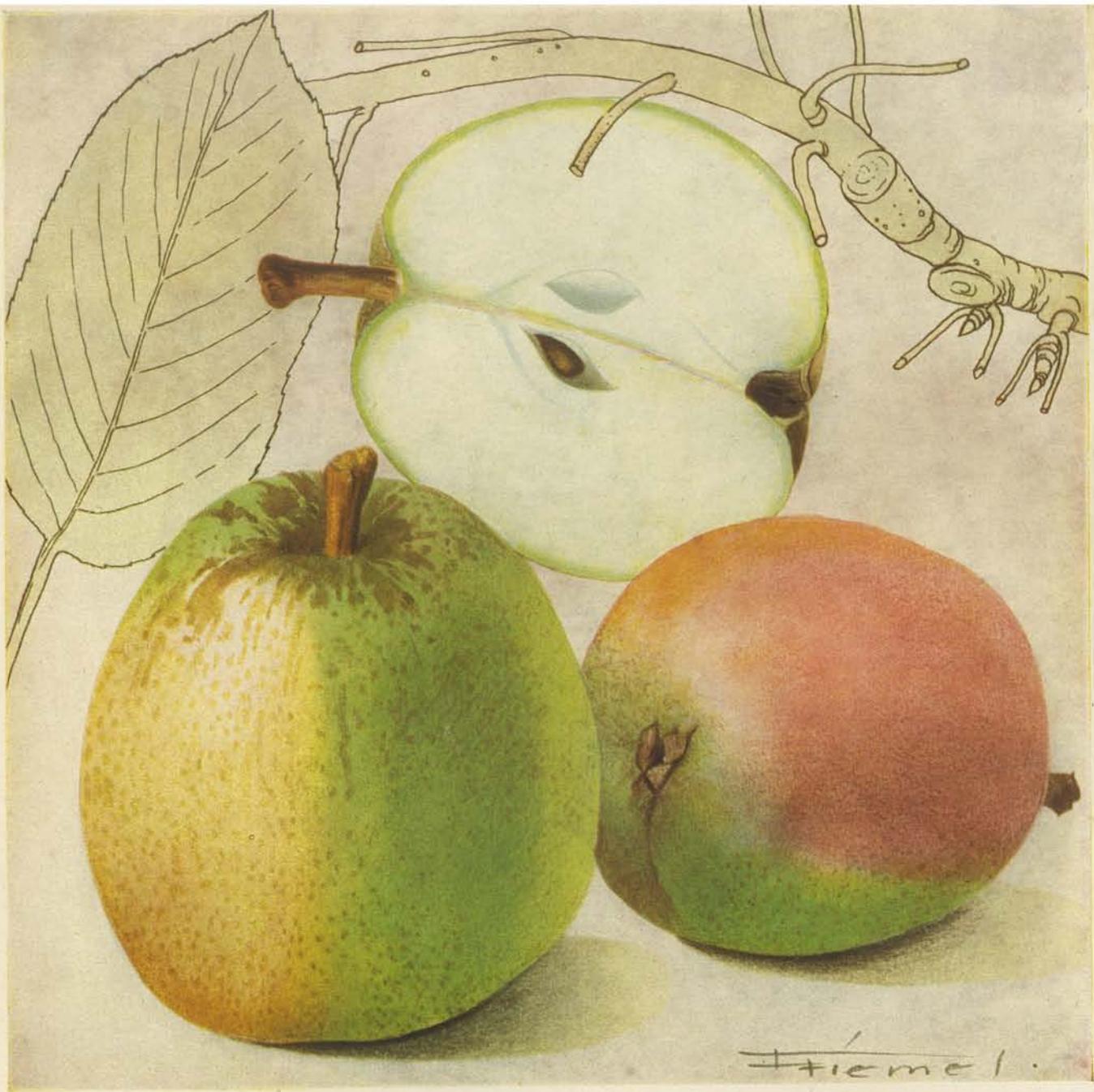
Wie wir sehen, muß sich ein richtiger Name stets mit der besonderen Güte bzw. mit der hervorragenden Wirtschaftlichkeit einer Sorte decken, erst dann erhält er die volle Prägung. Wie würden uns sonst z. B. die Namen: „Berlepsch“, „Cox“, „Croncels“, „Bohnapfel“, „Clapps Liebling“, „Boscs Flaschenbirne“, „Schattenmorelle“, „Nancymirabelle“ usw. so geläufig sein. Den Wert einer untauglichen Sorte hingegen durch einen klangvollen Namen erhöhen zu wollen ist eine unlautere Handlung!

Die Festlegung richtiger und eindeutiger Sortenbezeichnungen bildet einen Bestandteil der Aufgaben der Sortenregisterstelle für Kern- und Steinobst in Geisenheim a. Rhein.

Bei Neuzüchtungen erfolgt die Festlegung des endgültigen Sortennamens zugleich mit der Zulassung, nachdem die betr. Sorten in den Prüfungen ihre Selbständigkeit und Anbauwürdigkeit erwiesen haben. Der Züchter erhält hierbei nötigenfalls eine Beratung bezüglich der Namengebung in dem vorstehend gekennzeichneten Sinne.

Die Grundsätze für eine verbesserte Namengebung erlangen eine hervortretende Bedeutung bei der zur Zeit in deutschen Gauen im Gange befindlichen Auslese der Gebietsorten, die im letzten Prüfungsgang auch zur Sortenregisterstelle gelangen. Ihnen einen passenden, sachlich richtigen, wenn auch schlichten Namen zu geben, ist für ihre Verbreitung und für die sortenkundliche Bearbeitung von gleicher Wichtigkeit.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder, z. Z. Wehrmacht. Stellvertreter: Martin Stamm, Frankfurt/Oder.



Winter-Dechantsbirne

## „Winterdechantsbirne“

### mit Farbentafel

#### Heimat und Vorkommen:

Diese hochedle Sorte wurde nach Bivort wahrscheinlich in einem Klostergarten in Löwen 1825 aufgefunden und unter dem Namen „Pastorale“ in Belgien verbreitet. Die „Winterdechantsbirne“ ist unter den Birnen das Gegenstück vom „Weißen Winterkalvill“ der Aepfel, indem sie zur Erlangung der hervorragenden Güte an Lage und Boden Ansprüche stellt, die unser deutsches Klima nur selten zu geben vermag, es sei denn, daß sie als Wandspalier in guten Lagen Anpflanzung findet.

#### Literatur und Synonyme:

Diel beschrieb sie schon vor 1839 dreimal, und zwar unter „Grüne Winter Herrnbirn“ (Seigneur d'hiver), als „Winterdechantsbirn“ und als „Lauers englische Osterbutterbirn“. Unter „Winterdechantsbirne“ hat sie allgemein in Deutschland Verbreitung gefunden. Sie ist ferner beschrieben im Illustrierten Handbuch der Obstkunde unter Nr. 77, in Deutschlands Obstsorten mit Farbentafel Band 3 und in der Prachtausgabe der wertvollsten französischen Obstsorten von Louis van Houtte mit farbiger Abbildung. In Frankreich wird sie heute fast nur unter „Doyenné d'hiver“ geführt.

Mathieu nennt in seinem Nomenclator Pomologicus 54 teils französische, englische und teils deutsche Synonyme. Von den deutschen Synonymen seien erwähnt: Frühlings-Butterbirne, Grüne Winter-Herrenbirne (in Baden), Hildesheimer Winter-Bergamotte, Lauers Englische Osterbutterbirne, Pfingstbergamotte und Van Mons Frühlingsbutterbirne. Im Hannoverischen soll sie nach „Deutschlands Obstsorten“ unter „Hildesheimer Winterbutterbirne“ verbreitet sein. Pomologisch gehört „Winterdechantsbirne“ zur Familie der Butterbirnen.

#### Die Gestalt:

Die Frucht ist mittelgroß bis groß, am Spalier groß, 6 bis 7 cm breit und 8 bis 9 cm hoch. Der größte Breitendurchmesser liegt etwas unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu; in der Form veränderlich, oft kreisel- oder gedrückt eiförmig, selten etwas birnförmig, bisweilen kegel- oder stumpfkegelförmig. Im Durchschnitt beide Hälften fast gleich.

**Kelch:** Der Kelch ist halboffen, in ziemlich tiefer, von Beulen oder Falten umgebener Einsenkung. Kelchblättchen hartschalig, bisweilen auch blättrig, am Grunde etwas wollig.

**Stiel:** Der Stiel ist stark, fleischig aussehend, doch holzig, von brauner Farbe, nach dem Fruchtkuchen hin stark verdickt, 2 cm lang, durch einen Fleischwulst zur Seite gedrückt, in einer ziemlich tiefen Stielhöhle mit Falten oder Wulsten umgeben.

**Schale:** Die Farbe ist je nach dem Standort des Baumes in der Grundfarbe verschieden, teils glatt, zuweilen sich etwas rau anführend, teils hellgrün, teils dunkler grün, in voller Reife dunkelgoldgelb, sonnenseitig oft schwach trübroten verwaschen oder rot punktiert. Mit zahlreichen hellbraunen Punkten ist die Grundfarbe vielfach ganz überdeckt, so daß sie nur wenig zum Vorschein kommt. Geringe oder keine Rostspuren. Umgebung des Stieles strahlenförmig berostet. (Die Früchte der Abbildung der in Frankreich gewachsenen Früchte sind in der Baumreife mehr hellgelbgrün, die zahlreichen, über die ganze Frucht verteilten Punkte sind feiner und die Röte der Frucht kräftiger.)

#### Fruchtfleisch:

Das Fleisch ist gelblichweiß, unter der Schale etwas grünlich, saftig und schmelzend und von einem ausgezeichneten muskatellerartigen Zuckergeschmack. In für die Sorte ungünstigen Lagen ist das Fleisch mehr oder weniger körnig, oft sogar steinig. Dagegen wird sie, unter günstigen Verhältnissen gewachsen, in der Güte von keiner anderen Sorte übertroffen. Sie ist die Königin aller Winterbirnen.

**Kernhaus:** Das Kernhaus ist klein und geschlossen. Die engen, muschelförmigen Kammern enthalten nur wenige hellbraune Kerne von brauner Farbe.

**Blütezeit:** „Winterdechantsbirne“ ist mittelfrühblühend. Die Blütenknospen sind groß, kurzkegelförmig, meist stumpfspitz und schwarzbraun.

#### Reife und Nutzung:

Die Genußreife liegt in der Zeit von Dezember bis April. Die Ernte soll erst nach genügender Baumreife nach Mitte Oktober erfolgen. Erforderlich ist eine sachgemäße, nicht zu feuchte Lagerung der Früchte.

### Wertgruppeneinteilung:

Als Tafelfrucht für den verwöhnten Feinschmecker gehört sie in eine Sondergruppe, wie „Cox' Orangenrenette“ bei den Äpfeln. Dies um so mehr, da sie gegenüber anderen Sorten ohne Wettbewerb steht. Als Tafelfrucht erzielte sie im Einzelverkauf hohe Preise.

### Eigenart des Baumes:

Der Baum stellt hohe Ansprüche an Lage und Boden, in ungünstigen Lagen soll die Anpflanzung unterbleiben, er wächst in der Jugend kräftig und ist frühzeitig fruchtbar. Für kleine Formen eignet sich noch die Quittenunterlage, sonst ist Zwischenveredlung angebracht. Günstige Erfolge werden am Wandspalier der Süd- oder Ostwand erzielt.

### Nachteile der Sorte:

In ungünstigen Lagen zeigt sich starker Schorfbefall an Holz, Laub und Früchten. Die Frucht wird hierbei rissig und steinig. Günstige Erfolge lassen sich mit dieser Sorte nur in den allerbesten Lagen und unter günstigen Bodenverhältnissen erzielen.

Adam Schipper

## „Altländer Pfannkuchenapfel“

zum Farbenbild im Heft 9

### Heimat und Vorkommen:

Die Abstammung ist nicht festzustellen. Zufallssämling aus dem Alten Lande, der etwa 100 Jahre alt ist. Nähere Herkunft ist nicht mehr zu ermitteln.

Der „Altländer Pfannkuchenapfel“ kommt vorwiegend an der Niederelbe im Marsch- und Geestgebiet vor. Von dort aus hat er sich in der ganzen Provinz Hannover und auch in Mecklenburg verbreitet.

### Synonyme:

„Echter Pfannkuchenapfel“.

### Die Gestalt:

Mittelgroß, größte Breite in der Stielhälfte, nach oben spitz zusammengezogen.

Kelch: Geschlossen, gespitzt, aufrechtstehende Blättchen, Kelchhöhle etwas vertieft, umgeben von mehreren ausgesprochenen Rippen.

Stiel: Holzig, meist rot gefärbt, mittellang, fast zur Hälfte über die Kelchhöhle herausragend. Höhle nicht berostet.

Schale: Glatt, glänzend, aber nicht fettig, Grundfarbe z. Z. der Baumreife grasgrün, z. Z. der Lagerreife gelbweißlich-grün. Von der Stielhöhle ausgehend meist rotgestreift. Die dicken unterbrochenen Streifen laufen häufig nicht ganz bis zur Blüte, sondern enden vorher auf der Frucht. Deutliche weiße Schalenpunkte bedecken die ganze Frucht.

Kernhaus: Nicht sehr groß, geschlossen. Gefäßbündel vom Stiel aus nach oben gehend, dann bis zur Kelchhöhle herzförmig. Kleinere Kammern. Große hellbraune, gut ausgebildete, zahlreiche Kerne.

Fleisch: Ist grünlich-weiß, saftig, später mürbe, von angenehmem, mildem Geschmack.

### Reifezeit und Nutzung:

Baumreife Mitte bis Ende Oktober, Genußreife März—April, hält in gutem Lager auch noch länger.

Der „Altländer Pfannkuchenapfel“ ist ein sehr lange haltbarer, angenehmer Eß- und Wirtschaftsapfel, er gibt ein gutes Apfelmus. Für die Kühlagerung auch bei tiefen Temperaturen gut geeignet.

### Eigenart des Baumes:

Er wächst schwach und bildet, wenn der Schnitt vernachlässigt wird, leicht eine besenförmige Krone. Die Sorte gedeiht nur bei ausreichender Feuchtigkeit und guter Düngung. Wenn sie zu sehr mit dem Wachstum nachläßt, kann sie sich leicht überblühen. Der Baum ist ein ausgesprochener Massenträger, er bringt in einem Jahr Vollernte, im nächsten Jahr noch eine halbe. Blüte zusammen mit der „Goldparmäne“. Eignet sich am besten für Hochstamm, ist jedoch auch auf Busch für leichtere Böden zu empfehlen. Unter Pilz- und Schädlingsbefall leidet die Sorte weniger, doch ist sie für frostgefährdete Lagen nicht geeignet. Die Blätter sind mittelgroß, mattglänzend, mittelgrün und in deutlichen runden Bogen gezähnt.

Die Sorte ist in dem letzten Jahrzehnt an der Niederelbe am meisten angebaut worden.

Dr. E. L. Loewel, Jork



Atländer Pfannkuchenapfel

# Wege zu einer neuen Obstsortenkunde

*Gedanken zu den Geisenheimer Beschlüssen vom 26. Januar 1943*

Die Geisenheimer Beschlüsse vom 26. Januar 1943 bilden die Grundlage einer neuzeitlichen, wissenschaftlich-praktischen Pomologie. Sie sollen die Sortenbeschreibung auf einheitlicher Basis so durchführen, daß sie einerseits alle wichtigen Merkmale und Eigenschaften der Sorte in einer wissenschaftlichen Ansprache genügenden Form erfaßt, andererseits aber alles für die Anbau- und Handelspraxis Notwendige knapp, übersichtlich, exakt und leichtverständlich darbietet.

Entstanden sind die Geisenheimer Beschlüsse aus einer Anregung, die von den Herausgebern des bekannten Standardwerkes „Deutschlands Obstsorten“ (Obstgutsbesitzer Walter Poenicke-Berlin, Hofrat Josef Löschnig-Wien und Professor Dr. Rudloff-Geisenheim) im Rahmen einer in Vorbereitung befindlichen billigen Kleinformatausgabe dieses Werkes gegeben wurde, die alle, wenn auch nur gebietsweise für Anbau und Handel wichtigen Sorten des großdeutschen Wirtschaftsraumes umfassen soll. Beteiligt sind hieran außerdem die zuständigen Organe des Reichsnährstandes, insbesondere die Sortenregisterstelle.

Die Geisenheimer Beschlüsse sind ein Beispiel dafür, wie durch vorbehaltloses Zusammenarbeiten schnell umfassende und wertvolle Arbeiten geleistet werden können. Sie stützen sich auf außerordentlich umfangreiche Vorarbeiten, die durch Poenicke und Löschnig unterbreitet und namentlich durch die Sortenregisterstelle (Dr. Krümmel) wertvoll ergänzt wurden.

Sie geben nicht nur die bisher übliche und bekannte Beschreibung an sich, sondern darüber hinaus eine genaue Definition aller in Betracht kommenden Begriffe und eine einheitliche Terminologie, so daß in knapper Form vieles eindeutig gesagt werden kann, was seither in langen Ausführungen nur unklar dargelegt werden konnte. Daß die einzelnen Begriffe und vor allem auch ihre Abstufungen nicht willkürlich festgelegt wurden, sondern sich auf genaueste und sehr umfangreiche Sortenvergleiche und Messungen stützen, ist selbstverständlich.

Die Frage liegt nahe, ob im Zeitalter der Sortenbeschränkung derart grundlegende Arbeiten zweckmäßig sind. Dem ist zu erwidern, daß die Verflachung der Sortenkenntnis eine unmittelbare Gefahr für den Obstbau ist, weil sie Anlaß zu schablonenmäßiger und gedankenloser Arbeit gibt, ganz abgesehen von ihren sonstigen, naheliegenden Nachteilen. Sortenverringering wird gefährlich, sobald sie ihre natürlichen Grenzen nicht erkennt und sie überschreitet. Das Leistungsergebnis einer Sorte ist keine festliegende Größe, sondern eine Funktion aus ihren genbedingten (d. h.

durch die Erbanlagen festgelegten) Eigenschaften und den einzelnen Faktoren ihrer Lebenshaltung. Verhalten und Leistung einer Sorte können ohne Würdigung dieser Faktoren überhaupt nicht beurteilt werden. Die Bewertung einer Sorte an sich ist ein Nonsens und irreführend.

Auch die Frostwiderstandsfähigkeit kann nur richtig beurteilt werden, wenn man sie zur jeweiligen Lebenshaltung der Sorte in Beziehung setzt. Wohl ist auch sie im Grunde genbedingt. Ihre Auswirkung aber ist ebenfalls eine Funktion aus den genbedingten Anlagen und all den zahlreichen Faktoren, deren Gesamtheit wir als Lebenshaltung bezeichnen. Sie ist so stark von den einzelnen örtlich gegebenen Faktoren abhängig, daß mit Bezug hierauf für die Frostwiderstandsfähigkeit einer Sorte an einem bestimmten Standort das Gesetz des Minimums geltend ist. Die bekannte Tatsache, daß Sorten, die in kalten Klimaten frosthart sind, zuweilen in günstigeren Klimaten frostempfindlicher werden, findet hieraus ihre Erklärung.

Es bedarf nur dieser andeutenden Beispiele, um zu beweisen, daß die Sortenvereinheitlichung niemals die bodenständigen Sorten ausschalten darf, die in den einzelnen Anbaugebieten entstanden und bewährt, genau auf die dortigen Lebenshaltungsfaktoren eingespült sind. Ihre oft beobachtete Frosthärte ist im wesentlichen hieraus zu erklären und darf durchaus nicht als gesteigerte Frosthärte der Sorten an sich aufgefaßt werden. Für die sonstigen Werteigenschaften der Sorten gilt in weitem Umfange dasselbe.

Ich habe daher schon bei Beratung der im Rahmen der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft aufgestellten Zuchtziele für die Obstsortenzüchtung immer wieder gefordert, daß nicht so sehr Universalsorten zu erstreben sind, als vielmehr Spezialsorten für die Sonderverhältnisse unserer einzelnen, so überaus verschiedenen Anbaugebiete.

Der deutsche Obstbau darf in diesem Sinne nicht mit dem anderer Länder, besonders nicht mit dem der USA., in Beziehung gesetzt werden, denn was dort gilt, trifft für uns nicht zu. Dort stehen für die einzelnen Obstsorten riesige Flächen mit gerade für sie bestgeeigneten Anbauvoraussetzungen zur Verfügung, und die dortige Sortenzüchtung stützt sich hierauf. Dort ist also Massenanbau einzelner Sorten möglich, wie ihn der Ueberseehandel erfordert. Unser Binnenhandel mit seinem Nahverkehr und den Sonderansprüchen einer umfangreichen, nahegelegenen Verwertungsindustrie bieten andere Voraussetzungen. Unser Obstbau ist zu wesentlichen Teilen zersplittert und muß im grundlegenden Gegensatz

zu dem der USA. unabwendbar unter den verschiedensten Verhältnissen des Bodens, des Klimas, der Höhenlage, Feuchtigkeit usw. betrieben werden. Für diese so unterschiedlichen Verhältnisse aber kommen eben Spezialsorten in Betracht und Einheitsorten nur unter dem von mir immer wieder betonten Gesichtswinkel, daß sie nur dort anzubauen sind, wo sie sich erfahrungsgemäß bewähren und nicht andere Sorten höhere Leistung versprechen.

Wir können darum einen zahlreichen Sortenbestand keineswegs entbehren, und es erwächst aus oben Gesagtem die Pflicht, den alten Bestand bodenständiger Sorten erneut auf Wert, Leistung und Eignungskreis durchzuprüfen. Das naturnahe Empfinden der Bauern hat den Wert bodenständiger Sorten besser erkannt als die schulmäßige Einstellung vieler Obstbauberater, weshalb sie sich oft genug der Einführung gebietsfremder, wenn auch noch so warm empfohlener Sorten widersetzt. Wo dies geschah, haben die Frostschäden viel geringeren Umfang angenommen als anderwärts. Es gibt Gebiete mit keineswegs besonders günstig erscheinenden Anbaubedingungen, wo dank umfangreicher Bestände an bodenständigen Sorten Frostschäden so gut wie unbekannt sind.

Einen Fehler zu machen ist verzeihlich. Unverzeihlich aber ist, daraus nicht zu lernen. Täuschen wir uns doch ja nicht darüber, daß der Boden für die riesige Frostkatastrophe

## Vom Alter der Kulturstachelbeere

*Ueber die Stachel- und Johannisbeere in Kultur gehen die Daten in der Literatur ziemlich auseinander. Im Jahre 1867 veröffentlicht Dochnahl in seiner „Pomona“ im 16. Jg. S. 72, unter W. i. G. einen Artikel, in dem versucht wird Klarheit zu bringen, und es wird darauf hingewiesen, daß Fuchs, der Verfasser des bekannten Kräuterbuches, in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts die Stachelbeere als bereits in Kultur befindlich erwähnt. Sein Zeitgenosse, Hieronymus Bock (genannt Tragus), nennt in seinem Kräuterbuch außerdem die Johannisbeere als Kulturgehölz. Die Stachelbeere soll allerdings auch schon im 12. Jahrhundert bekannt gewesen sein. Ein Troubadour mit Namen Rutebeuf nennt den Strauch Groiselier. In dem Beitrag, dem wir diese Angaben entnehmen, befindet sich eine interessante Ableitung der Namen für die Stachelbeere.*  
F. Gr.

erst dadurch so recht vorbereitet worden ist, daß gebietsfremde Sorten, die an sich zweifellos wertvoll waren, massenhaft ohne genügende Rücksicht auf die Lebenshaltung angepflanzt wurden, so daß sie am neuen Standorte gesteigerte Frostempfindlichkeit zeigten.

Unter diesen Gesichtswinkeln, aber auch unter noch manchem anderen erscheint die Erweckung einer neuzeitlichen Sortenkunde unabwendbar. Walter P o e n i c k e, Berlin

## Drei frostharte Pflaumensorten von Mitschurin

**Renkloda kolchozna.** Kreuzung: „Große Grüne Reneklode“ × *Prunus insiticia*. Sie trug die ersten Früchte im Jahre 1899. Der Baum wächst mäßig, ist gegen Krankheiten, Gummifluß und Frost widerstandsfähig. In Mitschurinsk überstand er ohne Schäden den strengen Winter 1928/29. Er trägt sehr reich und alljährlich. Die Frucht ist mittelgroß, fast rund, mit breiter Furche 20 Gramm schwer. Die Fruchthaut ist dünn, vom Fleisch lösend, grünlich-gelb mit wachsartigem Hauch. Das Fruchtfleisch ist grünlich, saftig, süß, sehr wohlschmeckend. Tafel- und Industriefrucht. Die Fruchthaut ist etwas bitter. Stein lösend.

**Renkloda Reforma.** Kreuzung: „Große Grüne Renekloda“ × *Prunus insiticia*, die die ersten Früchte im Jahre 1906 trug. Der Baum wächst gedrungen, nicht hoch, mit breiter Krone. Er trägt mittelstark, ist frosthart und treibt starke Wurzelschosse. Die Frucht ist mittelgroß, 30 Gramm schwer. Die Fruchthaut ist fein, gelb-rostig, mit weißen Punkten und feinem Hauch. Das Fruchtfleisch ist grünlich-gelb, fein, saftig, süß-säuerlich, vom Stein gut lösend. Die Frucht reift im August.

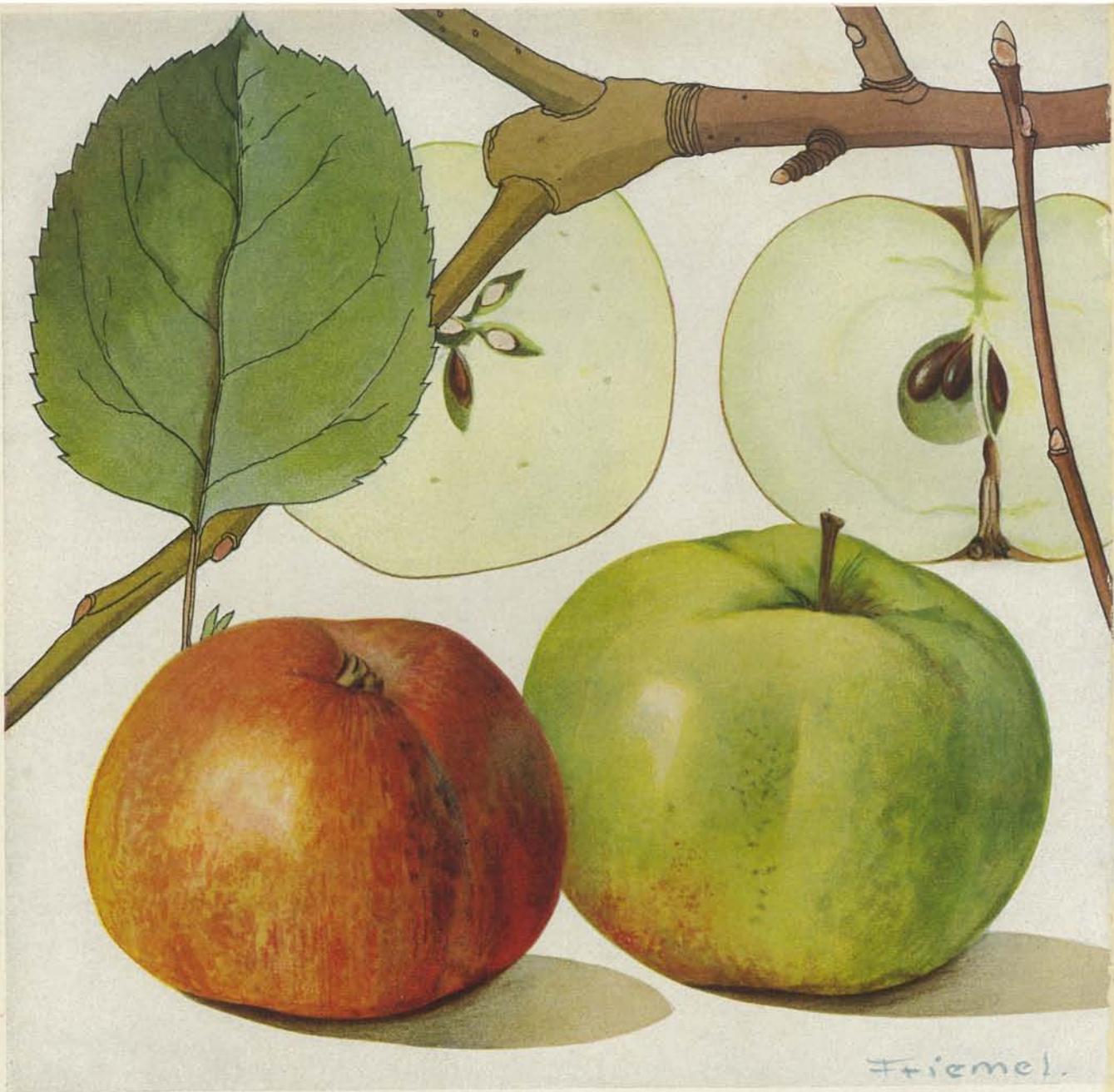
**Czarnośliwa kozłowska.** Kreuzung: *Prunus insiticia* × „Anna Späth“. Die ersten

Früchte trug sie im Jahre 1901. Der Baum wächst gedrungen, breit ausladend. Die Triebe sind dick, dunkelbronze, mit hohen Polsterchen beim Blattansatz. Das Blatt ist groß, oval, etwas länglich. Diese Sorte ist frosthart. Die Frucht ist groß oder sehr groß, oval oder eiförmig, dunkelviolet, mit zahlreichen durchleuchtenden Punkten. Die Fruchthaut ist dünn, stark. Das Fruchtfleisch ist orangegelb, wenig saftig, etwas süß und bitter. Der Wohlgeschmack läßt zu wünschen übrig. Der Fruchstein ist groß, elliptisch, flach. Der Fruchtstiel ist 2,5 cm lang. Die Frucht reift Anfang September.

Die hier beschriebenen Sorten werden in den Gebieten des deutschen Ostens ausprobiert werden. Es ist selbstverständlich, daß sich die oder jene anders verhalten wird, sie wird vielleicht in milderen Verhältnissen weniger frosthart oder weniger wohlschmeckend sein. Da wir aber vorläufig keine absolut frostharten Sorten unter unseren Pflaumensorten haben, können sie Beachtung finden.

K. J. M a u r e r, Posen

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder, z. Z. Wehrmacht. Stellvertreter: Martin Stamm, Frankfurt/Oder.



„Johannes Böttner

## Die Apfelsorte „Johannes Böttner“

*Beschreibung zu dem in Heft 11 veröffentlichten Farbbild*

### Heimat und Vorkommen:

Diese wertvolle Sorte entstammt einer im Jahre 1910 vorgenommenen künstlichen Befruchtung von „Ontarioapfel“ mal „Charlamowsky“. Der Züchter, Franz Josef Krings, Baumschulenbesitzer in Millich, Bez. Aachen, hatte das Bestreben, eine reichtragende Sorte zu erzielen, die außerdem widerstandsfähig gegen Krankheiten, Ungezieferbefall und Frostschäden ist. Der Sämlingsmutterbaum steht als Hochstamm im Obstgarten des vorgenannten Herrn Krings. Der Züchter benannte diese Sorte zu Ehren des Schriftleiters vom „Praktischen Ratgeber im Obst- und Gartenbau“, Johannes Böttner. Seit 1924 ist diese Sorte in Tausenden von Bäumen, meist Niederstämmen, die in der Baumschule des Züchters Anzucht fanden, in Großdeutschland und in der Schweiz verbreitet. Auch zum Umpfropfen schlecht tragender Sorten fand sie mit gutem Erfolg Verwendung.

### Literatur:

Die Apfelsorte „Johannes Böttner“ fand zuerst in der Zeitschrift „Der Obst- und Gemüsebau“ Erwähnung. Sie wird hier erstmals pomologisch beschrieben.

### Synonyme:

Keine. Pomologisch gehört die Sorte zur Familie der Rosenäpfel.

### Gestalt und Größe:

Ein rundlicher, zuweilen auch flachrunder, ziemlich großer, schön gefärbter, früher Winterapfel. Normale Hochstammfrüchte haben ein Gewicht von 160 bis 170 g, solche vom Niederstamm auf Type IX veredelt bis 490 g; Breitendurchmesser 72 mm, Höhendurchmesser 62 mm. Der Bauch liegt in der Mitte der Frucht und flacht sich nach Kelch und Stiel gleich rund ab. Hälften etwas ungleich. Flache Rippen, vom Kelch ausgehend, verlaufen teils in der Mitte der Frucht, andere kaum sichtbar in der Stieleinsenkung.

**Kelch:** Geschlossen, selten halboffen, Kelchblättchen lange grün bleibend, später braun, etwas wollig, ziemlich lang und zugespitzt; Kelcheinsenkung flach, breit, von feinen Falten umgeben, die flach über der Frucht verlaufen.

**Stiel:** Lang, dünn, vielfach über die Einsenkung hinausragend, hellbraun, leicht wollig, etwas gebogen; Stieleinsenkung tief, breit, hellbraun und auch dunkler berostet.

**Schale:** Fein, glatt, geschmeidig, abgerieben schön glänzend, leicht duftig, im Rot mit leicht bläulichem Anflug; baumreif grünlich-gelb, in voller Reife fast goldgelb, auf der Sonnenseite, oft aber auch über die ganze Frucht rot verwaschen, dazwischen schön rot gestreift und geflammt; die nur im Rot sichtbaren Punkte sind fein und weißlich, Rostspuren selten.

**Fleisch:** Gelblich-weiß, locker, mürbe, saftig, ziemlich säuerlich, doch hinreichend süß. Geruch angenehm, jedoch nur schwach.

**Kernhaus:** Zwiebförmig, hohlachsig, etwas zerrissen; Fächer mittelgroß, geöffnet; Achsenhöhle mittelweit; Kerne zahlreich, mittelgroß, vollkommen, eiförmig, gespitzt, kastanienbraun. Kelchröhre klein, kegelförmig. Staubfäden mittelständig.

### Eigenschaften der Frucht:

Das Bestreben im deutschen Obstbau geht dahin, solchen Obstsorten im Anbau den Vorzug zu geben, die große und regelmäßige Erträge bringen, um so die breiten Massen des Volkes mit Obst zu beliefern. Betrachtet man den deutschen Obstbau unter diesen Gesichtspunkten, so verdient die Sorte „Johannes Böttner“ Beachtung. Wenn diese Sorte auch nicht zu den edelsten Tafel Früchten zählt, so hat sie gegenüber anderen Sorten doch Vorzüge, so neben der großen Fruchtbarkeit, die sie vom „Charlamowsky“ übernommen hat, die schöne Färbung, so daß sie für Markt und Wirtschaft gleich wertvoll ist. Auch für den Versand ist sie gut geeignet. Anfang Oktober pflückreif, beginnt Mitte November die Genußreife, und die Frucht ist bis in den März haltbar und wird nicht stippig.

### Eigenschaften des Baumes:

Infolge der großen und fast alljährlichen Fruchtbarkeit sollte der Baum nur als Hochstamm im offenen Boden gepflanzt werden, aber auch hier ist eine hinreichende Düngung und Pflege notwendig. In schlechten Böden wird sich der Baum bald erschöpfen. „Johannes Böttner“

eignet sich besonders zum Umveredeln schlecht tragender, aber stark wachsender Sorten. Auf Hochstämmen mit geringem Holztrieb ist er ein Versager. Als Hochstamm bildet er eine hochpyramidale leichte Krone. Auf Typ IX veredelt, setzt die Fruchtbarkeit schon an der ein- oder zweijährigen Veredlung ein. Doch hat sich für den Niederstamm des Erwerbsobstbaues Type XI für diese Sorte am besten bewährt. „Johannes Böttner“ ist frosthart im Holz, unempfindlich gegen Industrieschäden und widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge. Die Sorte eignet sich nach den bisherigen Beobachtungen für raue Lagen.

#### Blüte:

Die Sorte „Johannes Böttner“ ist mittelfrüh- bis spätblühend, doch währt die Blütezeit nahezu vier Wochen. Sie ist widerstandsfähig gegen äußere Einflüsse, selbstfruchtbar und jungfernerfrüchtig.

Adam Schipper

## Die Birnensorte „Neue Poiteau“

### mit Farbenbild

#### Heimat und Vorkommen:

Nach „Deutschlands Obstsorten“ handelt es sich um eine Sorte französischen Ursprungs, die von Simon Bouvier in Jodoigne gezüchtet und nach dem Schriftleiter der Berichte der Pariser Gartenbaugesellschaft benannt ist. Sie hat in allen Gauen Deutschlands Verbreitung gefunden.

#### Literatur und Synonyme:

Neue Poiteau wurde beschrieben: „Illustriertes Handbuch der Obstkunde“ unter Nr. 303. „Deutschlands Obstsorten“, Band III. Auch der „Deutsche Garten“ brachte kurze Beschreibungen. Grüne Flaschenbirne. Pomologisch gehört sie zur Familie der „Grünen Langbirnen“.

#### Gestalt:

Die Frucht ist groß, oft sehr groß, 95 bis 105 mm lang, 65 bis 70 mm breit. Der größte Breitendurchmesser liegt etwas unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu, pyramidal gebaut, stark bauchig, oft in der Form unregelmäßig und veränderlich. Nach dem Stiele zu oft glatt und kugelförmig verlaufend, oft auch einseitig eingeschnürt. Im Durchschnitt sind beide Hälften immer ungleich.

Der Kelch ist geschlossen, zuweilen auch halboffen, unvollkommen, hornartig. Kelchblättchen kurz, nach innen zusammenliegend. Zwischen Fleischbeulen und Rippen eingezwängt. Kelchwölbung meist verschoben und ungleichmäßig.

Der Stiel ist mittellang, etwa 20 bis 24 mm, stark holzig, zur Basis hin fleischig, faltig, mit Fleischringeln umgeben, von Fleischwülsten scharf seitwärts gedrückt, oft wie eingesteckt.

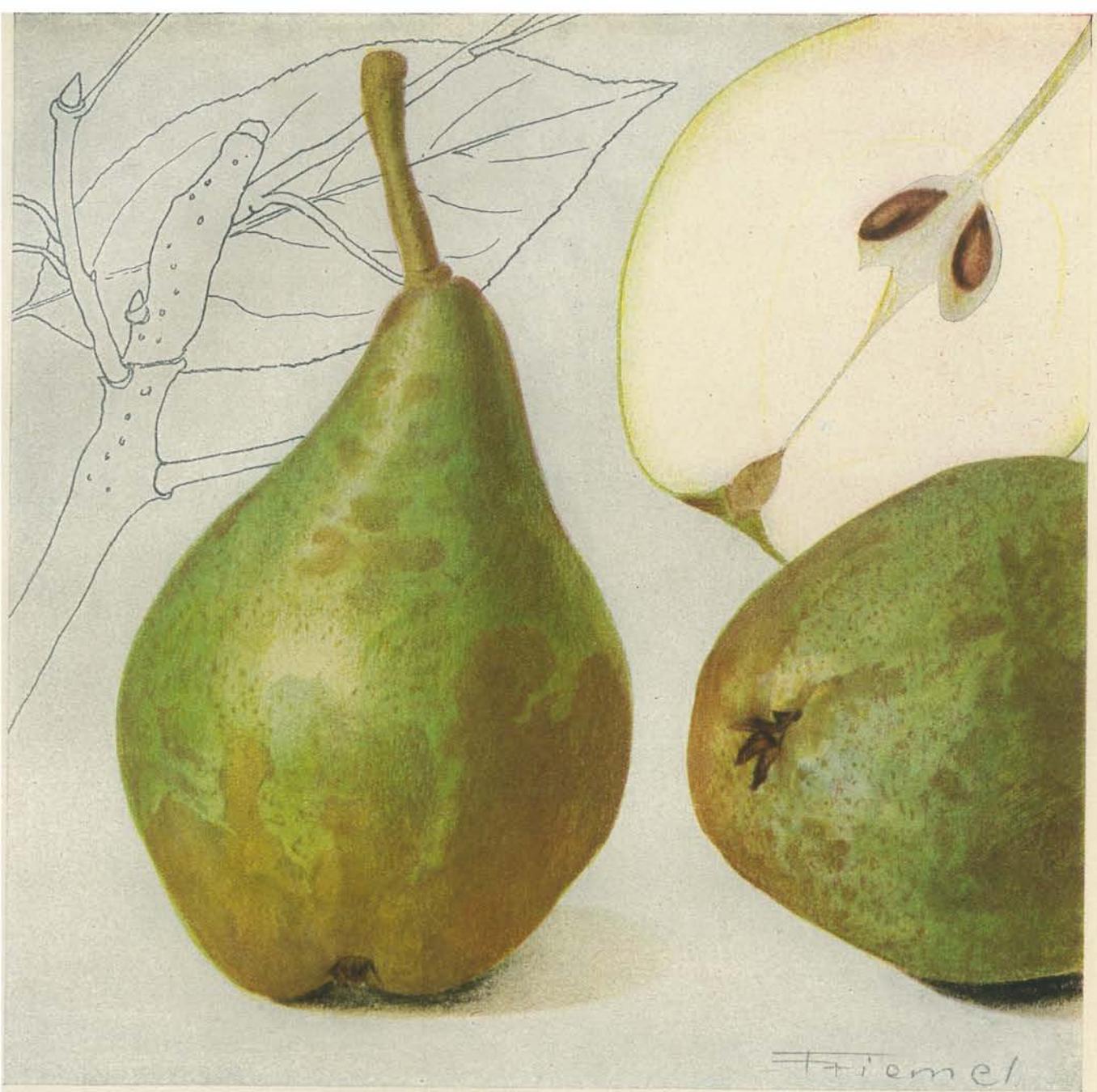
Die Schale ist am Baume grasgrün, in der Reife wenig verändert, selten leicht grüngelb, stark rostig und rostig marmoriert. Nur in guten, sonnigen Lagen kann sonnenwärts eine leichte trübrote Färbung auftreten. Fast allgemein ist die Farbe unansehnlich und wenig verlockend.

Das Fleisch ist grünlich, in der Reife grünlichgelb, unter der Schale grün, fein, in für die Sorte guten Lagen schmelzend, saftreich, ums Kernhaus oft etwas steinig, von angenehm süßweinsäuerlichem Geschmack, doch ohne Würze. In nassen Jahrgängen und bei ungünstigem Stande des Baumes sind die Früchte oft fade und geschmacklos.

Das Kernhaus ist sehr klein mit kleinen Kammern, die mit langgespitzten, schwarzen, auch häufig unvollkommenen Kernen besetzt sind.

#### Eigenschaften der Frucht:

„Neue Poiteau“ ist in der Zeit von Oktober bis Mitte November genußreif. Sie gehört zu jenen Sorten, die vom Schorf nicht befallen werden. Sie wird im allgemeinen recht verschieden beurteilt. Vor allem läßt die grüne und unscheinbare Farbe die Frucht nicht behagenswert erscheinen. Wenn sie als Tafelfrucht auch nicht sehr hoch im Ansehen steht, so hat sie dennoch hohen Wirtschaftswert, ganz gleich, ob sie zum Dörren, zum Schnitzen oder für Konservenzwecke verwendet wird. Es ist erwiesen, daß „Neue Poiteau“ in rauhen Lagen in der Güte gewinnt, so daß sie dort sehr wohl unsere Beachtung verdient. Auf dem Lager im Obstkeller bedarf sie einer besonderen Bewachung, da sie, ohne die Farbe zu verändern, von innen heraus morsch wird. „Neue Poiteau“ hat in der Preisgruppe IV Aufnahme gefunden.



Neue Poiteau

### Eigenschaften des Baumes:

Wenn alle anderen Birnensorten die gleiche Fruchtbarkeit aufwiesen, wie „Neue Poiteau“, so wäre der deutsche Markt reichlich mit Birnen versorgt. Die große Fruchtbarkeit und die Größe der Frucht sind der Grund, daß diese Sorte so viel angepflanzt wird. Wer auf Güte und Färbung einer Frucht weniger Wert legt, dem aber der Ertrag die Hauptsache ist, der wird mit der „Neuen Poiteau“ immer zufrieden sein. Der Baum wächst äußerst kräftig und wird aus diesem Grunde in der Baumschule vielfach für andere schwachwachsende Sorten zur Stammbildung verwendet. Er gedeiht auf Wildling und Quitte veredelt gleich gut und bildet schöne Pyramiden. Er ist für die Anpflanzung an Straßen und auf Weiden geeignet, aber auch im Kleingarten, auf Quitte veredelt, verdient er infolge der großen Fruchtbarkeit Anpflanzung.

Blüte: „Neue Poiteau“ ist mittelfrühblühend. Der Pollen ist gut. Als Befruchtersorten sind zu nennen: „Bunte Julibirne“, „Boscs Flaschenbirne“, „Clapps Liebling“, „Frühe aus Trévoux“, „Gellerts Butterbirne“, „Gräfin von Paris“, „Köstliche aus Charneu“, „Madame Verté“, „Williams Christbirne“ u. a. A. Schipper.

## Westliche und östliche Sorten

*Ein Hinweis auf die interessanten Eigenschaften dieser Sortengruppen. Von K. J. Maurer, z. Z. Wehrmacht*

Wir hören jetzt öfters von östlichen Sorten, die zum Unterschied von den westlichen, empfindlichen Sorten, im allgemeinen frostfest sind. Wenn wir von östlichen Sorten sprechen, dann meinen wir jene, die im gesamten Ost-raum verbreitet und heimisch sind. Unter diesen Begriff fallen auch die baltischen wie auch skandinavischen Sorten. Wir können also die östlichen Sorten mit den nordischen gleichsetzen.

Unter westlichen Sorten verstehen wir die, die aus Westdeutschland, Frankreich, Holland, Belgien, England, also aus Gebieten mit milderem Klima stammen. Hierzu kommen noch die italienischen Sorten und die des Balkans. Obwohl der amerikanische Erdteil westlich unseres Lebensraumes liegt, pflegen wir die dortigen Sorten nicht als westliche Sorten zu bezeichnen, sondern fassen sie als amerikanische Sorten zusammen. Es läßt sich der Begriff westliche Sorten auf die nordamerikanischen Sorten nicht anwenden, weil wir unter den westlichen Sorten die frostempfindlichen verstehen, obwohl es da auch einige Ausnahmen gibt — ein Großteil der nordamerikanischen Sorten dagegen zu den frostfesten gehört, besonders die Züchtungen Hansens in South Dakota, Yaegers in North Dakota, Aldermans in Minnesota und Maneyns in Jowa Macouns in Ottawa —.

Wenn man bei den östlichen Sorten vorwiegend frostfeste, bei den westlichen vorwiegend empfindliche Sorten findet, dann ist das darauf zurückzuführen, daß in den rauheren östlichen Verhältnissen keine empfindlichen Sorten bestehen konnten. Im milden Westen dagegen konnten die empfindlichen Sorten ihre Existenz behaupten und haben die frostfesten, bodenständigen Lokalsorten verdrängt, weil diese verschiedenen besonderen Geschmacksansprüchen nicht genügen konnten. Es ist nicht Zweck dieser Zeilen, über die Frosthärte der einzelnen Sorten, ob westliche oder östliche, zu sprechen. Ich möchte hier nur auf einige interessante Eigenschaften der Sorten

hinweisen. Betrachten wir die Reifezeit, so tragen die meisten östlichen Sorten in ihrer Heimat Winterfrüchte. Für viele kann sogar die Regel aufgestellt werden, daß, je weiter nach dem Osten und Nordosten sie verpflanzt werden, um so länger wird ihre wirtschaftliche Haltbarkeit. Mit ganz geringen Ausnahmen (z. B. Skrischapel) tragen alle diese frostfesten östlichen Sorten in wärmeren Gebieten früher reifende und kürzer haltbare Früchte, als das in ihrer Heimat der Fall ist. Diese Tatsache mindert den Wert der frostfesten östlichen Sorten in warmen Gebieten bedeutend herab.

Hierzu gesellt sich noch die Verminderung des Geschmackswertes bei den östlichen Sorten in warmen Gebieten. Hier spielt die Höhe der Sommertemperatur eine geringere Rolle als die Dauer der warmen Vegetationszeit. In ihrer Heimat gestaltet sich das Klima so, daß nach langen, strengen Wintern, sehr warme, aber kurze Sommer folgen, zwischen denen eine sehr kurze Uebergangszeit liegt. An diese Verhältnisse sind die östlichen Sorten gewöhnt, und es liegt bereits in der Eigenschaft ihrer Erbanlage, daß sie unter diesen Umständen nicht nur die besten Erfolge in unserem Sinne zeitigen, sondern dann am gesündesten sind.

Ganz anders liegen die klimatischen Verhältnisse in den warmen Gebieten des Westens. Die Winter sind kurz und milde, die Uebergangszeiten lang, in denen sich schon im Frühjahr und noch im Herbst ein Teil der Vegetation vollzieht. Die bedeutend längere Wachstumszeit im Verhältnis zu den geschilderten heimatlichen klimatischen Zuständen der frostharten Sorten, verändern, wie schon erwähnt, die Fruchteigenschaft in bezug auf Fruchtreife, Fruchthaltbarkeit und Fruchtgeschmack, ohne von den anderen, tiefer liegenden Veränderungen und Unstimmigkeiten physiologischer und biologischer Natur in der Konstitution der Pflanze und Frucht zu sprechen. Selbstredend spielen neben den genannten Klimaunterschieden auch andere, besonders ökologische

## An unsere Leser!

Seit dem Bestehen unserer Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ haben wir jedem Heft ein Farbbild einer Kern-, Stein- oder Beerenobstsorte beigelegt. Zu jedem Heft veröffentlichen wir in dieser Beilage eine ausführliche Beschreibung der Sorte. Mit ihr wollten wir die Sorte unseren Lesern weitgehend bekanntmachen und somit der Zeit eine umfassende Obstsortenkunde vermitteln.

Je mehr Erfahrungen über eine Sorte zusammengetragen und in der Beschreibung verarbeitet werden, um so wertvoller ist sie für jeden einzelnen. Von diesem Gesichtspunkt wollen wir in Zukunft trotz mancher zeitbedingten Schwierigkeit noch mehr als bisher die Sortenbeschreibung bereichern. Hierzu ist vor allem die Mitarbeit aller Obstbauer erwünscht, die durch den Anbau der betreffenden Sorten genügend Erfahrungen gesammelt haben. Wir bitten daher jeden Obstbauer um tätige Mitarbeit und uns ihre Erfahrungen von folgenden Sorten zu berichten, die wir in der nächsten Zeit veröffentlichen möchten: „Jonathan“, „Signe Tillisch“, „Weißer Glockenapfel“, „Adams Apfel“, „Oberländischer Himbeerapfel“.

Nicht nur Vorteile, sondern auch nachteilige Eigenschaften, wie etwa Frostempfindlichkeit, Anfälligkeit für Krankheiten, bitten wir zu nennen. Wissenswert sind auch Ertragszahlen, Ähnlichkeit mit anderen Sorten, das Verhalten gegenüber einzelnen Spritzmittel, Bevorzugung der einen oder anderen Unterlage und Baumform, Beginn der Blüte und viele andere Eigentümlichkeiten. Je mehr Beobachtungen uns berichtet werden, um so klarer wird das Urteil über die Sorte, um so wertvoller die Beschreibung für jeden einzelnen.

Die Schriftleitung.

Verhältnisse eine bedeutende Rolle in der Entwicklung der Pflanzen und Früchte. Allein aus der Tatsache, daß die örtlichen Sorten in klimatisch günstigeren Verhältnissen unseren Erwartungen in bezug auf den Fruchtwert nicht entsprechen, ist zu folgern, daß von einer schematischen Verpflanzung der östlichen Sorten in bedeutend wärmere Verhältnisse abzuraten ist. Es ist interessant, daß ganz besonders die Mitschurin-Sorten sehr stark in negativem Sinne auf die Uebertragung in wärmere Gebiete, reagieren.

Wenn wir die östlichen mit den westlichen Sorten vergleichen, so muß noch erwähnt werden, daß der hohe Fruchtwert der westlichen Sorten proportionell mit der Verschlechterung der klimatischen Verhältnisse, an Wert verliert. Die besten Tafelsorten werden in den rauhen Verhältnissen des Ostens oder allein schon in ungünstigen Standorten, Gebirgslagen usw. zu ungenießbaren Rüben. Es ist also ein umgekehrtes Verhältnis in der Gestaltung des Fruchtgeschmackes und der Fruchthaltbarkeit je nach der Veränderung der

klimatischen Verhältnisse bei den östlichen und westlichen Sorten zu beobachten.

Genau so, wie wir den Anbau der empfindlichen westlichen Sorten im Osten aus den Gründen der Frostgefahr und Frostqualitätsverschlechterung ablehnen müssen, so vorsichtig müssen wir bei der Uebertragung östlicher Sorten in wärmere, westliche oder südliche Gebiete wegen der Fruchtqualitätsverminderung sein. Damit wird aber keinesfalls der Wert und die Bedeutung der östlichen Sorten herabgesetzt. Sie sind hervorragend dort, wo andere Sorten aus dem Westen versagen. So haben wir im Reich soviel rauhe und sonst ungünstige Lagen, die für den Anbau empfindlicher westlicher Sorten ungeeignet sind, in denen aber trotzdem Obsterzeugung notwendig ist. Hierfür sind die östlichen Sorten besonders geeignet. Man wird sich nun fragen, was in den Gebieten zu tun ist, die normalerweise zu den westlichen, warmen und günstigen gehören und in denen aber auch Frostkatastrophen auftreten, so daß die empfindlichen Sorten erfrieren.

Entgegen dem Verhalten der östlichen Sorten ist festgestellt worden, daß die frostfesten nordamerikanischen Sorten in wärmeren Gebieten an Fruchtwert nichts oder nur ganz wenig einbüßen und auch die Haltbarkeit der Früchte nicht geschmälert wird. Demzufolge sollten solche Sorten in diesen Gebieten anstelle der empfindlichen Sorten angebaut werden.

Eine weitere Hilfe leisten die Stammbildnersorten, auf deren Kronenäste die empfindlichen Sorten aufveredelt werden.

## Wir unterscheiden:

### „Klarapfel“ und „Polnischer Papierapfel“

**Synonyme:** „Livländischer Klarapfel“, „Gelber Durchsichtiger“, „Oliwka zolta“, „Livländischer Durchsichtiger“, „Weißer Durchsichtiger“, „Bielyj naliw pribaltijskij“ nach A. Hrebnički in „Atlas plodow“, „Durchsichtiger Sommerapfel“.

**Frucht:** Die Frucht ist länglich mit einer deutlichen Naht, die vom Kelch bis zur Stielhöhle verläuft. Die Rippen sind unscheinbar. Die Schale ist hell mit einem Hauch, später gelb. Reifezeit: August.

**Baum:** Der Baum wächst mittelstark, baut eine ellipsoide Krone! Die Rinde ist gelb, das Blatt länglich, wellig an den Rändern.

**Synonyme:** „Weißer Papierapfel“, „Papierowka“, „Bielyj naliw“ nach N. Krasnoglazow in „Pravida polodowodstwa“ 1848, „Bielyj naliw nastojaszczyj“ nach A. Hrebnički in „Atlas plodow“.

**Frucht:** Die Frucht ist kleiner als die des Klarapfels, rundlich, die Schale ist hell mit einem starken Hauch, manchmal mit einer leichten Backe, seidenartig glänzend, papierartig. Fruchtfleisch saftig, ziemlich wohlschmeckend, jedoch oft zu sauer.

**Baum:** Der Baum wächst schwächer als mittelstark, baut eine rundliche Krone. Die Rinde ist grünlich bis grünlich-braun. K. J. M.

Beilage zur Zeitschrift „Deutscher Obstbau“ im Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn, Frankfurt/Oder. Schriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder, z. Z. Wehrmacht. Stellvertreter: Martin Stamm, Frankfurt/Oder.



Pitmaston

## Die Birnensorte „Pitmaston“

*Beschreibung zu dem in Heft 1 beigelegenen Farbenbild*

### Heimat und Vorkommen:

Nach Angaben in „Deutschlands Obstsorten“ wurde diese Sorte von dem Schloßgärtner Williams zu Pitmaston bei Worcester (England) aus einer Kreuzung der „Herzogin von Angoulême“ mit „Hardenponts Butterbirne“ gezüchtet und unter dem Namen: „Pitmaston Duchesse d'Angoulême“ in den Handel gebracht. Den ursprünglichen Namen kürzte Hogg in seinem „Fruit Manual“ in „Pitmaston Duchess“; Thomas nannte sie „Duchesse d'Angoulême de Williams“; Lauche übersetzte: „Pitmastons Herzogin“. In Deutschland ist sie besonders als Spalierbaum viel verbreitet.

### Literatur und Synonyme:

Neuzeitlich beschrieben ist sie in „Deutschlands Obstsorten“ Band IV. Ferner wurde sie beschrieben in: Lauche, Ergänzungsband des Illustrierten Handbuches der Obstkunde unter Nr. 886, in den Pomologischen Monatsheften Jahrgang 1904 Seite 97, in der Festschrift zum fünfzigjährigen Bestehen des Pomologischen Instituts in Reutlingen Seite 109. Mathieu nennt in seinem Nomenclator Pomologicus noch vier Synonyme, davon sind die am häufigsten vorkommenden: „Pitmaston Duchess“ und „Williams Duchesse d'Angoulême“. Heute wird sie fast allgemein als „Pitmaston“ bezeichnet. Pomologisch gehört sie zu den Apothekerbirnen.

### Größe und Gestalt:

Die Frucht ist sehr groß, solche bis zu 600 g sind besonders am Spalierbaum keine Seltenheit, 110 bis 114 mm hoch, 80 bis 90 mm breit, beulig uneben, länglich birnförmig, nach dem Kelche zu abgerundet, nach dem Stielende zu abgeschragt. Der größte Breitendurchmesser liegt unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu.

Der Kelch ist sehr groß und halboffen. Kelchblättchen grün mit braunen, etwas nach innen gebogenen Spitzen, wollartig überzogen. Die nur flache Einsenkung ist mit Rippen und Beulen umgeben, so daß sie unregelmäßig erscheint.

Der Stiel ist dick, 20 mm lang, etwas fleischig und uneben, häufig durch einen Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt, in einer nur flachen Einsenkung wie eingesteckt sitzend.

Die Schale ist sehr dünn, zur Zeit der Baumreife grünlichgelb, in voller Reife einfarbig zitronengelb, sonnenwärts häufig etwas intensiver gelb gefärbt ohne jedwelche Röte. Die Umgebung des Stielansatzes ist unregelmäßig mit einem zimmetfarbigen Rost besetzt, auch sind unregelmäßige Rostfiguren über die Frucht verteilt. Zahlreiche grünliche und auch zimmetfarbige Punkte, oft kaum sichtbar, verteilen sich auf der Schale.

Das Fleisch ist reinweiß, schmelzend, sehr zart, äußerst saftreich, angenehm wenig, von gutem und erfrischendem Geschmack. Dadurch, daß das Fleisch der zerteilten Frucht die weiße Farbe längere Zeit behält, eignet sich „Pitmaston“ besonders für Konservenzwecke.

Das Kernhaus ist im Verhältnis zur Größe der Frucht nur klein und besitzt nur enge Kammern. Die Kerne sind meist unvollkommen und dunkelkastanienbraun. Vollkommene Kerne sind selten.

Reife und Nutzung: „Pitmaston“ reift im Oktober und ist bis in den November haltbar. Sie ist nicht nur eine Schaufrucht ersten Ranges, sondern auch eine sehr gute Tafelfrucht. Die Ernte soll nicht zu früh, sondern erst dann vorgenommen werden, wenn die Früchte sich gelbgrün färben. Auf dem Lager sind besonders die großen Früchte sorgsam zu überwachen, da sie äußerlich nicht erkennbar, von innen heraus morsch werden. Trotz der Größe hängt die Frucht fest am Baume.

### Eigenschaften des Baumes:

Der Baum ist nicht nur in der Baumschule, sondern auch im Alter wüchsig, gesund und reichtragend. Er ist ziemlich fest gegen Schorfbefall. Als Halb- oder Hochstamm sollte man ihn nur in windgeschützten Gegenden anpflanzen. „Pitmaston“ eignet sich für alle niederen Formen auf Quitte veredelt. In windgeschützten Lagen kann sie auch auf Wildling für Hoch- und Halbstämme verwendet werden. Im allgemeinen setzt die Fruchtbarkeit etwas später ein als bei anderen Sorten. Sie verlangt gute Böden, in Trockenlagen ist sie hinreichend zu bewässern.

A. Schipper

# Der Sortenbegriff beim Obst vom Standpunkt der Sortenbereinigung aus betrachtet

*Aus den Arbeiten der Sortenregisterstelle für Kern- und Steinobst des Reichsnährstandes in Geisenheim (Rhein) von Dr. H. Krümmel*

Der Begriff „Sorte“ wird bei den Obstarten in einem dreifachen Sinn gebraucht:

1. Im engeren Sinn für die vegetativ vermehrten Sorten, also für Sorten-Klone. Mit diesen haben wir es beim Obst weitaus vorwiegend zu tun. Klone zeichnen sich durch den Besitz vollkommen gleichen Erbgutes aus. Formabweichungen werden bei ihnen in erster Linie durch Umwelteinflüsse im Rahmen der durch die Erbanlagen gezogenen Grenzen hervorgerufen. Diese sind erblich nicht übertragbar, müssen aber, soweit sie charakteristisch sind, bei den Sortenbeschreibungen mit erfaßt werden. In selteneren Fällen entstehen bei ihnen Formabweichungen durch Mutationen, das heißt durch sprunghafte Veränderungen in einzelnen oder mehreren Erbanlagen. Diese sind erblich konstant. Die aus einer Mutation hervorgegangenen neuen Formen sind daher wie selbständige Sorten zu behandeln. Wenn nur ein einziges oder nur wenige Merkmale mutiert sind, und der Gesamtcharakter der Ursprungssorte dadurch nicht wesentlich verändert wird — wie es nach den bisherigen Beobachtungen beim Obst die Regel ist — muß bei der Nennung der kennzeichnende Bestandteil der Ursprungssorte erhalten bleiben und ist nur durch einen, die mutierte Eigenschaft (Farbe, Reifezeit u. a.) bezeichnenden Zusatz zu ergänzen (z. B. rotfrüchtige Mutante der Sorte „Schöner aus Boskoop“ = „Roter Boskoop“).

2. Sortenkundlich und züchterisch gleichwertig mit den Klonen sind die homozygoten Sämlingssorten. Diese weisen infolge natürlicher Bedingtheiten oder als Ergebnis züchterischer Auslese einen so gleichmäßigen Bestand an Erbanlagen auf, daß die Sortenmerkmale auch bei geschlechtlicher Vermehrung rein weitergegeben werden. Man bezeichnet derartige homozygot durchgezüchtete Stämme als „Reine Linien“. Vollständige Homozygotie ist nur bei selbstfruchtbaren Sorten durch fortlaufende Selbstbefruchtung zu erreichen und ihre Reinerhaltung setzt voraus, daß die Vermehrung auf Selbstbefruchtung oder auf eine Fremdbefruchtung innerhalb der Glieder der „Reinen Linie“ beschränkt bleibt, daß also jede Fremdbefruchtung durch fremde Individuen ausgeschlossen wird. — Als Ursache für Formabweichungen kommen, außer einer unerwünschten Fremdbefruchtung, die gleichen wie für die Klone in Frage.

Beim Obst sind als weitgehend homozygote Sämlingssorten nur die sogenannten „kern-echten Pfirsichsorten“ zu nennen. Sie haben sich auf natürlichem Weg herausgebildet. Die Ursachen für das Zustandekommen und die Erhaltung ihrer Erbinheitlichkeit sind noch nicht geklärt. Zur Klärung der Frage, ob die Einheitlichkeit von Sämlingsnachkommenschaften ausreicht, um diese als „Sorten“ führen zu können, bzw. ob eine genügende Einheitlichkeit durch Gewinnung des Saatgutes aus reinen, isolierten Beständen gesichert werden kann, sind vom Sortenregister vor einigen Jahren Versuche eingeleitet worden, deren Ergebnisse über die Zulassungsmöglichkeit solcher Sorten entschieden werden.

3. Im weiteren Sinne wird die Bezeichnung „Sorte“ auch auf Populationen („Land-sorten“ im Sinne des Sortenregisters) angewandt. Populationen sind Sämlingsgemische, deren Einzelindividuen zwar erblich ungleich sind, die aber doch einen so hohen Anteil gleichartiger Erbanlagen besitzen, daß ein mehr oder minder einheitliches Sortenbild zustandekommt.

Beim Obst ist als Beispiel für eine Population vor allem die „Deutsche Hauszetsche“ zu nennen. Der Umstand, daß die verschiedenen Typen der Hauszetsche in der freien Natur sich zum Teil auch durch Wurzelschößlinge vermehren bzw. in den Baumschulen durch Veredlung und stellenweise auch durch Wurzelschößlinge vegetativ vermehrt werden, tut der Tatsache, daß es sich bei der Hauszetsche, im ganzen gesehen, um eine Population handelt, keinen Abbruch. Das Vorhandensein der vielerlei Typen läßt sich — von gelegentlichen Mutationen vielleicht abgesehen — nur durch Aufspaltung innerhalb geschlechtlicher Nachkommenschaften erklären. Infolge der Zwischenschaltung der vegetativen Vermehrung haben wir nur bei der Hauszetsche anstelle einer reinen Sämlingspopulation ein Gemisch von Einzelsämlingen und mehr oder minder großen Einzelklonen vor uns, die aber alle ursprünglich auf einen Sämling (bzw. eine Mutation) zurückgehen. — Die Variationen können sich auf die Baumform, die Neigung zur Wurzelschoßbildung, die Blattform, die Reifezeit, die Farbe der Fruchtschale und des Fleisches, den Zuckergehalt, die Steinablösigkeit und anderes mehr beziehen. Einige charakteristische Merkmale sind jedoch stets unverändert zu finden,

und die auftretenden Merkmalsschwankungen bewegen sich in so engen Grenzen, daß das Gesamtbild der „Sorte“ Hauszwetsche gewahrt bleibt und eine klare Abgrenzung gegenüber anderen Sorten möglich ist.

Innerhalb der Gesamtpopulation „Hauszwetsche“ haben sich in einzelnen Anbaugebieten — teils durch natürliche Auslese, teils durch Zutun des Menschen — besondere Formgruppen herausgebildet, wie die „Fränkische“, „Thüringische“, „Stromberger Hauszwetsche“. Da es sich hier, trotz des Vorwiegens gewisser gemeinsamer Eigenschaften und Merkmalsgruppen, immer noch um Typengemische handelt, bevor sie nicht durch eine Auslese und strenge Klonvermehrung der besten Typen bereinigt sind, wären diese Gebietsformen als „Unterpopulationen“ der „Deutschen Hauszwetsche“ zu bezeichnen.

Aehnlich wie bei den „Deutschen Hauszwetschen“ liegen die Verhältnisse bei den Formgruppen der „Bühler Frühzwetsche“ und der „Ostheimer Weichsel“ — der letztgenannten gehört auch die Sorte „Hindenburg“ an —, und bei der Gruppe der Preßsauerkirschen. Möglicherweise sind auch die Varianten bestimmter, alteingebürgerter Gebietsorten von Äpfeln (z. B. Streiflinge) als Populationen anzusprechen.

Das Ziel der Sortenbereinigung muß selbstverständlich sein, von den unkontrollierbaren Populationen loszukommen, und innerhalb derselben — soweit erforderlich, gebietsweise — die besten Formen auszulesen und ungeschlechtlich als Klone zu vermehren. Zum Teil ist das bereits geschehen, oder ist die Auslesearbeit — wie bei der „Hauszwetsche“ in Geisenheim und in verschiedenen Anbaugebieten — bereits in Angriff genommen. Zur klaren Unterscheidung von der Population müssen die Auslesen durch einen Zusatz gekennzeichnet werden, der sich am geeignetsten auf die Herkunft bezieht, wie z. B. „Deutsche Hauszwetsche, Stromberger Klon“ oder „Leitzkauer Preßsauerkirsche, Klon Müller“, u. a.

Nach Durchführung der Bereinigung werden im Sortenregister beim Obst nur noch Klone\*) und homozygote Sämlingssorten als „Sorten“ geführt werden. Nur diese können alsdann das Markenetikett erhalten und zur Aufnahme in die Sortenlisten der Landesbauernschaften zugelassen werden.

Auch bei den Süßkirschen, Pfirsichen und Aprikosen lassen sich an Hand der Früchte vielfach Gruppen von Sorten zusammenstellen, die, wie die Glieder

\*) Die bereinigten Typenunterlagen entsprechen den „Klonen“, auch wenn ihr Kloncharakter — d. h. ihr Ursprung jeweils aus einer einzigen Pflanze — heute nicht mehr nachgewiesen werden kann.

einer Population, viele gemeinsame Merkmale aufweisen. Die Aehnlichkeit geht hier oftmals so weit, daß die Entscheidung, ob ein Baum einer bestimmten Sorte zugehört oder nicht, nur durch Zuhilfenahme anderer Merkmale als der Früchte, wie der Wuchsform des Baumes, der Blüten u. a. oder durch Pfropfung von Kontrollreisern getroffen werden kann.

Das häufige Auftreten solcher Aehnlichkeitsgruppen hat seine Ursache einerseits darin, daß die genannten Obstarten im ganzen keine allzugroße Formenmannigfaltigkeit aufweisen, andererseits in dem zahlreichen Vorkommen von Zufallssämlingen, die den Muttersorten nachschlagen, oder die Uebergangsformen zwischen verschiedenen Sorten bilden. Zum Teil wird es sich hier bei den selbstfruchtbaren Pfirsichen und Aprikosen tatsächlich um kleine Populationen bestimmter Sorten handeln, zum Teil aber — und zwar besonders bei den selbstunfruchtbaren Süßkirschen — um eine rein zufällige Entstehung von Sämlingen mit ähnlichen Früchten aus Kreuzungen ganz verschiedener Eltern. Das Vorkommen solcher Zufallsähnlichkeiten ist aber auch für die Pfirsiche und Aprikosen anzunehmen auf Grund der beschränkten Formenmannigfaltigkeit bei den Früchten dieser Obstarten.

In der Praxis werden derartige Formen, die einer bestimmten Sorte ähneln meist als „Spielarten“ oder „Spielformen“ der betreffenden Sorte bezeichnet. Aus besagten Gründen muß man aber mit dem Gebrauch dieser Ausdrücke vorsichtig sein; denn sie setzen stets eine verwandtschaftliche Beziehung zwischen den Partnern voraus, die nur selten nachweisbar und oftmals unwahrscheinlich ist. Deshalb bezieht man sich bei der Wahl des Ausdruckes in allen Fällen am besten ausschließlich auf die festgestellte äußerliche Aehnlichkeit und spricht nur von Formgruppen.

Wie weit diese „Mitläufer“ pomologischer Sorten zu erfassen sind, ist eine Frage der praktischen Notwendigkeit. Bei dem vornehmlich für den Frischgenuß bzw. zur unmittelbaren Verwertung im Haushalt oder in Fabriken bestimmten Weichobst stellt das Sorten- und Typenvielerlei ja keine so schwerwiegende Belastung dar. Selbstverständlich muß auch hier eine Ausmerzungen aller anbau- oder verwertungsmäßig minderwertigen Sorten erfolgen. Im übrigen wird es sich nur darum handeln, die bewährten pomologischen Sorten und weiterhin die einer Zulassung würdigen, wertvollsten Gebietsorten sortenkundlich genau zu umschreiben und festzulegen. Die Vermehrung wäre dann künftig nur auf diese zugelassenen Sorten zu beschränken.

Darüber hinaus die Unzahl der sonst noch in den Anbaugebieten zerstreuten Findlingsorten beschreiben und auf ihre allfällige

Identität mit festgelegten Sorten prüfen zu wollen, wäre praktisch unmöglich und außerdem überflüssig. Denn für die Einordnung der auf den Markt gelangenden Früchte in Preisgruppen genügt bei fraglichen Sorten die Zuordnung zu der Formgruppe einer bekannten Sorte; selbstverständlich muß hierbei auch die innere Fruchtqualität derjenigen der Namenssorte der betreffenden Formgruppe entsprechen.

Auch bei Sortenbestimmungen auf Ausstellungen und anderen Veranstaltungen sollte es sich allgemein einbürgern, von Formgruppen zu sprechen, wenn es sich um Sortenproben handelt, die bestimmten

Sorten ähneln, diesen aber nicht mit Sicherheit zugeordnet werden können. Durchaus verwerflich ist es, einer unbekanntem oder zweifelhaften Sorte kurzerhand einen ungefähren passenden Namen zu geben, um den Schein einer umfassenden und unfehlbaren Sortenkennerschaft zu wahren. Das Sortenbild der einmal festgelegten Namenssorten muß unbedingt reingehalten werden. Durch solche oberflächlichen Fehlbestimmungen wird jedoch der Sortenverwirrung Vorschub geleistet, insbesondere, wenn dann in der Folge von den falsch bestimmten Bäumen Reiser zur Weiterveredlung verwendet oder abgegeben werden.

## Der „Weiße Glockenapfel“

mit Farbbild

Heimat und Vorkommen:

Im Niederelbegebiet, in der Schweiz, im Sudetenland und verstreut auch im übrigen Deutschland. Wahrscheinlich Sämling, ähnlich dem „Weißen Rosmarin“. Herkunft unbekannt.

Synonyme:

Glockenapfel in der Schweiz. Altländer Glockenapfel.

Größe und Gestalt:

Frucht ist mittelgroß, hochgebaut, absolut glockenförmig, kegelförmig. Typisch ist die Einschnürung der Kelchhälfte. Größte Breite in der unteren Fruchthälfte.

Der Kelch ist meist geschlossen, Kelchblätter fein und spitz, etwas zusammengedreht. Die Kelchhöhle ist wenig eingesenkt, der Kelch ist von vielen feinen Falten umgeben.

Der Stiel ist mittellang und dünn und reicht stets über die Stielhöhle heraus. Er reißt leicht aus.

Die Schale ist glatt, ohne glänzend zu sein. Sie ist sehr dünn aber fest. Die Grundfarbe zur Zeit der Baumreife ist gelbgrün, sonnenwärts leicht gerötet. Das Rot ist in dicken Punkten aufgelegt und zinnoberfarbig. Lagerreif ist die Frucht klargeb. Die Färbung der Früchte ist dann auffallend schön.

Das Kernhaus ist meist groß und offen und besitzt weiträumige Kammern. Die Gefäßbündel verlaufen herzförmig. Die Kernhausachse ist geschlossen. Die Frucht verfügt über zahlreiche, wohlausgebildete, tiefbraun gefärbte Kerne.

Das Fleisch ist weiß, sehr saftig, knackend. Die Frucht ist von erfrischendem, weinsäuerlichem Wohlgeschmack und hat ein köstliches Aroma noch im März/April.

Reife und Nutzung:

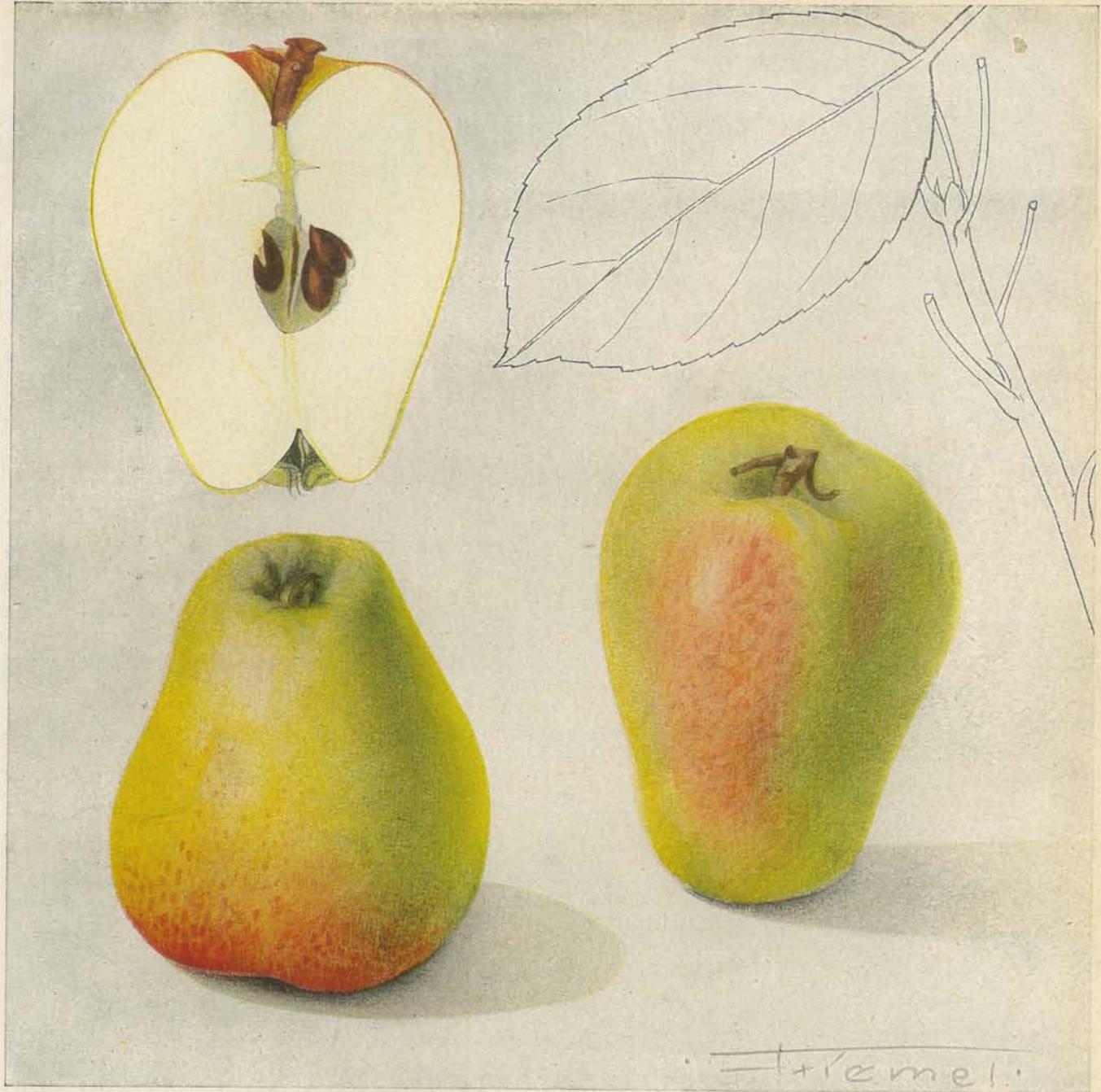
Der „Weiße Glockenapfel“ ist ein sehr lange haltbarer, ausgesprochener Tafelapfel von gutem Aussehen und hervorragendem Geschmack. Hält sich im Keller lange frisch und hat sehr wenig Verluste; für die Kühlung sehr geeignet.

Eigenschaften des Baumes:

Der Baum wächst trichterförmig kräftig steil nach oben. Die Seitenzweige hängen später, wenn die Hauptertragsjahre erreicht sind, bogenförmig herum. Er trägt mittelfrüh, ist sehr anspruchsvoll an feuchten, nährstoffreichen, gut humosen Boden. Er braucht mehrere Pfähle, um erst einmal festen Fuß zu fassen. Er verlangt einen gesunden und frostharten Stammbildner. An der Niederelbe erwies sich „Croncels“ am günstigsten. Blüte mittelspät, etwa zusammen mit der „Goldparmäne“. Eignet sich nur für Stammformen, ist leider sehr frostempfindlich und muß deswegen mit Vorsicht und nur auf kältewiderstandsfähigen Stammbildnern angebaut werden. Die Sorte ist fusikladium- und blutlauseempfindlich, auch vertragen die Blätter schlecht kupferhaltige Spritzmittel. Die Blätter sind mittelgroß, länglich, dunkelgrün und glänzend.

Der „Weiße Glockenapfel“ ist die wertvollste Tafelsorte an der Niederelbe und an Haltbarkeit bisher durch keine Sorte ähnlichen Wertes übertroffen. Dr. E. L. Loewel, York

Hauptschriftleitung: Kurt Krenz, Frankfurt/Oder, z. Z. Wehrmacht; Stellvertreter: Martin Stamm, Frankfurt/Oder. — Verlag und Druck: Gartenbauverlag Trowitzsch & Sohn. — Verlagsleiter Kurt Lohse. — Postscheckkonto: Berlin Nr. 761 73, Verlag „Deutscher Obstbau“, Frankfurt/Oder. Verantwortlicher Anzeigenleiter: Fritz Philipp. Sämtlich in Frankfurt/Oder. Z. Z. gilt Anzeigenpreisliste Nr. 1.



Weißer Glockenapfel



Lanes Prinz Albert

## Die Apfelsorte "Lanes Prinz Albert"

### Heimat und Vorkommen:

Diese überaus reichtragende Apfelsorte wurde im Jahre 1857 von H. Lanes und Söhne in Berkhomstead gezüchtet und unter dem Namen "Lanes Prinze Albert" verbreitet. In Deutschland wurde sie viel angepflanzt und wird fast in jeder Baumschule geführt.

### Literatur:

"Lanes Prinz Albert" wurde beschrieben: 1. Lauche Erg.-Band Seite 775; 2. Hoog The Fruit Manual Seite 128; 3. Deutschlands Obstsortenband II; 4. Deutscher Garten Jahrgang 1940 Seite 141

### Synonyme:

"Prinz Albert". Pomologisch gehört die Frucht zur Familie der Rambure.

### Gestalt und Größe:

Die Frucht ist groß, oft sehr groß, Breitendurchmesser 80 mm, Höhendurchmesser 66 mm, regelmäßig gebaut, flachkugelförmig, nach Lucas plattrund, mittelbauchig. Ohne Falten und Rippen, zwar verlaufen flache Unebenheiten vom Kelch zur Stielwölbung, die aber die regelmäßige Form der Frucht nicht stören.

### Der Kelch

ist geschlossen und klein, hellbraun und grün, mit graugrünem oder oft ganz grünem wolligen Belag. Blättchen schmal, mittellang, sich fast berührend, nach außen umgeschlagen. Kelcheinsenkung schmal und mitteltief, mit kleinen Falten und zuweilen zartem Rost umgeben.

### Der Stiel

ist mittellang, etwa 12 mm, dünn, holzig, teils hell-, teils dunkelbraun. Stieleinsenkung mittelweit bis weit, ziemlich tief, an der Stielbasis mit einem graugrünen Rost versehen, der nach der Stielwölbung zu ins grünliche übergeht.

### Die Schale

ist glatt, fast geschmeidig, fest, mattglänzend, zur Zeit der Baumreife frischgrün, später grünlichgelb bis mattgelb, sonnenseitig rot verwaschen und lebhaft karminrot gestreift. Punkte hellgrau, ziemlich zahlreich. Hellzimtfarbene kleine und größere Warzen nicht selten. Geruch schwach, die Frucht welkt nicht.

### Das Fleisch

ist hellgelblich bis grüngelblichweiß, markig, ziemlich fein, saftig, weinsäuerlich, wenig süß.

### Das Kernhaus

ist groß und zwiebelförmig. Achsenhöhle breit. Kammern sichelförmig, geräumig, stark zerrissen, weit offen, kelch- und stielwärts zugespitzt, teils auch schwach abgerundet. Kerne länglich eiförmig, mittelgroß, selten aber vollkommen, dunkelbraun. Kernhausadern hellgrünlich.

Die Kelchhöhle ist kegelförmig, mitteltief. Staubfäden mittelständig.

### Die Blüte

erscheint mittelfrüh bis spät und ist nicht empfindlich gegen

äußere Einflüsse. Pollen gut, als Pollenspender sind zu nennen: "Baumanns Renette", "Cox Orangenrenette", "Croncels", "Goldparmäne", "Klarapfel", "Landsberger Renette", "Zuccalmaglios Renette" u. a.

#### Eigenschaften der Frucht:

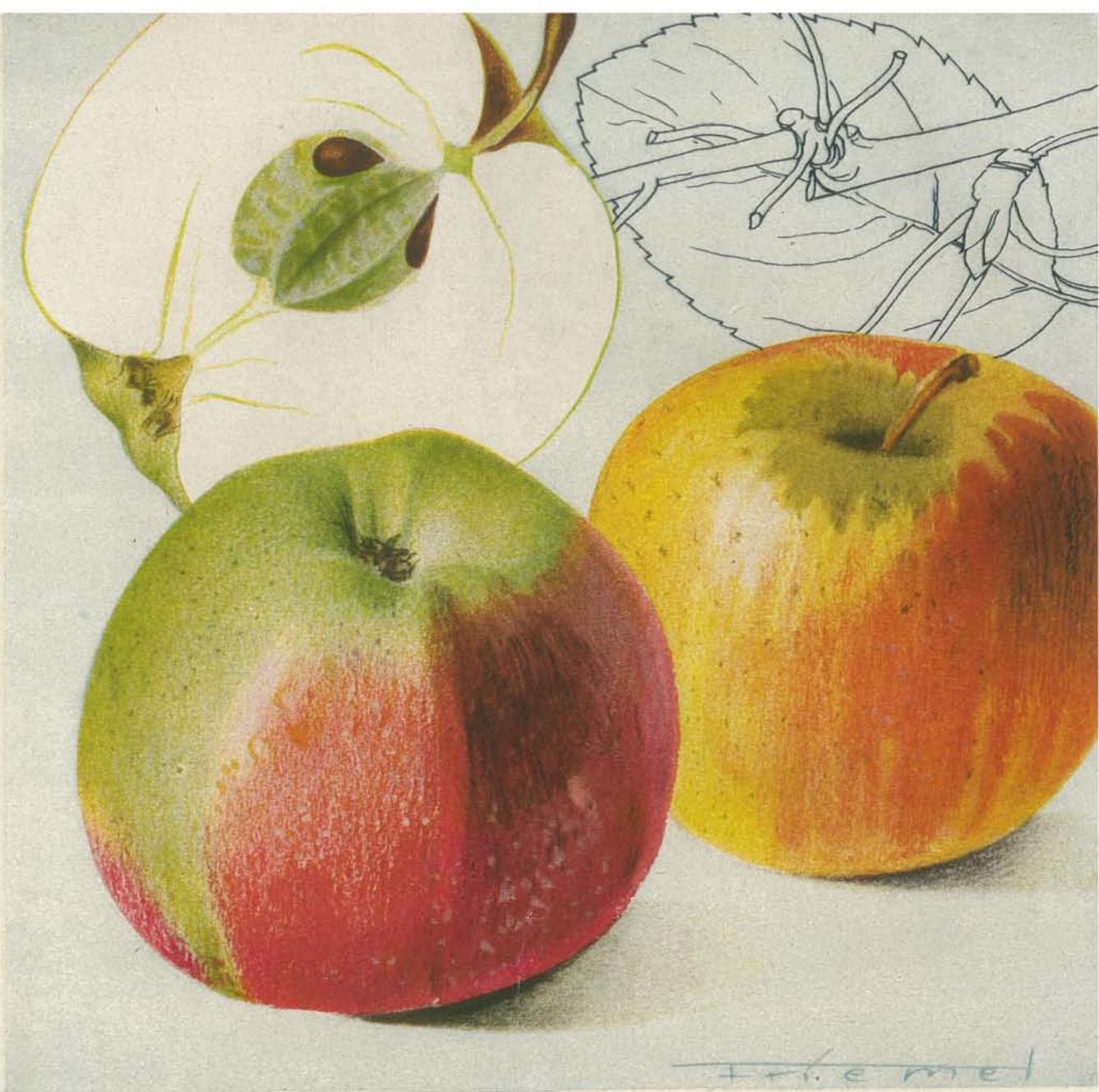
"Lanes Prinz Albert" ist von November bis Januar genußreif. Die Frucht hält sich jedoch bei später Ernte und guter Lagerung bis in den März. Wenn man diese Sorte auch noch als Tafelfrucht bezeichnen kann, so ist sie doch mehr als Markt- und Wirtschaftsrucht zu beachten. Durch den regelmäßigen Bau der Frucht läßt sie sich leicht in verschiedenen Sortierungen verkaufen. In manchen Jahren ist ein Ausdünnen der zu dicht stehenden Früchte notwendig.

#### Wertgruppenzugehörigkeit:

"Lanes Prinz Albert" ist in der Preisgruppe III ("Baumanns Renette") aufgenommen worden.

#### Eigenschaften des Baumes:

Der Baum ist in der Jugend kräftig und breitpyramidal wachsend, infolge der großen Fruchtbarkeit läßt der Baum im Alter im Triebe nach. Die Krone nimmt eine mehr breittrundliche Form an. An Lage und Boden stellt er gewisse Ansprüche, so ist auch eine sachgemäße Düngung unerläßlich. Im Kleingarten, wo größere Erträge erwünscht sind, verdient diese Sorte besondere Beachtung. In Höhenlagen empfiehlt sich die Anpflanzung als Buschbaum.



Peter Broidich

## Die Apfelsorte "Peter Broich"

### Heimat und Vorkommen:

Nach Fey-Meckenheim wurde zuerst angenommen, daß Uhlhorn-Grevenbroich der Züchter wäre, erst später hat sich herausgestellt, daß er diese Sorte nur verbreitet hatte. Der Züchter war nach neueren Ermittlungen Vikar Schumacher zu Ramrath bei Grevenbroich, der 1864 gestorben ist. Diese Sorte wurde nach dem Gastgeber des Vikars, Peter Broich auf Ramrather Hof bei Grevenbroich, benannt. Am Niederrhein, besonders in der Gegend von Grevenbroich, wird dieser herrliche und gute Apfel besonders geschätzt, doch wird er auch in den rheinischen Edelobstanlagen bereits angepflanzt.

### Synonyme und Literatur:

Keine. Die Sorte wird hier erstmals beschrieben. Sie gehört in die Familie der Goldrenetten.

### Gestalt:

Die Frucht ist groß, flachkugelförmig, meist regelmäßig gebaut, mehr breit (85 mm) als hoch (69 mm). Die größte Breite liegt in der Mitte der Frucht, Hälften ungleich. Sie ähnelt in Form und Farbe der Sorte "Kaiser Wilhelm".

### Der Kelch

ist weit offen, mit kurzen und breiten, am Grunde etwas getrennten Kelchblättern. Sie sind aufrechtstehend und von graugrüner Farbe. Kelcheinsenkung ziemlich flach und weit, mit Falten umgeben.

### Der Stiel

ist ziemlich dick, 16 mm lang, holzig, hellbraun, zart wollig, in einer ziemlich tiefen, trichterförmigen Stielhöhle, die mit zimtfarbenem Rost strahlig bekleidet ist.

### Die Schale

ist glatt und glänzend, im baumreifen Zustande grünlich, in voller Reife gelb bis goldgelb, sonnenseitig lebhaft dunkelblutrot verwaschen und dunkler gespreit. Die Schattenseite ist nicht oder weniger gerötet. In der Röte treten die vielen Punkte sternartig hervor. Die Frucht ist mit Ausnahme der Stielhöhle frei von Rostspuren. In voller Reife fühlt sich die Frucht leicht fettig an. Geruch kaum merklich.

### Das Fleisch

ist gelblichweiß, fein, mürbe, saftig, gewürzt, angenehm weinig, fast ebenso süß.

### Das Kernhaus

ist länglich zwiebelförmig und klein, Kammern stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, etwas zerrissen, geräumig, weit offen. Achsenhöhle mittelbreit. Die Kerne sind groß, dunkelbraun, länglich, eiförmig und zugespitzt, meist aber unvollkommen.

Die Kelchhöhle ist trichterförmig. Staubfäden über mittelständig.

### Eigenschaften der Frucht:

"Peter Broich" ist von Mitte Dezember bis März genußreif,

wird die Frucht gut gelagert, hält sie sich bis in den April. Wenn "Peter Broich" auch nicht alle Ansprüche, die man an einen erstklassigen Tafelapfel stellt, erfüllt, so ist er dennoch ein würziger Apfel, der denjenigen, der nicht zu hohe Ansprüche stellt, befriedigt. Läßt man ihn im Keller lagern, bis sich die ansprechende Farbe voll entwickelt hat, so ist er auf dem Markte leicht abzusetzen. In der Wertgruppeneinteilung hat "Peter Broich" bisher keine Aufnahme gefunden, er ist in der Preisgruppe II ("Schöner von Boskoop") zu führen.

**Eigenschaften des Baumes:**

"Peter Broich" ist als junger Baum kräftig und gesundwachsend, er eignet sich sowohl für den Hochstamm wie für Busch und Spindel auf Typ IX veredelt. Das Blatt ist groß und dunkelgrün. Die Blüte erscheint mittelfrüh. Man findet im Kreise Grevenbroich-Neuß alte Hochstämme dieser Sorte, die noch sehr gute Erträge bringen.



Lütticher Ananaskalvill

## Lütticher Ananaskalvill

### Heimat und Vorkommen:

Über die Herkunft ist Genaues nicht bekannt. Oberdieck schreibt im "Illustrierten Handbuch der Obstkunde": "Der Name deutet an, wo die Frucht zu Hause sein oder entsprungen sein wird, und bemerkt Diel über die Herkunft nichts." Diese Sorte hat in einzelnen Gegenden Deutschlands, so auch am Niederrhein viel Verbreitung gefunden und ist wegen der großen und regelmäßigen Fruchtbarkeit besonders geschätzt.

### Literatur:

"Lütticher Ananaskalvill" wurde beschrieben: Illustr. Handbuch der Obstkunde Band IV Seite 1; Deutschlands Apfelsorten von Dr. Engelbrecht, Seite 26. Oesterreichisch-Ungarische Pomologie von Prof. Dr. Rud. Stoll, Tafel X. Auch in der Zeitschrift "Deutscher Garten" wurde sie öfter erwähnt.

### Synonyme:

"Calville Ananas de Liege". Vielfach auch nur "Ananas Kalvill". Pomologisch gehört diese Sorte zur Familie der Kalville.

### Gestalt:

Die Frucht ist groß, zuweilen auch sehr groß, 78 mm breit, 66 mm hoch, abgerumpft breit, oder auch länglich kegelförmig. Der Bauch sitzt nach dem Stiele zu, um den sich die Frucht breit und flach abrundet. Nach dem Kelche zu verjüngt sich die Frucht meist mit einer schwachen Einschnürung. Hälften meist deutlich verschieden.

### Der Kelch

ist geschlossen bis halboffen. Kelchblätter meist grün, kurzwollig, langgespitzt, am Grunde sich berührend, in tiefer und weiter oder auch etwas enger Einsenkung mit vielen feinen Rippen umgeben, von denen gewöhnlich fünf schön kalvillartig über die Frucht hinlaufen.

### Der Stiel

ist holzig, oft zum Fruchttansatz hin fleischig, ziemlich stark, 12 bis 14 mm lang, locker behaart. Sitzt in recht weiter und tiefer Höhle, mit strahlenförmiger Berostung.

### Die Schale

ist glatt, glänzend, geschmeidig, am Baum hellgrün, später strohgelb bis zitronengelb, sonnenseitig etwas mehr goldgelb. Anflug von Röte selten, braune Punkte mittelzahlreich. In völler Reife bedeckt ein fettiger Überzug die Frucht. Je nach den Jahren und den örtlichen Verhältnissen ist die Schale flammenartig mit braunem Rost bekleidet. Geruch schwach.

### Das Fleisch

ist fein, weiß, erst etwas fest, später locker, saftig, markig bis mürbe, fein alant- oder quittenartig gewürzt, vorherrschend wenig, genügend süß.

Das Kernhaus

ist kalvillartig offen, eizwiebelförmig, doch etwas unregelmäßig. Achsenhöhle breit. Kammern stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, ziemlich geräumig, wenig zerrissen. Kerne mittelgroß, braun, länglich eiförmig, gespitzt, viele unvollkommen.

Die Kelchhöhle

ist breit kegelförmig, Staubfräden mittelständig.

Die Blüte

erscheint früh und ist widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse.

Eigenschaften der Frucht:

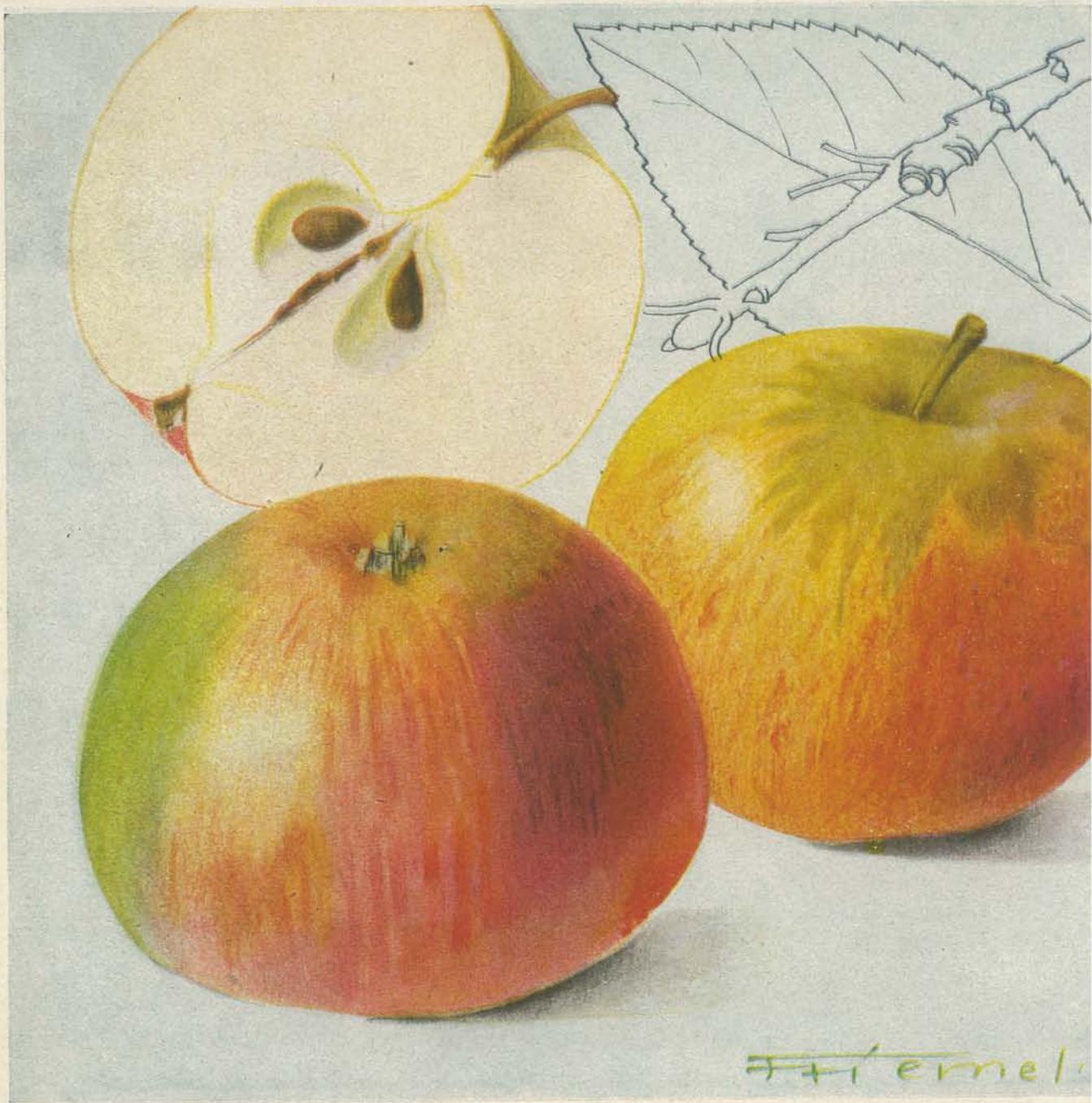
"Lütticher Ananaskalvill" ist genußreif von November bis Ende Dezember. Nach dieser Zeit verliert die Frucht an Güte. Sie ist nicht nur eine sehr gute Tafelfrucht, sondern auch für Wirtschaftszwecke vorzüglich geeignet. In manchen Jahren neigen die sehr großen Früchte zum Stipigwerden, während die weniger großen hiervon verschont bleiben. Die Frucht hat sich hier als besonders widerstandsfähig gegen Hagelschäden erwiesen, indem die Wunde rasch wieder verheilt.

Wertgruppenzugehörigkeit:

"Lütticher Ananaskalvill" hat dort keine Aufnahme gefunden. Die Güte rechtfertigt die Aufnahme in Preisgruppe I.

Eigenarten des Baumes:

Der Baum wächst in der Jugend kräftig, gesund und schön. Er ist frei von Krebs und trägt früh und regelmäßig. Das Blatt ist groß, eiförmig oder auch oval. Diese Sorte eignet sich besonders für den Hochstamm, jedoch auch für niedere Formen, an denen die Früchte eine außergewöhnliche Größe erreichen.



Cox' Orangenrenette

## Cox' Orangenrenette

### Heimat und Vorkommen:

Diese köstliche Frucht wurde im Jahre 1830 von Cox in Colnbroock'Lawn bei Backs in England aus Samen des "Ribstonerz Pepping" gezogen. Sie fand erst 1858 Verbreitung. Heute finden wir sie nicht nur in den Liebhabergärten, sondern auch vorwiegend im Erwerbsgartenbau angepflanzt. Im Plantagenobstbau gehört sie seit Jahren zu den Hauptanbausorten.

### Literatur:

In deutschen Werken wurde sie beschrieben, in "Illustriertes Handbuch" Bd. VIII S. 165; in "Deutschlands Apfelsorten" S. 572; in Lauche "Deutsche Pomologie" Bd. II Nr. 83 und in "Deutschlands Obstsorten" Bd. I Nr. 6. Die Zeitschrift "Deutscher Gartenbau" berichtet laufend über diese Sorte.

### Synonyme:

Sie ist allgemein unter "Cox' Orangenrenette" bekannt, es sei denn, daß man sie kurz "Cox" nennt. Lucas nannte sie noch "Cox' Orangen-Pepping". Pomologisch gehört sie zur Familie der Goldrenetten.

### Gestalt:

Ein mittelgroßer, regelmäßig gebauter, stark abgestumpft-rundlicher, zuweilen auch flachrunder und kegelförmiger, etwas stielbauchiger Winterapfel. Um den Stiel wölbt sich die Frucht flachrund, während sie nach dem Kelche zu etwas abnimmt. Größenmaße: Breitendurchmesser 72 mm, Höhendurchmesser 56 mm. Hälften fast gleich.

### Der Kelch

ist halboffen bis offen, mäßig groß, Blättchen grün, sehr lang, schmal, Spitzen nach außen gebogen, am Grunde sich berührend. Kelcheinsenkung mitteltief, über deren Wölbung einige ganzflache, kantenartige Erhabenheiten hinlaufen.

### Der Stiel

ist holzig, zuweilen auch verdickt und fleischig, 12 bis 15 mm lang, grünlichbraun, leicht wollig, sitzt in mäßig tiefer, rostspuriger Stielhöhle.

### Die Schale

ist glatt und glänzend, in voller Reife schön orangengelb, sonnenseitig bald mehr, bald weniger marmoriert und verwaschen, dazwischen noch dunkler flammenartig gestreift. Marmorierter Rost und vereinzelte Rostpunkte sind an jeder Frucht wahrzunehmen. Welkt nicht.

### Das Fleisch

ist gelblichweiß, fein, abknackend, später mürbe, saftreich von angenehm wenig und zimtartig gewürztem, edlem Geschmack.

### Das Kernhaus

ist plattzwiebel förmig, hohlachsig, Kammern nur wenig geöffnet, geräumig, mit mittelgroßen, meist vollkommenen, rundlich ovalen, etwas plattgedrückten, braunen Kernen besetzt. Kelchröhre kurzkegelförmig, Staubfäden mittel-

ständig.

**Eigenschaften der Frucht:**

"Cox' Orangenrenette" ist genußreif von November bis März. Durch ihre Güte hat sie sich viele Freunde erworben. Sie zählt neben den Sorten "Weißer Winterkalvill", "Gravensteiner", "Ananasrenette" zu unseren edelsten Tafeläpfeln, ist aber auch als Wirtschaftsfrucht gleichgut brauchbar.

**Wertgruppeneinteilung:**

Sie steht in der Preisgruppeneinteilung an erster Stelle und bildet so eine Klasse für sich.

**Eigenschaften des Baumes:**

Der Baum ist raschwachsend, jedoch dünnholzige und bildet eine lichte, kugelige Krone, er ist fruchtbar und nicht empfindlich. An den niederen Formen setzt die Fruchtbarkeit frühzeitig ein, Voraussetzung ist jedoch eine gute Düngung und nicht zu trockener Boden. Nach Goetz - "Verhalten der Apfelsorten beim Umpfropfen" - verträgt sich "Cox' Orangenrenette" mit "Charlamowsky", "Coulons Renette", "Gelber Bellefleur", "Kaiser Wilhelm", "Schöner aus Boskoop", "Klarapfel". Sie verträgt sich nicht mit "Croncels", "Jonathan", "Titowka". Zweifelhafter Erfolg bei "Baumanns Renette", "Blender Goldrenette", "Ontarioapfel".

**Die Blüte**

erscheint mittelfrüh und hält lange an. Pollen sehr gut. Bereits erprobte Pollenspender u. a. "Geheimrat Oldenburg", "Früher Viktoriaapfel", "Goldparmäne", "Gelber Bellefleur".

**Heimat und Vorkommen:** Eine aus Dänemark stammende neuere Sorte, die nach „Deutschlands Obstsorten“ von dem Kammerherrn Hardsesvøgt Tillisch in Bjerre bei Horsens (Jütland) im Jahre 1866 aus Samen gezogen und nach seiner Tochter benannt wurde. 1884 erwarben die Baumschulenbesitzer Gebrüder Mathiesen in Korsør das Recht der Vermehrung und des Verkaufs der Sorte. Von dort aus fand sie nicht nur in Dänemark, sondern auch in Deutschland viel Verbreitung. Sie wird heute in den meisten Baumschulen geführt.

**Literatur und Synonyme:** Beschrieben: In der „Deutschen Obstbauzeitung“ Jahrgang 1906 S. 161, 210, im Jahrgang 1910 S. 345, 373 und 381. Eine neuere Beschreibung mit Farben- tafeln in „Deutschlands Obstsorten“ Band II Seite 1. Synonyme nicht vorhanden.

**Größe und Gestalt:** Großer, kalvillartig leicht gerippter, flach gebauter, sehr schöner, später Herbst- und früher Winter- apfel. Höhendurchmesser etwa 70 bis 75 mm, bei einer Breite von 80 bis 85 mm. Die Frucht verjüngt sich nach dem Kelche zu. Der größte Breitendurchmesser liegt etwas unterhalb der Mitte. Fünf flache Rippen, von der Kelcheinsenkung ausgehend, verlaufen über die Frucht, die eine Ähnlichkeit mit dem „Wei- ßen Winterkalvill“ besitzt. Hälften fast gleich.

**Kelch:** Halb offen, Kelchblättchen bräunlich, lang und schmal, leicht wollig, aufrecht, Spitzen nach außen gebogen. Sitz in einer tiefen und engen Einsenkung zwischen flachabgerundeten Rippen, die über die Frucht verlaufen.

**Stiel:** Holzig, ziemlich dünn, bis 20 mm lang, oft auch kür- zer, leicht flaumig, in einer tiefen und weiten Stielhöhle sitzend, die strahlenförmig zimtblau- braun berostet ist.

**Schale:** Glatt, etwas geschmeidig, dünn, baumreif hellgrün- lichgelb, in voller Reife leuchtend gelb, sonnenseitig goldgelb und zuweilen leichtverwaschener Anflug von Röte. Punkte braun, ziemlich sparsam, fein, auf der Sonnenseite stärker hervortretend und mit einem grünen Hof umgeben. Zur Zeit beginnender La- gerreife ist die Frucht mit einem Wachsüberzug versehen, so daß sie sich fettig anfühlt. Sie welkt nicht auf dem Lager.

**Fleisch:** Weiß, leicht gelblich schimmernd, sehr saftig, mürbe, kalvillartig gewürzt, mit einem feinen erdbeerartigen Aroma.

**Kernhaus:** Zwiebelförmig, im Verhältnis zur Größe der Frucht klein, Kammern stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, fast glattwandig. Achsenhöhle schmal. Kerne meist zu zweien, mittelgroß, plattgedrückt und breit, hellkastanienbraun. Kelch- höhle kegelförmig. Staubfäden etwas unter mittelständig.

**Eigenschaften der Frucht:** Die Genußreife liegt in der Zeit von November bis Januar. Wenn die Sorte vielfach dem „Wei- ßen Winterkalvill“ gleichgestellt wird, so trifft das dem äußeren An- sehen nach zu, die Güte des Fleisches ist ihm aber nicht gleich- zustellen. Immerhin nimmt diese Sorte unter den Einführungen der letzten Jahrzehnte einen bevorzugten Platz ein, sei es in der Güte der Frucht oder in dem bestehenden Aussehen. Die auf Niederstämmen gewachsenen Früchte sind wahre Schaufrüchte und finden als solche willig Absatz. Bei zu üppigem Wachs- tum, zurückzuführen auf reichliche Stickstoffgaben, stellt sich nicht selten Stippigwerden ein. Auch läßt es die empfindliche und dünne Schale ratsam erscheinen, den Absatz gleich nach der Ernte durchzuführen.

**Eigenschaften des Baumes:** Gesund, starkwüchsig. Der Baum bevorzugt jedoch guten, etwas feuchten Boden. Durch das starke Wachstum setzt die Fruchtbarkeit bei dem auf Wildling veredelten Halb- und Hochstamm erst verhältnismäßig spät ein. Erst dann, wenn der starke Holztrieb nachläßt, sind gute und regelmäßige Erträge zu erwarten. Der Baum entwickelt von Na- tur aus schöne Kronen, so daß späterhin nur ein gelegentliches Auslichten notwendig wird. Auch zum Umveredeln nicht be- friedigender Sorten eignet sich „Signe Tillisch“ vorzüglich. In guten Böden bringt diese Sorte auf Typ IX ausgesucht schöne Früchte, in weniger guten Böden soll sie auf Typ II oder XI stehen.

**Blüte:** Erscheint mittelfrüh. Polleneigenschaften sehr gut, guter Pollenspende. Als Befruchtersorten u. a. „Adersleber Kal- vill“, „Allington“, „Ananasrenette“, „Baumanns Renette“, „Cox- Orangenrenette“, „Croncels“, „Früher Viktoria“, „Goldpar- mäne“, „Klarapfel“, „Lanes Prinz Albert“, „Schöner aus Nord- hausen“ und „Zuccalmaglios Renette“.

Adam Schipper.



Signe Tillisch

**Heimat und Vorkommen:** Nach Angaben in „Deutschlands Obstsorten“ aus einer Kreuzung des „Späher des Nordens“ mit „Wagnerapfel“ entstanden und in der Provinz Ontario in Kanada gezüchtet. Von den Gebrüdern Transon in Orleans wurde er im Jahre 1882 in den Handel gebracht. Er gehört zu den drei Reichsapfelsorten, die seiner Zeit von der „Deutschen Obstbau-Gesellschaft“ unter gegebenen Verhältnissen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen wurden. Schon aus diesem Grunde hat diese Sorte in Deutschland viel Verbreitung gefunden. Im plan-tagenmäßigen Obstbau gehört sie mit zu den führenden Sorten.

**Literatur und Synonyme:** Beschrieben: 1. Erstmals in Downing, „The Fruits and Fruit Trees of Amerika“ S. 61; 2. „Pomologische Monatshefte“ Jahrgang 1892 S. 249; 3. „Deutsche Obstbauzeitung“ Jahrgang 1911 S. 417; 4. Eine neuere Beschreibung in „Deutschlands Obstsorten“ Band II. Synonyme sind nicht vorhanden. Pomologisch gehört die Sorte zur Familie der Gulderlinge.

**Größe und Gestalt:** Ziemlich großer, kalvillartig gerippter, in der Form flachrunder, sehr wertvoller später Winterapfel. Breiten-durchmesser etwa 80 bis 90 cm, bei einer Höhe von 70 bis 80 cm. Hälften im Durchschnitt ungleich. Die vom Kelche ausgehenden Rippen verlaufen vielfach erst in der Stielhöhle.

**Kelch:** Geschlossen, Kelchblättchen von mittlerer Breite, lange grünbleibend, nach innen geneigt, aufrecht, Spitzen nach außen gebogen und stark zugespitzt. Einsenkung ziemlich tief und weit, von zahlreichen Rippen umgeben.

**Stiel:** Holzig, vielfach kurz und dick, zuweilen auch bis zu 20 mm lang, rosifarbig. Stielhöhle tief und weittrichterförmig, häufig leicht berostet.

**Schale:** Fest, gegen Druck wenig empfindlich, am Baume unansehnlich grün, wobei selbst die trübrote Rote der Sonnenseite wenig hervortritt. Hingegen ist die Grundfarbe in voller Reife gelb bis goldgelb, sonnenseitig lebhaft rot verwaschen und gestreift. Die Frucht ist mit einem wachsartigen Überzug überzogen. Punkte zahlreich, im Rot als weißliche Tupfen erscheinend. Geruch kaum merklich.

**Fleisch:** Weißlich, fest, fein und mürbe, saftreich, erfrischend, angenehm säuerlich und gewürzt.

**Kernhaus:** Ziemlich groß, zwiebel-förmig, hochachsig. Kam-mern geräumig, stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, mit gut entwickelten, dunkelbraunen Kernen besetzt.

**Reife und Nutzung:** Ab Januar genußreif, hält sich bei guter Lagerung ohne zu welken und ohne die erfrischende Säure zu verlieren bis in den Juni. Für Tafel- und Wirtschaftszwecke gleich wertvoll. Neben der Güte ist die lange und gute Haltbarkeit der Frucht hervorzuheben. Wenn diese Sorte auch vom Kenner begehrt ist, so empfiehlt es sich dennoch, den Absatz erst nach einer gewissen Lagerung vorzunehmen, weil sich dann die unansehnliche Farbe der Baumreife in die oben beschriebenen frischen Farben verwandelt. „Ontarioapfel“ kann als eine Handelssorte ersten Ranges bezeichnet werden, er ver-trägt den Transport selbst auf weite Entfernungen. Ausfall auf dem Lager kaum nennenswert.

**Eigenschaften des Baumes:** Wächst in der Jugend mittelstark bis kräftig und bildet im Alter kugelige Kronen. Sorte eignet sich sowohl für den Hoch- wie für den Halbstamm und im besonderen Maße für Straßenpflanzungen. Im plan-tagenmäßigen Erwerbsobstbau nimmt die Sorte eine bevorzugte Stellung ein. Der Hochbusch wird auf Typ I und II und der Spindelbusch auf Typ IV veredelt. Der Baum liebt eine freie Lage, da er in geschlossenen Gärten leicht unter Mehltau leidet. Baum und Frucht sind widerstandsfähig gegen Krankheiten, auch fühlt sich auf ihm die Blutlaus nicht wohl. Der Ertrag setzt früh ein. Mit regelmäßiger Wiederkehr der Ernte ist zu rechnen. „Ontarioapfel“ ist zum Umpfropfen ungeeigneter Sorten beson-ders zu empfehlen.

**Blüte:** Erscheint mittelfrüh. Gegen Witterungseinflüsse wenig empfindlich. Pollen sehr gut. Geeignete Pollenspender sind u. a. „Allingtoner Pepping“, „Baumanns Renette“, „Croncels“, „Gelber Edelapfel“, „Cox“, „Orangenrenette“, „Goldparmäne“, „Geheimrat Oldenburg“, „Klarapfel“, „Landsberger Renette“, „Zuc-calmaglios Renette“.



Ontarioapfel

**Heimat und Vorkommen:** Diese englische Züchtung ist ein Abstammung von Cox' Orangenrenette und war das Bestreben darauf gerichtet, die guten Eigenschaften der Muttersorte zu erhalten, die schlechten aber auszuschalten. Dies ist bis zu einem gewissen Grade gelungen, denn Allington Pepping ist im Wuchse gesünder und wüchsiger als die Stammsorte. Diese Sorte hat sowohl infolge der großen Fruchtbarkeit des Baumes und der Güte der Frucht in den Obstkulturen Deutschlands schon viel Anpflanzung gefunden.

**Literatur und Synonyme:** Allington Pepping wird hier erstmals beschrieben, doch brachten die führenden deutschen Gartenbauzeitschriften, so auch Deutscher Garten, wiederholt Hinweise. Synonyme keine, es sei denn, daß diese Sorte kurz Allington genannt wird. Pomologisch gehört Allington Pepping zur Familie Goldrenetten.

**Größe und Gestalt:** Mittelgroßer bis großer, regelmäßig gebauter, hochedler und schön gefärbter früher Winterapfel, von ovaler, oder auch abgestumpft rundlicher Form. Breitendurchmesser 72 mm, bei einer Höhe von 64 mm. Der größte Breitendurchmesser liegt in der Mitte der Frucht. Erhabenheiten laufen, schwach bemerkbar, von der Kelchfläche bis zur Fruchtmitte. Hälften ungleich.

**Kelch:** Meist weit offen, zuweilen auch halboffen, meist grün und bräunlich, locker wollig. Kelchblättchen schmal, lang, am Grunde sich nicht berührend, stark nach außen geneigt. Einsenkung mäßig tief und weit, zwischen flachen, nicht weit laufenden Rippen. Querschnitt ziemlich rund.

**Stiel:** Holzig, dünn, etwa 20 bis 26 mm lang, bräunlich, leicht behaart. Stielhöhe mitteltief, weit, eben, nur leicht strahlenförmig, hellbraun berostet. Bei größeren Früchten tritt der Rost zuweilen schuppenartig auf.

**Schale:** Glatt, mattglänzend, hellgrünlichgelb, später goldgelb, sonnenwärts leuchtendrot verwaschen, marmoriert mit karmesinroten Streifen durchsetzt. Bräunliche Punkte zahlreich. Bei einigen Früchten kleine Rostfiguren. Geruch merklich.

**Fleisch:** Mattgelb, abknackend, später mürbe, sehr fein, saftig, säuerlich, edel gewürzt. Die Güte entspricht einer Tafelfrucht ersten Ranges.

**Kernhaus:** Größe 34 zu 30 mm, zwiebelförmig. Kammern Größe 12 zu 18 mm, stielwärts stumpf gespitzt, kelchwärts flach abgerundet, nur wenig zerrissen, geräumig, etwas offen. Achsenhöhle mittelbreit. Kerne mittelgroß, vollkommen, länglich eiförmig, gespitzt, braun. Kelchhöhle kegelförmig. Pistille mittellang, behaart. Staubfäden etwas unter mittelständig.

**Eigenschaften der Frucht:** Allington Pepping ist in der Zeit von Ende November bis Februar gureif. In Form und Farbe hat diese Sorte viel Ähnlichkeit mit der bekannten Cox' Orangenrenette, sie ist jedoch haltbarer als letztere. Die regelmäßige Form, die ansprechende Färbung und nicht zuletzt die Güte der Frucht sichern dieser Sorte einen Platz in unseren Gärten. Sie ist als Tafel-, Handels- und Wirtschaftsfrucht höchst wertvoll. Ausbreiten zu dichtstehender Früchte ist in vielen Jahren unerlässlich.

**Eigenschaften des Baumes:** Er ist überaus wüchsig, widerstandsfähig und fruchtbar und wird Allington Pepping vielfach als Ersatzsorte für die nicht immer gesund wachsende Cox' Orangenrenette genannt. Der bekannte Edelobstzüchter Schmitz-Hübsch in Merten bei Bonn urteilt über die Sorte wie folgt: „Es ist eine überaus leistungsfähige Sorte, wüchsig und überaus reichtragend, so daß die Früchte fast immer ausgedünnt werden müssen. Zum plantagenmäßigen Anbau auf Paradies, Malus Type IX fast überall zu empfehlen, leidet aber an Blutlaus und in feuchten Lagen an Fusikladium.“ Fritz Herr in Meckenheim bei Bonn urteilt: „Der Baum ist wüchsig und ungeheuer fruchtbar, er bringt regelmäßige Ernten; das Laub ist unempfindlich gegen Krankheiten. Die Sorte kann überall dort angepflanzt werden, wo Cox' Orangenrenette nicht mehr gedeiht.“

**Blüte:** Mittelfrüh. Die Hauptblütezeit ist hier um den 13. Mai. Pollen sehr gut. Geeignete Vatersorten: Ananas-Renette, Baumanns Renette, Cox' Orangenrenette, Croncels, Früher Viktoria, Goldparmane, Geheimrat Oldenburg, James Grieve, Landsberger Renette, Minister von Hammerstein, Zuccalmaglios Renette. Adam Schipper.



Allingtoner

**Heimat und Vorkommen:** Alte Sorte, die nach Angaben v. Flotows im „Illustrierten Handbuch der Obstkunde“ mit „Roter Römerapfel“ identisch ist, soll in Mecklenburg viel verbreitet sein. Nicht richtig ist es, daß „Rheinischer Krummstiel“ dieselbe Sorte ist. „Gestreifter Römerapfel“ ist deutschen Ursprungs.

**Synonyme:** „Gestreifter Römerapfel“: 1. Müschen 2 Nr. 224, 2. „Illustriertes Handbuch“, „Deutschlands Apfelsorten“ Nr. 75. Synonyme: „Roter Römerapfel“, „Jungfernapfel“, „Krummstengel“, „Krummstiel“, „Römerapfel“. Die Sorte gehört zur Familie der Schlotteräpfel.

**Gestalt:** mittelgroß bis groß, abgestumpft eiförmig, etwas stielbauchig. Breite 77 mm, Höhe 70 bis 76 mm. Hälften ungleich.

**Kelch:** halboffen, seltener geschlossen, braun mit grünem Anflug, wollig. Kelchblättchen breitblättrig, ziemlich lang, etwas nach innen geneigt, Spitzen nach außen gebogen. Einsenkung ziemlich tief, mittelweit, mit nur flachen Falten umgeben.

**Stiel:** mitteldick, holzig, braun, etwas wollig. Stielhöhe mitteltief, mäßig weit, ziemlich eben, etwas hellbraun berostet.

**Schale:** glatt, geschmeidig, schön glänzend. Grundfarbe erst hellgrün, später eigenartig gelbbraun gefärbt, sonnenseitig, oft auch ringsum karmesinrot überzogen und stark dunkler gestreift.

Schalenspitzen wenig zahlreich, fein graubraun. Frucht welkt nicht. Geruch ziemlich stark.

**Fleisch:** weißlich, fast fein, mürbe, saftig, ohne besonderes Gewürz, angenehm weinsäuerlich.

**Kernhaus:** rundlich zwiebelartig. Kammern groß, offen und geräumig. Kerne mittelgroß, länglich, eiförmig, dunkelbraun, teils nur vollkommen entwickelt.

**Kelchhöhle:** trichterförmig, mit kurzer Röhre. Staubfäden mittelständig.

**Eigenschaften der Frucht:** Reift von Mitte November bis Ende Dezember. Für Tafel noch gut verwendbar, sie besitzt aber höheren Wert für Wirtschaftszwecke. Infolge der ansprechenden Farbe findet sie auf dem Markte willig Abnehmer. Ausfall auf dem Lager ist äußerst gering, nicht schorfanfällig.

**Eigenarten des Baumes:** Er wächst stark, ist bis ins hohe Alter gesund, wird nach den bisherigen Erfahrungen nicht von der Blutlaus befallen. Er bildet eine hochkugelige Krone. Fast regelmäßig gute Ernten schöner und auch gleichmäßig entwickelter Früchte.

**Blüte:** mittelfrüh, scheint nicht empfindlich zu sein. Pollen sehr gut. Vatersorten unbekannt. A. Schipper.



**Heimat und Vorkommen:** Oberdieck schreibt im Handbuch der Obstkunde: Diese höchst schätzenswerte Frucht, die allgemeine Verbreitung verdient, züchtete Professor van Mons und benannte sie nach einem Baron De Geer. Sie steht in Form und Farbe den Goldpeppings nahe, hat ähnliche Güte, welkt nicht und zeichnet sich durch Fruchtbarkeit aus. Diese Sorte hat hier am Niederrhein als Hochstamm auf Weiden und in Obstgärten viel Verbreitung gefunden.

**Literatur und Synonyme:** Beschrieben: Diel, „Systematisches Verzeichnis“ Nr. 560. — „Illustriertes Handbuch“ IV, S. 273. — Dr. Engelbrecht „Deutschlands Apfelsorten“, S. 420. „Reinette de Geer“. Am Niederrhein ist sie unter dem Namen „Goldapfel“ verbreitet. Pomologisch gehört sie zur Familie der Einfarbigren Renetten.

**Gestalt:** Mittelgroß bis groß, mehr breit (69 mm) als hoch (56 mm), abgestumpft, rundlich, oft auch flachkugelförmig, mittelbauchig oder wenig stielbauchig, nach dem Kelche zu nimmt sie meistens etwas stärker ab. Nur flache Erhebungen verlaufen von der Kelcheinsenkung bis zum Bauche. Hälften meistens gleich.

**Kelch:** Halb oder ganz offen, grün mit braunen Spitzen, fein bewollt. Blättchen mittelbreit, am Grunde etwas getrennt, kurz, nach innen geneigt, aufrecht, Spitzen nach außen gebogen. Einsenkung ziemlich tief, und weit, mit nur flachen Erhebungen, mit zimtfarbenem Rost strahlenförmig besetzt.

**Stiel:** Dünn und holzig, zuweilen auch mitteldick und etwas fleischig, etwa 15 mm lang, braun, schwach flaumig, sitzt in weiter und tiefer, meist mit zimtfarbenem Roste belegter Höhle.

**Schale:** Ziemlich fein, an den nicht berosteten Stellen glatt und glänzend, an den Roststellen sich etwas rauh anführend, am Baume hellgelblichgrün, später schön gelb, fast goldgelb, sonnenseitig zuweilen ein Anflug von gelbrötlicher Röte, oder trübröt

verwaschen. Rostanflug, oft in Figuren je nach der Gegend verschieden stark, fehlt zuweilen auch ganz. Punkte häufig fein und bräunlich. Geruch fehlt.

**Fleisch:** Hellgelblichweiß, unter der Schale etwas grünlich-gelb, später gelb, fein, mürbe, genügend saftig, von gewürzhaftem, edlem, etwas weinartigem Zuckergeschmack.

**Kernhaus:** Ziemlich klein, zwiebelförmig. Kammern stielwärts spitz, kelchwärts abgerundet, fast glattwandig, geräumig, einzelne offen, andere geschlossen. Kerne ziemlich groß, vollkommen, dunkelbraun, länglich einförmig, gespitzt.

**Kelchhöhle:** Kurzkegelförmig, Staubfäden im äußeren Drittel.

**Eigenschaften der Frucht:** Vom Dezember bis Februar genußreif, hält sich bei guter Lagerung bis Ende März. Sie ist als Tafelfrucht hochgeschätzt, aber auch für Wirtschaftszwecke sehr wertvoll. Ein Obstkuchen dieser Sorte ist eine Delikatesse. Die Frucht welkt nicht auf dem Lager. Die Lagerung vollzieht sich bis in den Februar ohne Ausfall. Auf den Märkten des Niederrheins ist sie unter dem Namen „Goldapfel“ besonders gefragt.

**Wertgruppenzugehörigkeit:** Sorte hat in der Preisgruppeneinteilung keine Aufnahme gefunden. Infolge der Güte der Frucht muß sie in der Preisgruppe I („Schöner aus Boskoop“) Aufnahme finden.

**Eigenschaften des Baumes:** In der Jugend wie im Alter kerngesund, er wird weder vom Krebs noch von Blutläusen befallen, hat eine reichbelaubte, kugelförmige Krone mit vielverzweigten Aesten, so daß man auf eine lichte Krone bedacht sein muß. Da „Degeers Renette“ am langen Fruchtholz trägt, eignet sich der Baum vorwiegend für den Hoch- und Halbstamm, weniger aber für niedere Formen. Er gedeiht noch gut auf Grasland und gehört zu den regelmäßigen Trägern.



Degeers Renette