

Die
Kernobstsorten Badens.

Auf Grund schriftlicher und mündlicher Erhebungen aufgestellt und bearbeitet

im Auftrage des

Großh. Ministeriums des Innern

von der

Großh. Obstbauschule in Karlsruhe.

—>> Zweite Auflage. <<—

Karlsruhe.
Druck der G. Braun'schen Hofbuchdruckerei.
1898.



Schließlich seien uns noch folgende Bemerkungen gestattet:

Es mögen noch manche sehr gute Sorten unter unseren Lokalsorten vorhanden sein, die eine weitere Verbreitung verdienen. Sie alle in die vorliegende Arbeit aufzunehmen und bekannt zu machen, war nicht unsere Aufgabe; wir wollten diejenigen Kernobstsorten feststellen, welche schon allgemeinere Verbreitung gewonnen, oder sich unter verschiedenen Verhältnissen bereits bewährt haben. Andererseits sind wir auch der Ueberzeugung, daß manche der jetzt in das Sortiment aufgenommenen Sorten nach absehbarer Zeit wieder ausgeschieden und durch andere ersetzt werden müssen, wie wir ja auch jetzt eine Reihe von Obstsorten kennen, welche früher zu den beliebtesten zählten und heute auf dem Aussterbeetat stehen.

Manche jetzt noch wenig bekannte, vorzügliche Sorte, manche neuere Züchtung wird sich mit der Zeit durch ihre guten Eigenschaften einen Platz erringen und an die Stelle älterer, abgängiger Sorten treten. Dazu sollen auch die von uns ins Leben gerufenen „Versuchspflanzungen zur Prüfung neuer oder wenig gekannter Obstsorten“ ihr Theil beitragen und uns mit in den Stand setzen, die vorliegende Arbeit fortgesetzt, den sich verändernden Verhältnissen entsprechend, zu ergänzen und zu verbessern.

Zum Schluß sprechen wir den landw. Bezirksvereinen und allen den Personen, welche uns bei der Ausführung dieser Arbeit durch ihre bereitwillige Mithilfe so freundlich unterstützten, unseren aufrichtigsten Dank aus.

Die

Kernobstsorten Badens.

Auf Grund schriftlicher und mündlicher Erhebungen aufgestellt und bearbeitet

im Auftrage des

Großh. Ministeriums des Innern

von der

Großh. Obstbauschule in Karlsruhe.

—>> Zweite Auflage. <<—

Karlsruhe.

Druck der G. Braun'schen Hofbuchdruckerei.
1898.

Uebersicht über die vorstehend beschriebenen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Birnsorten nach ihren Ansprüchen an Boden, Klima, Lage und Standort, nach ihrer Verwendbarkeit, sowie Reife und Haltbarkeit.

Ichon längst wurde es als ein Mangel empfunden, daß hinsichtlich der Obstsorten in unserem Lande große Unklarheit besteht, und zwar sowohl bezüglich der Benennung, wie auch der Anbauwürdigkeit derselben. Die Obstausstellungen haben nach dieser Richtung nicht in dem Maße aufklärend gewirkt, wie man es erwartet hatte, denn trotz all der Mühe, mit welcher Sachverständige jeweils die richtigen Sortennamen feststellten, trotz Musterfortimenten, welche immer wieder aufgestellt wurden, kehrten bei späteren Ausstellungen in den meisten Fällen nicht allein die falschen Namen, sondern auch die schlechten, nicht anbauwürdigen Sorten wieder. Es wurde demnach mit der richtigen Benennung der Sorten auf den Ausstellungen nicht der erwartete Erfolg erzielt. Und wenn man die Sache näher betrachtet, wird man auch finden, daß es kaum anders sein konnte. Die meisten Obstausstellungen, wie sie in Verbindung mit landwirthschaftlichen Gaufesten abgehalten werden, haben nur eine kurze Dauer von 1 bis 2 Tagen und sind in dieser Zeit so von Besuchern überfüllt, daß es ganz unmöglich ist, die Sorten einer eingehenden Prüfung zu unterziehen, Notizen zu machen u. s. w. Einen wirklichen Nutzen in der angedeuteten Richtung gewähren nur die Special-Obstausstellungen von mehrwöchentlicher Dauer, in denen sich die Besucher mehr vertheilen und wo es daher möglich ist, ungestört Studien und Aufzeichnungen zu machen. Solche Ausstellungen wurden in der neueren Zeit mit großem Erfolg durchgeführt und hatten besonders dann einen großen Nutzen und Erfolg, wenn von Sachverständigen kleine, sorgfältig ausgewählte Musterfortimente für die verschiedenen Lagen und Verwendungsarten des Obstes aufgestellt wurden. Immerhin ist man im Großen und Ganzen über die anbauwürdigsten Obstsorten noch sehr im Unklaren und man findet daher nicht selten, daß was der Eine empfiehlt, der Andere in derselben Gegend verwirft. Diese Erwägungen haben zu dem Entschluß geführt, in irgend einer Weise die empfehlenswertheften Obstsorten für das Großherzogthum Baden zuverlässig festzustellen und sodann zur allgemeinen und vermehrten Anpflanzung zu empfehlen. Da aber nachgewiesenermaßen in den meisten Landesgegenenden sehr viele minderwerthige Sorten angepflanzt sind, so muß gleichzeitig darauf hingewirkt werden, diese auszumerzen, überhaupt die Zahl der Sorten möglichst zu beschränken und die wirklich empfehlenswerthen Sorten in größerer Zahl anzubauen.

Um nun die verbreitetsten und zugleich anbauwürdigsten Obstsorten festzustellen, wurde zunächst der, auch schon anderwärts gewählte Weg, nämlich der der schriftlichen Erhebungen durch Fragebogen, betreten, und zwar wurden im Dezember 1888 davon 215 Stück theils an die landwirthschaftlichen Bezirksvereine, theils an einzelne Obstbauverständige und insbesondere an frühere Schüler der Obstbauschule hinausgegeben. Von diesen 215 Fragebogen wurden 210

beantwortet und bildeten die Grundlage für die später folgende übersichtliche Zusammenstellung.

Da sich bei einer Bearbeitung des Materials nach politischen Kreisen und Bezirken zeigte, daß auf diese Weise ein richtiges Bild über den Obstbau und die verbreitetsten Obstsorten nicht zu gewinnen sei, weil oft schon in einzelnen Bezirken, noch viel mehr aber in einzelnen Kreisen sehr verschiedenartige Boden- und klimatische Verhältnisse bestehen, durch welche das Gedeihen oder Nichtgedeihen einzelner Sorten bedingt wird, so haben wir es versucht, das Land, ohne Rücksicht auf seine sonstige politische Einteilung, nach seinen geologischen, bezw. Boden- und klimatischen Verhältnissen, und zwar derart einzutheilen, daß Gebiete mit annähernd gleichartigen Verhältnissen abgegrenzt wurden wie folgt:

1. Main- und Taubergebiet.

Umfassend den Bezirk Wertheim und den nördlichen Theil des Bezirks Taubertischhofshausen. Höhenlage 134—400 Meter über Meer. Mittlere Jahrestemperatur ca. 9—10° C. Buntsandstein und Muschelkalk.

2. Banland und fränkisches Hügelland.

Deftlich durch Bayern und südlich durch Württemberg begrenzt. Die westliche Grenze dieses Gebietes geht etwa in der Richtung von Miltenberg über Buchen und Oberschefflenz nach Neckarelz und fällt mit der Grenze des Muschelkalkes, welcher in diesem Gebiete vorherrscht, zusammen. Höhenlage 200—500 Meter. Mittlere Jahrestemperatur ca. 8—9° C. Boden stellenweise von großer Fruchtbarkeit, theilweise flachgründig und steinig, einzeln undurchlassend.

3. Odenwald, östlicher Theil,

soweit er dem Gebiete des Buntsandsteins angehört, nördlich des Neckars und ausschließlich des Neckarthales. Höhenlage 200—600 Meter. Mittlere Jahrestemperatur ca. 8° C.

4. Odenwald, westlicher Theil,

mit der Bergstraße und dem Neckarthal und dem Hügelland nördlich der Pfalz und Enz. Im Bereich des Odenwaldes Urgestein, im Hügelland Muschelkalk und Keuper. Höhenlage 100—400 Meter. Mittlere Jahrestemperatur ca. 9—10° C.

5. Rheinebene

von der hessischen Grenze bis zur Rhenz westlich der Hauptbahn. Im allgemeinen lehmiger Sandboden von sehr verschiedener Tiefgründigkeit, stets aber mit Kiesunterlage und daher meist trocken. Höhenlage 94—145 Meter. Mittlere Jahrestemperatur ca. 10 bis 11° C.

6. Mittelbaden

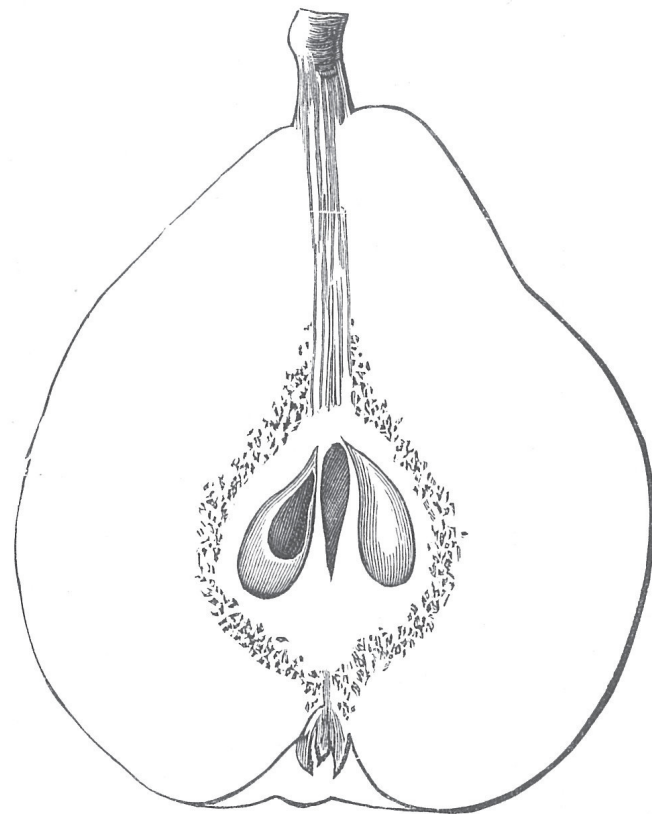
südlich der Pfalz und Enz bis zum Kreis Offenburg bezw. bis zur Rhenz, östlich der Hauptbahn und bis zu einer Höhe von 600 Meter. Im nördlichen Theil

Nr.	Name der Sorte	Eintritt der Genußreife	Haltbarkeit bis	Verlangt guten Boden				Anspruchlos an den Boden				Verlangt warme Lage				Verlangt geschützte Lage				Geeignet auch in rauhen Lagen				Zur Anpflanzung			Verwendbarkeit für			
				Verlangt guten Boden	Anspruchlos an den Boden	Verlangt warme Lage	Verlangt geschützte Lage	Geeignet auch in rauhen Lagen	Strassen	Feld	Gärten	Tafel	Obstwein	Kochen u. Dörren	Verlandet															
a. Wirthschaftsbirnen.																														
1	Berglerbirn	September	2 Wochen	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
2	Bittelbrunner Mostbirn	Oktober	Januar	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
3	Bratbirn, welsche	September	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
4	Guntershauser Mostbirn	September	3 Wochen	1	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
5	Höfelfelder Säubirn	Oktober	Dezember	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
6	Kakenkopf, großer	Oktober	Sommer	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
7	Knausbirn	September	2 Wochen	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
8	Knollbirn	Oktober	Ende Nov.	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
9	Lederhosenbirn	September	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10	Michelsbirn	Oktober	Januar	—	1	—	—	1	1	1	1	—	—	—	—	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
11	Palmischbirn	September	2 Wochen	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
12	Paulsbirn	August	2 Wochen	—	1	—	—	1	—	1	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13	Pommeranzbirn vom Za- bergau	Oktober	November	1	—	1	—	—	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
14	Rommelsterbirn, große	September	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
15	Schweizer Wasserbirn	Oktober	November	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
16	Späte Weinbirn	September	Oktober	1	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
17	Sülibirn	Oktober	3 Wochen	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
18	Theilersbirn	September	2 Wochen	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
19	Trockener Martin	November	Febr.-März	—	1	1	—	—	—	1	1	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
20	Weiler'sche Mostbirn	September	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
21	Wilde Eierbirn	September	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
22	Würgelesbirn	September	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
23	Wildling von Einsiedel	Oktober	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
b. Tafelbirnen.																														
24	Bestebirn	August	3 Wochen	1	—	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
25	Deutsche Nationalbergamotte	September	Oktober	—	1	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
26	Diel's Butterbirn	Oktober	Januar	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
27	Dornbirn	September	Oktober	1	—	—	—	1	—	1	1	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
28	Engelsbirn	Oktober	Dezember	—	1	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
29	Feigenbirn	September	Oktober	1	—	—	—	1	—	1	1	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30	Gellert's Butterbirn	September	Oktober	—	1	—	—	1	—	1	1	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
31	Gute Luise von Avranches	September	Oktober	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
32	Gute Graue	September	3 Wochen	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
33	Mollebuschbirn	Oktober	3 Wochen	1	—	—	—	1	—	1	1	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
34	Neue Poiteau	Oktober	Dezember	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
35	Pastorenbirn	Oktober	Frühjahr	—	1	—	1	1	—	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
36	Römische Schmalzbirn	September	3 Wochen	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
37	Sommer-Apothekerbirn	September	3 Wochen	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
38	Stuttgarter Weishirtle	August	2 Wochen	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
39	Vereins-Dechantsbirn	Oktober	Dezember	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
40	William's Christenbirn	September	2 Wochen	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

NB. Alle hier als Tafelbirnen angeführten Sorten mit weichem Fleisch, die daher nicht als eigentliche Versandfrüchte bezeichnet wurden, lassen sich jedoch bei sorgfältiger Verpackung ebenfalls auf weitere Entfernungen versenden, wie ja auch thatsächlich einige derselben hervorragende Handelsforten, wie z. B. Stuttgarter Weishirtle, Bestebirn, Sommer-Apothekerbirn, Williams Christenbirn u. a. find.

tober und dauert bis Anfang Dezember und ist eine der vorzüglichsten Tafelfrüchte. Der Baum wächst kräftig, ist ungemein fruchtbar und gedeiht in jedem

reich, schmelzend, fein säuerlich und durch einen leichten zimmtartigen Geschmack gewürzt. Die Frucht reift im September und hält nur einige Tage. Der stattliche Hochstamm hat eine pyramidale Krone, er trägt früh, fast alljährlich und oft reichlich; verlangt, wenn auch nicht besonders guten Boden, doch eine geschützte Lage und gedeiht dann noch bei 500 m über



Bereins-Dechantsbirn.

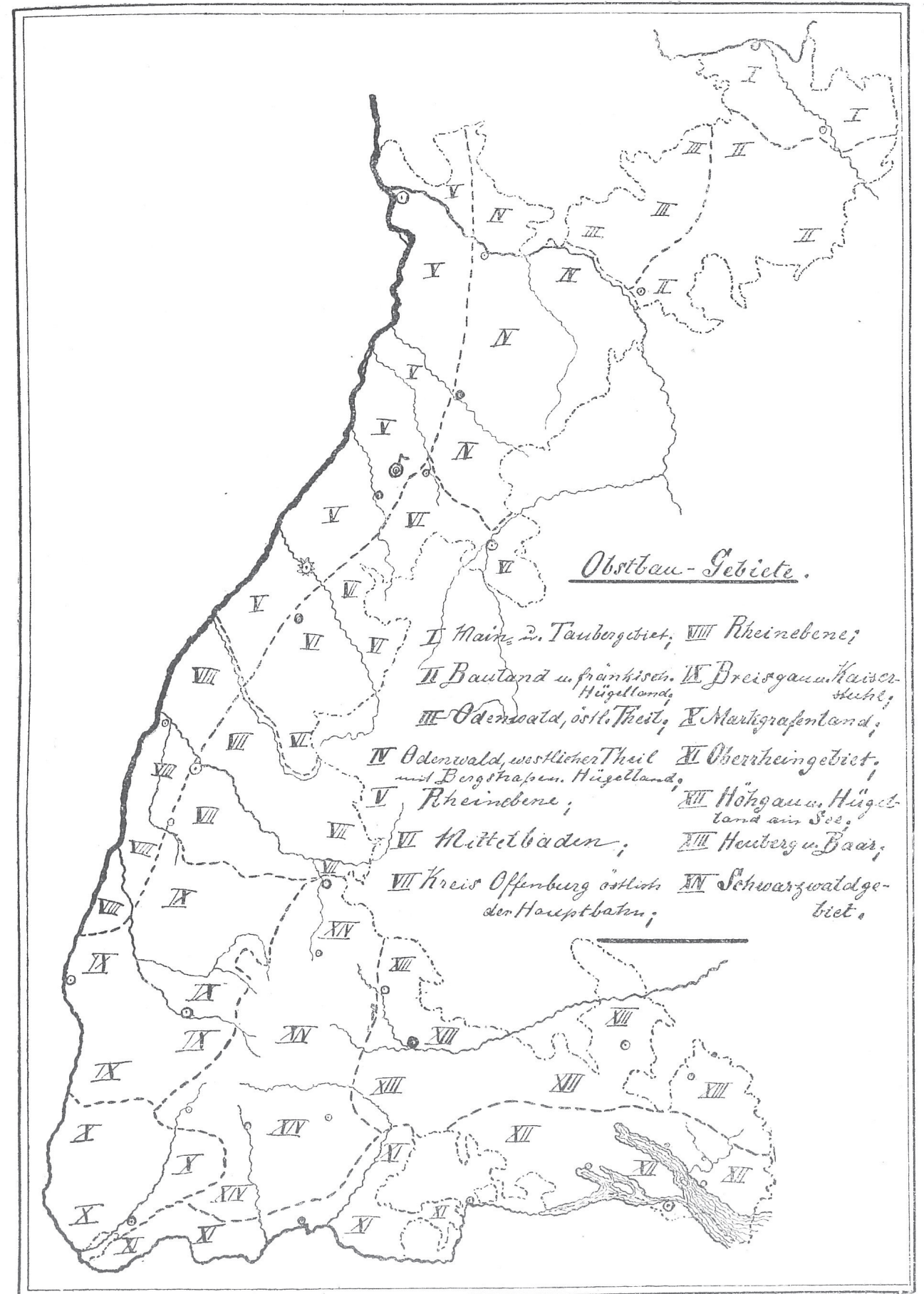
Boden in nicht zu hoher Lage. Passt als Hochstamm für Haus- und Obstgärten, sowie zur Erziehung von Pyramiden und Spalieren.

40. Williams Christenbirn (Bon Chrétien Williams'). Eine der größten und auffallendsten Tafelbirnen. Die Gestalt ist veränderlich, meistens schwankend zwischen Ei- und Birnform; auf Hochstamm ziemlich lang, feldbauchig, gegen den Kelch flach abgerundet. Die Schale ist anfänglich gelbgrün, bei der Reife orangegelb, ohne Röthe und mit vielen graubraunen Punkten besetzt, die sich gegen den Kelch in einen leichten Rostanflug und um den Stiel in einen förmlichen Rostüberzug zusammenziehen. Das Fleisch ist gelblichweiß, sehr fein, ganz steinfrei, saft-



Williams Christenbirn.

dem Meere vortrefflich. Die köstliche, ansehnliche Birne wird gewöhnlich nur für die Tafel verwendet und verdient zur Anpflanzung empfohlen zu werden. Als Zwergbaum kann diese Sorte noch in hohen, einigermaßen geschützten Lagen mit gutem Erfolg gepflanzt werden.



meist Buntsandstein, im südlichen Urgestein mit Bösablagerungen in den Vorbergen. Höhenlage 115 bis 600 Meter. Mittlere Jahrestemperatur 9—10° C.

7. Kreis Offenburg östlich der Hauptbahn

und bis zu einer Höhe von 600 Meter. Urgestein mit Bösablagerungen in den Vorbergen. Höhenlage 150—600 Meter. Mittlere Jahrestemperatur 8 bis 10° C.

8. Rheinebene südlich der Rhein bis zum Kaiserstuhl und westlich der Hauptbahn.

Sandiger Lehmboden von meist großer Tiefgründigkeit, aber stets auch mit Kiesunterlage. Höhenlage 130—180 Meter. Mittlere Jahrestemperatur 10 bis 11° C.

9. Breisgau und Kaiserstuhl bis zu einer Höhe von 600 Meter.

Granit, Gneis Basalt und Phonolith bedingen fruchtbare, meist warme Lehmböden. Höhenlage 180 bis 600 Meter. Mittlere Jahrestemperatur 10 bis 11° C.

10. Markgrafenland

bis zu einer Höhe von 600 Meter. Urgestein, Muschelfalk und Jura. Höhenlage 200—600 Meter. Mittlere Jahrestemperatur ca. 9—10° C.

11. Oerrheingebiet

zwischen Basel und Schaffhausen und bis zu einer Höhenlage von 600 Meter. Urgestein, Muschelfalk und Keuper. Höhenlage 260—600 Meter. Mittlere Jahrestemperatur 8—9° C.

12. Hühgan und Hügelland am Bodensee bis zu 600 Meter.

Jurakalk- und Diluvialböden von großer Fruchtbarkeit. Lage und Klima für Obstbau in hervorragendem Maße geeignet. Höhenlage 400—600 Meter. Mittlere Jahrestemperatur 9—10° C.

13. Hemberg und Baar.

Muschelfalk-, Jurakalk- und Diluvialböden. Höhen-

lage 600 bis über 900 Meter; rau. Mittlere Jahrestemperatur 6—7° C.

14. Schwarzwaldgebiet.

Alle Lagen über 600 Meter im Gebiete des nördlichen und südlichen Schwarzwaldes mit Ausnahme der Baar. Urgestein und Buntsandstein. Böden meist sandig, flachgründig mit Felsunterlage. Höhenlage 600 bis über 1000 Meter; rau. Mittlere Jahrestemperatur 6—7° C.

Da wir bei der Bearbeitung des eingelaufenen schriftlichen Materials und bei Vergleichung desselben mit unseren eigenen Erfahrungen und Beobachtungen in den betreffenden Landestheilen vielfach den Eindruck gewannen, daß die dort gemachten Angaben nicht immer genau mit der Wirklichkeit übereinstimmen, indem die Berichterstatter wohl häufig nur die Verhältnisse ihrer nächsten Umgebung in Betracht zogen, so entschlossen wir uns, das gewonnene Material einer mündlichen Besprechung in den einzelnen Bezirken des Landes unter Mitwirkung der landwirtschaftlichen Bezirksvereine und aller obstbauverständigen Landwirthe der betreffenden Gegend in öffentlichen Versammlungen zu unterziehen und dann endgiltig diejenigen Sorten festzustellen, welche vorzugsweise zur Anpflanzung empfohlen werden sollen. Diese Beratungen fanden im Verlaufe des Jahres 1890 in allen Bezirken des Landes statt, bestätigten unsere Befürchtungen und rechtfertigten unsere Vorsicht im ausgedehntesten Maße; es zeigte sich, daß in der That die schriftlichen Angaben Einzelner nicht immer im Einklang standen mit den Anschauungen einer größeren Anzahl sachverständiger Landwirthe und Obstbaumzüchter.

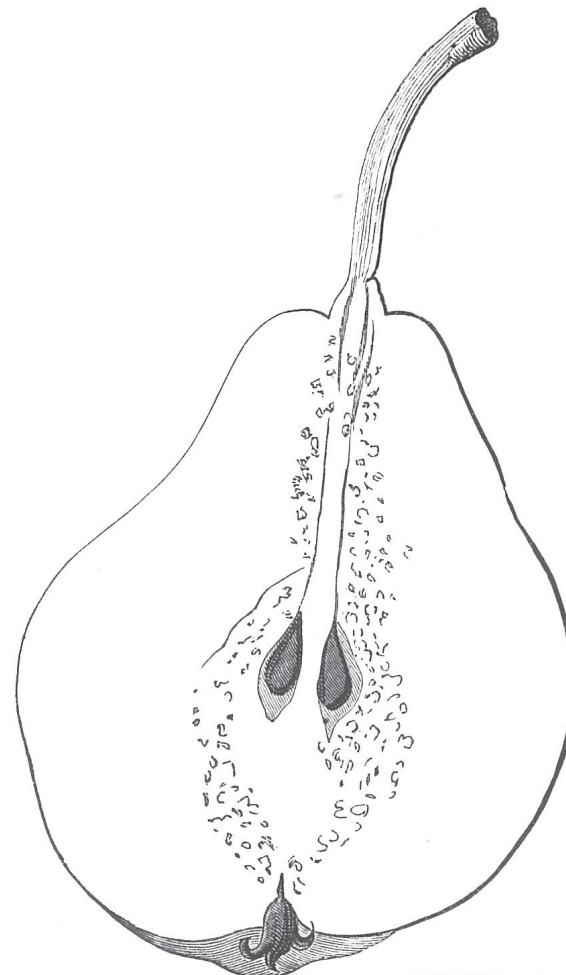
Das bei diesen Beratungen gewonnene Material wurde nun zur Aufstellung der Sortenverzeichnisse nach den von uns gebildeten geologisch und klimatisch annähernd gleichartigen Obstbaugebieten verarbeitet wie folgt:

Zusammenstellung der in den 14 Obstbaugebieten genannten Obstsorten.

Nr.	Apfelsorten	In wie vielen Gebieten gen.	2*	7	3	9	9	5	5	3	7	4	5	7	5	4	75†
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	Wie viel mal ge- nau- t.
1	Graue Herbst-Reinette . . .	14	2	7	3	8	8	5	5	3	7	4	4	7	5	4	72
2	Winter-Goldparmäne . . .	14	2	7	3	9	8	4	5	3	5	4	5	6	4	4	69
3	Champagner Reinette . . .	14	2	6	3	5	7	4	5	3	7	4	5	6	1	2	60
4	Rother Eiserapfel . . .	14	2	2	1	6	8	5	4	3	4	3	4	4	5	4	55
5	Großer rheinischer Bohnapfel .	14	1	4	1	8	7	3	1	3	5	4	3	3	5	2	50
6	Kanada Reinette . . .	11	2	6	1	6	2	1	2	—	5	3	4	6	—	—	38
7	Raffeler Reinette . . .	13	1	3	1	4	4	3	3	2	6	3	1	4	2	—	37
8	Zuikenapfel . . .	10	1	4	—	9	2	2	1	—	3	3	—	7	3	—	35
9	Goldgelbe Sommer-Reinette .	11	1	—	—	5	4	4	3	—	3	2	4	2	3	3	34
10	Danziger Kantapfel . . .	11	1	5	—	3	2	3	2	—	3	—	3	6	2	2	32
11	Schafnase . . .	12	2	6	—	1	1	1	3	2	4	—	1	2	1	2	26
12	Gravensteiner . . .	11	—	—	1	2	1	2	3	—	2	2	3	6	2	2	26
13	Burpurrother Kousinot . . .	9	2	7	3	—	3	5	1	3	—	—	—	1	1	—	26
14	Brauner Matapfel . . .	8	1	2	2	4	4	3	—	1	3	—	—	—	—	—	20
15	Grüner Fürstenapfel . . .	11	2	4	—	1	—	1	1	3	2	1	—	1	2	1	19
16	Grüner Stettiner . . .	7	2	4	3	1	—	—	—	—	—	—	—	3	2	1	16
17	Späthblühender Taffetapfel .	6	—	4	2	—	1	1	2	—	—	—	—	—	5	—	15
18	Schaffelder . . .	6	—	2	1	6	4	1	—	—	1	—	—	—	—	—	15

* Die Zahlen geben an, wie viel Bezirke zum betreffenden Obstbaugebiet gehören. † Anzahl der Bezirke.

beiden Hälften ungleich. Die Farbe der etwas geschmeidigen Schale ist anfänglich hellgrün, verwandelt sich aber bei voller Reife in schönes Goldgelb. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten oft schön hellroth. Es kommen in diesem Roth hellgraue, auf dem übrigen Theil der Frucht dunklere Punkte und nicht selten Rostflecken und Regenmale vor. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, abtrocknend, oft um das Kernhaus steinig, sonst saftvoll und von einem angenehmen zuckerfüßen Muskatellergeschmack. Die Frucht reift Anfangs September und hält 2—3 Wochen.

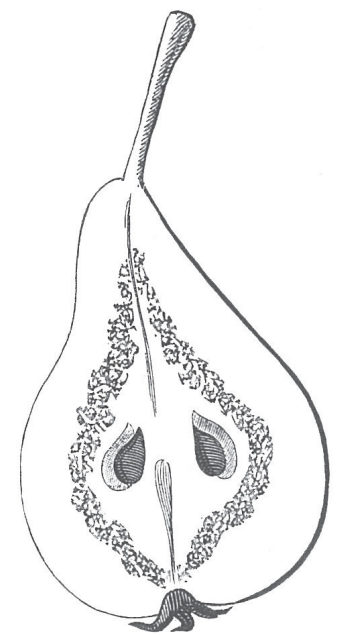


Sommerapothekerbirn.

Der Baum bildet sehr ausgebreitete Kronen und ist kenntlich an dem sparrigen, unregelmäßig herabhängenden Holz, blüht früh, gedeiht nur in geschützten Standorten und verlangt einen guten tiefgründigen Boden. Die Fruchtbarkeit ist unter diesen Umständen eine sehr gute und erreichen die Bäume ein Alter und Größe einer Eiche. Die Birne ist zum Rohgenuß, wie für die Küche, vorzugsweise aber zum Dörren empfehlenswerth, indem wenige Birnen so delikate Schnitze liefern, wie diese.

38. **Stuttgarter Geishirtle.** Diese Birne ist in der Gegend von Stuttgart von einem Ziegenhirten als Wildling aufgefunden und durch ihn bekannt geworden. Die Gestalt der Birne ist perlschalenförmig, nach oben kugelig, nach unten stumpf kegelförmig. Nach dem

Stiel macht sie eine starke Einbiegung und endigt mit einer schönen, abgestumpften Spitze. Die Frucht ist klein. Die Schale ist fein, zart, am Baum leicht beduftet, etwas stark, später geschmeidiger, blaßhellgrün, später gelblichgrün — ist sie hellgelb, so ist gewöhnlich die Frucht schon überreif und teig — die Sonnenseite der freihängenden Früchte ist mit einer erdartigen, bräunlichen Rösche verwaschen. Die Frucht ist mit vielen Punkten überfäet, die besonders im Roth ins Auge fallen, sie hat einen schwachen Geruch; das Fleisch ist weiß, wohlriechend, etwas körnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem süßen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Muskatellergeschmack. Die Frucht



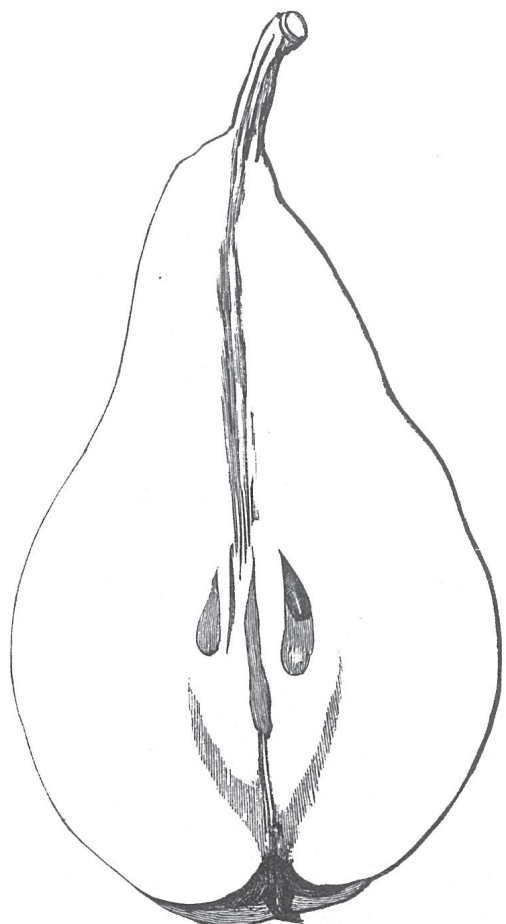
Stuttgarter Geishirtle.

reift Ende August, Anfangs September und hält nur wenige Tage. Der Baum wächst schnell, erreicht eine mittlere Größe und bildet eine pyramidale Krone; er ist früh und ungemein reichtragend, sehr anspruchslos in Bezug auf Boden, gedeiht in der Rheinebene — Sandboden — noch vorzüglich und ist nur zur Anpflanzung in sehr hohen Lagen nicht geeignet. Die Birne ist eine unserer besten Sommerbirnen, muß aber wenigstens 8 Tagen vor der Reife gepflückt werden und verdient die allgemeinste Verbreitung. Gibt schöne Pyramiden.

39. **Bereins-Dechantsbirn.** (Doyenné du Commerce.) Sie wurde im Vereinsgarten der Gartenbau-gesellschaft in Angers neu erzogen und brachte der Baum im Jahre 1849 die ersten Früchte, welche große Anerkennung fanden. Bei uns ist sie leider noch nicht so verbreitet, als sie es verdient. Die Frucht ist groß, von veränderlicher Gestalt, bald kugelförmig, kegelförmig oder länglich. Die ziemlich dicke Schale ist grüngelb, bei voller Reife hellcitronengelb, an der Sonnenseite schwach lackfarbig geröthet, mit vielen feinen und größeren Punkten, um Kelch und Stiel auch zusammenhängend berostet. Das gelblichweiße Fleisch ist weich, fein, saftreich, schmelzend und von angenehm gewürzhaftem Geschmack. Die Frucht reift Ende Ok-

gesund, schön pyramidal, ist früh und reich tragbar, zeigt sich hinsichtlich des Bodens nicht wählerisch und kommt noch in ziemlich hohen Tagen gut fort. Er gedeiht ebensogut auf Quitte wie auf Wildling, und eignet sich sowohl als Hochstamm in Haus- und Obstgärten, als auch als Zwerghaum in allen Formen, so daß diese Sorte zu den wichtigsten und brauchbarsten für den Spaliergarten gehört.

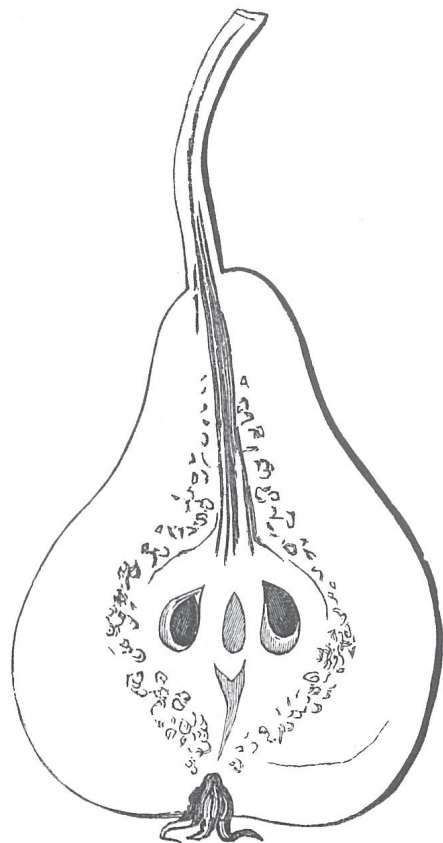
35. **Pastorenbirn** (Curé). Die Frucht ist groß und sehr groß von pyramidalen, bauchig birnförmiger, bisweilen flaschenförmiger Gestalt. Die glatte Schale ist bei frisch vom Baum abgenommenen Früchten grün, später gelb, ohne Rötthe und mit feinen Punkten, auch mit etwas Rost, besonders nach dem Kelch hin, bedeckt. Das Fleisch weiß, sehr saftig, ziemlich schmelzend, süß und von angenehm gewürztem Geschmack. Die im Dezember genießbare Frucht hält bis zum Frühjahr und wird auf dem Markte gerne gekauft. Der Baum hat kräftigen Wuchs und ist ungemein fruchtbar, setzt



Pastorenbirn.

sehr selten aus und kommt in allen Bodenarten gleich gut fort. Die kräftige, gesunde Vegetation des Baumes, seine frühe und andauernde Fruchtbarkeit, die Güte und die Dauer der Frucht lassen in der That genannte Sorte als eine der Verbreitung würdigste erscheinen. Passt als Hochstamm für Haus-, Obst- und Grasgärten; der Baum muß jedoch, der schweren Früchte wegen, vor Wind und Sturm geschützt sein. Gibt ferner sehr einträgliche, große und schöne Pyramiden und Spaliere.

36. **Römische Schmalzbirn**. Eine sehr beliebte Marktfrucht. Ihr lachend schönes Aussehen macht sie über alle Geschwister hervorleuchten und empfiehlt sich jedem, der den Obstmarkt besucht. Die Frucht ist schön birnförmig, stets regelmäßig gerundet mit bald kürzerer, bald längerer Spitze. In der Größe wechselt die Birne sehr. Die glatte hellgrüne Schale ist auf der Sonnenseite rothbraun getuschelt, bei der Reife ist jenes Grün in Gelb verwandelt und im Roth tritt streifiges Karminroth auf. Rost findet sich höchstens an der Kelchwölbung. Die Schattenfrüchte sind ohne Rötthe und sehen, wenn sie reif geworden, wie wachsern aus, gegen den Stiel



Römische Schmalzbirn.

hin fast durchsichtig scheinend. Das saftige Fleisch ist wenig körnig, gelblichweiß und von süßem, angenehmem Geschmack. Die Früchte reifen ungleich und sind deshalb zu verschiedenen Zeiten zu pflücken; in längstens 14 Tagen wird sie mehlig. Der Baum wächst lebhaft, erreicht eine ziemliche Größe und entwickelt eine pyramidale Krone. Er liebt einen mäßig feuchten Boden und ist an solchem Standort recht fruchtbar. Die Frucht ist für alle Zwecke gut, wenn auch nicht ersten Ranges, aber ihrer Schönheit und Beliebtheit wegen ist der Baum namentlich in der Nähe größerer Städte anzupflanzen. Gibt auch prächtige Pyramiden.

37. **Sommerapothekerbirn** (Zuckerbirn, Bon-Chretien d'Été). Ist eine große bis sehr groß, meist ungleich geformte hockerige Frucht und hat das Eigenthümliche, daß die Form der Frucht selbst vom gleichen Baum sehr verschieden auftritt. Sie hat nach allen Seiten Beulen und Eindrück, welche jedem einzelnen Exemplar ein anderes Aussehen geben. Auch sind die

Nr.	Apfelsorten	In wie vielen Gebieten gen.	2	7	3	9	9	5	5	3	7	4	5	7	5	4	75
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	Wie viel- mal ge- nannt.
19	Rother Herbst-Taffetapfel . . .	7	—	—	1	4	1	3	2	—	2	—	—	1	—	—	14
20	Weißer Winter-Taffetapfel . . .	7	—	—	—	1	—	—	1	2	2	3	1	4	—	—	14
21	Rother Herbst-Kalvill . . .	8	1	1	1	—	—	1	1	—	3	—	—	1	3	—	12
22	Harbert's Reinette . . .	9	—	—	1	—	2	—	2	—	1	1	1	2	1	1	12
23	Boikenapfel . . .	8	—	1	—	—	—	—	2	—	1	1	1	3	2	1	12
24	Feiner . . .	6	—	3	—	2	1	—	1	—	4	1	—	—	—	—	12
25	Hochstetter . . .	4	—	—	—	—	—	—	3	1	6	—	—	—	—	1	11
26	Geflammtter Cardinal . . .	6	—	1	3	1	—	—	—	—	—	2	—	2	1	—	10
27	Frauenrothacher . . .	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	3	5	—	—	10
28	Königlicher Kurzstiel . . .	7	1	—	—	1	—	1	1	—	1	—	—	2	2	—	9
29	Baumann's Reinette . . .	5	—	1	—	1	—	—	2	—	—	—	1	3	—	—	8
30	Karpentin . . .	4	—	2	—	—	1	2	3	—	—	—	—	—	—	—	8
31	Balmnapfel (Jahrapfel) . . .	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	2	—	8
32	Langstieler . . .	4	—	1	—	—	—	—	3	—	—	—	—	—	1	2	7
33	Ribston Pepping . . .	3	—	—	—	1	—	—	2	—	3	—	—	—	—	—	6
34	Osabrücker Reinette . . .	4	—	—	—	1	2	1	—	—	—	—	—	1	—	—	5
35	Maicher . . .	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	2	—	—	—	5
36	Hohenheimer Schmelzling . . .	4	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	4
37	Weißer Matapfel . . .	3	—	—	—	1	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	4
38	Borsdorfer . . .	3	—	—	—	1	—	—	—	—	2	1	—	—	—	—	4
39	Wildbeule . . .	2	—	—	—	—	—	3	—	1	—	—	—	—	—	—	4
40	Langer grüner Gulberling . . .	2	—	2	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
41	Schidenapfel . . .	1	—	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
42	Hebelapfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	—	3
43	Salemer Klosterapfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	3
44	Gäsdorfer Reinette . . .	3	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	3
45	Gelber Stettiner . . .	2	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	3
46	Englische Spital-Reinette . . .	2	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	2
47	Jakobiapfel . . .	2	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	2
48	Rother Cardinal . . .	2	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	2
49	Breitapfel . . .	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
50	Usterapfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	2
51	Tiefpufer . . .	1	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
52	Hartmann's Apfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	2
53	Birginischer Rosenapfel . . .	2	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	2
54	Straßenapfel . . .	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
55	Prinzenapfel . . .	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
56	Grüner Winter-Karthäuser . . .	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
57	Winter-Streifling . . .	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
58	Weidenapfel . . .	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
59	Knorpenapfel . . .	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
60	Reimeischläfer . . .	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
61	Schüfeger . . .	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
62	Charlamowsky . . .	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
63	Edelwilde . . .	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
64	Grünling . . .	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
65	Wilder Herrenapfel . . .	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
66	Oberdieß Reinette . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
67	Rother Trier'scher Weinapfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
68	Obländer Kalvill . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
69	Hochberger . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1
70	Pommeranzenapfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1
71	Kirchhöfner . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1
72	Schmugapfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1
73	Winter-Quittenapfel . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
74	Langtons Sondersgleichen . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
75	Zolfer . . .	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
76	Weinsäuerling . . .	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
Zusammen . . .			18	30	20	31	23	27	34	12	30	23	20	33	25	16	

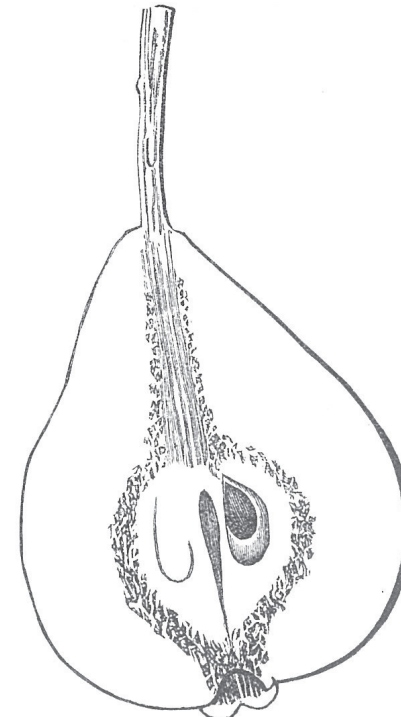
Zusammenstellung der in den 14 Obstbaugebieten genannten Obstsorten.

Nr.	Birnsorten	In wie vielen Gebieten gen.	2*	7	3	9	9	5	5	3	7	4	5	7	5	4	75†
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	Wie viel mal ge- naut.
1	Anausbirn	14	1	7	3	9	9	5	5	3	6	4	3	5	5	2	67
2	Schweizer Wasserbirn	13	2	7	3	8	9	3	1	—	7	4	5	7	4	3	63
3	Welsche Bratbirn	11	1	7	3	7	4	2	—	—	1	1	1	4	3	—	34
4	Stuttgarter Geishirtle	11	—	2	—	3	5	5	5	1	3	3	2	3	—	1	33
5	Großer Katzenkopf	9	2	5	1	7	6	1	—	—	—	1	1	1	—	—	25
6	Bestebirn	9	—	—	—	3	4	4	4	2	2	2	2	2	—	—	25
7	Pastorenbirn	9	—	—	—	2	5	3	2	1	3	3	2	4	—	—	25
8	Deutsche National-Bergamotte	8	—	—	—	1	3	3	3	1	4	2	—	2	—	—	19
9	Große Rummelterbirn	6	—	1	2	8	3	—	—	1	—	1	—	—	—	—	16
10	Federhofenbirn	7	—	—	1	4	3	—	1	2	3	1	—	—	—	—	15
11	Wadelbirn	8	—	—	—	1	—	1	1	—	4	2	—	2	2	1	14
12	Wildling von Einsiedeln	9	—	1	—	1	—	2	—	2	1	3	1	1	—	1	13
13	Palmischbirn	4	1	5	—	5	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	13
14	Weiler'sche Mostbirn	7	1	1	—	4	2	2	1	—	—	—	—	—	1	—	12
15	Sülibirn	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	7	—	1	11
16	Wilde Eierbirn (Hosenbirn)	5	—	—	—	1	4	3	—	—	1	—	—	1	—	—	10
17	Sommer-Magdalenenbirn	4	—	—	—	—	2	4	—	2	—	—	—	—	—	2	10
18	Champagner-Bratbirn	6	—	—	—	1	1	—	2	2	1	—	—	—	1	—	8
19	Michelsbirn	4	2	2	—	1	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	8
20	Paulsbirn	4	—	—	—	—	2	2	3	1	—	—	—	—	—	—	8
21	Späte Grumbirn	2	—	—	—	—	—	—	—	—	6	2	—	—	—	—	8
22	Theilersbirn	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	5	—	—	8
23	Frankfurterbirn	6	—	1	1	1	—	—	—	—	1	1	—	2	—	—	7
24	Pfaffenbirn	4	—	—	—	—	1	—	2	—	3	1	—	—	—	—	7
25	Römische Schmalzbirn	4	—	—	—	—	—	—	1	—	2	2	—	—	2	—	7
26	Bezelsbirn	5	—	1	2	1	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	6
27	Breite Weingärtler	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	5	—	—	6
28	Güntershäuser Mostbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	6	—	—	6
29	Forellenbirn	3	1	—	—	—	—	—	—	—	2	2	—	—	—	—	5
30	Pommeranzenbirn v. Zabergrau	3	—	1	—	3	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	5
31	Honigbirn	4	—	1	—	—	—	—	1	—	2	—	—	—	—	1	5
32	Langstielerbirn	3	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	3	—	—	5
33	Vollmarserbirn (Vollmersbirn)	3	—	—	—	—	—	—	2	2	1	—	—	—	—	—	5
34	Berglerbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	5	—	—	5
35	Wolfsbirn	4	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	1	4
36	Roggeneierbirn	2	—	1	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4
37	Rothe Mostbirn (Rothbirn)	4	—	1	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	1	4
38	Weißbirn	3	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	2	—	—	1	4
39	Sommer-Apothekerbirn	2	—	—	—	—	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	4
40	Sauere Weinbirn	3	—	—	—	—	1	2	1	—	—	—	—	—	—	—	4
41	Klosterb. v. Weidenau (Würgelb.)	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	—	—	1	4
42	Knollbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	—	4
43	Hochhäuser Rothbirn	2	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
44	Höfelfelder Säubirn	2	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
45	Träublesbirn	3	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
46	Ettenbirn	2	—	—	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
47	Winter-Bergamotte	2	—	—	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3
48	Schneiderbirn	3	—	—	—	—	1	—	—	—	1	1	—	—	—	—	3
49	Penderling	3	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	3
50	Citronenbirn	2	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	1	3
51	Thurgauer Mostbirn	3	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	1	3
52	Dornbirn	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	1	3
53	Blutbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	3
54	Ochsenherzbirn	1	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
55	Grüne Mostbirn	2	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	2
56	Geddelshacher Mostbirn	2	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
57	Gleichbirn	2	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	2

* Diese Zahlen geben an, wie viel Bezirke zum betreffenden Obstbaugebiet gehören.

† Anzahl der Bezirke.

32. **Gute Graue.** Die mittelgroße Frucht ist von Gestalt keiselförmig oder bauchig-birnförmig. Die ziemlich dicke Schale ist grasgrün, später gelblichgrün, doch fast gänzlich und stark fühlbar zimtbraun berostet, auf der Sonnenseite bisweilen schwach geröthet, charakteristisch immer stark weißgrau oder gelbbraun punktiert. Das weiße Fleisch ist schmelzend, saftvoll, von eigenthümlichem, gewürzhaftem Geschmack. Die Frucht reift Anfangs September, hält nur sehr kurze



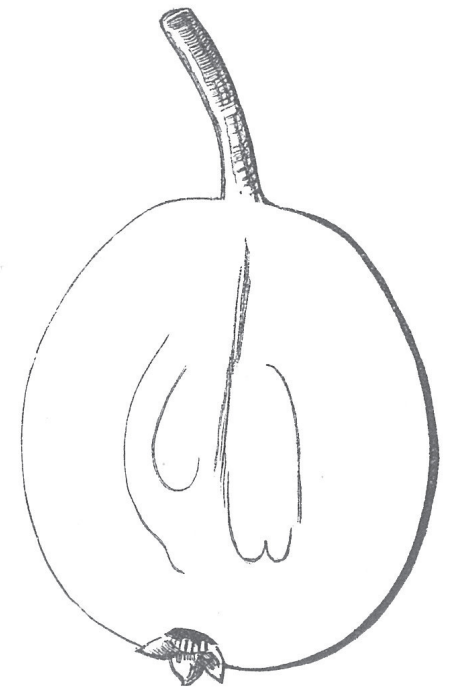
Gute Graue.

Zeit und ist eine für Tafel und Wirthschaft gleichgute, sogar ausgezeichnete Sommerbirn. Der Baum wächst kräftig, bildet große, starke, pyramidale Krone, trägt ungemein reichlich, gedeiht in jedem Boden und verdient dieserhalb besonders in der Nähe größerer Städte, wo für die rasch vorübergehende Birne Absatz vorhanden ist, in größerem Maßstabe angepflanzt zu werden. Für Gärten und Baumfelder.

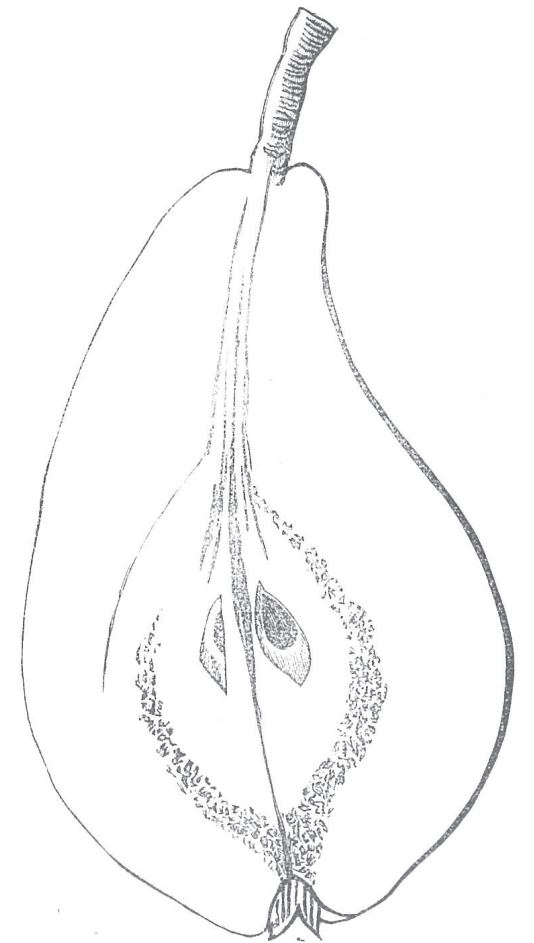
33. **Mollebuschbirn.** Die Gestalt der mittelgroßen, im Mainthal vielfach verbreiteten Marktbirn ist eiförmig oder elliptisch; Rundung ohne Erhabenheiten. Die Schale ist ziemlich rau, mattgrün oder grasgrün, ohne irgend welche Färbung. Rostpunkte finden sich zahlreich und sind gleichmäßig auf der ganzen Frucht ausgebreitet. Rostflecken selten und nur um Kelch und Stiel mehr oder weniger zusammenhängender Rost. Die Frucht reift Anfangs October und hält 2—3 Wochen (siehe nebenstehende Abbildung).

34. **Neue Poiteau (Nouveau Poiteau).** Die Gestalt der großen bis sehr großen Birne ist veränderlich, meistens birnförmig, zuweilen auch oval. Die Farbe der mäßig starken Schale ist hellgrasgrün, in der Lagerreife unmerklich gelber, ohne alle Röthe, mit zahlreichen graurothfarbenen Punkten, die oft in Rost übergehen und verschiedene Figuren bilden, am Stiel und Kelch mehr oder weniger zusammenfließen und die Oberfläche rau machen. Das Fleisch grünlichgelb,

fein, saftreich, schmelzend, süß von weinsäuerlichem gewürztem Geschmack. Geruch fehlt. Die für die Tafel



Mollebuschbirn.



Neue Poiteau.

ausgezeichnete Frucht reift im October und hält sich den ganzen November. Der Baum wächst rasch und

Foellenbirn ähnlich sehende beliebte Marktfrucht ist mittelgroß, bald länglich, eiförmig, bald kugel- oder breittugelförmig; in der Rundung selten eben, da sich oft mehrere Kanten über die ganze Frucht hinziehen. Bei einzelnen Früchten beobachtet man auch eine deutliche Naht. Der Kelch sitzt in geringer, durch die Rippen unebener Einsenkung, ist meist vollkommen breit auseinanderliegend. Der holzige Stiel ist 2—3 cm lang. Die Schale ist anfangs grüngelb, bei ihrer vollkommenen Reife goldgelb, auf der Sonnenseite anfangs trübrot, später leuchtend carmoisinroth verwaschen. Auf der ganzen Schale sind viele feine Rostpunkte vertheilt, die in dem Roth dunkelroth umflossen sind. Das gelblichweiße Fleisch ist feinkörnig, sehr saftreich, muskatellerartig duftend und von süßweinigem, etwas herbem Geschmack. Die Frucht reift Mitte bis Ende September und hält bis gegen Frühjahr.

30. **Gellert's Butterbirn.** (Beurré Hardy). Eine ziemlich große, etwa 9 cm hohe und 8 cm breite, abgestumpft kegelförmige Frucht. Der Bauch sitzt stark nach dem Kelch hin, um den die Frucht sich sanft abrundet; nach dem Stiel hin macht sie gewöhnlich nur nach einer Seite eine Einbiegung

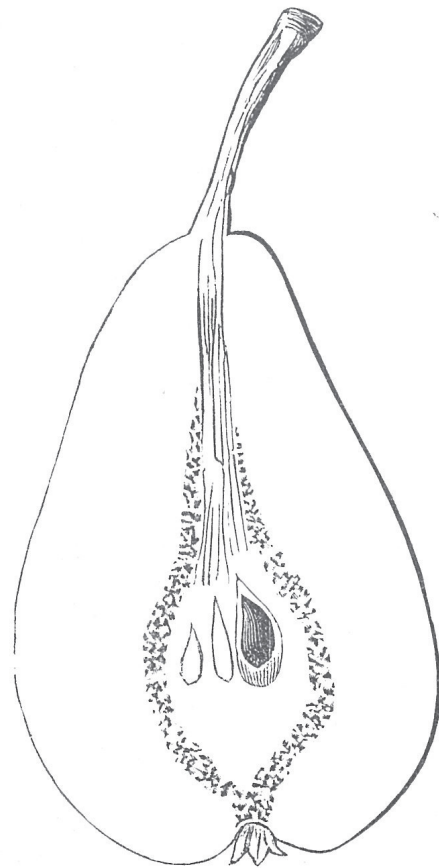


Gellert's Butterbirn.

und endigt mit einer kurzen, stumpfen Spitze. Die Schale ist dick, rau, gelblichgrün, später hochgelb; zahlreiche Punkte, oft Sternförmige Punkte und Rostanflüge bedecken den größten Theil der Frucht. Das gelblichweiße Fleisch ist sehr saftig und schmelzend,

von ausgezeichnetem, erfrischendem, wenigem Zuckergeschmack. Die Frucht reift Ende September, hält bis Ende Oktober und ist eine delikate Tafelfrucht. Der Baum wächst sehr stark, pyramidal, bildet kurzes Fruchtholz, kommt in geringen Böden und in höheren Lagen noch recht gut fort und ist recht fruchtbar. Als Hochstamm und als Zwergbaum in allen Formen in Haus- und Obstgärten zur Anpflanzung geeignet.

31. **Gute Luise von Avranches** (Louise bonne d'Avranches). Eine längliche Frucht von abgestumpft oder kegelförmig oder länglich eiförmiger Gestalt. Die größte Breite ist etwas unterhalb der Mitte; nach dem Kelche zu rundet sie sich sanft ab und endet nach dem Stiele in eine lange abgestumpfte Spitze. Die Schale ist glatt, fein, citronengelb, grünlich und bräunlich punktiert, auf der Sonnenseite lebhaft blutroth verwaschen; oft zeigen sich, wie bei der Foellenbirn, rothe Punkte, die sich von dem hellen Grunde gut abheben; am Stiel und



Gute Luise von Avranches.

Kelch berostet. Das gelblichweiße Fleisch ist schmelzend mit eigenthümlich süßem, zugleich aber auch weinsäuerlichem und angenehm gewürzigem Geschmacke. Die Frucht reift Ende September und hält sich einige Wochen. Der Baum wird mittelstark, ist sehr fruchtbar, gedeiht in jedem Boden, ist nicht empfindlich; die Früchte sind als ausgezeichnete Tafelbirnen bekannt und sehr beliebt. Es verdient dieserhalb diese Sorte vermehrte Anpflanzung als Hochstamm und als Zwergbaum.

Nr.	Birnsorten	In wie vielen Gärten gen.	2	7	3	9	9	5	5	3	7	4	5	7	5	4	In wie viel mal genant.
			1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	
58	Graubirn (Junker Hans)	2	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	2
59	Pfälzer Schwarzbirn	2	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
60	Schlekbirn	2	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2
61	Sparbirn	2	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2
62	Bayerische Weinbirn	1	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2
63	Trockener Martin	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	2
64	Lorenzenbirn	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	2
65	Geigenschäbel	1	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	—	—	—	2
66	Späte Weinbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	—	—	2
67	Bittelbrunner Mostbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	2
68	Speckbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	2
69	Mollereusbirn	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
70	Feigenbirn	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
71	Maffelbacher Mostbirn	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
72	Landshäuser Brunnensbirn	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
73	Gelbe Neberrheinerbirn	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
74	Brünlesbirn	1	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
75	Gräbebirn	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
76	Milchbirn	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
77	Kohlbirn	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
78	Rheinauerbirn	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
79	Frankenbirn	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
80	Delbirn	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
81	Schweizerhofe	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
82	Winterbirn	1	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
83	Wachsbirn	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
84	Gallus Weinbirn	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
85	Hausmerbirn	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
86	Handschuhbirn	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
87	Hirzbirn	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
88	Rebenbirn	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	1
89	Katharinenbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1
90	Sommerherrenbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
91	Weidenblättrige Herbstbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
92	Fäulebirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
93	Akerbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
94	Boscheterbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
95	Haberbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1
96	Reinholzbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1
97	Sippinger Klosterbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1
98	Gute Graue	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1
99	Spätebirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
100	Säckingerbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
101	Vimerbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
102	Gelbmöfller	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
103	Steinacher Holzbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
104	Weinbirn vom Bodensee	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
105	Kirchweihbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
106	Karlbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
107	Engelswiefer Raubbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
108	Heubirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
109	Leitschbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
110	Vemps Mostbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1
Zusammen			12	24	11	31	30	26	28	13	31	24	17	25	18	17	

Durch die Zusammenziehung einer Anzahl gleichartiger Bezirke zu einem größeren Obstbaugebiet ergab sich für ein solches oft eine sehr große Zahl an Sorten, so im Obstbaugebiet Offenburg 34 Äpfel und 28 Birnen, von denen manche jedoch nur in 1 oder 2 Bezirken empfohlen wurden. Dadurch, daß die Häufigkeit der Nennung der einzelnen Sorten für die Reihenfolge derselben in der Aufzählung maßgebend war, kann auf den ersten Blick ersehen werden, welche Obstsorten in einem bestimmten Gebiet am beliebtesten sind. Dabei darf aber doch nicht übersehen werden, daß unter den Sorten, die nur in 2 oder 3 Bezirken empfohlen sind, manche sich befinden, welche immerhin eine allgemeinere Anpflanzung verdienen, und welche vielleicht nur deshalb in einzelnen Bezirken nicht genannt wurden, weil sie den Landwirthen dem Namen nach nicht bekannt waren. So müßten beispielsweise nach der Zusammenstellung für das 2. Gebiet die Kaffeler Reinette, der rothe Eiserapfel, der lange grüne Gulderling, der geflamme Cardinal unter die weniger empfehlenswerthen Obstsorten gezählt werden, was mit unsern Erfahrungen keineswegs übereinstimmt. Andererseits befinden sich auch unter den in allen Bezirken eines Gebietes genannten Sorten solche, welche uns weniger empfehlenswerth erscheinen, und wir lassen daher in Nachstehendem und unter Zugrundelegung der tabellarischen Zusammenstellungen eine Aufzählung derjenigen Obstsorten folgen, welche nach unsern Erfahrungen für die einzelnen Gebiete die meiste Empfehlung verdienen, wobei wir diejenigen Sorten durch fetten Druck ganz besonders hervorheben, welche zur **Massenanpflanzung** geeignet erscheinen.

2. Gebiet: Bauland und fränkisches Hügelland.

A. Äpfel.

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Bohnapfel. | 12. Cardinal, geflammt. |
| 2. Boikenapfel. | 13. Kaffeler Reinette. |
| 3. Champagner Reinette. | 14. Roussinot, purpurrother. |
| 4. Danziger Kantapfel. | 15. Kurzstiel, grauer. |
| 5. Eiserapfel, rother. | 16. Matapfel brauner. |
| 6. Goldparmäne. | 17. Osnabrücker Reinette. |
| 7. Graue französische Reinette. | 18. Schafnase, große deutsche. |
| 8. Graue Herbst-Reinette. | 19. Stettiner, gelber. |
| 9. Gulderling, langer grüner. | 20. Taffetapfel, spätblühender. |
| 10. Hohenheimer Schmelzling. | 21. Taffetapfel, weißer Winter. |
| 11. Kanada Reinette. | |

B. Birnen.

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 9. Diel's Butterbirn. |
| 2. Ragenkopf, großer. | 10. Gellerts Butterbirn. |
| 3. Ruansbirn. | 11. Neue Poiteau. |
| 4. Palnisbirn. | 12. Pastorenbirn. |
| 5. Pomeranzenbirn von Zabergäu. | 13. Stuttgarter Geishirtle. |
| 6. Rummelterbirn, große. | 14. Vereins-Dechantbirn. |
| 7. Schweizer Wasserbirn. | 15. Williams Christenbirn. |
| 8. Wildling v. Einsiedel. | |

3. Gebiet: Odenwald, östlicher Theil.

A. Äpfel.

- | | |
|-----------------------------|---------------------------------|
| 1. Bohnapfel, großer. | 9. Cardinal, geflammt. |
| 2. Champagner Reinette. | 10. Kaffeler Reinette. |
| 3. Eiserapfel, rother. | 11. Roussinot, purpurrother. |
| 4. Goldparmäne, Winter. | 12. Kurzstiel, grauer. |
| 5. Graue franz. Reinette. | 13. Stettiner, gelber. |
| 6. Graue Herbst-Reinette. | 14. Taffetapfel, spätblühender. |
| 7. Gravensteiner. | |
| 8. Hohenheimer Schmelzling. | |

B. Birnen.

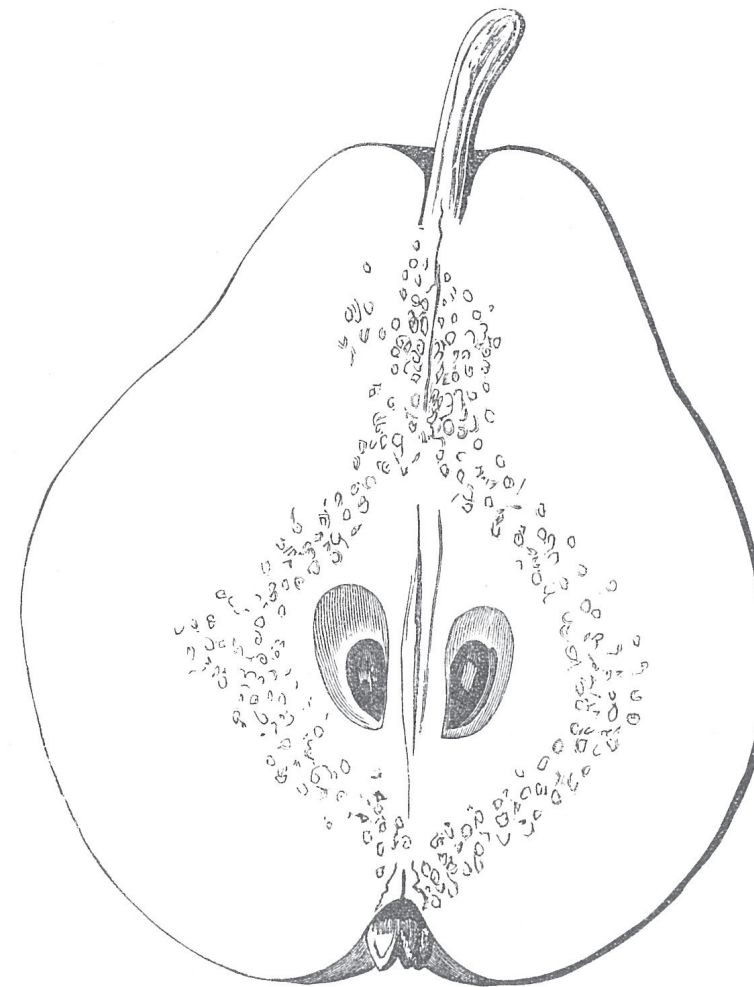
- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 7. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 2. Ragenkopf, großer. | 8. Neue Poiteau. |
| 3. Ruansbirn. | 9. Pastorenbirn. |
| 4. Lederhofenbirn. | 10. Sommer-Apothekenbirn. |
| 5. Rummelterbirn, große. | |
| 6. Schweizer Wasserbirn. | |

4. Gebiet: Odenwald, westlicher Theil mit der Bergstraße, Neckarthal und dem Hügelland nördlich der Pfalz und Gnz.

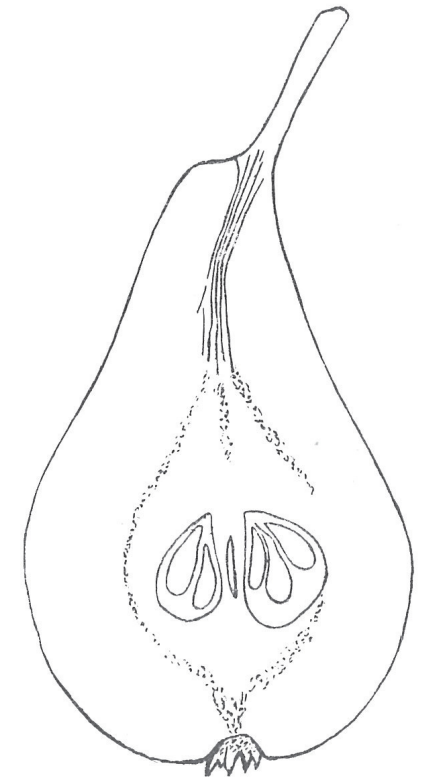
A. Äpfel.

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1. Baumann's Reinette. | 3. Champagner Reinette. |
| 2. Bohnapfel, großer. | 4. Danziger Kantapfel. |

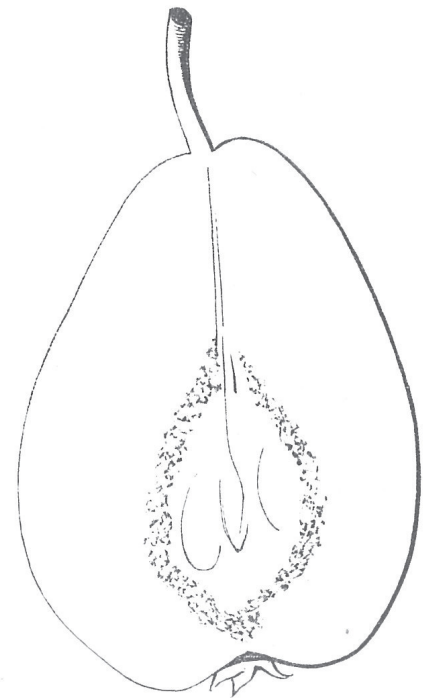
diese Sorte im Oberrheingebiet, wo sie schon häufig anzutreffen ist, eine allgemeinere Verbreitung finden. Anbau hauptsächlich für die Rheinebene empfohlen werden.



Diel's Butterbirn.



Engelsbirn.

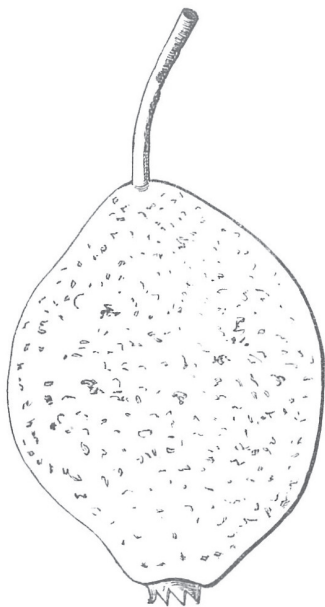


Feigenbirn.

28. **Engelsbirn.** Die mittelgroße bis große Frucht hat eine regelmäßige langbirnformige Gestalt. Die Stielkegelspitze schließt sich in sanftverlaufender Einbiegungslinie an den Bauch, der etwa ein Drittel gegen den Kelch sitzt, an. Die Schale ist glänzend, hellgrün, feinrauh, ziemlich stark und mit zahlreichen grünen oder bräunlichen Punkten bedeckt; Rötthe fehlt; glatter, hellbrauner Rost findet sich fast charakteristisch mehr oder weniger ausgedehnt am Stiel und Kelch, fehlt mitunter auch an einer der Stellen. Das feste, markige und halb schmelzende Fleisch ist von weinfrischem, doch nicht fadem, recht angenehmem Geschmack. Die Frucht reift im Oktober und hält bis Dezember, Januar. Der Baum verlangt etwas geschützte Lage, wird mittelgroß bis groß, baut eine schöne und pyramidale Krone und gedeiht noch vorzüglich in leichtem sandigem Boden — Rheinebene —. Da die Tragbarkeit des Baumes eine außerordentlich gute ist, die Frucht für die Tafel sowohl als auch zum Dörren Verwendung findet, diese außerdem ihres festen Fleisches und der Haltbarkeit wegen als **Marktfrucht** beliebt ist, so dürfte die Sorte zum

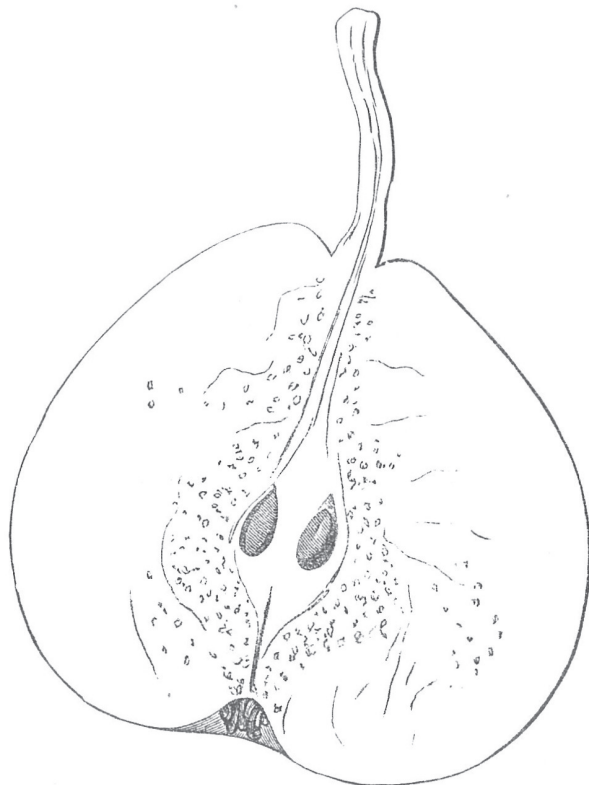
29. **Feigenbirn.** Eine von Freudenberg am Main stammende, dort vielfach verbreitete und der

der reichlich tragende Baum in unsern Gärten und Feldern häufiger angebaut zu werden verdient.



Bestebirn, Sommereierbirn.

25. Deutsche Nationalbergamotte (Belle et Bonne). Die anscheinlich große Birne ist selten regel-



Deutsche Nationalbergamotte.

mäßig plattrund, sondern wölbt sich nach dem Stiel etwas stumpfkugelförmig zu; bei letzterer Form sitzt

der Bauch in der Mitte, bei ersterer etwas näher dem Kelche, um den sich die Frucht flach abrundet und dadurch breit aufsteht. Die Farbe der etwas starren Schale ist grünlichgelb, später hellcitronengelb; sehr stark besonnte Früchte haben einen ganz leichten Anflug von einer sanften Röthe. Die feinen braunen Punkte sind außerordentlich zahlreich und gleichmäßig über die Frucht vertheilt; einzelne größere und kleinere Rostflecken sind fast auf allen Früchten bemerkbar. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftvoll, schmelzend und von angenehmem zuckerartigem Bergamottengeschmack. Die Frucht reift im September, Anfang October, hält nur kurze Zeit, muß vor ihrer vollkommenen Reife gepflückt werden, sonst wird sie am Baume schon von innen heraus teig und mehlig. Der Baum wird nicht sehr groß und nicht alt, bildet eine kugelige Krone mit etwas herabhängenden Aesten, ist sehr tragbar und kommt recht gut sowohl in leichtem als schwerem Boden und selbst noch in höheren Lagen gut fort. Den Namen „Belle et Bonne“ (Schön und gut) bezeichnet in Kürze die Eigenschaft dieser Tafelbirne, sie ist auf dem Markte sehr gesucht und deshalb zur Anpflanzung in Haus- und Obstgärten sehr zu empfehlen. Gibt auch schöne, bald und reich tragende Pyramiden.

26. Diel's Butterbirn. (Beurré Diel, Beurré Magnifique). Sehr große, dickbauchige, eirunde oder abgestumpfte, meist etwas veränderliche Frucht die auf der einen Seite bisweilen mehr entwickelt ist, als auf der andern. Die etwas dicke Schale ist anfangs hellgrün, später sich gelbfärbend, auf der Sonnen-seite bisweilen schwach geröthet; die ganze Frucht ist mit zahlreichen Punkten und starkem, bräunlichem Rothe bedeckt. Das Fleisch gelblichweiß, zart und schmelzend, von erhabenem, gewürzhaftem Zucker-geschmack. Diese vorzügliche Tafelbirne reift im October und hält bis Januar. Der Baum wächst sehr kräftig, ist sehr tragbar und anspruchlos in Bezug auf Boden, gedeiht und trägt noch sehr reichlich in der Rheinebene, verlangt aber einen sehr geschützten Standort und ist dieserhalb nur zur Anpflanzung für Gärten zu empfehlen. Außerdem ist die Sorte zur Anzucht von Spalieren, Pyramiden, Spindeln und Cordons sehr geeignet (siehe die obere Abbildung der folgenden Seite).

27. Dornbirn. Diese Lokalsorte stammt aus dem schweizerischen Theil des Klettgaues, aus dem Dorfe Beringen, am Fuße des hohen Randenberges gelegen. Die 4—6 cm große Birne ist von rundlicher Gestalt, ihr Geschmack ist ein feiner, ihr Fleisch saftig und weich. Die Frucht reift Anfangs September und hält 3—4 Wochen. Durch ihre vor-zureichenden Eigenschaften als Tafel-, Koch- und Dörr-birn wurde sie im Laufe weniger Jahre zu Schaff-hausen und in andern benachbarten Städten zur gesuchten Marktfucht. In noch nicht ganz reifem Zustande gemostet und mit andern Obst gemischt, gibt sie auch einen guten Obstwein. Der Baum wächst in der Baumschule schwach und krumm, um schöne Bäume zu erhalten, ist es angezeigt, die Dornbirn in Kronenhöhe auf eine raschwüch-sige Sorte zu veredeln; am besten eignet sie sich aber zum Umpfropfen älterer, bereits auf ihrem Stand-ort stehender Bäume. Die Fruchtbarkeit ist eine geradezu erstaunliche und sollte aus diesem Grunde

- | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| 5. Eiserapfel, rother. | 14. Kurzstiel, grauer. | 8. Graue Herbst-Reinette | 15. Kurzstiel, königlicher. |
| 6. Goldparmäne. | 15. Matapfel, weißer. | 9. Gravensteiner. | 16. Roussinot, purpur-rother. |
| 7. Graue französische Reinette. | 16. Osnabrücker Reinette. | 10. Ralwill, rother Herbst. | 17. Schaffelder. |
| 8. Graue Herbst-Reinette | 17. Ribston Pepping. | 11. Kanada Reinette. | 18. Taffetapfel, rother Herbst. |
| 9. Gravensteiner. | 18. Schaffelder. | 12. Karpentin. | 19. Virgin. Rosenapfel |
| 10. Kanada-Reinette. | 19. Stettiner, gelber. | 13. Raffeler Reinette. | |
| 11. Kardinal, geflammt. | 20. Taffetapfel, rother Herbst. | 14. Kurzstiel, grauer. | |
| 12. Raffeler Reinette. | 21. Taffetapfel, weißer Winter. | | |
| 13. Roussinot, purpurroth. | | | |

B. Birnen.

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 12. Bestebirn. |
| 2. Ragentopf, großer. | 13. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 3. Knausbirn. | 14. Diel's Butterbirn. |
| 4. Lederhofenbirn. | 15. Engelsbirn. |
| 5. Palmischbirn. | 16. Gellert's Butterbirn. |
| 6. Pommeranzbirn v. Zaberghau. | 17. Gute Luise von Avranches. |
| 7. Rummelterbirn, große. | 18. Neue Poiteau. |
| 8. Schweizer Wasserbirn. | 19. Pastorenbirn. |
| 9. Weiler'sche Mostbirn. | 20. Stuttgarter Geishirtle. |
| 10. Wilde Eierbirn. | 21. Williams's Christenbirn. |
| 11. Wildling v. Einsiedel. | |

5. Gebiet: Rheinebene.

A. Äpfel.

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Baumann's Reinette. | 8. Graue Herbst-Reinette |
| 2. Bohnapfel, großer. | 9. Gulberling, langer grüner. |
| 3. Champagner Reinette. | 10. Kurzstiel, grauer. |
| 4. Danziger Kantapfel. | 11. Taffetapfel, spätblühender. |
| 5. Eiserapfel, rother. | 12. Taffetapfel, weißer Winter. |
| 6. Goldgelbe Sommer-Reinette. | |
| 7. Goldparmäne. | |

B. Birnen.

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 8. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 2. Ragentopf, großer. | 9. Diel's Butterbirn. |
| 3. Knausbirn. | 10. Engelsbirn. |
| 4. Lederhofenbirn. | 11. Gellert's Butterbirn. |
| 5. Rummelterbirn, große. | 12. Gute Luise von Avranches. |
| 6. Schweizer Wasserbirn. | 13. Pastorenbirn. |
| 7. Wilde Eierbirn. | 14. Stuttg. Geishirtle. |
| | 15. Williams's Christenb. |

6. Gebiet: Mittelbaden.

A. Äpfel.

- | | |
|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Bohnapfel, großer. | 5. Eiserapfel, rother. |
| 2. Champagner Reinette. | 6. Goldgelbe Sommer-Reinette. |
| 3. Charlamowsky. | 7. Goldparmäne. |
| 4. Danziger Kantapfel. | |

7. Gebiet: Kreis Offenburg östlich der Hauptbahn.

A. Äpfel.

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Baumann's Reinette. | 11. Gravensteiner. |
| 2. Bohnapfel, großer. | 12. Kanada Reinette. |
| 3. Champagner Reinette. | 13. Karpentin. |
| 4. Charlamowsky. | 14. Raffeler Reinette. |
| 5. Danziger Kantapfel. | 15. Roussinot, purpur-rother. |
| 6. Eiserapfel, rother. | 16. Kurzstiel, grauer. |
| 7. Goldgelbe Sommer-Reinette. | 17. Schafnase, große deutsche. |
| 8. Goldparmäne. | 18. Taffetapfel, rother Herbst. |
| 9. Graue französische Reinette. | 19. Taffetapfel, weißer Winter. |
| 10. Graue Herbst-Reinette | |

B. Birnen.

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 6. Bestebirn. |
| 2. Knausbirn. | 7. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 3. Lederhofenbirn. | 8. Diel's Butterbirn. |
| 4. Paulsbirn. | 9. Engelsbirn. |
| 5. Schweizer Wasserbirn. | 10. Gellert's Butterbirn. |
| | 11. Gute Luise von Avranches. |
| | 12. Neue Poiteau. |
| | 13. Pastorenbirn. |
| | 14. Römische Schmalzbirn. |
| | 15. Stuttgarter Geishirtle. |
| | 16. Vereins-Dechantsb. |

8. Gebiet: Rheinebene südlich der Rensch bis zum Kaiserstuhl.

A. Äpfel.

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Baumann's Reinette. | 8. Kaffeler Reinette. |
| 2. Bohnapfel, großer. | 9. Roussinot, purpur-rother. |
| 3. Champagner Reinette. | 10. Kurzstiel, grauer. |
| 4. Eiferapfel, rother. | 11. Taffetapfel, spätblühender. |
| 5. Goldgelbe Sommer-Reinette. | 12. Taffetapfel, weißer Winter. |
| 6. Goldparmäne. | |
| 7. Graue Herbst-Reinette. | |

B. Birnen.

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Anansbirn. | 7. Bestebirn. |
| 2. Lederhosenbirn. | 8. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 3. Paulsibirn. | 9. Diel's Butterbirn. |
| 4. Rummelterbirn. | 10. Engelsbirn. |
| 5. Schweizer Wasserbirn. | 11. Gellert's Butterbirn. |
| 6. Wildling v. Einsiedel. | 12. Gute Luise von Avranches. |
| | 13. Pastorenbirn. |
| | 14. Stuttgarter Geishirtle. |
| | 15. Williams Christenbirn. |

9. Gebiet: Breisgau und Kaiserstuhl.

A. Äpfel.

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Bohnapfel, großer. | 10. Kanada Reinette. |
| 2. Champagner Reinette. | 11. Kaffeler Reinette. |
| 3. Charlamowsky. | 12. Kurzstiel, grauer. |
| 4. Danziger Kantapfel. | 13. Ribston Pepping. |
| 5. Eiferapfel, rother. | 14. Taffetapfel, rother Herbst. |
| 6. Goldparmäne. | 15. Taffetapfel, weißer Winter. |
| 7. Graue französische Reinette. | 16. Virginischer Rosenapfel. |
| 8. Graue Herbst-Reinette. | |
| 9. Gravensteiner. | |

B. Birnen.

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 7. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 2. Anansbirn. | 8. Diel's Butterbirn. |
| 3. Lederhosenbirn. | 9. Gellert's Butterbirn. |
| 4. Schweizer Wasserbirn. | 10. Gute Luise von Avranches. |
| 5. Wilde Eierbirn. | 11. Pastorenbirn. |
| 6. Wildling v. Einsiedel. | 12. Römische Schmalzbirn. |
| | 13. Stuttg. Geishirtle. |
| | 14. Williams Christenbirn. |

10. Gebiet: Markgrafenland.

A. Äpfel.

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Bohnapfel. | 8. Hebelapfel. |
| 2. Champagner Reinette. | 9. Kanada Reinette. |
| 3. Eiferapfel, rother. | 10. Kaffeler Reinette. |
| 4. Goldparmäne. | 11. Kurzstiel, grauer. |
| 5. Graue französische Reinette. | 12. Osnabrücker Reinette. |
| 6. Graue Herbst-Reinette. | 13. Taffetapfel, weißer Winter. |
| 7. Gravensteiner. | |

B. Birnen.

- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 8. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 2. Anansbirn. | 9. Diel's Butterbirn. |
| 3. Ragenkopf, großer. | 10. Gellert's Butterbirn. |
| 4. Rummelterbirn. | 11. Gute Luise von Avranches. |
| 5. Schweizer Wasserbirn. | 12. Neue Poiteau. |
| 6. Wildling v. Einsiedel. | 13. Pastorenbirn. |
| 7. Würgelebirn. | 14. Stuttgarter Geishirtle. |

11. Gebiet: Oberrheingebiet.

A. Äpfel.

- | | |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 1. Baumann's Reinette. | 9. Goldparmäne. |
| 2. Bohnapfel, großer. | 10. Graue französische Reinette. |
| 3. Boikenapfel. | 11. Gravensteiner. |
| 4. Champagner Reinette. | 12. Kanada Reinette. |
| 5. Danziger Kantapfel. | 13. Kaffeler Reinette. |
| 6. Eiferapfel, rother. | 14. Kurzstiel, grauer. |
| 7. Frauenrothacher. | 15. Taffetapfel, weißer Winter. |
| 8. Goldgelbe Sommer-Reinette. | |

B. Birnen.

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| a. Wirthschaftsbirnen. | b. Tafelbirnen. |
| 1. Bratbirn, welsche. | 7. Diel's Butterbirn. |
| 2. Ragenkopf, großer. | 8. Dornbirn. |
| 3. Anansbirn. | 9. Gellert's Butterbirn. |
| 4. Schweizer Wasserbirn. | 10. Gute Graue. |
| 5. Sülibirn. | 11. Neue Poiteau. |
| 6. Theilersbirn. | 12. Pastorenbirn. |
| | 13. Stuttgarter Geishirtle. |
| | 14. Vereins-Dechantsbirn. |

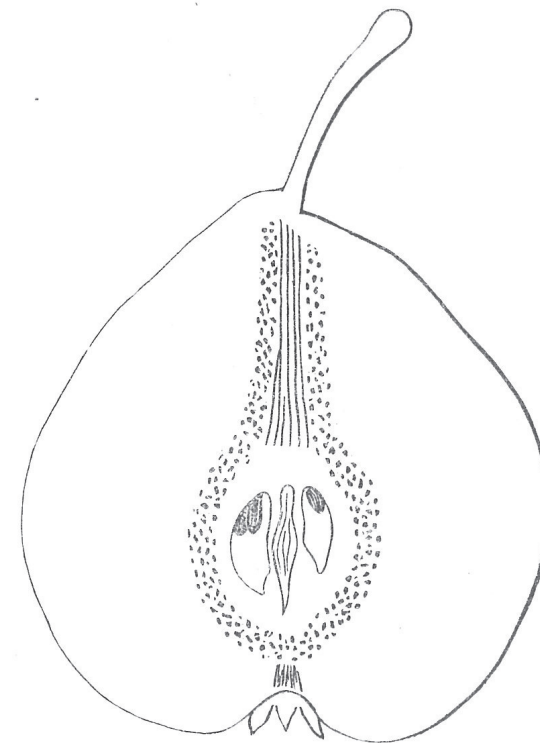
12. Gebiet: Hühgan und Hügelland am See.

A. Äpfel.

- | | |
|---------------|-------------------------|
| 1. Bagater. | 3. Champagner Reinette. |
| 2. Bohnapfel. | 4. Danziger Kantapfel. |

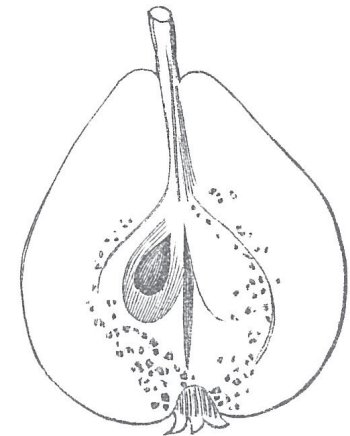
Ende September reift und nicht sehr lange hält, kann nur zum Mosten verwendet werden, gibt viel Most, welcher auch von sehr guter Beschaffenheit ist.

22. **Würgelebirn** (Wälderwürgebirn). Diese schöne und werthvolle Wirthschaftsbirn kommt im südlichen Schwarzwalde, etwa zwischen der Rander und Behra vor und dürfte diese Gegend als Heimath bezeichnet werden. Die Frucht ist mittelgroß bis groß, eben so breit als hoch, die eine Hälfte der Birne in der Regel etwas breiter als die andere. Die Schale fühlt sich rau an. Die Grundfarbe bei frisch vom Baume gepflückten Früchten ist dunkelgrün, später gelblichgrün, auf der Sonnenseite schön dunkelroth und ist diese Färbung öfters weit über die Hälfte der Frucht verbreitet. Die Schale ist mit ganz



Würgelebirn.

ist schmutzigrün, auf der Sonnenseite blaß geröthet, jedoch tritt diese Röthe erst wenn sich das Schmutzgrün in Goldgelb verwandelt hat, deutlich hervor. Ueber die ganze Schale verbreiten sich gelbe oder braungraue Rostpunkte, die sich gegen den Kelch hin verdichten und von Rostflecken unterbrochen werden. Das Fleisch ist nahezu ungenießbar, sehr saftreich zusammenziehend und liefert einen sehr haltbaren, hellen, guten Most. Die büschelweise zusammenhängen-



Wildling von Einsiedel.

den Früchte reifen im October und halten nur kurze Zeit. Der Baum bildet eine sehr schöne Krone, deren Aeste dicht mit Fruchtholz besetzt sind; er wird groß, sehr alt und ist äußerst fruchtbar. Der Baum kommt in allen Bodenarten, auch in leichten, sandhaltigen Böden und in allen Obstlagen recht gut fort und ist besonders zur Anpflanzung an Straßen sehr zu empfehlen.

b. Tafelbirnen.

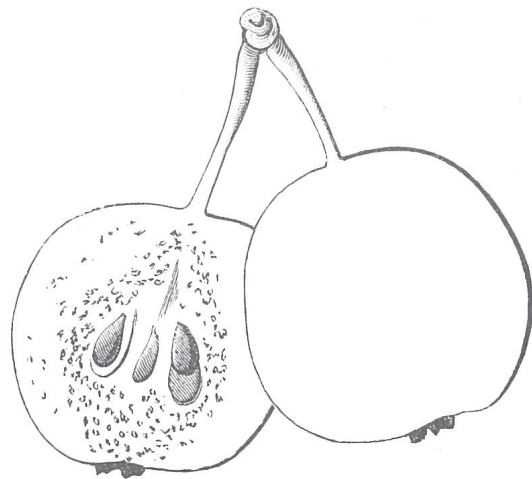
24. **Bestebirn, Sommerreierbirn**. Kommt in Baden nahezu in allen Obstabgebieten vor. „Bestebirn“ rührt unstreitig daher, weil sie eine der besten Birnen ist; „Sommerreierbirn“, weil die Frucht Ähnlichkeit mit einem Ei hat und früh reif ist. Die Eierbirn ist klein, von elliptischer Form, der größte Durchmesser in der Mitte und nimmt nach dem Stiel ebenso als nach dem Kelche ab. Ebenso charakteristisch wie die Form der Frucht ist die Schale. Sie erscheint rau und dick, brüchig und auf der Sonnenseite mit röthlichem Anflug. Außerdem ist die ganze Frucht gleichmäßig mit vielen erhabenen Punkten überdeckt, die auf der Sonnenseite roth umringelt auftreten. Das Fleisch ist mattweiß, voll Saft, überreif etwas schmierig; der Geschmack ist muskatellerartig. Die Frucht reift Ende August und hält 2—3 Wochen. Auf den Obstmärkten ist die Bestebirn im August die gesuchteste Frucht. Der Baum wächst lebhaft, erreicht eine mittlere Größe und ist sehr fruchtbar; für rauhe und hohe Lagen paßt der Baum jedoch nicht, auch in schlechtem, leichtem Boden werden die Birnen steinig und weniger saftig. Der Baum bezw. die Birne ist allgemein bekannt und für Küche und Tafel sehr schätzbar, so daß

feinen, kleinen Rostpunkten bedeckt. Das weiße, sehr saftreiche Fleisch ist von ungemein herbem, stark zusammenziehendem Geschmack, wodurch die Frucht vom Baume weg ungenießbar und erst später, wenn sie teig wird, zum Rohgenuß geeignet ist. Sie ist eine Mostbirne ersten Ranges, aber auch zum Kochen und Dörren geeignet. Der Most hält mehrere Jahre. Der Baum wächst ungemein gesund, kräftig, wird eichengroß und kommt in jedem Boden und in jeder Lage gut fort. Er wird früh fruchtbar und liefert später hohe Erträge.

23. **Wildling von Einsiedel**. Diese vorzügliche Mostbirn ist auf der Domäne Einsiedeln bei Lützingen aus Samen entstanden. Die Frucht ist ziemlich klein und von abgestumpft kegelförmiger Gestalt, seltener rundlich, dagegen häufig verschoben, so daß sie ungleichförmig erscheint. Stiel holzig und sehr kurz. Die Schale der frisch vom Baume genommenen Früchte

seite ein schönes Erdroth hervorbricht. Weißgraue Punkte, die besonders aus der Röthe stark hervortreten, sind zahlreich auf der ganzen Schale. Das Fleisch ist mattweiß, etwas grobkörnig, von einem äußerst süßen, zuckerartigen Geschmack, für den Rohgenuß, weil zu trocken, nicht geeignet; dagegen ist diese Sorte wegen ihrer großen Süßigkeit eine sehr

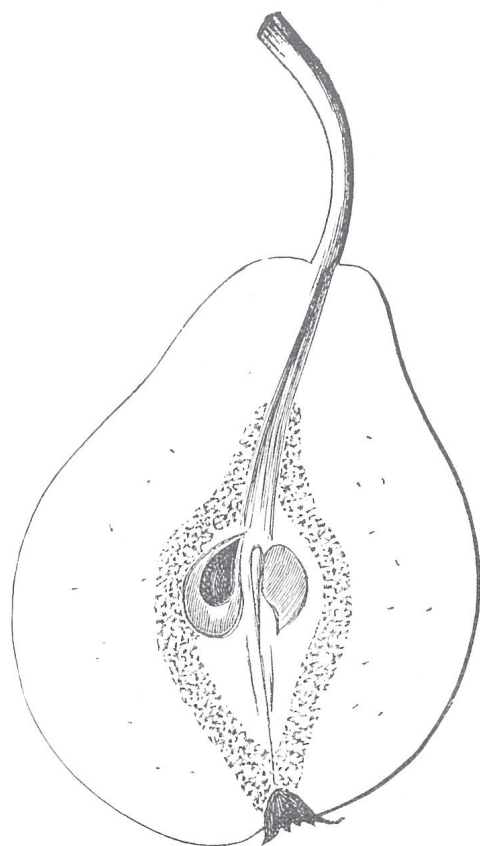
er eignet sich vorzüglich für Straßen und Felder, namentlich für rauhere Obstlagen und exponirte



Weiler'sche Mostbirn.

Plätze. Bezüglich des Bodens ist der Baum anspruchslos.

21. **Wilde Eierbirn** (Hosenbirn). Die Frucht ist mittelgroß bis groß und ziemlich eiförmig gebaut. Die Schale ist gelblichgrün, die Sonnenseite hie und da braunröthlich angelaufen und ganz mit rauhen Rostpunkten, die sich stellenweise zu zusammenhängendem Rost vereinigen, bedeckt. Fleisch weißlich, zusammenziehend, etwas säuerlich. Der Baum wächst außerordentlich kräftig, bildet eine hohe, kugelförmige

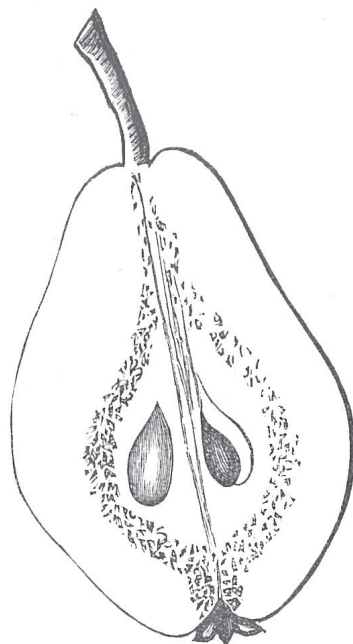


Trockener Martin.

gute **Dörr- und Kochfrucht**. Die Frucht reift im November — Martini — und dauert bis Februar, März. Der Baum wächst mäßig und kommt in minder gutem Boden recht gut fort; in rauheren Lagen wird diese Sorte gerne fleckig und steinig. Im Uebrigen ist der Baum sehr tragbar.

20. **Weiler'sche Mostbirn**. Diese aus dem Orte Weiler bei Sinsheim stammende und dort unter dem Namen „Krummbäumlesbirn“ bekannte sehr werthvolle Mostbirn ist von Gestalt klein, kugelig und wenig ansehnlich. Die Schale der frisch vom Baum genommenen Früchte erscheint trübgrün, später gelblichgrün und ist durchaus mit größeren und kleineren Rostpunkten, die sich auch oft zu Rostfiguren vereinigen, bedeckt. Das weißgelbe Fleisch ist fest, von ungemein zusammenziehendem süßherbem Geschmack und sehr saftreich. Die Frucht reift im Oktober und hält 2—3 Wochen; sie ist, was schon der Name sagt, ausschließlich **Mostbirn** und als solche von unschätzbarem Werthe, indem sie ein sehr gutes, haltbares und wohlschmeckendes Getränk liefert. Der sehr schönwüchsige Baum, an seinem gedrungenen, geraden Wuchs, sowie an seinen dunkelbraunrothen Sommertrieben leicht kenntlich, ist nicht empfindlich;

Krone mit langen emporstehenden Aesten und ist in den meisten Jahren sehr tragbar. Der Baum eignet sich vorzüglich zur Anpflanzung an Straßen, ist sehr anspruchslos bezüglich des Bodens und kommt noch in sehr hohen Lagen gut fort. Die Birne, welche



Wilde Eierbirn.

- | | | | |
|---------------------------------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------|
| 5. Eiserapfel, rother. | 14. Kardinal, geflammt. | 11. Kurzstiel, grauer. | 13. Taffetapfel, spätblühender. |
| 6. Frauenrothacher. | 15. Kaffeler Reinette. | 12. Langtons Sondergleichen. | |
| 7. Goldgelbe Sommer-Reinette. | 16. Kurzstiel, grauer. | | |
| 8. Goldparmäne. | 17. Snabrücker Reinette. | | |
| 9. Graue französische Reinette. | 18. Salemer Klosterapfel. | | |
| 10. Graue Herbst-Reinette. | 19. Schafnase, große deutsche. | | |
| 11. Gravensteiner. | 20. Stettiner, gelber. | | |
| 12. Hartmannsappel. | 21. Taffetapfel, rother Herbst. | | |
| 13. Kanada Reinette. | 22. Taffetapfel, weißer Winter. | | |

B. Birnen.

a. Wirthschaftsbirnen.

b. Tafelbirnen.

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 1. Berglerbirn. | 12. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 2. Bratbirn, welsche. | 13. Dief's Butterbirn. |
| 3. Guntersh. Mostbirn. | 14. Gellert's Butterbirn. |
| 4. Kagenkopf, großer. | 15. Gute Luise von Avranches. |
| 5. Ruansbirn. | 16. Neue Poiteau. |
| 6. Knollbirn. | 17. Pastorenbirn. |
| 7. Schweizer Wasserbirn. | 18. Stuttgarter Geishirtle. |
| 8. Späte Weinbirn. | 19. Williams Christenbirn. |
| 9. Süßbirn. | |
| 10. Theilersbirn. | |
| 11. Trockener Martin. | |

14. Gebiet: Schwarzwaldgebiet.

A. Äpfel.

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. Bohnapfel. | 8. Kardinal, geflammt. |
| 2. Boikenapfel. | 9. Kurzstiel, grauer. |
| 3. Charlamowsky. | 10. Langtons Sondergleichen. |
| 4. Eiserapfel, rother. | 11. Taffetapfel, spätblühender. |
| 5. Goldgelbe Sommer-Reinette. | 12. Virgin. Rosenapfel. |
| 6. Goldparmäne. | |
| 7. Gravensteiner. | |

13. Gebiet: Hemberg und Saar.

A. Äpfel.

a. Wirthschaftsbirnen.

b. Tafelbirnen.

- | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| 1. Boikenapfel. | 6. Goldparmäne. | 1. Bratbirn, welsche. | 6. Deutsche Nationalbergamotte. |
| 2. Bohnapfel. | 7. Graue Herbst-Reinette. | 2. Ruansbirn. | 7. Neue Poiteau. |
| 3. Champagner Reinette. | 8. Gravensteiner. | 3. Palmischbirn. | 8. Pastorenbirn. |
| 4. Eiserapfel, rother. | 9. Hohenheimer Schmelzling. | 4. Schweizer Wasserbirn. | 9. Sommer Apothekerbirn. |
| 5. Goldgelbe Sommer-Reinette. | 10. Kardinal, geflammt. | 5. Wilde Eierbirn. | |

Zusammenstellung der von uns empfohlenen 40 Apfelsorten und 40 Birnsorten und deren Vertheilung auf die 14 Obstbangebiete.

A. Äpfel.

Nr.	Name der Sorte	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	In wie vielen Gebieten genannt
1	Bagater	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
2	Baumann's Reinette	—	—	—	1	1	—	1	1	—	—	1	—	—	—	5
3	Bohnapfel, großer	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
4	Boikenapfel	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	1	4
5	Champagner Reinette	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	—	13
6	Charlamowsky	—	—	—	—	—	1	1	—	1	—	—	—	—	1	4
7	Danziger Kantapfel	1	1	—	1	1	1	1	—	1	—	1	1	—	—	9
8	Eiserapfel, rother	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14

Nr.	Name der Sorte	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	In wie vielen Gebieten genannt
9	Frauenrothacher	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	2
10	Gäsdorfer Reinette	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
11	Goldgelbe Sommer-Reinette	1	—	—	—	1	1	1	1	—	—	1	1	1	1	9
12	Goldparmäne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
13	Graue französische Reinette	1	1	1	1	—	1	—	1	1	1	1	1	—	—	9
14	Graue Herbst-Reinette	1	1	1	1	1	1	1	1	1	—	1	1	—	—	12
15	Gravensteiner	—	—	1	1	—	1	1	—	1	1	1	1	1	1	10
16	Gulderling, langer grüner	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
17	Hartmannsapfel	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
18	Hebelsapfel	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1
19	Hohenheimer Schmelzling	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	3
20	Kalvill rother Herbst-	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1
21	Kanada Reinette	1	1	—	1	—	1	1	—	1	1	1	1	—	—	9
22	Kardinal, geflammt	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	6
23	Karpentin	—	—	—	—	—	1	1	—	—	—	—	—	—	—	2
24	Kasseler Reinette	1	1	1	1	—	1	1	1	1	1	1	1	—	—	11
25	Koufinot, purpurrother	1	1	1	1	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	7
26	Kurzstiel, grauer	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
27	Kurzstiel, königlicher	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2
28	Langtons Sondersgleichen	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	2
29	Matapfel, brauner	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
30	Matapfel, weißer	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
31	Osnabrücker Reinette	—	1	—	1	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	4
32	Ribston's Pepping	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	2
33	Salemer Klosterapfel	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
34	Schaffelder	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	2
35	Schafnase, große deutsche	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1	—	—	3
36	Stettiner, gelber	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	5
37	Taffetapfel, rother Herbst-	1	—	—	1	—	1	1	—	1	—	—	1	—	—	6
38	Taffetapfel, spätblühender	—	1	1	—	1	—	—	1	—	—	—	—	1	1	6
39	Taffetapfel, weißer Winter-	—	1	—	1	1	—	1	1	1	1	1	1	—	—	9
40	Virginischer Rosenapfel	—	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	1	3

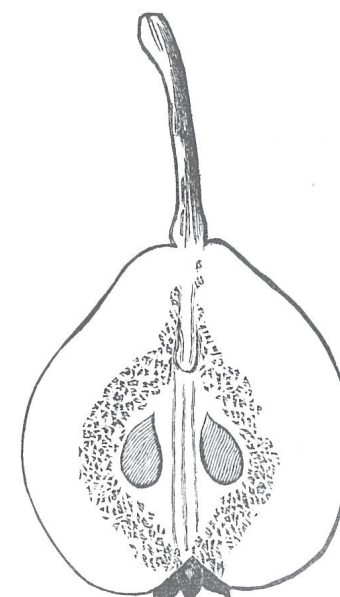
B. Birnen.

a. Wirthschaftsbirnen.

Nr.	Name der Sorte	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	In wie vielen Gebieten genannt
1	Berglerbirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
2	Bittelbrunner Mostbirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
3	Bratbirn, welsche	1	1	1	1	1	1	1	—	1	1	1	1	1	1	13
4	Guntershauser Mostbirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
5	Höfelfelder Säubirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
6	Kaggenkopf, großer	1	1	1	1	1	—	—	—	—	1	1	1	—	—	8
7	Knausbirn	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
8	Knollbirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
9	Kederhofenbirn	—	—	1	1	1	—	1	1	1	—	—	—	—	—	6
10	Michelsbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
11	Palmbirnbirn	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	4
12	Paulsbirn	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	3
13	Pommeranzbirn vom Zabergäu	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2
14	Rummelterbirn, große	—	1	1	1	1	—	—	1	—	1	—	—	—	—	6
15	Schweizer Wasserbirn	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
16	Späte Weinbirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
17	Sülibirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	2
18	Theilersbirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—	—	2
19	Trockener Martin	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	1
20	Weiler'sche Mostbirn	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
21	Wilde Eierbirn	—	—	—	1	1	1	—	—	1	—	—	—	1	1	6
22	Wildling von Einsiedel	—	1	—	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	—	5
23	Würgelebirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	1

Thurgau und St. Gallen verbreitet. In Baden findet sie sich hauptsächlich in der Bodenseegegend. Die Frucht ist ziemlich groß, bauchig, kreiselförmig, gegen den Stiel hin stumpf zulaufend und kommt in ihrer Gesamtgestalt der schönen Birnform nahe. Die Schale ist grünlichgelb, auf der Sonnenseite düsterroth angelauten und mit Rostpunkten übersät, die auf der Sonnenseite gelblich umringelt erscheinen. Rost um Kelch und Stiel nicht selten. Das Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnig, saftvoll und herb weinsäuerlich. Diese Obstsorte, welche Anfangs Oktober reift, gibt ein äußerst angenehmes, haltbares Getränk. Der leicht sich klärende Saft bekommt eine eigenthümliche, röthlichgelbe Färbung und ist von süßweinsäuerlichem Geschmack. Der Baum ist mehr als mittelgroß, hat eine hochgehende Krone mit abstehenden Aesten und lichtgestellten, zierlich gebogenen Zweigen; die rundlich zugespitzten Blätter sind auf ihrer Oberseite hellgrün, auf der Rückseite dagegen wollig. Der Baum liebt einen schweren, tiefgründigen, mittelfeuchten Boden, kommt in jeder Lage gut fort, ist sehr tragbar und dieserhalb für das Bodenseegebiet, woselbst er jetzt schon vielfach verbreitet ist, sehr zu empfehlen.

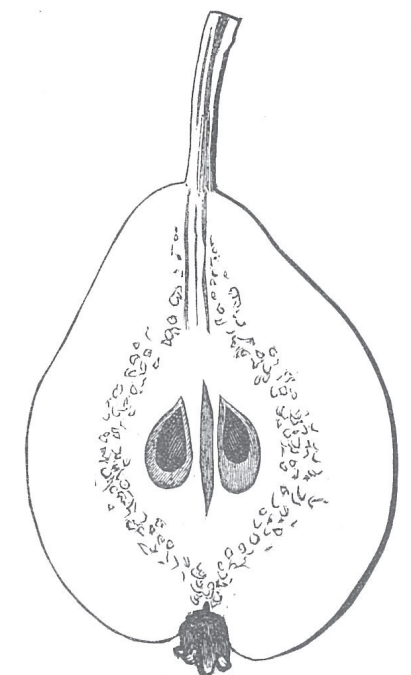
17. **Sülibirn.** Am häufigsten ist diese Sorte im 11. und 12. Obsthaugebiet verbreitet und kommt in milden und rauhen Lagen gut fort. Die Frucht ist klein, rundlich oder kreiselförmig, gegen den Kelch meist schön abgerundet, gegen den Stiel stumpf zugespitzt. Die vom Baume hellgrüne, später grüngelbe Schale ist auf der Sonnenseite erdartig geröthet, dicht besetzt mit großen Rostpunkten und Rostfiguren,



Sülibirn.

Bäumen aus. Der ziemlich frühblühende Baum ist sehr anspruchslos in Bezug auf Boden und selbst in hohen Lagen noch sehr fruchtbar.

18. **Theilersbirn** (Steinacherbirn, Regler, Bründler). Die kaum mittelgroße Frucht ist kreiselförmig, nach dem Stiele zu etwas wenig eingebogen und abgestumpft, kurzkegelförmig, um den Kelch herum abgeplattet. Die Schale ist anfänglich grün, in voller Reife grüngelb. Stärkere und feinere hellbraune Rostpunkte sind regelmäßig auf der ganzen Frucht vertheilt, wozu sich noch hellzimmtfarbige Rostüberzüge besonders um Kelch und Stiel, Rostflecken und Wäzchen auf dem übrigen Theil der Frucht gesellen, welche an der Sonnenseite meist bräunlichroth hervortreten. Das Fleisch ist mattweiß, angenehm herbfüß, nur teig genießbar, saftreich, aber ohne



Theilersbirn.

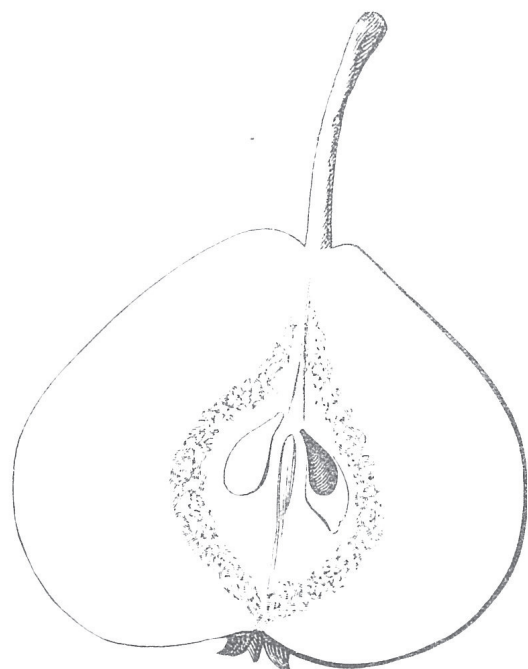
Gewürz. Die Frucht reift Anfangs September, hält nur einige Tage und ist hauptsächlich zum **Mosten**, doch auch zum Dörren sehr geeignet. Der Most wird gut und haltbar, wenn die Früchte vor der vollständigen Reife und mit Zusatz von sauren Äpfeln gemostet werden. Der sehr stark und schön pyramidal wachsende Baum wird groß, ist gesund und dauerhaft und gedeiht in hoher, wie in tiefer, in geschützter und ungeschützter Lage, in gebundenem, kieseligen oder steinigem Boden gleichgut und ist dieserhalb zur Anpflanzung besonders im Oberrhein- und Bodenseegebiet, wo derselbe jetzt schon sehr zahlreich vorkommt, sehr zu empfehlen.

besonders um Stiel und Kelch, zuweilen auch über die ganze Frucht. Das Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnig, herb und nicht genießbar. Die Frucht reift Mitte bis Ende Oktober, hält 2—3 Wochen und wird ausschließlich zur **Mostbereitung** verwendet. Die Bäume zeichnen sich durch ihre Größe, schönen und üppigen Wuchs mit hochgehafter Krone vor andern

19. **Trockener Martin.** Ist von mittelmäßiger Größe, schön birnförmig bis flaschenförmig gestaltet und wird von einem krümmgebogenen, hellbraunen Stiel getragen. Die Grundfarbe der etwas fein rauch anzufühlenden Schale ist gelblich und dabei ist dieselbe oft in großen Stellen, beständig aber um die Kelchwölbung herum mit einem zimmtbraunen oder olivgrünen Rost überzogen, aus dem auf der Sonnen-

ungenießbar und dabei sehr zusammenziehend. Die Reife tritt Ende September ein und die Dauer erstreckt sich bis Ende Oktober, zu welcher Zeit die Birne von innen heraus teigt. Die Birne wird bei annähernder Reife gemostet und liefert einen dauerhaften und sehr guten würzigen Obstwein; auch zum

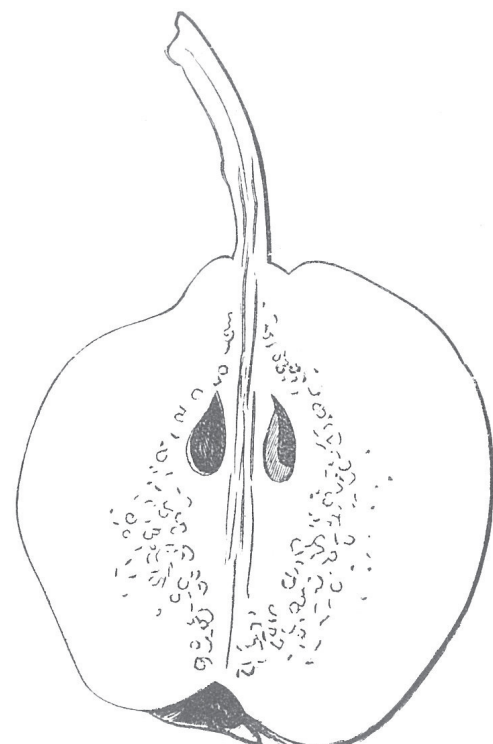
in allen Obstbaugebieten, auf Feldern und Straßen sehr geeignet und ganz besonders zu empfehlen.



Nommelterbirn.

Kochen und Dörren ist dieselbe sehr beliebt. Der Baum wächst sehr stark, bildet eine breite und hochgehende Krone und erreicht ein sehr hohes Alter. Er ist äußerst fruchtbar, anspruchslos in Bezug auf Boden und kann mit gutem Erfolg auch in der Rheinebene angepflanzt werden.

15. **Schweizer Wasserbirn.** (Kugelbirn, Klotzbirn, Thurgauer Mostbirn, Späte Wasserbirn). Die Form der mittelgroßen Frucht ist fast kugelig; die ziemlich rauhe Schale grüngelb, auf der Sonnenseite trübrot verwaschen und mit zahlreichen Rostpunkten und Rostflecken besprenkt. Das Fleisch ist gelblichweiß, grobkörnig von süßherbem Geschmack und außerordentlich saftreich. Die Früchte, welche Anfang Oktober reifen und fünf bis sechs Wochen halten, werden hauptsächlich zum **Mosten** verwendet; sie liefern sehr viel aber weniger haltbaren Most, es ist daherhalb zu empfehlen, beim Mosten Äpfel oder rauhe Birnsorten damit zu vermischen. Gedörret liefert diese Birne sehr gute Schnitze. Dieser rasch wachsende Baum wird in Form und Größe der Eiche ähnlich, erreicht ein Alter von 150—200 Jahren; er gedeiht im rauhesten Klima und ist auch schon im ganzen Lande stark verbreitet. Die Tragbarkeit beginnt erst, wenn der Baum einigermaßen erstarkt ist, dann liefert er aber alljährlich und oft sehr reiche Erträge. Dieser großen Fruchtbarkeit und Dauerhaftigkeit des Baumes, sowie des hohen Saftreichtums der Früchte wegen ist diese Sorte zur Anpflanzung



Schweizer Wasserbirn.



Späte Weinbirne.

16. **Späte Weinbirne.** Dieselbe stammt aus der Schweiz und ist ganz besonders im Kanton

Nr.	Name der Sorte	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	Gut wie viel Gebieten genannt
b. Tafelbirnen.																
24	Bestebirn	—	—	—	1	—	1	1	1	—	—	—	—	—	—	4
25	Deutsche Nationalbergamotte	1	—	1	1	1	1	1	1	1	1	—	1	1	1	12
26	Diel's Butterbirn	1	1	—	1	1	1	1	1	1	1	1	1	—	—	11
27	Dornbirn	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1
28	Engelsbirn	—	—	—	1	1	1	1	1	—	—	—	—	—	—	5
29	Feigenbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
30	Gellert's Butterbirn	—	1	—	1	1	1	1	1	1	1	1	1	—	—	10
31	Gute Graue	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	2
32	Gute Luise von Avranches	1	—	—	1	1	1	1	1	1	1	—	1	—	—	9
33	Kollesbuschbirn	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1
34	Neue Poiteau	1	1	1	1	—	1	1	—	—	1	1	1	—	1	10
35	Pastorenbirn	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	14
36	Römische Schmalzbirn	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	3
37	Sommer-Apothekerbirn	—	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	3
38	Stuttgarter Geishirtle	—	1	—	1	1	1	1	1	1	1	1	1	—	—	10
39	Vereins-Dechantenbirn	—	1	—	—	—	—	1	—	—	—	1	—	—	—	3
40	Williams Christenbirn	1	1	—	1	1	1	—	1	1	—	—	1	—	—	8
		14	15	10	21	15	16	16	15	14	14	14	19	10	9	

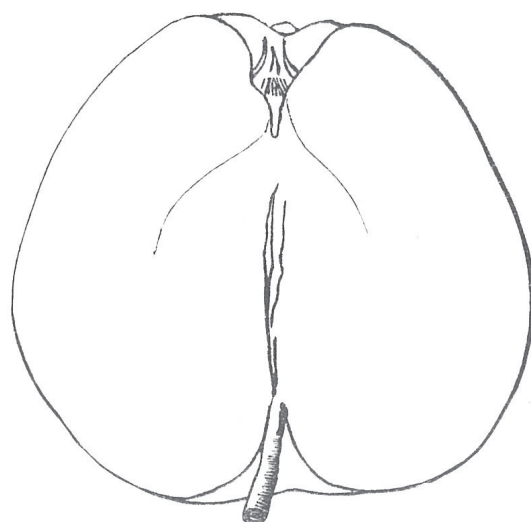
Schließlich lassen wir ein beschreibendes Verzeichniß vorstehender 40 Apfel- und 40 Birnsorten folgen, in welchem möglichst genaue Angaben gemacht sind über

die äußere und innere Beschaffenheit der Frucht, über Werth und Verwendbarkeit derselben, sowie über Wuchs, Dauerhaftigkeit, Blüthe und Fruchtbarkeit des Baumes.

I. Äpfel.

1. **Bagater.** Ist am Bodensee und besonders in der Gegend von Ueberlingen unter obigem Namen viel verbreitet und vermuthlich auch dort aus Samen entstanden. Wahrscheinlich stammt er vom Quiken ab, vom dem er sich jedoch leicht unterscheiden läßt, denn der Bagater hat eine unebene Oberfläche, wie wenn

Die Frucht ist mittelgroß, hoch aussehend, bläßgrün oder hellgelbgrün, in voller Reife hellstrohweiß, wovon jedoch der größte Theil heller und dunkelroth gepunktet, getuscht und gestreift ist. Die Streifen sind meist schmal und kurz abgesetzt. Feine Roststernchen sind über die ganze Schale ausgebreitet. Das Fleisch ist weiß, unter der Schale mit blaßrosenrothem Schimmer, locker, sehr saftreich, von süßweinsäuerlichem Geschmack. Lagerfrüchte bekommen im November einen eigenthümlich muskatellerartigen Geschmack, der in Verbindung mit der angenehmen süßweinigigen Säure die Frucht sogar zum Rohgenuß angenehm macht. Die Baumreife tritt im Oktober ein, die Lagerreife im November und Dezember, Haltbarkeit bis März und April. Vorzüglicher Most- und Kochapfel, der überall da, wo der Quiken nicht gut gedeiht, denselben vollkommen ersetzt.

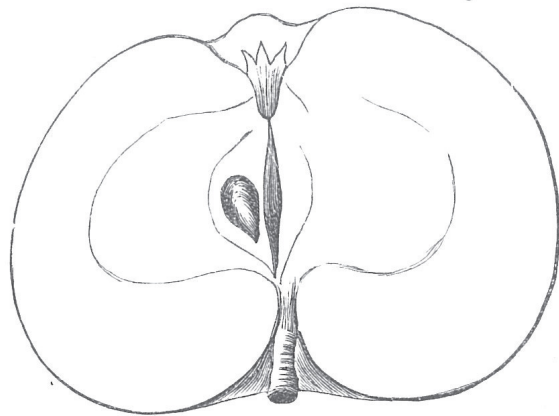


Bagater.

2. **Baumann's Reinette** (Rothe Reinette). Frucht mittelgroß bis groß, plattrund, mit schwach hervortretenden Ranten, Schale fein, glänzend, Grundfarbe grüngelblich, wovon jedoch selten viel zu sehen, indem meist die ganze Frucht von einem dunklen Blutroth gestreift, verwaschen und getuscht ist; nur in der Stielhöhle und deren Umgebung fehlt meist jede Röthe, was ein charakteristisches Zeichen der Sorte angesehen werden kann. Fleisch gelblichweiß bis reinweiß, an der Luft lange hellbleibend, fest, markig, saftreich, gewürzhaft, weinartig süß. Die Genußreife tritt im November bis Dezember ein und es hält sich die Frucht bis ins Frühjahr. Sie ist eine recht gute Tafel-, sehr gute Markt- und Handelsfrucht und zum Kochen und Dörren ganz besonders geeignet. Der Baum ist starkwachsend, bildet eine umfangreiche, mehr in die Breite gehende Krone und ist früh- und

kleine Sandkörnchen unter der Schale lägen, und der Baum hat einen wesentlich anderen Wuchs. Er ist starkwüchsig als der Quiken, bildet eine breite und hohe Krone mit aufrechtstehenden Aesten, fängt schon frühzeitig an zu tragen und trägt regelmäßig, er wird sehr alt und gedeiht auch in hohen und rauhen Lagen.

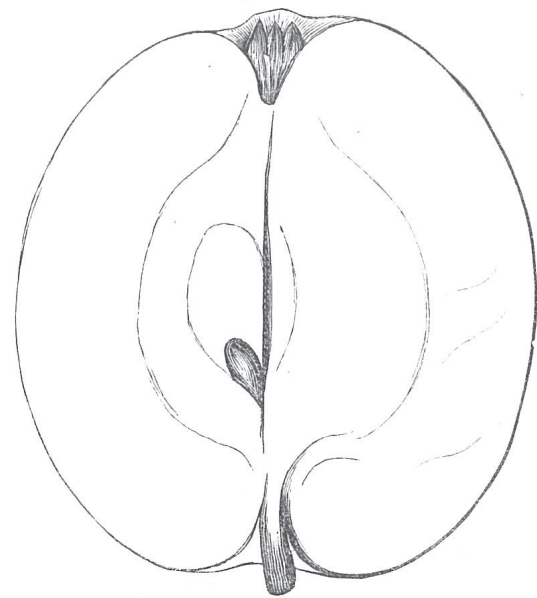
sehr reichtragend. Er gedeiht in allen Lagen und Böden und kann insbesondere auch zur Anpflanzung in der Rheinebene empfohlen werden.



Baumann's Reinette.

(In der Regel noch einmal so groß als die Abbildung.)

3. **Großer Bohnapfel** (Zähleapfel, Breisgauer). Frucht mittelgroß bis groß, kugelig oder rundelförmig, manchmal sogar walzenförmig, grasgrün und mattröth gestreift; Kelchblätter stark, hornartig, geschlossen. Fleisch grünlichweiß, markig, saftreich, anfangs sehr herb und sauer, später angenehm säuerlich süß. Reift

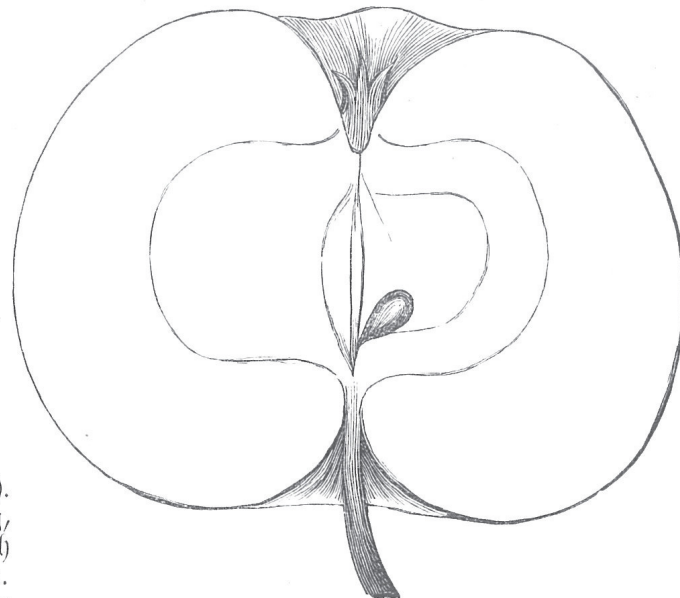


Großer Bohnapfel.

im Dezember und hält sich bis zum Juni und noch länger. Vorzüglicher Most-, Markt- und Handelsapfel. Der Baum zeichnet sich durch kräftiges Wachstum, hochgehende Krone, Dauerhaftigkeit und Widerstandsfähigkeit aus, blüht spät, verlangt aber einen kräftigen, mäßig feuchten Boden; er kommt noch in den höchsten und rauhesten Lagen fort und ist sehr fruchtbar.

4. **Boikenapfel**. Frucht groß, breit-kegelförmig mit stark hervortretenden Rippen. Schale glatt, glänzend-strohgelb, auf der Sonnenseite lebhaft geröthet. Auffallend ist die breite und tiefe Stielhöhle und der lange, dünne Stiel. Fleisch weiß, ziemlich fest, abnackend, nicht sonderlich saftreich, weinsäuerlich ohne Gewürz. Reift im Dezember bis Januar und hält bis in den Sommer. Guter Markt-, Handels- und Wirtschaftsapfel. Der Baum wächst

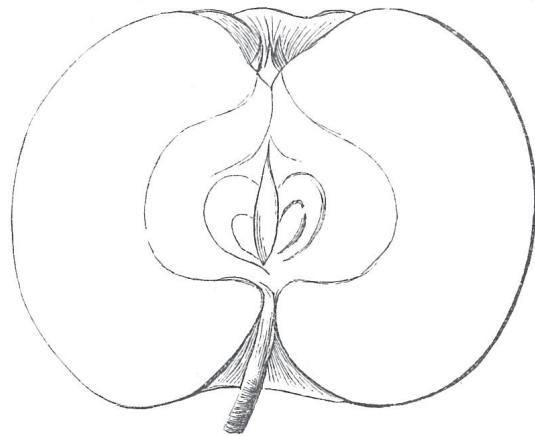
kräftig, ist gesund und sehr fruchtbar, widerstandsfähig, bildet eine breite Krone mit dichter Belaubung, blüht sehr spät und kommt auf jedem Boden, insbesondere aber in den höchsten und rauhesten Obst-



Boikenapfel.

lagen noch gut fort. Für unsere höchsten Obstkulturen im Schwarzwald und Odenwald eine der empfehlenswertheften Sorten.

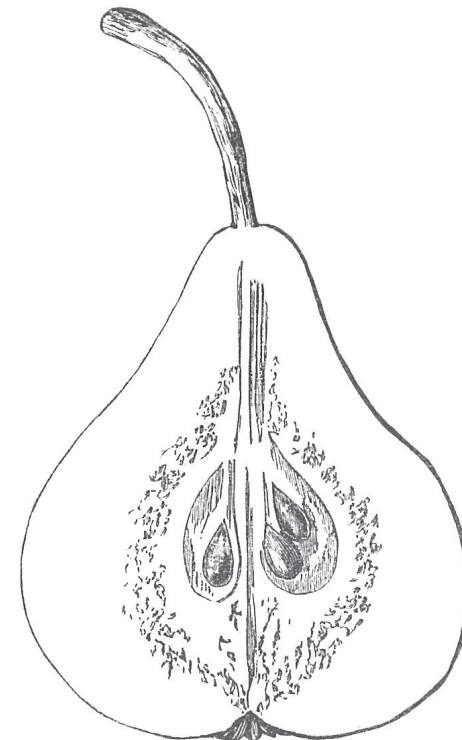
5. **Champagner Reinette** (Herrenapfel, Schätzler, Kruselapfel, Wachs- oder Glasapfel, Zwiebelapfel, Taffetapfel, zweijähriger Apfel, Weinsäuerling, weißer Zopfpapfel, großer Kampaner). Frucht mittelgroß bis groß, regelmäßig gebaut, plattrund, glatt und glänzend, grünlichgelb, später strohgelb, selten geröthet. Fleisch weiß, fest, saftreich, anfangs ziemlich scharf weinsäuerlich, später milder. Genußreif im Dezember, hält sich die Frucht ein volles Jahr. Vorzüglicher Most- und



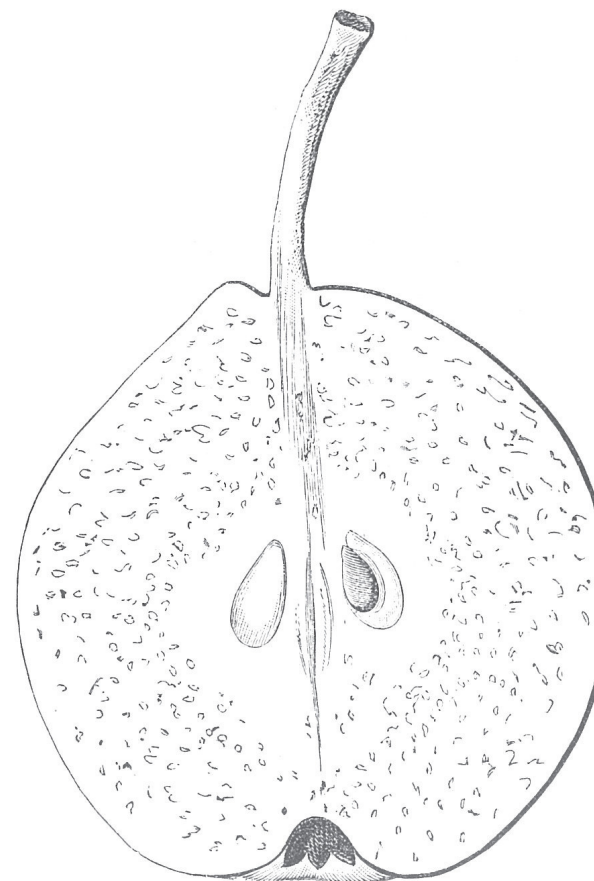
Champagner Reinette.

Handelsapfel, gut für die Tafel. Wegen seiner Haltbarkeit auf Lager und seiner langen Dauer ist dieser Apfel zweifellos einer der werthvollsten Markt- und Handelsäpfel. Der Baum hat ein gesundes Wachstum, das jedoch durch die bald und reichlich eintretende Fruchtbarkeit bedeutend eingeschränkt wird, daher die Bäume nur eine mittlere Größe erreichen und häufiger und kräftiger Düngung bedürfen. Wenn gleich die Sorte auf den Boden nicht anspruchsvoll ist und selbst in den sandigen Böden und den trockenen

und gedeiht der Baum hauptsächlich in schweren Böden vorzüglich.



Palmischbirn.

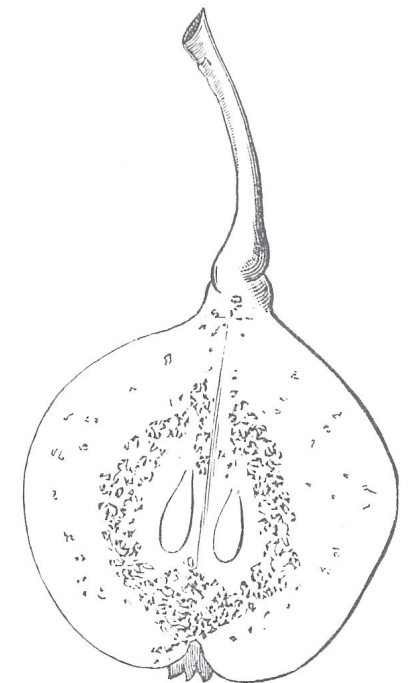


Paulisbirn.

12. **Paulisbirn**. Die Frucht ist mittelgroß, von kugelförmiger Gestalt. Die Schale ist bei frisch vom

Baume genommenen Früchten grünlichgelb, später goldgelb mit zahlreichen über die ganze Schale verbreiteten Rostpunkten. Nur bei stark besonnenen Früchten ist auf der Sonnenseite ein Anflug von Röthe sichtbar. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas körnig, sehr saftreich, süß mit zimtartigem Gewürz. Die Frucht reift im August, hält 8—10 Tage, wonach sie dann teig wird; sie ist ihrer frühen Reife und ihres schönen Aussehens wegen eine gesuchte und beliebte Marktfrucht, eignet sich vorzüglich zum Dörren und auch zum Rohgenuß. Der Baum ist, namentlich in der Jugend, sehr starkwachsend, baut eine schöne hochgehende Krone, setzt bald viel kurzes Fruchtholz an und trägt in Folge dessen früh, auch reichlich und regelmäßig. Bezüglich des Bodens und der Lage ist der Baum sehr anspruchslos und gedeiht noch in rauen Lagen recht gut.

13. **Pommeranzenbirn vom Babergäu**. Kleine bis mittelgroße, rundliche, frühe Herbstbirn. Die Schale erscheint bei frisch vom Baume genommenen Früchten grüngelb, späterhin goldgelb ohne jede Röthe. Das Fleisch ist hart und rübenartig, sehr herb und zum Essen unbrauchbar. Die Frucht



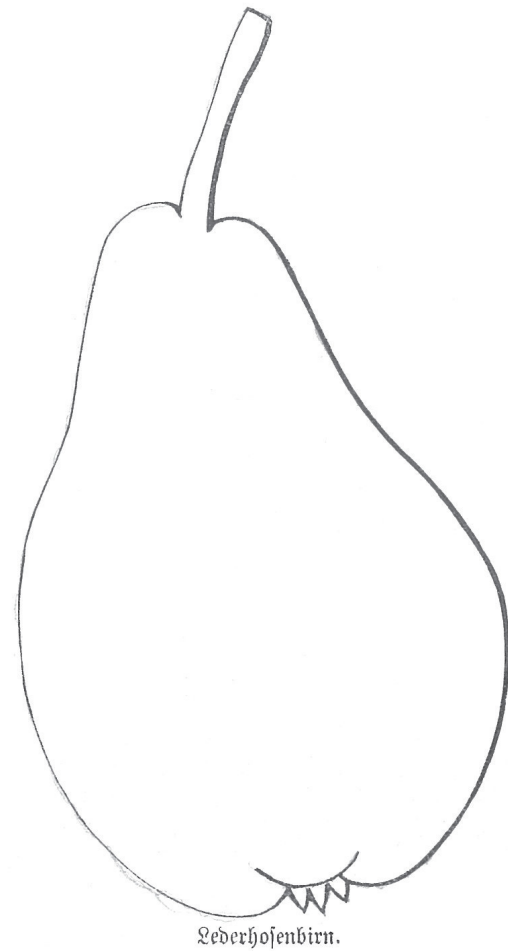
Pommeranzenbirn vom Babergäu.

reift im Oktober, hält bis November und liefert einen ganz ausgezeichneten, 4—6 Jahre haltbaren vorzüglichen Obstwein. Der Baum wird nur mittelgroß und ist vermöge seines Wuchses zur Anpflanzung für Straßen, besonders in Niederungen, sehr geeignet, während er für höhere rauhe Lagen nicht gut paßt.

14. **Rommelsterbirn, große**. Birne von plattrunder Form oder keiselförmiger Gestalt und mittlerer Größe. Die Grundfarbe der Schale ist anfänglich gelblichgrün und wird bei der Reife orange-gelb. Die Schale ist ganz gleichmäßig mit ziemlich regelmäßigen braunen Punkten bedeckt und hie und da, besonders bei der Stielhöhle, etwas berostet. Das Fleisch ist hart, rübenartig, grobkörnig, vor der Reife

abgeplattet. Die Schale derb, ziemlich rauh, vom Baume grün, in der Reife gelbgrün, auf der Sonnenseite bisweilen schmutzig braunroth, mit vielen starken Rostpunkten und hellbraunem Rost um Kelch und Stiel bedeckt. Der langblättrige, aufrechtstehende geschlossene Kelch sitzt in flacher Einlenkung von einigen Falten und geringen Beulen umgeben. Das Fleisch ist gelblichweiß, an der Luft bald roth werdend, rübenartig grob, sehr saftreich, herb und wird später — Mitte bis Ende November — von innen heraus teig. Die Frucht eignet sich vorzüglich zum **Mosten**, auch **Dörren**, und ist außerdem sehr **transportfähig**. Der am ganzen Untersee und in der sog. Höri bei Radolfzell viel verbreitete Baum, welcher äußerst fruchtbar ist, wächst stark, bildet eine hochgehende umfangreiche Krone und verlangt einen tiefgründigen, feuchten Boden.

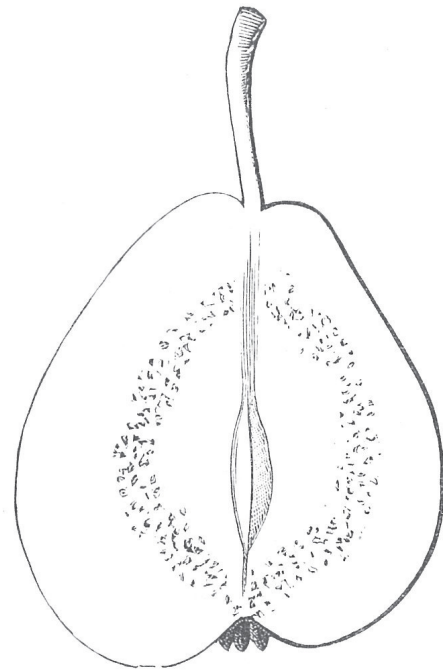
9. Lederhosenbirn. Eine große, bis sehr große, langkegelförmig oder langbirnförmig gestaltete Frucht mit glatter, grüner, später hellgrüner Schale, welche ohne Rösche und nur mit zahlreichen Rostpunkten bedeckt ist. Das Fleisch ist weiß, körnig, sehr saftreich und säuerlich-süß, die Frucht, welche im September reift und bis Ende Oktober hält, ist sehr geeignet zum **Mosten** und



Lederhosenbirn.

Dörren. Der Baum ist starkwachsend, hoch- und breitkronig und sehr dauerhaft; er ist bezüglich des Bodens sehr anspruchslos, gedeiht noch vorzüglich in der **Rheinebene** — Sandboden — und ist äußerst fruchtbar. Aus diesen Gründen kann diese Birne zum vermehrten Anbau empfohlen werden.

10. Michelsbirn. (Pfarrbirn, Dornbirn, lange Rothbirn.) Eine mittelgroße, länglich kegelförmige Frucht. Die Grundfarbe ist anfangs gelbgrün, später gelb, auf der Sonnenseite roth angehaucht oder roth verwaschen. Die ganze Frucht ist mit zahlreichen, feinen, hellgrauen Punkten bedeckt, welche sich, namentlich um den Kelch, zu Rostflecken und Rostfiguren vereinigen. Das Fleisch ist fest, grobkörnig, matsüß. Die Frucht, welche zum **Kochen** sehr zu empfehlen ist



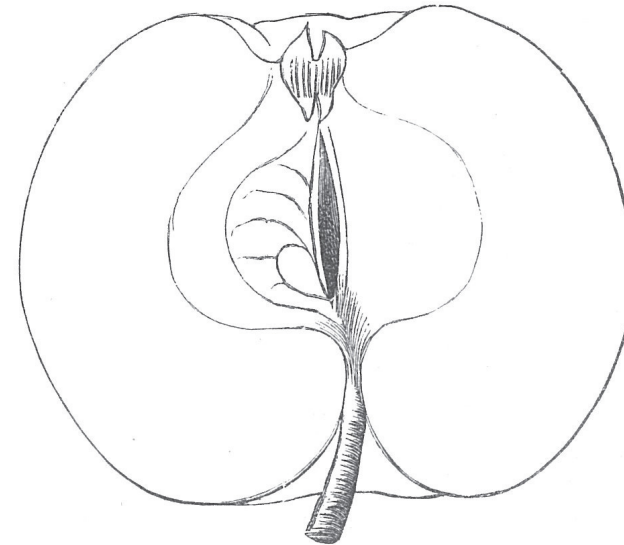
Michelsbirn.

und zum **Rohgenuß** noch verwendet werden kann, reift im Oktober und hält bis Neujahr. Der Baum wächst kräftig, wird groß und bildet eine schöne pyramidale Krone; er gedeiht in jeder Lage und in jedem Boden gleichgut, trägt fast jedes Jahr reichlich und ist daher die beliebteste Birnsorte des Main- und Tauberthales. Die dort stehenden Bäume haben den sehr kalten Winter 1879—80 ohne Schaden zu nehmen durchgemacht.

11. Palmischbirn. (Haberbirn, Bäumlingbirn.) Eine fast mittelgroße, keiselförmige Birne. Die Grundfarbe der Schale ist anfangs grüngelb, später hellgelb und mit feinem goldartigem Rost und vielen großen gräulichen Rostpunkten übersät, zwischen denen man noch den feinen Rost bemerkt, wodurch diese Birne wie matt vergoldet aussieht. Das Fleisch ist körnig, ziemlich hart, aber dabei recht gewürzhalt und bei vollkommener Reife angenehm zum Rohgenuß. Der Saftreichtum dieser Birne ist groß, die Reife der Früchte ist ungleich, von Anfang bis Mitte September, weshalb die Bäume einige Tage vor der Ernte überschüttelt werden sollten. Die Frucht, welche sehr bald teigt, ist vorzüglich zum **Mosten** geeignet und liefert ein vorzügliches Getränk. Der Baum wird sehr groß und bildet eine breite und hohe Krone. Die Tragbarkeit dieser Birnsorte ist allgemein bekannt

Lagen der Rheinebene noch ganz gut gedeiht und hohe Erträge bringt, so empfiehlt sich doch als Standort wenn möglich ein tiefgründiger, kräftiger Lehmboden, wo die Bäume nicht allein größer, sondern auch wesentlich älter werden. Der Baum ist **hart in der Blüthe** und kann auch in rauen und hohen Lagen mit Erfolg angepflanzt werden.

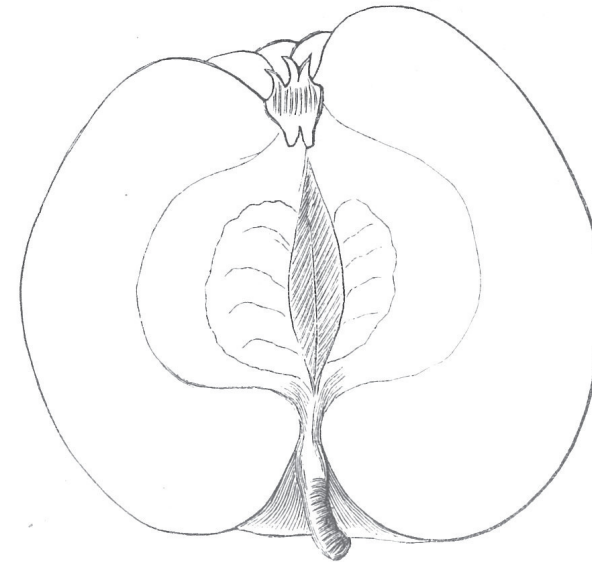
6. Charlamowsky. Frucht mittelgroß, seltener groß, kugelig oder hochkugelig, grünlichgelb, später blaß- oder strohgelb mit matrosenrothen Streifen auf der Sonnenseite. Fleisch gelblichweiß, locker, saftvoll, von süßsäuerlichem, erfrischendem Geschmack. Reife im August-September, hält einige Wochen; wird am besten nach und nach geerntet. Ein sehr schöner verlockender Apfel, der in den Städten als frühe Sommerfrucht willige Abnehmer findet und in



Charlamowsky.

deren Nähe in den Haus- und Obstgärten häufige Anpflanzung verdient. Der Baum hat einen kräftigen, gesunden Wuchs, bildet eine hohe, dichtbelaubte Krone, ist **widerstandsfähig im Holz und in der Blüthe**, trägt regelmäßig und reichlich und gedeiht auch in rauen und hohen Lagen. An den Boden ist er nicht anspruchsvoll und gedeiht bei kräftiger Düngung auch in Sandböden noch ganz gut.

7. Danziger Kantapfel (Rosenapfel, Später



Danziger Kantapfel.

Weinapfel, Nägeleapfel, Erdbeerapfel, Winterrosenapfel, Himbeerapfel, rother Rosenapfel). Frucht groß, kalvillähnlich, stark gerippt; die grünlich-gelbe Grundfarbe ist beinahe vollständig durch eine schöne blutartige Rösche verdeckt. Das Fleisch ist gelblich- oder grünlich-weiß, mürbe, sehr saftreich, weinsäuerlich-süß und angenehm gewürzt. Die Genussreife der Frucht tritt im Oktober ein, die Haltbarkeit geht bis in den Dezember und Januar. Ein vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel. Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, bildet eine umfangreiche, breitkugelige Krone, ist **widerstandsfähig in der Blüthe** und überhaupt nicht empfindlich gegen Kälte, anspruchslos an den Boden und verdient daher die ausgedehnteste Anpflanzung.

8. Rother Eiserapfel (Eisapfel, Nägeleapfel, Rothe Reinette, Paradiesapfel, Rother Kalvill, Winter-Kalvill, Klausenapfel, Glasapfel, Kohlicher, Hartinger). Frucht groß, hochaussehend, kegelförmig, Schale fein, glatt, glänzend, am Baume beduftet, Grundfarbe gelblich-grün, zum größten Theil jedoch durch eine düstere erdartige Rösche verdeckt; sternförmige Punkte sehr zahlreich. Fleisch grünlich-weiß, anfangs fest und abknackend, später mürbe, saftreich,

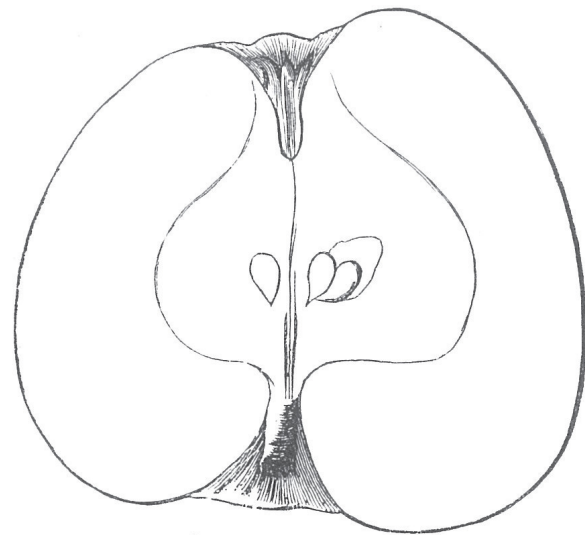


Rother Eiserapfel.

süßweinsäuerlich. Vorzüglicher Wirthschaftsapfel, im Frühjahr auch guter Tafelapfel, der im Januar reift und sich bis tief in den Sommer hält. Da sich die Früchte vorzüglich auf Lager halten und kaum faulen, so ist die Sorte besonders werthvoll als **Markt- und Handelsapfel**. Der Baum ist starkwüchsig, widerstandsfähig, **hart in der Blüthe** und sehr fruchtbar. An den Boden stellt er keine hohen Anforderungen und kann daher überall angepflanzt werden.

9. Frauenrothader (Frauenrothiker, Rothiker). Frucht mittelgroß von wechselnder Form, meist platt-rund, mittelbauchig bis stielbauchig. Die glatte zarte Schale läßt von der Grundfarbe, die vom Baume grüngelb, später hellgelb sich zeigt, nur wenig erkennen, zumal an besonnten Früchten, da ein dunkles Karmoisinroth fast die ganze Schale überzieht, aus dem da und dort noch dunkle, längere und kürzere Streifen hervortreten. Rostwarzen kommen vereinzelt vor, während kleinere und größere Rostpunkte ziemlich zahlreich auf der Schale zerstreut erscheinen. Charakteristisch

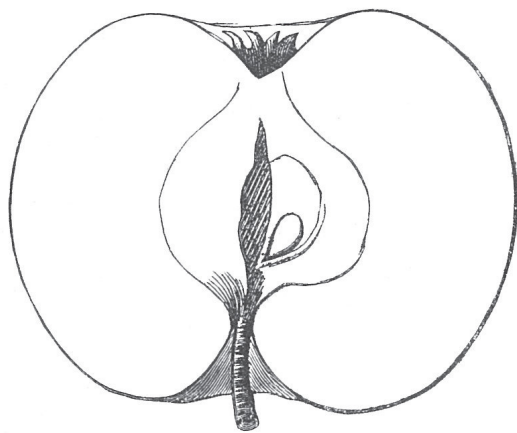
sind die hellen, fleckenähnlichen Punkte in Roth, der wohlausgebildete grüne, spitzblättrige Kelch und die stets berostete Stielhöhle. Das Fleisch ist weiß, fest, fein, von süßsäuerlichem, reinettenartigem Geschmack. Der Apfel reift im Oktober und hält bis Juli-August. Zum Rohgenuß, Kochen, Dörren, sowie zum Mosten ist die Frucht gleich ausgezeichnet. Der Baum wird



Frauenrothacher.

nur mittelgroß, wächst langsam, weshalb es rathsam ist, die Sorte auf kräftige, schon erstarrte Bäume zu pflanzen. Die horizontal ausgebreiteten, vielfach gekrümmten Aeste sind mit Fruchtholz dicht besetzt, der Baum blüht ziemlich spät und trägt alle zwei Jahre reichlich, unter günstigen Verhältnissen selbst jährlich. Er liebt einen kräftigen, tiefgründigen Boden.

10. **Gäsdonker Reinette** (Winter-Reinette, Kleiner Rabau). Frucht klein, selten mittelgroß, plattrund, regelmäßig gebaut, die Grundfarbe der Schale ist hellgrün, später strohgelb, die Sonnenseite ist von schöner verwaschener Röthe überlaufen, wovon an Schattenfrüchten keine Spur. Weißlich-grüne,

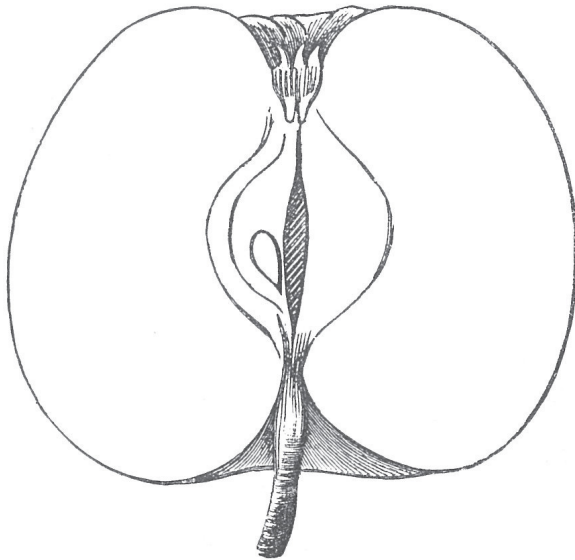


Gäsdonker Reinette.

ziemlich große, dreieckige Mostpunkte finden sich über die ganze Schale zerstreut, Mostüberzüge um den Kelch sind nicht selten. Das Fleisch ist gelblich weiß, saftvoll, von würzigem, edlem Reinettengeschmack. Die Reife tritt etwa Ende Dezember ein, die Haltbarkeit geht bis in den Sommer. Vorzüglicher **Tafel- und**

Handelsapfel 1. Ranges. Der junge Baum wächst kräftig, später läßt er bedeutend nach, wird nur mittelgroß und bildet eine kugelförmige Krone, welche reich mit Fruchtholz besetzt, die große Fruchtbarkeit der Sorte erkennen läßt. Die **Blüthe** erscheint **ziemlich spät** und leidet nur selten, auch gedeiht der Baum selbst in rauheren Obsthäusern sehr gut, liebt aber fruchtbaren, etwas feuchten Boden.

11. **Goldgelbe Sommer-Reinette** (Citronenapfel, Gelbe Herbst-Reinette, Gold-Reinette, Große Sommer-Reinette, Kohlapfel oder Sulzbacher Kohlapfel, Weiße Wachs-Reinette, Kleine Sommer-Reinette). Frucht mittelgroß bis groß, kugelig, hochkugelig und stumpf kegelförmig, ziemlich regelmäßig gebaut. Schale glatt, sehr fein, glänzend, blaßgelb oder strohgelb und auf der Sonnenseite goldgelb. Fleisch weiß, sehr fein, ziemlich mürbe, nicht sehr saftreich, angenehm süßweinsäuerlich. Reift im September-Oktober und hält bis in den Winter hinein. Guter Apfel zum Rohgenuß, zum Kochen und Dörren; für die Weinbereitung weniger gut geeignet, wenngleich die Sorte ihrer frühen Reife



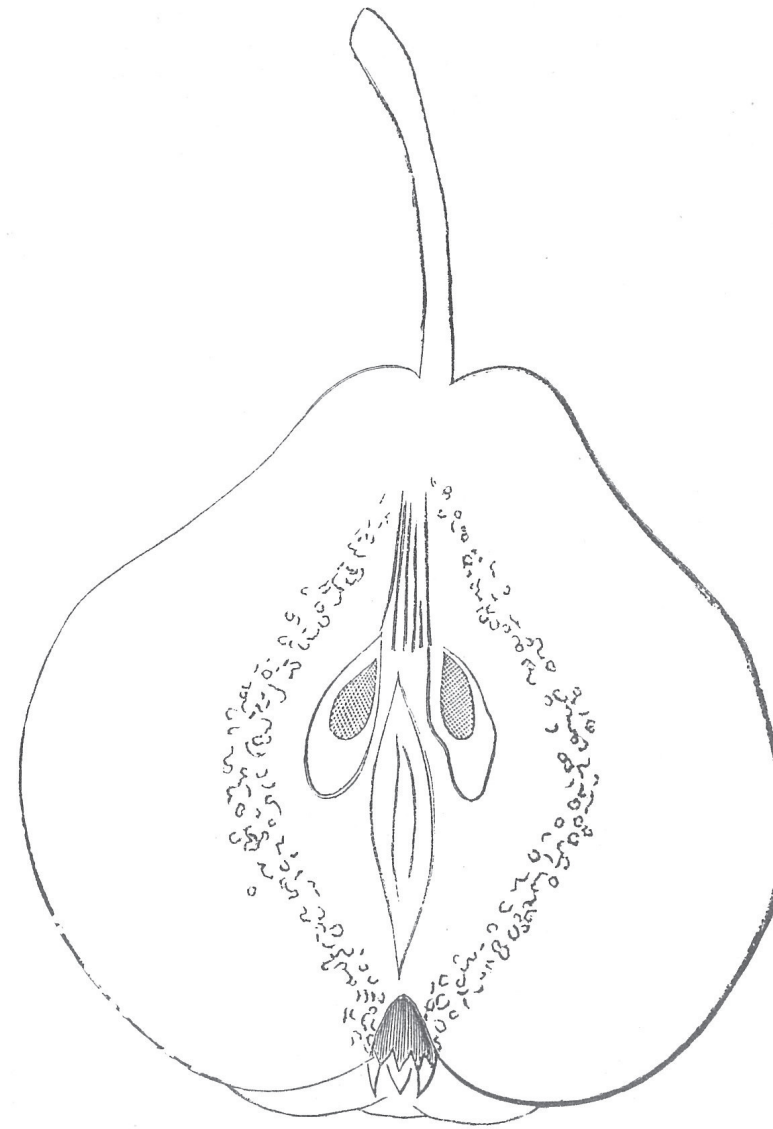
Goldgelbe Sommer-Reinette.

wegen auf dem Bunde vielfach dazu verwendet wird. Für den Handel ist die Sorte zu weichfleischig und kann daher nur in nahegelegenen Städten auf den Markt gebracht werden. Der Baum hat einen kräftigen Wuchs, wird ziemlich groß und hoch, **blüht sehr spät** und trägt gern und reichlich. An den Boden stellt er keine hohen Anforderungen, begnügt sich mit trockenem magerem Erdreich und kann daher auch noch in den trockenen Tagen der Rheinebene angepflanzt werden. Ihre Anspruchslosigkeit und ihre sicheren Erträge lassen die Goldgelbe Sommer-Reinette, trotz einiger Fehler, ihren Platz unter den empfehlenswerthen Apfelsorten behaupten.

12. **Winter-Goldparmäne**. Meist schlechtweg Gold-Reinette genannt. Frucht mittelgroß bis groß, kugelig oder hochkugelig, sehr regelmäßig gebaut, Schale glatt, glänzend, gelblich-grün, später goldgelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth gestreift und getuscht. Punkte fein, hie und da Warzen. Fleisch gelblich-weiß, sehr fein und saftreich, abknackend, von angenehm süßweinigem Geschmack. Guter Apfel

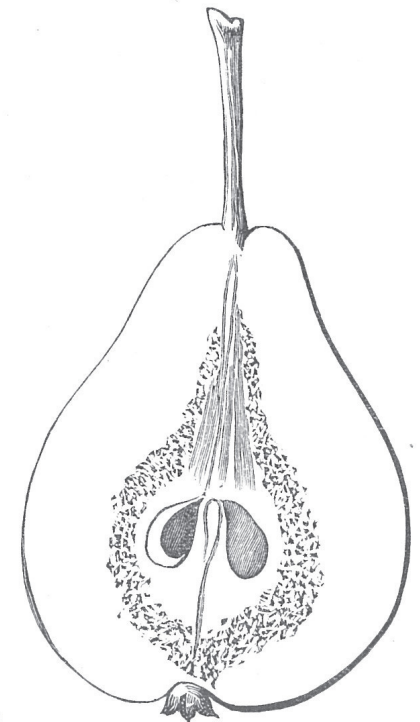
Rosenkopf, der bereits schon vielfach dort verbreitet ist und auch sehr reichliche Erträge abwirft.

Wegen der großen Fruchtbarkeit und des schönen Wuchses des Baumes, sowie auch wegen der Anspruchslosigkeit desselben in Bezug auf Boden und Klima



Rosenkopf, großer französischer.

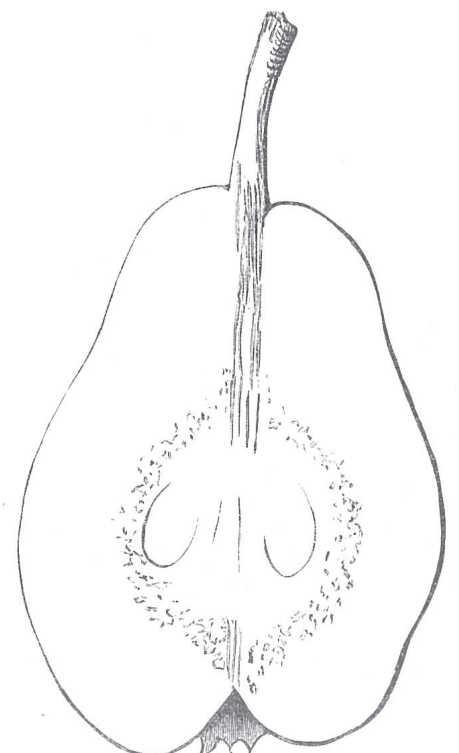
7. **Knausbirn**. (Schwabenbirn, Brünnelebirn, Brunnenbirn, Siebenbrunnenbirn.) Eine im ganzen Lande verbreitete und bekannte Mostbirn. Die Frucht ist von mittlerer Größe, birnförmig, gegen den Stiel hin etwas eingebogen. Die Schale ist glatt, deren Grundfarbe grünlichgelb und auf der Sonnenseite mit einem trüben Braunroth mehr oder weniger verwaschen, mitunter auch gestreift. Das Fleisch ist gelblichweiß, saftreich und angenehm gewürzt, in nicht vollständig reifem Zustande etwas herb schmeckend. Die Frucht reift im September und hält sich nur einige Tage. Um einen guten Most zu erhalten, nimmt man neben Knausbirnen noch andere gerbstoffreiche Birnen, z. B. Bratbirnen oder auch Äpfel. Auch zum **Dörren** ist die Frucht sehr wohl geeignet. Der Baum wird sehr groß, bildet eine schöne hochpyramidale Krone, wird sehr alt und ist außerordentlich fruchtbar. In leichten wie in schweren Böden, in hohen wie in niederen Lagen kommt der Baum gleich gut fort und eignet sich zur Anpflanzung sowohl an Straßen als auch für Felder und Obstgärten.



Knausbirn.

kann diese Sorte für alle Obstbaugebiete empfohlen werden.

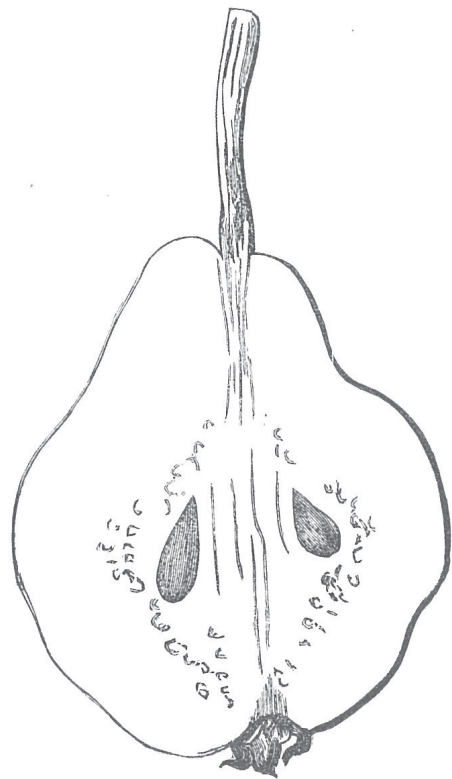
8. **Knollbirn**. Die Frucht ist mittelgroß,



Knollbirn.

ziemlich regelmäßig gebaut und um Kelch und Stiel etwas

4. **Guntershauser Mostbirn.** Diese von Guntershausen, Kanton Thurgau, stammende Sorte ist dort seit 1750 bekannt und kam von da zu uns. Die Birne gehört zu den kleinen bis mittelgroßen. Ihre Gestalt nähert sich der schönen Birnform, gegen den Kelch rundet sie sich schön ab, gegen den Stiel ist sie etwas eingezogen und endigt in eine stumpfe Spitze. Bei vielen Früchten verunstalten starke Beulen mehr oder weniger die Frucht. Die Schale ist gelblichgrün; viele, meist feine Rostpunkte, einzelne Flecken und Rostüberzüge um den Kelch herum machen sie etwas

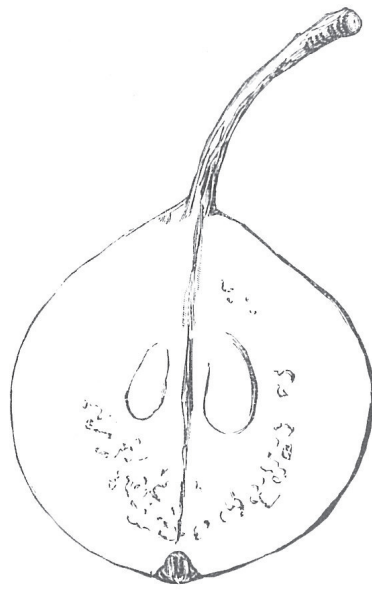


Guntershauser Mostbirn.

rauh. Das Fleisch ist gelblichweiß, fest, grobkörnig, saftreich, herb und roh ungenießbar. Die Frucht reift Ende September und hält 3 Wochen. Diese, nur zur **Mostbereitung** verwendbar Birne gibt, einige Zeit vor dem Pressen abgelagert, ein sehr gutes haltbares Getränk. Der Baum wächst sehr rasch und wird ziemlich groß, erreicht kein hohes Alter, trägt sehr bald, verlangt jedoch einen guten Boden. Gesundheit, rascher Wuchs, baldige und sehr reiche Tragbarkeit machen diese Sorte empfehlenswerth.

5. **Höfelfelder Säubirn.** Diese vorzügliche Mostbirne ist im Main- und Taubertal sehr stark verbreitet und dürfte der Ort „Höfelfeld“, Amt Wertheim, als Heimathstätte betrachtet werden. Die kleinen bis mittelgroßen Früchte sind von runder und rund-kreiselförmiger Gestalt. Die Grundfarbe der Schale ist bei frisch vom Baume genommenen Früchten grün, später gelblich, auf der Sonnenseite etwas bräunlich oder braunroth gefärbt. Die ganze Frucht ist mit zahlreichen feinen Punkten bedeckt. Das Fleisch hat einen herben Geschmack und ist ausschließlich nur zum

Mosten geeignet. Die Frucht reift im Oktober, hält bis Dezember und liefert, wenn dieselbe nach dem Brechen einige Tage liegen bleibt, einen ausgezeichneten, mehrere Jahre haltenden Obstwein. Der Baum wächst kräftig, bildet pyramidale Krone und ist in Bezug auf den Boden sehr anspruchslos. Die Höhe-

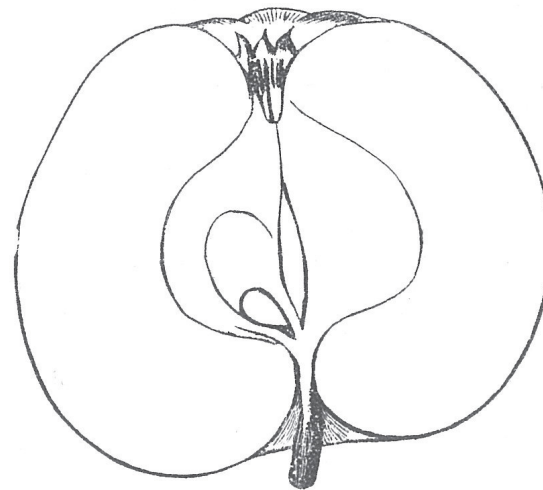


Höfelfelder Säubirn.

felder Säubirn, welche in der Maingegend eine bekannte und gesuchte Handelsfrucht ist, gedeiht vorzüglich noch in höheren Lagen.

6. **Kahenkopf, großer französischer.** (Catillac, Pfundbirn). Die Frucht ist sehr groß, stark bauchig, kreiselförmig, um den Kelch herum abgeplattet, gegen den Stiel hin stark abnehmend und nur selten mit kleinen Beulen versehen; im Ganzen in ihrer Form sehr veränderlich. Sie wird in günstiger Lage oft bis 1 Pfund schwer und führt daher den Namen „Pfundbirn“. Die von Baume mattgrüne, später aber hellcitronengelbe, lederartige und nicht fette Schale der Frucht ist auf der Sonnenseite anfangs düster, später lebhaft geröthet und durchaus mit bräunlichen Punkten, häufig auch mit etwas Rost bedeckt. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, rübenartig, abknackend, sehr saftreich, von herbem, süßsäuerlichem Geschmack und zum Rohgenuß wenig geeignet. Die Frucht reift im Winter und hält sich, ohne zu welken, bei guter Aufbewahrung bis in den Sommer. Obgleich sie auch zum Mosten verwendet werden kann, ist sie doch vorherrschend eine **Rothbirne** und ebenso geeignet zum Dörren; sie dient ihrer Größe und Schönheit halber auch als Tafelbirn, bezw. Schaufrucht. Der Baum von kräftigem, starkem Wuchs mit etwas herabhängenden Ästen, wird hochkronig, belaubt sich stark, ist dauerhaft und verlangt einen tiefgründigen, fruchtbaren, schweren und feuchten Boden, in welchem er zu großer Fruchtbarkeit gelangt. Für leichtere Böden — Rheinebene — ist es hauptsächlich der kleine

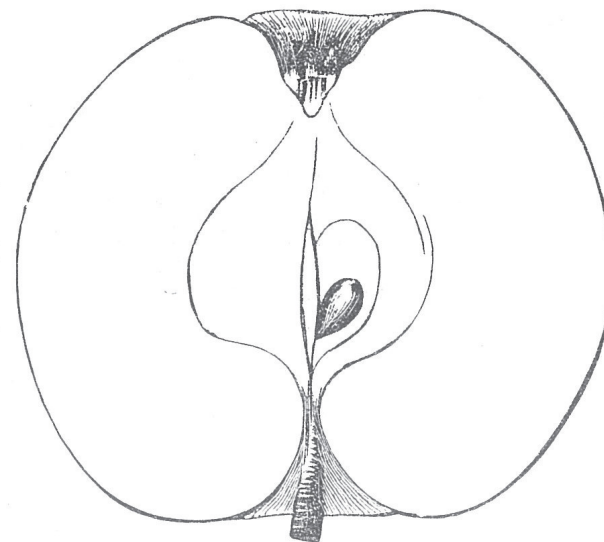
zum Rohgenuß, der im Oktober reift und bis März-April hält; zum Kochen, Dörren, Mosten und hauptsächlich für den **Markt und Handel**. Der Baum hat in der Jugend einen kräftigen Wuchs, trägt bald und reichlich, bildet eine hochkugelige Krone, die freilich nur im allerbesten Boden eine nennenswerthe Ausdehnung erlangt, da das spätere Längswachsthum des Baumes durch die bald und reichlich eintretende



Winter-Goldparmane.

Fruchtbarkeit ganz wesentlich gehemmt wird. Da er in der Blüthe hart ist, so bringt er beinahe jedes Jahr Früchte und erfreut sich daher allgemeiner Beliebtheit, die jedoch überall da etwas eingeschränkt werden sollte, wo magerer Boden ein baldiges Zurückgehen des Baumes bedingt und denselben für mancherlei Krankheiten und schädliche Einflüsse besonders empfänglich und empfindlich macht.

13. **Graue französische Reinette** (Ederapfel, Grauer Rabau, Pelzapfel, Graupfel, Eder-Reinette). Frucht ziemlich groß, meist plattrund, gewöhnlich unregelmäßig flach gerippt. Schale grau berostet,

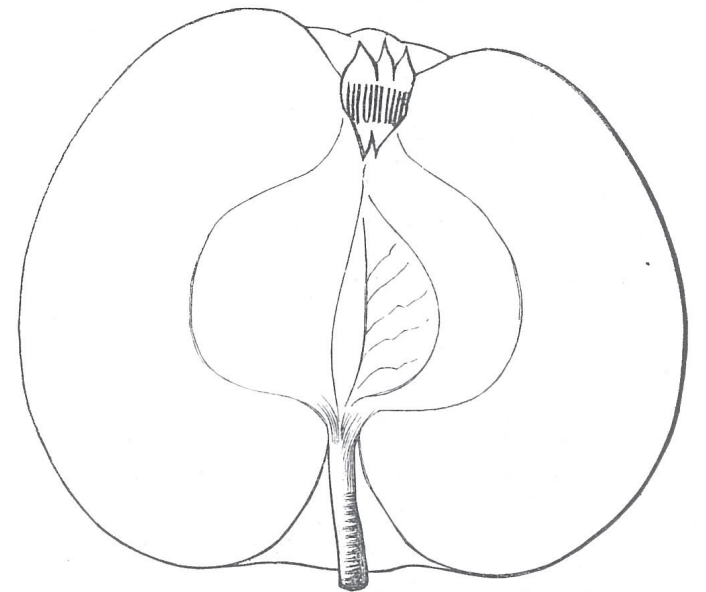


Graue französische Reinette.

durch den Rost stellenweise die olivengrüne Grundfarbe durchschimmernd, welche auch später nur wenig gelblicher wird; die Sonnenseite nicht selten düster roth angelaufen. Fleisch grünlichweiß an der Luft

bald braun werdend, mürbe, locker, von etwas scharfem, süßweinigem Geschmack. Die Ernte darf nicht zu früh vorgenommen werden, da andernfalls die Frucht welkt. Genußreife November, Haltbarkeit bis tief in den Sommer. Der Baum verlangt einen guten, tiefgründigen, warmen Boden und etwas geschützten Standort, kann auch noch in hohen Lagen mit Erfolg angepflanzt werden. Er hat einen kräftigen Wuchs, bildet eine ziemlich umfangreiche, breitgewölbte Krone und ist sehr fruchtbar.

14. **Graue Herbst-Reinette** (Große graue Reinette, Deutsche graue Reinette, Grüne Reinette, Ederapfel, Eder-Reinette, Sommer- und Herbst-Rabau). Frucht groß, plattkugelig, grünlichgelb und hellbraun berostet, auf der Sommerseite schwacher, braunröthlicher Anflug. Fleisch gelblichgrün geädert, fein, mürbe, saftreich, von angenehmem, wenig gewürztem mildem Geschmacke; muß schon im September

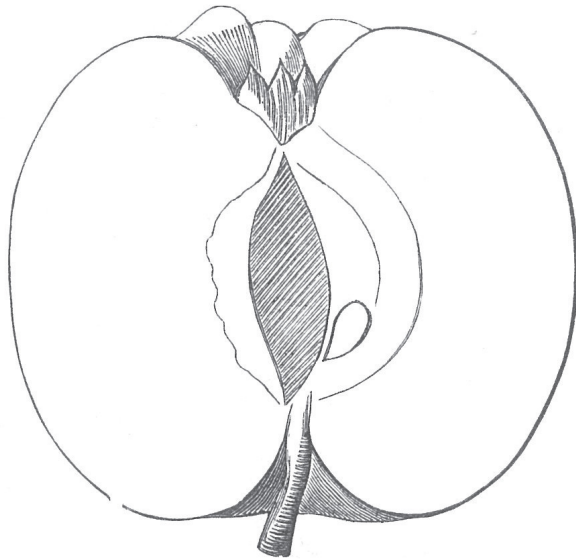


Graue Herbst-Reinette.

geerntet werden. Genußreife im Oktober, Haltbarkeit bis Mitte oder Ende November. Guter Apfel zum Rohgenuß, zum Kochen, Dörren, Mosten und für den Markt. Der Baum hat kräftigen Wuchs, bildet eine hochgewölbte Krone, ist ziemlich hart, in der Blüthe widerstandsfähig und fruchtbar, verlangt aber einen kräftigen und tiefgründigen, mäßig feuchten Boden.

15. **Gravensteiner** (Kaiserapfel, Haferapfel, Ernteapfel, Sommerkalvill). Frucht mittelgroß bis groß, in der Form etwas veränderlich, meist hochkugelig, schwach gerippt, goldgelb, lebhaft roth gestreift und dazwischen getuscht, in höheren Obsthagen nicht selten etwas berostet, auf Lager fettig werdend, stark duftend. Fleisch meist gelblich, locker, stark duftend, sehr saftreich, angenehm süßweinsäuerlich, stark gewürzt. Die Genußreife tritt je nach Lage und Standort von Mitte September bis Oktober ein, die Haltbarkeit geht bis Ende Dezember. Vorzüglicher Tafelapfel, sehr werthvoller Markt- und Handelsapfel, der jedoch sorgfältige Verpackung erfordert. Der Baum hat einen kräftigen, gesunden Wuchs, ist widerstandsfähig, bildet eine umfangreiche Krone mit abstehenden Ästen, verlangt aber einen kräftigen, mäßig

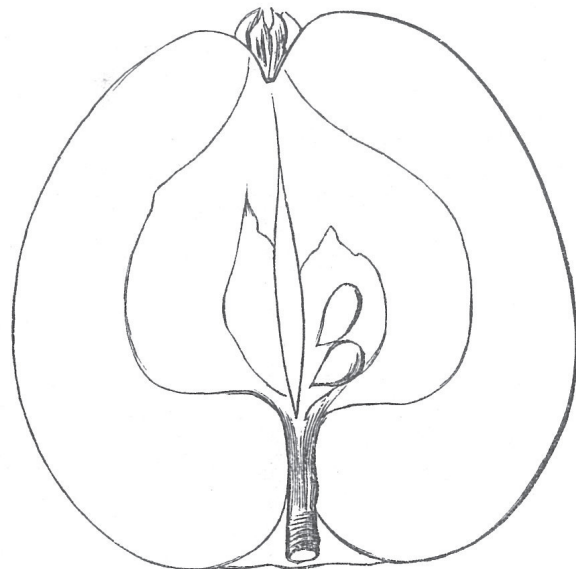
feuchten Boden und etwas geschützten Standort, kommt aber selbst in den höchsten Obstlagen noch sehr gut fort, ja er gedeiht gerade hier besser, liefert festere, haltbarere, saftreichere und wohlgeschmeckendere Früchte



Gravensteiner.

als in den tiefen Lagen. (In der Rheinebene, wo der Boden meist sandig und trocken ist liefert der Gravensteiner ziemlich trockene und geschmacklose Früchte von geringer Haltbarkeit.)

16. **Langer grüner Guldertling** (Chaussecapfel, Schafnase, Großer Spitzapfel, Fäuleapfel). Frucht mittelgroß bis groß, regelmäßig, hoch aussehend, der Walzenform sich nähernd, oft auch stumpf zugespitzt. Die Schale ist glatt, nicht fettig werdend, am Baume hellgrün, später citronengelb ohne irgend welche Rötze. Punkte sind weitläufig vertheilt und fehlen

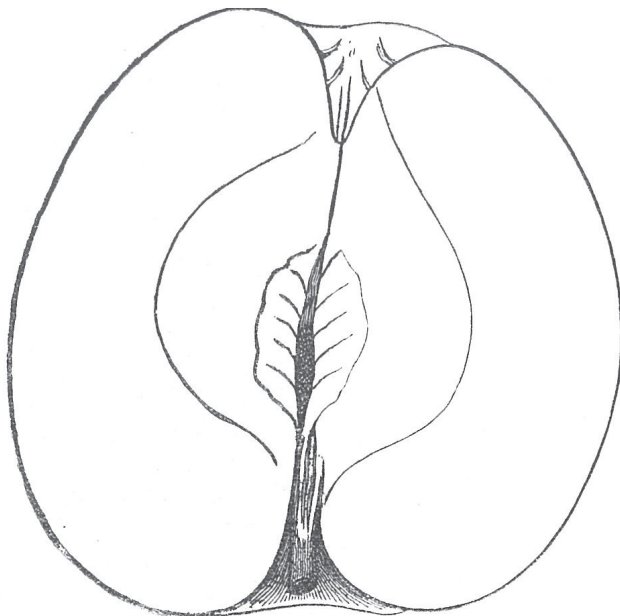


Langer grüner Guldertling.

auf der Schattenseite oft ganz. Der Geruch ist schwach. Das Fleisch ist ziemlich weiß, fest, saftvoll, in der Reife mürbe, von angenehmem süßweinsäuerlichem Geschmack, aber ohne hervorragendes Gewürz. Die Reife tritt im Dezember-Januar ein und die Haltbarkeit geht bis in den Sommer. Vorzüglicher Koch-, Dör-, Most- und Handelsapfel, mäßig guter Tafel-

apfel. Der Baum wächst kräftig und gesund, geht ziemlich gut in die Höhe, ist gegen die Winterkälte nicht empfindlich, in der Blüthe hart, auf den Boden durchaus anspruchslos und außerordentlich fruchtbar, selbst auf magerem Boden, wenn man es an der Düngung nicht fehlen läßt.

17. **Hartmannsapfel**. Frucht groß bis sehr groß, hochkugelig oder kegelförmig mit abgestumpfter Spitze, ziemlich regelmäßig, gegen den Kelch mehr als gegen den Stiel abnehmend. Schale derb mattglänzend, am Baume gelblichgrün, in der Reife blaßgoldgelb, die Sonnenseite blutroth verwaschen und gestreift, häufig auf der Schattenseite mattröth getuschelt. Rötze gegen die Stielwölbung hin stets stärker als gegen den Kelch hin. Rostfleckchen über die ganze Frucht verbreitet, gegen den Kelch hin dichter werdend. Fleisch grünlichweiß, fest, später mürbe, saftreich, angenehm süßweinsäuerlich ohne hervorragendes Gewürz; immerhin aber ein sehr empfehlenswerther



Hartmannsapfel.

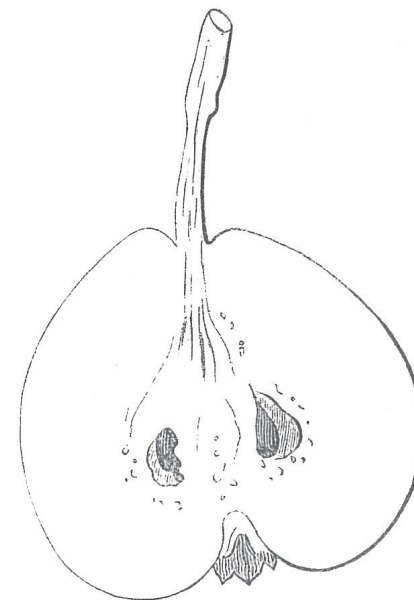
Apfel für die Tafel, zum Mosten, Kochen, Dörren und hauptsächlich da er den Transport sehr gut verträgt, ein vorzüglicher Handelsapfel. Die Genußreife tritt Anfangs bis Mitte November ein, die Haltbarkeit geht bis in den Sommer. Der Baum wird nicht sehr groß, wächst aber gut, bildet eine flachkugelförmige Krone mit weit herabhängenden Aesten, kommt in jeder Lage und jedem Boden fort, ist gegen Frost unempfindlich und trägt gern und reichlich. Im Salemerthal, Amt Ueberlingen, ist der „Hartmann“, wie der Apfel schlechtweg genannt wird, eine der verbreitetsten und beliebtesten Sorten.

18. **Hebelsapfel** (Rümlischrüslcher). Frucht klein, rundlich, oder etwas plattgedrückt. Von der grünen Grundfarbe der Schale, die auf dem Lager in ein schönes Goldgelb übergeht, ist nur wenig ganz rein zu sehen, da die Sonnenseite der Frucht mit einem feurigen Roth theils verwaschen, theils gestreift ist und diese Streifen sich auch noch in etwas blasserer, durchscheinender Färbung über die ganze Schattenseite verbreiten. Das Fleisch von weißgelber Farbe ist sehr saftreich, marzig, von angenehmem, sehr erfrischendem,

II. Birnen.

a. Wirthschaftsbirnen.

1. **Berglerbirn** (Bergbirn). Die aus der Schweiz, und zwar aus der St. Gallischen Gemeinde Berg — oberhalb Arbon — stammende, vorzügliche Mostbirn gehört zu den kleinen Birnsorten. Die Gestalt ist dickbauchig, kugelförmig, vom Kelch aus plattgedrückt und läuft gegen den Stiel stumpf zu. Die Schale der Frucht ist grünlichgelb, mit Rostflecken bedeckt und mit starken weißlichen und grauen Punkten übersät. Die Sonnenseite ist nur wenig gebräunt. Der herbe Geschmack des gelblichweißen Fleisches verändert sich, wenn die Birne teig und dadurch genießbar wird. Die Berglerbirn nimmt jetzt noch, wie vor Alters, als Mostbirn den ersten Rang ein. Ihr Saft, welcher schon vor mehr als 300 Jahren von dem gelehrten Badian erwähnt wurde, ist von vorzüglichem Geschmack,



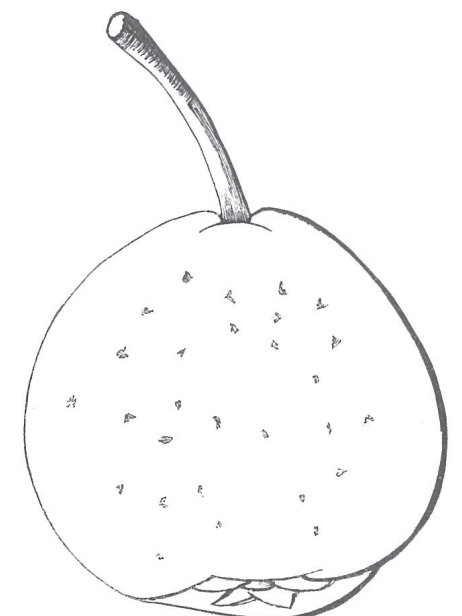
Berglerbirn.

sehr geistig und mehrere Jahre haltbar. Um schönen gelben Saft zu erreichen, muß man die Birne vollkommen reif werden und auf Haufen geschüttet, in Schweiß gerathen lassen. Den Baum findet man im Bodenseegebiet in den schönsten und größten Exemplaren, er hat eine kugelförmige Krone mit stämmigen Aesten und aufrechtstehenden Zweigen. Die kleinen Blätter spielen ins Gelbliche, wodurch sich dieser Baum schon von ferne erkenntlich macht. **Schwerer, tiefgründiger Leimboden** sagt ihm am besten zu und gedeiht derselbe selbst noch in **sehr hohen, rauhen, windigen Lagen** recht gut. Der Baum trägt allerdings erst nach etwa 25—30 Jahren, dann aber beinahe alljährlich und kann ein Alter von 200 Jahren erreichen.

2. **Bittelbrunner Mostbirn**. Diese ist eine von Baumzüchter Ed. Fehring in Bittelbrunn bei Engen aus Samen gezogene Frucht und wurde im Jahre 1868 von Dr. Ed. Lukas als „Bittelbrunner Mostbirn“ benannt. Die Frucht ist klein, birnförmig; Grundfarbe grünlichgelb, punktiert, an der Sonnenseite leicht matt geröthet; Stiel mittellang; Kelch stark und offen aus-

geprägt. Zur Mostbereitung ist die Frucht außerordentlich geeignet, hält bis Neujahr und wird als Handelsfrucht gerne gekauft. Der Baum wächst kräftig, bildet von Natur aus eine schöne pyramidale Krone, eignet sich sehr gut als **Straßenbaum**, ist sehr fruchtbar, hart in der Blüthe und für rauhe, windige Lagen zur Anpflanzung geeignet.

3. **Welsche Bratbirn**. Eine in Baden sehr viel verbreitete, vorzügliche Mostbirne, ist größtentheils unter dem Namen „Champagner Bratbirn“, kurzweg auch „Champagnerbirn“, ab und zu auch „Salebirn“, „Glasbirn“, „Bollenbirn“ u. s. w. genannt. Von Gestalt ist die Frucht rundeiförmig, gegen den Stiel hin allmählig abnehmend und am Kelche nur wenig abgeplattet. Die Schale ist von Farbe dunkelgrün, sie verändert sich auch in voller Reife nur wenig und erscheint im höchsten Reifezustand mitunter hellgrün. Die Sonnenseite ist bei vielen Früchten trüb geröthet. Ueber die ganze Schale sind gröbere und feinere Rostpunkte verbreitet, welche gelblich umflossen sind. Das weiße Fleisch ist fest, grobkörnig, saftreich und von zusammenziehendem herbfüßem Geschmack. Die Frucht



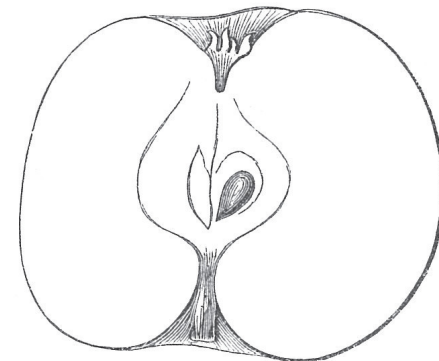
Welsche Bratbirn.

reift Ende September, Anfangs Oktober, hält nicht lange und muß vorher, ehe sie teig wird, gemostet werden, wenn der Most gut und haltbar werden soll. Der Baum hat einen schönen Wuchs, bildet mittelgroße bis große Baumkronen und unterscheidet sich von der Champagnerbratbirne dadurch, daß die Unterseite der Blätter wollig, die Oberfläche hingegen dunkelgrün ist, während die Blätter der Champagnerbratbirn niemals wollig, sondern stets hellgrün sind. Die welsche Bratbirn macht an den Boden keine besonderen Ansprüche, kommt in allen Obstlagen gut fort und eignet sich zur Anpflanzung auf Feldern, Obstgärten und Straßen und verdient in allen Obstabgärten angepflanzt zu werden.

Uebersicht über die vorstehend beschriebenen zur allgemeinen Anpflanzung empfohlenen Apfelsorten nach ihren Ansprüchen an Boden, Klima, Lage und Standort, nach ihrer Verwendbarkeit, sowie Reife und Haltbarkeit.

Nr.	Name der Sorte	Eintritt der Genußreife	Haltbarkeit bis	Verlangt guten Boden	Anspruchlos an den Boden	Verlangt warme Lage	Verlangt geschützte Lage	Geeignet auch in rauhen Lagen	Zur Anpflanzung an Straßen	Für's Feld	Blüthe				Verwend- barkeit für			
											früh	lang	hart	spät	Tafel	Obstwein	Kochen u. Dörren	Verfärbt
1	Bagater	Oktober	März	—	1	—	—	1	—	1	—	—	—	1	—	1	1	—
2	Baumann's Reinette	Dezember	April	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	1	1
3	Bohnapfel, großer	Dezember	Juli	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	1	1	1	1	1
4	Boikenapfel	Januar	Mai	—	1	—	—	1	—	1	—	—	—	1	—	1	1	1
5	Champagner Reinette	Dezember	Juli	1	—	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	1
6	Charlamovskij	August	September	—	1	—	—	1	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—
7	Danziger Kantapfel	Oktober	Januar	—	1	—	—	1	—	—	—	—	1	—	1	1	1	—
8	Eiserapfel, rother	Januar	Juli	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	1
9	Frauenrothacher	Oktober	Juli	1	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	1	1	—
10	Gäsdonker Reinette	Dezember	Juli	—	1	—	—	1	1	—	—	—	1	1	1	—	1	—
11	Goldgelbe Sommerreinette	September	November	—	1	—	—	1	—	1	—	—	1	1	1	1	—	—
12	Goldparmäne, Winter=	Oktober	April	1	—	—	—	1	—	1	—	—	1	—	1	1	1	1
13	Graue französische Reinette	November	Juli	1	—	1	1	—	—	1	—	—	—	—	1	1	1	1
14	Graue Herbst-Reinette	Oktober	November	1	—	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	—
15	Gravensteiner	September	Dezember	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	—	—	1
16	Gulberling, langer grüner	Dezember	Juli	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	—	1	1	1
17	Hartmannsapfel	November	Juni	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	1
18	Hebelsapfel	Dezember	Juli	—	—	—	1	—	—	1	—	—	1	—	1	1	—	—
19	Hohenheimer Schmeling	September	Oktober	—	—	—	—	1	—	—	—	—	—	1	1	1	—	—
20	Kalvill, rother Herbst=	Oktober	Dezember	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—
21	Kanada Reinette	November	April	1	—	1	1	—	—	—	—	1	—	—	1	—	1	1
22	Kardinal, geflammt	Oktober	Februar	—	1	—	1	—	—	—	—	—	—	1	1	1	1	1
23	Karpentin	Dezember	März	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	1
24	Kasseler Reinette, große	März	Juli	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	1
25	Kousinot, purpurrother	November	Juni	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	—	1
26	Kurzstiel, königlicher	November	Mai	1	—	1	—	—	—	1	—	—	1	1	1	1	1	1
27	Kurzstiel, grauer	Dezember	Mai	1	—	—	—	1	1	1	—	—	1	1	1	—	1	—
28	Langtons Sondersgleichen	September	November	—	—	—	—	1	—	1	—	1	—	1	—	1	—	—
29	Matapfel, brauner	November	Juni	—	—	—	—	1	1	1	—	—	1	1	—	1	1	1
30	Matapfel, weißer	Dezember	Juli	1	—	—	—	1	1	1	—	—	1	1	1	1	1	1
31	Osnabrücker Reinette	Dezember	März	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	1
32	Ribston Pipping	Dezember	April	—	1	—	—	—	—	1	1	1	—	1	1	1	1	1
33	Salemmer Klosterapfel	November	Mai	—	1	1	—	1	—	1	—	—	1	—	—	1	1	—
34	Schaffelber	Oktober	März	—	1	—	—	1	—	1	—	—	1	—	—	1	1	1
35	Schafnase, große deutsche	Oktober	März	—	1	—	—	—	—	1	—	—	1	—	—	1	1	—
36	Stettiner, gelber	Dezember	Juli	1	—	—	—	1	1	1	—	—	—	1	1	1	1	1
37	Taffetapfel, rother Herbst=	Oktober	November	—	1	1	1	—	—	—	—	—	1	—	1	1	1	—
38	Taffetapfel, spätblühender	September	Oktober	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	1	—	1	1	—
39	Taffetapfel, weißer Winter=	Dezember	Mai	—	1	—	—	1	1	1	—	—	1	—	1	1	1	1
40	Virginischer Rosenapfel	August	September	—	1	—	—	1	—	1	—	—	1	—	1	—	—	—

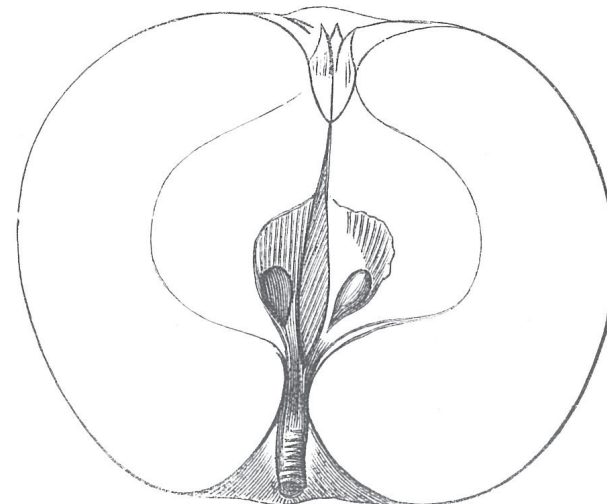
weinsäuerlich gewürztem Geschmack; unter der Schale zeigt dasselbe einen röthlichen Schimmer. Der gesunde, nur eine mittlere Größe erreichende Baum bildet eine schöne, in die Höhe gehende Krone mit gewöhnlich etwas herabhängenden Fruchtzweigen und blüht spät. In guten, besonders etwas schweren Böden trägt er sehr reichlich und kommt sowohl in



Hebelsapfel.

niederen als höheren Obstkägen gut fort, verlangt aber einigen Schutz gegen Stürme. Zur Anpflanzung aufs Feld und für Obstgärten zu empfehlen. Der Apfel eignet sich in erster Linie zur Verwendung in der Küche, liefert aber auch einen vorzüglichen Most. Er reift im Dezember und hält sich über ein Jahr.

19. **Hohenheimer Schmeling** (Eiserapfel, Silberapfel, Königsapfel). Mitteltgroßer, bald mehr flachkugelförmiger, bald plattrunder, mittelbauchiger, schöner Herbstapfel von regelmäßigem Bau; Schale glatt, geschmeidig, fettig werdend, hellgelb, Sonnen- seite sehr schön flammenartig gestreift und karmoisin- roth verwaschen. Fleisch gelblichweiß, mürbe, locker, saftreich, angenehm süßweinig. Reift im September und hält bis Oktober. Gut zum Rohgenuß, zum

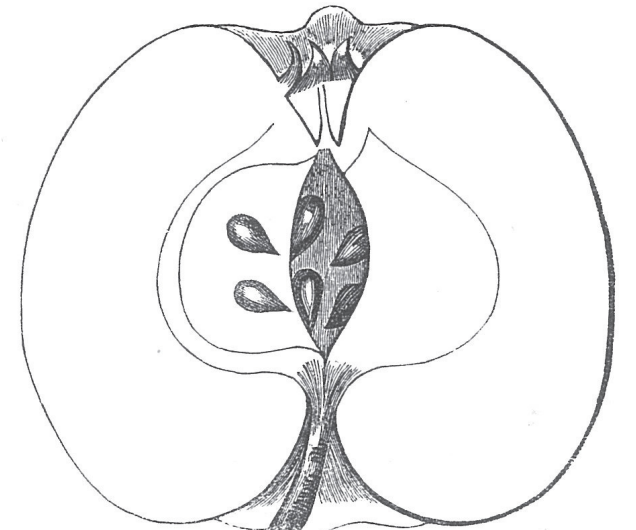


Hohenheimer Schmeling.

Dörren und zur Mostbereitung. Für den Großhandel ist er etwas zu weich, dürfte aber bei sorgfamer und sorgfältiger Verpackung seines verlockenden Aeußeren wegen auf den Märkten der großen Städte willige Abnehmer finden. Der Baum bildet eine flachkugelige Krone mit etwas abstehenden Aesten, zeigt kräftigen Wuchs, ist dauerhaft und ungemein fruchtbar, läßt aber in trockenen Jahren einen Theil der Früchte

gerne fallen, weshalb er mehr auf Baumgüter, als an Straßen taugt. Auch für hohe und rauhe Lagen noch ganz gut geeignet.

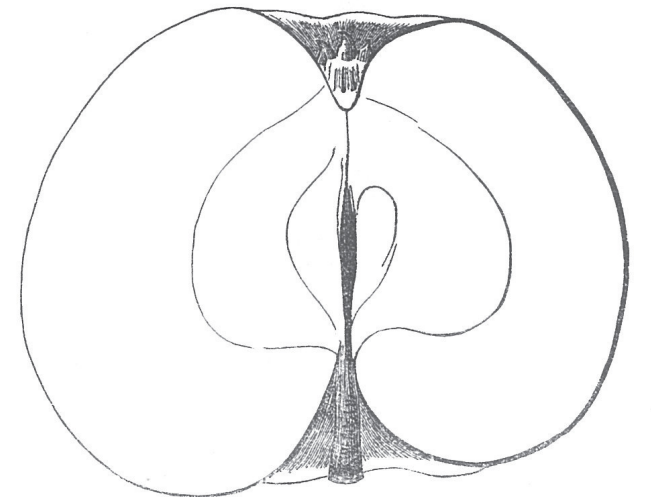
20. **Rother Herbstkalvill** (Blutapfel, Gallwiler, Himbeerapfel, Rosenapfel, rother Paradiesapfel). Frucht mittelgroß bis groß, breitkugelförmig, mit stark hervortretenden Rippen. Grundfarbe kaum bemerkbar, verdeckt durch eine intensive dunkle blutartige Röthe. Das Fleisch ist weiß mit rosenrothem Anflug, unter der Schale stark geröthet, desgleichen ist die Kernhausader meist roth. Er ist saftreich, von sehr angenehmem süßweinsäuerlichem, himbeerartig gewürz- tem Geschmack. Sehr guter Tafel- und Marktapfel,



Rother Herbstkalvill.

der im Oktober reift und sich bis Dezember hält. Der Baum hat einen kräftigen Wuchs und zeichnet sich durch seine großen langen Blätter aus, an denen er leicht erkannt werden kann; er wird ziemlich groß, ist in kräftigem und mäßigfeuchtem Boden sehr tragbar und gesund und kommt selbst in mittleren Lagen noch ganz gut fort. Wegen des verlockenden Aussehens der Früchte empfiehlt es sich, die Sorte nur in Gärten nahe den Wohnungen anzupflanzen.

21. **Kanada-Reinette** (Pariser-, Stern-Reinette, Kaiser-Reinette, Edel-Reinette, Weißer Rabau,

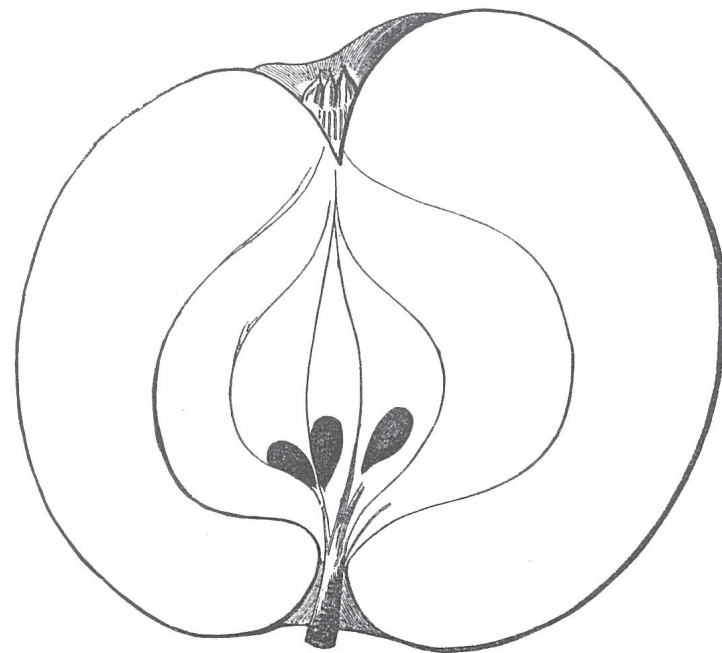


Kanada-Reinette.

Königsapfel, Welsch-Reinette, Straßburger-Reinette, Gold-Reinette und Winter-Reinette). Frucht groß

bis sehr groß, plattrund mit breiten Ranten, gelblich-grün, später blaßgelb oder goldgelb, auf der Sonnenseite zuweilen geröthet und auf der ganzen Schale von vielen rostigen Sternchen bedeckt. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, fest, markig, später mürbe, von besonders angenehmem, süßweinigen Reinetten-geschmack. Einer der beliebtesten und vorzüglichsten **Tafel-, Markt- und Handelsäpfel**, welcher im Dezember reift und bis in den Sommer hält. Der Baum zeigt in der Jugend ein sehr kräftiges Wachsthum, bildet eine breite, lockere Krone, blüht ziemlich spät und sehr lange, sodaß er fast jährlich trägt. Kräftiger, tiefgründiger, mäßig feuchter Lehmboden und geschützte Lage sagen ihm besonders zu, daher finden wir ihn in einigen kleinen Seitenthälchen des Mains in besonderer Schönheit und Leppigkeit gedeihen und außerordentliche Erträge abwerfen. Als Handelsapfel wird er höher als jede andere Apfelsorte bezahlt.

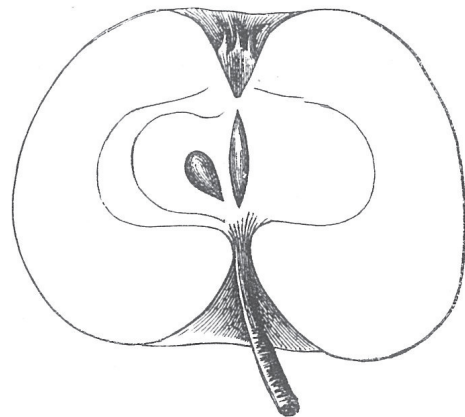
22. **Geflammtter Kardinal** (Bachapfel, Erntepfel, falscher Gravensteiner, Haferapfel, Rambur, Rosenwasser, Silberapfel, Straßburger, Ulmerapfel). Frucht groß bis sehr groß, meist höher als breit, jedoch in der Form sehr veränderlich: meist ist eine Seite höher und größer als die andere, was dadurch verursacht wird, daß eine der, meist 5, Ranten ganz besonders stark entwickelt ist und über die anderen weit hinausragt. Schale glatt und glänzend, auf Lager bald fettig werdend, Grundfarbe blaßgelb, die Sonnenseite sehr schön karmoisinroth gestreift und geflammt, dazwischen etwas heller marmorirt und



Geflammtter Kardinal.

getuscht. Fleisch grünlich-weiß oder gelblich-weiß, locker, saftvoll, angenehm gewürzt, weinsäuerlich-süß. Die Frucht reift im September-Oktober, hält sich bis ins Frühjahr und ist sowohl ein sehr guter **Tafel-, wie auch Handels-, Dörr-, Koch- und Mostapfel**. Der Baum hat einen kräftigen, gesunden, leider aber etwas sparrigen Wuchs, ist sehr fruchtbar, auf den Boden nicht anspruchsvoll und kann an geschütztem Standort auch in höheren und rauhen Obstküngen angepflanzt werden. Wegen seines sparrigen Wuchses ist es rathsam, die Sorte in die Krone größerer hochgehender Bäume zu pflanzen.

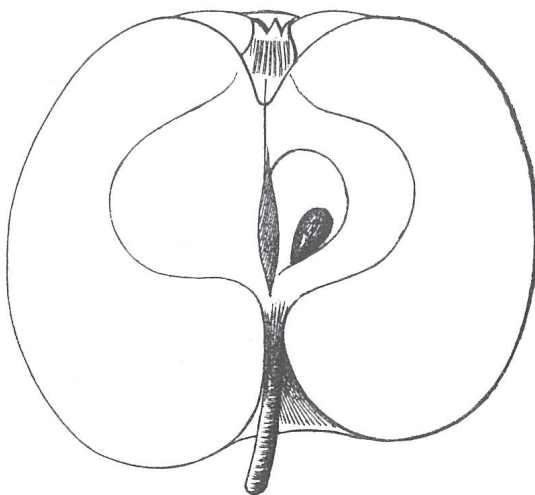
23. **Karpentin** (Erdbeerdittle, Lederapfel, Jakobsapfel, Wein-Reinette, Pommeranzenapfel). Frucht klein, plattrund oder kugelig, sehr regelmäßig gebaut, sehr lang gestielt, Schale zum größten Theil mit feinem zimmtfarbigem Roste bezogen, welcher bei besonnenen Früchten durch eine eigenthümliche lachsartige Röthe verdrängt wird. Das Fleisch ist weiß, bei besonnenen Früchten unter der Schale mit schwachem rosenfarbigem Anflug, fein, saftreich, von hervorragend wenigem, edlem Reinetten-geschmack. Die Reife



Karpentin.

tritt im Dezember ein und es hält sich die Frucht bis ins Frühjahr hinein. Guter **Handels-**, aber hauptsächlich vorzüglicher **Mostapfel**, der ein durchaus weinähnliches, vorzügliches Getränk liefert. Der Baum wächst nur mäßig stark, wird nur mittelgroß und bildet eine lockere Krone. Er blüht sehr spät, ist recht fruchtbar und gedeiht auf allen Böden und auch noch in etwas rauheren Lagen. Die Sorte erfreut sich in Mittelbaden einer großen Verbreitung und Beliebtheit.

24. **Große Kasseler Reinette**. Die Frucht ist mittelgroß bis groß, regelmäßig gebaut, plattkugelig



Große Kasseler Reinette.

oder kugelig. Schale fein, glatt, am Baume grünlich-gelb, später goldgelb, der größere Theil der Frucht ist auf der Sonnenseite mit vielen schönen rothen Streifen besetzt, dazwischen auch marmorirt und punkirt. Beschattete Früchte sind entweder nur matt gestreift, oder haben von dem Roth gleichsam nur Anflüge. Rostpunkte sind über die ganze Frucht zerstreut; sie erscheinen fein weißgrau im Roth, dagegen stark, bald

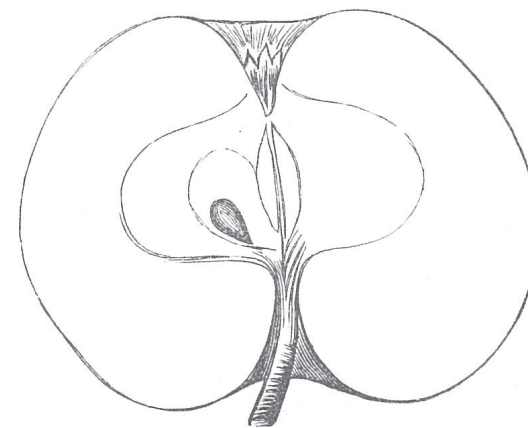
gebung, aber nicht für weitere Versendung, für welche er zu weich ist. Der Baum hat einen lebhaften



Rother Herbst-Tassetapfel.

Wuchs, ist sehr fruchtbar, verlangt aber guten Boden und geschützte Lage.

38. **Spätblühender Tassetapfel**. Kleiner plattrunder Herbstapfel. Gelbgrün bis strohgelb, selten etwas geröthet. Fleisch weiß, ziemlich fest, saftreich, weinsäuerlich süß. Reifezeit im September, Haltbar-

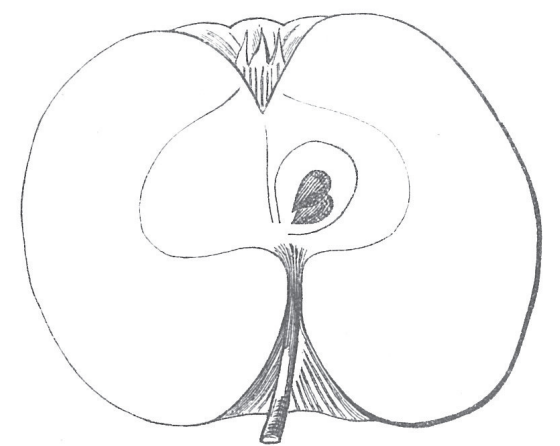


Spätblühender Tassetapfel.

keit bis Oktober. Vorzüglicher Mostapfel. Der Baum hat kräftigen Wuchs, bildet eine hochgehende Krone, blüht sehr spät und ist sehr bald und regelmäßig fruchtbar.

39. **Weißer Winter-Tassetapfel** (Wachsapfel, Falscher Borsdorfer, Glasapfel, Goldapfel). Frucht klein, ziemlich platt, Schale ziemlich fein, glänzend, am Baum hellstrohgelb, später weißgelb, auf der Sonnenseite zuweilen mattroth angelauten. Fleisch weiß, fein, markig, saftreich, von mildem, weinsäuerlich-süßem, eigenthümlich gewürztem Geschmack. Genußreife im Dezember, hält bis Mai. Guter **Tafel-**,

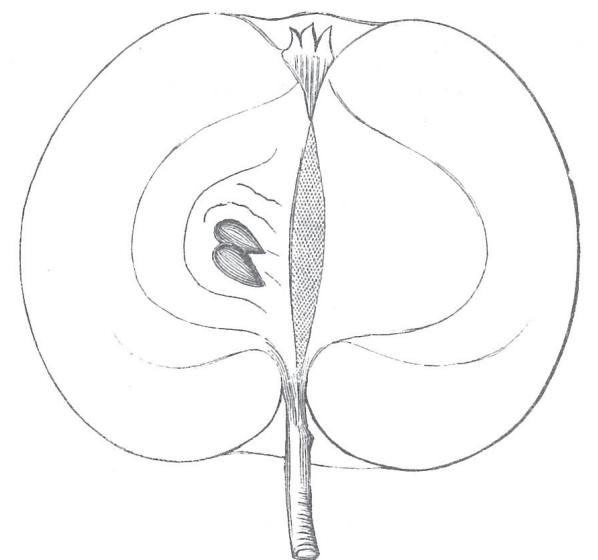
Markt- und Handelsapfel, vorzüglicher **Most- und Kochapfel**. Der Baum wächst ziemlich stark, bildet eine große, ziemlich hochgehende Krone mit etwas



Weißer Winter-Tassetapfel.

hängenden Zweigen, ist sehr dauerhaft und fruchtbar und gedeiht auch in weniger gutem Boden recht gut.

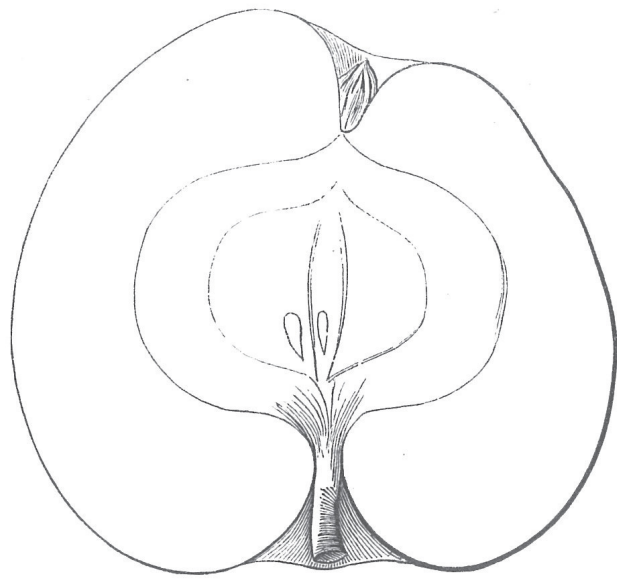
40. **Virginischer Rosenapfel**. Mittelgroßer, rundlicher, mit flachen Erhabenheiten versehener früher Sommerapfel; Schale fein, beduftet, strohweiß, auf der Sonnenseite roth gestreift und getuscht; Fleisch gelblich, fein, saftreich, von angenehmem, erfrischendem süßweinsäuerlichem Geschmack. Guter **Tafel- und**



Virginischer Rosenapfel.

Marktapfel. Reife je nach Höhenlage, August-September, hält einige Wochen. Der Baum hat einen sehr kräftigen schönen Wuchs und zeichnet sich durch seine große Belaubung aus. Er bildet eine hohe Krone, trägt früh und reichlich und kommt auch noch in den höheren und rauheren Obstküngen sehr gut fort.

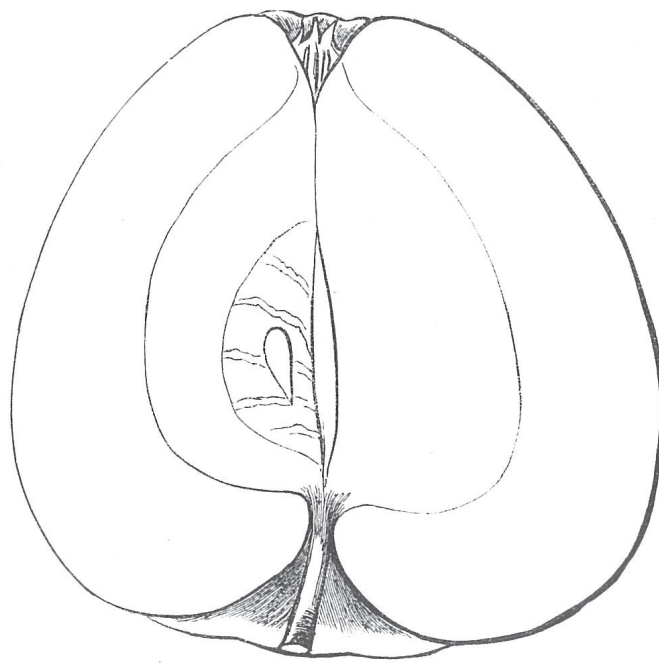
bildet eine breittugelige Krone, ist in der Blüthe nicht empfindlich, an den Boden nicht anspruchsvoll und sehr fruchtbar. Während der Schaffelder mehr



Schaffelder.

im Heidelberger und Wieslocher Gebiet verbreitet ist, kommt im Eppinger Bezirk eine etwas mehr geröthete Abart desselben, der „Bollerapfel“, vor.

35. **Schafnase**, Große deutsche (Große gestreifte Schafnase, Deutsche Schafnase, Große Schafnase, Weiße oder grüne Schafnase, Pfundapfel, Kopfkopf, Winterhafnase, Spitzapfel, Spitzbreitling, Fäuleapfel, Mäuleapfel, Stromapfel, Apfelmüser). Frucht

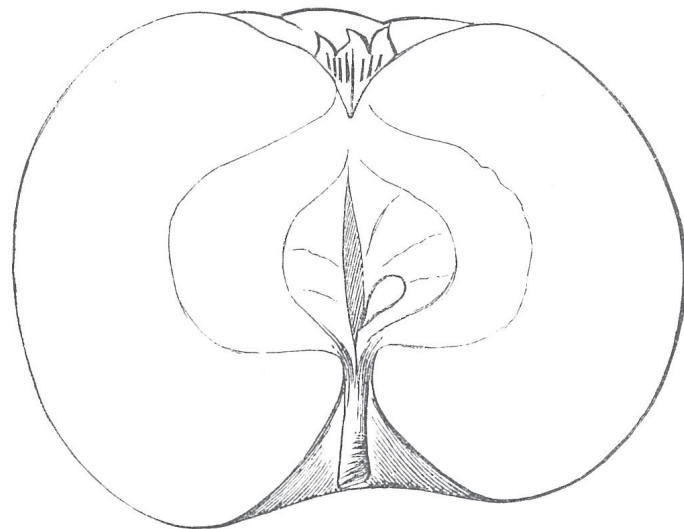


Schafnase.

groß, hoch gebaut, kugelförmig, jedoch in der Form etwas veränderlich; Schale glatt, grünlichgelb, später

strohgelb, Sonnenseite düsterröth gestreift und verwaschen. Fleisch grünlichweiß, locker, saftreich, süßweinig ohne nennenswerthes Gewürz. Reife im Oktober, Haltbarkeit bis März. **Vorzüglicher Mostapfel**, gut zum Kochen und Dörren, weniger zum Rohgenusse geeignet. Der Baum hat einen sehr kräftigen, starken Wuchs, bildet eine große, in die Breite gehende Krone, blüht spät und trägt außerordentlich reichlich. An den Boden stellt er keine hohen Anforderungen, leidet aber leicht unter Krebs und Kälte. Trotz dieser wenig guten Eigenschaften ist die Sorte doch sehr beliebt und verbreitet wegen ihrer frühen und reichen Fruchtbarkeit. Eine Abart dieser Sorte, die überhaupt noch in vielen Varietäten auftritt, ist die **Odenwälder Schafnase**.

36. **Gelber Winter-Stettiner** (Weißer Böttgheimer, Hartapfel, Steinhurdler). Frucht groß bis



Gelber Winter-Stettiner.

sehr groß, plattrund, Schale fein, hellgrün, auf dem Lager hellcitronengelb, auf der Sonnenseite manchmal ein schwacher Anflug von Röthe und in dieser gelb umflossene Rostpunkte. Fleisch weiß, fest, saftreich, von angenehmem weinsäuerlichem Geschmack. Reife im Dezember, Haltbarkeit bis in den Sommer. **Vorzüglicher Most-, guter Dörr- und Küchenapfel und guter Handelsapfel**. Der Baum wächst lebhaft, bildet eine große flachkugelige Krone mit etwas hängenden Fruchtzweigen, **blüht ziemlich spät** und trägt in gutem, tiefgründigem Boden sehr reich. Für alle Lagen geeignet.

37. **Rother Herbst-Taffelapfel** (Seidenrock, Seidenhemdchen, Wollschläger, Welschjägerapfel, Rother Augustiner, Früher Weinapfel, Rosenwasser, Paradiesapfel, Aujäger). Frucht mittelgroß bis groß, breittugelig mit schwach hervortretenden Kanten; Schale glatt, beim Reiben glänzend, etwas fettig, gelblichweiß, auf der Sonnenseite schön roth angelaufen, am Baum beduftet. Fleisch gelblichweiß, locker, saftreich, angenehm süßweinig mit Gewürz. Reife im Oktober, Haltbarkeit bis November, selten bis Dezember. Guter Apfel zum Kochen, Mosten und Dörren, auch für den Markt der nächsten Um-

bräunlich, bald schwärzlich in der gelben Farbe. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, markig, sehr saftvoll und von einem gewürzhaften süßweinsäuerlichen Geschmack. Die Frucht reift im Frühjahr und hält bis August und September. Sie ist ein **vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel** und besonders als **Handelsapfel** von dem größten Werthe. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber seiner außerordentlichen Tragbarkeit wegen nur mittelgroß. Die stark abstehenden Aeste bilden eine hochkugelförmige, etwas düster belaubte Krone. Er gedeiht selbst in den rauhesten Obstkägen, ist an den Boden nicht anspruchsvoll, gegen Kälte nicht empfindlich und **hart in der Blüthe**.

25. **Purpurother Roussinot** (Jagdapfel, Badener Reinette, Rothe Reinette, Rothapfel, Zwiebelapfel, Zopfapfel, Zigeunerapfel, Christkindlesapfel). Mittelgroßer, kugelig oder hochkugelig Apfel, Grundfarbe vollständig durch dunkelrothe streifige Färbung verdeckt. Charakteristisch an der Sorte sind eigenthümliche hieroglyphenartige, an einzelnen Stellen auch nekartig zusammenlaufende Rostfiguren. Das Fleisch ist grünlich- oder gelblich-weiß, unter der Schale häufig geröthet, fest, markig, saftreich, von angenehmem weinsäuerlichem Geschmack. Die Reife tritt im November ein, die Haltbarkeit geht bis in

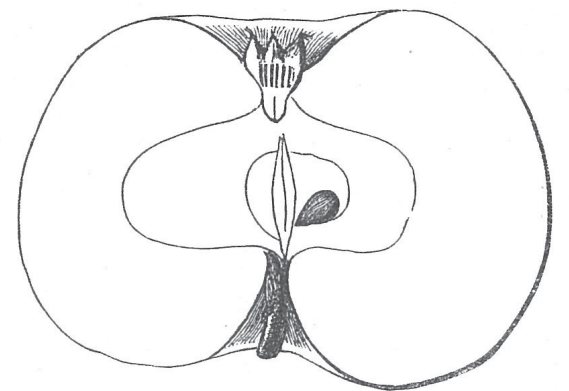


Purpurother Roussinot.

den Sommer. Ein vorzüglicher Tafel- und Wirthschaftsapfel zum Kochen und Mosten, besonders aber werthvoller **Handelsapfel**, da er den Transport leicht erträgt und sich auf Lager sehr gut hält. Der Baum hat einen kräftigen, schön in die Höhe gehenden Wuchs, wird bald fruchtbar und trägt ungemein gern und reichlich. Wenn auch auf den Boden nicht anspruchsvoll und selbst noch in leichten Sandböden gedeihend, empfiehlt es sich, ihm einen Standort mit gutem, tiefgründigem Lehmboden zu wählen, da nur hier die Früchte ihre volle Schönheit, Größe und vollkommene Ausbildung erlangen.

26. **Königlicher Kurzstiel** (Käsapfel, Kurzstieler, Ringapfel, Rinkenapfel). Frucht mittelgroß, plattgedrückt, fast käseförmig, regelmäßig gebaut,

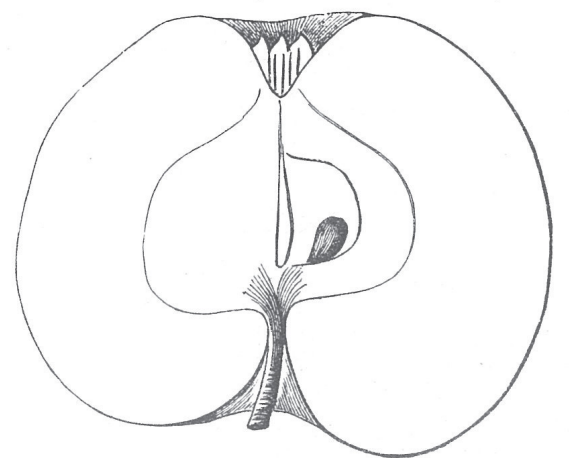
mattglänzend, hellgrün, auf dem Lager goldgelb. Die Grundfarbe tritt bei wenigen Früchten, meist nur in der Umgebung der Stielwölbung, rein hervor. Gelbgrauer, feiner Rost erscheint ziemlich häufig auf der Schattenseite und macht auch das Roth der Sonnenseite unrein. Besonnene Früchte sind meist lebhaft roth gestreift und verwaschen und punkirt. Die Frucht hat fast keinen Geruch, ihr Fleisch ist gelblichweiß, fein markig, in der Reife mürbe, nicht besonders saftvoll, aber von angenehmem, edlem, weinigem Geschmack. Die Frucht zeitigt Ende



Königlicher Kurzstiel.

November oder Anfang Dezember und hält bis in den Sommer. Da sie leicht welkt, so muß die Ernte möglichst spät vorgenommen werden. **Vorzüglicher Tafel-, Koch- und Dörrapfel**, weniger gut zum Mosten, da er etwas zu trocken ist. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, läßt aber bald nach und bildet daher nur eine mittelgroße, flachkugelförmige Krone. Er **blüht sehr spät**, ist hart und außerordentlich fruchtbar, verlangt aber kräftigen, mäßig feuchten Boden. Auch für rauhe Lagen geeignet.

27. **Grauer Kurzstiel** (Karpenter Herrngast, Raugast, Federapfel). Frucht groß, plattrund, Schale ziemlich rau, Grundfarbe gelbgrün, später gelb mit mehr oder weniger Rost größtentheils bedeckt. Fleisch gelblichweiß, ziemlich fest, mürbe, von edlem, süß-

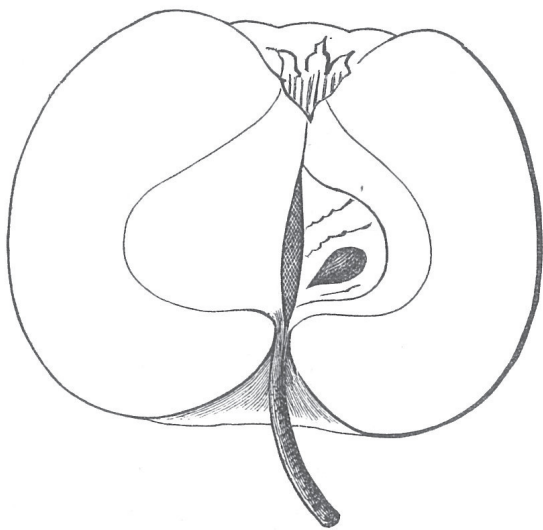


Grauer Kurzstiel.

weinigem Reinettenengeschmack. **Guter Tafel- und Mostapfel**, der im Dezember genussreif wird und bis April-Mai hält. Der Baum bildet eine hochkugelige Krone, hat einen starken Wuchs und ist

dicht belaubt, er blüht spät und ist sehr fruchtbar. Als Straßen- und Feldbaum auch für rauhe Lagen geeignet, sollte aber stets auf die besseren Böden gepflanzt werden.

28. **Langtons Sondergleichen.** Mittelgroßer bis großer, äußerst regelmäßig gebauter Apfel von plattrunder Gestalt. Schale glatt, geschmeidig, etwas fettig werdend, blaßgelb, später citronengelb, wovon jedoch fast nichts zu sehen ist, indem beinahe die ganze Schale mit schönen karmoisinrothen Streifen bedeckt und dazwischen noch marmorirt ist. Punkte sind kaum bemerkbar, dagegen sind einzelne Warzen nicht selten. Fleisch weiß, mürbe, saftreich, von erfrischendem, weinsäuerlichem Geschmack. Die Reife tritt im September-Oktober ein, die Haltbarkeit geht bis Januar. Guter Tafel-, Markt- und Dörr-



Langtons Sondergleichen.

apfel. Der Baum wächst stark und bildet eine hochkugelige Krone mit vielem kurzem Fruchtholz. Fruchtbarkeit schon in der Jugend sehr groß. Obgleich der Baum früh blüht, so ist er doch jährlich tragbar, weil unempfindlich in der Blüthe. In wärmeren Lagen und trockeneren Böden reifen die Früchte schon Ende August, sind ziemlich trocken und mehlig und von nur geringer Haltbarkeit, weshalb für sie die Anpflanzung der Sorte nicht empfohlen werden kann; dagegen ist sie für höhere und rauhere Obstatlagen vorzüglich geeignet; dort werden die Früchte festfleischig, saftvoll und haltbar.

29. **Brauner Matapfel** (Bäumleapfel, Schwarzer Borsdorfer, Kohlapfel, Schmiedeapfel, Schwarzlicher). Frucht mittelgroß bis groß, plattrund, dunkel- bis nahezu schwarzroth gefärbt und gestreift, wie angeräuchert aussehend, am Baume bläulich beduftet. Fleisch anfangs grünlich, später gelblichweiß, ziemlich fest, etwas grobkörnig, angenehm weinsäuerlich süß. Die Genußreife tritt im November-Dezember ein, die Haltbarkeit geht bis Mai und Juni. Vorzüglicher Most-, guter Koch- und Dörrapfel, mäßig guter Tafelapfel. Verträgt den Transport ohne Schaden und ist daher auch für den Handel geeignet. Der Baum wächst stark, blüht spät, ist nicht empfind-

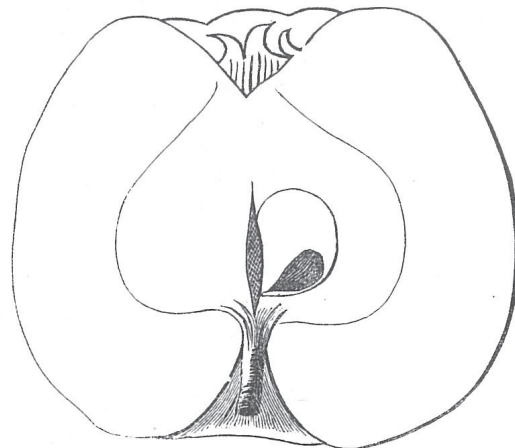
lich gegen Kälte und anspruchslos an den Boden, bildet eine umfangreiche breitkugelige Krone und ist



Brauner Matapfel.

recht fruchtbar. Kann auch für rauhere Lagen empfohlen werden.

30. **Weißer Matapfel** (Rother Matapfel, Tiefputzen, Würzapfel und weißer Würzapfel). Frucht mittelgroß, plattrund, Schale anfangs hellgrün, später gelblichgrün, Sommerseite röthlichbraun gestreift und getuschelt, beduftet. Fleisch anfangs grünlich, später gelblichweiß, ziemlich fest, mäßig saftreich, von angenehm gewürztem süßweinsäuerlichem

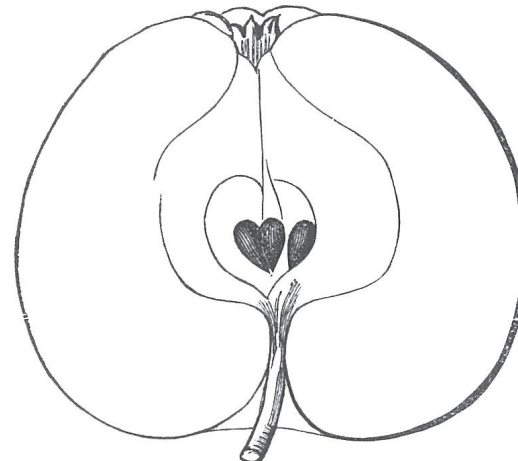


Weißer Matapfel.

Geschmack. Reift auf Lager im Dezember und hält sich bis in den Sommer. Guter Tafel-, Markt- und Handelsapfel und vorzüglicher Mostapfel; auch zum Kochen und Dörren geeignet. Baum starkwüchsig, widerstandsfähig, spätblühend, sehr fruchtbar, bildet umfangreiche Krone mit etwas herabhängenden Ästen, verlangt aber einen kräftigen, nahrhaften Boden.

31. **Osnabrücker Reinette.** In vielen Bezirken des Landes schon ziemlich verbreitet. Frucht mittelgroß bis groß, hoch gebaut, nach dem Kelch zugespitzt. Schale fast ganz mit rauhem Rost bedeckt; Grundfarbe grünlichgelb, die Sonnenseite nicht selten mit einem blutartigen Roth verwaschen und gestreift. Ein charakteristisches Merkmal der Sorte ist, daß in der Umgebung des Kelches jeder Rost fehlt und dort in der

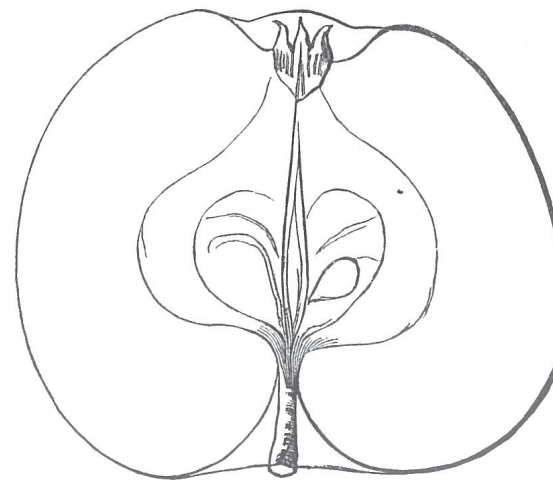
Größe eines 10-Pfennigstückes die gelbgrüne Grundfarbe rein hervortritt. Fleisch weiß mit grünlichem Anflug, fein, saftreich, etwas herb, weinsäuerlich süß. Die Genußreife tritt im Dezember ein, die Haltbarkeit geht bis März. Mäßig guter Tafel-, guter Markt-



Osnabrücker ReINETTE.

und Handelsapfel und sehr guter Wirthschaftsapfel. Der Baum wächst kräftig, ist gesund und widerstandsfähig, sehr fruchtbar und gedeiht auch in rauhen und hohen Obstatlagen und in magerem Boden, wenn die Düngung nicht veräußt wird.

32. **Ribston Pepping** (Englische GranatreINETTE). Frucht mittelgroß bis groß, plattkugelig oder kugelig mit einigen breiten kantigen Erhabenheiten; Schale gelblichgrün, später goldgelb, auf der Sonnenseite streifige Röthe, die jedoch nicht selten durch feine Rostanflüge etwas getrübt wird. Auf Lager wird die Schale etwas fettig. Fleisch gelblich, fest, fein, saftreich, anfangs abknackend, später



Ribston Pepping.

mürbe, von ausgezeichnetem süßweinigem Muskatgeschmack, der übrigens schon durch den Geruch bemerkbar wird. Verlangt späte Ernte. Genußreife im Dezember, Dauer bis April und länger. Vorzüglicher Tafel-, Markt-, Handels- und Wirthschaftsapfel. Der Baum wächst stark, bildet eine umfang-

reiche, breitgehende Krone, ist ziemlich widerstandsfähig und trägt trotz früher Blüthe fast jährlich. Auf den Boden ist der Baum nicht anspruchsvoll, leidet aber leicht unter Krebs und wird von den Blutläusen mit besonderer Vorliebe heimgesucht.

33. **Salemer Klosterapfel.** Frucht groß bis sehr groß, mehr breit als hoch, nach dem Kelch stark abnehmend, eine Hälfte meist größer als die andere. Schale ziemlich glatt und derb, in der Reife etwas fettig werdend. Grundfarbe hellgrün, später blaßgrüngelb, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ der Grundfarbe von einer trüben Röthe und kurz abgesetzten, etwas dunkleren blutrothen Streifen bedeckt. An der Grenze der Färbung werden die Streifen immer schwächer und matter



Salemer Klosterapfel.

und die Röthe verliert sich in eine matte, trübrothe, oft streifenartige Färbung. Einzelne Früchte tragen mehr oder weniger starke Schorfflecken. Fleisch mattgrünlichweiß bis weiß, in der Reife angenehm duftend, locker, mürbe, saftig, angenehm wenig schmeckend, ohne besonderes Gewürz. Baumreife im Oktober, Genußreife im November, Haltbarkeit bis Frühjahr. Vorzüglicher Apfel zum Dörren, Kochen und Mosten und zum Rohgenuß. Als Handelsapfel ist er etwas zu weich. Der Baum wächst stark, bildet eine umfangreiche hochkugelige Krone, trägt früh und reichlich, ist gegen Fröste ziemlich unempfindlich und kommt in jeder Lage und jedem Boden fort.

34. **Schaffelder** (Wieslocher Weinapfel, Mastapfel). Mittelgroßer, in der Form sehr veränderlicher Apfel; nicht selten etwas gerippt. Schale glatt, glänzend, fettig werdend, anfangs gelblichgrün, später stroh- oder goldgelb, Sonnenseite heller und dunkler karmisroth gestreift, getuschelt und verwaschen. Fleisch weiß, fein, mürbe, saftreich, süßweinig. Genußreife im Oktober-November, Haltbarkeit bis März. Vorzüglicher Mostapfel, guter Koch- und Dörrapfel, mäßig guter Tafelapfel. Der Baum wächst stark,