



Über dieses Buch

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

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

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

Nutzungsrichtlinien

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

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

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

Über Google Buchsuche

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

* Oecan. *

2006

h

Aufzählung u. Beschreibung
der wichtigsten Kern-
orten des Kantons
Zürich.

8° Decem.

06 h

Kahler

22

00

Aufzählung und Beschreibung
der
wichtigsten Kern-Obstsorten
des Kantons Zürich

veranstaltet

durch den Züricher Verein für Landwirthschaft

redigirt

mit Benutzung der von verschiedenen landw. Gemeinden
mitgetheilten Materialien

durch

J. M. Kohler,

Seminarlehrer.

Sp. Agronomia
Sept. 1907.
Zürich,

Druck von Schiller & Comp.

1864.

74.2

Ad. Schmam.
Mr. H.

N^o 59



⁶ Aufzählung und Beschreibung

der

wichtigsten Kern-Obstsorten des Kantons Zürich

veranstaltet

durch den Züricher Verein für Landwirthschaft

redigirt

mit Benutzung der von verschiedenen landw. Vereinsvereinen
mitgetheilten Materialien

durch

J. M. Kohler,

Seminarlehrer.



Zürich,

Druck von Schiller & Comp.

1864.

G. n. 21



Inhaltsverzeichnis.

	Seite.
Einleitung	1—5
I. Kurze Anleitung zur Obstbaumzucht	5—31
A. Auswahl und Herrichtung des Bodens	5—6
B. Sammeln, Auswahl und Aus säen der Obstkerne	6—10
a. Wildlingzucht im pomolog. Institut zu Reutlingen	9—10
C. Wartung der jungen Bäume in der Saatschule	11—12
D. Die Edelschule	12—13
E. Von der Veredlung junger Bäume	14—23
a. Das Pfropfen	15—19
b. „ Copuliren	19—20
c. „ Oculiren	20—22
d. Winterveredlung im pomologischen Institut zu Reutlingen	22—23
F. Behandlung der veredelten Bäume	23—26
G. Segen der Bäume, und ihre fernere Wartung und Pflege	26
 II. Aufzählung der empfehlenswertheften Apfelsorten für unsern Ranton.	
1. Breitaar 1. 2. 3. 4. 5. 7. 8. 9. 11. 12.	31
2. Uster-A. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. 12.	32
3. Pariser Rambour-Reinette 1. 2. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 12.	33
4. Sandüeri-A. 3. 4. 5. 7. 8. 9. 10. 12.	34
5. Glanzreinette 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 12.	36
6. Spitzweißker 1. 2. 4. 5. 6. 7. 8. 11. 12.	38
7. Danziger Kant-A. 2. 3. 4. 5. 6. 12.	39
8. Baar-A. 7. 10.	40
9. Campaner 1. 2. 3. 4. 5. 8. 11. 12.	41
10. Frauerothker 3. 4. 5. 8. 9. 11. 12.	42

	Seite.
11. Kupferschmied-A. 1. 2. 3. 4. 8. 12.	43
12. Gruniter 1. 3. 4. 5. 6. 8. 9. 11. 12.	43
13. Rother Herbst-Calvill 1. 2. 4. 6. 9. 11.	45
14. Weißer Winter-Calvill 4. 6.	46
15. Rother Winter-Calvill 4. 9.	48
16. Englischer Kantapfel 2. 4. 6. 12.	49
17. Feder-Reinetten 1. 2.	49
18. Kernaar 2. 6.	54
19. Saueracher 6.	55
20. Albisser 6.	56
21. Dübendorfer 6.	57
22. Schinzer 2.	57
23. Kelliker 6.	58
24. Quitten-A. (Schneider-A.) 2.	59
25. Weiniker 2.	59
26. Benedeyer 2.	59
27. Göldi-Gattiker 9.	60
28. Mettli-A. 9.	60
29. Rosen-Reinette 1. 2. 4. 5. 7.	60
30. Gravensteiner 4. 6.	61
31. Raffeler-Reinette, große 2. 4. 6. 8.	62
32. Großer Bohn-A.	63
33. Goldparmane, engl. Winter= 2. 4. 6.	64
34. Reinette von Breda	66
35. „ gestricke	67
36. „ von Orleans	68
37. „ Champagner=	68
38. „ Baumanns=	69
39. Kurzstiel, königl. rother	70
40. Tiefbuser, rother	70
41. Pepping, marmorirter Sommer=	71
III. System der Äpfel	71
Calvillen (Calvilles)	72
Schlötter-A. (Cliquets)	72
Gulderlinge (Calvilles batârdes)	72
Rosen-A. (Pommes roses)	73
Tauben-A. (Pigeons)	73
Pfund-A. (Rambours)	74

	Seite
Rambour-Reinetten (Canadäs)	74
Einfarbige oder Wachs-Reinetten (Reinettes blanches)	75
Borsdorfer Reinetten (Reinettes batârdes)	75
Rothre Reinetten (R. rouges)	76
Gold „ (R. d'orées)	76
Graue „ (R. grises)	76
Streiflinge (Pommes rayées)	77
Plattäpfel (Pommes plates)	77
Spizäpfel (Pommes aigues)	77
Grundfarbige, deckfarbige, gestreifte Äpfel	77
IV. Aufzählung der besten Wirthschafts-, besonders Mostbirnen	79
Theilersbirne 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 12.	80
Theilersbirne, saure, 4. 8. 9.	81
Fischbächler 2. 3. 4. 7. 8. 9.	82
Aeschemer Holzbirne 1. 2. 4. 6. 8.	83
Schellerbirne 2. 3. 5. 7. 8. 9.	84
Kalschbühler 1. 2. 5. 8. 9.	85
Höhenbirne 9.	86
Chriesibirne 1. 4. 11.	86
Bergler 2. 4. 5. 6.	87
Bärkerbirne 1. 4. 9. 11.	87
Bärli (Beerli-) B. 1. 4.	87
Rheinthaler Weinbirne 12.	88
Rebenbirne 1. 2. 9.	88
Champagner Bratbirne 2. 4. 8.	89
Thurgibirne (Wasserbirne) 1. 2. 4. 5. 7. 11.	89
Margenbirne 2.	90
Große Holzbirne 2.	90
Sürler 2.	90
Niedtwiesler 2.	91
Scheidbirne 2.	91
Frühe Weißbirne 2.	91
Sülbirne 2.	91
Gergler 2.	92
Thurgauer Mäfler 2.	92
Schwarzbirne 2.	92
Windischbirne 2.	92
Knausbirne 2.	93

	Seite.
Gämsfler (Gämsler) 2.	93
Rollenbirne 2.	93
Weinbirne 2.	93
Grumfower Winterbirne 2. 4. 6.	94
Isfler 2.	94
Wildling von Einsiedel 2.	94
Grunbirne 2.	95
Rouffelette (Zanggerbirne) 2.	95
Stuhliker 2.	95
Schiebler 2.	96
Palmischbirne 2.	96
Akerbirne 3.	96
Wettingerbirne 9.	96
Kugelbirne 4. 5. 8.	97
Trübler 4. 5.	97
Ernstebirne 4.	98
Gäßlibirne 4.	98
Trockner Martin (Martin sec) 4.	98
Längler (Schwänzlerbirne) 4. 11.	98
Klausbirne, großer Kapfenkopf (Catillac) 4. 9.	99
Köpfler (Klausbirne) 9.	99
Jakobsbirne (grüne Magdalenenbirne) 4.	100
Magdalenenbirne 4.	100
Sigriftenbirne 9.	101
Welsche Maglerbirne 10.	101
V. Eintheilung der Birnen nach ihrer Reifezeit	102
Sommerbirnen } Empfehlenswerthe Sorten für die {	103—106
Herbstbirnen } Tafel als Ergänzung der oben {	106—111
Winterbirnen } aufgezählten Wirthschaftsorten. {	111—115

N a c h t r a g.

Verzeichniß empfehlenswerther Kirschen und Pflaumenforten	116—117
---	---------



Die wichtigsten Kern-Obstsorten des Kantons Zürich.

Einleitung.

Die Obstbaumwäldungen unsers Kantons sind sprechende Zeugen der Wichtigkeit dieser Kultur, die Ausstellungen der Obstsorten einzelner Gemeinden, Bezirke, und dann die des ganzen Kantons lassen eine so große Manigfaltigkeit der Sorten erkennen, wie dieß wohl selten auf so kleinem Flächenraum vorkommt. So enthält ein von mir im Laufe der Jahre angefertigtes Verzeichniß nicht weniger als 502 verschiedene Apfelsorten und 175 Birnsorten. Wenn ich auch annehme, daß wohl da und dort die selbe Sorte unter verschiedenen Namen aufgeführt sei, so habe ich doch die Ueberszeugung, daß die vorkommenden Sorten noch zahlreicher sind als oben angegeben wurde, denn es ist mein Verzeichniß bei weitem nicht vollständig. —

Diese große Manigfaltigkeit ist die Folge der für Obstbäume so günstigen Verhältnisse des Bodens und Klimas, so daß Sämlinge massenhaft ohne irgend welche Pflege erwachsen, und wenn sie nach Wuchs und nach sonstigem gute Eigenschaften verrathenden Aussehen, geeignet erscheinen, unveredelt bleiben, und je wieder eine neue Sorte darstellen können. Es ist auf diese Weise denn auch die mögliche

Sortenzahl eine unbegrenzte, da jeder Same von einem und demselben Baume, ja aus ein und derselben Frucht, je eine besondere Sorte erzeugen kann. Die Samen des Uster-Apfels z. B. geben nicht wieder Uster-Apfelbäume, oft ähnliche, oft unähnliche, und so ist's mit allen unsern Apfel- und Birnforten. Demnach ist es also weder ein Verdienst noch von Nutzen, gar viele Obstsorten zu besitzen. Nur der Landwirth verdient als Obstzüchter Lob, der weder schlechte noch mittelmäßige, sondern durchaus gute und daher werthvolle Sorten auf seinem Grund und Boden duldet.

Der Begriff gut und werthvoll ist aber kein absoluter. Es hängt hier viel von den Umständen ab. Wer in der Nähe volkreicher Städte wohnt, guten, reichen Boden in mäßiger Ausdehnung zur Verfügung hat, und durch mildes Klima begünstigt ist, wird wohl mit dem meisten Nutzen auf die Kultur edlen Tafelobstes hinarbeiten; er wird zwar in jeder Jahreszeit, die Obst bietet, Etwas zu Markte bringen, den größten Vorrath aber doch für den Winter gewinnen. Auf größeren Gütern, wo die Baumgärten um die Häuser und die Obstfelder entfernter belegen sind, da halte man in erstern auch wieder das Tafelobst, auf den Feldern das Wirthschaftsobst. Von diesem wähle man dasjenige, das sich durch Fruchtbarkeit auszeichnet, das zu verschiedenen Verwendungen sich eignet, und das im Herbst nicht gleich vorübergeht, damit man auch in Jahren des Ueberflusses Zeit habe, seine Vorräthe zu rathsamem, damit nicht große Massen trotz alles Mühens und Plagens ganz oder theilweise zu Grunde gehen!

Nachstehend gebe ich nun ein Verzeichniß derjenigen Kernobstsorten, die im Kanton Zürich als die besten und verbreitungswürdigsten gelten. Dieses Urtheil aber gründet sich

einstheils auf eigene Erfahrung, andern- und meistens auf die zum Theil vortrefflichen Mittheilungen folgender Gemeinds- oder Bezirksvereine für Landwirthschaft im Kanton Zürich:

- | | | |
|------------------|-----------------------|-----------------|
| 1. Albisrieden, | Landwirthschaftlicher | Gemeindsverein. |
| 2. Egg | " | " |
| 3. Horgen-Hirzel | " | " |
| 4. Rüßnacht | " | " |
| 5. Meilen | " | " |
| 6. Pfäffikon | " | Bezirksverein. |
| 7. Richtersweil | " | Gemeindsverein. |
| 8. Stäfa | " | " |
| 9. Thalweil | " | " |
| 10. Wädensweil | " | " |
| 11. Weiach | " | " |
| 12. Wipfingen | " | " |

Es repräsentiren die verschiedenen Orte so ziemlich alle Lagen unsers Obstbau treibenden Kantons, und es wird Jeder nach dem Vorkommen der einzelnen Sorten, wie es hier angegeben ist, beurtheilen können, welche Sorten für seine Verhältnisse passen möchten. Eine systematische Aufstellung hielt ich hier, wo es sich nur um verhältnißmäßig wenige Sorten handelt, für entbehrlich und zog vor, die Sorten in der Reihe sich folgen zu lassen, wie sie es nach ihrer Wichtigkeit verdienen. Und hiebei stehen natürlich in erster Linie jene älteren Sorten, welche schon seit längerer Zeit bei uns hochgeschätzt sind, und deren Wichtigkeit so ziemlich aus ihrer Verbreitung im ganzen Kanton, oder doch im größten Theile desselben erschlossen werden kann. — Den für unsere Gegenden erprobten alten Sorten folgen empfehlenswerthe neuere,

die auch schon an mehreren Orten eine gute, wenn auch eine etwas kurze Probe bestanden haben; und zuletzt folgen einzelne Lokalsorten, deren Namen ohne nähere Angaben mitgetheilt wurden, und die in den meisten Fällen doch erst in zweiter und dritter Linie Beachtung verdienen. — Die jedem Sorten-Namen angehängten Ziffern von 1—12 bezeichnen die Orte und Gegenden der oben aufgeführten Gemeinden und Bezirke, 1 also Albisrieden, 2 Egg &c.

Wie wir sehen, ist die Zahl der recht empfehlenswerthen Sorten keine große, sehr klein gegen die Zahl der bei uns vorkommenden Sorten. Aber ungleich besser wäre unser Obstkultur bestellt, wenn nur diese wenigeren Sorten bei uns gezogen würden. Und es haben diese Blätter vor Allem aus dem Zweck, die besseren, allgemein empfehlenswerthen Sorten immer weiter zu verbreiten und die werthloseren Sorten mehr und mehr zu vermindern.

Einem solchen Vorgehen steht nun kein Hinderniß mehr im Wege. In unserem Verzeichniß kann Jeder auswählen, was für ihn am besten paßt, und Jeder weiß auch sofort, wohin er sich zu wenden hat, um Pfropfreiser für Veredelung seiner ihm nicht entsprechenden Bäume zu erhalten. Es kann und sollte dieses Bestreben nach Verbesserung der Obstkultur einen lebhaften Verkehr zwischen den einzelnen Vereinsvereinen in's Leben rufen, einen gegenseitigen Wettstreit entzünden, an jedem Orte je das beste und nützlichste Obst einzubürgern, und den Bäumen alle die Pflege und Sorgfalt zuzuwenden, deren sie bedürfen, und die sie so reichlich lohnen.

Den Baumgärtnern wird dieses Verzeichniß ebenfalls sagen, welche Sorten sie in größerer Zahl nachzuziehen haben, und wo sie dieselben mit Sicherheit ächt beziehen können. Sie

werden jetzt auch besser als bisher sich orientiren können, und nunmehr genau wissen, welche Sorten sie im Großen zu ziehen und vorrätzig zu halten haben.

In der beigegebenen Anleitung für Anzucht junger Bäume werden alle diejenigen sich belehren können über das dießfällige Verfahren, die sich in dieser Richtung versuchen wollen. Wer die hier mitgetheilten Lehren befolgt, wird nach kurzer Zeit befriedigende Resultate gewinnen. Probiren geht über Studiren ist hier ein wahres Wort, daher fröhlich, nicht ängstlich probirt, den eigenen Verstand walten lassen, und es wird schon gehen! Uebrigens habe ich die Ansicht, daß es für den Landmann, der nicht ganz besondere Liebe für Baumzucht in sich fühlt, immerhin besser ist, seine Bäume von tüchtigen Baumschulen zu beziehen, statt selbst Bäume zu ziehen.

Kurze Anleitung zur Obstbaumzucht.

A. Auswahl und Herrichtung des Bodens.

Für eine Baumschule wähle man ein ebenes, horizontal liegendes, oder etwas nach Mittag geneigtes Land, das den rauhen Winden nicht allzu stark ausgesetzt sei. Der Boden soll gut, tiefgründig, weder mager noch üppig, eher schwer als leicht und jedenfalls nicht naß sein. Immerhin hüte man sich, Baumschulen auf schlechtem Boden anzulegen, um, wie man meint, genügsame Bäume zu erziehen. Die Erfahrung lehrt, daß auf gutem Boden kräftig erwachsene und daher auch reich bewurzelte Bäume besser fortkommen, als die kümmerlichen Exemplare von dürftigem Standort.

Den nöthigen Schutz gegen rauche Winde gewährt eine wohlfeil herzustellende Umschließung mit Grünhag oder mit

Reihen von Zierbäumen und Sträuchern. Zu schwerer und nasser Boden muß drainirt, mit Sand, Mauerschutt, und Dung verbessert werden. Der Dung muß gut verrottet sein; am besten ist wohl behandelter Compost.

Jedenfalls muß der für die Baumschule bestimmte Boden zuerst rajolt, d. h. tief umgegraben werden, wodurch der Boden die nöthige Lockerung bis zur Tiefe von $1\frac{1}{2}$ —2' erfährt, und wobei sich die beste Gelegenheit bietet, den Boden mechanisch so zu reinigen, zu mischen und auch zu düngen, wie es die beabsichtigte Benutzung erheischt. Am besten wird das Rajolen im Spätherbst und im Vorwinter vorgenommen. Wald- und Wiesboden würde man vor dießfälliger Verwendung wenigstens ein Jahr mit beliebigen Feld- oder Gartengewächsen, die den Boden nicht zu sehr aussaugen, bestellen.

Für die Saatschule genügt einfaches Umgraben des Bodens, und ebenso für die Wege, die selbst letzteres entbehren können; daher nimmt man allererst die Absteckung der zu gebenden Eintheilung vor. In Beziehung auf diese sei bemerkt, daß die einzelnen Beete 4—5' Breite erhalten sollen, und so geräumige Zwischenwege, daß das Hin- und Herkommen zwischen den einzelnen Beeten ohne Hinderung erfolgen kann.

B. Sammeln, Auswahl und Aus säen der Obstkerne.

Bei Anlage einer Obstbaumschule ist die Anzucht gesunder, schön gewachsener Wildlinge (Kernstämme) eine Hauptsache. Diese erhalten wir aus schweren, vollkommenen, wohlgereiften, also dunkelbraunen und schwarzen Samen ganz gesunder, kräftiger Bäume, sofern es sich um Anzucht von Feldbäumen handelt. Theilersbirnen- und Usterapfel-Samen werden demnach besonders zu empfehlen sein. Zu Unterlagen für feinere

Sorten wähle man die Samen von schwächer treibenden, klein bleibenden Bäumen, als Schweizer-Bratbirne (Kugel- oder Kugelbirne), Frau Rothkir und ähnliche. Auch die Holzbirnen geben nach Einigen schwachtriebige Wildlinge. Außer dieser Sonderung der Samen von stark und schwachtriebigen Sorten, sollte auch noch Rücksicht genommen werden auf die Reifezeit, und danach Früh- und Spätobst von einander getrennt ausgesät werden. Dagegen ist es irrthümlich, wenn man glaubt, es sollten die Unterlagen für jede Sorte aus Samen dieser Sorte gezogen werden.

Die beste Zeit zur Aussaat ist im Spätherbst, Ende Oktober und November, zu welcher Zeit die Obstkerne leicht in Menge und in frischem Zustande erhältlich sind. Zwar können auch noch im Frühjahr Saaten veranstaltet werden, doch ist der Herbst, besonders für Birnkerne entschieden besser. Birnsamen gehen immer schwieriger auf, als die von Äpfeln, und es ist die ganze Aufzucht der Birnen weit weniger sicher, als die der Äpfel. Wer erst im Frühling säen will, hat die Samen zu reinigen, in dünnen Lagen zu trocknen, und dann an einem kühlen, trockenen Orte in Säcken aufzubewahren. Manche bringen die Samen in Töpfe mit Sand, um selbe vorteilen zu lassen.

Von Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsich, Nüssen bringe man die hartschaligen Samen 2—3 Wochen in Mistjauche, um die Schalen mürbe zu machen, und jetzt erst in den Boden. Noch besser, man bewahre diese Samen in Gefäßen mit Erde gemischt bis zum Frühling auf, klopfe jetzt die Steine, auf die Kante gestellt, sorgfältig auf, und säe dieselben nun sofort. Vielfach werden zwar die Zwetschen aus Wurzelaufläufeln, statt aus Samen erzogen, was zu verwerfen ist,

indem die erstern bei weitem nicht so lebenskräftige und so lange ausdauernde Bäume liefern, wie die letztern. Ueber die Anzucht der Zwetschenbäume aus Samen sagt der ebenso scharfsinnige als erfahrene J. Schamal, Baumschulbesitzer in Jung-Bünzlau, daß das Aufklopfen der Steine verwerflich, naturgemäßes Vorgehen thunlichst anzuwenden sei. Dieses aber erheische, daß man die gesammelten Zwetschensteine nicht durch längere Zeit trocken aufbewahre, sondern solche sogleich in ein etwas schattiges, nahrhaftes Beet entweder in 6 Zoll von einander entfernte Rinnen, oder breitwürfig, mit 1 Zoll tiefer Erdübersiebung aussäe und festtrete, dann aber, wenn das Beet austrocknen sollte, solches zeitweilig mit Wasser durchdringend überbrause. Wenn es nun im Herbst lange nicht zuwintert, so haben Feuchtigkeit und der Sauerstoff mit den übrigen atmosphärischen Agentien Zeit genug, das Würbemaachen der Zwetschensteine zum nächsten Frühjahr vorzubereiten. Treten jedoch die Herbstfröste zeitlich und andauernd bis spät zum Frühjahr ein, dann wird jenes Morschwerden der Steine weniger gelingen, und es ist ein minder gedeihliches Keimen im Frühjahr zu gewärtigen. — Einem Manne wie Schamal, der seit 30 Jahren jedes Jahr 5—10 Ctnr. Zwetschen- und Pflaumensteine aussäet, und der gegenwärtig über 100,000 kerngesunde einjährige Sämlinge zum Verkauf vorrätig hat (400 Stück bis 1000 Stück je für 4 fl. ö. W.), steht in Dingen gewiß ein kompetentes Urtheil zu. — Ich selber habe in Sachen keine Erfahrung, weiß nur aus gelegentlicher Beobachtung, daß unter manchen meiner Pflaumenbäume (*Mirabelle tardioe*) wo faule Früchte nicht aufgelesen, dieselben aber beim Hin- und Hergehen in den Weg eingetreten wurden, daß da oft Massen von Sämlingen sich entwickelten.

Von Kirschen nehme man die Steine der Bogelkirsche, und von Zwetschen die gemeine Hauszwetsche; die hochveredelten Früchte dieser Obstarten haben häufig keine vollkommenen, sicher keimfähigen Samen.

Nachdem die Saatbeete mittelst eines Rechens möglichst eben und klar gemacht worden, wird der Samen breitwürfig oder in Rinnen ausgesäet, eingereicht und außerdem in beiden Fällen mit gesiebter Composterde oder anderer guter Erde etwa 1 Zoll hoch überdeckt. Gebrannte Rasenerde ist besonders günstig wirkend. —

Als sehr gut erwies sich bei der Wildlingszucht folgendes Verfahren des pomologischen Instituts in Reutlingen. (s. Taschenbuch für Pomologen 1860. Pag. 31—33.)

Wildlingszucht im pomologischen Institut zu Reutlingen.

Der Samen von guten Holzbirnen und Holzapfeln wird im Herbst in Kistchen mit Holzkohle eingeschichtet (stratificirt) in der Art, daß die Samen gleichmäßig in der Holzkohle vertheilt sind. Nachdem der Inhalt gehörig befeuchtet, werden die Kistchen mit einem gut passenden Deckel verschlossen, und im Keller, oder einem andern feuchten Ort, der gegen Frost geschützt ist, aufbewahrt. Gegen Ende des Winters wird man öfters nachsehen, ob die Kohle noch die gehörige Feuchtigkeit hat und sie nöthigenfalls wieder gießen. — Im Frühjahr, von Mitte März, bis Anfang April, je nach der Wärme des Aufbewahrungsortes, sind die stratificirten Samen in der Reimung, und wir haben diesen Zeitpunkt genau zu überwachen, denn die Saat muß erfolgen, sowie sich die Keimwürzelchen zeigen.

Sobald bei der Mehrzahl der Samen die Wurzelspitze

(Schnäbelchen) hervorgebrochen, wird derselbe sammt der Kohle auf wohlvorbereitete Saatbeete ausgestreut, einzelne schon länger bewurzelte Keimlinge etwas in den Boden eingedrückt, und dann die Saat mit feiner Erde, der etwas Holzkohle beigemischt ist, überdeckt. In 14 Tagen werden die Samen aufgegangen sein. Anfangs muß man die Pflanzungen durch etwas übergelegtes Stroh gegen die Nachtfroste schützen, bei trockener Witterung außerdem begießen und den Boden stets offen erhalten.

Sobald die Wildlinge das erste Blätterpaar gebildet haben, muß man sie piquiren (verstopfen). Zu dem Ende hebt man die Pflänzchen sorgfältig aus, schneidet den untern Theil der Wurzel ab, taucht nun die Sektlinge mit den Wurzeln in eine schlammige Brühe von Wasser und Lehm, und verpflanzt sie in einen Kasten, da es sehr vortheilhaft ist, wenn man die piquirten Pflanzen einige Tage lang von der Luft abschließen und gut beschatten kann. Nach und nach (nach 8 Tagen) gewöhnt man sie an die Luft, bis sie keine Fenster mehr brauchen*). Wird durch Begießen und Reinhaltens des Bodens, den man mit etwas kurzem Dung überstreuen kann, die Entwicklung der Sämlinge unterstützt, so erlangen diese schon im ersten Jahr die gehörige Stärke zum Veredeln, und wir erhalten aus diesen Pflanzen später unsere schönsten Bäume, die sich wegen ihres verzweigten Wurzelskörpers gut verpflanzen lassen, und früher Früchte bringen als Bäume, die bloß eine oder ein paar Hauptwurzeln haben. — In Görlik sah ich in dieser Weise behandelte Sämlinge von $1\frac{1}{2}$ —2' Höhe, von entsprechender Dicke und mit den schönsten zahlreichen Wurzeln.

*) Rahmen mit Emballage überzogen, werden statt der Fenster ebenfalls zu gebrauchen sein.

C. Wartung der jungen Bäume in der Saatschule.

Hat man im Herbst die Obstkerne ausgesäet, so werden dieselben je nach der Witterung im März oder April aufgehen.

Ist der Boden krümelig und offen, so wird das Keimen leicht von Statten gehen, während bei einem mit fester Kruste geschlossenen Boden viele Keimlinge zu Grunde gehen. Durch mäßiges Bespritzen solchen Bodens erleichtern wir das Geschäft des Durchbrechens der jungen Bäumchen; auch können wir solch' krustigen Boden durch Aufstreuen von fein gesiebter Composterde lockern. Waren die Samen in Erde oder Kohle überwintert und haben selbe, wie es bei gehöriger Feuchthaltung der Fall sein wird, in oben bezeichneter Zeit Keime hervorgetrieben, so werden sie jetzt in die für sie bestimmten und hergerichteten Samenbeete gebracht, und sie werden in der Entwicklung ziemlich gleichen Schritt mit den Herbstsaaten halten. Entweder läßt man nun die Bäumchen an ihrem Entstehungsorte und sorgt dafür, daß sie nie an Trockenheit leiden, hält den Boden stets offen und duldet kein Unkraut. Durch Aufstreuen von etwas kurzem Dünger erfüllt man leicht die beiden ersten Forderungen. Oder man verstupft die Bäumchen wie oben angegeben ist und beschattet die versetzten Pflanzen und schützt sie vor zu freiem Luftzutritt. Die wohlgepflegten gesunden Wildlinge werden bis zum Herbst 1½—2' Höhe erlangt und öfters auch einige Seitenästchen getrieben haben, und manche sind stark genug geworden, um folgendes Frühjahr veredelt zu werden, wenn man nicht vorzieht, Winterveredlung (s. hinten) anzuwenden. Will man die Bäume stärker

werden lassen, bevor man sie veredelt, so verpflanze man dieselben im Herbst, oder besser im kommenden Frühjahr in die Edelschule.

D. Die Edelschule.

Diese besteht aus gleich großen Beeten von 4—5' Breite, oder aus einem ununterbrochenen Stück Landes, in welchem die Bäume reihenweise eingepflanzt werden. Bei 2' betragender Entfernung der Reihen unter sich und bei einer Satzweite von 1' innert der Reihen wird genügend Raum für die Entwicklung von Hochstämmen und für das Herumkommen des Arbeiters geboten sein. Ob schon im Herbst, oder erst im Frühling die Verpflanzung ausgeführt werde, ist von geringem Einfluß. — Ausreichend große Seglöcher werden nun ausgeworfen, und dann die zu verpflanzenden Bäumchen ausgehoben. Dieß muß mit aller Schonung geschehen, damit die Wurzeln möglichst wenig Schaden nehmen. Die Pfahlwurzel, sowie die größten Seitenwurzeln werden, sowie beschädigte Theile der Wurzel, mit einem scharfen Messer eingekürzt, oder letztere ganz weggeschnitten. Nie hebe man zu viel Bäume auf einmal aus, schneide die Wurzeln an schattigen nicht luftzügen Orten, um das schädliche Welken der zarten Einsaugungsorgane zu verhüten, und stelle nun das Pflänzchen in ein Gefäß, das eine schlammige Flüssigkeit aus Wasser und Lehm enthält. Beim Setzen hat man darauf zu achten, daß das Bäumchen nicht tiefer in den Boden komme, als es vorher stand, daß die Würzelchen in natürlicher Lage gleichförmig sich ausbreiten und daß feine Erde alle Zwischenräume ausfülle. Sind die Bäumchen gesetzt, so werden nun auch die Stämmchen beschnitten. Die einen Züchter schneiden

das einjährige Stämmchen sehr stark zurück, um ein schönes gerades Schoß zu erhalten, was in der Regel gelingt; andere schneiden nur die Spitze des Stämmchens weg und die allfälligen vorhandenen Aestchen. Bei schwächer bewurzelten Exemplaren ist kurzer Schnitt unumgänglich. Der Schnitt werde mit scharfem Messer geführt, und nachher mit Baumwachs verstrichen. Steinobst und Rußbäume werden nicht entgipfelt. Das Einschlämmen ist hier, wie bei allem Verpflanzen, von Nutzen; es geschehe mit gestandenem, weichem Wasser, oder mit Schüttsteinwasser. —

Manche lassen die Sämlinge 2 Jahre auf derselben Stelle, und verpflanzen dann höchstens die besonders stark gewachsenen Pflanzen nach dem ersten Jahr. Ich halte dafür, es sei besser, sofern nämlich die Pflanzen nicht im krautigen Zustand verstopft wurden, wenn sie schon nach dem ersten Jahr veretzt werden, um der übermäßigen Entwicklung der Pfahlwurzel zu steuern und die Bildung zahlreicher Wurzeläste zu veranlassen.

Bei diesem Verpflanzen sollten dann die schwachtriebigen Exemplare von den starktriebigen gesondert werden, um dieselben als Unterlagen für Pyramiden oder Spaliere zu verwenden, während die letzteren zur Hochstammzucht bestimmt werden. Freilich geschieht es bisweilen, daß Schwachtriebigkeit sich relativ erweist. Geht die veredelte Sorte recht gut zur Unterlage und ist der Boden des Standortes ein recht guter, so wird solch' ein Baum ein unerwartetes Wachsthum entwickeln.

Sobald der Wildling seine genügende Stärke erlangt hat zur Veredlung, was bei Äpfeln jedenfalls im zweiten Jahr, bei Birnen im dritten Jahr der Fall sein wird, so schreitet man zu dieser Operation. Wir sprechen daher zunächst:

E. Von der Veredlung junger Bäume.

Das Veredeln ist eine Operation, durch welche wir auf Kernbäume, (Unterlage, Wildlinge, Subjekte) die uns wünschbaren Obstsorten übertragen, mit all' den Vorzügen und Eigenthümlichkeiten, die jeder Sorte zukommen. So manigfaltig auch die Veredlungsarten sind, so bestehen sie im Wesentlichen doch alle darin, daß man das Bildungsgewebe (zwischen Holz und Rinde liegend) der Unterlage mit demjenigen der aufzusetzenden Sorte in recht genaue Verbindung bringt, und daß man dann die Stelle vor Einflüssen von Außen so lange schützt, bis Verwachsung der Theile eingetreten, und die Wunde vernarbt ist.

Zunächst merke man, daß das Veredeln nur innert verhältnißmäßig enger Verwandtschaftsgrenzen gelingt und eine Vereinigung von Subjekt und Edelreis, Edelauge, um so leichter Statt findet, je ähnlicher sich die Säfte der Art nach sind. So schlagen Äpfel nur auf Äpfeln, Birnen auf Birnen, Quitten und Weißdorn; Kirschen auf Süßkirschen, Weichseln eben da und auf Mahalebkirschen ganz gut an. Dagegen sind Veredlungen von Äpfeln auf Birnen, oder umgekehrt, von Süßkirschen und Weichseln entweder unmöglich oder doch nicht lohnend. — In Betreff der Zeit der Veredlung, so eignet sich am besten je die Saftperiode im Frühling, wie im August. Doch werden gegenwärtig auch eine Masse von Bäumen veredelt während des Winters (Stubenveredlung).

Die Edelreiser und Augen sollen gut ausgebildet sein, und nur von gesunden und tragbaren Mutterbäumen genommen werden. Außerdem achte man darauf, daß starktriebige Sorten wieder mit solchen, schwachtriebige aber mit eben solchen verbunden werden.

Die gewöhnlichsten Veredlungsarten sind das Pfropfen (Zweigen, Zweihen), Neugeln (Oculiren), Copuliren. Von jeder Art gibt es eine Menge von Unterarten, die aber nur von unwissenschaftlichen Leuten für je etwas besonderes gehalten werden. Und nur diese sind es, welche durch kleine Modifikationen in einer Operation sich zu Erfindern neuer Methoden proklamirten, und mit ihren werthlosen Künsteleien oft Wunder was gethan zu haben meinten. Wir halten uns hier je an das einfachste, daher auch leichtest und schnelllest auszuführende und deshalb auch selten fehlschlagende Verfahren.

a) Das Pfropfen.

Das Pfropfen wird vorzüglich bei Veredlung der zu Hochstämmen bestimmten Apfel- und Birnwildlinge*) angewendet, und die gewöhnlichste Form desselben ist das Spaltpfropfen, sofern nämlich die Subjekte eine ausreichende Stärke, $\frac{1}{2}$ bis höchstens 1" Durchmesser erlangt haben**). Wer nun im Frühjahr zu pfropfen gedenkt, Sorge zunächst für die nöthige Anzahl Edelreiser. Einjährige, gut ausgereifte Zweige von gesunden, tragbaren Bäumen wähle man hiefür, und schneide solche immer einige Zeit vor dem Gebrauche. Die Reiser, seien sie schon im Herbst oder während des Winters gesammelt, werden in wohl etikettirten Bündeln in feuchter Koble, feuchtem Sand, im Keller oder in die Erde eingegraben,

*) Doch kenne ich auch Baumzüchter, die auch in diesem Falle das Neugeln ausschließlich anwenden.

**) So stark lassen unsere Baumzüchter die Wildlinge in den Baumschulen nicht mehr werden, und wenden das Spaltpfropfen nur noch selten an.

bis zum Gebrauch aufbewahrt. Ist die Hauptzeit der Veredlung vorbei und wohl benutzt worden, so halte man immer noch einigen Vorrath an Reifern zum Nachbessern zc. zc., was an völlig belaubten Bäumen immer noch mit Erfolg vorgenommen werden kann, sofern man gut erhaltene Reiser, die natürlich nicht schimmeln und austrocknen dürfen, zur Hand hat. Etwas eingetrocknete Reiser müssen in weiches Wasser eingelegt werden, so lange, bis die geschrumpfte Rinde wieder glatt geworden ist. Auf Mondstellung hat man nicht zu achten, wohl aber auf die Witterung. Bewölkter Himmel, milde Luft sind geeignet; sehr windige, rauhe Luft taugt nicht. Scharfe Instrumente sind unbedingt erforderlich, sowie auch ein luft- und wasserdichter Verband. Treffliches Baumwachs stellt man folgendermaßen her.

1) Kaltflüssiges Baumwachs nach Lucas wird erhalten, indem man in gelinde erwärmtes Harz Weingeist so lange einrührt, bis das Gemisch eine flüssige Masse darstellt, die, mit einem Pinsel aufgestrichen, an der Luft bald erhartet. Es bedarf für 1 Pfund Harz 6—7 Loth Weingeist, etwas mehr oder weniger, je nach dem Alcoholgehalt des letzteren. — 2) Eigentliches Zweigwachs erhält man aus gleichen Theilen gelbem Wachs und durchsichtigem, venetianischen Terpentin. — 3) Christ's Baumwachs besteht aus 1 Thl. gelbem Wachs, $\frac{1}{2}$ Thl. Harz, und $\frac{1}{2}$ Thl. dickem Terpentin. Die angeführten festen Stoffe werden über Kohlenfeuer gelinde erwärmt und langsam geschmolzen, hierauf der flüssige Terpentin gut eingerührt, dann die flüssige Masse auf Wasser gegossen und nach dem Erkalten in Stangen geknetet, die mit geöltem Papier umwickelt für den Gebrauch aufbewahrt werden. Manche rühren mit dem Terpentin noch 1 Löffel voll

Baumöl ein und geben etwas Aloë bei, dessen bitterer Geschmack die Insekten vom Abnagen des Baumwachses abhält.

Die zu pflanzenden Stämmchen werden nahe am Boden an glatter Stelle durchgesägt, und nachdem der Sägeschnitt mit scharfem Messer glatt geschnitten, durch ein scharfes Instrument mitten durchgespalten. Mit scharfem Messer kann vor dem Spalten die Rinde in der beabsichtigten Spaltungsrichtung durchgeschnitten werden, um recht glatte Wundränder zu erhalten. In die mittelfst eines keilförmigen Hölzchens offen erhaltene Spalte wird jetzt ein keilförmig zugeschnittenes Edelreis von 3—4 Augen so eingesetzt, daß die Grenze zwischen Rinde und Holz (das Bildungsgewebe) von Subjekt und Edelreis möglichst gut mit einander in Berührung kommen. Die Schnitte am Edelreis werden links und rechts von einem Auge, mit diesem in gleicher Ebene, angehoben und mit oder ohne Ab-

Fig. 1.



satz angefertigt (s. Fig. 1). Ob das unterste Auge nach außen oder innen zu stehen komme ist ziemlich gleichgültig, jedenfalls nicht von der Bedeutung, die manche Pfropfer dieser Sache beilegen. — Bei dünneren Subjekten setzt man bloß 1 Reis, sonst auch 2 ein. Im letzteren Falle schneidet man dann je den schwächeren Trieb ab, nachdem die Wunden der gespaltenen Unterlage verwachsen sind. Je feiner

die Schnitte am Edelreis und in der Rinde der gespaltenen Unterlage beschaffen sind, je genauer die Bildungsgewebe beider

auf einander treffen, je besser die Wunden nach schnell beendeter Operation verstrichen werden, desto sicherer ist schnelles Verwachsen zu erwarten. Wird spät gepfropft und ist zu besorgen, die gesteigerte Sonnenwärme möchte das Baumwachs zu sehr erweichen, so bringe man zum Schutz noch einen Verband von weißem Papier an. — Um die starke Verwundung, die das Ganzspaltpfropfen erheischt, zu umgehen, wendet

Fig. 2.



Fig. 3.



man das Halbspaltpfropfen (s. Fig. 2) an, bei dem die Unterlage nur zur Hälfte gespalten wird, um das keilförmig und zugleich messerförmig zugeschnittene Reis aufzunehmen. Mit noch weniger Verstümmelung der Unterlage kann das Pfropfen mit dem Gaisfuß vorgenommen werden (s. Fig. 3). Diese sämtlichen Operationen sind gar nicht schwierig, müssen aber, wie alle mechanischen Fertigkeiten, durch Übung angeeignet werden. — Das Spaltpfropfen wird meist auch bei Veredlung von Hochstämmen in die Krone angewendet. Hier achte man ja recht genau auf's Zusammentreffen des Bildungsgewebes (ob die Rinden äußerlich an einander passen

ist ganz gleichgültig) von Ast und Reis; wähle die Nester so, daß sie eine schöne regelmäßige Stellung einnehmen; lasse im ersten Jahr immer noch einige Zugäste, und falls man mehrere Sorten auf denselben Stamm bringt (Sortimentsbäume), so weise man den zarteren, weniger treibenden Sorten die obern, den starkwüchsigen die untern Nester an. Um das Gelingen des Pfropfens (Copulirens) beim Steinobst, besonders bei den etwas weniger leicht anschlagenden Kirschen zu sichern, rath

Lucas die aufgesetzten Edelreiser mit einem kleinen Büschel Moos zu umhüllen, um dieselben den zu jener Zeit noch so häufigen ungünstigen Witterungswechseln zu entziehen, welche ohne diesen Schutz so oft die Veredlung der Kirschen vereiteln.

b) Das Copuliren.

Die zweite Art des Veredelns nennen wir Copuliren (Verbinden), bei welchem entweder Subjekt und Edelreis von gleicher oder auch von ungleicher Stärke sein können. Ist ersteres der Fall, so wird man durch zwei gleich lange schiefe Schnitte, die genau auf einander passen, Subjekt und Edelreis vereinigen, und durch mit Baumwachs gewichste Bänder oder Papierstreifen, oder auch mit wollenem Faden mit einander verbinden (s. Fig. 4). Mehr Festigkeit erhält die Verbindung, wenn



Fig. 6 u. 7.



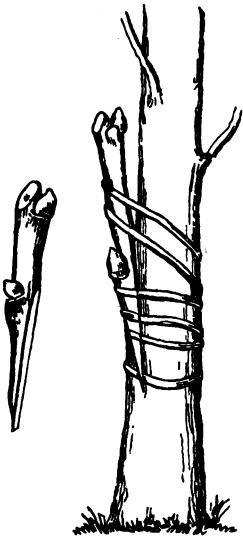
Fig. 8.



statt ganz gerader Schnitte mit dem sog. Terrassenschnitt copulirt wird (s. Fig. 5). Auch können die Schnitte, wie es in Fig. 6 und 7 dargestellt ist, geführt werden.

Ist die Unterlage stärker als das Edelreis, so ist das Sattelschäften (s. Fig. 8) oder das Seitenschäften

Fig. 9.



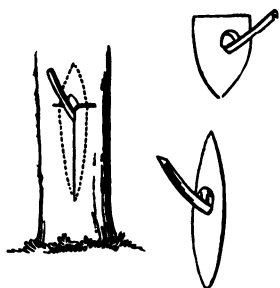
(s. Fig. 9) am Plake. Die letzte Art des Veredelns ist auch sehr geeignet zur Veredlung in die Krone, und zur Erzeugung von Trieben und Aesten aus kahlen Astparthien. — Der Zeit nach fällt das Copuliren mit dem Spaltpfropfen zusammen, und gewährt den Vortheil, daß der Wildling nicht durch Verwundungen für lange Dauer mißhandelt ist. Copulationen können übrigens auch noch im Spätherbst mit Erfolg ausgeführt werden.

c) Das Oculiren.

Das Oculiren (Neugeln) ist die dritte Art der Veredlung, die meist bei Birn-Pyramiden und Zwergbäumen angewendet wird; für Äpfel, die auf Donceins und Johannisäpfel übertragen werden, paßt das Oculiren nicht, wohl aber das Seitenschäften. Dagegen ist's für Rosen- und andere Ziersträucher die leichteste, sicherste und beste Veredelungsart. Die Zeit des Neugelns beginnt mit dem Monat Juli und dauert so lange Saft in der Unterlage vorfindlich ist und die Trennung der Rinde vom Holz gestattet. Gut gewachsene Sommertriebe mit wohl ausgebildeten Augen werden ausgewählt, die Blattflächen sofort abgeschnitten, die Stiele dagegen belassen. Die Reiser müssen immer ganz frisch verwendet werden, und man benutzt nur die Knospen von der Mitte des Triebes, während die Augen vom Grund und von der Spitze keine Verwendung finden. In die Rinde des Subjectes wird

nahe am Boden und an glatter Stelle ein T-förmiger Einschnitt bis auf's Holz gemacht, die Rinde mit dem Oculirbeinchen gelöst und nun vom Zweige ein Auge sammt Rinde und etwas Holz (Schild*) abgeschnitten, und dieses am belassenen Blattstiel haltend, in jenen Einschnitt hübsch ordentlich eingeschoben, und der obere über den Querschnitt hervorragende Theil des Schildes diesem gleich abgeschnitten, so daß die beiden Querschnitte gut auf einander passen. Ein nicht zu scharf angezogener Verband von dickem wollenem oder baumwollenem Faden oder von Bast wird jetzt angelegt

Fig. 10.



(s. Fig. 10). Natürlich ist es besser, wenn die Schnittflächen nicht berührt werden, auch dürfen dieselben jedenfalls nicht austrocknen. Das Auge ist in wenig (8—10) Tagen angewachsen, was wir an dem schwarz werdenden, leicht abfallenden Blattstiel erkennen. Der Verband wird nun gelockert,

damit durch denselben keine Einschnürungen veranlaßt werden. In dieser Zeit eingefetzte Augen bleiben für's laufende Jahr schlafend, (Oculiren auf's schlafende Auge) und treiben erst

*) Manche lösen das Auge nur mit Rinde ab und dem ganz kleinen Holzkörperchen (Knospenkern), das in's Auge hineinreicht. Ich finde die Sache bequemer, das Auge mit einem scharfen Schnitt loszutrennen und so in die Unterlage einzuschieben. Das wenige, mit abgeschnittene Holz hindert das Anwachsen nicht, und man ist stets sicher, daß der Knospenkern, ohne den das Auge nicht entwicklungsfähig ist, mit übergetragen wurde. In Fig. 10 links, muß das Schildchen 1 Linie tiefer eingeschoben gedacht werden!

in folgendem Frühjahr aus. — Diese Veredlungsart ist sehr einfach, rasch und sicher auszuführen, und wenn ein Auge nicht treibt, so hat doch die Unterlage keinen Schaden gelitten.

Das Oculiren dient auch vielfach, um bei unsern Pyramiden, Spalieren Augen da einzusetzen, wo wir an Kahlstellen Aeste erziehen möchten, und es ist sehr geeignet, um Frucht-
augen einzufügen bei Individuen, die wenig Blüthenknospen entwickeln. Im Spätherbst, ja selbst im Winter kann ein mit Holz ausgeschnittenes Auge in einen entsprechenden Einschnitt eines Subjektes eingefügt werden (anpflastern). Natürlich ist das Auge gut einzupassen und mit Baumwachs zu verstreichen. Ich kenne Baumzüchter die sich ausschließlich des Oculirens für Veredlung bedienen.

Die Winterveredlung im pomologischen Institut in Reutlingen.

Die Wildlinge, welche zur Winterveredlung bestimmt sind (1- und 2jährige, gut bewurzelte Apfelfstämmchen), werden vor Eintritt des Winters ausgegraben und im Keller in Moos eingeschlagen, und hier belassen, bis man sie zu veredeln gedenkt.

Im vergangenen Winter (1860/61) wurde Ende Januar der Anfang mit der Veredlung gemacht; der größte Theil der Wildlinge wurde jedoch erst zu Anfang des Monats März veredelt.

Die angewendeten Veredlungsarten waren das Propfen mit dem Gaißfuß für stärkere Stämmchen, das Anschäften und vorzugsweise das Seitenschäften für schwächere. Das letztere erwies sich ganz besonders günstig.

Nach der Veredlung wurden die veredelten Stämmchen im Keller so lange in feuchtem Kohlenstaub eingeschlagen, bis es Zeit und Witterung erlaubten, dieselben in's freie Land zu verpflanzen.

Unmittelbar vor dem Einpflanzen wurden die vorher nur oberflächlich gestutzten Wurzeln reichlich beschnitten und allfällige Wunden durch einen neuen Schnitt aufgefrischt.

Nachdem die Bäumchen gepflanzt, wurde das Land mit Düngercompost dünn überdeckt. Dadurch wurde der Boden nicht allein feucht, sondern auch locker erhalten, was dem Anwachsen der frischgesetzten Bäumchen sehr förderlich war.

War das Edelreis gut angewachsen, so wurden die wilden Triebe entfernt, und bei kräftigem Wachsthum wurde das Edelreis etwas pincirt (abgeknüpft), um den Saft mehr nach der Veredlungsstelle zurückzudrängen.

Endlich, nachdem der edle Trieb gehörig verholzt war, wurden die bisher belassenen Zapfen glatt abgeschnitten und die Wunden mit kaltflüssigem Baumwachs verstrichen.

Von den vielen Tausend Veredlungen blieben durchschnittlich nur 5—6% aus, ein Resultat, das nicht besser gewünscht werden kann, und um so befriedigender erscheint, da die meisten Veredler (Schüler der pomologischen Anstalt) noch Anfänger in der Kunst des Veredelns waren.

F. Behandlung der veredelten Bäume.

Nach der Veredlung ist bei den zu erziehenden Bäumen das Hauptaugenmerk des Baumzüchters: in möglichst kurzer Zeit kräftige Bäume heranzubilden. Hierzu ist vor Allem aus auf eine kräftige, starktriebige Unterlage zu sehen. Die Art der Veredlung ist hierbei ohne Bedeutung, und ich kenne

Baumschulen, wo nur Oculiren und Seitenschäften in Anwendung kommt, und das mörderische Spaltpfropfen, das viele unserer Zweiger ausschließlich anwenden, gar nicht mehr vorkommt. Im ersten Sommer entwickelt sich das eingesezte Reis, Auge ohne unser Zuthun. Wir werden nur dafür sorgen, daß der Boden immer rein und gehörig offen sei, was durch öfteres nur oberflächliches Häckeln bei trockener Witterung erzielt wird. Bei oculirten oder durch Seitenschäften veredelten Bäumen schneidet man nach dem Austrieb des Edelauges den Stamm der Unterlage 2—3 Zoll oberhalb der Veredlungsstelle durch, die Wundfläche mit Baumwachs überziehend und benutzt den so stehenbleibenden Zapfen um die entstehenden Triebe mit Bast in die gewünschte Richtung zu befestigen. Wo die Schosse von sich aus senkrecht aufstrebend wachsen, wird ein solches Anbinden nur vorgenommen, um das Abbrechen zu verhindern. Im Sommer, wenn die Triebe 8—10" lang gewachsen, oder auch erst im Herbst schneidet man jene Zapfen vollständig weg und schließt die Wunde mit Baumwachs, Theer &c. &c. Im folgenden Jahr schneidet man den Leitweig kurz zurück, damit der Baum von unten auf kräftig sich ausbilde, und nun ein schöner, gerader, starker Trieb emporschieße, der zur Stammbildung sich wohl eigne. Das oberste Auge wird so gewählt, daß durch seine Entwicklung der etwa vorhandenen, durch die Veredlung hervorgebrachten Krümmung entgegengewirkt und diese ausgeglichen werde, und der Entwicklung des obersten Auges leiste man durch Einkneipen (Pinciren) der seitlichen Triebe Vorschub.

Am Ende des zweiten Jahres, jedenfalls im dritten Herbst nach der Veredlung, soll der Stamm die für einen Hochstamm nöthige Stärke und Höhe erreicht haben, so daß ihm eine

Krone anerzogen werden kann. Bis auf diesen Zeitpunkt wird der Schnitt, wie schon angegeben, ausgeführt. Durch die Entwicklung des Stammes wird die Höhe, durch die der Seitenäste die Dicke desselben bedingt. Will man daher den Baum schnell in die Höhe treiben, so nimmt man die Äste weg, und leitet alle Nahrung dem Gipfeltrieb zu; handelt es sich dagegen um Verstärkung des Stammes, so kürzt man den Haupttrieb tüchtig ein und beläßt die Äste. — Richtig gezogen ist derjenige Baum, der die nöthige Stärke besitzt zum sicheren Stand ohne Pfahl, und bei welchem der Stamm doch stets so entästet werden konnte, daß die dadurch entstandenen Wunden in einer Wachstumsperiode vollständig auswuchsen. Die regelmäßige Stellung der Äste, in der regelmäßigen Blattstellung begründet, erleichtert sehr die Erziehung der Stämme und die Bildung einer gleichmäßigen Krone. Und wo es gelungen ist diese zu erzeugen, da wird auch ein gutes, regelmäßig verbreitetes Wurzelwerk vorhanden sein, und es besitzt unser Jüngling alle guten Eigenschaften. Die Bodenarbeiten sind in der Baumschule alljährlich dieselben: Hacken, durch welches wir den Boden lockern und das Unkraut vertilgen. Raupen und Blattläuse schaden oft bedeutend. Erstere müssen abgelesen, letztere vertilgt werden, was durch Waschen mit Seifenwasser am besten gelingt. Hilft auch dieß Mittel nicht mehr, so schneide man den Trieb mit feinen krausen und von diesen Schmarozern befallenen Thieren ab.

Wer nach den gegebenen Andeutungen verfährt, wird mit Hinzufügung der sich von selbst einstellenden Erfahrungen bald im Stande sein, Bäume zu erziehen, die sich durch Schönheit und Gesundheit auszeichnen, und die in der Regel den von

Baum- und Handelsgärtnern bezogenen Exemplaren vorzuziehen sind. Es ist ja natürlich, daß wer nur eine kleine Zucht von Bäumen zu besorgen hat, weit mehr für die richtige Entwicklung der einzelnen Pflanzen sorgen kann, als der Baumzüchter, der im Großen es mit vielen Tausenden von Zöglingen zu thun hat, wo dann die Ueberwachung des einzelnen nicht immer möglich ist. Jedenfalls haben die selbstgezogenen Bäume den Vortheil, daß man dieselben immer ganz frisch an ihren neuen Standort bringen kann, und daß man sicher weiß, welches Obst man zu erwarten habe. Uebrigens bieten auch in diesen Dingen unsere Obstbaumzüchter mehr und mehr Garantie, und wer nicht besondere Freude an der Aufzucht der Bäume hat, thut besser, er kauft sich dieselben von zuverlässigen Gärtnern. Nur als Liebhaberei, nicht aber als lohnendes Geschäft, läßt sich die Baumzucht im Kleinen treiben.

G. Setzen der Bäume und ihre fernere Wartung und Pflege.

Sollen die Bäume an ihren Standort verpflanzt werden, so richte man immer zuerst die Setzlöcher her. Dieß geschieht am besten zur Herbstzeit, weil dann sowol die aufgeworfene Erde wie der Boden rings um die Setzgrube tüchtig durchfriert und krümelig wird; besonders ist dieß für schwere, thonige Böden sehr nützlich, und man kann die verwitternde Wirkung des Frostes noch durch Uebertalken erhöhen. Die Löcher werden größer hergestellt als der Baum es erfordert, um so größer, je bindiger, oder je steiniger der Boden ist, damit man eine genügende Masse guter Erde (am besten Compost) zunächst um die Wurzeln des Setzlings einbringen könne. Sind Ober- und Untergrund wesentlich verschieden, so werden die

Massen gesondert aufgehäuft, um beim Setzen wieder die bessere Erde den Wurzeln nahe zu bringen.

Geht es nun au's Pflanzen, so wähle man immer nur kräftige, gesunde, schön gewachsene, wurzelreiche Bäume. Hierin wird aus Sparsamkeit viel gefehlt, und man sieht gar nicht selten krumme, krüppelige, schwache Neupflanzungen, aus denen nie etwas Rechtes erwächst. Dann achte man darauf, die Bäume etwas weniger tief, jedenfalls nicht tiefer zu pflanzen, als sie stunden. In Fällen, wo die obere fruchtbare Erdschicht wenig tief ist, schneide man die senkrecht wachsende Pfahlwurzel tüchtig zurück und pflanze den Baum ganz oberflächlich ein, oder noch besser, man setze ihn auf einen kleinen Hügel. Die längsten Wurzelsafern werden mit scharfem Messer auch etwas eingekürzt und schadhafte Parthien ganz weggeschnitten. Die Krone wird ebenfalls gelichtet, doch läßt man ein oder mehrere Triebe uneingekürzt, damit es bald zahlreiche, den Nahrungsaft verarbeitende Blätter gebe. Es taugt also nicht, wenn der junge Baum wie ein Rechenstiel so kahl aussieht. Nun taucht man den so hergerichteten Baum in die oben erwähnte Thonbrühe und, nachdem das Pflanzloch bis zu genügender Höhe ausgefüllt ist, setzt man den Baum, die Wurzeläste regelmäßig ausbreitend und mit Erde zudeckend. Der Pfahl wurde vorher eingesteckt, mit Berücksichtigung der Wurzelbildung. Der Pfahl soll nie in die Krone hineinreichen, und beim Anbinden des Baumes mit Weiden oder Strohbindern ist darauf zu achten, daß der Baum sich nicht reibe, an dem auf der Windseite angebrachten Pfahle. Manche bringen, um den jungen Bäumen möglichst nachzuhelfen, Mist in die Pflanzlöcher. Dieser darf nie in unmittelbare Berührung mit den Wurzeln kommen, und muß recht gut verrottet sein,

damit er nicht von Mäusen zum Quartier ertoren werde. Ist der Boden sehr humusreich (Wiesboden), so ist es recht gut, in die obere Erdlage Steine einzumengen, welche den Boden festigen und feucht halten, und den Mistkäfern die Lust benehmen, hier ihre Brut abzulegen. Esparsette, Luzerne und andere tiefwurzelnde Kulturen haben schon manche junge Baumpflanzung ruiniert. Nach dem Setzen ist es stets sehr gut, das Einschlämmen anzuwenden, was geschieht, indem man 1—2 Gießkannen voll Schüttsteinwasser oder verdünnte Gülle zugießt. Wir bereichern hiedurch den Boden mit Nahrungstoffen, veranlassen das Zusammensetzen des Bodens, wodurch alle den Wurzeln schädlichen Hohlräume verschwinden.

Die weitere Pflege der Bäume besteht in fleißigem Düngen, rechtzeitigem Ausputzen, und unter Umständen im Verjüngen alter schwachtriebiger Bäume durch Zurückschneiden, oder Umpfropfen.

Düngung ist Wieder-Ersatz der dem Boden durch die Pflanzen entnommenen Stoffe. Je mehr der Boden erzeugt, desto reichlicher soll ihm Ersatz durch Düngung geboten werden. Den Stellen, wo Bäume stehen, muthet man doppelte Erträge zu, natürlich muß um so reichlicher gedüngt werden! Unsere Hauswiesen haben die fruchtbarsten Bäume; nach jedem Schnitt wird gegüllet, außerdem die Bäume im Herbst gemistet, Asche und Gyps außerdem noch auf den Rasen gestreut. Ein mir befreundeter Arzt am Zürichsee, im Besitze eines Baumgartens voll mächtiger Bäume, macht jährlich ansehnliche Obsternten, und verdankt diese reiche Tragbarkeit der Düngung. Doch, was braucht es hier ein Mehreres, glaubt ja Jeder: daß „Mist geht über List.“

Zum Ausputzen rechne ich Beseitigung der Parasiten, (Schmarotzer), der Scheinschmarotzer und der überflüssigen Aeste

und Schosse. Die ersteren, nämlich die Mistel, sind in manchen Gegenden noch sehr zahlreich auf Apfelbäumen und verkünden laut die grenzenlose Nachlässigkeit der Baumbesitzer. Wir brauchen nicht zu wissen, daß diese Mistel reichlich Apfelsäure enthält, die sie dem Baume auf Kosten der Fruchtbildung entzieht; man sehe nur die mit diesen immergrünen Büschen beladenen Bäume an, ihr schlechtes Aussehen, ihr ärmlicher Wuchs verkünden Siechthum, und klagen den unverständigen oder nachlässigen Eigenthümer an. Es ist schade, daß man Dummheit und Faulheit nicht strafen kann, wie man Fleiß und Einsicht prämirt. Eigenthümer von mit Misteln überwucherten Bäumen würde ich tüchtig büßen!

Mit den Scheinschmaragern, Moosen und Flechten hat es weniger auf sich. Entwickeln sich diese nicht im Uebermaß, so schaden sie kaum, nie durch Entzug von Nahrungssäften, sondern nur dadurch, daß sie stets Feuchtigkeit und Ungeziefer bergen, und wenn die Sache zu lange andauert, Faulstellen erzeugen. Ein mäßiges Abscharren ist zeitweise gerathen, und gelingt am schnellsten und besten bei feuchtem Wetter. Ein zu gründliches Abscharren bis auf die grüne Rinde, wie man's bei sorgfältigen Baumbesitzern nicht selten sieht, ist nachtheilig vor dem Winter sowol, wie vor dem Sommer, auf welche Zeit dieses Reinigen in der Regel fällt. Wo Moose und Flechten überaus üppig wuchern, ist der ganze Standort für Obstbäume nicht geeignet, und es ist derselbe durch Entwässerung, durch angemessene Bodenmischung erst zu verbessern. — Hieher gehört auch Vertilgung des Ungeziefers. Anlegung von Theerringen Anfangs Oktober, Einsammeln der an die Bäume angesponnenen durren Blätter im Winter, Ausbrechen der Raupennester im Frühling, Abschütteln

der Mai- und anderer Käfer sind hiefür die wirksamsten Mittel, deren Anwendung in vielen Fällen immer noch am ehesten ausführbar ist. Großes Lob ertheilt man in neuerer Zeit der Veräucherung der in Blüthe stehenden Bäume, mit schwefliger Säure, welche dem kleinen Raubgesindel den Appetit verdirbt, ohne der Befruchtung oder sonstwie zu schaden.

Anlangend das Ausästen, Lichten der Krone, befolge man die Regel, eine nach allen Seiten ebenmäßige Verästelung anzustreben. Wo 2 Äste sich kreuzen oder sonst zu nahe treten, wird derjenige beseitigt, der am wenigsten zur Form paßt. Das Ausschneiden, bevor die Äste allzumächtig geworden sind, erspart sehr starke, schwer überwallende Wunden. Das Auslichten wird am besten im Herbst mit dem Laubfall begonnen. Eine Hauptsache ist es, gute Sägen und Messer zu brauchen, die Äste unmittelbar an ihrem Ursprung abzuschneiden, und ja keine Stumpen (Zapfen) stehen zu lassen. Die Rinde darf nicht zerrissen, die durch Sägen entstandenen Wunden müssen glatt geschnitten werden; auch sollen dieselben, wenn irgend größere Verwundungen entstanden sind, mit Theer, mit Baumkitt oder ähnlichen Stoffen verstrichen, und gegen den Einfluß der Luft und der Thiere geschützt werden. Das Auspuken mit dem Hackmesser ist etwas unsicher, und sollte mehr und mehr guten Baumsägen und Baum-Messern weichen.

Verjüngung leistet besonders bei überaus tragbaren Sorten treffliche Dienste, und ist auch bei diesen öfter nothwendig. Sie erscheint geboten, wenn der Baum trotz gehöriger Düngung zu schwache oder keine Holztriebe mehr erzeugt, und wenn die Früchte sich nicht mehr vollkommen ausbilden, und wenn daneben da und dort an ungewöhnlicher Stelle geile Wasserschosse hervortreiben. Diese Wasserschosse können die

Grundlage der neuen Krone geben. Zu dem Ende schneidet man die alten Aeste tüchtig zurück, und läßt von den neuen Trieben nur diejenigen stehen, welche durch kräftiges Wachsthum und regelmäßige Stellung die Gewähr für Bildung einer schönen gesunden Krone geben. Will man eine andere Sorte, so pflropft man die jungen Aeste in gewohnter Art. Das starke Zurückschneiden soll sich zunächst auf die obersten Aeste beschränken, einzelne untere Aeste mögen ganz unverfehrt bleiben. Diese werden dann, ob die Verjüngung für sich allein oder in Verbindung mit Veredlung ausgeführt wurde, durch reichlichen Ansaß von Früchten und durch vollkommene Ausbildung dieser den Besitzer erfreuen und überzeugen, daß das Werk der Verjüngung trefflich gelungen sei.

Aufzählung der empfehlenswertheften Kern- Obstsorten für unsern Kanton.

1. Breitaar.

3, 11 und 12.

Breitaar 1, Breitaar und Sonnenwirbel 2, Scheibler, Breitaar, Breitiker, Maur-A. 7, 8, 9, Wald-A. in Schöffli-dorf, Schwarzlöcher in Niederhasli.

Dieser Apfel ist einer der verbreitetsten im Kanton Zürich, doch fehlt er unter den 20 besten Sorten des Bezirks Pfäffikon, und auch Wädenswil führt ihn nicht auf, das freilich im Ganzen nur 3 Sorten namhaft macht.

Alle Berichte sind einstimmig in dem Lob dieser Frucht; sie ist eine unserer schönsten und besten Sorten für die Tafel, doch auch vortrefflich zum Kochen. Zu Most selten verwendet,

weil er sich für sonstigen Gebrauch viel höher verwerthet.

Dauert bis zum Frühjahr, ohne bedeutend zu welken, besonders, wenn er erst spät, mit dem Eintritt der Kälte, in den Keller gebracht wird. Blüht früh (Anfangs Mai).

Der Baum wächst langsam, bildet breite, niedere Kronen, setzt viel Fruchtholz an, und trägt alle andere Jahre reichlich. Der Baum ist etwas zarter Natur, und man thut gut, ihn auf andere große, gesunde Bäume zu veredeln. Passt für höhere Lagen nicht, und verlangt selbst in mittleren Lagen tiefgründigen Boden, und lohnt Düngung, die der Baum recht gut verträgt, reichlich. Beim Ausputzen ist mit Vorsicht zu verfahren, starkes Auslichten bekommt ihm nicht gut.

Weisch erwähnt noch eines diesem sehr ähnlichen Apfels, benannt weißer Breitiker. Dieser sei etwas größer, heller gelb, saurer, trockneren Fleisches; im Ganzen ein beliebter Wirthschafts-Apfel. — Auch einen süßen Breitiker gibt es.

2. Uster-Apfel.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

Citröner, Schlatter-A., Hansmüller, 2; Gold-A., Ehrdebücheler, 3, 6, 7; Knupen-A., Hansmüller, 6; Hausmütterchen in Weßlingen; Citronen 7; Schuhmacher-A. 10; großer Hansmüller, 12.

Keine Apfelsorte so häufig wie diese, $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{4}$ aller Apfelbäume betragend. Treffliches Kochobst, frisch und gedörrt, liefert zudem guten, haltbaren Most, und dient wegen seines reinsüßen Geschmacks zur Bereitung eines recht guten Obstsyrups (Hung-Honig). — Die Zeit dieses Apfels ist von Mitte September bis Neujahr. Beim Pflücken ist sehr sorgfältig zu verfahren.

Der Baum wächst vortrefflich und zu mächtiger Größe; bildet hübsche, halbkugelige Kronen, setzt eine Menge Fruchtholz an, blüht spät und trägt sehr reichlich. Seine Sämlinge werden wegen starken, gesunden Wachstums zu Unterlagen für hochstämmige Apfel empfohlen. Es gibt mehrere von einander abweichende Formen dieses Apfels.

In Beziehung auf Standort gar nicht heikel, gedeiht noch, wo nur wenig andere Apfelsorten fortkommen, doch liebt er trockenen, leichten Boden und starke Düngung, wozu Rindvieh und Schweinemist, oder auch Compost sehr geeignet sind.

Defteres Ausschneiden und Putzen erträgt der Usterapfelbaum sehr gut.

3. Pariser Rambour-Reinette.

2.

Murer-R. 1, Murmer-R. 2, Muremer-R., Reinette von Maur 4, Mauremer-R. 5, 7 und 8; aus dem Bezirk Pfäffikon neben dem richtigen Namen: Egg-A., gelbe Winter-R., Grath-A., Leder-R., grauer A., späte Winter-R., Breitaar, gestreifte R., Maurer-R. 9, englische oder Maurer-R. 12.

Ein für jede Verwendung vortrefflicher Apfel, für Tafel und Wirthschaft ersten Ranges, der übrigens zum Dörren und Mosten nur selten Verwendung findet, da er als grün stets sehr gesucht ist. — Diese Sorte stammt unzweifelhaft aus England, ist in Maur sehr verbreitet, zeigt da ein sonderliches Gedeihen, und mag von hier aus vielfach verbreitet worden sein. In Thalweil soll die Sorte erst seit 12—15 Jahren eingeführt sein, im Bezirk Pfäffikon seit anno 1830.

Der Baum ist mit seinem Standort etwas wählerisch. In gutem, fettem, nicht zu schwerem Grunde, und geschützter

sonniger Lage ist sein Wuchs lebhaft, bildet er ganz breite, niedere Kronen, und bringt er jene auf dem Markt so gesuchten Früchte; aber auf nicht zureichendem Grunde ist er langsam wachsend, wird gerne brandig (Krebs, Magen), und seine Früchte faulen entweder schon auf dem Baum, oder werden, abgenommen, sehr leicht welk und abgänglich.

Der Baum blüht ziemlich früh und lange (4 Wochen lang), da sich seine Blüthen nicht gleichzeitig entwickeln; hiermit steht seine jährliche Tragbarkeit in Verbindung. Da der Apfel groß ist, so gibt der Baum ungewöhnlich gut aus.

Lucas rath für den Baum guten, fruchtbaren Boden, und fleißiges Ausputzen der oft zu holzreichen, geschlossenen Krone an. Unser Thalweiler Bericht aber sagt: In der Jugend wächst der Baum stark, später langsamer und es bildet sich durch lang ausgestreckte Aeste mit wenigen Zweigen eine unschöne Krone, die deßhalb des Ausputzens selten bedarf; auch verlangt der Baum eine geschützte, nicht hohe Lage, begnügt sich dagegen mit geringem Boden. Stäfa empfiehlt diese Sorte in die Krone älterer, gesunder Bäume zu veredeln.

Windsor-A., und Canada Reinette sind Synonymen.

4. Hansüeri-Apfel.

2.

Hans-Uli Edelreinette 3; Hans-Ueli 4, 8; Christen-A. 8; Hans-Ueli 7; Winterfleiner 9; Oberrieder-A. 10; Hans-rudi-A. 12.

Frucht ähnlich derjenigen des allbekannten Spitzweißfers. Schale stark fettig werdend. Fleisch weißlich, dicht, voll angenehmen säuerlichen Saftes. Kernhaus sehr groß, hohlschig. Vorzügliche Wirthschaftsfrucht, die treffliche grüne Schnitze

liefert, und als Dörrobst unter den sauern Sorten denselben Rang einnimmt, wie der Uster-A. unter den süßen Äpfeln; als Tafelfrucht ebenfalls schätzbar, besonders im Frühjahr und Sommer, wo gute Äpfel nicht mehr allzuhäufig sind. Der Most vom Hansuli ist sehr wohlschmeckend und wohl 6—8 Jahre haltbar. 20—22 Sester werden etwa für 1 Saum nöthig sein.

Der Baum wächst gut und ist gesund, entwickelt Aeste und Zweige kandelaberartig, und bildet eine schöne runde Krone. Der Baum wird mittelgroß, trägt schon jung, und ist auch sehr geeignet, um noch triebkräftige, alte Bäume mit demselben zu pflropfen. Der spät blühende Baum trägt öfter jährlich, jedenfalls alle ander Jahre sehr reichlich, bis auf 100 Sester ein einziger Baum.

Gedeiht in jeder Lage, in zu hohen Lagen und in kühlen, späten Jahrgängen mögen indeß die Früchte nicht immer reif werden. In tiefgründigem, gutem Boden zwar am besten gedeihend, kommt er doch fast in jedem Boden fort, und ist durch seine späte Blüthe und durch seine großen, harten Blätter, die bis tief in den Herbst dauern, vor Insektenfraß sicher.

Das Ausputzen des waldigen Baumes soll öfter vorgenommen werden, aber nie zu stark auf einmal. Diese Sorte, die vor circa 50 Jahren von Hans Ulrich Staub in Oberrieden zuerst gepflanzt worden ist, darf zu allgemeinsten Anpflanzung empfohlen werden.

Obstkenner in Görlitz wollten behaupten, der Hansuli sei nichts anderes, als der rothe Rosmarin-Apfel Tyrols. Die Früchte haben große äußere Aehnlichkeit, ob aber auch die Bäume, und die Qualität der Früchte? Das zu untersuchen,

fehlte mir die Gelegenheit. Wären besagte Sorten identisch, so gäben sie einen neuen Beweis für das Heikle und Unsichere, womit unsere Ermittlung spezifisch schweizerischer Obstsorten verbunden sei. Bei keiner Sorte schien mir der Schweizerursprung unzweifelhafter, als beim Hansüeri. Dieser Umstand vermehrt meinen Verdacht gegen jede spezifisch schweizerisch sein sollende Sorte, wenn sie edlerer Art ist, da sich in der Schweiz meines Wissens Niemand jener Methode von van Mons bediente, um durch Ausfaat neue edle Sorten zu erziehen.

5. Glanzreinette.

4, 8.

Gallwylser 2, 8, 9; Calville, Sommer= 3; Calviller 7; Edel-Calviller 12; weißer Winter-Calville 6; Gutenswylser in Rusikon; Wyniger in Pfäffikon und Hittnau; Citronen-A. in Altorf; Sommer-Calwylser in Theilingen; Zürcher-A. in Bauma. Fehlt bei Tagelschwangen. In Illnau häufig.

Unstreitig einer der besten Tafel- und Wirthschaftsapfel, der auf dem Markte sehr gesucht ist.

Die Frucht ist ansehnlich groß, schön geformt, hoch gebaut, ganz schwachkantig gegen den kleinen, geschlossenen Kelch, der ganz obenauf sitzt. Die Schale ist glatt, dünn, feinpunktirt, goldgelb, wenn einmal lagerreif. Stiel schwach, die Stielbucht grasgrün, oft mit einem Fleischhöcker ausgefüllt. Kelchröhre verwachsen; Kernhaus geöffnet, klein. Fleisch fest, gelblich weiß, saftvoll, angenehm weinsäuerlich mit eigenthümlichem Aroma. Hält ein Jahr lang und drüber ohne zu faulen, und findet meist erst vom Frühjahr an seine Verwendung, theils für die Tafel, theils zu grüngerkochten Schnitzen. Obgleich

ausgezeichneten Most gebend, findet er doch selten diese Verwendung.

Der Baum wächst ziemlich schnell, wird mittelgroß und hat eine kugelige Krone. Blüht spät, ist gegen Witterungseinflüsse wenig empfindlich, trägt gern und reichlich, und darf man alle zwei Jahre auf schönen Ertrag rechnen, der auch dann noch ergiebig ausfällt, wenn der Baum nur wenig beladen erscheint. Gedeiht am besten im Thal in geschützter Lage, kommt aber auch in höheren Lagen gut fort, wenn der Boden nicht zu schwer, und der Standort nicht zu windig ist. Die Zweige und Fruchtstiele sind nämlich etwas schwach, die Äpfel aber sehr schwer. — Sollte bis Mitte Oktober am Baum hängen. Ist sehr zu empfehlen, und wird mit größtem Vortheil in die Krone älterer Bäume gepfropft. — Muß öfter ausgelichtet werden, indem er dicht wächst und viel Holz bildet.

Die Hauptverbreitung dieser Sorte am See, besonders um Oberrieden, Wädensweil, deutet darauf hin, es möchte diese Sorte mit dem Hans-Ueri nach Zeit und Raum ungefähr gleichen Ursprungs sein; doch ist hierüber Sicheres nicht vernommen worden*).

Aus der Abbildung und Beschreibung in dem Sortiment Pfäffikon ergibt sich mit Sicherheit, daß diese Sorte dort unter dem Namen weißer Winter-Calvill aufgeführt ist.

*) Nach dem illustrierten Handbuche von Zahn, Lucas, Oberdieck, scheint die Sorte älter zu sein. Sie ist überall in Deutschland, wie ich mich an der Ausstellung in Görlitz überzeugen konnte. Freilich möchte man meinen, unsere Glanz-Reinette sei eine Spielart der deutschen, sie ist größer und schöner, kann aber diese Vorzüge dem besseren Klima verdanken!

6. Spizweißker.

1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 12.

Welscher Spizweißker in Ruffikon; Pfaffen-A. in Mnaun; Weißacher in Weißlingen.

Diese alte, im ganzen Kanton verbreitete, schätzbare Wirthschaftsorte, fehlt, wie oben zu ersehen, in den Verzeichnissen von Horgen-Hirzel, Thalweil und Wädensweil, welch' letzteres freilich nur 3 Sorten aufzählt. Der überall eingeführte Name: „Spizweißker“ oder „Spizweißer“ ist ganz bezeichnend, denn die ansehnliche Frucht ist hochgeformt, nach oben zugespitzt, stielbauchig, und die grüngelbe Schale wird später weiß. Der kleine, geschlossene Kelch sitzt auf der Spitze der Kelchwölbung und die Stielhöhle ist geröthet. Das weißliche, saftreiche Fleisch ist anfänglich zwar ziemlich sauer, später aber angenehm schmeckend. Kernreif: Oktober; Lagerreif: Dezember bis April.

Ausgezeichnet in jeder Beziehung; was der Austerapfel unter den süßen, ist dieser unter den sauern Äpfeln.

Zur Mostbereitung sehr vortheilhaft; zum Kochen und Dörren gut, nach Neujahr auch für die Tafel geeignet.

Der Baum wächst recht gut, bildet schön gewölbte, mächtige Kronen, die fleißig gelichtet werden müssen.

Kommt überall fort, selbst in windigen und trockenen Lagen, blüht etwas spät, ist gar nicht empfindlich und zeichnet sich durch reiche Tragbarkeit aus.

Der süße Spizweißker von Thalweil hat im Aeußern Aehnlichkeit mit dem vorigen, hat aber süßes Fleisch, das erst vom Februar an recht gut wird. Wird der Ende Oktober reisende Apfel sorgfältig gepflückt und auf am Boden des Kellers liegende Läden (Bretter) gelegt, so hält sich die Frucht

bis Juni. Sie gibt treffliche grüne Schnitze, die um so gesuchter sind, als im Frühjahr die süßen Sorten rar geworden sind.

Der Baum wächst schnell, wird groß und hat eine runde ausgedehnte Krone, gebildet durch starke mit vielen Verzweigungen gebildete Aeste; blüht erst Ende Mai, und ist in der Blüthe gar nicht empfindlich. Kommt überall fort, zu Berg und Thal, in geschützter wie in ungeschützter Lage. Die Sorte darf sehr empfohlen werden.

7. Danziger Kantapfel.

4.

Calvillartiger Winterrosenapfel.

2, 4, 6.

Erdbeer-A. 3, 4, 5, 6; Schwaben-A. 4; Rosen-A. in Wipfingen; Zimmt-A. in Altorf; Danziger-A. in Tagelschwanzen; Heiden-A. in Bauma; Rosen- und Zimmt-A. in Weislingen; Herbstcallmüller in Ruzikon. „Sommerer“ im Thurgau.

Eine schon viel aber noch nicht genug verbreitete Sorte. Große, etwas konisch geformte, nach oben leicht gerippte Frucht, mit dunkelrother, glatter, dünner Schale, weißem, unter der Schale etwas geröthetem, würzig fenchelartig schmeckendem Fleisch. Tafel- und Wirthschaftsobst; gibt vortreffliches Apfelmus und recht guten Most. Horgen-Hirzel spricht von zwei Sorten, von denen die frühere als die bessere gilt. — Im Bezirk Pfäffikon, wo der Apfel allwärts vorkommt, fand man die Früchte der höheren Gegenden von etwas kleinerem Format, die Dauer dafür größer, eine gesetzmäßige Erscheinung, die sich wohl bei den meisten Sorten wiederholt. Diese Sorte variiert überhaupt sehr bedeutend mit Hinsicht auf Größe,

Farbe der Schale, daß oft das Erkennen schwer fällt. Ist vom Oktober bis Januar und selbst Februar gut.

Der Baum wird nicht gerade groß, wächst aber sehr schön und bildet flach-runde, dichtbelaubte Kronen. Als Feldbaum*) und besonders für den Baumgarten ausgezeichnet; für letztere gibt es nach dem Urtheil Pfäffikon's, keine bessere, einträglichere Sorte. Blüht ziemlich früh; Blüthen schön roth und groß. Blätter ebenfalls groß, stark gezahnt und lange am Baum hängend. Gewährt im Frühling und Herbst einen lieblichen Anblick, und gedeiht zu Berg und Thal. Frühe Tragbarkeit, und fast alljährliche reiche Erträge empfehlen diese Sorte zu immer weiterer Verbreitung.

Im Herbst 1862 wurden in Ort, Gemeinde Wädensweil 58 Tausen Früchte von einem einzigen Baume dieser Sorte geerntet, ungerechnet das Fallobst, das auf 7 Tausen angeschlagen werden dürfe.

8. Baar-Äpfel.

7 und 10.

Ist hauptsächlich in der sog. Herrschaft Wädensweil, als den Gemeinden Wädensweil, Richtersweil, Hütten und Schönenberg verbreitet. Kommt wohl von Baar, da hiesige Gegend ihre meisten Bäume aus dem Kanton Zug bezieht.

Die große Frucht hat tiefe Kelch- und Stielbuchten, und ist kantig besonders in der obern Hälfte. Besonnte Früchte sind rothwängig.

*) Im Ackerland paßt er seiner dichtbelaubten Krone wegen nicht, und an Straßen ja nie, wegen seiner verführerisch schönen, vom Baume weg genießbaren Früchte.

Dient für die Küche zu jedem Gebrauch; gibt auch ganz guten Most, der mehrere Jahre sich hält. Doch kommt die Sorte weder im Saftquantum, noch in der Güte des Saftes dem Hans-Meri bei.

Die Früchte gelten mittleren Preis.

Der Baum liebt einen tiefgründigen Boden, wird groß, schön geformt und gesund, blüht mittelfrüh, gibt alle zwei Jahre sehr viel. Blätter groß, oben rundlich dunkelgrün, unten filzig.

Der Baum wird alt, trägt 80—90 Sester und leidet oft durch die Last der Frucht.

9. Campaner.

1, 2, 3, 4, 8, 11, 12.

Kleiner, plattfugliger, etwas nathiger Apfel, mit grün-gelber, auf der Sonnenseite purpurrother, dicker Schale. Fleisch fest und abknackend, angenehm von Geschmack. Gut zum frisch Kochen und zum Rohgenuß, wenn andere Äpfel selten geworden sind. Dauert 1 Jahr und darüber, und dieß ist wohl sein Hauptvorzug.

Der Baum gedeiht gut, wächst langsam zu ansehnlicher Größe, trägt gern, blüht und reift spät.

Der Eisen-campaner, auch italienischer Eisen-Apfel, welcher in neuerer Zeit in der Gegend von Forgen gezogen wird, verdient der größeren Frucht wegen den Vorzug.

Stäfa und Weiach unterscheiden auch noch einen großen Campaner (deutsche und welsche E). Der letztere von Weiach ist der rothen Granat-Reinette ähnlich; von Geschmack, wenigstens im Mai, aber nicht mehr so angenehm, wie der kleine (deutsche) Campaner.

Ob Eisencampaner und große Campaner identisch sind, weiß ich nicht. Immerhin ist so viel sicher, daß diese Sorten von vielen andern übertroffen werden, und der Baum daher zweckmäßig in nicht zu großer Zahl gezogen wird.

10. Frau-rothiker.

3, 4, 5, 8, 9, 11, 12.

Frauen Rothacher; Frau Rothbacher; Rother Breitaar 12.

Mittelgroße Frucht, meist mehr flach als hoch. Kelch und Stielhöhlung mittelmäßig, Stielfläche ganz platt. Unterscheidet sich von anderen Sorten sehr leicht durch die starke, dunkelrothe Farbe, die nicht auf die derbe Schale beschränkt ist, sondern lagerreif selbst in das Fleisch eindringt. Zum Kochen, (als Stückli, denn er dient nicht zu Muß) und Dörren, und als Tafelobst vorzüglich. Nach den Einen ein vorzüglicher Mostapfel, indem der alte Saft delikate und kaum vom Wein unterscheidbar sei; nach Anderen eigne sich der wenig saftige Apfel nicht zu dieser Verwendung, da er zu wenig ausgebe. Beide Urtheile stehen nicht im Widerspruch; der Frau-rothiker gibt zwar wenig, aber ausgezeichnet guten Most. — Reift im Monat Oktober. Sorgfältig gepflückt und wohl eingekellert, bleibt er bis Mai und Juni.

Der Baum wächst nicht besonders schnell, seine Aeste stehen durchweg horizontal ab, und bildet daher eine ganz breite Krone, weshalb der Baum auf Ackerland mehr schadet, als mancher andere. Blüthezeit mittel, Ertrag vollkommen befriedigend. Kommt beinahe überall fort, und verlangt weder besondere Lage, noch besondern Boden. Uebrigens soll dieser Baum im Thurgau, wo er sehr verbreitet ist, bedeutend kräftiger werden, die Früchte die unserer Bäume merklich übertreffen.

Ist jedenfalls eine der besten Sorten unseres Landes, und es ist sehr Unrecht, wenn das illustrierte Handbuch für Obstanbau diesen Apfel bloß mit *† bezeichnet.

11. Kupferschmied-Apfel.

1, 2, 3, 4, 8, 12.

Kugelförmige, mittelgroße Frucht, von gelber Grundfarbe, und verwaschenem Kupferroth auf der Sonnenseite. Kelch in ziemlich tiefer, schwachrippiger Einsenkung; Stiel dünn. Ist dem Fraurothiker ähnlich, aber in Form und Eigenschaften weniger edel.

Gute Wirthschaftsfrucht, die auch für die Tafel dienen kann; denn der erst gegen das Frühjahr gut werdende Apfel ist saftreich und hat grünes, feinkörniges, angenehm säuerliches Fleisch. Kernhaus geschlossen, die Fächer durch zwei vollkommene Samen fast ganz ausgefüllt, Kelchröhre ziemlich tief und geräumig, trichterförmig, Kelchlappen zurückgeschlagen.

Der Baum wächst gut, bildet starke Kronen und ist sehr tragbar. Ist um Egg allgemein verbreitet und beliebt, anderwärts scheint er mehr vereinzelt aufzutreten.

12. Gruniker.

1, 4, 6, 9, 10.

Die Gruniker bilden eine ziemlich zahlreiche Sippschaft unter den Plattäpfeln. Es sind wohl meist Sämlinge und die meisten als gute, tragbare Wirthschaftsäpfel geschätzt. Ein sog. Gruniker, den ich von Albisrieden erhielt, und den ich im Mai noch vielfach ganz frisch auf der Brücke in Zürich traf, ist ein Gulderling und wird von Lucas für Dels

langen, grünen Guldertling gehalten. Es hat diese Sorte ganz die Form des sog. Gallmylers (Nro. 5 Glanzreinette), jedoch rauhere Schale, und bedeutend große sternförmige Rostpunkte. Ich halte ihn für die von Regel unter Nro. 107 beschriebene Sorte, glaube ferner, auch Nro. 108 nach Regel sei derselbe Apfel, denn die Ausfüllung der Stielhöhle, welche für Nro. 107 charakteristisch sein soll, ist nicht constant bei allen Früchten zu finden.

Die Gruniker-Sorte von Thalweil ist wahrscheinlich der harte Gruniker (Regel Nro. 109), ein großer, 3" breiter und über 2½" hoher Apfel. Kelcheinsenkung kaum vorhanden, daher der unbedeutende Kelch fast obenauf und von einigen flachen Fleischperlen umgeben. Kelchröhre trichterförmig, klein; Stielhöhle regelmäßig, ziemlich tief, mit grünlichem Rost ausgekleidet. Stiel ganz kurz und stark. Kernhaus schmal, die geschlossene Kapsel mit schönen, vollkommenen Kernen versehen. Schale glatt, fast gelb, fein rostpunktig, mit einzelnen schwarzen Brandmaleu und auf der Sonnenseite schwach röthlich getuscht. Der Mitte Mai noch ganz frische Apfel hatte festes, saftiges, saures Fleisch.

Der große (welsche) Gruniker, auch Granacher oder Grunacher Pfäffikon ist hier der beste unter den Grunikern. Der Apfel ist im ganzen Bezirk überall verbreitet, und neben dem Usterapfel jedenfalls der häufigste. Die Frucht hält ein ganzes Jahr, ist als Mostobst ersten Ranges, sehr geschätzt als Dörrobst, dagegen nur mittelmäßig zum Rohgenuß.

Ein vorzüglicher Feldbaum, der hinsichtlich des Bodens gar nicht wählerisch und auch für hohe Lagen sehr empfehlenswerth ist. — Ihm gleicht, erscheint aber in der Größe verjüngt: der kleine Gruniker.

Horgen empfiehlt einen Gruniker, der wegen der unermüdblichen Fruchtbarkeit alle Beachtung verdiene. —

Diese Gruppe bedarf jedenfalls noch einer genaueren Untersuchung, für welche wir uns von den landwirthschaftlichen Vereinsvereinen möglichst vollständiges Material erbitten.

Blühen zum Theil sehr spät; so sah ich am 4. Juni 1863 in Zürich einen Gruniker in vollster Blüthe, während im 1. J. die Apfelblüthe auf den Anfang Mai fiel.

13. Rother Herbst-Calvill.

1, 2, 4, 6, 9, 11.

Erdbeerenäpfel 1; dto. 2, 4, 9; langer rother Himbeer-A. 6 (Tagelschwangen); Gütlihauser 6 (Fehraltorf); Rosen-A. 6 (Kochhausen); Blut-A. 6 (Weißlingen); auch welscher Granacher 6. Scheint in Pfäffikon, Hittnau, Bauma nicht bekannt zu sein.

Große, dichtrothe fast schwarzrothe, etwas hochgebaute, nach oben stark berippte Frucht, mit weißem, rothdurchstreiften, bald mehlig werdendem Fleisch, von angenehmem Himbeer- oder Erdbeer-Geschmack. — Die Schale fettig werdend, mit kleinen weißen Punkten, die grünliche Grundfarbe nur bei sehr beschatteten Früchten, oder wenn ein Blatt aufliegt, zeigend. Kelch geschlossen, grün, weißwollig; Kelchröhre trichterförmig, fast bis zu dem wenig geöffneten Kernhaus reichend. Stiel kurz und dick.

Kernreif Anfangs Oktober, bald lagerreif werdend, höchstens bis Ende Januar dauernd, verliert ziemlich schnell an Saftigkeit und Güte.

Zum Kochen und als Tafelfrucht sehr beliebt; gibt vorzügliches Apfelmuß, ist zum Dörren excellent, und auch zum Mosten geeignet.

Der Baum wächst recht gut, bildet große, dichte Kronen, blüht früh, macht kräftige Sommertriebe besetzt mit großen wolligen Blättern, und trägt gerne.

Findet sich ziemlich vereinzelt 2. — Bedarf zum vorzüglichen Gedeihen eine gute, sonnenreiche Lage, und lehmigen Untergrund; Mnau hat aber auch Prachtsbäume in dem N.-Wind exponirten Lagen 6. — Nach 9 ist der Baum nicht empfindlich, und allgemeiner Verbreitung fähig, gedeiht aber im Ackerfeld besonders gut. Kommt in 4 und 11 nur in Gärten vor, und auch da nicht häufig. Wird leicht mit dem calvillenartigen Winter-Rosenapfel verwechselt. Letzterer hat jedoch kein röthliches Fleisch, und das geröthete Fleisch des Herbst-Calvill tritt bei Früchten älterer Bäume stärker als bei solchen jüngerer Bäume auf.

Nach dem Lob, das oben dieser Sorte wegen seiner geringen Empfindlichkeit ertheilt wird, möchte ich schließen, daß wir's da nicht mit dem rothen Herbst-Calvill, sondern mit dem calvillartigen Winter-Rosenapfel zu thun haben. Der rothe Herbst-Calvill ist keine lohnende Sorte, gedeiht jedenfalls nur in Hausgärten und auch da am besten auf Pyramiden. Ist für den Landwirth nicht zu empfehlen.

14. Weißer Winter-Calvill.

4.

Calville blanc. — Stern-Reinette.

Mittelgroßer, bis großer Apfel, je nachdem auf Hochstamm oder Spalier erzogen; $2\frac{1}{2}$ bis 3" breit, $2\frac{1}{2}$ bis 3" hoch.

Der fast kugelige Apfel ist von 5 Hauptrippen von verschiedener Stärke überzogen, die um die Kelcheinsenkung einen

mehrfach stark eingeschnittenen Ball bilden. — Kelch grün, ziemlich lang, weißwollig.

Die glatte, geschmeidige Schale ist weißlich beduftet; strohgelb, auf der Sonnenseite bisweilen mit einer rothgetuschten Stelle verschönt.

Das weißgelbliche, feine, sehr saftige Fleisch ist von vorzüglichem, süßsäuerlichem, erdbeerartigem Geschmack, und es gilt diese Sorte bei Vielen als der delikateste aller Äpfel für die Tafel.

November bis März.

Der Baum wird mittelgroß, trägt fast alljährlich, aber nie voll. Verlangt guten, tiefgründigen, jährlich umgegrabenen Gartenboden, und hält unter diesen Umständen, auf Sämlinge veredelt, auch in rauhem Klima an geschützten Stellen aus, und bringt gute Früchte.

Hier zieht man den Baum meist an Spalieren, wovon im Gut Traubenberg weit und breit der schönste existirt. Die Bäume werden, soweit meine Erfahrungen reichen, meist krebfig. Dieß soll jedoch nur bei Exemplaren auf Johannisstamm vorkommen, oder dann von unpassender Unterlage oder von ungeeignetem Boden herrühren.

Der weiße Winter-Calvill (s. Regel S. 17) ist wohl von dessen Zuger Nathapfel (S. 17) nicht verschieden, so wenig als der weiße Winter-Calvill und der gelbe Winter-Calvill im illustrierten Handbuch der Obstkunde (S. 33 und 35); der letztere soll nach v. Flotow stärker und kräftiger wachsen, auch dauerhafter und fruchtbarer sein, und scheint mit dem Zuger Nathapfel identisch zu sein.

15. Rother Winter-Calvill.

4.

Rother Winter-Erdbeerapfel.

9.

Ein schöner, hochaussehender, fast cylinderischer Apfel, über welchen 5 leichte Rippen hinziehen. Die grünlich-gelbe Grundfarbe ist fast ganz von trübrothen Streifen bedeckt, und es ändert die Färbung auf dem Lager nur wenig. — Kelch langblättrig, grün, geschlossen, und wie die ihn einschließenden Falten wollig. Stiel dünn und lang.

Fleisch feinkörnig, weiß innerhalb des Kernhauses, außerhalb etwas röthlich, von sehr starkem erdbeer- oder himbeerartigem Geschmack.

Zum Rohgenuß und Kochen sehr gut, dient weder zum Dörren noch Mosten, da er viel zu gesucht ist. November bis Mai.

Der Baum wächst langsam, bekommt aber zuletzt eine ausgedehnte, flache Krone, blüht etwas spät, und ist in der Blüthe ziemlich empfindlich. Trägt schon in der Jugend, aber nicht besonders reichlich.

Verlangt guten Boden, geschützte Lage, verträgt reichliche Düngung, aber nur sparsame Pflanzung.

Der rothe Oster-Calvill (Paasch-Apfel) ist ein dem vorigen ähnlicher Apfel, der in neuerer Zeit sich viel verbreitet. Er wird größer, ist fast ganz mit Leberroth bedeckt, hat weißes, grünadriges Fleisch von gutem Geschmack. November bis Frühjahr. Der Baum trägt sehr reichlich und kommt auch in mittleren Lagen noch gut fort, und ist für den Landwirth dem rothen Winter-Calvill vorzuziehen.

16. Englischer Kantapfel.

2, 4, 6, 12.

Paradisli- und Kern-A. (Ernte-A.) 4; Jöggenberger 6; saurer Paradis-A. 12.

Diese Sorte ist wohl im ganzen Kanton verbreitet, ja durch ganz Deutschland, Frankreich, England, Rußland, wozu die Frühreise (Mitte Juli und Anfangs August) Veranlassung gewesen sein wird.

Kleine bis große, konisch geformte Frucht, mit tiefsitzendem, geschlossenem Kelch. Schale glatt, dünn, weißlich, mit gerötheter Sonnenseite. Fleisch weiß, angenehm säuerlich, von kurzer Dauer (einige Wochen). Als Tafel- und Kochobst benutzt; selten zu Most, der nicht lange haltbar ist.

Der Baum wächst gut, wird aber nicht groß, blüht früh, und trägt sehr gern, hängt oft traubig voll, in welchem Falle die Früchte klein, geschmacklos und daher werthlos sind. Verlangt geschützte Lagen.

Gleichzeitig mit dieser Sorte reift der weiße Astrachan (bei uns Jakobsapfel), der selbst in rauheren Gegenden noch gut gedeiht, und wie der vorige zu verwenden ist.

17. Leder-Reinetten, Lederäpfel,

sind an dem die Schale großentheils überziehenden Rost leicht zu erkennen, und kommen in ziemlich verschiedenen Sorten im Kanton vor. Doch ist nach den beigegebenen Beschreibungen nicht immer mit Sicherheit zu entscheiden, mit welchen Sorten wir es zu thun haben. Ich gebe daher die Notizen über die betreffenden Früchte wie sie mir zukamen, unter Beiseitlassung des Unwesentlichen, um den Raum zu sparen.

1. Albisrieden nennt als zum Grünkochen geeignet die Lederäpfel, von denen die kleinen vorzuziehen seien, da die großen nicht so regelmäßig tragen. — Die kleine Sorte wird nach meiner Ansicht die graue portugiesische Reinette sein.

2. Egg. a. Englische Spital-Reinette (Lederapfel, Heidenapfel). „Vorzüglicher, höchstens mittelgroßer Winterapfel von flachrundem Bau. Schale lederfarb und rauh, oft mit gerötheter Sonnenseite. Fleisch grünlich, fein markig, mit stark gewürztem, ausgezeichnetem Geschmack. Ist eine der besten und beliebtesten Sorten von langer Haltbarkeit, die aber, zu früh gepflückt, im Keller stark welkt.“

„Der Baum wächst langsam und ist etwas empfindlich, doch aber sehr tragbar. Wird am besten in die Krone ausgewachsener Bäume gepfropft. Findet sich allgemein, doch nicht gar zahlreich.“

Nach meiner Ansicht haben wir es hier nicht mit der englischen Spital-Reinette, sondern vielleicht mit Damasons Reinette, oder mit Parker's grauem Pepping zu thun.

b. Van Mons-Reinette. „Ausgezeichneter, der Goldparmäne ganz ähnlicher, sehr saft- und gewürzvoller Apfel. — Schale glatt, gelb, auf der Sonnenseite sehr schön geröthet. Hält sich bis Frühjahr. — Der Baum wächst vortrefflich, ist gesund und außerordentlich tragbar. Findet sich, von Hohenheim eingeführt, noch einzeln, verdient aber größte Verbreitung.“

Nach meiner Erfahrung ist die Van Mons-Reinette eine der kostbarsten Sorten, und wird von Nichtpomologen eher zu den Lederäpfeln, als zu den Gold-Reinetten, wohin sie wirklich gehört, gestellt werden. Der Baum wächst prachtvoll, bildet eine hohe, aus senkrechten Aesten gebildete Krone. Das illustrierte

Handbuch der Obstkunde sagt ganz richtig: „für Tafel- und Mostbereitung ausgezeichnet. Most wiegt 90—100°, ist sonach der gehaltreichste, der bis jetzt bekannt ward.“ Mit der Goldparmäne ist dieser Apfel nicht so gar ähnlich, wie oben gesagt; die etwas kleinere Frucht ist grasgrün, Sonnen- seite wie roth lackirt und größtentheils mit flechtenartigen Rostanflügen bekleidet. Ich erhielt f. B. von Hohenheim statt der Van Mons-Reinette die Goldparmäne, was vielleicht auch bei anderen Sendungen vorgekommen sein mag.

c. Grauer Kurzstiel. „Ansehnlicher, etwas platter, sehr guter Tafel- und Mostapfel. Schale gelblichgrün, ziemlich stark berostet, auf der Sonnenseite oft leicht geröthet. Fleisch etwas grünlich, und von sehr angenehmem Geschmack. — Der Baum wächst recht gut und trägt reichlich. Von Hohenheim bezogen, findet sich die Sorte noch einzeln, verdient aber häufige Anpflanzung.“

Ist bei uns nicht selten, und nach dem illustrierten Hand- buch der Obstkunde ist das Fleisch weißgelb, und charakteristisch die das Kernhaus umgebende grüne Aber. — Der Baum stark beholzt und belaubt, ist auch auf freien Standorten recht fruchtbar.

d. Carpentin. „Kleiner mit goldartig glänzendem Rost überzogener, runder, auffallend langgestielter Federapfel von sehr saftreichem, würzigem Fleisch. Einer der besten Äpfel für jeden Gebrauch. — Der neu eingeführte Baum wird nicht gar groß, bildet eine lichte Krone und liefert reiche Erträge.“

Nach dem illustrierten Handbuch der Obstkunde: Dezember bis März. „Diese für den Landmann hochzuschätzende Sorte eignet sich ihrer lichten Kronenbildung und der sehr festhängenden

Frucht wegen sehr gut auf Ackerland, wenn die untern, herabhängenden Äste durch Ausputzen gehörig entfernt werden. Eine der allervorzüglichsten Sorten zu Obstwein, wie auch ein recht angenehmer Tafelapfel."

Nach meiner eigenen Erfahrung, die sich jedoch nur auf einen etwa 10jährigen Ast eines Sortimentesbaumes beschränkt, ist die Tragbarkeit nicht recht befriedigend, auch ist die Frucht dieser Sorte etwas klein.

e. Parkers grauer Pepping. „Ein großer und schöner, kugelförmiger Lederapfel, mit gelblichgrüner, grauberofteter Schale. Fleisch abtnackend, von sehr angenehmem Weingeschmack; ein vorzüglicher Keller- und Mostapfel, der bis Mai dauert.

Der Baum wächst ganz gut, bildet breite und hohe Kronen, trägt ungemein gern, findet sich aber noch einzeln."

Wird von deutschen Pomologen sehr gerühmt. Die Frucht für Tafel und Wirthschaft ersten Ranges, darf aber erst Mitte Oktober gebrochen werden. Der großwachsende Baum trage fast alljährlich, komme selbst in ziemlich rauher Lage fort und sei am leichtesten an seinem schmalen, fast weidenartigen Blatt zu erkennen.

3. Pfäffikon. Die graue portugiesische ReINETTE fand sich in allen Sortimenten als Lederapfel, öfters mit dem Beinamen: großer oder welscher. Er wird als ein schöner, regelmäßig gebauter, plattrunder Apfel, 2" hoch, 2 1/2" breit, beschrieben. Die Schale ist zimmtbraun ohne jede Röthe. Reift am Baume im Oktober, ist spät zu pflücken, lagerreif vom Januar bis April.

Bäume werden schwach mittelgroß, mit breiter, gewölbter Krone. Äste etwas sperrig. Blüthe mittelfrüh, nicht besonders empfindlich. Blätter mittelgroß, dunkelgrün, unten

weißwollig. Tragen durchschnittlich das zweite Jahr voll. Die sehr gesunden Bäume wachsen gerne krumm, werden nicht gar alt, kommen zu Berg und Thal vor, gedeihen aber doch am besten in den humusreichen Baumgärten.

Stäfa führt auf:

- a. Englische Leder-Reinette = Reinette von Windsor.
- b. Französische oder welsche Leder-Reinette = Goldmohr?
- c. Deutsche Reinette = graue portugiesische Reinette?
- d. Die süße Leder-Reinette = süße graue Reinette.

a, b und d treffliche Tafeläpfel und c eine geschätzte Wirthschaftsfrucht.

4. Thalweil beschreibt seinen Leder- oder Heidenapfel als eine ziemlich kuglige Frucht von mittlerer Größe, geschlossenem Kelch, und wenig tiefer Stielhöhle, die Anfangs Oktober kernreif ist und bis Juni dauert, zu grünen Schnitzen sehr gesucht ist, und daher nie gemostet wird.

Der Baum wächst langsam, bildet aber eine schöne, emporstrebende, regelmäßige Krone. Die Blüthe erfolgt spät, und der Ertrag ist lohnend; selbst jung trägt der Baum gern.

Seiner späten Blüthe wegen gedeiht diese Sorte hierorts selbst in höheren und exponirten Lagen, in gutem, tiefgründigem Boden jedoch weit besser, als an mageren und schwergründigen Standorten.

5. Von Weiach wird der Leder-Reinette kurz erwähnt, dagegen sah ich in Eglsau, besonders auch in der Ausstellung von Weiach, Prachtsexemplare eines platten Lederapfels: graue französische Reinette, und eines kugligen, rothbackigen Lederapfels: Damassons Reinette.

6. Wipflingen beschreibt die Leder-Reinette als einen großen breiten Apfel, der in schönen Erträgen gewonnen werde. Ist wahrscheinlich der graue Kurzstiel.

Außer den angeführten Lederäpfeln ist die nicht selten vorkommende Osnabrücker-Reinette ein sehr guter Wirthschaftsapfel. Zeigt in Verostung und Röthe solch' verschiedene Grade, daß man die Apfel kaum für die gleichen halten könnte, wenn sie nicht vom gleichen Baume herkämen.

18. Kernaar.

2.

Kernacher, Kernacher.

6.

Ronisch geformter, mittelgroßer Apfel, mit grüner, roth-durchstreifter, fettiger Schale. Fleisch schwach grünlich, voll angenehm würzigen Saftes.

Der Baum wächst gut, bildet ganz lichte Kronen, bedarf zur Hervorbringung vollkommener Früchte der öftern Verjüngung. Ist recht tragbar, aber nicht alljährlich (Egg).

2 $\frac{1}{2}$ " hohe, 2 $\frac{1}{4}$ " breite, hochgebaute, gegen Kelch und Stiel fast gleichmäßig sich abrundende Früchte, mit 5 schwach hervortretenden Rippen. Grundfarbe: grünlichgelb, auf der Sonnenseite stark rothstreifig. Kelch offen, gut ausgebildet, etwas grau in sehr kleiner Einsenkung; Kelchröhre geschlossen. Kernhaus sehr groß, weit offen, mit zahlreichen, kleinen Samen.

Fleisch weißgrünlich, sehr locker, mürbe, mit wenig Säure. Dauert vom Oktober bis März, ist zum Dörren, Kochen, Mosten sehr dienlich, und auch für den Rohgenuß angenehm.

Der Baum wird ziemlich groß, hat aufrecht stehende, eine rundliche Krone bildende Aeste. Die Blüthe fällt etwas spät und es trägt der Baum je das andere Jahr.

Für unsere Obstgärten eine vorzügliche Sorten, die auch auf freiem Standorte gedeiht, besonders auf bindigem Boden. (Pfäffikon.)

19. Saueracher.

6.

Saueracher: Pfäffikon, Pittnau, Vothhausen; Saurer-A.: Bauma; Spät-A.: Altorf, Illnau, Tagelschwangen.

Ein 2½" hoher, 3" breiter Apfel, von meist regelmäßiger Form, ohne eine Spur von Rippen. Auf dunkelgrüner Grundfarbe, durch Carminroth getuscht und gestreift, besonders stark gegen den Stiel hin. Lagerreif ist die Grundfarbe lichtgelbgrün, und es tritt das Roth scharfer hervor. Der geschlossene, etwas grauwollige Kelch sitzt in kleiner, ziemlich enger Vertiefung. Die Kelchröhre ist gänzlich verwachsen, das Kernhaus klein und geschlossen, hohlachsig. Der 1¼" lange, dünne Stiel sitzt in trichterförmiger, regelmäßiger, graugrüner Vertiefung.

Kernreif Ende Oktober, lagerreif Dezember, hält sich bis in den Sommer, und ist einer unserer dauerhaftesten Äpfel. Das grünweiße, grobkörnige, sehr saftreiche Fleisch schmeckt stark sauer. Als Mostobst ersten Ranges, zum Kochen und Dörren sehr beliebt, und im Sommer auch zum Rohgenuss dienlich.

Der Baum wird beträchtlich groß, und es bilden die sparrigen Aeste eine große, gewölbte Krone. Obgleich ziemlich früh blühend, ist der Baum doch nicht empfindlich und

trägt fast alljährlich. In der Baumschule wächst der Baum schnell, und zeichnet sich durch Gesundheit und Dauerhaftigkeit aus.

Obgleich ziemlich verbreitet, verdient diese Sorte doch noch eine viel größere Verbreitung, und ist besonders auch für hohe, etwas rauhe Lagen sehr empfehlenswerth.

20. Albiflor.

6.

Schnyder-A. in Ruzikon; welscher Grundacker in Altorf; anderwärts schlechtweg: Streifacher.

Frucht: $2\frac{1}{4}$ " hoch und breit, von regelmäßiger Form, oben und unten flach abgerundet. Die glänzende, lichtgelbe Schale ist zu $\frac{3}{4}$ mit streifigem Dunkelfarbinroth überdeckt, die Stielhöhlung mit lederfarbigem Krost erfüllt.

Der halbgeöffnete, grauwollige Kelch sitzt in kleiner Vertiefung, die mit breiten, wenig hervortretenden, bald verlaufenden Rippen umgeben ist.

Die breittrichterförmige Kelchröhre reicht bis zum ziemlich geöffneten, vollsamigen Kernhaus.

Fleisch schwach sauer, weiß, etwas locker, feinkörnig.

Angenehm zum Rohgenuß, zum Dörren und Mosten eine der besten Sorten.

Der in unserer Gegend (Bezirk Pfäffikon) ziemlich stark verbreitete Baum wird ziemlich groß, und dehnt sich besonders sehr in die Breite. Mittelfrüh blühend, ist der Baum nicht empfindlich, und trägt überaus reichlich.

Als eine der dauerhaftesten Sorten auch für rauhere Lagen zu empfehlen.

21. Dübendorfer.

6.

Eine 2" hohe und breite, kuglige, rippenlose, schöne, dem braunen Mat-Äpfel ähnliche Frucht, bei welcher die hellgelbe Grundfarbe der glänzenden Schale fast ganz verdrängt wird durch tiefes Purpurroth, aus welchem überall ziemlich große schwarze, weißumringelte Punkte hervorleuchten.

Der offene Kelch, aus vollkommenen, graulichen, aufrechten Blättern gebildet, sitzt in flachrunder Einsenkung. Die Kelchröhre ist verwachsen, das Kernhaus geschlossen und sehr klein. Der sehr lange, dünne Stiel sitzt in enger, nicht tiefer Höhlung.

Die dünne Schale umschließt das weiße, nächst der Schale leicht geröthete, feinkörnige, sehr saftreiche Fleisch, das angenehm weinsäuerlich, reinettenartig schmeckt.

Zum Rohgenuß von Mitte Dezember an angenehm, zum Mosten ergiebig, zum Kochen und Dörren empfehlenswerth. Erfahrungsgemäß sehr zu empfehlen für den Baumgarten, wo der recht gesunde Baum, buschig von den in reicher Fülle vorhandenen Zweigen, auch auf nicht allzugutem Boden gedeiht.

22. Schinzar.

2.

Ziemlich große, breitkugelige Frucht, mit grünlicher, roth-durchstreifter, dünner Schale, und sehr saftreichem, weichem, angenehm säuerlichen Fleisch. Hält bis gegen Frühling, und ist gut für Wirthschaft und zu Most. Der Baum wächst gut, setzt Fruchtholz in Menge an, und ist tragbar. Er findet sich allgemein um Egg.

Dieser Apfel stimmt wahrscheinlich mit dem am See ziemlich verbreiteten gestreiften Schinzenapfel überein. Neben dem gestreiften Schinzenapfel wird am See auch noch eine weiße Sorte unterschieden.

23. Reiter.

6.

Mittelgroßer, $2\frac{1}{3}$ '' hoher und breiter Apfel, der von der Kugelform öfter in etwas höhere Formen übergeht, wonach der größte Querdurchmesser bald in der Mitte, bald etwas tiefer liegt. Kelchhöhle mäßig tief, ziemlich geräumig, mit fast senkrechten Wänden. — Kelch halb offen, Kelchblättchen lang, schmal und spitz zulaufend; Kelchröhre fehlt. Stielbucht regelmäßig trichterförmig, mit strahligem, gelbgrünem Krost ausgekleidet. Der Stiel $\frac{3}{4}$ '' lang. Die Basis der Frucht ziemlich eben, und die Rundung der Frucht durch breite, wenig bemerkbare Rippen etwas gestört. — Kernhaus geschlossen, kleinfächerig. Die Grundfarbe der Schale gelb, dem größten Theile nach durch blutrothe Punkte und breite Streifen bedeckt. Auf der Sonnenseite flache, berostete Warzen nicht selten, auf der Schattenseite kleine, wenig zahlreiche Krostpünktchen. — Das Fleisch ist schneeweiß, feinkörnig, schmackhaft und sehr süß, aber auch ziemlich trocken. Dauert bis April, und ist zum Dörren vorzüglich, zum Grünkochen als Schnitz ganz gut, zum Mosten dagegen nur mittelmäßig.

Die Bäume werden mittelgroß und sehr alt. Die dicht werdende Krone bedarf öfters des Auslichtens. Blüht spät, hat kurze Tragknospen, und sehr kurze Sommertriebe. Wächst in der Jugend langsam. Ist wohl eine unserer ältesten und eine der verbreitetsten Sorten hiesiger Gegend (Pfäffikon),

die in Baumgärten, wie im freien Feld gleich gutes Gedeihen zeigt.

24. Quittenapfel (Schneiderapfel).

2.

Große, starkbauchige, nach oben gerippte Frucht, mit gelblichgrüner, glatter Schale, weißem, ziemlich festem, weinsäuerlichem Fleisch.

Gut für Wirthschaft und für Most.

Der sehr große, überaus ergiebige Baum findet sich allgemein (Egg).

Der Schneiderapfel von Wipkingen ist jedenfalls eine andere Sorte von süßem Geschmack.

25. Weiniter.

2.

Großer, plattrunder Apfel, mit glatter, weißer, sehr dünner Schale, und mit ganz weißem Fleisch, das sich durch hervorstechenden Weingeschmack auszeichnet, und daher auch vortrefflichen Most liefert.

Der nur mittelgroße Baum hat eine runde Krone, trägt sehr gern, stammt aus dem Thurgau, und ist hier noch nicht stark verbreitet.

26. Benedeyer.

2.

Große, hohe, nach oben spitzzulaufende Frucht, mit glatter, glänzend roth und grüner Schale eigenthümlich langem, dünnem Stiele. Fleisch weiß und voll angenehm säuerlichen Saftes.

Der aus dem Thurgau stammende, noch nicht häufig verbreitete Baum wächst sehr gut, wird groß und trägt überaus gern.

27. Göldi-Gattiker,

9, und

28. Mettliapfel,

9.

sind lang dauernde Süßäpfel (sie waren Mitte Mai noch ziemlich gut erhalten) von ansehnlicher Größe, die zum Dörren und Kochen gut verwendbar, und deren Bäume groß, gesund und reichtragend sind.

29. Rosen-Reinette.

1, 2, 4, 5, 7.

Unter diesem Namen führt Egg eine Sorte auf, die nichts anderes ist als der Blauapfel. Dieser ist auch in Rüb-nacht nicht selten, und unter dem Namen Rosen-Reinette gehend. Richtersweil sagt von der in seinem Verzeichniß aufgeführten Rosen-Reinette: „ein etwas über mittelgroßer, auf der halben Seite hübsch rother, ziemlich haltbarer, feiner Tafelapfel.“ Diese letztere Angabe paßt weniger auf unsern Blauapfel, als die Mittheilung von Albisrieden, welche lautet: „gelb, mit rothen Wächchen, früh zu brauchen, aber ohne das würzige Bouquet.“ Dieß ist ganz richtig, von Feinheit kann bei dieser Sorte keine Rede sein.

Die Sorte kommt in ziemlich verschiedenen Formen vor, ist aber leicht an der auffallend starken, blauen Beduftung zu erkennen. Das hübsche Aussehen der Frucht muß einen unserer Baumgärtner bestochen haben, der die Sorte massenhaft

vermehrte und verbreitete. In den äußern Rantonstheilen scheint der Blauapfel, dort Rosmarinapfel heißend, häufig zu sein. In Eglisau waren davon ganze Zainen voll der prächtigsten Exemplare ausgestellt.

Der Blauapfel ist übrigens nur eine ordinaire Wirthschaftsorte, die nur für höhere Lagen von Werth ist, da die Sorte in milder Lage schon am Baum fault, und auf dem Lager fleckig wird.

Der Baum wächst übrigens schön und kräftig, besonders in der Jugend, so daß diese Eigenschaft für den Baumgärtner empfiehlt.

30. Grabensteiner.

4, 6.

Eine ausgezeichnete Tafel- und Wirthschaftsfrucht, die von der deutschen Pomologen-Versammlung in Naumburg zu recht häufiger Anpflanzung empfohlen wurde.

Frucht ziemlich groß, 2 $\frac{1}{2}$ '' breit und hoch. — Schale fein, sehr fettig werdend, strohgelb und rothgestreift.

Fleisch gelb, locker, sehr saftvoll von vortrefflichem, süßweinigem Geschmack, und ungemein gewürzhaftem Geruch.

Ende September bis November.

Die Bäume werden stark und kräftig, entwickeln große dunkelgrüne, unten weißfilzige Blätter, sehr große, ziemlich früh erscheinende Blüthen, die nicht empfindlich sind, daher der Baum recht tragbar ist. — Der Bericht von Pfäffikon spendet Baum und Frucht alles Lob, und empfiehlt die Sorte dringend zu weiterer Verbreitung. Der Bericht von Rüßnacht klagt über zu frühe Reife und zu kurze Dauer, welche Uebelstände besonders in den letzten so warmen Jahrgängen

hervortraten. Der sehr dauerhafte Baum eignet sich jedenfalls noch besser für hochgelegene Obstgegenden, wo er jedoch dem Sturme nicht ausgesetzt werden darf. An Straßen soll er nie gebaut werden.

Uebrigens ist der herrlich riechende, delikat schmeckende Apfel auch für die mildesten Gegenden immer noch ungleich mehr werth, als viele andere, ebenfalls kurz dauernde heimische Sorten, die durch keinerlei Vorzüge sich auszeichnen. — Was unser Referent von Pfäffikon über das häufige Vorkommen dieser Sorte am Zürichsee mittheilt, mit Berufung auf Dr. Regel, respektive dessen Bericht über die Stäfa'er Herbstausstellung, so bin ich der Ansicht, daß ähnliche Sorten in genannter Gegend vorkommen, dagegen ist der ächte Gravensteiner selten, und auch erst seit den 40er Jahren von Hohenheim dahin verpflanzt worden.

31. Große Casseler-Reinette.

2, 4, 6, 8.

Mittelgroße, $2\frac{1}{2}$ '' breite, $2\frac{1}{2}$ '' hohe Frucht, von kugliger Form. Grundfarbe grün, mit zahlreichen breitem und schmalen Rostflecken und vielen kleinen Rostpunkten; die Sonnenseite ist leicht geröthet. Auf dem Lager wird die Schale schön goldgelb, und die Sonnenseite nimmt ein höheres Roth an.

Kelch geschlossen, lang, spitzblättrig, in geräumiger, wenig tiefer, mit feinen Falten versehener Einsenkung. Kelchröhre breit, reichend bis zum offenen, mittelgroßen Kernhaus. Stiel auffallend lang und dünn.

Gehört zu den besten Sorten, welche in neuerer Zeit im Kanton heimisch geworden sind. Für Tafel und Wirthschaft

gleich ausgezeichnet. Liefert sehr guten, haltbaren Most und gewinnt für den Tisch seine wahre Feinheit erst mit März und April, ja kann vorher kaum genossen werden.

Der Baum wächst rasch und schön und bleibt recht gesund, blüht spät, trägt früh und sehr reichlich. Auf Kernwirdling veredelt, gedeiht er überall ohne besonders geschützte Lage, und darf gar wohl selbst an Straßen gepflanzt werden, da er gar nicht einladend aussieht, und im Herbst geradezu ungenießbar ist.

In Stäfa seit 1857 eingebürgert (von Hohenheim), und wird der Mur'ner-Reinette (ein hohes Lob), in fast allen Beziehungen an die Seite gestellt.

In Pfäffikon ist der Apfel seit 1856 eingeführt, und kann diese Sorte wegen Dauer und Güte zu den besten ihres Geschlechtes (Reinetten) gezählt werden. Rusikon besitzt einen ganz ähnlichen Apfel.

32. Großer Bohnapfel.

Eine mittelgroße, 2½'' hohe und breite Frucht von etwas hoch aussehender Form. Reift im November und hält ohne zu welken bis Juli. Die gelbliche Grundfarbe ist größtentheils von rothen Streifen überdeckt. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, wenig säuerlich und würzig. Sehr geeignet zu grünen Schnitzen und zum Dörren; auch liefert er einen guten haltbaren Most, und ist, wenn auch keine feine Tafelfrucht, doch zum Rohgenuß beliebt.

Der Baum wächst rasch auf, hat Pyramidenform, blüht oft schon im April ohne Schaden zu nehmen, und liefert fast alle Jahre einen mäßigen Ertrag.

Verlangt tiefgründigen Boden und mehr als gewohnte Düngung, gedeiht dann aber in jeder Lage.

Diese Sorte gehört zu den empfehlenswerthesten Wirthschaftsäpfeln, und hat in ganz Deutschland, von woher sie stammt, eine große Verbreitung. Herr Thierarzt Rhynner in Obermeilen, der in seinem Gute sehr schönes Obst erzieht, brachte mir letzten Herbst diese Frucht ebenfalls und ist mit der Sorte sehr wohl zufrieden.

Der kleine Bohnapfel ist ein Wirthschaftsapfel von hohem Werth, und findet sich in Albisrieden unter dem Namen Säuställer. Anderwärts, z. B. in Meilen, findet sich diese werthvolle Sorte unter dem Namen: Eisenapfel.

33. Englische Winter-Goldparmäne.

2, 4, 6.

Hält sich bis Neujahr, und eignet sich für Wirthschaft, wie für die Tafel. Gibt geschält vortreffliche, schwach-säuerliche Schnitze. Schade, daß dieser so schöne und gute Apfel gar leicht vom Kernhaus auswärts fault, so daß man auf dem Lager oft die schönsten Stücke bis unter die Schale verdorben findet, ohne ihnen äußerlich etwas anzusehen. Dieser Uebelstand steht einer größeren Verbreitung dieses erst eingeführten Apfels entgegen, so beliebt auch sonst die Frucht ist.

Der Baum wächst unübertroffen, ist gesund, trägt bald und sehr reichlich, so berichtet Egg.

Pfäffikon theilt mit: Diese Sorte wurde von Weißlingen, Pfäffikon und Rüfikon unter richtiger Benennung eingefendet, von Egg als frühe und späte Gold-Reinette.

3" breit, 2½" hoch, und noch größer; die schönsten und größten Früchte kommen von Weißlingen.

Kernreif: Mitte Oktober (?), lagerreif Ende Dezember (?).
Hält bis März.

Als Tafelfrucht von ausgezeichnete Güte. Zum Dörren, zu Apfelmuß, zum Mosten höchst schätzbar, kurz für jede Verwendung in der Wirthschaft vortheilhaft dienlich, so daß er kaum von einer andern Sorte übertroffen wird.

Für das Feld, auf Kernwildling veredelt, kann er selbst für rauhere Lagen verwendet werden. — Wegen seiner lockenden Schönheit dem Diebstahl unterworfen, welchem Uebelstand aber durch allgemeine Verbreitung entgegengewirkt werden kann.

Nicht selten kommen ähnliche Früchte vor, jedoch in verkleinerter Form, es sind dieß die gewöhnliche Goldparmäne und die englische Parmäne. Illnau hatte beide repräsentirt. Die englische Winter-Goldparmäne ist aber unsers Erachtens die empfehlenswertheste.

Der Baum wächst hoch, pyramidal, gedeiht in tiefgründigem, nahrhaftem Boden besser, als in leichtem Erdreich.

Als jung leidet er leicht von der Winterkälte, es erfrieren dann leicht die allzu vollsaftigen späten Herbsttriebe, so erfroren den Gebrüdern Vosghard anno 1858 mehrere Hundert starke Oculanten bis auf die Wurzeln zurück. Älter geworden und erstarkt, leidet er von Kälte nicht.

In Folge allzu großer Tragbarkeit altert die Sorte bald; diesem Uebelstand hilft man durch Verjüngen ab, das man vornimmt, so bald keine vollkommenen Holztriebe mehr erzeugt werden.

Seine Einführung ist neuesten Datums (1858).

Stäfa hat seit 1857 diese Sorte von Hohenheim eingeführt. Ein schöner, aber nicht sehr dauerhafter Apfel. Dieses Urtheil fällt auch Rüßnacht, und es ist wohl kein Zweifel,

daß das so milde Klima, wie das am rechtseitigen Seeufer, der Sorte nicht ganz zuträglich ist. Aus Oberschwaben (Gegend von Tuttlingen, 2000' Meereshöhe) ist mir bekannt, daß die Winter-Goldparmäne, alle Vorzüge einer schätzbaren Apfelsorte entwickelt. — Die Winter-Goldparmäne ist sonach gut für niedere — besser für mittlere — ein wahrer Schatz für höhere Lagen.

Lucas sagt: Dieser Baum gedeiht in fast allen Obstlagen vortrefflich, und ist eine der reichtragendsten und einträglichsten aller Apfelsorten; von allen seit den letzten 50 Jahren in Deutschland eingeführten fremden Obstsorten hat keine diese Verbreitung und allgemeine Beliebtheit erlangt, als diese, bei welcher sich hohe Blüte und Schönheit mit gutem Gedeihen und früher und reicher Tragbarkeit vereinigen.

34. Reinette von Breda.

4.

2 $\frac{1}{2}$ '' breit und 2 $\frac{1}{8}$ '' hoch, fast kugelig, nach dem Kelch nur wenig zulaufend. Kelch: grün und braun; die Vertiefung meist lange grün bleibend, oder etwas rostig.

Schale: fein, glatt, geschmeidig, von Farbe blaß zitronengelb ohne Röthe, auf der Sonnenseite tiefer gelb angelaufen, und oft mit hell carmoisinrothen Fleckchen geschmückt. Drei- und viereckige Rostpunkte, die besonders nach dem Stiele hin sehr groß sind. Hier und da feine Rostfiguren, die öfters nebartig verwoben erscheinen.

Ausgezeichnete Frucht von feinem, gelblichen Fleisch, und von sehr gutem, vortrefflichen Reinettengeschmack. Dezember bis Januar und noch länger.

Der Baum erfordert trockenen und gebauten Boden; ist sonst nicht besonders empfindlich, wächst schön, wird nur mittelmäßig groß und trägt reichlich. Für rauhe Gegenden und den Landmann dürfte diese Sorte nicht geeignet sein..

35. Gestrichte Reinette.

4, 11.

Mittelgroßer, kugliger bis platter Apfel.

Schale vom Baum mit grüner, später gelb werdender Grundfarbe, Sonnenseite dunkel geröthet. Charakteristisch ist die netzförmig verbreitete Verostung, wodurch sich diese Sorte von der Pyramiden-Reinette unterscheidet, bei welcher die Rostfiguren nicht netzartig zusammenhängen.

Gute Winterfrucht, die aber stark welkt, wenn der Apfel nicht möglichst lang am Baum verblieb.

Der Baum hat schönen aufrechten Wuchs, trägt gerne, und gedeiht in unsern Obstgärten ganz gut.

Weisch sagt von der genetzten Reinette:

Die beschnittenen Schnitz extra schmackhaft; auch als Tafelobst beliebt. Gabe gewiß auch guten Most, wird aber zu köstlich und zu edel hiefür gehalten.

Dauert bis gegen das Frühjahr; welkt von der Stielhöhle her zusammen; wird nie stippig.

Der Baum wächst kräftig, die Aeste wachsen aufrecht. Blüht und reift spät, trägt reichlich.

Die hier beschriebene gestrichte Reinette ist eigentlich die Charakter-Reinette; erstere, die ich in Görlitz gesehen, ist bedeutend größer.

36. Reinette von Orleans.

6.

Die Gebrüder Vosghard in Pfäffikon urtheilen über diese Sorte wie folgt: „In Obstlagen unsers Bezirks, die vor Nord-Wind etwas geschützt sind, gedeiht diese Reinette gewiß vorzüglich. Unser Mutterbaum, der in rauher Lage steht, hat bis heute niemals gelitten, weder in den Blüthen noch in den Zweigen. Es ist nur zu wünschen, daß dieser edle Apfel all-gemein Eingang finde.

Als Tafelobst ersten Ranges, wird dieser Apfel nicht leicht von einer andern Sorte übertroffen; auch zum Dörren und Mosten von besonders hohem Werthe.

Als Zwergbaum in Gärten ausgezeichnet tragbar, und vortreffliche Früchte liefernd. Als Hochstamm gehört er in den Baumgarten, für das Feld ist er etwas zu zart. Verlangt überall guten Boden, und gedeiht auch in höhern Lagen bei etwas geschütztem Standort noch vortrefflich.“

Nach dem illustrierten Handbuch der Obstkunde: Tafelobst allerersten Ranges: Januar bis April. Auch zu Compots, zum Dörren, sowie zu Obstwein von besonders hohem Werth; vortrefflich zum Handel. Darf erst spät, 8 bis 10 Tage nach Michaelis gebrochen werden. Scheint gute Obstlage und warmen Boden zu verlangen. Tragbarkeit sehr bald und reichlich. Der Baum wird nur mäßig groß mit hochgehender, breitpyramidenförmiger Krone.

37. Champagner Reinette.

2, 4.

Schöner, plattrunder, weinsäuerlicher Apfel von gut mittlerer Größe. Ist vom Baume weg ungenießbar, und erhält

erst im Sommer seinen erfrischenden Geschmack. Liefert nach längerem Liegen vorzüglichen Most. Der Baum wächst kräftig, mit besonders starken Sommertrieben, die oft zum Weiterpfropfen ungeeignet sind. Seiner vorzüglichen Tragbarkeit wegen wird er nur mittelgroß. Ist noch einzeln in Egg von Hohenheim eingeführt, verdient aber große Verbreitung.

Köhler hat von dieser Sorte in Rüßnacht, Männedorf einzelne Bäume zum Theil in ausgewachsenem Zustande gesehen, die ungemein vollhingen, und bei einer früheren Obstausstellung Wädensweils ward diese Sorte als eine der empfehlenswertheften für dortige Gegend unter dem Namen Silberapfel aufgeführt.

Bei der Ausstellung in Eglisau mehrfach repräsentirt. Verdient weit allgemeinere Verbreitung.

38. Baumanns Reinette.

2.

Mittelgroßer, breitrundlicher Apfel. Schale lederfarben mit gerötheter Sonnenseite. Fleisch gelblich, und von recht gutem, weinsäuerlichem Geschmack. Kennzeichnend ist das besonders große Kernhaus.

Der Baum wächst recht gut, wird groß, trägt reich, ist aber nicht gar verbreitet.

Hier vermuthet Referent eine Verwechslung: die Schale ist nur mit Rostanflügen und einzelnen Rostwarzen versehen, sonst ringsum roth getuscht und gestreift, und die grünlichgelbe Grundfarbe, die später schön gelb wird, bleibt nur wenig durch. Kernhaus klein, geschlossen.

Nach dem illustrierten Handbuch der Obstkunde wächst der Baum fast stark, macht eine reichverzweigte, stark belaubte

Krone, und ist schon früh und sehr reichlich tragend. Ist ein für Wirthschaft wie für die Tafel gleich werthvoller Apfel, der früh (Ende September) gebrochen werden darf, im Dezember zeitigt und den ganzen Winter hindurch hält.

39. Rother königlicher Kurzstiel.

4.

Der Baum blüht sehr spät, ist eine der fruchtbarsten Sorten und wird nur von mittlerer Größe. Blatt am Rande aufgebogen, daher schiffähnlich aussehend.

Dezember bis März und länger. Ein vortrefflicher und sehr schöner Tafelapfel allerersten Ranges, der zu jeder ökonomischen Benutzung, namentlich auch zu Obstwein vorzüglich ist.

Er erscheint wie eine veredelte, verbesserte Auflage vom Fraurothfiker, muß aber lange hängen, um nicht zu welken. Referent kennt für hiesige Gegend keinen tragbareren Baum von edler Art.

Der Baum wächst gut und ist sehr gesund; er blüht sehr spät, denn er steht, wenn die Fröhäpfel blühen, noch ganz todt und kahl. Vom Baume ist der Apfel nicht genießbar.

40. Rother Tiefbuzer.

2.

Rundlicher, mittelgroßer, guter und sehr haltbarer Winterapfel. Vom Baume unansehnlich und kaum genießbar, wird aber auf dem Lager schön gelb, und frisch heben sich nun die rothen Streifen ab. Jetzt hat er auch recht angenehmen Geschmack. — Januar bis August. — Guter Tafelapfel, als Mostapfel von hohem Werth.

Der Baum wächst gut und schön, und liefert reichen Ertrag. Seit einigen Jahren von Hohenheim eingeführt. — Geht nach dem illustrierten Handbuch für Obstkunde auch noch für rauhere Lagen, blüht spät und trägt sehr reichlich.

41. Marmorirter Sommer-Pepping.

2.

Ein vorzüglicher, mittelgroßer, schöner Herbstapfel. Schale grünlich, mit viel trübem Roth bedeckt, und leicht beduftet. Ausgezeichnet durch weiten offenen Kelch. Geschmack sehr angenehm und würzig.

Der Baum wächst sehr gut, bildet eine hochgehende Krone und ist überaus tragbar. Neu eingeführt von Hohenheim. Gedeiht nach dem illustrierten Handbuch für Obstkunde auch in hohen, offenen Lagen sehr gut. Von Ende September bis Februar.

System.

Am Schlusse dieser Beschreibungen folge für diejenigen, welche keinerlei Obstwerke besitzen, und die doch mit der systematischen Uebersicht der Äpfel sich vertraut machen möchten, das System nach Lucas. Diesem System werde ich die oben angeführten Sorten einreihen, und ferner eine Zahl anderer werthvoller Sorten nennen, die nach eigener Erfahrung, und nach den von anderer Seite gemachten Erfahrungen unsern Obstzüchtern zur Anpflanzung empfohlen werden dürfen. Für

diese hier bloß genannten Sorten habe ich die Dauer angegeben und die Güte angezeigt wie folgt:

- * = gutes Tafelobst,
- ** = sehr gutes Tafelobst,
- **! = vorzügliches „
- † = gutes Wirthschaftsobst,
- †† = sehr gutes „
- ††! = ausgezeichnetes „

I. Calvillen (Calvilles): lockeres, balsamisch erd- oder himbeerartig gewürztes Fleisch; offenes oder halboffenes Kernhaus, Fächer zerrissen; gewöhnlich duftige und fettig werdende Schale; im Bau etwas unregelmäßig. Mehrere rippenartige Erhabenheiten laufen über die Wölbung der Frucht hin.

Weißer Winter-Calville, rother Herbst-Calville, rother Winter-Calville, Gravensteiner, weißer Astrachan.

Cornwalliser Nelkenapfel. Dezember bis April. **†.

II. Schlotteräpfel (Cliquets): Fleisch grobfaserig, ohne Gewürz, oder nur schwach und nicht balsamisch gewürzt; Kernhaus stets offen und groß. Bau calvillenähnlich, doch entweder mehr walzenförmig oder auch plattrund mit etwas vorgezogener Spitze, wie bei den sog. Back-Äpfeln. Schale derb, selten fettig werdend.

Englischer Kant-Ä., Baar-Ä., Fäßli-Ä., Pfaffen-Ä.

Winter-Postoph, Winter bis Sommer. *††.

Gelber Et-Ä., Januar bis Februar. *††.

Rother „ Oktober bis Dezember. *††.

Prinzen-Ä., September bis Dezember. **††.

III. Gulderlinge (Calvilles batârdes): Fleisch fest, feinkörnig, reinettenartig; Kernhaus weit offen mit zerrissenen

Fächern, meist in die Breite gehend mit rundlichen Samen. Form verschieden, doch häufig etwas calvillenartig. Schale glatt, häufig etwas rostspurig, meistens gelblich grün und grünlich gelb, selten gefärbt.

Uster=A., Hans=Ueri, Spitzweißker.

Königs=A. von Terser. Nov. — Dez. *††.

Gold-Gulderling. Nov. — Winter. **†.

Gelber Vellefleur. Nov. — März. **††.

IV. Rosenäpfel (Pommes roses): Fleisch sehr locker, schwammig, dem Druck des Fingers leicht nachgebend; Kernhaus in der Regel geschlossen, oft hohlachsig; Schale duftend, wie auch das Fleisch, dessen Geschmack fein gewürzt, aber nicht erdbeer- oder himbeerartig wie bei den Calvillen erscheint, ist unter der Schale oft geröthet; die Schale fein abgerieben glänzend; Form verschieden, doch auf der obern Hälfte meist gerippt.

Fraurothker, Danziger Kant=A.

Voicken=A., Januar — Sommer. **††.

Böckers Wildling. Okt. Nov. **††.

Holländischer Wein=A. Okt. Nov. **†.

Erzherzog Johann. Nov. — Jan. *††.

Hohenheimer Schmeßling. Dez. *††.

Florianer Rosen=A. Sept. — Dez. **††.

Rother Kronen=A. Dez. — Febr. **††.

Böhmer. Dez. — März. **†.

Der Köstlichste. Dez. — Febr. **!†.

Wittenburger Währ=A. April — Juni. **††.

Janßen van Belten. Dez. — Sommer. **††.

V. Taubenäpfel (Pigeons): Fleisch dichter als bei den Rosenäpfeln, feinkörnig, markig, würzig, daher oft etwas

reinettenartig; Schale sehr fein, zart und glänzend, leicht beduftet, selten rostspurig; Kernhaus bald 4- bald 5theilig, theils offen, theils geschlossen. Kleine bis mittelgroße, nicht, oder nicht regelmäßig gerippte Früchte von länglich kegelförmigem Bau.

Weißer italienischer Rosmarin=A. ** !.

Alant=A. Nov. durch den Winter. **††.

Rother Winter Tauben=A. Nov. — Frühling. **†.

Oberdießs Tauben=A. Winter. **††.

Edelrother. Febr. März. ** ! †.

VI. Pfundäpfel (Rambour 5): Früchte sehr groß, platt-rund, oder auch hochgebaut, auffallend ungleichseitig, mit einzelnen flachen, über die Frucht hinlaufenden Erhabenheiten; Fleisch locker, grobkörnig, wenig gewürzhast mit vorherrschender Säure; Kernhaus groß, meistens sehr groß und offen. Schale glatt und glänzend, derb, oft zäh, selten rostspurig.

Kaiser Alexander. Okt. — Jan. *††.

Rother Cardinal. Okt. — Dez. *††.

Lütticher Rambour. Dez. — Frühjahr. ††.

VII. Reinetten*). Früchte von allen möglichen Größen, Formen, Färbungen, mit fast immer geschlossenem Kernhaus, und feinkörnigem, dichtem, vollsaftigen Fleisch; von weinartig süßem oder süßweinigem Geschmack, den man Reinetten-geschmack nennt und den man nicht mit dem erdbeerartigen Geschmack der Calvillen, oder dem fenchelartigen der Rosenäpfel verwechseln darf. Sie werden unterschieden in:

*) Die Reinetten faßte' ich in eine Familie zusammen, unterschied aber 6 Unterfamilien, während diese von Lucas als Familien gerechnet werden, so daß A = VII, B = VIII u. zu nehmen ist.

A. R a m b o u r r e i n e t t e n (Canada's): einfarbige Reinetten von ansehnlicher Größe und unregelmäßiger, oft calvillenartiger Gestalt; Kernhaus meistens weittammerig, offen und geschlossen. Schale ziemlich derb, selten ganz glatt, meist rostspurig.

Pariser Rambour-R. Goldzeug-R. **†† Nov. — März.

Göhrings-R. Dez. — Mai. **!††.

Luxemburger-R. Febr. 1 Jahr dauernd. *††.

B. Einfarbige oder Wachstreinetten (Reinettes blanches): einfarbige Reinetten von kleiner oder mittelgroßer, regelmäßiger Form, ohne merkliche Erhabenheiten oder Rippen, Fleisch fest markig, feinkörnig, oft von vorzüglichem Geschmack. Schale theils glatt und glänzend, theils rostspurig, namentlich auf der Kelschwölbung. Kernhaus: gewöhnlich regelmäßig und geschlossen.

Charakter-R., Spital-Reinette, engl., Glanz-R., Champagner-R., Reinette von Breda, Breitaar.

Gäsdonker-R. Dez. — Juni. **††.

Punktirter Knackpepping. Jan. — Frühling. **††.

Downtons Pepping. Dez. — März. **††.

Deutscher Goldpepping. Okt. — Johs. **††.

Ananas-R. Nov. — Febr. **!††.

Früher Nonpareil. Nov. — Febr. **†.

Emilie Müller. Nov. — März. **††.

C. Vorsdorfer Reinetten (Reinettes batârdes): kleine, bald einfarbige, bald deckfarbige und gestreifte Früchte, von regelmäßigem, plattrundem oder abgestumpft kegelförmigem Bau, meist glatter Schale, häufig mit Warzen, selten mit Rostfiguren bekleidet.

Glanz-R., Edel-Vorsdorfer, Margalar.

D. Rothe Reinetten (Reinettes rouges): theils deckfarbige, theils gestreifte Reinetten, deren Grundfarbe grünlich gelb oder blaß gelb erscheint, und welche meist ohne Rostflecken und Punkte sind.

Baumanns-R., Tiefbuzer, Marmorirter Sommerpepping.

Sommer-Parmäne. Sept. Okt. **†.

Scharlachrothe Parmäne. Herbst.**††.

Gelbe spanische R. Dez. — Frühjahr. **††.

Röthliche R. Dez. — März. **††.

Carmeliter-R. Nov. — März. **††.

Muskat-R. Nov. — Frühjahr. **††.

Woltmanns R. Oktbr. — Frühjahr. **††.

Limonen-R. Dez. — Sommer. **††.

E. Goldreinetten (Reinettes d'orées): Schale zwar auch, wie bei vorigen, auf der Sonnenseite theils verwaschen, theils gestreift geröthet; die Grundfarbe aber ist (lagerreif) goldgelb, und die ganze Färbung gewöhnlich durch Rostfiguren und Rostpunkte unreinerscheinend: ReINETTE von Orleans, königl. rother Kurzstiel, Casseler ReINETTE, engl. Winter-Goldparmäne.

F. Graue Reinetten oder Lederäpfel (Reinettes grises): deren Schale größtentheils oder ganz mit einem rostigen Ueberzug bekleidet ist.

Ban Mons-R., süße graue R., ReINETTE von Damason, grauer Kurzstiel, Carpentin, Parkers grauer Pepping, graue portugiesische R., Osnabrücker-R.

Graue Herbst-R. Sept. Okt. **††.

Die noch übrigen, in keine der obigen 7 Klassen passenden Apfel sind entweder gestreift, oder nicht; die ersten bilden:

VIII. Die Streiflinge (Pommes rayées), zu welchen ohne Rücksicht auf innere oder äußere Merkmale alle gestreiften

Äpfel gehören, welche in keine der früheren Klassen gehören: Blau-Ä., Schinzaar, Kernaar, Schneider-Ä., Wynniker, Albisser, Dübendorfer, Stalliker, Granaar, Kupferschmied, Bohn-Ä., Säuställer. Die nicht gestreiften Äpfel heißen, wenn sie plattrund und kugelförmig sind:

IX. Plattäpfel (Pommes plates), ebenfalls ohne Rücksicht auf sonstige Merkmale: Gruniker, Campaner, Nägeli-Ä., Stettiner; oder

X. Spitzäpfel (Pommes aigues), wenn sie nach oben zugespitzt sind: Transparent.

Kleiner Kleiner Oktbr. — Febr. *††.

Königs-Kleiner Okt. — Nov. ††*.

Die obigen Klassen (Familien) werden dann noch in Unterabtheilungen geschieden, wobei die Färbung der Schale und die Bildung des Kelches in Betracht fallen. Nach Färbung der Schale unterscheiden wir:

1. grundfarbig, wenn die ursprünglich grüne Farbe gar nicht, oder nur wenig, höchstens $\frac{1}{4}$ der Schale auf der Sonnenseite durch Roth gedeckt wird: Uster-Ä., Spitzweißiker, Transparent.
2. deckfarbig, wenn mehr als $\frac{1}{4}$ der Schale und zwar auch an beschatteten Früchten mit verwaschenem Roth bekleidet ist: rother Stettiner, Blau-Ä., Campaner.
3. gestreift, wenn die Röthe auf der Grundfarbe oder auch in der helleren Deckfarbe in deutlich begränzten Streifen erscheint: Gravensteiner, Wintergoldparmäne.

Der Kelch ist entweder constant (ohne Ausnahme)

- a. offen.
- b. halb offen.
- c. geschlossen.

Hienach ist die systematische Stellung
 der Winter-Goldparmäne durch VII. E. 3. a.
 des Uster-Apfels „ III. 1. c.
 des Danziger Kantapfels „ IV. 2. c.
 ausgedrückt.

Das nun folgende Verzeichniß unserer verbreitetsten Birnsorten enthält fast ausschließlich Wirthschaftsobst, und unter diesem vorzugsweise Mostobst. Wie wir sehen, sind die meisten Sorten nur wenig verbreitet und oft auf eine oder wenige Gemeinden beschränkt. Genauere Beschreibungen konnten hier nicht immer gegeben werden, weil der Schreiber die Mostbirnen bis jetzt zu wenig kennt, und die eingegangenen Mittheilungen in der Regel nicht einläßlich waren. Ein genaueres Studium dieser Sorten hat seine großen Schwierigkeiten, weil die Mehrzahl derselben bald teig wird. So ging es mit dem größten Theil der zu kantonalen Ausstellungen gekommenen Mostbirnen; schon während der Ausstellung wurden die meisten Sorten teig, und nun fehlte das Material zu weiteren Untersuchungen. Unsere landw. Gemeinds- und Bezirksvereine finden da noch ein reiches Feld zu ihren Untersuchungen und Vergleichen. Diese sollen zunächst auf den Baum und seine Frucht sich erstrecken und so genau sein, daß wir die Sorte nach der Beschreibung zu erkennen im Stande sind. Dann aber folgt die praktische Seite der Aufgabe: wo und unter welchen Verhältnissen gedeiht der Baum am besten; wie verhält es sich nach seinem Wachsthum, nach seiner Tragbarkeit; zu welcher Verwendung

eignet sich die Sorte; wie viel wiegen 10 Sester der betreffenden Sorte, wie viel Sester sind erforderlich zu 1 Saum Most; welchen Zucker- und Säuregehalt, welche sonstigen Eigenschaften besitzt dieser u. dgl. m.

Egg, Thalweil haben treffliche Beschreibungen ihrer Wirthschaftsbirnen geliefert und auch von Pfäffikon läßt sich erwarten, sie werden ihre Arbeit über die 20 besten Birnenforten ihrer Gegend ebenso meisterhaft ausführen, wie dieß mit den 20 besten Apfelsorten ebenda bereits geschehen ist.

Der Redaktor dieser Blätter will bei dieser Arbeit gerne auch mithelfen. Er bittet daher besonders diejenigen Vereine, die nicht Zeit zu solchen Beschreibungen finden, ihm die nöthigen Materialien zukommen zu lassen, als da sind: ein wohlbeblätterter Zweig und einige vollkommene Früchte. Diese können, wenn Teigwerden befürchtet werden muß, nach der Methode des Hrn. Hafter conservirt werden, indem man die Früchte in mit Kochsalz gesättigtes Wasser (d. h. in solches, das kein weiteres Salz mehr auflöst, so daß solches ungelöst am Boden liegen bleibt) einlegt, und so vor Veränderungen bewahrt*).

Um neben den hier genannten Wirthschaftsbirnen noch die verbreitetsten und verbreitungswürdigsten Tafelbirnen kennen zu lernen, geben wir am Schlusse eine Aufzählung dieser und machen hierauf nicht nur unsere Landwirthe, sondern besonders noch unsere Baumgärtner aufmerksam. — Von den Tafelbirnen sei bemerkt, daß viele derselben nur in unsern milderen Kantonsgegenden (im Weingebiet) gute Ergebnisse erwarten lassen, und daß auch selbst da Hochstämme für die meisten Sorten nicht angehen. Halb-Hochstämme, Spalier-

*) Eine mit Sommerfrüchten gemachte Probe hat dem Ref. keine befriedigenden Resultate gegeben.

und Pyramidenform sind die geeignetsten Formen für unsere feinem Tafelbirnen, und manche derselben eignen sich auch vortrefflich zu Cordons, obgleich für diese Erziehungsart mehr Äpfel als Birnen verwendet werden.

1. Theilersbirne.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12.

Streuler 2, 8; Streuli-B. 10; Sträuler 3.

Raum mittelgroße, in voller Reife gelbschalige, eiförmige Frucht. Fleisch angenehm, süß, sehr saftreich, doch ohne Gewürz. Reift mit Anfang September und war alle Früchte fast gleichzeitig. Allgemeinste Verwendung zu Most, doch auch zum Dörren brauchbar. Gibt vielen Most, der aber auch gut und haltbar wird, wenn die Früchte vor der vollständigen Reife und mit Zusatz von Äpfeln gemostet werden. Von teigen Birnen wird das Getränk gegen den Sommer gerne effigsauer, auch zähe und schwarz. Die Dauer des Mostes geht nicht über 1 Jahr. 15—16 Sester geben 1 Saum. Mostgewicht 67° Dechle (?). 80—100 Sester höchster Ertrag eines Baumes. Preis mittelmäßig.

Der Baum wird groß, ist sehr gesund, wüchsig und dauerhaft, schön geformt. Er ist der verbreitetste Birnbaum am See, wohl $\frac{9}{10}$ aller Birnbäume ausmachend. Gedeiht überall, in hoher, wie in tiefer, in geschützter, wie ungeschützter Lage, verlangt auch keinen sonderlich guten Boden; nur erträgt er Kälte nicht. Blüht meist Mitte April, ist gegen Kälte nicht besonders empfindlich; trägt gern, selbst in der Jugend, und liefert alle 2 Jahre einen schönen Ertrag. Soll je alle 3 Jahre ausgelichtet werden. Die starkwüchsigen Bäume sind

zur Nachzucht sehr empfehlenswerth, da man später mit Vortheil edlere, aber schwächer wachsende Sorten in ihre Krone veredeln kann.

Seit uralten Zeiten einheimisch.

2. Saure Theilersbirne.

4, 8, 9.

Säurler 9.

4. Der Baum wächst ungemein schnell und schlank, daher von weitem kenntlich. Die Frucht ist $\frac{1}{3}$ größer als die Frucht der vorigen Sorte, wird bald teig, liefert einen ordentlichen Frühmost.

8. Die saure Theilers-B. ist eine in Form, Tragbarkeit der gem. Th. ähnliche Sorte, die aber noch nicht stark verbreitet ist.

9. Schale der reifen Frucht gelblichgrün, diese von ausgezeichnete Größe, 2—3mal so groß, wie die gem. Th.-B.

Mittlere Reifezeit, paßt daher auch für spätere Lagen. Als Dörrobst der Säure wegen nicht zu gebrauchen, als Mostobst dagegen eine der vorzüglichsten. Die sehr saftreichen Birnen geben einen äußerst milden und hellen Most.

Der Baum hat ein ausgezeichnetes Wachsthum und erreicht eine seltene Höhe, woran er auch im Winter leicht erkannt wird. Die Blätter sind stark und fest.

Die Blüthe tritt mittelfrüh ein, starke Fröste erträgt der Baum jetzt nicht. Sonst ist der Ertrag des Baumes bedeutend und steht darin keiner Sorte nach.

Kommt in nicht ganz leichtem Boden überall fort, muß aber in gutem Boden fleißig und mit Sorgfalt gelichtet werden.

Albisrieden führt eine welsche Theilers-B. auf, die ziemlich größer als die Th.-B. ist, eine gelbgrüne Schale besitzt und einen großen, sternförmig ausgebreiteten, blättrigen Kelch, während dieser bei der Th.-B. aufrecht und hornartig ist.

3. Fischbächler (Fischäderinn).

2, 3, 4, 7, 8, 9.

2. Schöngeformte Birn von mittlerer Größe mit glatter, blaßgelber Schale und obenauffitzendem Kelch und länglichem Stiel. Fleisch ziemlich ungenießbar, aber ganz gut zu Most. Der Baum, welcher hier stark verbreitet vorkommt, wächst nur schwach. Er wird am besten in die Krone ausgewachsener Bäume gepfropft und ist sehr tragbar.

3. Eine saure, zum Essen unangenehme Frucht von mittlerer Größe, die einen guten hellen Most liefert.

Der Baum trägt sehr reichlich, und weil der allzureiche Fruchtansatz die jungen Bäume nicht aufkommen läßt, so ist obiges Verfahren ganz am Plage. Blüht im Mai und reift im Oktober.

7. Eine kleine, schön geformte, in reifem Zustand hübsch gelbe Spätbirne, die, selbst ganz reif, sich nicht vom Baume lösen will und immer hellen, vorzüglichen Most gibt. Der Baum trägt alle andern Jahre.

8. Eine in gut gedüngtem Boden überaus tragbare Sorte, die sehr viel und den angenehmsten, hellsten Most liefert. Sonst w. o.

9. Frucht c. 2 1/2" lang, gegen den Stiel spitz zulaufend; bei der Reife (Mitte Oktober) weißgelblich, von herbem, saurem Geschmack. Most ausgezeichnet und haltbar, in der Jugend aber noch etwas säuerlich schmeckend. Der Baum

wächst in den ersten Jahren rasch, nachher, wie er anfängt zu tragen, langsam. Aeste und Seitenzweige streben in die Höhe und tragen noch an den äußersten Enden Fruchtknospen. Blüht Anfangs Mai, und sowohl gegen rauhe, wie warme Winde ist die Sorte empfindlich.

Für rauhe Lage nicht passend, auch nur in wohlgedüngtem Boden reich tragend, und nicht selten 2 Jahre hinter einander reiche Erträge gewährend. — Rindviehgülle, Compost, auch Kalberhaare sind geeignete Düngmittel. Der Baum gedeiht auf Ackerland besser, als in Wiesen, und braucht kaum ausgelichtet zu werden, da er wenig unnützes Holz treibt.

4. Aeschemer Holz-Birne.

1, 2, 4, 6, 8.

1. Die Triemli-B. hat, soweit sich dieß nach einer guten Abbildung beurtheilen läßt, große Aehnlichkeit mit der Aeschemer Holz-Birne.

2. Ansehnlich große birnförm. Frucht. Die dünne Schale ist grünlich, mit weißen Punkten bestreut. Fleisch herb, sehr saftreich. Reift spät, und liefert ausgezeichneten, hellen und haltbaren Most.

Baum wächst mittelgroß; Aeste streben aufwärts und bilden eine dichtbelaubte Krone. Wird sehr alt und trägt ausgezeichnet; findet sich am hiesigen Berge noch allgemein.

4. Ae. H.-B. liefert einen ausgezeichneten Most. Der Baum trägt sehr gern, ist aber gar nicht dauerhaft.

6. Ob die Aeschemer Reiholz-B. wohl identisch sei, ist mir unbekannt. Die Reiholz-B. von Albisrieden ist jedenfalls etwas ganz anderes.

8. Aeschmanns Holz-B. (ob wohl dieselbe?) sehr tragbar, liefert einen rauhen, aber sehr dauerhaften hellen Most. Die Bäume werden ziemlich groß. Es gibt 2 Formen: die grüne und die gelbe, von denen die letztere die vorzüglichere ist.

5. Scheller-Birne.

2, 3, 5, 7, 8, 9.

2. Ansehnlich große, kuglige Birne. Schale grün mit blaßrothen Streifen bedeckt. Fleisch voll säuerlichen Saftes. Liefert vielen, aber nicht vorzüglichen Most. Der Baum wächst gut, belaubt sich dicht und trägt reichlich. Findet sich ziemlich allgemein.

3. Die mehr als mittelgroße Birne ist am Baum grün, lagerreif wird sie gelb, ist gut zum Dörren und liefert einen vortrefflichen Most. Der Baum wird mitunter groß, besonders wenn er auf erwachsene Bäume gepfropft wird. Blüthe: Mitte Mai, Reife: Oktober.

5. Vorzüglichen Most gebend. Der Baum ist starkwüchsig, reichtragend, daher empfehlenswerth.

7. Eine große, dicke, späte Birne, die immer hellen, gelben Most gibt, der vorzüglich ist und 2 Jahre hält. Der Baum trägt nur gerne in gedüngtem, fettem Boden.

8. Sch.-B. eine der Glocken-B. (auch Turgi- oder Wasser-B.) ähnliche, sehr tragbare Sorte. Die Birnen reifen jedoch später, und geben bessern Most.

9. Hat in Form und Farbe viel Aehnlichkeit mit der sauren Theilers-B., ist jedoch etwas kleiner und bräunlicher. Dient einzig als Mostobst, wovon der Saft sehr haltbar und leicht helle wird.

Baum von mittlerer Größe, gar nicht zärtlicher Natur. Blüht spät, und gibt einen guten Ertrag. Gedeiht fast überall, ist weder nach Boden, noch nach Bodenlage heikelig.

6. Kalkbühler (Kalkbühler).

1. 54° nach Dechsl.

2. Kalkbühler: Eine der Fischbäcker in Form ähnliche Frucht, doch etwas größer, mit grünlicher, punktirter Schale und ziemlich langem Stiel. Fleisch voll säuerlichen Saftes, der sich nur zu Most eignet, der aber für sich allein nicht ganz angenehm ist.

Der Baum wächst gut, bildet mittelgroße, schmal-pyramidale Kronen, und trägt gerne. — Ist überall zu finden.

5. Weiße, kleine Birne, die ausschließlich zum Mosten dient, denn sie ist von rauhem, säuerlichem Geschmack. Für Most sehr empfehlenswerth.

Auch Wipfingen erwähnt dieses Baumes mit seinen hängenden Ästen, und Pfäffikon zählt diese Sorte in seinem Verzeichniß der 20 werthvollsten Birnsorten auf.

8. Kalkbühler: Eine sehr tragbare Sorte, liefert viel nicht besonders guten Most, der sich aber zur Vermischung mit andern Mosten, wie z. B. dem Fischbäcker, sehr gut eignet. Bäume ziemlich starkwüchsig.

9. Kalkbühler: Länglicht runde Frucht, etwas kleiner als die Hühnen-B. Schale reif: weißgelb. Fleisch herb und säuerlich, taugt nur zum Mosten; der Most gut und haltbar. Blüht Mitte Mai (?), reift Mitte Oktober.

Der Baum wächst schnell, wird hoch und bildet eine schöne Krone. Äste etwas hängend. Gedeiht auch noch in

hohen, ungeschützten Lagen, jedoch am besten auf tiefgründigem Boden. Trägt in guten Lagen alle 2 Jahre. Auslichten soll öfters, aber nie stark ausgeführt werden. Eine längst eingebürgerte, stark verbreitete Sorte.

7. Hühnen-Birne.

9.

Ziemlich große, nahezu runde, gelbschalige Frucht, von saurem Geschmack, die nur zu Most taugt, der trefflich schmeckt, und bald klar wird.

Der Baum wächst ziemlich schnell, wird hoch, aber nicht breit. Die Krone mit den fast wagrecht abstehenden Ästen hat ein gefälliges Ansehen. Die Zweige sind ganz dornig.

Blüht in der ersten Hälfte Mai; die Blüthen sind gegen Kälte wie gegen S.-Wind etwas empfindlich. Liefert alle 2 Jahre einen schönen Ertrag; erreicht aber an Tragbarkeit die Fischbäcker nicht.

Gedeiht in tieferen Lagen fast überall, nur nicht an allzu windigen Standorten; in höheren Lagen bedarf der Baum eine geschützte Stelle. Dung und Lichtung wie bei der Fischbäcker. Nicht stark verbreitet.

8. Chriesi-Birne.

1, 4, 11.

In Altsiedlen soll es 2 Arten (Formen) Chriesi-B. geben, die zwar nicht immer gerathen. Die Bäume sind nach dem Berichte 4 sehr brüchig. Die Chriesi- auch Langstieler-Birne genannt, ist zum Dörren sehr beliebt und gibt einen trefflichen Most. Mostgewicht 71° (?) nach Döschle.

9. Bergler.

2, 4, 5, 6.

Mittelgroße, runde, ziemlich langgestielte, gelb- und rauchschalige Birne mit sehr saftreichem, ungenießbarem Fleisch. Ausgezeichnet zur Mostbereitung.

Der Baum wächst nicht gar stark, wird nur mittelgroß, sehr alt, hat schöne runde Krone, läßt aber hinsichtlich der Tragbarkeit zu wünschen übrig. In Egg ziemlich allgemein. In Meilen gilt diese Sorte als reichtragend, und in Pfäffikon wird eine welsche Bergler genannt.

10. Bärker-Birne.

1, 4, 9, 11.

Fräuler- und Isli-B. 9; Bericher-, Beriker-, Bärcher-, Isli-B. 11.

Ist eine ansehnlich große, mit bräunlichgelber Schale versehene Birne, die frühe, Ende August und Anfangs September, reift, und sehr saftreich und gleichzeitig schwachhaft ist, so daß sie zum Mosten, Dörren und Rohgenuß dient.

Der Baum wird sehr groß, treibt weitausgreifende Äste, ist im Alter brüchig, und ohne viele Zweige. Blüht selten alljährlich. Verlangt guten Boden und geschützte Lage zum Gedeihen, gibt dann aber großen Ertrag.

11. Bärli- (Beerli-) Birne.

1, 4.

Gibt nicht viel, aber sehr frischen, leicht sich klärenden, recht guten Most. — 61° Dechle.

12. Die Rheinthalcr Weinbirne

wird von Meilen als eine vorzügliche, reichtragende Mostforte sehr empfohlen.

13. Reben-Birne.

1. Reben-B. 67°.

2. Blüht im Mai, reift im September. Die Birne, kaum mittelgroß, ist schön gelb, und gut zum Dörren und Mosten.

Der Baum wird nicht gar groß, trägt sehr reichlich, traubenartig vollhängend.

9. Stammt aus dem Bezirk Affoltern, und hat seinen Namen wohl davon erhalten, daß der fruchtbelađene Baum wie eine Traube aussieht.

In Form der Wettinger-B. ähnlich, nur etwas kleiner, mit kürzerem Stiel und gelblich-grüner Farbe. Nachdem sie einige Zeit gelagert, ist sie von angenehmem Geschmack. Gibt vorzügliche grüne und dünre Schnitzen, und eignet sich zum Mosten ganz gut.

Der Baum wächst langsam, mehr in die Höhe als Breite. Die Krone wird nicht besonders dicht, daher paßt sie zur Anpflanzung in Ackerland. Im Verhältniß zur Größe des Baumes ist der Ertrag ein sehr reichlicher.

Mittel in der Blüthe und Reife.

Gedeiht in rauhem Ackerfeld gut, weniger in magerem Mattland. Kommt auch in exponirten Lagen noch gut fort. Düngung und Pichtung wie bei der Wettinger-B.

14. Champagner-Bratbirne.

2. Kleinere, kreibelförmige Frucht, mit gelblich-grüner Schale, körnigem, saftreichem, gewürzigem und ungenießbarem Fleisch. Vortreffliche Most-B. — Der Baum wächst langsam, und sollte diese Sorte daher nur in die Krone älterer Bäume gepfropft werden. Findet sich, von Hohenheim bezogen, noch ziemlich einzeln.

4. Blüht früh und voll, erscheint aber nie ganz weiß, da das Laub frühzeitig sich entwickelt. Reift ziemlich spät, riecht ungemein aromatisch, ist sehr saftig, aber herbe. Frucht mittelgroß und sehr gewichtig. Most ausgezeichnet.

8. Diese vom Verein anno 1857 von Hohenheim bezogene Sorte hat sich durch Tragbarkeit und vorzüglichen hellen Most als zur Verbreitung empfehlenswerth erwiesen.

Ob Pfäffikon mit seiner Brat-B. die Champagner-B. meint, ist nicht zu sagen.

15. Thurgi-Birne, Wasser-Birne.

Ob die Albisried'ner Wein-B., von der es heißt: Diese Bäume kommen in den letzten Jahren hier auf und deren Most 65° wiegt, ob diese mit obiger identisch sei, ist nicht ganz sicher. Ebenso läßt sich nur vermuthen: die Schweizer Wasser-B. von Pfäffikon und die Wein-B. von Weiach kommen mit unserer Birne überein. — Egg sagt: Die Thurgi-B. ist eine bekannte, große, kugelige, grünschälige Frucht mit gekörntem Fleisch und voller süßlichen Saftes, die viel, aber etwas schwächeren Most liefert und teig geworden, gutes Dörrobst abgibt. Der allgemein verbreitete Baum wird sehr groß und alt und ist ziemlich tragbar. — Rüßnacht rühmt

die Bäume wegen ihrer Größe und Schönheit und wegen ihrer reichen Tragbarkeit, findet aber den Most — blöb.

16. Margenbirne.

2. Große, starkbauchige, mit Höckern und Beulen versehene Birne. Fleisch ziemlich saftreich, ungenießbar. Sehr gute Mostfrucht später Reife.

Baum wächst lebhaft mit pyramidalen Krone und trägt außerordentlich gern und viel. — Hat große Verbreitung und kommt auch um Pfäffikon vor.

17. Große Holzbirne.

2. Walzenförmige, eher kleine als mittelgroße Frucht mit grüner, punktirter, ganz dünner Schale. Fleisch voller Saft mit nicht unangenehmem Geschmack. Gibt ausgezeichneten Most. — Der Baum wächst sehr gut, eichengroß, und trägt ungemein reichlich. Findet sich nicht gar reichlich um Egg, wird aber auch im Verzeichniß von Pfäffikon aufgeführt.

18. Sürler.

2. Mittelgroße, birnförmige, langgestielte Frucht mit röthlicher, grün punktirter Schale. Fleisch von säuerlichem Geschmack, wird bald teig, gibt sehr guten und meist hellen Most. Der Baum wächst gut, wird sehr groß und alt und hat ausgezeichnet zähes Holz. Schade, daß derselbe jung gar gerne brandig wird. — Ist allgemein verbreitet um Egg. — Mostwägung ergab 57° Dextle (Albisrieden).

19. Niedtwiesler.

2. Große, starkbauchige, quittenförmige, grüne Birne mit ungenießbarem Fleisch, welches ausgezeichneten Most liefert. Baum wächst sehr gut, bildet ziemlich große, hochgebaute, lichte Kronen und trägt recht gern. Ist hier (Egg) noch nicht stark verbreitet.

20. Scheidbirne.

2. Eine der Nr. 19 ähnliche Frucht mit glatter Schale und ungenießbarem Fleisch. Gibt vortrefflichen Most. Der Baum wächst nicht stark, weshalb er am besten in die Krone älterer Bäume gepfropft wird. Liefert reiche Erträge und ist ziemlich verbreitet in und um Egg.

21. Frühe Weißbirne.

2. Mitttelgroß, eiförmig, auf dem Lager glänzend hellgelbe Birne mit ganz dünner Schale. Fleisch angenehm, sehr saftreich. Reift früh. Baum wächst sehr schön, mit mittlerer Krone, ist dauerhaft und einträglich. — Häufig zu finden in Egg, und auch vorkommend in Pfäffikon, Weiach, Albisrieden, von welch' letztem Orte das Mostgewicht 48^o Dechse mitgetheilt wird.

22. Süßbirne.

2. Kleine, längliche Frucht mit grünlichem, herbem Fleisch und grüner Schale. Recht gute, spät reisende Mostbirne.

Der um Egg vielverbreitete Baum wächst schön, wird groß und alt, ist dauerhaft und gerne tragend.

23. Gerzler.

2. Ähnlich der Fischbächler nach Form und Größe. Fleisch weich und saftreich. Ganz gute Mostfrucht. Baum wächst sehr gut, mit pappelförmiger Krone, wird alt und ist sehr tragbar.

Häufig um Egg.

24. Thurgauer Möstler.

2. Mittelgroße, bauchig rundliche Frucht mit grüner, auf der Sonnenseite oft gerötheter Schale. Fleisch sehr saftreich. Gibt ganz guten Most. Baum wächst gut und schön mit aufwärtsstrebender lichter Krone, und trägt recht gern. — Findet sich noch ziemlich einzeln.

8. Möstler: sehr fruchtbar, viel und guter Most; schöne wüchsige Bäume.

25. Schwarzbirne.

2. Lange, keulenförmige, sehr langgestielte Birne mit glatter, meist schwarzrother Schale und stark vorstehendem hornigen Kelch. — Eigenthümlich ist der gegen die Frucht ganz fleischige Stiel. — Fleisch saftreich, von ziemlich angenehmem Geschmack, gut zum Dörren und Mosten. Der Baum wächst ganz gut, wird hoch, hat immer etwas hängende Zweige. Trägt sehr gern und ist allgemein verbreitet um Egg, und wird auch von Stäfa aufgeführt als eine sehr tragbare, hellen Most liefernde Birnsorte.

26. Windischbirne.

2. Frucht nach Form und Größe der Niedtwiesler Nr. 19 ähnlich. Schale glatt, Fleisch sehr saftreich. Gibt ausgezeichneten Most.

Der Baum wächst recht gut, wird groß und alt, und trägt sehr gerne. Kennzeichnend sind seine auf der Unterseite sammtthaarigen Blätter. Findet sich häufig um Egg.

27. Anansbirne.

2. Große, birnförmige Frucht. Schale grünlich, auf der Sonnenseite geröthet und gestreift mit einzelnen Rostflecken. Zum Dörren brauchbar, zu Most sehr ergiebig; doch muß sie vor der vollen Reife gemostet werden, wenn das Getränk gut werden soll.

Der Baum wächst lebhaft, wird sehr groß und trägt ausgezeichnet. — Ist hier (Egg) noch nicht stark verbreitet.

28. Gämstler. (Gämsler.)

2. Kleine, eiförmige Frucht mit grüner Schale und saftreichem, ungenießbarem Fleisch. Liefert viel und guten Most. Der Baum wächst nur mäßig, ist aber sehr tragbar. — Findet sich ziemlich allgemein um Egg.

29. Rollenbirne.

2. Mitteltgroße, kugelige Birne mit langem Stiel. Schale grün, Fleisch saftreich und ungenießbar. Gibt beim Mosten ein sehr gutes, helles, haltbares Getränk.

Der Baum wächst sehr schön, wird hoch und trägt gern. Ziemlich allgemein verbreitet um Egg.

30. Weinbirne.

2. Ziemlich große, bauchige Birne mit grüner, auf der Sonnenseite meist gerötheter Schale. Fleisch saftreich und herb. Sehr gut zu Most. Baum wächst schön und trägt reichlich. — Findet sich nicht gar häufig um Egg.

31. Grumfower Winterbirne.

2. Große, keulenförmige, mit vielen Höckern und Beulen versehene Frucht, mit glatter, grüner, leicht punktirter, oft gerötheter Schale. Fleisch bei voller Reife weich, saftreich, würzig und angenehm. Vortreffliche Keller- und Marktf Frucht.

Baum wächst ganz gut und schön, und trägt besonders gern. Von Hohenheim eingeführt, findet sich diese Sorte noch ziemlich einzeln um Egg.

4. Ein Ast an einem Sortimentsbaum ist jährlich mit der großen, guten Birne behangen in Rüsnacht.

Pfäffikon hat diese Birne ebenfalls bezogen, gibt aber noch keinen Bericht.

Stäfa erhielt 1857 von Hohenheim diese Sorte, die sich durch Tragbarkeit und vorzüglichen hellen Most zur Verbreitung empfohlen hat.

Die Birne hält vier Wochen. Der Baum ist in der Blüthe gar nicht empfindlich, erträgt im Sommer Trockenheit nicht gut.

32. Ibfler.

2. Mittelgroße, birnförmige Frucht mit kurzem Stiel. Schale roth, mit vielen weißlichen Punkten. Fleisch ziemlich saftreich, von angenehmem Geschmack, wird gern steinig. Für Most geeignet. Baum wird nur mittelgroß, hat eigenthümliche sägeartig gezahnte Blätter, und ist nicht gar häufig um Egg.

33. Wildling von Einsiedel.

2. Kleine, stumpfkegelförmige ausgezeichnete Birne mit blaßgelber Schale und gerötheter Sonnenseite. Fleisch ungenießbar.

Gibt viel und ausgezeichneten Most, wozu aber die Früchte vollkommen reif sein müssen.

Baum wächst gut und sehr schön, wird groß und hoch und bildet mit seinen aufwärtsstrebenden Aesten eine lichte Krone. Trägt besonders gern und reichlich und verdient die größte Verbreitung, während dem er sich noch nicht häufig findet um Egg und Pfäffikon.

34. Grünbirne.

Mittelgroße, eiförmige Frucht mit glatter, grasgrüner Schale. Fleisch ungenießbar.

Baum wächst ganz schön, wird sehr groß und alt und trägt reichlich. Vorzüglich zur Mostbereitung, gleichwol nicht gar verbreitet um Egg.

35. Nonzelette. (Zangerbirne.)

2. Schöne, mittelgroße, birnförmige Frucht mit ganz dünner rother Schale. Fleisch weiß, saftreich, von sehr angenehmem Geschmack. Gutes Wirthschaftsobst.

Baum wird nicht gar groß, trägt aber reichlich.

36. Stuhlliger.

2. Die breitreiselförmige Birne ist von mittlerer Größe und mit besonders langem Stiel versehen. Schale glatt, glänzend grün, auf der Sonnenseite geröthet. Fleisch hart und herb. Liefert vielen und ausgezeichneten Most. Die lebhaft wachsenden Bäume werden groß wie Eichen, sind dauerhaft und tragbar.

Ziemlich verbreitet um Egg.

37. Schiebler.

Kreiselförmige, eher kleine als mittelgroße Frucht mit lederfarbener, berosteter Schale. Fleisch saftreich, sehr angenehm süß. Vortreffliches Wirthschafts- und Dörrobst.

Baum wächst nicht gar stark und bildet mittelgroße, dichte Kronen.

Trägt gerne, ist aber nicht gar zahlreich um Egg.

Stäfa sagt von der Schiebler: Eine späte Mostbirne, die auch als Dörrobst hervorgehoben zu werden verdient.

38. Palmischbirne.

2. Eine in Form und Größe der Särler ganz ähnliche Birne mit grüner, auffallend stark punktirter Schale. Fleisch süßherben Geschmacks. Reift ziemlich früh, und eignet sich bestens zur Beimischung beim Mosten von Fallobst.

Baum wächst sehr gut, wird groß und alt, und ist überaus tragbar; findet sich jedoch nur einzeln um Egg.

39. Aderbirne.

Die mittelgroße, saure Birne liefert einen ausgezeichneten hellen Most.

Der Baum wächst schnell, wird mittelgroß, blüht Mitte Mai, reift im Anfang Oktober und findet sich am linken Seeufer: Horgen, Hirzel u. d. G.

40. Wettingerbirne.

Albisrieden: 55°.

Thalweil: von Wettingen herstammend, noch nicht lange hier.

Die Frucht kuglig, am Stiel breiter als gegen den Kelch, langstielig, grün beschalt, Sonnenseite schwach geröthet. Geschmack herb und rauh. Reift Ende September oder Anfangs Oktober und verträgt etwelches Lagern, eignet sich einzig zu Most, der gerne sich klärt und hält.

Der Baum wächst sehr üppig, nach Höhe und Breite sich mächtig ausdehnend. Die Krone ist kegelförmig, von schöner Form; Blüthezeit mittel, Ertrag bedeutend.

Gedeiht in tieferen und mittleren Lagen gut, kommt an geschützten Orten höherer Lage auch noch fort.

Düngung und Reinigung wie beim Theilersbirnbaum.

41. Angelbirne. (Kugelbirne oder Bratbirne.)

4. Runde, kaum mittelgroße Frucht mit graurother, rauher Haut.

Baum wird nicht groß, aber sehr buschig, blüht im Mai, reift erst um Martini. Sehr haltbares, gutes Rohobst, auch von Hand nicht übel.

Stäfa sagt von der gemeinen Bratbirne: wenn auch ziemlich in Abgang gekommen, verdient diese immerhin als vorzügliche Wirthschaftsorte bei der Veredelung großer Feldbäume nicht ganz außer Acht gesetzt zu werden. Dergleichen auch Meilen.

42. Trübler.

Liefern frühen Most. Die Bäume sterben bald ab. Kleine, runde, kurzstielige Birne mit rauher Schale, zum Dörren, Mosten geeignet, und zum Rohgenuß angenehm. Mittelreich tragend. So urtheilen Meilen und Rüßnacht.



43. Ernstebirne.

Eine ausgezeichnete Mostbirne, die von Zollikon her zu uns (Rüßnacht) kam, und noch nicht sehr zahlreich ist. Die mittelgroßen Birnen zeichnen sich durch besonders großen Reich aus.

44. Gäßlibirne.

Eine späte Mostbirne in Rüßnacht, die ausgezeichneten, hellen Most liefert.

45. Trockner Martin. (Martin sec.)

Mittelgroße, sehr regelmäßig gebaute schöne Winterbirne (Dezember—März), zum Kochen ganz vortrefflich. Der sehr fruchtbare Baum wird mittelgroß und kommt auch in rauhen Lagen gut fort. Ist nur einzeln in Rüßnacht zu finden.

46. Längler. (Schwänzlerbirne.)

4 und 11.

(Heißt auch Wadel- und Würgbirne.)

Sehr große, lange, flaschenförmige Frucht mit hellgelber, grau punktirter und Rostflecken versehener Schale, unter welcher das grobkörnige, gelblichweiße, würzige, süßherbe Fleisch liegt. Bestes Dörrobst und auch für Frühmost sehr geschätzt.

Der Baum wächst langsam, wird aber groß und mächtig und ist an seinem hellgrünen, befälzten, ungemein langen Blatt leicht kenntlich. Trägt oft mehrere Jahre hinter einander reichlich, setzt dann aber auch wieder längere Zeit aus. Bei uns nicht häufig; dagegen im Thurgau und St. Gallen'schen Rheinthale.

47. Klausbirne. (Großer Ragentopf.) Catillac.

• 4 und 9.

Eine sehr große, meist regelmäßig gestaltete, dickbauchige, kreffelförmige Frucht, deren Sonnenseite oft mit prächtigem Roth überflossen ist. Eine sehr saftige, zum Mosten dienliche, für die Küche ganz geeignete Birne. Der Baum groß, mit mächtigen Aesten, licht gestelltem, aber dunklen Laub, das eirund, nie langgestreckt ist.

48. Rößler. (Klausbirne.)

Eine große, fast runde Birne. Sonnenseite roth, Schatten-seite gelb im Reifestadium. Das Fleisch von Saft strotzend, und wenn einige Zeit gelagert, auch zum Rohgenuß ziemlich gut. Reift mit den spätern Sorten um Mitte Oktober. Gehört zu den besten Mostsorten; denn sie liefert nicht nur guten Most, sondern ein Maß Rößler gibt $\frac{1}{5}$ mehr Most, als ein gleiches Maß einer andern guten Birnsorte. Der Most klärt sich gerne, und ist äußerst lagerhaft. Auch als Dörrobst ist diese Sorte zu empfehlen, braucht aber viel Holz zum vollständigen Ausbacken.

Baum wächst kräftig, treibt wenige, aber starke Aeste, die theils wagrecht, theils senkrecht wachsen und dem Baum ein wellenartiges Ansehen geben. Erreicht eine bedeutende Größe und es theilt sich seine Krone bisweilen in mehrere spitze Ausläufer, von welchen die Zweige sichelförmig gegen die Erde herab sich neigen.

Der Baum blüht zeitig, etwa Anfangs April, die Blüthe ist empfindlich und leidet wohl ihrer frühen Entwicklung wegen oft von den Frühlingsfrösten. Der Baum trägt meist nur mittelmäßig, wenn aber die Blüthe geräth, dann voll. Als jung übereilt er sich nicht mit Tragen.

Kommt in jeder Bodenart fort und gedeiht noch da, wo sonst wenige Mostbirnbäume vorkommen. Doch trägt er in niedern Lagen lieber, als in exponirten, die auch deßhalb der Sorte nachtheilig sind, weil die gewaltigen, fruchtbeladenen, ziemlich spröden und brüchigen Aeste von heftigen Winden leicht beschädigt werden.

Düngung wie bei andern Bäumen, doch soll er das Aufbrechen nicht gut ertragen, wenn der Baum in Wiesland aufgewachsen ist. Der Pflanzung bedarf er nur selten, da er wenig wilde Schosse treibt.

49. Jakobsbirne,

und bei den Pomologen grüne Magdalenenbirne, ist von ziemlicher Größe, länglicher Gestalt, mit ganz erhabenem Kelch, Schale zur Reifezeit grüngelb. Fleisch fein, saftig, muskirt. Eine der frühesten (12. Juli 1863) Sommerbirnen, die nur dem Rohgenuß dient, und nur kurze Zeit danert.

Der Baum wächst gut, erstreckt seine Aeste wagrecht, weshalb die Krone mehr breit als hoch erscheint.

Diese frühblühende Sorte gegen Kälte empfindlich. Sonst trägt der Baum gerne und ziemlich regelmäßig, schon jung bringt er Früchte.

Wenn der Baum auch überall vorkommt, so liefert er doch nur in niedern, geschützten Lagen lohnenden Ertrag. Pflanzung nicht oft, und mäßig anzuwenden.

Am besten pflanzt man diese Sorte auf größere Bäume.

50. Magdalenenbirne.

Sparbirne. Epargne. Fürstliche Tafelbirne.

Reift bald nach der vorigen, ist länglich von Gestalt, und an Güte jener bedeutend überlegen. Die Bäume wachsen

schön pyramidal, haben großes, am Rand welliges Laub, aus dem die großblüthigen, schneeweißen Blüthendolben freundlich hervorblicken.

51. Sigristenbirne.

Aus der Gemeinde Kilchberg, wo sie zuerst von dem dortigen Sigrift (Mehner) verbreitet wurde, kam diese Sorte auch nach Thalweil.

Von Kugelform gleich der Schellerbirne. Grün auf der Schattenseite, roth auf der Sonnenseite. Unenießbar.

Reift im Oktober, und wird nicht gelagert; gibt guten Most.

Der Baum wächst anfangs nur langsam, später rascher und erreicht eine schöne Größe. Aeste aufstrebend. Sein Ertrag ist sehr reichlich, besonders wenn er auf ältere Birnbäume gepfropft wird.

Gedeiht am besten im Ackerfeld und gutem, tiefgründigem Boden; liebt reichliche Düngung. Mäßiges Auslichten fördert seinen Ertrag.

52. Welsche Naglerbirne.

(Wädenschweil.)

Große, calebassenförmige (ähnlich einem Flaschenkürbis) Frucht, die gegen das Stielende stark verdünnt und mit einem langen Stiel versehen ist. Kelch fast obenauf, knorpelig. Schale gelb, auch leicht berostet, ausgezeichnet durch zahlreiche, carmoisinrothe Punkte, ähnlich, wie wir solche an den Forellenbirnen sehen. Eine der geschätztesten späten Mostbirnen in Wädenschweil.

Am 20. Oktober 1863 ist die Birne teig, Fleisch auch jetzt noch fest, süß, saftvoll.

Die oben genannten und beschriebenen Birnensorten sind mit Ausnahme von wenigen Nummern, als: grüne Magdalenenbirne, Mundneßbirne, fürstliche Tafelbirne, trockner Martin, sämmtlich Herbstbirnen, für welche eine weitere Einteilung überflüssig sein dürfte. Mit wenig Ausnahmen sind es Wirthschaftsbirnen.

Die nachfolgend verzeichneten Tafelbirnen wollen wir zunächst nach ihrer Reifezeit aufzählen, um deren Erkennung zu erleichtern.

Wir unterscheiden hienach:

I. Klasse. Sommerbirnen als diejenigen, welche vom Juni bis Ende September reifen, und gleich vom Baume weg genießbar sind: z. B. grüne Magdalenenbirne, fürstliche Tafelbirne, Zuckerbirne, rundliche Mundneßbirne, Mailänderbirne &c. Sie sind immer von kurzer Dauer, welchem Uebelstand durch Abnahme, einige Tage vor dem Eintritt der Reife, einigermaßen entgegengewirkt werden kann.

II. Klasse. Die Herbstbirnen zeitigen von Anfang Oktober bis Mitte November, oft auch noch später, wenn sie etwas vor vollständiger Reife gebrochen, und dann kühl aufbewahrt worden sind. Vom Baume weg ist das Fleisch dieser Birne meist noch hart, und wir erkennen am Weichwerden ihre Lagerreife. Hieher gehören z. B. Wildling von Motte, weiße Herbstbutterbirne, graue Butterbirne, Bergamotte Crasanne &c.

III. Klasse. Die Winterbirnen erreichen erst von Ende November ihre Reife. Sie haben, wie vorige, eine kürzere oder längere Dauer, und erfordern eine sorgfältige Aufbewahrung in einem kühlen, doch nicht zu trockenen Raume, weil sie sonst

leicht welken, wie z. B. die Jagdbirne. Außer dieser nennen wir beispielsweise: St. Germain, Napoleons Butterbirne, Forellenbirne, Hardenponts Winterbutterbirne, Schweizer Bratbirne u.

Jede dieser Klassen kann wieder in zwei Unterklassen (Ordnungen) getrennt werden, wobei man auf das Verhältniß des Längs- und Quer-Durchmessers zu sehen hat. Man erhält hienach:

1. Längliche Formen, bei welchen der Längsdurchmesser den der Breite übertrifft.

2. Rundliche Formen, wenn beide Durchmesser gleich, oder der Breitedurchmesser größer, als der Längedurchmesser ist.

Wie bei den Äpfeln, benutzt man dann auch bei den Birnen noch die Bildung des Kelches zu weiter Unterscheidung, und erhält:

- a. Birnen mit offenem, sternförmig ausgebreitetem Kelch,
- b. " " aufgerichteten, blattartigen Kelchzipfeln,
- c. " " unvollkommenen, hornartigen Kelchblättchen.

Die Zuckerbirne wird sonach bezeichnet mit I. 1. c.

Die Capiaumont " " " " II. 1. a. u.

I. Sommerbirnen.

1. Kleine Muskatellerbirne. (Petit Muscat oder Sieben in's Maul, Sept en gueule.) †. Anfangs Juli. — Kleines, höchstens zollgroßes Birnchen von süßem, starkem Muscatellergeschmack. Der Baum wächst stark und ist gesund.

2. Grüne Magdalenenbirne (bei uns Jakobsbirne). (Citron des Carmes) Mitte Juli. **! †. Ist als Pyramide

auf Wildling ungemein tragbar, verlangt aber geschützten Stand. Um den Baum zur Veräftung zu bringen, kneipe man die Endtriebe ein. (S. Nr. 49.)

3. Sparbirne, bei uns Magdalenenbirne, sonst auch fürstliche Tafelbirne. (Epargne.) ** †. H. u. P. Ende Juli. (S. Nr. 50.)

4. Runde Mundneßbirne, (Milan blanc Decais) bei einigen unserer Gärtner als Friedrich von Württemberg. Ende August. **! †. Sehr fruchtbar; Hochstamm (H.), Spalier (Sp.), und Pyramide (P.). Geht nicht gut auf Quitte, dagegen auf Wildling und wird nicht groß.

5. Zuckerbirne. (Rothe Sommer-Rousselet? Aurate?) Mitte August. Prachtige, pyramidale Hochstämme, die meist nur je das andere Jahr reichlich tragen. Obgleich die Birne klein ist, kann ein Baum doch 4 Tansen und drüber liefern, die 50 und mehr Fr. eintragen. Die Sorte trägt spät, und ist daher auf ältere Bäume zu veredeln.

6. Mailänderbirne. (Sommer-Apotheker oder Sommer-Ehrstbirne.) (Bougiarda Dec.) **. Ende August. Die sehr große Birne ist lohnend, wenn der Baum an großen Wänden gegen Osten als Spalier erzogen wird.

7. Stuttgarter-Gaishirtle. (Rousselet de Stoufft-gart.) **! Eine äußerst saftreiche, delikate Frucht um Mitte August. Der pyramidal, mäßig wachsende Baum trägt in guter Lage alljährlich voll.

8. Rousselet von Rheims. (Rosalatte.) **! †. Mitte September. Eine der geschmackvollsten Birnen. Der Baum ist kräftig und fruchtbar, eignet sich zu Hochstamm, jedoch nicht in kalten, thonigen Boden. Spaliere, Pyramiden und Halbhochstämme auf Quitten tragen ungemein reich.

9. Die große rothe Sommer-Rouffelet, die in unsern ehemaligen Herrengütern am See ziemlich häufig und oft in sehr starken Exemplaren vorkommt, trägt so reichlich, wie wenig andere. Die Frucht ist aber gerade kein feines Tafelobst, besser für die Küche. Vielen ist das Fleisch zu sauer. *†. Septr. P. auf Kernstamm.

10. Eine neuerer Zeit häufig verbreitete Sorte ist die römische Schmalzbirne. (Poire Madame.) Schön birnförmig gestaltet, ansehnlich groß, wie die vorige, übertrifft sie dieselbe noch an Schönheit, denn die Birne ist auf ihrer Schattenseite gelb, und auf der Sonnenseite prächtig geröthet. Baum trägt sehr gern, und die Birnen sind, wenn auch nicht sehr fein, doch eine gute Marktfrucht. Ende August. ***††! Für freistehende Spaliere sehr geeignet, die jedoch nicht zu nahe an Wege gesetzt werden dürfen.

11. Grüne Hoyer'swerder. **††! Mitte August. Trägt als Pyramide sehr voll, und ist eine sehr gute, zu jedem Gebrauch dienende Frucht. Pyramiden auf Kernwildling sehr zu empfehlen.

12. Sommer-Eierbirne. (Träterbirne.) Beste Birne. Ende August, 3—4 Wochen. *††! Die Frucht ist eiförmig oder eigentlich, elliptisch und auf der Schale finden sich eine Menge von Kostpunkten. Der Baum wächst gut, wird groß und tragbar, und eignet sich zu allgemeiner Anpflanzung, jedoch nur im milden Boden.

13. Die Westrumbirne bildet vorzüglich P. und ist eine delikate Frucht. Septr.

14. William's gute Christbirne. **. September. Ueber Alles geschätzt. P. auf Wildling und Hochstamm; sehr tragbar.

15. Holländische Feigenbirne. **†. September.
P. auf Wildling und Quitten.

16. Esperens Herrenbirne. September. **†.

17. Amanli's Butterbirne. **†. Beurré d'Amanlis.
Septr. Wird bald teig, sonst trefflich.

18. Frankfurter Birne, eine große, rouffeletartige Birne, die Mitte September reift, sah ich massenhaft in Eglisau, wo diese Sorte häufig vorkommt, und beliebt ist.

II. Herbstbirnen.

1. Deutsche Nationalbergamotte. (Schöne und Gute oder Belle et Bonne.) **†. Mitte Herbst. Eine große, fast kugelige Frucht, die oft keine Samenkerne enthält. Trägt als Pyramide auf Wildlingen sehr lohnend.

2. Weiße Herbstbutterbirne. (Doyenné blanc.) **!†. Ende September. Eine der bekanntesten und besten Birnen, die unter dem Namen gelbe Butterbirne weit und breit vorkommt. Gibt auf Quitten, wie auf Wildlingen, schöne Pyramiden, und bildet in guten Boden und milden Lagen noch stattliche Hochstämme, die, wenn sie gehörig gedüngt und geschnitten werden, in warmen Sommern sehr schöne Erträge gewähren.

3. Englische Sommerbutterbirne. (Beurré d'Angleterre.) **†. Ende Septr. Bekannte, mittelgroße, meist rein birnförmige Frucht, deren hellgrüne, später hellgelbe, etwas rauliche Schale größtentheils fein hellbraun berostet und stark punktiert ist. Der Baum wächst als Hochstamm schön pyramidal und ist sehr fruchtbar. Reift schnell, dauert meist nur 14 Tage.

4. Röstliche von Charneu. (Fondante de Charneu.) **†. Anfangs Oktober, 6 Wochen dauernd. Große, schöne

Birne, die auf Wildling als Pyramide weniger fruchtbar ist, als auf Hochstamm. Will auf Quitte weniger gut gedeihen.

5. Herbstbester. (Frédéric de Württemberg.) **! †. Oktober bis Mitte November. Eine der besten und feinsten Tafelbirnen, die sehr empfehlenswerth ist, da der Baum bald äußerst reichlich trägt. Am schönsten als Wildling auf Pyramiden.

6. Crasanne. (La Bergamotte Crasanne.) ** †. Okt. u. Nov. Alte, bekannte, rundliche, langgestielte Frucht. Gedeiht auf Quitten am besten, an Spalieren gegen Osten, in gutem, fruchtbarem Boden. Im Freien springen die Früchte meist auf oder faulen, bevor sie reif sind.

7. Coloma's Herbstbutterbirne. (Beurré Coloma, auch Urbaniste.) ** †. Mitte Oktober, 14 Tage haltbar. An den schmalen Blättern (ähnlich denen der Hoherswerder) ist der Baum leicht zu kennen, der auch noch als Hochstamm geht, aber am besten als schöne Pyramide. Auf Quitten nicht überall gut.

8. Graue Herbstbutterbirne. (Beurré roux od. B. gris.) **! †. Heißt bei uns auch rothe Butterbirne. Eine der delikatesten Birnen, die an der fast elliptischen Gestalt leicht erkannt werden. Gedeiht auch als Hochstamm und bildet sehr ansehnliche Bäume. — Ein großer Baum der Art gab nur noch schlechte Früchte; ich veredelte den Baum mit der Zuckerbirne, und seither sind jedes Jahr die wenigen Äste vom Mutterstamm, die inzwischen an einigen Stellen hervoramen, mit schönen, vollkommenen Butterbirnen behangen. Gedeiht freilich am Spalier sicherer, und soll auch in dieser Form besser auf Wildling, als auf Quitten gehen.

9. Herzogin von Angoulême. (*Duchesse d'Angoulême.*) ** Nov. bis Dez. Eine sehr große, eiförmige, um den Kelch beulige Frucht, die, noch ehe sie ganz reif, gebrochen und im Keller verwahrt, bis Ende Jahres hält. Der Baum wächst stark und ist sehr fruchtbar. In windstiller Lage gedeiht der hochstämmig erzogene und im Schnitt erhaltene Baum. Als P. Sp. besonders zu empfehlen, am Sp. aber nicht nach Süd und Nord. Mittelmäßiger Boden genügt nicht; dagegen gedeiht die Sorte auch auf Quitte in gutem Boden, sofern die Veredlungsstelle in den Boden gebracht wird.

10. Forellenbirne. (*Poire truite.*) **! †. Nov. bis Jan. Eine mittelgroße bis große, birnförmige Frucht, die auf der Sonnenseite mit schön rothen Forellenspunkten bedeckt ist. Kann in geschützten Gärten auch auf Hochstämmen erzogen werden, sonst auf Pyramiden. Dieser Baum scheint im Norden besser, als im Süden zu gedeihen, wenigstens waren die betreffenden Früchte aus Nord-Deutschland in Görlitz weit schöner, als die aus südlichen Gegenden. Ganz falsch ist also, bei uns diese Sorte an die heißesten Stellen, wie ich es schon öfters sah, zu pflanzen.

11. Napoleon's Butterbirne. (*Napoleon.*) **! †. Ende Okt. bis Dez. Eine starkbauchige, große Birne mit grüner Schale, die niemals geröthet erscheint. Eine der delikatesten Tafelfrüchte, die andere gleichzeitig reifende Sorten entbehrlich macht. Der Baum wächst gemäßigt, ist aber gesund und außerordentlich fruchtbar. Gedeiht zwar auf Quitte, geht aber am besten als freistehende Pyramide auf Wildling veredelt. Hochstämmig kann die Sorte nur in geschützten Hausgärten gezogen werden.

12. Blumenbach's Butterbirne. (Soldat laboureur.)

****!†.** Nov. 4 Wochen. Ich kenne keine tragbarere Sorte unter den neuern französischen und belgischen Sorten, als diese, obgleich die neuern Sorten im Allgemeinen weit tragbarer, als manche unserer ältern, geschätzten Sorten sind. Alljährlich hängen die mir bekannten Pyramiden schwer voll Früchte. Der Baum ist sehr gesund, die Frucht delikate.

13. Capiaumont. (Beurré de Capiaumont.) ****!†.**

Okt. 3 Wochen. Mittelgroße Birne, mit schön ausgebreitetem Kelch. Die Schale, größtentheils zimtfarbig berostet, ist blaßgelb und oft geröthet. Der Baum wächst kräftig, geht in geschützten Gärten auch als Hochstamm und ist recht tragbar. Ist mir eine der liebsten Sorten.

14. Marie Louise. (Marie Louise.) ****!†.** Okt.

und Nov. Mittelgroße, länglich kegelförmige Birne. Eine der delikatesten Birnen. Der Baum wächst nicht stark, gedeiht nicht auf Quitten, am besten als P. auf Wildling. Krone voll verworren hängender Zweige, Fruchtspieße dornenähnlich. Blätter vorn am breitesten, am Stiel oft sehr schmal.

15. Wildling von Motte. (Besi de la Motte.) ****†.**

Mitte Okt. bis Nov. Große, rundliche Frucht von grünem Aussehen, stark punktirt, sehr saftig und gut. P. auf Wildling sehr tragbar; ich ernte nicht selten 1 bis 1½ Tansen von einer hinter'm Haus gegen Norden gepflanzten Pyramide dieser Sorte. Aeste bogig, mit zahlreichen Fruchtkästchen, die mit ganzen Haufen Fruchtspießen besetzt sind. In schlechten Jahrgängen eine der besten.

16. Lange, grüne Herbstbirne. (La verte longue.)

****††.** Mitte Oktober, 4 Wochen. Dieser Baum ist als

Hochstamm, wie als Pyramide auf Wildling von unermüdlicher Tragbarkeit. Findet sich bei uns häufiger in der panachirten Form, welche unter dem Namen Kürbllibirne, Schweizerhose (Culotte de Suisse) bekannt ist.

17. Bosc's Flaschenbirne. (Calebasse Bosc.) **!†. Oktober, 2—3 Wochen. Große, flaschenartige Birne, deren Schale durchaus zimmtfarbig berostet, vielfach hellbraun punktiert und ohne Röthe ist, in voller Reife goldartig aussieht. Fleisch sehr saftig, delikates, ähnlich dem der grauen Butterbirne. Gedeiht auf Quitten, gibt aber selbst hochstämmig noch gute Früchte.

18. Punktiirter Sommerdorn. (l'Épine d'été pointée.) **††!. Von Mitte September, 3 Wochen. Der Baum wächst stark, schön pyramidal, wird ziemlich groß, trägt abwechselnd recht reich, und paßt selbst noch für freie Pflanzungen. Die Birne ist mittelgroß, von vorzüglichem Geschmack, ähnlich dem der Sommer-Eierbirne. Verdient sehr der weitem Verbreitung. Ich habe die Sorte als P., die sehr schön wächst und recht reichlich trägt.

19. Rothe Dechant'sbirne. (le Doyenné rouge.) **!††. Mitte Oktober, dauert 14 Tage. Plattrunde Frucht, von so vorzüglicher Art, daß sie die weiße und graue Butterbirne ersetzen kann. Eine der schätzenswerthesten Tafelfrüchte, die sich selbst in ungünstigen Sommern meist noch vollkommen ausbildet. Baum nur mittelgroß, aber gesund und bald volltragend, selbst in schwerem Boden noch fortkommend. Kümmerst auf Quitte.

20. Graue Dechant'sbirne. (Doyenné roux.) **†. November, 14 Tage. Gestalt und Größe der weißen Herbstbutterbirne; die mattgelbe Schale fast ganz zimmtfarbig

berostet, auf der Sonnenseite oft trüb geröthet. Der Baum gibt schöne, tragbare Pyramiden auf Wildling und geht auf Quitte; verlangt aber warmen Stand, guten, nicht zu trockenen Boden.

21. Rothe Bergamotte. (Bergamotte rouge.) *††! Anfangs Oktober, 3 Wochen. Tafelfrucht, auch zum Einmachen mit Zucker. Die plattrunde Birne gedeiht auch auf Hochstamm. Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich stark und ist sehr fruchtbar, liebt feuchten Boden.

22. Van Mons Butterbirne. (Van Mons.) **! Okt. bis Dez. Von allen Kennern als vortreffliche Frucht gelobt, die in Gestalt, Größe, Schale einer St. Germain ähnlich ist. Der Baum wächst mittelstark, ist sehr fruchtbar. Er gedeiht als Pyramide, als Hochstamm und am Spalier gegen Norden eher, als nach Süden.

23. Espérine. **. Tafelobst. Wildling.

24. Hardenponts Leckerbissen. **! Okt. Prachtige Pyramide auf Wildling.

25. Dunmore, köstlich.

III. Winterbirnen.

1. Graue, runde Winterbergamotte. (Bergamotte grise d'hiver.) ††. Ende Nov. 4 Wochen. Gute, fast nur zu süße Rothbirne. Der Baum wächst kräftig und gesund, geht prächtig pyramidal in die Höhe, wird bald und sehr fruchtbar.

2. Kuhfuß. ††! Vom September an nach und nach reifend, und je 4 Wochen lang nutzbar. Dickbauchige, große, oft unförmliche Frucht, die zum Grünkochen vorzüglich und

zum Dörren die beste, bekannte Sorte ist (Oberdieck). Der Baum wird groß, wächst schnell, am besten in schwererem Boden; kommt aber auch in leichtem Boden fort, die Früchte bleiben jedoch kleiner.

3. Riegel's Winterbutterbirne, Coloma's köstliche Winterbirne. (*Poiré unique musqué*.) **! †. Dez. bis Jan. Eirunde, mittelgroße Birne mit sternförmig ausgebreitetem Kelch und grasgrüner, später gelblich grüner, mit Grün marmorirter Schale. Ist eine der empfehlenswerthesten Winter-tafelbirnen. Bäume gesund und sehr tragbar; am besten als Pyramide auf Wildling.

4. Die Colmar. (le Colmar.) ** †. Anfangs Dez. bis März. Große, rundbauchige, stumpfgespitzte Birne, über welche vom Kelch bis zum Stiel eine sichtbare Furchung zieht; ebenso ein schwarzer Faden von der Kelchröhre zum Kernhaus. Der Baum wird am Sichersten auf Quitten und an Mauern, als Spalier erzogen.

5. Arenberg's Colmar, Colmar d'Arenberg (*Poire de Kartoffel, Poire Pomme de Terre* = Kartoffelbirne). ** †. Nov. bis Dez. Eine große, bauchig kegelförmige Frucht, die als recht gute Tafelfrucht benutzt werden kann. Der Baum ist sehr fruchtbar, eignet sich besonders zu Pyramiden. Die Bäume sind aber kurz zu schneiden, daß sie sich nicht zu schnell erschöpfen.

6. Diel's Butterbirne. (*Bourré Diel*.) **! †. Nov. bis Dez. Die große, eirunde, hellgrüne, zahlreich punktirte Birne gehört zu den schätzbarsten unter den Tafelbirnen für den Winter. Der Baum gedeiht auf Quitte und Wildling, und der bekannte Pomologe Riegel stellt

diese Sorte obenan, indem er sagt: „Wer in seinem Garten nur für einen einzigen Baum Platz hat, soll diesen pflanzen.“

7. Die Regentin u. (Passe Colmar.) **! †. Dez. bis Febr. Dickbauchige, mittel- bis große Frucht, die zu den besten gehört und sich wegen ihrer langen Dauer und der großen Tragbarkeit des Baumes Jedermann empfehlen wird und zwar am meisten für Pyramide auf Wildling. Einer meiner Freunde, der in seinen bedeutenden Edelobstpflanzungen auch diese Sorte besitzt, ist für dieselbe so eingenommen, daß er wünscht, ganze Gruppen von ihr zu haben statt der Butter van Marum &c.

8. Winter=Dechantsbirne. (Doyenné de Printemps.) **! †. Dez. bis März. Eirunde, ziemlich große, hellgrüne, oft schwach geröthete Birne, von trefflichem Geschmack. Der lebhaft, stark wachsende, fruchtbare Baum zeigt auf Quitten zu schwachen Trieb, ist aber am passendsten auf Wildling zu Pyramiden; als Hochstamm nur in Hausgärten brauchbar. Die Frucht will lange hängen, im Winter kühl, aber nicht feucht liegen, sonst faulen viele Früchte vor Eintritt der Reife.

9. Jagdbirne. (Echasserie.) **†. Nov. bis Jan. Eiförmige Birne von höchstens mittlerer Größe. Stiel stark mit einigen grünen Knötchen versehen. Gedeiht nicht auf Quitte, aber sehr gut auf Wildling. Ist ungemein fruchtbar und da er einen sperrigen Wuchs hat, setzt man ihn am besten an Spaliere. Frucht muß lange hängen, welkt aber nichts desto weniger meist im Winter. Gleichwohl delikate.

10. Winterdorn. (Epine d'hiver.) **. Nov. bis Jan. Eine vorzügliche Tafelbirne, die aber nur in mildem

Klima und gutem Boden ihre Vorzüge entwickelt. Der Baum wächst nicht stark, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. P. u. Sp. auf Kernstamm, bei uns auch als Hochstamm. — Es muß übrigens bemerkt werden, daß bei uns verschiedene Birnen unter dem Namen „Epine“ gehen.

11. Winter-Nelis. (Nelis d'hiver.) **. Dez. bis Jan. Ziemlich große, mit rundem, dem Kelch nahgerückten Bauche, der sich gegen den Stiel ziemlich rasch verjüngt. Vortreffliche Tafelbirne, welche auch auf Hochstamm geht und auf solchen noch reichlicher tragen soll, als auf Zwergen. Bleibt in allerlei Boden gesund, und gibt in Sandboden eben so schöne und schmackhafte Früchte, wie auf etwas feuchterem Boden.

12. Hardenpont's Winterbutterbirne. (Beurré d'Hardenpont.) **!†. Nov. bis Jan. und noch länger. Birne bauchig, birnförmig, von ansehnlicher Größe. Schale ohne Glanz, matt hellgrün, ohne Röthe, mit zahlreichen, sehr feinen Punkten, selten mit etwas Rost. Fleisch weiß, saftvoll, kurz, eine der allerbesten Birnen. Gedeiht zwar auf Quitte, wird aber auch auf Wildling nicht groß, und verlangt einen warmen Stand und guten Boden. Das zwei- und dreijährige Holz zeichnet sich durch seinen eigenthümlichen bleifarbenen Schimmer aus.

13. Hermannsbirne. (Schengsemengse. St. Germain.) **!†. Nov. bis Jan. u. Febr. Bekannteste Wintertafelbirne bei uns, welche am besten an Spalieren gegen Osten und Westen gedeiht und in solcher Lage sehr gerne trägt. Taugt als Hochstamm nicht. In der Blüthe eine der frühesten Sorten. Existirt auch in einer panachirten Form, die geringeren Werth hat.

14. Englische, lange, grüne Winterbirne. (Green beurré.) Grüne Butterbirne. **†. Nov. bis Jan.

15. Jaminette. *†. } 2 Sorten, welche früher mehr
Nov. 3 Wochen. } garten, als jetzt. Beide sind
wenig tragbar und etwas

16. Virgoulense. ** } empfindlich. Die Früchte frei-
oder *†. Nov. bis Jan. } stehender Bäume springen gerne
auf.

17. Clairgeau's Butterbirne. **! November bis Januar. Sp.

18. Leon Leclerc. (de Laval.) *†. April bis Mai. Auf Wildling und Quitten.

19. Graf v. Flandern. (Comte de Flandre.) ** Dez. bis Jan. P. auf Wildling.

20. Winter=Christbirne. *††. Dezember und später. Freie Sp. oder P. auf Wildling.

Nachtrag.

Soeben kommt mir noch durch die besondere Gefälligkeit des Herrn Dr. Koch in Berlin ein Verzeichniß der besten Kirsch- u. Pflaumen-Sorten zu, wie dasselbe von einem der namhaften Pomologen Deutschlands, Hrn. Dr. Reisch in Prag, der Versammlung in Görlitz letzten Oktober vorgelegt worden ist, und ich versäume nicht, dasselbe hier zum Schlusse noch mitzutheilen. Wenn auch der Titel dieses Schriftchens einen solchen Anhang nicht ankündigt, so hoffe ich, es werde derselbe gleichwol manchen meiner Bekannten und Freunde willkommen sein.

I. Pflaumen.

Große, grüne Reineclaude, Hauszwetsche, italienische Zwetsche, Wangenheim's Frühzwetsche, Pflaume von Montfort, Dörell's gelbe Frühzwetsche, violette Kaiserpflaume, Coës golden drap, Drap d'or d'Esperen und als Wirthschaftsobst: die frühe, und späte gelbe Mirabelle. Neben diesen heimischen Sorten wurden dann nachstehende, meist ausländische Sorten, empfohlen: Knight large green drying, Isabelle, Ponds Seedling, Nikitaer, Hahnenpflaume, große späte Mirabelle, Caledonian, violette Dattelzwetsche, Reine Victoria, rothe frühe Königspflaume, rothe Aprikosenpflaume, Buel's Favorite, Admiral Rigny, Trapp's Königspflaume.

II. Kirschen.

1. Schwarze Herzkirschen: Guigne de Waterloo, Cerise double royale, Koburger schwarze Herzkirsche, Montmorency, Ochsenherz, Krüger's schwarze Herzkirsche.

2. Schwarze Knorpelkirschen: Schwarze Knorpelkirsche, schwarzbraune Knorpelkirsche, Bigarreau de Waterloo, Propriechter's schwarze Knorpelkirsche.

3. Bunte Herzkirschen: Earl Richmond, Eltonkirsche, Bediebroder Herzkirsche, Kofitzky's große, bunte Herzkirsche, Luzienkirsche, Milécérise.

4. Bunte Knorpelkirschen: Herite's bunte Knorpelkirsche, Kaiser Franz, Holländische Prinzessin, Büttner's neue, bunte Knorpelkirsche, Wenzlig's Knorpelkirsche.

5. Süßweichsel: Griotte de Sceaux, Hative malgré tant, Monstreuse de Bavay, Belle de Chatenay, Griotte

d'Espagne, Griotte d'Angleterre, Cerise Duchesse d'Angoulême, französische, schwarzbraune Herz-Süßweichel, frühe von der Matte.

6. Glaskirschen: Wittenberger Glaskirsche, Meertop's holländische Glaskirsche, Christ's große, doppelte Glaskirsche.

7. Weicheln: Spanische Weichel, Ostheimer Weichel.

Als weiter empfohlen nennen wir noch: Cerise belle Audigeoise, Cerise du Pont, Cerise Angleterre tardive, Malacord, Cerise Lemer cier, C. de Spa, C. de Chatenay, Herzogen-Kirsche, doppelte Weichel, Cerise de Prusse, Griotte de Thiange, Jerusalem's Weichel, C. Duchesse de Palnau, C. de Montmorency de Bretonneau, Wlasky, Ufersky, C. monstrueuse de Jodoigne, Bigarreau monstrueuse de Mezel.



Alphabetisches Verzeichniß

der in diesem Hefte beschriebenen und angeführten

Äpfel: Sorten.

	Seite.		Seite.
Aern-A.	49	Calvill, rother Winter-	48
Alant-A.	74	Calwyller, Sommer-	36
Albiffer	56 77	Calvill, weißer Winter-	46
Astrachan, weißer (St. Ger-		Campaner, weißer	41
main pommier)	49 72	„ deutscher	41
Baar-A.	40 72	„ Eisen-	41
Bellefleur, gelber	73	„ großer	41
Benedeyer	59	„ weisser	41
Blau-A.	60 77	Cardinal, rother	74
Blut-A.	45	Carpentin	51 76
Bödecker's Wildling . . .	73	Chridebüchöler	32
Böhmer	73	Christen-A.	34
Bohn-A., großer	63	Citröner	32
Bohn-A., kleiner	64	Citronen	32
Boiden-A.	73	Citronen-A.	36
Borsdorfer, Edel-	75	Danziger Kant-A.	39 73
Breitaar	31 75	Dübendorfer	57 77
Breitaar, rother	42	Ed-A., rother	72
Breitiker	31	„ weißer	72
Breitiker, süßer	32	Edelrother	74
„ weißer	32	Egg-A.	33
Calville blanc	46	Eisencampaner	41
Calviller, Edel-	63	Emilie Müller	76
Calvill, rother Herbst- . .	45	Erdbeer-A.	39
„ rother Oster-	48	Erdbeeren-A.	45

	Seite.		Seite.
Erdbeer-A., rother Winter-	48	Kernaar	54 77
Ernte-A.	49	Kernacher	54
Fäppli-A.	72	Kernocher	54
Frauen Rothacher	42	Knupen-A.	32
Fraurothbacher	42	Königs-A. von Jersch	73
Fraurothiker	42 72	Köstlichste, der	73
Gallwylser	36	Kronen-A., rother	73
Glanz-Reinette	36 75	Kupferschmied	43
Gold-A.	32	Kurzstiel, grauer	51 76
Göldi-Gattiker	60	„ rother königl.	70 76
Gold-Gulderling	73	Leder-A.	50
Goldparmäne, engl. Winter-	64 76	Margalar	75
Goldreinette, frühe	64	Maur-A.	31
„ späte	64	Mauremer Reinette	33
Goldzeug-A. (Drap d'or)	75	Mettli-A.	60
Grath-A.	33	Murer Reinette	33
Grauer A.	33	Murmer (Muremer) A.	33
Gravensteiner	61 72	Nonpareil, früher	75
Grundacher	56	Oberrieder-A.	34
Gruniker	43	Paasch-A.	48
„ harter	44	Paradißli	49
„ kleiner	44	Paradiß-A., saurer	49
„ welscher	44	Parmäne, Scharlach-	76
Gütthausen	45	„ Sommer-	76
Gulderling, langer, grüner	44	Pepping, deutscher Gold-	75
Hans Müller	32	„ Downton's	75
„ großer	32	„ Parker's grauer	52 76
Hans-Ruedi	34 72	„ punktirter Knack-	75
Hans-Ueli-A.	34 72	Pfaffen-A.	38 72
Hans-Ueri-A.	34 72	Postoph, Winter-	72
Hausmütterchen	32	Prinzen-A.	72
Heiden-A.	39 50 53	Quitten-A.	59
Herbstgallwylser	39	Rambur, Bütticher	74
Himbeer-A., langer, rother	45	Reinette Ananas	75
Jansen van Velten	73	„ Baumann's	69 76
Joggenberger	49	„ v. Breba	66 75
Kaiser Alexander	74	„ v. Canada	34
Kant-A., engl.	49 72	„ Carmeliter	76

	Seite.		Seite.
Reinette, große Casseler . . .	62 76	Säufäller	64
„ Champagner	68 75	Saueracher	55
„ Charakter=	67 75	Saurer=A.	55
„ v. Damafon	53 76	Scheibler	31
„ englische Leder=	53	Schinzaar	57
„ englische Epital=	50 75	Schlatter=A.	32
„ franz. Leder=	53	Schmelzling, Hohenheimer	73
„ Gäsdonfer	75	Schneider=A.	59
„ gelbe spanische	76	Schnyder=A.	56
„ gelbe Winter=	33	Schuhmacher=A.	32
„ genepte	75	Schwaben=A.	39
„ Glanz=	75	Schwarzlöcher	31
„ Göhring=	75	Silber=A.	69
„ graue, franz.	53	Sommerer	39
„ graue Herbst=	76	Sommerpepping, marmor.	71 76
„ graue, portugies.	52 76	Sonnenwirbel	31
„ Hans-Ueli Edel=	34	Spät=A.	55
„ Limonens=	76	Spitzweißfiser	38 72
„ Luxemburger	75	„ süßer	38
„ v. Maur	33	„ welscher	38
„ van Mons	50 76	Sternreinette	46
„ Mustat	76	Streifacher	56
„ v. Orleans	68 76	Taubenapfel, Oberdieck's	74
„ Donabrücker	54 76	„ rother Winter=	74
„ Pariser Rambour=	33 75	Liefbuzer, rother	70 76
„ röthliche	76	Uster=A.	32 72
„ süße Leder=	53	Währ=A., Willenburger	73
„ Windsor	34	Wald=A.	31
„ Woltmann's	76	Wein=A., holländ.	73
Rosen=A.	39 45	Weinifer	59
„ calvillart. Winter=	39	Weißacher	38
„ Florianer	73	Winterfleiner	34
Rosen-Reinette	60	Wyniger	36
Rosmarin=A., rother	35 61	Zimmt=A.	39
„ weißer, ital.	74	Zürcher=A.	36

Alphabetisches Verzeichniß der Birnen.

	Seite.		Seite.
Aderbirne	96	Butterbirne, grüne	115
Aeschmer Holzbirne	83	„ Napoleons	108
Aeschmann's „	84	„ rothe	107
Arenberg's Colmar	112	„ van Mons	110
Aurate	104	„ weiße Herbst-	106
Bärterbirne	87	Calebasse Bosc	110
Bärlbirne	87	Capiaumont	109
Beerlibirne	87	Catillac	99
Belle et bonne	106	Champagner Bratbirne	89
Bergamotte, deutsche Rational-	106	Chriesibirne	86
„ graue, runde	111	Citron des Carmes	103
„ rothe	111	Clairgeau's Butterbirne	115
Bergamotte grise d'hiver	111	Colmar	112
„ „ rouge	111	„ d'Arenberg	112
Bercherbirne	87	Coloma's Herbstbutterbirne	107
Bergler	87	„ fästl. Winterbutterb.	112
Bercherbirne	87	Comte de Flandre	115
Berterbirne	87	Calotte de Suisse	109
Beste Birne	105	Dechant'sbirne, rothe	110
Besi de la Motte	109	„ Winter-	113
Beurré d'Amanlis	106	Diels Butterbirne	112
„ d'Angleterre	106	Doyenné blanc	106
„ de Capiaumont	109	„ de Printemps	113
„ Coloma	107	„ rouge	110
„ Diel	112	„ roux	110
„ gris	107	Duchesse d'Angoulême	108
„ d'Hardenpont	114	Dunmore	111
„ roux	107	Echasserie	113
„ van Mons	111	Eierbirne, Sommer-	105
Bosc's Flaschenbirne	110	Engl., lange, grüne Winterb.	115
Butterbirne, Amanlis	106	Epargne	100 103
Butterbirne, Blumenbach's	108	l'Epine d'été pointée	110
„ engl. Sommer-	106	Epine d'hiver	113
„ gelbe	106	Ernstebirne	98
„ graue Herbst-	107	Esperens Herrenbirne	106

	Seite.		Seite.
Espérine	111	Klausbirne	99
Fischäckerinn	82	Knausbirne	93
Fischbächler	82	Köstliche von Charneu	106
Fondante de Charneu	106	Kürbelsbirne	109
Forellenbirne	108	Kugelbirne	97
Fräuler	87	Kuhfuß	111
Frankfurterbirne	106	La verte longue	109
Frédéric de Württemberg	107	Längler	98
Friedrich von Württemberg	107	Leon Leclerc de Laval	115
Fürstliche Tafelbirne	100 104	Liegels Winterbutterbirne	112
Gämsler	93	Mailänderbirne	104
Gämsler	93	Magdalenenbirne, grüne	100 103
Gäpfbirne	98	Magler, welsche	101
Gerzler	92	Marie Louise	109
Glockenbirne	84	Martin sec	98
Graf von Glandern	115	Margenbirne	90
Green beurré	115	Milan blanc	104
Gruntfower Winterbirne	94	Mundneßbirne, runde	104
Grunbirne	95	Muskateller, kleine	103
Hardenponts Lederbissen	111	Napoleon	108
„ Winterbutterbirne	114	Nelis d'hiver	113
Herbstbirne, lange, grüne	109	Palmischbirne	96
Herbststvefter	107	Passe Colmar	113
Hermannsbirne	114	Petit Muscat	103
Herzoginn von Angouleme	108	Poire de Kartoffel	112
Höhenbirne	85	„ „ Pomme de Terre	112
Holländische Feigenbirne	106	„ Truité	108
Holzbirne, große	90	„ unique musqué	112
Hoyerswerder, grüne	105	Punktirter Sommerdorn	110
Jagdbirne	113	Rebenbirne	88
Jakobsbirne	103 106	Regentinn	113
Jaminette	115	Reiholzbirne	83
Jbfler	94	Rheinthaler Weinbirne	88
Jelbirne	84	Riedtwiesler	91
Kalchbühler	85	Rollenbirne	93
Kalkbühler	85	Römische Schmalzbirne	105
Kartoffel	112	Rößler	99
Kapfenkopf, großer	99	Rosalatte	104

	Seite.		Seite.
Rouſſelette	95	Sürler	90
Rouſſelet, große Sommer-	105	Theilersbirne	80
„ rothe Sommer-	104	„ ſaure	81
„ de Rheims	104	„ weſche	82
Rouſſelet de Stou ttgart	104	Thurgibirne	89
Rugelibirne	97	Träterbirne	105
Säurler	81	Triemlibirne	83
Scheidbirne	91	Trockner Martin	98
Schellerbirne	84	Trübler	98
Schengſemenge	114	Turgibirne	84
Schiebler	96	Urbaniste	107
Schöne u. Gute	106	Virgouleuse	115
Schwarzbirne	92	Wadelbirne	98
Schwänzlerbirne	98	Wafferbirne	84 89
Schweizerhoſe	109	Weinbirne	89 93
Sept en gueule	103	Weißbirne, frühe	91
Sieben in's Maul	103	Weſtrumbirne	105
Sigriſtenbirne	101	Wettingerbirne	96
Soldat laboureur	108	Wildling von Einſiedel	94
Sparbirne	100 103	„ von Rotte	109
Sommer-Apothekerbirne	104	Williams gute Chriſtbirne	105
Sommer-Chriſtbirne	104	Windſchbirne	92
Sträuler	80	Winter-Chriſtbirne	115
Streuler	80	Winterborn	113
Streulibirne	80	Winter-Relis	113
St. Germain	114	Würgibirne	98
Stuhli ger	95	Zangerbirne	95
Stuttgarter Gaſchirtle	95	Zuckerbirne	104
Sülbirne	91		

Verbesserungen.

- Pag. 8. Unten: Mirabelle tardive statt tardioe.
,, 32. Zwischen Hung und Honig ein Gleichheitszeichen statt der Verbindungsstriche.
,, 34. Am Schluß der Beschreibung von Nr. 3 ist einzuschalten:
Unter ähnlichen Verhältnissen wie Nr. 3 gedeiht der Goldzeug=A. (Drap d'or), eine Sorte, welche ich der Pariser Rambour=A. vorziehe, da der Baum gesund wächst, gern und für jede Verwendung treffliche Früchte trägt.
,, 39. Unten: bei statt bi.
,, 73. Uster=A. gehört nach Lucas zu den Cavillen.
,, 73. Fraurothiker dürfte eher zu den rothen Reinetten gehören, als zu den Rosen=A., wohin Lucas ihn bringt.
,, 74. Rambours statt Rambour 5.
,, 78. Uster=A. nach Lucas I. 1 c. statt III. 1. c.
,, 78. Zweitunterste Zeile: er statt es.
,, 102. Oben 3 L. Bärkerbirne statt Mundneßbirne.
,, 105. Sorte 12. elliptisch statt eliptisch; ebenso S. 107, Nr. 8.
-



