



# Deutsche Obstbauzeitung

59. Jahrgang der Vereinsschrift des Deutschen Pomologen-Vereins.

---

---

Herausgegeben

vom

Vorstand des Deutschen Pomologen-Vereins

in Eisenach

.....

Jahrgang 1913



STUTT GART 1913

Verlagsbuchhandlung von Eugen Ulmer  
Verlag für Landwirtschaft, Obst- und Gartenbau



## Lokalobstsorten Vorpommerns.

Von **H. Wilke**, Förster und Baumschulverwalter in **Crenzov** bei Anklam.

Der Herr Vorsitzende des D. P.-V. ersuchte mich im vergangenen Jahre, für die Deutsche Obstbauzeitung einen Artikel über die vorpommerschen und mecklenburgischen Lokalobstsorten zu schreiben. Um nicht einseitiges Urteil abzugeben, erbat ich noch ein Jahr Frist, um das Urteil bekannter Obstzüchter einzuholen und noch selbst Erfahrungen zu sammeln. Ich werde hauptsächlich die vorpommerschen Sorten besprechen, da mir die mecklenburgischen weniger bekannt sind.

Den Bestrebungen des D. P.-V., der Landwirtschaftskammern und der Obstbauvereine verdanken wir, daß wir in den letzten zwanzig Jahren im Obstbau einen guten Schritt vorwärts gekommen sind. Die Aufstellung von Normalsorten für die einzelnen Provinzen ist besonders wertvoll. Wenn wir unser Ideal noch nicht ganz erreicht haben, so zeigt das nur, wie ungemein schwierig es ist, pomologisch bestimmte, wertvolle Obstsorten in klimatisch verschiedenen Gegenden einzubürgern.

Jede Provinz hat ihre Lokalobstsorten. Oft beschränkt sich der Verbreitungsbezirk einer Sorte auf wenige Kreise, ja sogar auf nur einzelne Dörfer. In den wenigsten Fällen werden diese Lokalobstsorten einer zielbewußten Kreuzung oder Züchtung ihre Entstehung verdanken. Es sind Zufallserzeugnisse vom Gartenliebhaber im Blumentopf oder im Garten aus dem Kern gezogen und nach Feststellung ihrer Brauchbarkeit in die Nachbarschaft verbreitet.

Auf dem hiesigen Gute befinden sich z. B. vier unveredelte Bäume:

1 Apfel und 1 Birne im Leutegarten und 2 Birnen im herrschaftlichen Park.

Der Apfelbaum ist vor etwa 50 Jahren von einer Frau im Blumentopfe aus dem Kern gezogen und dann in den Garten verpflanzt worden. Der Apfel ist mittelgroß, gelb, hält sich bis Mai und ist gut eßbar.

Der Birnstamm wurde vor 40 Jahren vom Stellmacher von einem Grabenrain im Felde geholt und liefert alljährlich reiche Ernten gut verkäuflicher Bergamotten. Die beiden Birnbäume im Park sind wahrscheinlich bei Anlegung des Parkes vor 70 Jahren als Decksträucher mitgepflanzt. Die Früchte sind sehr herbe und fast ungenießbar.

Es gibt noch tausende von Sorten, die weder bekannt noch pomologisch bestimmt sind; von jeder Sorte gibt es oft nur einen Baum, dessen Bestes oft seine Gesundheit ist. Manche gute Obstsorte mag aber auch noch irgendwo im Bauerngarten der Entdeckung harren. Es ist mir aufgefallen, daß zwischen den unbekannteren Kernobstsorten viele Süßäpfel und Birnen von Bergamottform sind.

### 1. Der Gravensteiner.

Dieser wertvolle Apfel ist so oft beschrieben und abgebildet worden, daß wohl nichts Neues mehr darüber zu sagen ist. Seine große Verbreitung in Pommern und Mecklenburg bedingt aber, daß er bei der Beschreibung nicht übergangen wird, obgleich er als eine

Lokalobstsorte hier nicht angesprochen werden darf. Bekanntlich gedeiht diese Sorte ebenso wie der gelbe Richard am besten im rauhen Seeklima, in Holstein, Mecklenburg, Pommern, West- und Ostpreußen. In diesen Küstenstrichen bevorzugt er feuchte, warme und geschützte Lagen. Trockener Boden gibt fleckige, kleine Früchte und trockene Zweigspitzen. In windigen Lagen wird zwei Drittel des Behanges bis zur Zeit der Baumreife abgeworfen. Da der Baum erst vom 12.—16. Jahre tragbar ist, pflanzt ihn der kleinere Besitzer wenig an. Nur in Guts- gärten und in größeren Obstanlagen wird er noch häufig angebaut, weil der Geschmack des Apfels bisher immer noch von keiner andern Sorte erreicht ist. Der Apfel gehört zum pommerschen Normalsortiment.

### 2. Der pommersche Krummstiel \* ††!

Auch diese Sorte ist schon oft beschrieben und abgebildet worden. In „Deutschlands Obstsorten“, Jahrgang 1911, Heft 20 und in der „Deutschen Obstbauzeitung“, Jahrgang 1911, Heft 12/13 sind vortreffliche Abbildungen und Beschreibungen enthalten.

Der pommersche Krummstiel ist für die Obstzüchter in Vorpommern, Rügen und in einem Teile Mecklenburgs geradezu unentbehrlich geworden. Die Nachfrage im Herbst ist so stark, daß niemals der Bedarf gedeckt werden kann. Obgleich der Baum auf jedem Boden gedeiht und schöne, große Früchte bringt, leidet er doch in trockenen Lagen an Mehltau und in kaltgründigem, nicht entwässertem Boden an Krebs. Die Fruchtbarkeit beginnt mit dem achten Jahre. Es ist eine Idealfrucht für den Händler, groß, fest, prachtvoll gefärbt und Abgang durch Faulen oder Welken so gut wie gar nicht. Von Mitte Dezember bis Ende Januar ist der Apfel am besten.

Es gibt bestimmt zwei Arten, die zwar in Geschmack und Haltbarkeit fast gleich sind, sich aber in Form und Farbe wesentlich voneinander unterscheiden. Die eine Art ist mehr hoch gebaut, die etwas rauhe Schale ist bei Lagerreife gelb, an der Sonnenseite etwas rot geflammt. Die andere Art ist meistens mehr breit als hoch und die glatte Schale ist an der Sonnenseite mehr einfarbig rot. Herrliche, verlockende Früchte.

Schon der verstorbene mecklenburgische Obstkenner, Kirchenrat Kliefoth zu Bernitt, unterscheidet zwei Arten, er nennt die gelbe Sorte pommerschen Krummstiel und die mehr rote Sorte Krummstengel. Hier kommen beide nebeneinander vor und beide werden Krummstengel genannt. Die gelbe Art ist vorherrschend. Der Apfel wird hier fast ebenso hoch bezahlt wie der Gravensteiner, und wenn ich die Käufer darauf aufmerksam machte, daß der Krummstiel doch nur ein Wirtschaftsapfel sei und Boskoop, Adersleber, Calville, Cox' Orangen-Rtte. usw. besser schmeckten, erhielt ich stets die Antwort: „Nein, nein; wir sind nicht verwöhnt, wir essen lieber Krummstengel!“ Der Apfel gehört ebenfalls zum pommerschen Normalsortiment.

### 3. Kleiner Traubapfel \* †, allgemein Drüfken genannt.

Gestalt: Rundlicher, oft auch etwas unregelmäßig gebauter Apfel von 4—5 cm Breite und 4—5 cm Höhe.

Bei gut ausgebildeten Früchten treten 7—8 Rippen deutlich hervor.

Kelch: Fast geschlossen, in flacher, etwas eingeschnürter Einsenkung. Kelchblätter breit, einzelne nach außen umgebogen.

Stiel: Mittelstark, 1 cm lang. Stielhöhle mittelgroß.

Schale: Glatt und glänzend, anfangs grünlichgelb, später hellgelb, auf der Sonnenseite oft rosa angehaucht. Oft sind kleine weiße Punkte zahlreich in die Nähe des Kelches verteilt. Ohne Rost.

Fleisch: Zuerst fest, später locker und mürbe, von weißlicher Farbe, oft mit grünlichen Adern durchzogen. Geschmack leicht säuerlich, erfrischend. Im November bis Dezember wird der schön duftende Apfel etwas mehlig, was den Geschmack aber eher hebt als schädigt.

Kernhaus: Ziemlich groß, durch gelbe Adern begrenzt, Kammern im Querschnitt schmal, mit 3—6 braunen, kantigen oder flachen Kernen mit heller Spitze. Der Wuchs ist mittelstark, aber gesund, so daß der Baum auf zusagendem, frischem Boden sehr stark wird und wohl ein Alter von 100 Jahren und mehr erreicht. Die Krone ist breit, hochkugelig und stark verästelt. Die Vermehrung in der Baumschule geschieht durch Kopulieren auf einer stärker wachsenden Sorte. Der Baum wird vom 6. Jahre an fruchtbar und trägt dann alle zwei Jahre reichlich. Pflückezeit Anfang Oktober, Haltbarkeit bis Januar.

In Pommern und Mecklenburg sehr verbreitet, aber meist nur in alten Bäumen vorhanden. Gehört zum pommerschen Normal-sortiment.

### 4. Pommerscher Schneeapfel \* †.

Gestalt: Groß bis sehr groß, 7—9 cm breit und 7—8 cm hoch, also mehr breit als hoch; es kommen aber auch mehr hohe und stumpfkegelige Früchte vor mit Einbuchtungen und Senkungen, so daß oft eine sehr unregelmäßige Gestalt entsteht, die schwer zu beschreiben ist.

Gewicht: 160—250 Gramm. Nach der Größe schätzt man aber mehr.

Kelch: Geschlossen, bisweilen halboffen, in einer flachen Vertiefung. Kelchblätter meist lang und spitz, grünwollig.

Stiel: Dünn, grünholzig, 1—2 cm lang, in einer weiten, aber flachen Vertiefung, die oft an einer Seite etwas berostet ist.

Schale: Grünlich gelb, später weißlich gelb, glatt und glänzend, oft mit braunen, nadelstichartigen Punkten, welche aber nicht sehr hervortreten und wenig zahlreich sind. In freien Lagen ist die Sonnenseite oft etwas gerötet und berostet. In den letzten Jahren haben sich vereinzelt kleine Pilzflecken gezeigt. Starker Duft.

Fleisch: Gelblich weiß, mürbe, etwas säuerlich, ohne viel Gewürz.

Kernhaus: Zwiebförmig, mit großen, aber flachen Kammern. Kerne oft unvollkommen und Anfang Dezember oft noch halb weiß oder verschimmelt.

Der pommersche Schneeapfel hat etwa den Handelswert von Kaiser Alexander, er fault aber nicht so leicht wie dieser, obgleich er auch dazu neigt: die großen weißgelben, oft kalvillartig gerippten Früchte werden hier zu mittleren Preisen gern gekauft, weil sie mürbes Fleisch haben und auch von älteren Leuten gegessen werden können, da sie dem mangelhaften menschlichen Gebiß nicht so viel Widerstand entgegensetzen wie Goldparmäne, Boskoop, Krummstiel u. ähnl. Zum Versand eignet sich der Apfel nicht gut, bedingt dann eine sorgfältige Verpackung.

Die Pflückezeit ist Ende September bis Anfang Oktober. Haltbarkeit bis spätestens Weihnachten.

Der Wuchs des Schneeapfels ist stark, so daß sich in der Baumschule gute Hochstämme daraus erziehen lassen. Die auffallend großen Blätter sind dunkelgrün. Das einjährige Holz ist braun, mehrjähriges grau mit hellen Punkten. Die Fruchtbarkeit beginnt im 5.—6. Jahre und ist dann alle 2 Jahre gut.

Der Baum verlangt frischen Lehm- oder Gartenboden. Auf trockenem Standort bleiben die Früchte kleiner und die Spitzen werden von Mehltau befallen. Kliefloth erwähnt den Apfel für Mecklenburg gar nicht.

Es ist eine Liebhabersorte, die nicht mehr viel verlangt wird.

### 5. Holländischer Traubapfel \*\* †.

Gestalt: Mittelgroß, oft auch klein, 5—6 cm hoch, 4—5 cm breit, am Kelch oft nach einer Seite abfallend, so daß eine schiefe Form entsteht. Gewicht 70—100 Gramm, an jungen Bäumen sind die Früchte etwas größer.

Kelch: Geschlossen, in flacher Vertiefung. Kelchblätter korkartig, oft nach innen gebogen.

Stiel: Dünn, 2 cm lang.

Schale: Grünlich gelb, später hellgelb.

Fleisch: Weiß, mürbe, gutes Aroma.

Der holländische Traubapfel hat einen guten Geschmack und wird von Kennern gern gekauft. Die Früchte bleiben aber oft zu klein und werden auch fleckig. Der Anbau ist deshalb nicht zu empfehlen.

Pflückezeit: Ende September bis Anfang Oktober. Haltbarkeit bis Januar.

Der Baum wächst in der Jugend kräftig, läßt aber bald im Wuchs nach, so daß keine starken Bäume von der Sorte sieht. Die Krone baut sich etwas sperrig auf, und ältere Bäume sind selten gesund.

### 6. Rosenhäger †.

Auch Roter Häger genannt.

Gestalt: Klein, fast rund, 3—4 cm hoch, 3½—4 cm breit. Gewicht 40—60 Gramm. Besonders gut entwickelte Früchte sind größer und höher und wiegen bis 120 Gramm. Es sind dann 5—6 beulige Erhöhungen am Kelch sichtbar.

Kelch: Geschlossen, fast ohne Vertiefung.

Stiel: Dünn, 1½—2 cm lang.

Schale: Fast ganz braunrot geflammt und getuscht, oft grün gestrichelt, oft auch grün mit wenig rot.

Fleisch: Grünlichweiß, fest, ohne Gewürz, ziemlich sauer.

Kernhaus: Klein, zwiebförmig mit flachen Kernen.

Der Apfel ist eigentlich nur Wirtschaftsfrucht, wird aber auch von Leuten, die keinen verwöhnten Geschmack haben und von Kindern vom Dezember ab gerne gegessen. Die große Fruchtbarkeit und lange Haltbarkeit bis zum Frühjahr entschädigen einigermaßen für seine Kleinheit. Es ist ein schöner Weihnachtsapfel und wird auch neben dem böhmischen Jungfernapfel zur Ausschmückung des Christbaumes gern gekauft. Beide Sorten werden hier oft verwechselt und beide Rosenhäger genannt, die Unterscheidung ist aber leicht, da der Jungfernapfel ein viel gleichmäßigeres Rot zeigt.

Kliefoth scheint merkwürdigerweise diesen Apfel gar nicht zu kennen, unter seinen 242 Apfelsorten in „Meine Erfahrungen über Obstbau in Mecklenburg“, Verlag von Opitz u. Comp., Güstrow, Pr. 1 Mk., wird der Name Rosenhäger zweimal genannt und zwar beim Danziger Kantapfel und Purpurroten Cousinot. Beide Sorten sollen in Mecklenburg auch unter dem Namen Rosenhäger gehen. Der richtige Rosenhäger ist aber mit Kantapfel und Cousinot gar nicht zu verwechseln. Er stammt aus dem Dorfe Rosenhagen Kr. Anklam, wo früher 2—3 Bäume dieser Sorte in jedem Garten zu finden waren.

#### 7. Sommerscheibe auch Franzapfel genannt \*\*.

Gestalt: Mittelgroß, sehr veränderlich, manchmal mehr breit als hoch, oft auch hochgebaut und nach dem Kelch zu sich verjüngend. Gewicht 70—100 Gramm.

Kelch: Geschlossen in flacher Vertiefung.

Stiel: Ziemlich dünn bis 1½ cm lang.

Kernhaus: Klein mit meist zwei flachen breiten Kernen, die eine helle gebogene Spitze haben.

Schale: Gelb, oft mit rosa violetter Anhauch. Die Früchte variieren in der Färbung sehr, so daß auch leuchtend rot gefärbte vorkommen, die aber dann meist immer hoch am Baume sitzen und zuerst beim Pflücken zu übersehen sind.

Fleisch: Weiß, mürbe. Der Geschmack ist sehr gut, süß mit wenig Säure, der am besten schmeckende Sommerapfel.

Die Reifezeit fällt etwa Mitte August, die Haltbarkeit dauert 2—3 Wochen. Am Baume halten sich einzelne Früchte bis Ende Sept.

Der Baum ist schwachwüchsig und bildet eine flache Krone.

Die Fruchtbarkeit beginnt früh und die Sommerscheibe würde reichtragend sein, wenn nicht der Blütenstecher alljährig eine besondere Vorliebe für diese Sorte zeigte und die halbe Ernte vernichtete.

Ich habe lange gezweifelt, ob dieser Apfel als konstante Sorte wirklich existiert, da im Volksmunde hier fast alle Frühäpfel Sommerscheiben genannt werden. Hauptsächlich ist es der weiße Astrachan, der unter diesem Namen geht und selbst von vielen Gärtnern als Sommerscheibe bezeichnet wird.

Oft sind mir aber auch Klarapfel, Pfirisch und Sommerapfel, Virginischer Rosenapfel, Müschens Rosenapfel, Charlamowsky u. a., oft unbekannte Sorten unter diesen Namen genannt worden. Nach meinen jahrelangen Untersuchungen und Vergleichen bin ich aber zu der Überzeugung gekommen, daß die Sommerscheibe doch wohl eine Sorte für sich

ist. Mit einer pomologisch bestimmten Sorte ist der Apfel wenigstens nicht identisch.

In Mecklenburg scheint dieser Apfel nur wenig verbreitet zu sein; denn der Pfarrer Kliefoth erwähnt den Namen Sommerscheibe nur einmal und zwar als Synonym für den weißen Astrachan.

Ich muß gestehen, ganz im Klaren bin ich mit der Sommerscheibe noch nicht. Der Wirrwarr ist zu groß, weil es zu viel unbekannte Sorten gibt und weil selbst die pomologisch bekannten Sorten unter den verschiedensten Namen verbreitet sind.

Unter keinen Umständen ist die Sommerscheibe mit Müschens Rosenapfel identisch, schon deshalb nicht, weil letzterer im September reift und die erstere schon im August. Auch die Färbung ist beim Rosenapfel viel mehr rot.

Wir müssen noch weiter arbeiten, um Klarheit zu schaffen, und ich möchte zunächst eine Besprechung mecklenburgischer und vorpommerscher Pomologen anregen, in der Deutschen Obstbauzeitung ihre Erfahrungen und Ansichten über die Sommerscheibe, die deutsche Schmelzbirne und die große Sommerbergamotte bekanntzugeben.

#### 8. Müschens Rosenapfel \* †.

Gestalt: Klein bis mittelgroß, meist ebenso breit als hoch, manchmal auch etwas höher als breit.

Kelch: Geschlossen, in kleiner Vertiefung.

Stiel: Mittelstark, oft nur ½ cm lang und nicht aus der kleinen Stielhöhle hervorstehend.

Fleisch: Weißlich, mürbe, oft grüngelblich durchzogen. Geschmack säuerlich, bei vollständiger Reife eigenartig pikant.

Kernhaus: Klein, grünlich, mit 5—6 kleinen, kantigen Kernen.

Schale: Gelb mit viel Rot geflammt und gestrichelt. Nadelstichtartige, weiße, graue und braune Punkte sind oft, aber nicht zahlreich und wenig sichtbar auf der Schale verteilt.

Die Stielhöhle ist häufig korkartig berostet und ein schmaler Roststreifen zieht sich nicht selten, wie beim Charlamowsky, von der Stielhöhle bis fast zum Kelch.

Müschens Rosenapfel wurde um die Mitte des vorigen Jahrhunderts durch den Kantor Müschen aus Teterow in Mecklenburg und Vorpommern verbreitet. Er findet sich hier in manchen Gutsgärten als alter Baum, manchmal unter dem Namen Sommerscheibe oder kleiner holländischer Traubapfel.

Die Fruchtbarkeit ist groß, alte Bäume bringen oft 3—400 Kilo und mehr. Der gute Geschmack und die lachende Farbe würden ihn zum guten Marktapfel machen, wenn er nicht oft zu klein bliebe. 7—9 Früchte gehen auf 1 Pfund. Der Baum hat einen hochkugeligen Wuchs. Reifezeit Anfang Sept. Haltbarkeit 1—2 Monate.

#### 9. Wykenpepping (Wachsrtte?) \*\* ††.

Ein sehr schöner Apfel, der dem gelben Edelapfel ähnlich ist. Der letztere ist aber mehr gelb und etwas flacher gebaut, die weißen Punkte fehlen meistens, und der Kelch ist ganz geschlossen, während der Wykenpepping einen offenen Kelch hat. Die Kelchblätter fehlen oft ganz. Beide Sorten

haben aber das gemeinsam, daß die jungen Triebe, die besonders beim Wykenpepping sehr lang werden, auf vier Fünftel ihrer Länge keine Seitentriebe machen, sondern kahl bleiben. Es muß in den ersten fünf Jahren stark zurückgeschnitten werden, wenn man gut mit Fruchtholz besetzte Kronen erziehen will.

Der Gärtner Heiden aus Anklam fand diese Sorte in dem Dorfe Szentekow bei Anklam und ließ sie von der Baumschule „Kückenmühler Anstalten“ bei Stettin in den Handel geben. Ich ließ mir vor fünf Jahren von dort zwei starke Buschbäume kommen und bin damit sehr zufrieden.

Der Baum trägt alle zwei Jahre außerordentlich reich, zehn Äpfel sitzen oft an einem kleinen Zweige von 25 cm Länge. Die Früchte sind fast alle gleichmäßig ausgebildet und 120—160 Gramm schwer. Die Schale ist zuerst grüngelb, später glänzend hellgelb, ohne Rost und Schorf. Die zahlreichen weißen Punkte fallen bei der Pflückreife Anfang Oktober sehr ins Auge; verblassen aber allmählich und sind bei völliger Lagerreife im November oder Dezember wenig sichtbar. Der Stiel ist wie beim Edelapfel sehr kurz und dick, die Früchte sitzen ziemlich fest am Baume.

Der Geschmack ist erfrischend, säuerlich.

Der Wuchs des Baumes ist kräftig und gesund.

Ich kann den versuchsweisen Anbau selbst auf trockenem Boden sehr empfehlen.

#### 10. Clevenower Birne \* †.

Die kleine, längliche Birne ist hier noch sehr verbreitet. Gewicht 30—40 Gramm. Farbe schmutzig gelb, Sonnenseite braunrot. Stiel kräftig 1½—2 cm lang. Kelch halboffen. Geschmack stark gewürzig. Zum Rohessen und Einmachen gesucht und gut bezahlt.

Reifezeit gegen Ende August, Haltbarkeit 8—14 Tage. Von dieser Sorte existieren in Vorpommern noch viele alte Bäume. Trotzdem der Baum nur dünne Triebe macht, wächst er doch aufrecht und bald zu starken, gesunden Bäumen heran. Unser verehrter Herr Vorsitzender Lorgus mußte schon für die alten Standbäume in seiner Obstanlage und Baumschule in Stralsund zwei lange Leitern zusammenbinden, um die Birne zu ernten. Viele Leute pflücken gar nicht, sondern sammeln nur auf, was herunterfällt.

In zusagendem, frischem Boden ist der Baum vom 5.—6. Jahre an recht fruchtbar, ohne sich indessen mit Früchten zu überladen. Ich kenne große Bäume, die jährlich kaum einen halben Zentner Früchte bringen.

In letzter Zeit wird diese Sorte wenig angebaut, nur Leute, die sie im elterlichen Garten kennen gelernt haben, pflanzen sie aus Pietät noch öfter an. Es ist eine Liebhabersorte, die zum Erwerb nichts taugt. Stammt vom Gute Clevenow, Kreis Grimmen.

#### 11. Strippower, auch Herrenbirne genannt.

Diese rundliche, gelbe Birne kommt in einigen Dörfern des Anklamer Kreises in nicht starken Bäumen vor und ist dadurch wertvoll, daß sie zu einer Zeit reift, wenn Birnen

gewöhnlich knapp sind. Sie füllt eine Lücke aus zwischen den Sommer- und Herbstbirnen. Trotzdem die Birne nur 45—50 Gramm wiegt und der Geschmack nicht besonders gut ist, wird sie doch gerne zum Einmachen und Rohessen gekauft.

Der Wuchs des Baumes ist stark, aufrecht. Die Fruchtbarkeit ist sehr groß. Laub und Früchte sind gesund.

#### 12. Rheinische Kirsche \*\* ††

auch Steinhäger genannt.

Diese Süßkirsche ist in Vorpommern und auf Rügen wohl am meisten verbreitet und für die hiesige Gegend die wertvollste des ganzen Gebietes.

Die Frucht ist groß, gelb mit roter Backe. Im Schatten der Baumkrone ist der rötliche Anhauch oft nicht vorhanden. Das Fleisch ist fest, der Geschmack süßweinartig und edel. Die Fruchtbarkeit beginnt im fünften Jahre und ist dann fast alle Jahre gleich gut. Reifezeit Mitte Juli. Der Wuchs ist sehr kräftig. Auf gutem Lehmboden werden die Bäume alt und mir will es scheinen, als ob die Früchte desto größer und schöner werden, je größer und älter die Bäume sind. An alten Baumruinen habe ich oft die schönsten Steinhäger gesehen.

Außer den hier beschriebenen Lokalobstsorten kommen noch einige andere Sorten vor, namentlich Birnen, die ich nicht einzeln beschrieben habe, weil ich darüber noch nicht genügend Erfahrungen gesammelt habe und weil die Identität mancher Sorte mit pomologisch bestimmten Sorten von mir bisher noch nicht festgestellt werden konnte.

1. Deutsche Schmalzbirne, Reifezeit gegen Ende August.
2. Große Sommerbergamotte, Reifezeit gegen Ende August.
3. Glockenbirne, Reifezeit September und Oktober.
4. Cuisse Madame, Reifezeit September und Oktober.
5. Mecklenburger Königsapfel, Reifezeit November bis Januar.

Ich bemerke noch, daß unter No. 1 nicht die römische Schmalzbirne, unter No. 2 nicht die Nationalbergamotte und unter No. 3 nicht die Sparbirne gemeint sind.

Ich behalte mir vor, über diese Sorten später zu berichten. Mein Urteil über den Wert der genannten Obstsorten gebe ich dahin ab:

Der pommersche Krummstiel und die Steinhägerkirsche sind für den Erwerbsobstbau geeignet.

Der pommersche Schneeapfel, die Sommerscheibe, der kleine Traubapfel, der Wykenpepping und die deutsche Schmalzbirne sind empfehlenswerte Liebhabersorten.

Die übrigen sind entbehrlich.

Es ist manchen Mitgliedern des D. P.-V. bekannt, daß ich schon seit Jahren bestrebt bin, unsere besten deutschen Lokalsorten festzustellen und von ihnen Zeichnungen mit Beschreibungen der Eigenart des Baumes und der Frucht zu sammeln.

Ich habe mich auch schon längst mit dem Gedanken getragen, einmal eine Obstschau von Lokalsorten zu veranstalten. Die Obstaus-

stellungen zeigen uns den großen, von den meisten Obstzüchtern anerkannten Wert der sogenannten Lokalsorten, allerdings mit der Einschränkung, daß ihr Wert zumeist auf ihren Heimatbezirk sich beschränkt und auch beschränkt bleiben muß. Mit dieser Einschränkung empfiehlt es sich sehr wohl, auch in der deutschen Obstbauzeitung auf die besten Lokalsorten hinzuweisen und sie für ihren Bezirk weiter zu empfehlen, ohne daß man dadurch die von manchen gefürchtete Gefahr zu laufen braucht, wieder in unseren früheren

alten Fehler zu verfallen, unsere für den Erwerbsobstbau glücklicher Weise in ihrer Zahl stark verminderten Obstsorten von neuem zu vermehren.

Ich werde mich, dies vorausgeschickt, bemühen, im nächsten Jahre in Eisenach oder an einem anderen günstig gelegenen Orte, vielleicht in Verbindung mit einer stattfindenden Obstausstellung eine Schau der besten deutschen Lokalsorten herbeizuführen und zu dieser die erfahrensten Obstzüchter und Sortenkennner einzuladen.

**Lorgus.**

