



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



8B 71 448



THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

2

Pomologische Notizen.

Nach langjährigen eigenen Erfahrungen zusammengestellt

von

J. G. C. Oberdieck,

Superintendenten zu Jelmfen, correspondirendem und Ehren-Mitgliede vieler
Gesellschaften und Vereine für Pomologie und Gartenbau.

Vereinsgabe für die Mitglieder des deutschen Pomologenvereins.

Ravensburg.

Druck und Verlag von Eugen Ulmer.

1869.

Digitized by Google

SB 357
0315

Einleitung.

Schon im Jahre 1853 suchte ich, gestützt auf vieljährige eigene Beobachtungen und Erfahrungen, eine Uebersicht über den Werth der mir bis dahin bekannt gewordenen Obstsorten zu geben, um durch dieselbe Obstpflanzler und Gartenbesitzer bei der Wahl der anzupflanzenden Sorten näher zu leiten und erschien diese Schrift unter dem Titel „Anleitung zur Kenntniß und Anpflanzung des besten Obstes für das nördliche Deutschland, nebst Beiträgen zur Pomologie überhaupt“, Regensburg bei Manz, 1854. Es war derzeit nach Diels Tode und da man wohl ersehen hatte, daß man nach Diels Systeme und seinen, wenn auch guten Beschreibungen, das vorhandene Obst nicht sofort, dem rechten Namen nach, erkennen konnte, auch anderntheils die Besitzer vieler Baumschulen ihren Vortheil darin fanden, die hergebrachten und fast immer verkehrten und unrichtigen Obstbenennungen zu erhalten, eine außerordentliche Gleichgültigkeit gegen genauere Obstkunde eingetreten, so daß ich für mein Werk mit Noth für 12 Frey-Exemplare einen Verleger finden konnte und solide Buchhandlungen mir selbst erklärten, es sei für ein Werk, wie das von mir concipirte, kein Bedürfniß vorhanden, für welches mehrere, schon vorhandene, ähnliche Werke völlig genügten. Es kam daher für seine Zeit noch etwas zu früh und wenn es auch später mit geholfen hat, den bald erwachenden größeren Eifer für Obstbau und Obstkunde anzuregen und gar Mancher, der es sich anschaffte, mir für dasselbe später recht warm gedankt hat, es auch mehr enthält, als der Titel vermuthen läßt und der Preis nur etwa einen Gulden betrug, so ist es doch bisher zu einer zweiten Ausgabe nicht gekommen, was um so mehr erklärlich ist, als die Fortschritte in der Pomologie seit 1854 so beträchtlich gewesen sind, daß schon jetzt gar manche in meinem Werke angegebenen Obstbenennungen und manche Urtheile über den Werth der einzelnen Sorten zu berichtigen sein würden. — Dennoch haben viele, in letzteren

Jahren mir zugegangene Zuschriften mich überzeugt, daß ein Bedürfniß vorliegt, dem pomologischen Publikum und Obstfreunden überhaupt ein ähnliches Werk, wie das vorhin gedachte, wenn auch in kürzerer Form und noch leichter übersichtlich, vorzulegen, um dadurch auf eine zweckmäßige Wahl der anzupflanzenden Sorten einzuwirken, und lege ich meinen Versuch dem Publikum in dem Vertrauen vor, daß er eine gute Aufnahme finden und nicht ohne beträchtlichen Nutzen für den Obstbau bleiben werde. — Einem gefühlten, ähnlichen Bedürfnisse verdankt ja seiner Zeit auch der bekannte Diel'sche Catalog den Ursprung, der, wenn er auch nur Namen und kurze Urtheile über den Werth jeder einzelnen Sorte gab, nicht ohne wesentlichen Nutzen für den Obstbau geblieben ist. Ich will mein ähnliches Werk nicht, wie Diel, in systematischer Anordnung, sondern lieber alphabetisch geben, wodurch die einzelne Sorte, über die man etwas nachsehen will, weit leichter aufgefunden werden kann, und will ich dabei nicht bloß vor der Anpflanzung solcher Sorten, die, wenigstens in meinem Klima und Boden, und wohl in dem beträchtlicheren Theile von Norddeutschland schlecht sind, durch eine dem Namen vorgesezte Null warnen, sondern zugleich auch noch die Uebersicht in 2 Abtheilungen, und jede Abtheilung noch wieder in zwei Unterabtheilungen getrennt, geben, damit unter der sehr großen Zahl der jetzt vorhandenen, wenn auch selbst schätzbaren Sorten, die Aufmerksamkeit des einzelnen Obstpflanzers mehr auf eine geringere Zahl, vorzugsweise anzupflanzender Sorten, hingelenkt werde. Daß unter den so zahlreich vorhandenen und selbst größtentheils durch die Neuzeit erst geschaffenen, oder wenigstens bekannt gewordenen Obstsorten, immer mehr eine geringere Zahl vorzugsweise anzupflanzender Sorten hervorgehoben werden möge, ist längst als ein Bedürfniß für den praktischen Obstbau gefühlt worden. Es zielte dahin näher schon der bekannte, von dem Berliner Gartenbau-Vereine an das pomologische Publikum gerichtete, v. Bachhammer'sche Aufruf, aus jeder Gegend diejenigen Obstsorten namhaft zu machen, die am besten gedeihen und sich als die werthvollsten gezeigt hätten. Die längst nicht zahlreich genug eingegangenen Antworten, die in einer eigenen Schrift zusammengestellt wurden, die gewiß nicht ohne Verdienst ist, konnten aber schon deshalb keinen rechten Erfolg herbeiführen, weil es nicht nur augenblicklich viel zu wenige ältere Pomologen gab, die eine ausgebreitete und längere Bekanntschaft mit dem Obste gehabt hätten, sondern weil auch durchaus nicht genügende Garantie vorlag, daß derjenige, welcher eine Anzahl Sorten besonders empfahl, auch die

empfohlenen Sorten unter dem besten Namen bisher gekannt habe, indem eine richtige Sortenkenntniß sich derzeit noch viel zu wenig durchgearbeitet hatte. Auch ich gab derzeit in der Monatschrift eine kurze, durch vorgelegte Buchstaben auch in 4 Abtheilungen, zu erwever und weiterer Wahl, gesonderte Uebersicht über einen beträchtlichen Theil des mir bekannten, werthvollen Obstes; doch ist diese Uebersicht gegenwärtig Wenigen mehr bekannt und ist auch das betreffende Heft der Monatschrift nur Wenigen noch zur Hand. — Weit wirksamer zur Hervorhebung eines beschränkteren Sortiments wurden schon die von den in Rannburg und Gotha (1854 und 57) versammelten Pomologen, in umfassenderen Debatten gepflogenen Verhandlungen, durch welche 20 Apfelsorten und 22 Birnensorten als vor anderen des Anbaus würdig hervorgehoben und zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen wurden, welche Wahl sehr die Aufmerksamkeit des Publikums rege machte und jedenfalls die Ueberzeugung wieder hervorrief, daß es nicht gleich viel sei, welche Sorten man pflanze.

Man wollte bei der Versammlung in Berlin (1860) noch eine weitere Anzahl besonders zu empfehlender Sorten namhaft machen, und war es, bei dem sehr großen Reichthume des vorhandenen, wirklich edlen Obstes, unter dem die Wahl schwer wies, nicht nur vorausichtlich, daß die Obstpflanze und Baumschulenbesitzer sich doch nicht auf die wenigen, schon genannten Sorten beschränken würden, zumal durch die an neuerlichst erst erzogenen Sorten bemerkten Vorzüge immer mehr eine gewisse Sucht nach „Neuem“ rege geworden war, sondern es wäre auch nicht zweckmäßig gewesen, den allgemeinen Obstbau auf die wenigen genannten Sorten zu beschränken, da auf eine Anzahl darunter in Rannburg und Gotha die Wahl doch zunächst nur dadurch gefallen war, daß man die neueren Sorten, namentlich die neueren Birnensorten derzeit noch nicht genügend, wenigstens nicht lange genug allgemeiner kannte. Auch in Berlin schienen die Erfahrungen der Pomologen über das Obst noch nicht so weit vorgeschritten und so viel ausgedehnter geworden zu sein, daß von neuen Verhandlungen ein bleibendes Resultat zu erwarten gewesen wäre, und bezeichnete ich daher, auf gemachten Vorschlag, meinerseits zunächst noch etwa je dreißig weitere Apfels- und Birnensorten, die mir unter anderen als die werthvollsten erschienen, damit diese bis zur nächsten Versammlung einer besonderen Aufmerksamkeit der Pomologen unterzogen werden und so die weiteren Verhandlungen desto mehr Resultat haben möchten. Zu derartigen weiteren Verhandlungen ist jedoch

bisher und auch auf den Versammlungen zu Görlitz (1864) und Neutlingen (1867), noch nicht gekommen. Da ich indeß die in Berlin weiter empfohlenen je circa 30 Sorten nicht bloß nach den Resultaten meiner Probezweige vorschlug*), sondern vielmehr genügende Gelegenheit gehabt hatte, das empfohlene Obst auch auf Hochstämmen oder Zwergbäumen in meinen Gärten und den Gärten Anderer, sowie in verschiedenen Theilen des Landes zu beobachten, ja meine Obstkenntniß noch vielfältig durch die Theilnahme an großen Obstausstellungen und durch die gar manchen, mir jährlich aus den verschiedensten Gegenden zugehenden Obstsendungen gefördert worden ist, so will ich immer vorerst die weiter von mir empfohlenen Sorten bei der Wahl anzupflanzender Obstbäume einer besondern Rücksichtnahme empfohlen haben, wenn es sich auch mit der Zeit ergeben mag, daß manche einzelne Sorte, sei es allgemein, sei es in einer besondern Gegend oder Bodenart, zweckmäßig durch eine passendere ersetzt wird. Ich wählte eine näher zu beachtende Collection von je circa 50 Sorten mit den Rücksichtnahmen, daß die Sorten nicht schwer von einander zu unterscheiden sein möchten und daß das gewählte Sortiment für jede Reifzeit und sowohl für Tafel als Haushalt, durch hinreichend viele Sorten vertreten sein möchte, so daß es selbst für größere Pflanzungen und große Baumschulen jedem Bedürfnisse genügen könne und kein Mangel entstehe, wenn auch einzelne Sorten darunter für eine besondere Gegend oder Bodenart sich nicht passend zeigen würden. Nur auf das eigentliche Mostobst ist noch keine nähere Rücksicht genommen, obwohl dieses für die Obstkultur, wo es schon ausgedehnter zur Mostbereitung benutzt wird, gewiß eine hervorragende Wichtigkeit besitzt und nicht selten mehr gesucht und theurer bezahlt werden wird, als die trefflichste Goldrosinette oder Butterbirne. Ich habe es in der nachstehenden Schrift noch nicht näher berücksichtigt und nur bei betreffender Sorte Diels und anderer, mehr kundige Personen Urtheil beigelegt, weil es mir noch zu sehr an eigener Erfahrung darüber fehlt, indem in unserer nördlichen Gegend die Mostbereitung noch sehr wenig, meistens gar nicht betrieben wird. Bei den in Raumburg und Gotha empfohlenen je 20 Sorten ist indeß auch auf Mostobst noch keine

*) Ich mag aber hier die schon früher vorgebrachte Aeußerung wiederholen, daß die Probezweige zu unsichere Resultate gar nicht geben, sondern über Güte, Reifzeit, Dauer, Brauchbarkeit einer Frucht, baldige oder erst spät eintretende, reiche oder geringe Tragbarkeit ein ziemlich sicheres Resultat liefern, zumal ein guter Probezweig mir nicht selten zur Zeit 20—50 Früchte trug.

Rücksicht genommen, ja ist selbst das Haushaltsobst überhaupt zu schwach darunter vertreten.

Die bereits näher empfohlenen circa 50 Sorten Äpfel und so viel Birnen will ich nun in einem separaten Alphabete den anderen, nachher noch aufgeführten Sorten voranschicken und unter diesen durch ein der Sorte vorgesehtes Sternchen noch diejenigen hervorheben, welche in Naumburg und Gotha zur allgemeinen Anpflanzung empfohlen wurden, will jedoch zugleich auch bemerken, wenn einzelne Sorten unter diesen mir überhaupt oder für eine besondere Gegend oder Bodenart nicht passend gewählt zu sein scheinen. — In einem dann folgenden zweiten Alphabete sollen die übrigen, ihrem Werthe nach, mir durch hier erbaute Früchte noch bekannt gewordenen Obstsorten alphabetisch aufgezählt werden, und will ich darunter durch ein der betreffenden Sorte vorgesehtes Sternchen noch wieder diejenigen Sorten bezeichnen, die mir im Werthe den zuerst genannten 50 Sorten gleich zu stehen scheinen, oder unter Umständen denselben noch vorzuziehen sein möchten, sowie durch eine andern Varietäten vorgesehte Null vor Anpflanzung der wenigstens in meiner Gegend nicht werthvollen Sorten gewarnt werden soll.

Bei dem hier dargelegten Plane des Werkes wird vielleicht Mancher denken, wozu es, wenn die zuerst genannten je 50 Sorten mit einiger Umsicht gewählt seien, noch einer Berücksichtigung der zahlreichen anderen bedürfe? — es würde für den Gartenbesitzer und Obstfreund besser sein, dieses engere Sortiment in einer besonderen Schrift allein vorzulegen, und zugleich die betreffenden Beschreibungen, um die Sorten in ihrer Rechtheit leichter zu erkennen, hinzuzufügen. Dem entgegenstehend muß ich indeß bemerken, daß es mindestens für die Pomologie überhaupt doch nicht ohne Gewicht sein und selbst nicht ohne Resultate für den praktischen Obstbau bleiben dürfte, wenn ich jetzt, wo ich noch Zeit und Kräfte dazu habe, mein Urtheil über sämtliche, mir bisher bekannt gewordene Sorten in dem Nachstehenden abzugeben suche. Stimmt dies Urtheil mit dem Urtheile Diels, oder eines andern süddeutschen Pomologen überein, — und es wird dies aus dem Nachstehenden wohl immer erhellen und will ich es wenigstens stets bemerken, wenn Diels Urtheil von meinem Urtheile abweicht, — so ist für die Kenntniß des Werthes, den die einzelne Sorte für unser größeres Vaterland hat, immer etwas Namhaftes gewonnen, und erst durch das Zusammenkommen und die Vergleichung vieler ähnlicher Urtheile, aus verschiedenen Gegenden Deutschlands, kann ein wissen-

schärfstes Urtheil über den Werth jeder einzelnen Sorte gewonnen werden. Ich wollte, daß ich bereits über noch merklich zahlreichere Sorten mein geprüftes Urtheil abgeben könnte, und würde weiter in der Obstkennniß sein, als es jetzt der Fall ist, wenn mir nicht durch die beispiellose Dürre der Jahre 1857 und 58 ein halbes Duzend meiner größten und besten Probebäume eingegangen wäre, die ich erst in letzteren Jahren ersetzen konnte, nachdem nachgezogene junge Stämme dazu etwas herangewachsen sind, woneben auch in meiner Gegend durch seit 10 Jahren stets zu weichen Winter und eine darauf immer folgende, zu wenig passende Witterung während der Blüthezeit des Obstes, die Obsterndte immer theilweise und mehrmals ganz verüchtet wurde; (so namentlich 1866, wo wohl 1000 Kesselforten die prachtvollste Blüthe gaben und die Frostnächte vom 23. und 24. Mai alles verbarben; ingleichen 1868, wo nach einer im Mai und Juni zu trockenen, oft recht heißen Witterung viele Sorten zwar gut ansehten, aber viele andere auch nur einzelne Früchte oder nichts trugen). — Ferner muß ich der obgedachten Einwendung entgegen, daß doch auch der gewöhnliche Gartenfreund und Obstliebhaber in nicht wenigen Fällen recht gern meine nachfolgende Uebersicht wird einsehen und nachschlagen wollen, um zu wissen, was er von einer Sorte, die er eben aus einer Baumschule bekommen könnte, zu erwarten habe. Es läßt sich voraussehen, daß es so leicht nicht fallen werde, den Obstbau in Deutschland auf besonders empfohlene 50 Sorten zu beschränken, wenn dies auch mit der Zeit immer mehr angestrebt werden mag, ja es wird selbst mancher eifrige Obstliebhaber, der genügenden Platz hat, mit seinen Pflanzungen über nur 50 Sorten hinausgehen wollen, wo es der köstlichen Früchte zu viele gibt. Insbesondere aber muß ich entgegen, daß ein Werk, wie das obberregte, das seiner Zeit gewiß erscheinen und dann nützlich werden wird, gegenwärtig noch nicht gebrüg an der Zeit sei, indem, — worauf ich schon länger hinwies, und was auch v. J. in Keutlingen zur allgemeineren Anerkennung gelangte, — die Ueberzeugung sich immer mehr Bahn bricht, daß es wenige, vielleicht gar keine Obstsorten in Deutschland gibt, die daselbst überall gedeihen, vielmehr dieselbe Sorte, nach Verschiedenheit des Klimas, der Gegend und namentlich des Bodens, sich nicht selten so sehr in Güte und Brauchbarkeit ändert, daß, nicht bloß in entfernter liegenden Gegenden, sondern namentlich bei Verschiedenheit des Bodens das Urtheil über dieselbe Sorte, selbst schon in ganz kurzen Entfernungen, sich sehr verschieden herausstellen wird. Es werden noch sehr

viele und genaue Beobachtungen nöthig werden, ehe ein allgemein gültiges Urtheil über das am meisten zu empfehlende Obst sich wirklich feststellt und zweifle ich nicht, daß mit der Zeit für jede besondere Gegend oder Bodenart ein mehrfältig modificirtes, engeres Sortiment herausgefunden werden wird. In der nachstehenden Uebersicht werde ich zahlreiche Beispiele beibringen können, wie verschieden der Werth einer Sorte in verschiedenen Lagen und namentlich Bodenarten sich zeigte, und ich glaube, daß die in dieser Hinsicht möglichst gesammelten Notizen, (die ich vielleicht mehr geben kann als Andere, da ich meine Beobachtungen seit 45 Jahren nun schon in Bardowick, Sulingen, Mienburg und Zeinsen machen konnte), meiner hier dargebotenen kleinen Schrift einen besonderen Werth geben.

Um auf die eben hieher gehörenden Notizen in meiner nachstehenden Schrift desto mehr aufmerksam zu machen, und die Ueberzeugung von dem verschiedenen Werthe der einzelnen Sorten nach Klima, Lage und Boden gleich hier etwas näher hervorzurufen, will ich gleich hier wenigstens einige besondere Beispiele von der gedachten Verschiedenheit der Früchte geben.

Als Diel, gegen den Schluß seiner verdienstvollen Arbeiten, und in der Vorrede zum 4ten Bande Aepfel — Birnen, S. XVII, 37 Aepfelsorten namhaft machte, die er als die werthvollsten erkannt habe, und auf deren Anbau man sich beschränken möge, glaubte man, und namentlich auch ich wohl, daß man, nach Diels langen Forschungen und durch seine ausgebreiteten Pflanzungen, damit ein bleibendes, für jede Gegend werthvolles Resultat für den Obstbau gewonnen habe.

Es hatten aber bis dahin nur erst einzelne Pomologen, und fast sämmtlich ziemlich südlich in Deutschland, beobachtet, und urtheilten zunächst nur nach den Resultaten, die sie in ihrer Gegend und in dem Boden ihrer Gärten wahrgenommen hatten, wobei sie selbst auch wohl annahmen, daß der von ihnen wahrgenommene Werth einer Sorte ziemlich überall derselbe sein werde und höchstens die wenig genügende Bemerkung machten, daß diese oder jene Sorte guten oder gebauten Boden verlange und diese oder jene Birne schweren, nasstalten Boden nicht vertrage, welches letzte Urtheil theils selbst irrig war. Es währte daher auch nicht lange, so fand ich unter den von Diel bezogenen Sorten nicht bloß manche, die mir weniger werthvoll, oder umgekehrt auch werthvoller schienen, als sie nach Diels abgegebenem Urtheile sein sollten, sondern unter den von Diel, vor allen anderen empfohlenen 37 Sorten fand ich auch bald 3—4, namentlich den Walliser Simonen-

Pepping, die (auch falsch benannte) Barzeloner Parmäne und die von Diel sehr gerühmte Kleine Casseler Reinette, die sich bei mir als schlecht und völlig unbrauchbar zeigten; die Barzeloner Parmäne trug nicht reich und blieb hart; der schön und vollständig ausgewachsene Walliser Limonen-Pepping wurde jährlich, selbst als ich zu sehr verschiedenen Zeiten, theils früh, theils spät brach, bald stippig und glasig im Fleische und verdarb auf dem Lager, und die Kleine Casseler Reinette, die zwar, ebenso wie der Walliser Limonen-Pepping, höchst reich trug, welkte, bei spätestem Brechen, auf dem Lager ganz hin, oder faulte, ja faulte schon am Baume. Es sind auf meine Ermunterungen auch von Anderen mit diesen Früchten Versuche gemacht worden, aber noch hat kein Pomologe über dieselben bei uns wieder ein günstigeres Resultat gefunden, und sie hatten daher bei Diel nur lokalen Werth, oder wissen wir wenigstens noch nicht, unter welchen Bedingungen sie auch an anderen Orten werthvoll sein werden. — Ueber den Großen Gobet urtheilte der so genau forschende Truchseß, daß er höchst wenig trage, und auch in Belgien urtheilte man ebenso, und gerade im Hannoverischen gehört er überall zu den allertragbarsten, viel gebauten Sorten. — Bei den Verhandlungen in Gotha über die Wahl der ersten, am meisten zum Anbau zu empfehlenden 20 Sorten, waren es gerade die Thüringer Pomologen, die dem vor einer Frucht von Andern gerühmten Werthe recht häufig opponirten, und z. B. eine Carmeliter Reinette und Aehnliche nicht zulassen wollten, und sie haben für ihre Gegend gewiß Recht gehabt. — In der Monatschrift sind gleichfalls schon oft sehr abweichende Urtheile über den Werth mancher Früchte abgegeben worden, und ähnlich machte mir noch kürzlich Herr Pastor Scipio in Wrezen im Waldeck'schen, ein sorgfältig forschender Pomologe, brieflich eine Anzahl unter den besonders empfohlenen Sorten bemerklieh, die sich in dortiger Gegend nicht werthvoll gezeigt hätten, wohin z. B. selbst die Pariser Rambour-Reinette gehörte, die sehr wenig trage, und wie man in Ravensburg in Württemberg diese und selbst die Große Casseler Reinette und Winter-Goldparmäne zu sehr dem Krebse unterworfen fand*), die ich noch nie krebzig sah, so ur-

*) Wie das Krebzigwerden ganz am Boden zu liegen scheint, so trifft es in einem Boden, der leicht Krebs erzeugt, doch nicht dieselben Sorten gleichmäßig, und manche Sorte, die in meinem Nienburger Garten in der Stadt an Krebs abfiel, wie z. B. Muskatreinette und Engl. Goldpepping, bleiben in meinem Feinseer Boden gesund, wie hier umgekehrt andere Sorten krebzig wurden, bei denen dies in Nienburg nicht der Fall war.

theilte ein vorsichtig forschender Pomologe in Ostfriesland selbst von der so allgemein geschätzten Winter-Goldparmäne, daß er diese Sorte nicht werthvoll finde. — Auch von den in meinen eigenen Gärten gemachten Wahrnehmungen über den sehr verschiedenen Werth, den eine Sorte in verschiedenem Boden hatte, wie sie im Verlaufe der Schrift, namentlich bei den Birnen, am zahlreichsten vorkommen werden, will ich gleich hier einige mit anführen. Die Köstliche von Charnou fand ich in meinem feuchten, leichten Sulinger Boden groß und wahrhaft köstlich, in dem etwas weniger feuchten Boden im Nienburger Garten in der Stadt noch sehr gut, in Zeinsen dagegen klein, kaum halbschmelzend und des Anbaues nicht würdig und wenn man sich in Belgien für diese Sorte bisher nicht sehr echauffirte, so mag dies daher gekommen sein, daß man sie nicht in ihrem rechten Boden beobachtete. — Dagegen war die Muskirte Pomeranzenbirn im feuchten Sulinger Boden fade und schlecht, im Nienburger Boden so gewürzt und von edlem Geschmacke, daß Herr Major Kirchhoff zum Schäferhose bei Nienburg sich einen Baum als Tafelbirn davon erbat, und in Zeinsen ist die Sorte auf dem stark und schön gewachsenen Baume zwar gut, doch etwas kleiner und weniger Tafel Frucht. Die Seckelsbirn, welche in dem für Birnen sehr günstigen Boden des Herrn General-Consuls Lade zu Villa Monrepos bei Geisenheim am Rhein klein und schlecht bleibt, war in Nienburg ziemlich gut, ist aber gerade in meinem für Birnen im Allgemeinen gar nicht günstigen, viel zu trocknen Boden immer groß, vollkommen und wirklich delikat. Ebenso war die Königs- pflaume von Tours, von der Liegel urtheilt, daß wer nur Einen Pflaumenbaum pflanzen könne, gerade diesen pflanzen möge, in Sulingen gut, muß aber in meinem jezigen Boden, trotz reicher Tragbarkeit verworfen werden, weil die Früchte, (welche Eigenschaft auch bei allen Synonymen der Königs- pflaume von Tours, die ich aus sehr verschiedenen Gegenden erhielt, eben so vorkommt), vor voller Reife immer abfallen und höchstens zum Kochen taugen. Als ich nach Zeinsen kam, glaubte ich wohl, durch längere Beobachtungen über das Obst an meinen früheren Wohnorten, mir so viele Erfahrung gesammelt zu haben, daß ich die Pflanzung hier, wo ich den Boden, dem ersten Anscheine nach, für sehr günstig hielt, schon zweckmäßig machen wolle. Ich habe mich aber doch bei manchen Sorten geirrt und wohl ein Duzend Sorten werde ich umpfropfen müssen, was mit Beurré blanc, Grum- lower Butterbirn und Wilbling von Motte schon geschehen ist. — Erfahrungen der Art sind in neuerer Zeit, nachdem in verschiednen

Gegenden die Zahl der Pomologen sich mehrte, die das Obst wirklich nach rechtem Namen kannten, immer zahlreicher geworden, und es läßt sich bereits mit Grund behaupten, daß das Obst auf Klima, Boden und andere Umstände mindestens eben so wählerisch ist, als Korn und Gemüse.

Diese und viele andere Beobachtungen sollen unsern Muth für eine Wahl von Sorten nicht niederschlagen, da man ja im Allgemeinen annehmen kann, daß eine besonders empfohlene Sorte wenigstens an den meisten Orten gut gedeihen werde, wenn es auch überall einzelne Ausnahmen geben wird, zumal ja bereits auch nicht wenige Erfahrungen darüber vorliegen, welcher Boden eine gewisse Sorte verlangt und was für Süddeutschland und Norddeutschland, ja was selbst für kalte Gegenden und hohe Lagen paßt, worüber ich das mir Bekannte mit vorbringen werde. Es läßt sich auch immer präsumiren, das was in meinem bisher nicht vorzüglich günstigen Boden und kälterem Klima werthvoll war, um so leichter für andere Orte und noch mehr für Süddeutschland passen werde. Das Gesagte soll vielmehr nur unsere Sorgfalt in der Wahl von Sorten verdoppeln und uns zu ferneren, sorgfältigen und umsichtigen Beobachtungen anspornen. Auch die Wissenschaft vom Kornbaue hat sich nicht in zehn Jahren zu ihrer jetzigen Höhe emporgeschwungen, und bei dem Obste erfordert das Einsammeln sicherer Erfahrungen noch weit mehr Zeit. Nur das sollte hier dargelegt werden, daß über das Obst noch recht viele Beobachtungen, eine längere Zeit hindurch, zu machen sind, ehe das obgedachte, ins Auge gefaßte Ziel genügend erreicht werden kann; und möchte es doch nur nicht an immer zahlreicher werdenden Pomologen fehlen, die Beobachtungen der gedachten Art in den verschiedensten Gegenden und Bodenarten mit Sorgfalt, und unter jedesmaliger schriftlicher Notirung zu sammeln suchen und sich dabei auch nicht etwa auf eine geringe Sortenzahl beschränken, sondern ihre Beobachtungen auf zahlreiche Sorten auszubehnen suchen, wozu eben meine hier vorliegende Schrift ihnen Gelegenheit und Anlaß bieten kann. Wer es damit ernstlich meint, wird, wenn auch bei nicht ausgedehntem Raume, darüber im eigenen Garten und den Gärten anderer schon zahlreiche Erfahrungen sammeln können, und hatte ich mir immer von einer Anzahl Gärten, die bekannten und befreundeten Personen gehörten, solche Grundrisse gemacht, (mit eingetragenem Namen der angepflanzten Sorten, Bezeichnung der Wege, Himmelsgegenden, anliegenden Gebäude &c.), daß ich mich in allen diesen, und theils selbst großen Gärten, völlig ausrichte

finden konnte. Wo es aber auch an genügendem Raume fehlen möchte, bietet die Topfbaumzucht und noch mehr die Anlegung von Probebäumen, die auch nicht so viel Mühe machen als Topfbäume, genügende Gelegenheit, zahlreiche Sorten genau kennen zu lernen. In meinen beiden jetzigen Gärten habe ich, neben nicht wenigen hochstämmig und zwergstämmig angepflanzten Standbäumen, sicher reichlich 5000 Probezweige, zumal manche Sorte, über welche Forschungen noch obdweben, darunter nicht selten mehrmals vertreten ist. Wendet mancher die Zeit, die er bisher auf die Kultur von Blumen verwandte, auf Forschungen über das Obst an, so wird er dabei nicht bloß Vergnügen über das dabei vorkommende viele Schöne, sondern noch mehr Befriedigung durch das Bewußtsein haben, zur Erholung etwas zu treiben, was zugleich für die Mitmenschen segensreich wird.

Da ich schon vorstehend bemerkt habe, daß im Verlaufe der Schrift gar manche Bemerkungen vorkommen würden, wie dieselben Sorten in den verschiedenen Bodenarten meiner bisherigen Gärten sich sehr verschieden gezeigt haben, muß ich hier wohl zunächst über den Boden, der sich in meinen bisherigen Gärten fand, etwas Näheres bemerken, da nur dadurch die gemachten Erfahrungen allgemeiner anwendbar werden. 1) In Bardowick hatte mein nur beim Hause vorhandener, fast 1 Morgen großer Garten guten, leichten, mehr sandigen, in der obigen Schicht etwas schwarzen, an einem Theile ziemlich feuchten, sogenannten guten Geseßboden*). In den übrigen Gärten in Bardowick war der Boden ganz ähnlich. — 2) In Sulingen im Hoyaischen, 5 Stunden von Nienburg an der Weser, war gleichfalls leichter sandiger Boden; doch hatte der Boden meistens noch genügende Feuchtigkeit und eine Anzahl Gärten, und so auch meiner, zogen sich nach tiefer liegenden, fruchtbaren Wiesengründen herab, wo der Boden ziemlich feucht war, doch kein stagnirendes Wasser hatte, und theils durch beigemengte Moorthelle schwärzer war. Der niedrige Theil meines Gartens war so feucht, daß Erbsen und Biersbohnen daselbst öfter in der Wurzel faulten, bis ich die Sandstücke mit Sand überfahren ließ; während Garten und Sellerie in diesem Boden ganz

*) Vielleicht muß ich für Manche den Ausdruck noch etwas erklären. Man setzt den Geseßboden dem in den Niederungen unserer großen Flüsse sich findenden Marschboden entgegen. Dieser ist schwer, hat guten Lehm oder selbst Thon; jener, der an der Grenze des Marschbodens angeht, ist leicht, sandig, oft sehr trocken, häufig jedoch auch ziemlich feucht und nicht selten mit schwarzen Moorthellen vermengt.

befonders gediehen. Gerade in diesem feuchtesten Theile meines Gartens pflanzte ich, weil schlechterdings kein anderer Platz für sie sich fand, und obwohl ich, nach der früher herrschenden Ansicht über guten Birnenboden, einen baldigen Tod derselben fürchtete, etwa 2 Duzend Birnpyramiden (meist auf Wildling, 2 auf Quitten) und diese gediehen ganz außerordentlich und gaben große, delikate Früchte. Süßkirschen wollten in dem Sulinger Garten nicht recht fort, gediehen aber auf höher liegenden Stellen im Orte gut. — 3) In Nienburg an der Weser fand sich theils Marschland, theils guter Geseftboden. Mein Garten in der Stadt, etwa $\frac{1}{4}$ Morgen groß *), war von Gebäuden eingeschlossen, wodurch es, wie ich später einsah, gekommen ist, daß manche Aepfel, (z. B. Rother Winter-Taubenapfel und Scotts Reinette), schon am Baume an den Punkten feine, bald zunehmende Faulflecken bekamen und manche Birnen (z. B. Selters Butterbirn), wenn im Mai und Anfang Juni heiße Tage kamen, nichts ansetzten. Der Boden war in diesem Garten in der Oberfläche ziemlich schwarz und hatte hinreichende Feuchtigkeit. Ein zweiter, etwa $1\frac{1}{3}$ Morgen großer Garten war weniger feucht und hatte ziemlich viele beigemengte Lehmtheile; der Apfel auf Johannisstamm kam daselbst schwach fort, Birnen auf Quitte gar nicht. Ein Dritter, auch etwa 1 Morgen großer Garten hatte zur Hälfte guten, sandigen, noch hinlänglich feuchten Boden, und gränzte fast zur Hälfte an einen reinen Sandhügel von gelbem Sande, auf dem eine Windmühle stand. Kirschen gediehen in beiden Gärten vor der Stadt sehr gut und fanden sich in den anliegenden Gärten Anderer sehr große Bäume davon und selbst Aepfel und Birnen hatten manche recht große Bäume gebildet. Meine beiden Gärten vor der Stadt wurden erst von mir mit Obstbäumen bepflanzt und hatten bis dahin nur zum Eichorienbau, an Kleine Leute vermietet, gedient. Der Wuchs der Bäume war im Allgemeinen gut, ja selbst auf dem höheren Theile des 3ten gebächten, sandigen Gartens gediehen Kirschen- und selbst mehrere Kernobstbäume gut, z. B. eine Goldgelbe Sommer-Reinette, und nur manche Birnen wurden bei Nienburg überhaupt stark grindig. Im Garten in der Stadt litten viele dahin gepflanzte Zwergäpfel stark an Krebs. Auf der Domäne Schäferhof, deren auch öfter gedacht werden wird, war guter, mit etwas Lehm gemengter Geseftboden, der mehr Feuchtigkeit hatte, als meine Nienburger Gärten, und die meisten großentheils erst, als ich nach Nienburg kam, angepflanzte Obstbäume daselbst ge-

*) Ein hiesiger Morgen hat 120 □ Ruthen, à 16 Fuß Länge die Ruthe.

diehen sehr gut und wurden auch Birnen gut; doch litten manche darunter stark an Grind. — 4) In Zeinsen herrscht der im Allgemeinen hier sich findende Calenberger gute Lehmboden, in dem Getreide und auch Weizen, sowie Gemüse, besonders gut gedeihen, Blumenkohl jedoch schlechte Köpfe macht. Auch hat der Boden in manchen Gärten in Zeinsen genügende Feuchtigkeit, der sich in Gärten benachbarter Orte oft noch weit mehr findet und daselbst werden auch die edleren Birnensorten schmelzend und delikat. Mein Garten beim Hause liegt dagegen auf einer, wenn auch nicht beträchtlichen Anhöhe, hat auf einem Theile Unterlage von Grand oder gelbem Stein-Mergel, während in dem größeren Theile des Gartens sich bis 7 Fuß tief und tiefer anscheinend guter Lehm findet; aber, wie Lehmboden bei Regen bald sehr schmierig, dagegen rasch wieder trocken und, weil Lehm die Feuchtigkeit aus der Tiefe nach oben nachsaugt, sobald stärkere Sonnenwärme entsteht, rasch zu trocken wird, so leidet gerade mein Garten beim Hause, wo das Wasser im Brunnen, (der jedoch nie versiegt), etwa 34—36 Fuß tief steht, gar leicht an Mangel an genügender Feuchtigkeit, so daß besonders Birnen in ihm nicht die gehörige Größe erlangen, etwas körnig im Fleische bleiben und oft nicht schmelzend werden, während dieselben Sorten nicht weit davon in feuchterem Boden ganz schmelzend werden. Ein längliches Viereck des Theils meines Gartens beim Hause, der nördlich hinter dem Hause liegt, hat die, allerdings ganz lokale, übele Eigenschaft, daß mir 18 dahin gepflanzte, schöne junge Stämme von Äpfeln, Birnen und Süßkirschen in den ersten 5 Jahren zwar recht kräftig wuchsen, dann aber anfiengen, von den Spitzen der Triebe herab, wo zuerst die Blätter ganz klein wurden (etwa $\frac{3}{4}$ “ lang), nach und nach ganz abstarben und schließlich eingliengen; auch wiederholte sich Gleiches, als ich an 3 Stellen davon nochmals recht kräftige, junge Stämme derselben Sorten mit aller Sorgfalt hinpflanzte, um zu erfahren, ob die Schuld etwa an den zuerst hingesezten Stämmen gelegen haben könnte. Selbst die daselbst gepflanzten Äpfel auf Johannisstämmen, die jetzt 14 Jahre stehen, zeigen allmählig gleiches Schicksal und nur Pflaumen und Sauerkirschen gedeihen in diesem Theile des Gartens gut. Eine Ausnahme machen hier nur 5 Birnen, die ich, zuerst nur versuchsweise, auf eine Stelle pflanzte, wo bis dahin 3 große alte Spargelbeete gewesen waren, die bis jetzt und seit 10 Jahren einen kräftigen Wuchs entwickeln. Gleich neben diesem Theile des Gartens und nur etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß tiefer liegend, zieht sich nach Norden der mit Obstbäumen aller Art besetzte Grasgarten bis zum durch den

Der stehenden kleinen Bache herab; hier sind alle älteren Obstbäume gebrochen, obwohl der in der Tiefe liegende Lehm nicht so gut zu sein scheint, als in dem Theile des Gartens, wo die Kernobstbäume absterben und auch die nachgepflanzten jungen Stämme bleiben am Leben, wachsen aber, da das Grundstück schon seit alter Zeit mit Obstbäumen besetzt gewesen ist, schwach fort. Auch in dem kleineren Blumengarten südlich vor dem Hause, kommen bisher die von mir angepflanzten Kern-Obstbäume gut fort, wachsen kräftig und nur an einer Stelle ist eine erst sehr kräftig wachsende Birnpyramide später noch von oben herab abgestorben. In dem 3 Morgen großen, von mir erst angelegten Garten vor dem Orte, (230 Schritt vom Hause entfernt), ist ein zwar etwas feuchterer, doch häufig nicht genügend feuchter Boden, in dem es auch Stellen gibt, wo der hingepflanzte Baum schlecht gewachsen ist, während gleich der nächste dabei gut wächst und überhaupt die Mehrzahl der Stämme kräftig gewachsen ist. Nur für Kirschen, besonders Süßkirschen, ist da kein angemessener Boden, indem sie zwar erst kräftig wachsen, auch schöne Früchte liefern, aber bei Dürre oder nach unzeitigem Froste zu stark an Harzfluß leiden. Einzelne Stämme von Kirschen sind mir, nach reicher Blüthe, einigemal plötzlich abgestorben. Himbeeren blieben im Garten beim Hause klein, werden dagegen im Garten vor dem Orte gut, aber von Erdbeeren habe ich, nachdem ich 26 verschiedene Sorten durchprobt habe und sie gut pflegte, nur eine einzige, etwas stärker säuerliche, die ich unter dem falschen Namen Soliath erhielt, bisher hinlänglich tragbar gefunden, (gleimlich gut tragbar auch noch Triumph von Gent, Constante und May Queen), und die gewöhnliche ältere Monatserdbeere zeigt in beiden Gärten, nach den sorgfältigsten Versuchen, (ich setzte auf Stellen, wo noch nie Erdbeeren standen, junge Pflanzen der Monatserdbeere mit den Früchten hin, so daß ich mich nicht irren konnte), arten im Kraut sehr bald so aus, daß sie wie die Vierländer-Erdbeeren aussehn, sind aber dann unfruchtbar geworden, (sogenannte Böcke). Manche Birnensorten leiden in meinen beiden Gärten und überhaupt an recht vielen Stellen der Umgegend stark an Grind, so daß die jungen Aeste und Triebe meist absterben und es zum Fruchttragen wenig oder gar nicht kommt.

Ich will bei dem vorstehend besprochenen Punkte noch hinzufügen, daß ich in Bardowick von Martini 1819 bis gegen Johannis 1831 stand, in Sulingen 8 Jahre, in Nienburg von 1839 bis 23. Oktober 1853 war und seitdem meine jetzige Stelle in Jenseu bekleide. Google

Fürchte, ich nicht, dem nachfolgenden Werke eine zu große Ausdehnung zu geben, und es schädlich dadurch zu vertheuern, so würde ich versucht haben, wenigstens den vorzüglicheren, gangbarsten Sorten noch eine kurze Charakteristik hinzuzufügen; doch will ich es lieber unterlassen. Kurze Charakteristiken, wie sie Diel in der zweiten Fortsetzung seines Catalogs gab und sie auch bei manchen Schriftstellern des Auslandes sich finden, nützen nicht genügend und leisten mit genaueren Beschreibungen nicht gleiche Dienste und eine genauere Beschreibung der meisten, nachstehend aufgeführten Sorten findet sich ja schon in dem bereits ziemlich verbreiteten Illustrierten Handbuche der Obstkunde, oder die Beschreibung wird in demselben in kurzem erscheinen und hat auch etwa nicht jeder Obstfreund dies Werk zur Hand, so denke ich, daß es sich doch überall im Besitze von Gartenbauvereinsgesellschaften und kleineren pomologischen Vereinen finden werde, und in jedem solchen Vereine sich wenigstens Eine Person finden werde, die möglichst zahlreichen, aus guten Quellen und nicht aus jeder beliebigen, wenn auch Ruf habender Baumschule, (bei denen in der Nomenclatur noch immer viel Irriges ist), bezogenen Obstsorten, wenn auch nur durch Probehäuser richtig kennen zu lernen sucht, bei welcher Person dann in Zusammenkünften jeder Gartenliebhaber die Früchte der von ihm mit Namen bezogenen und angepflanzten Obstbäume, (deren Namen Jeder in einen Grundriß des Gartens, der aufbewahrt wird, einzzeichnen muß), vorzeigen und so leicht die Ueberzeugung gewinnen kann, ob er aus der benutzten Baumschule die rechte Sorte erhalten habe. Daß es aber in jedem kleineren und größeren Obstbauvereine wenigstens Einen, durch Kenntnisse dazu gehörig befähigten, wackeren Mann geben möge, der sich vorzugsweise mit Erlangung umfassender richtiger Obstkenntniß beschäftigt und die in seiner Gegend am meisten gedeihenden Sorten darunter aufzufinden sucht, das ist für das rechte Gedeihen der Obstzucht in unserm lieben Vaterlande mein recht warmer, inniger Wunsch.

Schließlich gebe ich noch folgende Bemerkungen zur Erleichterung der Uebersicht und zur Erklärung der Zeichen und Abkürzungen.

Es sollen im Ganzen nur solche Obstsorten aufgeführt werden, die mir zugleich durch selbst erbaute Früchte bekannt wurden, und mögen nur wenige andere Sorten mit genannt werden, wo es mir ge-

rade zweckmäßig und um ein sicheres Urtheil für hiesige Gegend abzugeben gestattet schien. Nicht viele, mir immerhin bekannte Sorten lasse ich daher lieber noch weg. Die Folge der Sorten ist, wie hier nochmals wiederholt wird, alphabetisch und folgen in einem ersten Alphabete diejenigen Sorten, welche theils in Raumburg und Gotha, theils vorläufig von mir in Berlin empfohlen wurden, wo die ersteren durch ein dem Namen v o r gesetztes Sternchen angezeigt werden. Dann folgen in einem zweiten Alphabete die übrigen Sorten, wo die wieder besonders werthvollen und die in dem ersten Alphabete genannten, im Werthe gleich zu stellenden, vielleicht noch vorzuziehenden Sorten auch wieder durch ein dem Namen v o r gesetztes Sternchen bezeichnet werden, eine dem Namen v o r gesetzte Null dagegen eine Warnung vor deren Anbaue in unserer nördlicheren Gegend geben soll. Die übrigen Zeichen und Abkürzungen werden größtentheils schon bekannt sein.

* und **, nach dem Namen stehend, bedeutet gutes und bestes Tafelobst.

† und ††, ebenso gutes und bestes Haushaltsobst.

S. H. W. bedeutet Sommer-, Herbst-, Winterobst.

H. W. Sorten, die früh im Herbst schon zeitigen, sich aber bis in den Winter hinein halten und W. S. Winterfrüchte, die sich bis in den Sommer hinein halten.

B. Brauchbarkeit einer Sorte auch für den Landmann.

Zw. Zwergbaum; Zw. W. Zwerg auf Wildbling. Zw. D. Zwerg auf Quitte.

I. Äpfel.

A. Die auf den Pomologen-Versammlungen besonders empfohlenen Sorten.

— Alantapfel, (Großer edler Prinzessinapfel; nicht zu verwechseln mit Prinzessinapfel, Edlem Prinzessinapfel und Französischem Prinzessinapfel), ** † †, W. Reich tragbar, alantartig gewürzt, ähnlich wie der Prinzenapfel. In Holland kommt er als Noblesse und Princesse noble vor; doch kann eben so gut der nur etwas kleinere, eben so tragbare, indeß noch reicher gewürzte Edle Prinzessinapfel, der wahre Princesse noble Knoops sein. Ist bereits weit verbreitet.

Astracan, Weißer, * †. Nicht lange haltbar, wird bald mehlig, trägt aber auch in den ungünstigsten Jahren und fast alljährlich reich, und ist als früheste gute Sorte für Märkte sehr schätzbar. Gibt guten Apfelbrei. In nördlicheren Gegenden hält er sich merklich länger, und taugt sehr für hohe Lagen. Herr Baron von Bose zu Emma- burg bei Laasphe in der Grafschaft Wittgenstein hat mehrere Stämme des Weißen Astracan, deren Früchte, die äußerlich denen des Weißen Astracan, wie er sich überall findet, völlig gleichen, auch eben so frühzeitigen, sich bis Michaelis am Baume halten und eine sehr werthvolle Tafelfrucht bleiben. Ist dies nicht etwa eine nachgeartete Kernfrucht des Weißen Astracan, (die, wenn sich dies bestätigte, allgemein verbreitet werden müßte), so spricht auch diese Erscheinung für den Werth der Sorte in höherer Lage.

— * Bohnapfel, Großer, † †, W. L., bis tief in den Sommer. Muß im Hannoverschen erst 14 Tage nach Michaelis gebrochen werden, da er sonst oft etwas wellt. Passt deshalb in nördlicheren Gegenden wohl weniger für Landstraßen, für die sein rasch emporgehender Wuchs ihn sonst sehr paßlich macht.

* Borsdorfer, Edel-, (Edler Winter-Borsdorfer), *††, allbekannt. L. Passt nicht für leichten Boden; sein Element ist schwerer Boden, und kann er, wo guter Lehm in der Lüneburger Heide sich findet, selbst dort gepflanzt werden. Man pflanzt ihn nicht mehr gern, weil man gleich im nächsten Jahre Früchte ernten möchte. Möge man diese Sünde gegen die Nachkommen nicht auf sich laden.

Blutapfel, ††, bis tief in den Sommer, L., fast alljährlich sehr reich tragend. Findet sich in unserem Lande und auch an den Chausseen sehr viel, wo ich ihn selbst 1866, trotz der so schädlichen Nachfröste am 22. und 23. Mai, auch 1867, wo gleichfalls die Äpfelbäume in hiesiger Gegend wenig, die meisten gar nichts trugen und nur wenige Sorten voll saßen, sehr volltragend fand. Ich halte immer mehr den gleichfalls von mir besonders empfohlenen Purpurrothen Cousinot für identisch mit dem Blutapfel, welcher Letztere den Namen von der im Fleische meistens sich findenden Röthe hat, die aber bei Früchten von jüngeren Bäumen häufig auch fehlt.

Calvill, Rother Herbst-, *††, S. L. Ist weit verbreitet und findet sich auch im Hannoverschen viel; kommt unter mehreren anderen Namen vor, irrig selbst als Rother Wintercalvill oder schlechtweg Calville rouge, häufig als Edelkönig, unter welchem Namen ihn auch Diel nochmals beschrieb.

* Cardinal, Geflammt er weißer, ††, Oktbr. Novbr. L. Ist durch seine breite, die unteren Äste fast horizontal ausstreckende Krone kenntlich und findet sich im Hannoverschen und selbst an den Chausseen sehr viel. Trägt fast jährlich reich, in dem Jahre 1866, nach den Maifrösten, jedoch nicht. Hat, wie alle weit verbreiteten Sorten, viele andere Namen; die bekanntesten sind: Bürgerherrnapfel, Pleißner Sommerrambour, und bei Hamburg Comtoirapfel (ausgesprochen Contorapfel, was möglich richtiger Cantorapfel heißen sollte, so daß der Ton nur irrig auf die letzte Sylbe gesetzt wäre).

Charlamowsky, *††, August Septbr. L. Trägt äußerst reich, schlägt selten ein Jahr über und saß selbst 1866 u. 1868 wieder voll. Ist bei uns in den weniger warmen Jahren etwas einschneidend säuerlich, doch für die Küche sehr gut. Die am meisten vorkommenden Synonyme sind Borowizky und Herzogin von Oldenburg.

Citronenapfel, Winter-, ††, W. L., auch guter Chausseeapfel, reich tragend. Höchst ähnlich ist ihm der Selbe Mecklenburger und ziemlich eben so gut.

* Eiferapfel, Rother, ††, bis tief in den Sommer. L. Chausseen. Findet sich im Hannoverschen und auch an den Chausseen sehr häufig und trug selbst nach den Maifrösten im Jahre 1866 wieder sehr reichlich. Heißt im Hannoverschen gewöhnlich Braunsfiltenapfel (richtiger wohl Brasfilienapfel, doch ist der ähnliche Große Winter-Brasfilienapfel ein Anderer) und Paradiesapfel, welchen letzteren Namen mehrere Sorten führen. Diel beschrieb ihn als Rothem, drei Jahre dauernden Streifling. Wenn man um Johannis keine anderen Keffel mehr hat, ist man ihn selbst roh ganz gern. Fault fast nie.

Edelapfel, Gelber (Goldener Noble), *††, W. wohl L. Schön und gut. Wird auch für Landstraßen passen. Hat Aehnlichkeit im Geschmacke mit dem Weißen Winter-Calville.

Fürstenapfel, Grüner, ††, bis tief in den Sommer. L. Wird auch an Chausseen passen. Trägt sehr reich und trug gleichfalls 1866. Fault fast nie. Kommt auch unter Namen Kempter Pauliner vor, unter welchem Friedrich der Große ihn kannte und schätzte.

* Goldzeugapfel, **††, W. Gewürzter, mit etwas Säure versehenen Zuckergeschmack. Findet sich im Hannoverschen sehr viel, ohne daß Jemand den Namen kannte, und war selbst in der Sulinger Haide, sowie in Geesthoden bei Lüneburg, gut. Auch an der Chaussee nach Göttingen bemerkte ich ihn mehrmals, und trug er dort selbst 1866 wieder gut, doch haben dort mehrere der Bäume keinen kräftigen Wuchs. In irgend gutem Boden paßt er auch für den Landmann. In meines Vaters Garten in Willenburg war er sehr geschätzt; in dem für die Pfarre später angekauften, nur 1½' tiefer liegenden, im Winter öfter vom Wasser überflutheten Nachbargarten, der als Grasgarten benutzt worden war, litt der Baum am Krebs.

> * Gravensteiner, **††, L. Gegen Ende September bis in November. Bereits allbekannt und durch sein feines zartes Fleisch und etwas calmusartig gewürzten, süßweinigigen Zuckergeschmack schon überall beliebt. Findet sich noch hoch hinauf in Schweden und Norwegen und kam durch einen Grafen Mesfeld aus Italien nach Gravenstein, wo die Frucht sich bald verbreitete. In Belgien und Frankreich hat sie erst angefangen, sich zu verbreiten, nachdem Herr Papeleu in Wetteren sie von Herrn v. Hartwiß in der Krim als Calville de Gravenstein erhalten hatte. Was geschätzt werden soll, muß erst weit her sein! Eine Spielart der Sorte ist der Rother Gravensteiner, der aus dem Stamme eines Gravensteiners erwachsen ist, mehr Rother hat und wohl noch feiner schmeckt. Der Gravensteiner ist in neuerer Zeit äußerst

viel und selbst vom Landmanne angepflanzt worden, ist auch ebenso schätzbar zum Welken und zu Apfelmur (der delikat ist) als für die Tafel. Ob aber ein Baum etwa von Langtons Sondergleichen, der mit dem Gravensteiner zeitigt, bei seiner fast alljährlichen reichen Tragbarkeit, nach 20—30 Jahren, durch Verkauf auf Märkten, wenn auch nicht eben so theuer verkauft, nicht beträchtlich mehr eingetragen haben sollte, als ein Baum des immerhin auch sehr tragbaren Gravensteiners, steht dahin. Bei dem Gravensteiner bemerkte ich immer, daß er auf Unterlage meines Johannisstammes veredelt, eine Reihe von Jahren hindurch selbst stärker wuchs, als auf Wilbling, worauf der Baum aber dann sehr reich tragbar wurde.

Ueber die Schreibart des Namens wird noch bemerkt, daß Diel Grafensteiner, Christ, Sidler und Dittrich Gräfensteiner schrieben, wo auch Grafensteiner nur das hochdeutsche geschriebene Wort für Gravensteiner ist. Die Schreibart des Handbuchs ist beibehalten, da in Holstein, wo die plattdeutsche Mundart herrscht, der Ort, nach dem der Apfel benannt ist, wohl Gravenstein geschrieben wird.

Eine dem Gravensteiner in Wuchs und Frucht, auch Geschmacksähnliche Sorte ist Böbikers Liebling, den Herr Obergerichts-Direktor Böbiker zu Meppen durch Kreuzung des Weißen Sommer-Salvills mit dem Rothen Sommerrambour erzog.

— Kaiser Alexander, *††, H. Sehr groß und wohl der prächtigste unter allen Aepfeln. Will vor Winden etwas geschützt stehen. Auch der Landmann kann ihn pflanzen, wenn er in Grasboden, in dem ich ihn anbaute, auch nicht seine volle Größe erlangt und wird in meiner Gegend vom Landmanne bereits viel verlangt.

— * Kantapfel, Danziger, **††. H. W. L. nur ziemlich auch für Chausseen brauchbar. Außerst tragbar und bereits sehr weit verbreitet, da Diel ihn unter 9 Benennungen erhielt und beschrieb. Weinartiger Zuckergeschmack, feines Fleisch.

— Krummstiel, Rheinischer, ††, W. L. Chausseen. Sehr reich tragend Im Hannoverschen noch wenig bekannt.

— * Kurzstiel, Königlicher, **††, W. Gesunder, kräftiger Baum. Wo er nicht welkt, auch für den Landmann gut, und wegen seiner rasch emporstrebenden Krone für Chausseen sehr gut. Weinartiger Zuckergeschmack. Zu allgemeiner Anpflanzung und namentlich für nördlichere Gegenden, kann er jedoch nicht genügend empfohlen werden, da er in den 4 verschiedenen Gegenden im Hannoverschen, wo ich bisher wohnte, auch bei spätem Pflücken, im Winter stets merklich

welkte. Muß bei spätem Brechen wenigstens immer gleich in den Keller gebracht werden. Näher an der Seeküste, wie etwa auch schon im Göttingischen, wird er sehr werthvoll sein.

✗ **Luisenapfel, * † †.** Ist in Württemberg außerordentlich häufig gebaut und besonders auch zur Mostbereitung geschätzt. Es liegen noch keine genügenden Erfahrungen vor, ob er auch für nördlichere Gegenden paßt, wenn dies auch wahrscheinlich ist. In Herrenhausen trug er bereits gut.

Matapfel, Weißer, † †, L. W. Im Hannoverschen noch kaum gebaut, wenigstens sah ich noch keinen Baum hier davon. In Süddeutschland findet er sich, neben dem Braunen Matapfel, der durch seine oft schwärzliche Färbung an der Sonnenseite kenntlich ist, sehr häufig. Wird auch für Chausseen sehr paßen, da die Krone in die Höhe strebt. Trägt erst etwas spät, dann aber reich. Fast etwas feinschneidend, doch angenehm weinsäuerlich. Gibt guten Most.

✓ **Nonpareil, Braddick, ** † †, W.** Ersetzt in Norddeutschland am besten den durch seinen gewürzten, etwas süßen Weingeschmack so beliebten Alten Nonpareil, der dort in den meisten Gegenden etwas merklich welkt, so gern er auch trägt. Erquickender, gewürzhafter, weiniger Zuckergeschmack.

✓ **Nonpareil, Alter, (Grüne Reinette, Die), ** † †.** Wo er nicht welkt, was mehr nach der Seeküste hin und z. B. auch in Norden bei Leer, ebenso wie in England nicht der Fall ist, ist er höchst schätzbar und für die Tafel einer der delikatesten Aepfel. Im Jahre 1866, wo der Frost am 23. Mai fast die ganze Obsterndte vernichtete, fand ich, eine Stunde von hier, an der Chaussee nach Göttingen, einen großen, gesunden und trotz der Maifröste recht reich tragenden Baum davon.

✓ **Parmäne, Sommer-, ** † †, Oktober, November, oft schon September.** Bei Göttingen überall unrichtig Astracanscher Sommerapfel genannt. Trägt gern, doch meistens nicht reich, wird aber wegen seines edlen Geschmacks und zarten Fleisches, wovon man ihn auch Geflammten Butterapfel nannte, und Die ihn als Engl. Birn-Reinette (Pear Reinette) beschrieb, überall geschätzt. Ist weit verbreitet; in Schleswig heißt er Schleswiger Erdbeerapfel.

✓ **Parmäne, Scharlachrothe, ** † †, Septbr. bis Ende Novbr., wohl L.** Etwas zimmartiger, weiniger Zuckergeschmack, feines Fleisch. Hat ziemlich denselben Werth für die Tafel, als die vorhergehende, etwas mehr gezuckerte und sehr mürbtfleischige Sorte, trägt aber weit

reichlicher und saß mein Baum auch 1866 u. 1868 wieder sehr voll. Von beiden Sorten habe ich gleich große Pyramiden, nahe bei einander stehend, und trug die Scharlachrothe Parmäne in den letzten zehn Jahren wohl zehnmal mehr Früchte, als die Sommer-Parmäne, hält sich auch wohl 3 Wochen länger.

✓ * Parmäne, Winter-Gold, **††, W. L. Chausseen! Trägt fast alljährlich sehr voll, und so auch selbst 1866. Heißt in England mit Recht König der Aepfel (King of the Pippins), sowie in Belgien und Frankreich Königin der Reinetten (Reine de Reinettes), und wird bereits allgemein angebaut. An Gewürz steht er der ReINETTE von Orleans nicht ganz gleich, und schmeckt nur schwach weinig gezuckert; der Baum ist aber noch gesunder und paßt in jeden Boden. Soll auch an den Chausseen in Menge gepflanzt werden; die Krone strebt pyramidal in die Höhe.

✓ Pepping, Deutscher Gold-, **††, W. L. Erquickender, etwas süßweinartiger Zuckergeschmack. Großer reich tragender Baum. Hat aus Herrenhausen, wo er sich ehemals als Pepping Allemand fand, sich im Hannover'schen schon viel verbreitet, muß in gewöhnlichen Jahren vor Ende Oktober nicht ab, und vor Mitte Oktbr. nie gebrochen werden. Stürme werfen ihn nicht ab. Zu früh gebrochen welkt er im Winter. Paßt zum Welken, zu Apfelmilch, zu Compot mit etwas Wein oder mit Anis ganz vorzüglich und gibt sehr guten Wein. Mein großer Baum in Zeinsen, der mehrmals 17—18 Himbten trug, steht im Grasgarten.

✓ Pepping, Parkers grauer, **††, L. Auch für Chausseen gut. Irre ich nicht, so hat ihn Dr. Lucas auch schon zur Mostbereitung empfohlen. Rundum leicht und zimmtartig berostet. Gewürzhafter, süßweinsäuerlicher, etwas fein einschneidender Geschmack. Muß etwas spät gebrochen werden.

✓ Pepping von Ribston, **††, W. Wo er reich trägt, ohne Zweifel auch L. Macht eine breite Krone. Würde besser ReINETTE von Ribston genannt, da Peppings nach unseren Begriffen kleinere Früchte sind. Diel beschrieb ihn auch als Englische GranatreINETTE, welche Benennung aber von dem englischen Namen zu sehr abweicht. Gehört durch den merklich etwas zimmtartig oder rosmarinartig gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack zu den delikatesten, ist aber, ganz ebenso, wie die fast ganz gleich schmeckende MuscatreINETTE (weßhalb die Engländer sie auch schon den kleinen Ribston genannt haben)

nicht überall tragbar genug. An meinen bisherigen Wohnorten trugen meine Bäume immer nur mäßig voll oder wenig, und habe ich hier seit 14 Jahren eine schon erstarrte Pyramide und einen starken Hochstamm, wie eine eben so alte Pyramide der Muscatreinette. In England ist die letztere selbst Nie fehlschlagender Apfel (Never fail) genannt worden, und trägt dort auch der Ribston sehr reich. Auch bei Bremen sah ich beide Sorten sehr voll tragen, sah auch vom Ribston einen volltragenden Baum im Lehmboden bei Nienburg, und einen anderen in Herrenhausen (feuchterer Seefboden). Die Acten sind mithin über diese Sorte noch nicht geschlossen. Verlangt in und nach der Blüthe vielleicht nur etwas feuchtere Luft oder mehr Feuchtigkeit im Boden, als ich gewöhnlich hatte. Ist in England ganz besonders geschätzt und gebeißt selbst in Norwegen. Früchte, die ich daher hatte, welkten im Winter nicht und wurden noch delikater als solche, die in meiner Gegend erwachsen waren.

Pepping, Kentischer weißer, fast ** und ††, W. L. Passt sicher auch für Chausseen. Erquickender, gezuckerter Weingeschmack. Bei Zeven fand auch der sel. Rentmeister Wolkmann ihn ganz besonders schätzbar, woher er mir noch größere Früchte sandte, als ich sie bisher baute, die immer gute Größe hatten. War selbst im Garten in der Stadt Nienburg, wo gar manche Sorten am Krebs litten, und wo die Muscatreinette am Krebs abstarb, gesund.

* Prinzenapfel, **††, L. Oktober, November. L. Ich fand ihn auch an der Chaussee nach Göttingen gesund, und sah dort selbst 1866 einen voll tragenden Baum davon. Wird in unserem Lande bereits viel gebaut, und ist, nebst dem Grafensteiner, seit 10 Jahren fast zu viel gepflanzt. Die gewöhnlichsten Synonyme sind: Melonen-Apfel und Rothgestreifter Schlotterapfel. Diel beschrieb ihn noch als Hasenkopf von Lübben, und Schlotterapfel von der Flees.

Quittenapfel, Winter-, *††, W. L. Sicher auch für Chausseen sehr gut. Etwas weinartiger Zuckergeschmack. Trug selbst 1866 gut. Diel beschrieb ihn auch als Wahre weiße Herbstreinette und Amerikanischen Kaiserapfel; jene ist aber nicht wirklich Herbstfrucht, sondern hält sich ebenso lange, als der Winter-Quittenapfel.

Rambour, Lütticher, ††, W. L. Muß recht für Chausseen passen. Starcker Wuchs, sehr gesunder Baum. Fault nicht leicht.

* Reinette, Ananass, **††, W. auch Zw. W. Fein weiniger, etwas alantartig gewürzter Zuckergeschmack. In meinem Sandgarten bei Nienburg bekam der Baum Krebs, ist aber allerweil sehr gesund.

Gibt auch auf Wildling schöne, ganz pyramidal wachsende, reich tragende Pyramiden, geheizt indess auch hochstämmig. 1868, wo in der Blüthezeit und den Mai hindurch die Sonne es zu gut meinte, (öfter im Schatten + 19 — + 22° R.) und oft Ostwind herrschte, so daß manche edle Kefel, nach reichster Blüthe, gar keine Frucht ansetzten, andere nur sparsam trugen, saß gerade die Ananasreinette gegen Ende Mai Kettevoll, verlor dann zwar durch die Hitze gegen Ende Mai noch recht viele Früchte, gab aber eine reiche Erndte.

/ Reinette Baumanns, fast ** und ††, W. L. Taugt auch für Landstraßen. Trägt äußerst reich. Weinartiger, etwas gewürzter Zuckergeschmack. Fault nicht leicht. Baum kräftig und sehr gesund, macht keine breite Krone.

/ Reinette von Breda, **††, L. Gesund und reich tragend. Ebler weinartiger Zuckergeschmack. Muß etwa 8 Tage nach Michaelis ab, dann welkt sie nicht.

/ Reinette, Calvillartige, **††, W. Im Handbuche ist sie noch beschrieben unter dem Synonym: Gelbe Spanische Reinette; jener Name ist älter und bezeichnend. Delikater, erhabener, gewürzhafter, etwas weinartiger Zuckergeschmack. Fault nicht leicht. Meine Pyramide trug selbst 1866 und 1868 wieder sehr voll.

/ * Reinette, Carmeliter, **††, W. L. Ich fand den Baum auch mehrmals an Chausseen. Er ist überall gesund und tragbar, blieb auch in meinem krebsfüchtigen Boden in Nienburg im Garten in der Stadt gesund. Feiner, etwas süßweinartiger Zuckergeschmack. Wird im Hannoverschen bereits viel gebaut, und fand ich die Frucht in Bardowick im Grasgarten eines Landmanns gesund und trefflich. Sehr ähnlich ist ihr der kleine Steinpepping, nur wenig kleiner und nahezu von demselben Geschmacke, doch, nach den Ergebnissen einer großen Pyramide hier in Zeinsen, noch etwas reicher tragbar. In England heißt sie Winter-Parmäne, ist auch dort sehr geschätzt und zählt man sie dort zu den ältesten, bekannten Sorten, was die Theorie von Knight und van Mons, daß die alten Sorten sich überlebt hätten und absterben, genügend widerlegt.

/ * Reinette, Casseler große, **††, W. bis Pfingsten. L. Chausseen! Der überall gesunde Baum gehört zu den tragbarsten. Für die Tafel gewinnt die Frucht erst nach Ostern ihren rechten Werth und hat dann weinartigen Zuckergeschmack. Fault fast nie. In Form, Größe und Färbung ändert sie nach den Umständen ziemlich ab, so daß man sie mitunter nicht gleich erkennt. Wird auch zu Wein taugen.

Muß sehr reichlich und auch an Chauffeen angepflanzt werden. Heißt auch Holländische Goldreinette, (wie jedoch auch der Goldmoor benannt wird) und wird auch in Belgien und England als Holländische Stöhlings-Reinette (Dutch Mignonne) sehr geschätzt.

— * Reinette, Champagner-, *††, W. L. Findet sich an Hannoverschen Chauffeen sehr häufig und saß selbst 1866 und 1868 wieder voll. Hat den Namen wohl von der Brauchbarkeit zu Wein. Baum sehr gesund. Synonym ist Lostrieger.

— Reinette, Credeß Quitten-, ††**, W. Delikate Frucht durch ihren wirklich etwas quittenartig gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack, war aber in meinem feuchten Sulinger Garten ohne das angenehme Gewürz und nur mäßig gut.

— * Reinette, Englische Spitalis-, **††, W., wohl auch L. Außerst tragbar und saß selbst 1866 und 1868 wieder voll. Obler, weinartiger, gewürzter Zuckergeschmack. In England heißt sie Sykehouse Russot, nach einem Orte in England, wofür Die Siokhouse Roussel las und daraus obigen Namen machte, den wir gelassen haben, da die Sorte unter demselben in Deutschland schon sehr weit bekannt ist, weshalb auch die Benennung Pariser Rambour-Reinette blieb. Die Frucht stammt aber vielleicht nicht aus England, und ist die schon alte Mennonisten-Reinette ganz dieselbe Sorte. Ersetzt in leichtem Boden den Edelborstborfer.

— Reinette, Goldgelbe Sommer-, *††, H. L. Wird auch an Chauffeen paffen. Im Lehmboden hat die Frucht nicht ihre gehörige Güte und pafst besonders in leichten Boden. Gab auch in meinem sandigen Garten vor Rienburg schöne große Früchte, und am schönsten und vollkommensten saß ich sie in Herrenhausen ausgebildet, wo sie sich als Pomme Reine von alter Zeit her findet.

— Goldreinette von Blenheim, **††, W. L. Sicher auch für Chauffeen gut. Gesunder, sehr triebiger, rasch emporstrebender Baum. Lieferte selbst 1866 und 1868 reichliche Ernte in großen schönen Früchten und hielt im Winde, der diesmal so gewaltig viel Obst abwarf, noch fest. Ist Rival der Winter-Goldparmane und fand ich bei Früchten, die ich aus Celle erhielt, das delikate citronenartige Gewürz der Reinette von Orleans, das meine hiesigen Früchte nicht zeigten, sondern nur wie Winter-Goldparmane schmeckten. Ich bekam aber auch von der Reinette von Orleans schon aus Gotha Früchte, denen das citronenartige Gewürz fehlte.

— **Reinette, Harberts-**, fast ** und ††, W. L. Der Baum gehört zu den gesunden und triebigsten unter allen, steht im Werthe der Reinette von Orleans nahe, und berstet im Herbst im Regenwetter sehr selten einzeln auf, was die Abkunft von der Orleans wohl verräth. Wird auch an den Hannoverschen Chausseen durch Herrn Liede in Hildeheim schon viel angepflanzt sein. Herr Liede pflegte jährlich von der Winter-Goldparmäne 1000 Stämmchen zu verebeln, und von Harberts Reinette 500, worin eine angemessene Schätzung des Werthes dieser Sorten liegt.

— **Reinette, Hoyaische Gold-**, **††, W. L. Ist im Hoyaischen und auch in den Gärten der Landleute dort viel verbreitet, wonach ich sie benannte. Aehnelt viel der Reinette von Orleans, ist schöner gestreift und unterscheidet sich von dieser schon dadurch, daß die feineren Aeste des Baumes der Hoyaischen Goldreinette mit den Früchten sich hängen. Berstet gleichfalls im Regenwetter nicht auf. Trägt auch sehr reich. Muß gewöhnlich bis Mitte Oktober am Baume sitzen, sonst welkt sie spät im Winter etwas.

— **Reinette, Limonen**, **††, W. Die Frucht ist gegen Ostern am besten, und hat dann eblen Weingeschmack. Viel nannte sie Englische rothe Limonen-Reinette (die in England sich wenigstens jetzt nicht findet), beschrieb sie auch, was unrichtige Benennung ist, als Englische Königs-Parmäne, (welche vielmehr die Herefordshire-Parmäne des Handbuchs ist), und Loan's Parmäne. Unter diesem letzten Namen, der adoptirt werden sollte, nachdem die Irrungen erkannt sind, findet sie sich in England.

— **Reinette, Müskirte gelbe**, **††, H. L. Etwas müskirter, weinartiger Zuckergeschmack. Findet sich im Hannoverschen ziemlich häufig, selbst in Gärten des Landmanns (mitunter als Goldreinette oder Pracherreinette), und sah ich noch kürzlich einen Stamm davon an der benachbarten Landstraße, der kräftig gewachsen ist und selbst in dem Frostjahre 1866 sehr reich trug. Nach Weihnachten hält sie sich nicht mehr und fault dann von innen heraus.

— **Reinette Multhaupt's**, **††, H., auch wohl L. Erzogen in Bienenburg im Hannoverschen vom Herrn Gastwirth Multhaupt. Trägt jährlich und äußerst reich, paßt aber nicht in feuchten Boden, wie in Sulingen, in welchem die Frucht im Fleische stippig wird. Weinartiger Zucker-Geschmack.

— *** Reinette von Orleans**, **††, W., immerhin auch L. und habe ich selbst an der Chaussee nach Göttingen wiederholt wuchshafte,

gesunde, volltragende Bäume davon gesehen, deren Früchte besonders gesucht wurden. Ist im Allgemeinen wohl der delikateste und auch überall beliebte Tafelapfel, der in unserem Lande als Goldparmane oder doppelte Goldreinette schon lange angebaut worden ist. Die Frucht hat nur den Fehler, daß, wenn gegen Michaelis oder überhaupt im September viel Regen einfällt, sie aufberstet, wo sie dann aber zum Trocknen noch besonders werthvoll ist. Das mürbe, wenig gezuckerte Fleisch hat noch ein delikates, etwas citronenartiges Gewürz. In England heißt sie bloß Goldreinette, in Frankreich findet sie sich jetzt unter dem irrigen Namen *Princesse noble des Chartreux*. Sowohl die Winter-Goldparmane, als die Reinette von Orleans geben, veredelt auf Johannisstamm oder Doucin, schön pyramidal wachsende, bald und reich tragende Zwergstämme.

— * Pariser Rambour-Reinette, **††, W. L. Passt auch für Landstraßen, und findet sich an den Chausseen im Hannoverschen bereits oft. Edler, weinartiger Zuckergeschmack. In meinem krebsfüchtigen Boden im Garten in der Stadt Nienburg litt der Baum an Krebs; doch fand ich anderweit die Stämme immer sehr gesund. Im Auslande ist sie am meisten als Reinette von Canada oder Weiße Canada verbreitet, welche Benennung wohl die älteste ist.

— Reinette, Röhliche, **††, L. Sicher auch für Chausseen gut. Außerst kräftiger, aufstrebender Wuchs. Edler weinartiger Zuckergeschmack. Heißt auch Kronenreinette. Man wollte die Sorte verwerfen, weil in der Baumschule die Enden der Triebe oft durch Frost litten. Wie dies aber nur in solchen Baumschulen der Fall gewesen sein kann, wo in zu fettem Boden die Triebe zu üppig wuchsen und im Winter noch nicht reif waren, so habe ich in meinen Baumschulen den Baum seit 40 Jahren, wo es mehrmals starke Kälte gab, nicht leiden sehen, und würde dies bei wachsenden Hochstämmen, die gemäßiger treiben, auch wieder nicht der Fall sein. Dagegen litt in meinem krebsfüchtigen Boden in der Stadt Nienburg der Baum stark an Krebs, während ich ihn aber in meinen bisherigen Baumschulen, und wo ich einen Hochstamm antraf, so auch in Zeinsen, sehr gesund fand.

— Reinette von Sorgvliet, **††, W. L. Gesunder, gern tragender Baum. Die Frucht zeitigt erst recht um Ostern. Sie gleicht sehr der Rothringer Reinette, die auch schon lange sehr geschätzt worden ist, und die ich von dieser durch edleren Geschmack unterschied. Ich bin indeß auf Untersuchungen zurückgekommen, ob sie nicht doch etwa

mit der Lothringer Reinette identisch ist, und der bemerkte edlere Geschmack nur vom Standorte oder Unterlage kam. So glaubte ich anfangs auch die Harlemer Reinette von der Pariser Rambourreinette durch weniger edlen Geschmack zu unterscheiden, und Herr v. Flotow wollte länger die Oesterreichische Nationalreinette noch delikater finden, als die Pariser Rambour-Reinette. Die Identität der drei Sorten ist aber nachher anerkannt worden. Durch Herrn W. Ottolander zu Voskoop in Holland habe ich eine direct aus Sorgoliet in Holland bezogene, ganz andere Sorte, die etwa doch die rechte Reinette von Sorgoliet ist, obgleich Viel seine Frucht des Namens aus Harlem bekam. Der Name wurde berühmt, und hat man bei uns allerlei gute Reinetten, und namentlich auch die Reinette von Orleans, oft so getauft; die Bäume fanden dann um so leichter Käufer.

— Reinette, Süße Herbst-, *††, September, Oktober. Ich fand die äußerst reich tragende, fast nie die Frucht versagende Sorte in Nienburg, und ist sie ein besonders schätzbarer, wirklich süß schmeckender Süßapfel. Am Rheine pflanzt man immer zahlreicher Süßäpfel an, da man deren Brauchbarkeit für manche ökonomische Zwecke immer mehr erkannt hat und in Holland schätzt man sie auch geschmoort für die Tafel sehr. Der als Pomologe bekannte Herr Wilhelm Ottolander beschreibt in der Monatschrift 1864, S. 89, die Art, wie die Holländer ihre Süßäpfel, die bei Reichen und Armen gleich beliebt seien, auch zu höheren Preisen verkauft würden und eine erste Stelle auf dem Tische beim Mittagessen einnehmen, zubereiteten. Sie werden geschält, in Viertel zerschnitten, Kernhaus und Kerne entfernt, gewaschen und mit etwas mehr oder weniger Wasser, (je nachdem die Sorte mehr oder weniger Saft hat), auch etwas hinzugehanem Salze, welches die Süßigkeit vermehre, in einem Topfe langsam geschmoort, so daß die Stücke sich nicht zu Brei kochen, sondern möglichst ganz bleiben, aber oft lange geschmoort, damit die Stücke im Innern nicht härtlich bleiben; dann werde, wenn die Stücke beinahe gar seien, wenn nöthig, ein wenig Zucker, auch etwas Butter und fein gestoßener Zimmt hinzugethan, und darauf das Gewicht auf eine Schüssel gelegt und mit dem Saft übergossen, um mit gebratenem Fleische und Kartoffeln gegessen zu werden.

— * Rosenapfel, Virginischer, *††. Ende Juli und August, l. Gesunder, stark wachsender, jährlich reichtragender Baum, der auch 1866 voll saß. Ist wohl der beste sehr frühe Sommerapfel und zeitigt nur ein paar Tage nach dem Weißen Astracan, hält sich aber länger. Ge

beißt auch in rauhen Gegenden und hohen Lagen. Für seine weite Verbreitung sprechen schon die Synonyme Kestländer Kestling und in Holland Pomme de Jerusalem doubbelde witte.

Stettiner, Rother, ††, W. L. Wird in Süddeutschland, bei Heilbronn, zu Most geschätzt und theurer als Goldbreinetten bezahlt. Aus vielen Gegenden ist jedoch bitter geklagt worden, daß man keinen gesunden, wuchshaftern Baum davon ausbringen könne, und die vorhandenen nach und nach absterben. Man mag aus den gesammelten Angaben abnehmen, daß der Baum einen tiefgehenden, nahrhaften, besonders auch schweren Boden liebt. Die Bäume, die ich im Hannoverischen sah und in der Baumschule zog, wuchsen stark und waren sehr gesund.

— Tassentapfel, Weißer Winter-, fast ** und ††, W. L. Taugt auch sehr zu Wein. Im Hannoverischen als Tassas blanc lange bekannt und viel angebaut und wegen seines calmusartig gewürzten, weinigen Zuckergeschmacks überall geschätzt. Findet sich unter mehreren andern Benennungen, namentlich als Wachsapfel, und nimmt in Böhmen eine recht liebliche, stärker und leichter fast die ganze Frucht überlaufende, Röthe an.

— * Taubenapfel, Rother Winter-, **, W. Ist als Pigeon rouge im Hannoverischen längst bekannt und als Tafelapfel wegen seines calmusartigen Gewürzes allgemein geschätzt. Zu Haushaltszwecken taugt er wenig und gibt schlechten Apfelmus; am besten ist er wohl noch geschmoort mit Wein. Wenn er zu allgemeinem Anbaue empfohlen wurde, so muß wenigstens bemerkt werden, daß der Baum, wenn die Frucht nicht klein bleiben und bitter schmecken soll, nicht in Grassoden, also auch meist nicht für Landleute taugt, und in gutem, nahrhaftem Boden gezogen werden muß. Will man die Frucht in ihrer ganzen Güte haben, so erzieht man sie am besten als Zw., sowohl auf Johannisstamm, als selbst auf Wildling, da der Wuchs des Baumes gemäßigt ist. In der Färbung ändert die Frucht nach Boden oder Grundstamm merklich ab, ist halb dunkler roth, halb sanfter und mehr rosenartig roth gefärbt, oft fast ohne Röthe und kommt auch schön und selbst ziemlich grell gestreift vor.

B. Sonst mir noch genügend bekannt gewordene Keffel-Sorten.

Agatapfel, Doppelter, fast **††, W. Am besten als Zwergbaum.

Agatapfel, Purpurrother, fast **††, W. Sehr schön, reich tragend. Scheint am meisten für leichten Boden zu passen, in welchem ich in Sulingen einen großen, reich tragenden Hochstamm sah.

* Amerikaner, Neuer, **††, W. L. Reichtragend, groß. Nahezu so edel, als die Reinette von Orleans, berstet aber nicht auf, trug auch 1866 wieder voll.

Amtmann's Apfel, fast **††, September, Oktober. Trägt früh und reich, ist oft äußerst schön. Nicht ganz so edel als der Gravensteiner.

Ananasapfel, Belgischer, **††, Zw. Schöner, schon gegen Ende September reifender, sehr früh und reich tragender Apfel. Passt besonders für Zwergstämme. Trug erst in Zeinsen; setzte selbst nach dem heißen Mai 1868 äußerst reich an.

* Ananasapfel, Weißer, **††, H. Aus Holland. Früh und sehr reich tragend. Trug auch 1866 und 1868 wieder voll, und seit 4 Jahren unausgefest. Trug nur erst in Zeinsen, durch etwas süße Säure gehobenen Zuckergeschmack.

Apfel aus Halber, fast **††, W. Ist neuere, von Herrn Doifel in Falkenberg (Fauquemont) unweit Aachen, auf seinem Gute Halber erzogene, werthvolle Frucht. Trug nur in Zeinsen, setzte gut an.

Apfel, Königin Louizens, fast **††, H. Der Goldgelben Sommer-Reinette sehr ähnlich, jedoch von ihr verschieden besonders dadurch, daß das Fleisch der zerschnittenen Frucht weiß bleibt, während das der Goldgelben Sommer-Reinette rasch braun anläuft. Ist sehr tragbar und gut, doch die Goldgelbe Sommer-Reinette wohl noch etwas besser.

Apfel, Königin Sophiens, (in England Kirkos Lemon Pippin), fast **††, W. Kennlich durch eigenthümliche, etwas dunkelgelbe Färbung der Schale. Trägt voll und fault nicht leicht. Findet sich im Hannover'schen einzeln schon lange.

Apfel, Porters, *††, September, Oktober. Ist ein Amerikaner und gut, wengleich er, bei schon vorhandenen ähnlichen Sorten entbehrlich bleibt. In meinem meist trocknen Garten wurde die, nach

Downings Figur lange Frucht, weit kürzer gebaut, und nur hochaussehend; 1867, wo der Sommer mehr Regen brachte, wurde sie aber auch hier beträchtlich länger, als breit.

Apfel, Reynolds's König Georgs, *††, W. Trägt gern und ist gut. Unter dem Namen King George versteht man in England unsern Edelhorsdorfer. Dieß hat mithin die Sorte aus England sicher unächt erhalten und ist noch nicht bekannt, unter welchem Namen sie in England vorkommt.

* Apfel, Schwere, (Swaar), **†† W. Hat den Namen von eigenthümlicher Schwere der Frucht. Gewürzter, etwas weinartiger Zuckergeschmack. Stammt aus Amerika.

Apfel, Seckler, ††, W. bis in Sommer. Trägt gern; fault nicht leicht.

Apfel, Talloran, ††, (Talooran Alma), W. Trug nur erst in Sultingen und Nienburg. Ist, wie mehrere andere, unter dem Namen Alma zu uns aus dem Oriente gekommene Sorten, reich fruchtbar.

Apfel von Castel Glammys, *††. Recht wackre Frucht. Trug nur in Zeisen.

Apfel von Hawthornden, ††, oft *††, Herbst. In England geschätzt; groß und schön; trägt recht reich. In feuchten Sommern, wo manche andere Frucht verkrüppelte, war der Hawthornden größer als gewöhnlich und hatte auch nicht den oft sich findenden, einschneidend weinsäuerlichen Geschmack, sondern eine milde, angenehme Säure. Paßt daher gewiß besonders für hohe Lagen und nördliche Gegenden.

Apfel von Mantua, (Mantovano), *††, W. Hatte nicht völlig die Größe eines Edelhorsdorfers, trug aber besonders reich und ist schön und gut.

Apfel von St. Germain, ††, August, September. Erst neuerlichst bekannt gewordene, französische Sorte. Trägt reich, hatte aber nicht völlig die Güte des Charlamowsky.

Apfel von Seban, Grüner, ††, W. & Reich und auch 1866 voll tragend.

Apfel von Seban, Rother, ††, W. Noch schöner, als der vorhergehende, auch gut. Die Tragbarkeit der Sorte hat sich, da ein Probezweig zweimal verdarb, für meine Gegend noch nicht genügend gezeigt. In Nienburg trug sie voll.

Apfel von Uelzen, *††, W. Erzogen vom Herrn Postmeister Hoffst zu Uelzen. Wird auch in Herrenhausen geschätzt.

Api, Kleiner, †, W. Trägt besonders reich, bleibt aber zu klein. Man zieht ihn zur Zierde als Cordon oder Topfbäumchen auf Johannisstamm.

Apollo, Rother, ††, W. Recht fruchtbar.

Astracan, Rother, *††, August, oft Ende Juli. Kaum später reifend und ebenso reichtragend als der Weiße. Nicht so leicht mehlig werdend und sehr schön. Passt sicher für kalte Gegenden und hohe Lagen.

Augustapfel, Sibirischer, *††, August, September. Trägt sehr reich. Etwas einschneidend weinsäuerlicher Zuckergeschmack.

Augustiner, Rother, *††, S. Schön und gut.

August van Mons, (Engelsapfel), fast **††, Oktober, November. Trägt reich, ist edle und besonders zum Welken sehr geeignete Frucht.

* Bellefleur, Gelber, *††, W. So schön als gut und sehr reich tragend. Hat sich bereits weit verbreitet. Gewürzig weiniger, reinettartiger Geschmack.

Bellefleur, Holländischer, *††, W. Tragbar und gut. Der Baum schlägt erst spät aus.

Bellefleur, Brabanter Kleiner, *††, W. Sehr gut.

Bellefleur, Langer, *††, Süßapfel; in Holland besonders geschätzt. In meiner Gegend neigte er zu sehr zum Welken.

Belvedere, ††, W. Trug nur erst in Feinsen und in den bisherigen ungünstigen Obstjahren sehr wenig.

Betty, **††, Zw. Dem Englischen Goldpepping an Größe und Geschmack sehr ähnlich. Welkt nicht. Am besten als Zwerg. Setzte selbst nach dem heißen Mai 1868 voll an und wurde ziemlich groß.

* Birnapfel, Revalscher, *††. Sehr reich tragender Süßapfel, der mit dem Weißen Astracan zeitigt.

Birnapfel, Rigaer gelber, *††, September, Oktober. Trug bisher nur in Mienburg.

Böhmer, *†, W. In Tyrol einer der besten und **††; blieb in meiner Gegend klein und war nicht edel von Geschmack.

* Boikenapfel, ††, L. Bis in Sommer, hat dann erst erfrischenden, angenehmen weinartigen Geschmack und ist dann edler Tafelapfel. Wurde verbreitet vom Herrn Rentmeister Boltmann zu Zeven. Trägt reich und trug auch 1866. Ist benannt nach einem früheren Deichvogt Boike. Passt ohne Zweifel sehr für Landstraßen.

Bohnapfel, Kleiner, ††, bis in Sommer. Dem Großen an Werth im Gebrauch gleich; Manche schätzen den Kleinen höher. ogle

Borsdorfer, Cludius', ††, W. Erzogen vom Superintendent Cludius in Hildesheim. Trägt reich, wächst stark und ist stark be-
laubt. Nach Früchten, die ich aus Züllichau erhielt, ist er dort und
überhaupt südlicher ein sehr edler Tafelapfel.

Borsdorfer, Gestreifter böhmischer, ††. Trägt sehr
gut und saß selbst 1868 nach dem heißen Mai voll. In meiner Ge-
gend bleibt er etwas klein.

Borsdorfer, Nikitaer Winter, *††, W. Erzogen von
Herrn von Hartwich in Nikita. Wird mehr südlich wohl noch merklich
schätzbarer sein. Trug in Zeinsen noch nicht.

Borsdorfer, Rother, *††, W. Gut und tragbar.

° Borsdorfer, Weißer. Von Diel empfohlen; in meiner
Gegend trug die Sorte bisher wenig, meist nichts, obwohl ich jetzt
einen starken Zwergbaum davon habe.

Borsdorfer, Zwiebel-, (Zipollenapfel), ††, W. L. Unbekannt.
Gibt im Calenberg'schen, wo sein rechter Boden ist, sehr große, mal-
terweise tragende Bäume, und bleibt achtenswerthe Haushaltsfrucht.

Brasilienapfel, Großer, ††, W. Haltbar und gut. Trug
nur erst in Kienburg.

* Bredeke, Winter, ††, W. L. Bei Hannover und im Ca-
lenberg'schen sehr viel gepflanzt. Großer reichtragender Baum, sehr
plattgedrückte Frucht, wovon der Name. Trug auch 1866 voll.

° Bremerling, †, W. Von Diel gelobt; blieb bei mir immer
zu klein und ohne rechten Werth selbst auf einem Zwergstamm.

Brustapfel, ††, W. Wurde bei mir gern stippig im Fleische.

Calvill, Bongarts Sommer-, *††, August. Ist dem
bekanntem und weit verbreiteten Weißen Sommer-Calville zu ähnlich
und hat vor diesem kaum einen Vorzug.

Calvill, Carins, *††, Aug. (Carins früher gelber Sommer-
Calvill, Diel). Zeigte in Herrenhausen und Zeinsen sich schätzbar.
Hat weit mildere Säure, als der Weiße Sommer-Calvill, dem er
ähnlich ist.

Calvill, Cortens, (Cortens gelber süßer Winter-Calvill,
Diel), *††, W. Gut; doch ist die Tragbarkeit in meiner Gegend noch
nicht recht erprobt.

Calvill, Erzherzog Franz's, *††, W. Von Schmidtberger
in St. Florian erzogen. Gut und tragbar; stand aber hier in Güte
dem Weißen Winter-Calvill, dem er ähnlich ist, nach, blieb auch
kleiner.

* Calvill, Fraas' Sommer-, August, September, fast **††, L. Hält sich ziemlich lange und ist in Fleisch und Geschmack edler als der Weiße Sommer-Calvill. Der sehr tragbare Baum wächst gesund und prächtig und setzte selbst 1866 gut an, wo der Frost spät im Mai die Erndte größtentheils vereitelte.

Calvill, Frauen, **††, W. (Calvill des Femmes), Lange, haltbare, edle Frucht, scheint auch gut tragbar.

Calvill, Früher Rosen-, *††, Oktober, November. Trägt gern, ist gut, doch entbehrlich.

* Calvill, Gestreifter Herbst-, **††, S. Trägt gern und gehört zu den besonders schätzbaren Calvillen; der Baum leidet auch nicht an Krebs, wie mehrere andere edle Calvillen. Etwas calmusartig gewürzter, himbeerartiger Zuckergeschmack.

Calvill, Gestreifter Muskat-, *†, S. groß und immerhin gut, wurde aber bei mir leicht stippig im Fleische und hielt sich nicht lange.

Calvill, Gewürz-, *††, S. Sehr schön; gewürzter, annehmlicher Geschmack, trägt auch gern. Ist ziemlich weit verbreitet. Fällt hier gern etwas zu früh ab, was den Werth verringert.

Calvill, Garibaldis, fast **††. Neuerlichst erzogen; ist gut, doch in Güte einem Weißen Winter-Calvill nicht gleich. Trug nur erst einmal.

Calvill, Hebelsinger Spitz-, *††, W. Gute, gern tragende Frucht. Trug erst in Zeinsen.

Calvill, Holländischer rother, *††, W. Ist dem Erbes Laubenapfel ähnlich, doch von ihm verschieden. Die Tragbarkeit hat sich noch nicht genügend bewährt.

Calvill; Königs-, *††, W. Haltbare und recht gute Frucht.

Calvill, Lütticher Ananas-, *††, W. Groß und sehr gut, reich tragbar.

Calvill, Röringer, fast **††, S., Sehr schön; bei Röringen im Obtingischen sich findende, dem Kaiser Alexander ziemlich ähnliche und eben so gute, auch gern tragende Frucht. Der stark wachsende Baum strebt sehr in die Höhe.

Calvill, Rother Herbst Anis-, **††, S. Ich könnte bisher diese Frucht vom Gestreiften Herbstcalvill nicht genügend unterscheiden; der Baum wurde aber in Zeinsen sehr krebzig.

* Calvill, Rother Sommer-, **†, Aug. 14 L. Findet sich bei uns als *Passo pomme rouge* viel und trägt fast alljährlich, und so auch 1866 und 1868 sehr voll. Himbeerartiger Geschmack am besten frisch

vom Baume gegessen. Als Hochstamm gezogen muß der Baum rechtzeitig durch Absägen der Aeste verjüngt werden, da die Frucht sonst zu klein bleibt. Am besten als Zwerg auf Wildling und ist so Zierbe für den Garten.

— * Calvill, Rother Winter, **††, bis Januar. Große, sehr schöne, angenehm gewürzt (Diel nannte es „etwas rübenartig gewürzt“) schmeckende Frucht. Hochstämmig leidet er oft an Krebs, und thut man wohl, ihn auf die Aeste eines großen Hochstammes zu pflropfen. Im Barbowieder Geseftboden fand ich bei einem Landmanne einen sehr gesunden, reich tragenden Hochstamm. Am besten jedoch als Zwerg auf Johannisstamm. — Als Calville rouge d’hiver gehen noch andere edle, dem Dielschen Rothem Wintercalvill ähnliche Früchte.

Calvill, Schnee-, fast **††, W. Diel empfahl ihn sehr und erhielt ich auch aus einem Garten bei Hannover große, schöne, wenngleich im Geschmack dem ähnlichen Weißen Wintercalvill nicht ganz gleich stehende Früchte. In meinem Feinse Boden bleibt die Frucht bisher weit kleiner, als Diel angibt, und war nicht genügend werthvoll.

Calvill, Schönebeck’s rother Winter, *††, W. Von Diel gelobt. Ist wegen etwaiger Identität mit dem Winterpostoph und einigen andern noch zu vergleichen.

Calvill von St. Sauveur, **††, W. Ist neuere, schätzbare Frucht; trug erst Zweimal 1867 und 1868 in Feinse, dürfte aber auch in Norddeutschland gedeihen.

Calvill, Weißer Sommer, ††, August, September. L. Findet unter dem Namen Augustapfel sich im Hannover’schen sehr viel und trägt äußerst reich, hat jedoch etwas einschneidend säuerlichen Geschmack. Die sehr ähnlichen Früchte Siliankowi und Weiße Titowka (2 Russen) tragen, nach bisherigen Ergebnissen, ebenso reich, schmecken aber milder und sind mit *†† zu bezeichnen.

— * Calvill, Weißer Winter, **†, W. Unbekannt und besonders als Tafelapfel hoch geschätzt, leidet aber hochstämmig, oder als Zwerg auf Wildling gezogen, zu sehr an Krebs. Als Zwerg auf Johannisstamm gezogen hält er sich ziemlich oder ganz frei von Krebs, und trägt so in meinem jetzigen Garten reich. Wird immer eine begehrtete Frucht bleiben.

* Cardinal, Blutrother, ††, W. Gut, doch wohl entbehrlich.

— Cardinal, Gestreifter, ††, fast *, W. Gut und tragbar. Nach Frucht von 1868 ist die von Diel angegebene Reifzeit fraglich, und die Sorte wohl = Gestammter Cardinal.

Cardinal, Rother, ††, October bis Dezember, 2. Gute, für die Küche schätzbare Frucht. Das Illustrierte Handbuch empfiehlt ihn auch zur Mostbereitung. Als Rother Cardinal geht auch der Danziger Kantapfel und noch eine diesem ähnliche, doch gestreifte Frucht.

Carolin, Burchardis, *††, Anfang September, 3—4 W. Gute, gern tragende Frucht.

— Caroline Auguste, **†, October. Erzogen von Schmidtberger zu St. Florian. Gute, lachend schöne Frucht.

× Carpentin. In meinen Gärten in Barbowied und Nienburg, wegen äußerst starken Wellens im Winter, ganz zu verwerfen, doch im Herrnhäuser feuchteren Boden erwachsene Früchte wellten nur wenig und waren auch für die Tafel angenehm. Wird zur Mostbereitung gerühmt und würde dann das Zeichen *†† bekommen. Süblicher ist er noch schätzbare und wird auch zu Feldpflanzungen empfohlen.

Carthäuser, Winter, (Selber Winter Carthäuser), ††, W. Sehr wackere Frucht, trägt reich.

Citronatapfel, *††, W. Steht im Werthe dem ähnlichen Gelben Bellefleur nahe. Trägt gern.

Citronenapfel, Süßer, fast *††, 5. W. Gute Frucht.

Citronenapfel, Teterower, *††, W. Lachend schöne, auch gute Frucht. Ich erhielt ihn von Herrn Organist Müschen in Mecklenburg, der die Sorte rühmte. Trug bei mir jedoch erst zweimal.

Costardapfel, Englischer, ††, W. Gut und brauchbar.

Cousinot, Brandenburgs, ††, wohl auch *, 5. W. Gut, trägt voll; gebieh in Nienburg und Zeinsen.

— Cousinot, Geflammt, *††, 5. L. Schöner, recht angenehmer, reich tragender Apfel für September bis November. Der Hohenheimer Schmelzling ist dieselbe Sorte.

* Cousinot, Purpurrother, ††, W. S. L. S. Blutapfel, Abth. A.

Cousinot, Rosenfarbiger, fast **††, September bis W. Schätzbare. Trug nur erst in Herrnhäusen, in Zeinsen noch nicht. Ich hatte die Frucht von Diel direct falsch.

° Cousinot, Weißer Winter, ††, W. Diel schätzte die Frucht, auch trug sie in meiner Gegend gern, blieb aber hart und zu gewürzlos.

Dauerapfel, Hambletons, ††, W. S. Trug nur in Zeinsen, saß voll, hält sich lange, wellte aber im Frühlinge merklich. Wo er nicht wellt, ist er sehr gut.

Duckland, Devonshire, *††, W. Englische, dem Wachsapfel ähnliche, angenehme Frucht. Trug nur in Zeinsen.

Deichzugsäpfel, **†, Oktober, 5. W. Kleine, aber sehr schöne, reich tragbare Frucht.

Doctoräpfel, *††, W. Amerikanische, gern tragende und werthvolle Sorte.

— * Doodäpfel, **††, W. Weinartiger Zuckergeschmack. Bei Bremen ganz vorzüglich geschätzt und auch in Zeinsen edle Frucht; doch setzte er bisher in Zeinsen wenig an, wenn auf die Blüthe trockne Winde und heiße Tage folgten. Wird also etwa wieder eine, vorzüglich für mehrere Nähe der See, etwa auch für hohe Lagen passende Frucht sein. Den Namen hat er von dem tiefen Kelche, da Dood ober Doodte so viel als Lute bedeutet.

Eckenhagener, Wellers, fast **††, W. Trägt voll, ist sehr gut.

° Edeläpfel, Königlicher, ††, W. S. Trug in hiesiger Gegend zwar gern; blieb aber hart und zu säuerlich. In südlicher Gegend ist er ohne Zweifel sehr edle Tafelfrucht.

— ° Edelrother. In Tyrol eine edle, sehr gesuchte Frucht, die auch in Süddeutschland fast überall Werth haben wird. In Zeinsen setzte er gern an, blieb aber etwas klein und war nicht genügend gewürzt, nur *†.

— Emilie Müller, **††, W. Neuerdings erzogen von dem als Pomologe schon bekannten und verdienten Kaufmann Müller zu Züllichau. Verbreitet sich rasch. In Hildesheim sah ich ihn 1866 sehr voll tragen.

° Engelberger, †. In Württemberg geschätzt. Blieb hier klein und gewürzlos.

Erdbeeräpfel, Englischer, *††, H. In England geschätzt und auch in hiesiger Gegend gut und reich tragbar.

Erzherzog Anton, *††, W. Von Schmidberger erzogen, dem Wachsäpfel etwas ähnlich; werthvolle Frucht. Es geht unter demselben Namen eine breite, falsch benannte Frucht.

* Erzherzogin Sophie, **††, W. Erzogen vom Herrn Chorherrn Schmidberger zu St. Florian. Trug bei mir seit einigen Jahren und 1867 reich. Die Frucht hatte delikaten weinigen Zuckergeschmack. Passt wohl am besten als Zwerg auf Johannisstamm.

Erzherzogsäpfel, ††, W. Gute Frucht.

— * Esopus Spitzenburgh, **††, W. Amerikanische, erst kürzlich bekannt gewordene, große, schöne und delikate Frucht. Scheint reich

zu tragen. Vorerst lieber als Zwerg anzuziehen, bis sich mehr Resultate ergeben haben.

Faßapfel, ++, W. Gute Frucht.

* Favorit, Kleiner. Viel Gelbe gestreifte Sommer-Parmäne ist dieselbe Sorte, *††, September bis November; stark gezuckert, fast Süßapfel. Für die Küche schätzbar und trägt der Baum reich.

Fenchelapfel, Gelber, **†, W. Unter den Fencheläpfeln in hiesiger Gegend wohl noch der Beste und welkte nicht zu sehr; trägt gern.

Fenchelapfel, Gestreifter, **†. Welkte gleichfalls wenig und war gut.

° Fenchelapfel, Grauer. Welkte hier zu sehr. In warmer Gegend geschätzt.

° Fenchelapfel, Rother. Welkte in meinen Gärten ganz hin.

Kleiner, Großer Winter-, ††, W., sicher L. Ist derselbe, oder wohl noch besser, als der von Dr. Lucas beschriebene Kleine Kleiner.

° Franzapfel, Italienischer, *††, W. Für nördliche Gegenden nicht genügend passend, etwas gewürzlos; in Süddeutschland wohl sehr gut und auch von Viel geschätzt.

* Freiherr von Trauttenberg, **††, W. Erzogen von Herrn Pfarrer Urbanek zu Matsheny in Ungarn (jetzigen Domherrn in Pesth). Ist edle Frucht.

Fürstenapfel, Gestreifter, *††, W. Schöne, sehr gute Frucht.

Fündling aus Bedfordshire, *††, W. Große, recht werthvolle Frucht.

° Gendreville, *†, W. Außerordentlich tragbarer aber in meiner Gegend zu klein bleibende Frucht.

Gewürzapfel, Sommer-, *††. Zw. Gleich nach dem Weißen Astracan. Sehr gut. Auf Hochstamm bleibt die Frucht häufig zu klein; als Zwerg auf Wildling größer und jährlich reich tragend. Hat viele Namen. Viel beschrieb ihn auch als Englischer Kantapfel, Weißer Augustaville und Schönbeck's Früher Gewürzapfel. Häufig heißt er Avant toutes.

Gewürzapfel, Englischer, ††, Oktober, November. Trägt sehr reich, wird aber im Fleisch auf dem Lager bei mir fast immer stark stippig. Wahrscheinlich ist das in hohen Lagen und noch nördlicher nicht der Fall.

Glasapfel, Fachinger, ††, W. L. Trug nur in Nienburg und war recht schätzbar.

Glasluiken. In Württemberg für Küche und zum Mosten geschätzt, blieb in Feinsen etwas klein, trug nur erst in ungünstigen Jahren.

Glockenapfel, Herbst-, ††, S. Gut, zeigte sich indeß in Nienburg und Feinsen noch nicht genügend tragbar.

Glockenapfel, Münchhausens, ††*, W. Gute Frucht; Form der Schafsnasen.

Gloria Mundi, ††. Sehr großer früher Herbstapfel. Soll mit dem Hausmütterchen identisch sein, was mir aber zweifelhaft ist.

° Götterapfel, Moldauer (Dominisca), *†, W. In der Mostbau einer der delicatesten Tafeläpfel und muß sein Anbau in Süddeutschland an mehreren Orten versucht werden. Hat selbst in meiner Gegend das rosmarinartige Gewürz, bleibt aber etwas hart.

Goldapfel, Geflecker, fast **††, W. Sehr gut und tragbar; kenntlich durch seine platte Form.

Goldapfel, Siegel's, *†, W. Ich erhielt die Sorte unter dem Namen Halbapfel von Siegl, wird die von ihm in Siegel's neuen Obstsorten S. 33 beschriebene Frucht sein, die aber hier nicht recht werthvoll, auch bisher nicht genügend tragbar war. Trug nur erst in Feinsen.

* Goldapfel von Rem, **††. Dem Englischen Goldpepping ziemlich ähnlich, von ähnlichem Geschmack. Trägt sehr reich und paßt auch für Hochstamm gut, noch besser wohl zwergstämmig.

° Goldhämmerling, †. Siehe Württemb. Obstsorten S. 136. Blieb hier zu klein und gewürzlos.

Goldmohr, **††, W. Wollte jedoch in meinen Gärten etwas merklich.

Goldener Hans, ††, W. Gute Frucht.

Golbtäubchen, Belgisches (Pigeonnet d'oré), **, W. Trug gern und gab einen delicates süßweinigen Tafelapfel, blieb jedoch hochstämmig etwas klein. Wird am besten zwergstämmig gezogen.

Graupfel, *††, W. Von Herrn Schulrath Lange zu Altenburg. Scheint mir vom Rothen Cardinal, mit dem man ihn zusammen stellen wollte, verschieden.

* Grünling Sulinger, ††, W. L. fand sich bei Sulingen. Gibt eichengroße, mallerweiß tragende Bäume, deren Frucht wegen Härte im Herbst nicht genießbar ist und nicht gestohlen wird, so daß

sie sich sehr zu Feldpflanzungen, wo diese noch mißlich sind, eignet. Wenn sie auf dem Lager gelbt, ist sie zum Trocknen und zu Apfelmus so gut, als edle Reinetten. Gedeiht im schlechten Boden und fault nie.

✓ * Grünling von Rhode-Island, **††, W. Treffliche Frucht von weinartigem Zuckergeschmacke. Trägt reich.

✓ Grünling von Dorsetshire, ††, W. Gute Frucht.

* Grünling, Woods, *††, W. sicher L. Fast alljährlich reichtragende, auch 1866 und 1868 wieder sehr voll sitzende, ziemlich große, sehr haltbare Frucht. Ist Amerikanische Sorte.

Gulberling, Gelber, ††, W. Ist nicht der Goldgulberling, mit dem ihn das Handbuch zusammen stellen wollte. In Nienburg trug er reich, in Zeinsen bisher wenig, doch war die Blüthezeit seit 10 Jahren ungünstig.

✓ Gulberling, Gelber Englischer (Goldgulberling), *††, W. Dieß rühmte die Sorte sehr. In meiner Gegend ober Boden fand ich sie nicht ganz so werthvoll, doch gut, und trug der Baum reich.

Gulberling, Langer grüner, †† W., sicher L. Schöne, große, reich tragende, haltbare Frucht.

Gulberling, Quittensförmiger, ††. Trägt gern, hält sich jedoch nicht lange.

✓ Gulberling, Spanischer gestreifter, *††, W. Sehr reich tragende, gute Frucht.

Hartapfel, Rother langebauernder, ††, W. S. L. Ist vielleicht mit dem Rothem Eiserapfel identisch, wenigstens bei diesem entbehrlich.

Harvey's Apfel, Berggoldeter, **††, W. Trug 1866 sehr delicate Frucht und trug 1867 wieder. Ist vorerst nur zwergstämmig anzuziehen, wächst gemäßigt.

Hasenkopf, Grünhofer, *††, W. Gute, reich tragende Frucht.

Hausapfel, Doppelter, ††. Reichtragende, gute Frucht. In meinem sandigen Garten bei Nienburg welkte er meistens, in Zeinsen nicht bedeutend.

Hausmütterchen, †† Oktober, November. Große, lachend schöne, jedoch nicht lange haltbare Frucht. Die Monagere der Franzosen ist wohl von dem deutschen Hausmütterchen verschieden und sehr edler.

Hawley. (Douse or Hawley), **††, W. Amerikanische, wohl sehr werthvolle Frucht; trug jedoch nur erst 1867 und 1868 in Zeinzen.

* Herbstapfel, Glubius', **†, Septbr., Oktober. Delicater, weinartig gezuckerter Apfel von zartem Fleische und sehr reichtragend. Schade, daß er sich nicht länger und etwa nur 4 Wochen hält. Am besten als Zwerg.

Herbstapfel, Haffners, ††, Oktober, November. Sämling des Herrn Baumschulenbesizers Leonhard Haffner in Kadolzburg. Trägt besonders reich, hält sich jedoch nicht lange.

Herbstapfel, Hartwigs, **††, S. Von Herrn Kunstgärtner Hartwig in Lübeck. Ist der Scharlachrothen Parmäne ähnlich.

Herbstapfel, Hopens, *††. Dem Wachsapfel ähnlich. Im Hannoverischen erzogen und nach dem Erzieher von mir benannte, gute Frucht.

Herrnapfel, Hallischer, ††, W. Gern tragende, gute Frucht. Im Sulinger feuchten Boden wurde sie im Fleische stippig.

Herrnapfel, Kleiner, ††, W. Sehr reichtragend und zum Kochen und Wellen geschickt.

Herrnapfel, Polnischer gestreifter, *††, W. gut, doch welkte in meiner Gegend oder Boden die Frucht etwas merklich.

Herzog Bernhard, fast **††, W. Werthvolle Frucht.

Himbeerapfel, Gestreifter Winter-, **††, W. An sich edle Frucht, doch litt in Nienburg der Baum an Krebs und in Zeinzen trägt ein Zwergstamm seit zehn, (jedoch ungünstigen), Jahren zu wenig, indem die Blüthe und junge Frucht gegen Hitze und trockne Winde zu empfindlich ist.

Himbeerapfel, Hofingers, fast **††, W. Gute Frucht, trägt gern; trug nur in Zeinzen.

Himbeerapfel, Langer, *††, W. Trägt gern und ist gut. In warmen Sommern und aus Böhmen erhielt ich sehr schöne und stark gefärbte Früchte, meistens ist die Röthe hier etwas matt gestreift.

Himbeerapfel, Diefländer, *††, W. Reichtragende, gute Frucht. Trug nur in Zeinzen

Himbeerapfel, Leberrother, ††. Wird mit dem Rothen Polsterapfel identisch sein.

Himbeerapfel, Ritters, *††, W. Gute und schöne, reichtragende Frucht. Zeigte sich im Zeinzer Boden werthvoller, als in meinen früheren Gärten.

Himbeerapfel, Rother Winter-, **††, W. Dem Rothen

Wintercalville in Geschmack und Werth nahe stehend. Trug nur in Zeinsen.

Hohheitsapfel, ††, W. Gute Frucht.

Holaart, Süßer (Diels), ††, W. Reich tragend, doch blieb die Frucht in meinen Gärten in Bardowick, Sulzingen und Nienburg fade, nicht eigentlich süß und Apfelmehl davon war grau und schlecht, behielt auch Stücke. Diel sagt schon: die Frucht muß spät ab, um ihr rechtes Gewürz zu haben. In Zeinsen sah ich nur erst Einmal Frucht wieder. Diel schätzte die Sorte sehr. Knoops Zoets Holaart ist wohl eine andere Sorte und heißt der Diel'sche in Holland jetzt Witte Zoets.

* Holländer, Doppelter, *††, W. Sehr reichtragende, wirklich schätzbare Frucht.

Jacob Lebel, ††. Gute Frucht. Trug nur in Zeinsen und fiel immer etwas zu früh ab.

✓ * Janzen von Welken, **††, W. Edle, reich tragende Frucht, von sehr mürbem Fleische und fein zimmtartig gewürzten, angenehmen Zuckergeschmacke. Erzogen unweit Plaggen.

Jonathan, *††, S. W. In Amerika sehr geschätzt. Trug nur in Zeinsen und erst zweimal, war jedoch gut.

✓ Jungfernapfel, Rother, *††, W. L. In Böhmen sehr geschätzt und äußerst viel gehaubt. War auch in meiner Gegend gut; wengleich der Purpurrothe Cusnot mir noch besser schien. In Zeinsen trug die Sorte noch nicht wieder.

Junkerapfel, Schmidt's, **††, W. Recht werthvolle, schöne und feine Tafelfrucht. Der erst 1866 angefertigte Probezweig trug schon 1868 und in einem für den Ansaß ungünstigem Jahre, wo der Mai zu warm war, voll. Wird in der Gegend von Caselow ebenso geschätzt als der Gravensteiner.

Käsaapfel, Weißer Holländischer, ††, August, Septbr. Gut und tragbar.

Kaiserapfel, Grüner, ††, W. Gut und gern tragend, doch ist die ähnliche Lothringer Reinette besser.

* Kaiser Franz Joseph, **††. Dem Weißen Wintercalvill im Aeußern und an Geschmack sehr ähnlich, fast noch delicates. Trug erst zwei Mal. Vorerst lieber als Zwergstamm in Norddeutschland zu bauen.

Kapuzinerapfel von Tournay, ††, W. L. Gute, gern tragende Frucht.

Paraschewoi, *††, August, September. Ist auch eine dem

Weissen Sommerapfel ähnliche, weniger säuerliche und selbst etwas zimmtartig gewürzte Frucht.

Kastanienapfel, Großer gestreifter, ††, W. Gute Frucht.

Kochapfel, ††, W. Gut.

Köberling, Säuerlicher, *††, W. Gute, reichtragende Frucht.

König Jacob, **†, W. Welkt etwas, ist vielleicht = Charakter-Keinette. Ich unterschied ihn von dieser durch mehr Kleinheit.

Königsapfel, Englischer, ††, W. Gute Frucht.

Königsapfel, Fränkischer, ††, H. W. Die Frucht trug nur erst in Nienburg 2 mal und blieb klein, Diel lobt sie.

Königsapfel, Süßer, ††, W. L. Reich tragender, sehr guter Süßapfel für den Winter.

Königsapfel von Jersey, *††, W. L. Sehr gute, gern tragende Frucht. In Nienburg wollte ich ihn verwerfen, weil die Früchte auf dem Lager an den Punkten bald anfaulten. Dies ist nur Folge davon gewesen, daß die Früchte in dem von Gebäuden eingeschlossenen Garten erwachsen waren, wo Regen und Thau durch die Luft nicht rasch genug weggenommen wurden, was bei Scotts Keinette und mehreren Andern eben so war, in freier Lage und in Feinsen sich aber nicht wiederholte. Auch Diel schätzte die Sorte sehr.

Köstlicher von New. Wo er gut ist **†, W. Abermals eine Frucht, bei der es sich ergibt, daß ihr Werth nach dem Boden sehr verschieden ist. In allen meinen bisherigen Gärten blieb er klein, welkte und war zu fade. Von Herrn Oberamtsrichter von Hinüber aus Moringen im Göttingischen erhielt ich 1867 schöne, große Früchte von meinem hingesandten Reife, die trotz des schlechten Sommers nicht welkten und nur etwas weniger gewürzt waren, als der Englische Goldpepping, jedoch auch edel von Geschmack. Auch in England wird die Frucht geschätzt und schon in Herrenhausen war sie besser. In meinen Gärten mußte ich sie ganz verwerfen; aus dem feuchteren Lehmboden in Moringen konnte ich ein fast **†† beisetzen. Ist Winterfrucht und trägt reich.

Kolowrat, *††, W. Eine dem Wachsapfel ziemlich ähnliche, gute, doch entbehrliche Frucht. Stammt von Siegel.

Der Köstlichste. In hiesiger Gegend nur fast *††, W. Wegen des Superlativs dachte alle Welt ihn sich noch viel köstlicher als köstlich und suchte jeder Pomologe bis zur Ostsee ihn zu pflanzen, obwohl ich abrieth. Im Tyroler Klima hat er den von ihm prädicirten beson-

berer Werth, in hiesiger Gegend bleibt er etwas klein und in warmen Jahren höchstens fast **††. Für Süddeutschland paßt er sehr.

Kronenapfel, Gelderscher, *††, W. Gute, gern tragende Frucht.

Kronenapfel, Muckenheims, fast **††, W. Schätzbare Frucht.

Kronenapfel, Multhaupts, *††, W. In Bienenburg, unweit Harzburg erzogen. Etwas größer als Borsdorfer, aber fast jährlich sehr reich tragend.

— Kronenapfel, Rother Winter, **††. Nicht groß, doch durch gewürzten, etwas weinigen Zuckergeschmack und Tragbarkeit schätzbar. In Sulingen stand ein Hochstamm davon, den man schätzte.

Kronenapfel, Sommer-, *††, September, Oktober. Trägt sehr reich und fast alljährlich, selbst in ungünstigen Jahren und ist gute Frucht.

Kronenapfel, Zimmtartiger, **††, W. Noch etwas delikater gewürzt, als der Winter Kronenapfel. Am besten wohl als Zwerg

Küchenapfel, Altgelds, ††, W. Sehr gern tragende, gute Frucht.

Kürbisapfel, ††, W. Brauchbar, indefß entbehrlich.

Kurzstiel, Brühler, *††, W. Gute, gern tragende Frucht.

°? Kurzstiel, Brüsseler neuer, *†, W. In meinen bisherigen Gärten welkte er im Winter stärker; wo dies nicht der Fall ist, kann er das Zeichen **†† erhalten. Trägt reich.

Kurzstiel, Grauer; die Dielsche Frucht des Namens ist = Pariser Rambour-Reinette.

Kurzstiel, Rosenfarbiger. Ich habe direkt von Diel und durch Siegel von Diel unter dem Namen zwei verschiedene Früchte, die beide werthvoll sind, weiß jedoch nicht gewiß, welche darunter die richtige ist. Welche darunter auch als die rechte sich ausweist, so ist immer die Sorte auch in meiner Gegend schätzbar.

Langapfel, Schicks Rheinischer, ††, W. Gut. In Zeinsen trug die Sorte noch nicht.

Langscheider, ††, W. Recht reich tragender, guter Küchenapfel, der sich mit der Schale schmooren läßt. Größe wie beim Edelborsdorfer.

Langstiel, Kleiner, ††, W. (Blauschwanz.) Diel und Lucas schätzten ihn; in meinen Gärten in Bienenburg und Zeinsen hatte er

Neigung zum Welken, trug aber voll. Borsdorfer Größe und ersetzt in Etwas den Ebelhorsdorfer.

Leckerbissen. Wo er recht gedeiht **†, W. Form lang, etwas walzenförmig. In meinen Gärten trug er voll, stand in Güte aber eigentlich nur *† und zeigte Neigung zum Welken.

Liebling, Hicks's (Hicks's Fancy). Siehe Früher Nonpareil.

Matapfel, Brauner, ††, W. L. So gut, als der schon in der ersten Abtheilung aufgeführte Weiße Matapfel, beide werden in Süd-Deutschland viel gebaut. Im Hannoverschen kam mir noch kein Baum davon vor.

Matapfel, Wormser großer, *††, W. Gute Frucht

Margarethenapfel, Rother (Early red margareth; Red Juneating in England), *†. Zeitigt noch mehrere Tage vor dem Weißen Astracan, im Juli, trug auch in meiner Gegend gern, blieb aber klein und unvollkommen. Wo der Boden mehr Feuchtigkeit hat, ist er wahrscheinlich größer und dann als erste Apfelsfrucht des Jahres recht werthvoll und **†.

Markgraf, *††, W. Gute, gern tragende Frucht.

° Marmeladeapfel, Diels, *†, Ende Juli. Trägt sehr voll, steht aber in Güte andern Sommeräpfeln nach und hat viel unter dem Namen Marmelade Pippin auch nicht die rechte Frucht aus England erhalten.

° Matthias, König von Ungarn. Dem Weißen Wintercalvill ähnlich; erzogen von Herrn Pfarrer Urbanek in Matsheny in Ungarn, der die Frucht lobte, die aber in meinen Gärten in Nienburg und Zeinsen nicht recht werthvoll war und klein blieb.

Mecklenburger, Selber, ††, W. L. Dem Winter Citronenapfel (oben erste Abtheilung) sehr ähnlich und wohl eben so gut.

Mac Lellan, **††, W. Amerikanische, den Goldpeppings ähnliche Sorte. Trug nur in Zeinsen seit 1865, setzte mehrmals und in ungünstigen Jahren gut an.

Melonenapfel, Amerikanischer, **††, W. Sehr angenehme Tafelfrucht. Kam erst in Zeinsen und zuerst 1866 zum Tragen, und trug seitdem 2 Mal gut.

Milchapfel, Braunschweiger, *†, August. Bei Braunschweig gern gebaut. Gut, doch ist die zarte Schale gegen Druck zu empfindlich und sind andere Sommeräpfel werthvoller.

° Mignon, *†, W. Kam von J. Booth in Flotbeck an mich,

war reich tragbar, die Frucht aber zu klein. Auch der Baum hat recht kleine Blätter.

Minna Herzlieb, *††, W. Erzogen von Herrn Kaufmann Müller in Jülichgau, dem wir bereits mehrere treffliche Früchte verdanken. Trug zuerst 1866 in Zeinsen und 1868 schon wieder voll.

Miß Fanny, **†. Kam von J Booth in Flottbeck an mich, ist feiner Tafelapfel; die Tragbarkeit ist noch nicht genügend erprobt.

Mönchsapfel, ††, W. L. Sehr reich tragend. Auf dem Schäferhofe bei Nienburg war ein schon mehr herangewachsener Hochstamm, der sich sehr werthvoll zeigte.

* Mönchsapfel, Großer, *††, W. L. Stammt aus Deel bei Ruhrort. Große, schöne Frucht. Ist wohl der beste Süßapfel im Winter, und benützt man ihn dort viel, auch zu Apfelkraut, (zu Syrup eingekochter Saft des Apfels, der zum Versüßen der Speisen dient und von den Kindern auf Brod, statt Butter, sehr gern gegessen wird).

Mogul, Großer, ††, W. Trägt reich, gute Haushaltsfrucht.

Morgenduftapfel, *††, W. Schöne, mit Duft belaufene, schön bandirte, reich tragende, angenehme Frucht.

Moronki, Polnischer, *††, W. Sehr gute Frucht.

Mostapfel, ††, W. Gute Haushaltsfrucht. Der Name deutet auch den Gebrauch zum Mosten an.

Muskateller Luiken (Waschesapfel), *††, H. W. Ziemlich ebenso schön als der gewöhnliche Luikenapfel, bei Eßlingen in Württemberg als Waschesapfel auch Rother Waschesapfel viel gebaut und zu Most geschätzt. Trug bereits in Zeinsen, blieb jedoch, ebenso wie der Luiken, kleiner, als Früchte die ich aus Eßlingen erhielt.

Muskatellerapfel, Tyrnauer, **†, W. Sehr angenehme, feine Tafelfrucht, scheint jedoch in Norddeutschland nicht ihr rechtes Klima zu haben. Trug oft, blieb aber etwas klein, besonders so in Zeinsen. Ich erhielt ihn durch Urbanek.

Mutterapfel, 3 Jahre dauernder, ††, W. Lange haltbare gute, doch z. B. dem Rothen Eisrapfel in Werth nicht ganz gleich stehende Frucht.

* Nalivia Bossart's, ††, fast *, H. W. L. Sicher auch an Landstraßen gut. Trägt sehr reich, ist haltbar und scheint besonders für rauhe Gegenden zu passen. War in kalten, schlechten Jahren, wie 1866, noch größer, als gewöhnlich. Saß auch 1868 wieder voll, trotz Hitze in der Blüthe.

Nasizhäuser, Süßer, ††, W. Gut, trägt gern, hält sich lange.
 Nassauer, Großer, ††, S. W. Große, gute Hauskaltfrucht,
 zu den Rambuonien gehörend, jedoch nicht so haltbar als andere
 Rambuone.

• Melkenapfel, Cornwalliser. An sich **† und zu den be-
 silatetesten Tafeläpfeln gehörend mit angenehmem, süßen, rosmarinartigen
 Gerüche, trägt aber äußerst wenig, welchen Fehler schon der Lon-
 doner Catalog und Hogg von ihm angeben. Mein Zwergbaum,
 der jetzt 10' hoch und fast 12 breit ist, hat seit 14 Jahren oft voll
 geblüht, setzte aber nicht über nur einzelne Früchte an und so auch, nach
 reichster Blüthe, wieder 1868. Mir ist nur Ein Baum bekannt, der in
 Gredenbroich im Garten des Herrn Fabrikanten Uhlhorn, nördlich
 hinter einer Allee von hochstämmigen Obstbäumen steht, der besser ge-
 tragen hat. Vielleicht will der Baum gegen heiße Sonne in den ersten
 Wochen nach der Blüthe geschützt sein, um besser zu tragen. Ich er-
 hielt die Sorte, sowohl direkt, als auch durch Uebankel von der Lon-
 doner Gartenbau-Gesellschaft überein, und dieselbe Sorte auch durch
 Herrn Viktorius Schumacher in Kamrath und von Herrn Präsidenten
 Mas in Bourg-en-Bresse in Frankreich, besitze mithin ohne allen
 Zweifel die rechte Sorte, während mehrere falsch bekannte unter dem
 Namen gehen. Auch die schöne Frucht, welche Herr Geheim-Regierungs-
 rath von Trapp bei der Ausstellung in Reutlingen unter dem Namen
 hatte und ihre Tragbarkeit rühmte, ist nicht die rechte, differirt durch
 andere Form, weißes, statt gelbes Fleisch, andern, nicht so gewürzten
 Geschmack und zeigt auch das erhaltene Reiz andere Vegetation.

Melkenapfel, Görlitzer, ††, Winter bis Sommer. L. Bei
 Görlitz geschätzt und mit Recht. So schön als dauerhaft und nicht
 leicht faulend.

Melkenapfel, Sommer, *††, August, September. Recht
 wackerer Sommerapfel. Trägt gern.

Nonpareil von Downton, **†, W. In England geschätzt.
 Setzt auch bei mir gern an, zeigte aber etwas Neigung zum Welken.

Nonpareil, Flachrunder (Flat Nonpareil), **††, W.
 Fast eben so gut und bekant, als der Alte Nonpareil, auch eben so
 reichtragend und willt nicht.

Nonpareil, Fair's (Fair's Vortrefflicher), **††, W. Den
 Goldpeppings beizuzählen. Trägt reich und ist werthvolle Tafelfrucht.
 In dem nachstehenden Sommer 1866 wurden 2 Früchte, die ein junger
 Baumschulensstamm ansetzte, weit größer als gewöhnlich.

Nonpareil, Früher (Hids's Liebling; Die hatte irrig Wid's gelesen und beschrieb ihn als Wid's Liebling), **††, W. Trug auch in meinen Gärten gern und war werthvolle Tafelfrucht, zeigte aber etwas Neigung zum Welken. In einer Pflanzung in Süddeutschland war er, nach mir gewordener Mittheilung, eine delicate, äußerst werthvolle Frucht.

* Nonpareil, Neuer Englischer, **††, W. Eben so werthvoll als der Alte Nonpareil und vielleicht noch weniger zum Welken geneigt.

° Nonpareil, Martin; auch eine Englische Frucht, und an sich **†, auch im Geschmacke dem Alten Nonpareil ähnlich, trug auch seit 1865 in Zeinzen öfter reich, welkte aber im Winter zu stark.

° Nonpareil, Pitmaston. In England sehr geschätzt als feiner Tafelapfel, setzte auch in Zeinzen gern an, welkte aber im Winter stets ganz zusammen, so daß er unbrauchbar blieb.

° Nonpareil, Reddings. In England geschätzt, setzte auch seit 10 Jahren fast stets an, blieb aber nicht nur sehr klein, sondern barst stets und auch bei günstiger Witterung schon früh auf, so daß die Sorte hier unbrauchbar war.

* Nonpareil, Russetz, **††, W. Sehr delikät; zimmartig gewürzter, weiniger Zuckergeschmack; früh und reich tragend. Muß etwas lange sitzen. Wächst schön pyramidal und wird selbst auf Wildling schöne Zwergbäume geben, für die er wohl am besten paßt.

Nonpareil, Scharlachrother, **††, W. Dem Alten Nonpareil in Geschmack sehr ähnlich. Wenn er etwas lange sitzt, welkt er nicht. Meine seit fünf Jahren stehende Pyramide trug bereits gut.

Döhsennase (Naso di Bue), ††, W. War in den Pflanzungen des Herrn Oberförsters Schmidt gut, trug auch in Rienburg gut, blieb aber gewürzlos.

Ordensapfel, ††, W. Gut, etwa mit dem Rothen Stettiner von gleichem Werthe, ist ihm auch ähnlich oder wohl gleich.

* Oslinapfel, *††, September, 8—10 Wochen, oft schon Ende August. Ist nicht der Burrknotappel der Engländer, mit dem man ihn zusammenstellen wollte, trug nur erst in Rienburg, da in Zeinzen ein Probezweig mir wiederholt verbarb, setzte aber dort äußerst voll an und war eine werthvolle Frucht.

Pallasapfel, Gelber, ††, W. Gut, blieb jedoch etwas hart und war nicht recht gewürzt.

Papageiapfel, *††, W. | Gut, durch gelbe und grüne auch rothe Bandstreifen besonders schön, wovon er auch Schweizerapfel heißt, (ähnlich wie Schweizerhose). In Jahren, wo nach der Blüthe heiße Tagen eintraten, setzte er wenig an.

Paradiesapfel, Gestreifter Winter-, *††, W. Gute, gern tragende, haltbare Frucht.

Papierapfel, Polnischer, ††, W. Weiße Schale, auch gute und schöne Frucht, doch ist der Weiße Winter Taffetapfel besser.

* **Parmäne Adams**, **††, W. Gehört zu den besonders guten Parmänen und ist sehr kenntlich. Der große Probezweig trug bereits oft voll.

Parmäne, Barthers, **††. Ich erhielt die Frucht durch Urbanek von der Londoner Gesellschaft. Ist werthvolle, in Fleisch und Geschmack der ReINETTE von Orleans ähnliche Frucht.

° **Parmäne**, Barzeloner, Diels, *†, W. Ist nicht die Barcelona Pearmain der Engländer, welche unsere kleine Kaffeler ReINETTE ist. Diel setzte die Frucht unter die 37 von ihm, zu allgemeiner Anpflanzung empfohlenen Sorten; sie blieb aber bei Jahr und in meinen Gärten klein und hart, setzte auch bei mir wenig an.

Parmäne, Chester, **††. September 3 Wochen; delicateser, gewürzter, weinartiger Zuckergeschmack und sehr zartes Fleisch. Schade, daß sie sich nicht lange hält. Am besten als Zwerg auf Johannisstamm, worauf der Baum stark wächst und dann bald reich trägt.

Parmäne, Frühe Gold-, an sich **††, S., welkt aber gern, was schon Diel ihr nachsagt.

Parmäne, Herefordshire, **††, W. Werthvolle, gern tragende Frucht. Hogg hat sie als Royal Pearmain, doch haben mehrere Sorten den Namen; der Lond. Cat. nennt sie, wie vorstehend.

Parmäne, Hornead, *††, W. Trägt gern, steht aber mehreren anderen Parmänen an Werth doch nicht gleich.

Parmäne, Hubbards, **†, W. | Nämlich kleine, gern tragende, den Goldpeppings ähnliche Frucht, die am besten auf Zwergstamm paßt, und in England als Tafelapfel sehr geschätzt wird. Ich erhielt unter dem Namen Hammons Pearmain, was als Synonym von Hubbards Parmäne angegeben wird, noch eine andere, größere und noch edlere Frucht, und schelnen auch in England 2 Sorten unter diesen Namen zu gehen.

Parmäne, Manningtons, **††, W. Werthvolle Frucht, trug nur in Zeinsen, seit ich die Sorte erhielt, setzt aber gern an.

Parmäne, Polnische Zucker-, **†, W. Gut, neigt aber in meinen Gärten zum Welken.

* Parmäne, Rothe Winter, **††, W. So gut als Carmeliter ReINETTE, mit der sie einige Aehnlichkeit hat. Scheint als Zwerg auch auf Wildling gut zu passen.

Parmäne, Staaten, **††, W. Trägt gern und ist werthvolle Frucht von zartem Fleische.

Parmäne, Thal Mascall; wo sie nicht weilt, **††, W. Trug nur in Zeinsen. Der gemäßigt wachsende Baum blüht sehr reich und setzt auch, wenn nicht zu heiße Witterung eintreten, gern an; die Frucht neigt aber in meinem Boden zum Welken. An der Seeküste wird dies wahrscheinlich nicht der Fall sein.

Parmäne, Yankee, **††, W. Der Carmeliter ReINETTE etwas ähnlich. Werthvolle Frucht, die reich trägt.

Pastorapfel, ††, W. Gute, reich tragende Frucht; ist dem Winter-Citronenapfel ähnlich, nicht ganz so gut.

° Pepping, Amerikanischer, *†, W. Ich erhielt diese Sorte von Herrn Schulrath Lange in Altenburg, ist schöne, haltbare Frucht, blieb aber etwas hart und war nicht recht gewürzt.

Pepping, Bringewood, **†, W. Dem Engl. Goldpepping ähnlich, trug nur in Zeinsen, saß voll, blieb aber etwas klein. Früchte von einem Probezweige in Sulingen waren merklich größer und werthvoll.

Pepping, Bullock's, **††, S. W. (American golden Russet.) Gut und reich tragend. Etwas unter Mittelgröße.

Pepping von Downton, **††, W. Etwas einschneidend weinartig, gehört aber zu den allertragbarsten Sorten und setzte selbst nach dem heißen Mai 1868, wo sehr viele Sorten wenig trugen, äußerst voll an. Muß etwas lange sitzen. Paßt am besten als Zwerg auf Wildling, trägt darauf bald.

Pepping, Doppelter Gold-, **††, W. (Wahrscheinlich Dicks Großer Goldpepping.) Ich erhielt die Frucht aus Boskoop in Holland, wo sie ganz besonders geschätzt wird. Schmeckt fast ganz wie Englischer Goldpepping und ist doppelt so groß. Setzte 1866 und 1868 hier gut an, und konnte ich mein Weis schon als ächt erkennen.

Pepping, Dr. Breedon's, **, W. Kleine aber reich tragende, für die Tafel delikate Frucht. Muß als Zwerg erzogen werden.

Pepping, Duquesne's, **††, W. Etwas kleine, aber recht delikate und tragbare Frucht. Vielleicht am besten als Zwerg auf Wildling.

Pepping, Engl. Gold-, **††, W. Reigt in manchem Boden sich zum Welken oder auch Krebsse. Wo das nicht der Fall ist, bleibt er einer der delikatesten Tafeläpfel und ist der gewürzte süße Weingeschmack durch ähnliche, neuere Früchte noch nicht ganz ersetzt. Diel empfahl die Sorte besonders auch zur Weinbereitung.

* Pepping, Englischer Charlach-, (Rother Quarrendon), *††, August, September. Schöne, reich tragende, 5—6 Wochen brauchbare Frucht.

* Pepping, Franklins, **††, W. Dieser und Hughes Goldpepping werden völlig identisch sein. Ist gern tragende, werthvolle Frucht von etwas fein einschneidender, doch angenehmer Weinsäure.

Pepping, Florianer, *††, W. Ist die Frucht, welche Hert von Flotow im Handbuche beschrieb. Trägt gern und ist gut, doch weiß ich nicht, ob der rechte Florianer Pepping nicht noch ein anderer ist. Frucht trug nur in Zeinsen.

Pepping, Früher engl. Gewürz-, *††, S. W. Trägt gern und ist gut; fällt oft etwas zu früh ab.

* Pepping, Gelber Lavendel, fast **††, Septbr. Neueste reich und fast jährlich tragende, werthvolle Sommerfrucht.

Pepping, Gelber von Ingestrie, fast **††, W. Erzogen von Esq. Knight. Trägt reich und ist gut.

Pepping, Greenups, *††, W. Schöne, gern tragende, gute Frucht von schöner Größe. Trug nur in Zeinsen.

Goldpepping von Grange, **†, W. Dem Engl. Goldpepping in allem nahe stehende, werthvolle Frucht. Auch der Baum wächst prächtig und die Frucht welkte nicht.

Goldpepping von Pitmaston, **†, W. In England geschätzt. Trug erst in Zeinsen, setzte sehr gut an, die Frucht blieb aber etwas klein und sprang in 2 Jahren auch etwas auf.

Pepping, Grumfower Wachs-, **†. Als aus Grumfow abstammend, muß er auch in Norddeutschland werthvoll sein, war auch bei mir gut; doch trug er erst in Zeinsen und ist die Tragbarkeit für meine Gegend noch nicht genügend erprobt.

Pepping, Hahnen, (Coole's Pippin), **†, W. Trug nur in Zeinsen, trug voll und war werthvolle Tafelfrucht, die auch in England geschätzt wird.

Pepping, Hildesheimer. Als aus Hildesheim abstammend und von Diel empfohlen, sollte er wohl auch für meinen jetzigen Boden gut sein, doch setzte er bisher wenig an und wächst der Baum langsam.

° Pepping, Hürkins. Diese in Württemberg empfohlene, von Herrn Pfarrer Hürkin abstammende Frucht, lieferte mir seit 10 Jahren auf einem Zwergstamme davon bisher nur sehr wenige, zu kleine Früchte.

Pepping, Kerry, *†, S. W. In England und auch von Diel sehr geschätzt, blieb aber in Nienburg und Zeinsen klein und war nicht recht gewürzt, sowohl auf einem Zwergstamm, als Probezweige.

° Pepping, Kleiner Stein, **††, W. Der Carmeliter-Reinette äußerlich und in Geschmack sehr ähnlich, nur etwas kleiner, trägt aber noch merklich reicher.

Pepping, Lange's Gold-, **††, W. Erzogen von Herrn Schulrath Lange zu Altenburg. Ist werthvolle, dem Engl. Goldpepping sehr nahe stehende Frucht, deren Tragbarkeit bei mir nur noch nicht genügend erprobt ist. Trug nur in Zeinsen.

Pepping, Leadingtons grauer, etwa **†, W. Trug nur erst in Nienburg und welkte merklicher, setzte aber reich an.

^ ° Pepping, London-, fast **††, W. Recht reich tragende, werthvolle Frucht, von etwas weinartigem Zuckergeschmacke. Früchte, die ich aus Züllichau erhielt, waren an Geschmacke noch merklich edler. Auch bei Werber ist bereits viel Begehr nach ihm.

Pepping, Marmoriter Sommer-, **††, September bis November. Nicht große, aber sehr edle, reich tragende Frucht. Ich fand ihn selbst auf Hochstämmen gut. Passt am besten wohl für Zwergstamm.

Pepping, Monstons, **†. Dem Engl. Goldpepping sehr ähnlich. Trug nur in Zeinsen, setzte häufig voll an, die Frucht blieb aber zu klein. Heißt in England auch Golden Monday, auch Golden Mundi.

° Pepping, Neuer Stein-, **††, W. Aehnlich gewürzt, wie Ruffet Nonpareil; verträgt frühes Brechen.

Pepping, Neustadts Großer, (wird der Yellow Newtown der Amerikaner sein, der mir noch nicht trug), *††, W. S. Recht reichtragende, lange haltbare, gute Frucht.

Pepping, Newtown, Newtown vort, die berühmte Amerikanische Frucht. Siehe unten Künstliche Reinette von Newtown.

° Pepping, Oranien; diese, der Beschreibung nach werthvolle Frucht habe ich schon ziemliche lange von Dittrich, kann aber selbst den Baum nicht recht fortbringen und sah nur unvollkommene Frucht.

Pepping, Punktirter Knaul-, **††, W. Der Edelreinette

sehr ähnlich, soll in Deutschland entstanden sein und welkt wohl weniger, als die Edelreinette. In meinem jetzigen Boden leidet der Baum aber auch an Krebs wie die Edelreinette. Am besten als Zwerg. Trägt voll.

Pepping, Rothbacher Winter-, **††, W. An Größe und Güte der Spitalreinette gleich, trägt aber noch weit reicher, und schlägt der Baum kaum ein Jahr über. Noch selbst in den ungünstigen Jahren 1866, 1867 und 1868 saß er sehr voll. Schade, daß er, wenn er auch lange sitzt, im Winter in meinen bisherigen Gärten zu merklich welkt. Näher an der Seelüste ist es sehr wahrscheinlich nicht der Fall, (da an dem Welken, was sich besonders im Jahre 1866 ergab, Mangel an Feuchtigkeit in Boden und Luft Ursache zu sein scheint), und muß dort der Anbau versucht werden. In England welken viele Früchte nicht, die hier stark welken. Ist der Gäßdonker Reinette sehr ähnlich, doch ihr nicht gleich.

Pepping, Rosens-, fast **†, W. Kleine aber reich tragende, gute Frucht.

* Pepping, Rother Kentischer, **††, W. Recht werthvolle Frucht; edler, etwas weinartiger Zuckergeschmack.

Pepping, Silber-, *†, W. Trägt reich, wird aber an Güte des Fleisches von anderen übertroffen.

Pepping, Sommer Gold-, **†, August. Gute Frucht. Trug nur erst zweimal in Zeinsen.

* Pepping, Spanischer, fast ** und ††, W. Fand sich auf dem Schäferhofe bei Mienburg, wo er vor allen anderen Kesseln geschätzt wurde. Trägt voll.

Pepping, Spencers, *††. Zwar nur kleine, aber ganz außerordentlich tragbare, schwer faulende, gute Frucht. Der große Probezweig saß auch 1868 wieder zum Brechen voll.

Pepping, Steins, (Steins rother Winterpepping, Diel), fast **†, W. Reigt in meinem Boden zum Welken. Diel empfahl ihn und wird er auch in Süddeutschland recht werthvoll sein.

* Pepping von Sturmer, **††, W. Sehr haltbare, werthvolle Frucht. Setzt seit mehreren Jahren gut oder voll an, und trägt selbst 1868 wieder voll. Scheint auch für Hochstämme bei uns gut zu passen. Trägt voll.

Pepping, Sulinger, **††, W. Frucht die ich im Pfarrgarten in Sulingen fand und recht reich trug. In Zeinsen will ein Zwergbaum auf Johannisstamm bisher nicht fort, und wachsen manche

Sorten nach meiner Erfahrung auf Johannisstamm nicht recht, tragen auch darauf wenig.

Pepping, Tyroler, *†, W. In Süddeutschland wohl **††. Bleibt in meinen Gärten etwas klein und war nicht recht gewürzt.

Pepping von Nottigham, *†, W. Trägt reich, stand aber in meinen bisherigen Gärten in Güte andern nach und blieb entbehrlich.

Pepping von Court of Wick, **††, W. Trug nur in Feinsen, saß mehrmals sehr voll und ist edle, auch in England sehr geschätzte, dem Engl. Goldpepping sehr ähnliche Frucht, auch von ähnlichem Geschmacke, welcke aber in meinen Gärten in Nienburg und Feinsen merklicher.

° Pepping, Walliser Limonen. Außerst reich tragende, schöne, eigenthümlich schwere Frucht, die Viel selbst unter die 37, zu allgemeiner Anpflanzung von ihm empfohlene Sorten setzte. Die Frucht wurde aber in meinen bisherigen Gärten, ich mochte früh oder spät pflücken, auf dem Lager immer stippig und glasig im Fleische, hatte keinen Werth und verdarb oft von innen heraus.

Osterapfel, Grüner, (Easter Pippin), ††, W. S. Wohl Englische Frucht, die bei mir seit 3 Jahren tragbar war und dreimal voll ansetzte. Die nicht leicht faulende Frucht hielt sich bis in den Sommer, blieb aber etwas gewürzlos und war der Grüne Fürstenapfel besser.

Pfirschenapfel, Sommer, *††, August. Reich und fast jährlich tragend. Dem Weißen Sommer-Calvill höchst ähnlich und vielleicht doch mit ihm identisch, daher überflüssig.

Pigeon, Neuer Englischer, *††, W. Prahlend schöne, rothe Frucht, gern tragend, doch nicht vom allerersten Range. Der Name, unter dem die Frucht schon bekannter wurde, ist erst neuerlichst aufgebracht und findet die Frucht sich schon lange in Böhmen als Großer Böhmischer Jungfernapfel, auch in Mecklenburg als Prebereber Schlotterapfel und Vollenbrecht's Schlotterapfel.

Polsterapfel, Rother, *††, H. W. Gute Frucht, am Banne recht auszeitigt auch auf dem Lager sehr schön roth. Ist wohl mit dem Leberrothen Himbeerapfel identisch. Früchte aus meinen Gärten hatten viele Aehnlichkeit mit dem Rothem Winter-Calvill.

Pommeranznapfel, ††, W. Unter dem Namen Breitiker oder Breitaar besonders in der Schweiz viel gebaut, und wird bemerkt, daß die Frucht noch in recht hohen Lagen gedeihe. War auch in meinen Gärten gut.

Pommeranzenapfel, Englischer, *++, Septbr., Oktbr.
Trägt reich, ist gute, frühe Frucht.

* **Postoph, Winter-, ++**, W. B. Trägt recht reich, fault nicht leicht und hält sich lange. Angenehmer, milder, weinsäuerlicher Geschmack.

Prager, Bunter, ++, W. B. Schöne und sehr reich tragende Frucht. Zeigte die Tragbarkeit ebenso in Herrenhausen.

Präsident, *++, W. Amerikanische, große und gute Frucht. Trug bisher nur in Zeinsen und erst Dreimal, da ich die Sorte erst spät bekam.

Prinz von Oranien, fast **+, W. Neuere, von Herrn Loisel in Falkenberg bei Aachen verbreitete oder erzogene Frucht. War sehr ähnlich dem Edlen Prinzessinapfel, stand jedoch in Güte, wenigstens in meinem Zeinser Boden diesem nicht gleich.

Prinzessinapfel, ++, W. Reich tragend und im Haushalte brauchbar. In Zeinsen trug die Sorte noch nicht wieder.

Prinzessinapfel, Edler, **++, W. In Frucht und Baum dem Mantapfel, (Großen, edlen Prinzessinapfel) höchst ähnlich, nur etwas kleiner, meist noch stärker gestreift und etwas stärker gewürzt.

Prinzessinapfel, Französischer, fast **++, W. Reich tragende, haltbare, recht wackere Frucht.

Prinzessin Auguste, *++, W. Von Diel ganz besonders gerühmt. In meinen früheren Gärten konnte ich die Frucht so empfehlenswerth nicht finden, wenn sie auch brauchbar war. In Zeinsen sah ich Frucht noch nicht wieder. Jahr urtheilte ebenso. Diel hätte genügend feuchten Lehmboden.

Rabau, Holländischer grauer, *++, W. Trug nur erst in Zeinsen, war an sich werthvoll und sehr gut an, welkte aber etwas im Winter.

* **Rabau, Sommer-, *++**, P. September, Oktober. Recht sehr tragbare, werthvolle Sommerfrucht von schwach weinartig gezuckertem, bemerklich kalmusartig gewürzten Geschmacke. Verdient eben so sehr und vielleicht noch mehr Verbreitung als der Charlamowsky.

Rambour, Braunauer, (Braunauer geflammt Rambour), ++, W. Gute Frucht.

Rambour, Braunschweiger Tafel-, fast ** und ++, W. Ist in Braunschweig erzogen. Schöne und sehr gute, tragbare Frucht.

Rambour, Engl. Prahl, ++, H. W. Von Diel gerühmt und wo die Frucht sich gut ausbildet, auch eine wirkliche Prachtfrucht. In allen meinen bisherigen Gärten blieb aber die Frucht allermeistens

unvollkommen und fand sie nur erst einmal einzeln so groß und schön ausgebildet, als sie in dem etwas feuchteren Herrenhäuser Boden gewöhnlich wird. Es kommt also auf den rechten Boden an.

Rambour, Großer, ††, W. L. Große, gute Frucht.

Rambour, Großer gestreifter, ††, W. L. Sehr gute Frucht.

Rambour, Kirkes schöner, (in England Hollandbury, auch Kirkes scarlet admirable), ††, W. Schön und werthvoll. Es geht unter dem Namen bei uns auch eine andere, schlechtere Sorte.

Rambour, Lothringer, ††, S. Recht große, gute Herbstfrucht.

Rambour, Rheinischer Winter-, ††, W. L. Gute und schöne Frucht.

Rambour, Rother Sommer-, ††, September, Oktober. Große, gute Frucht.

Rambour, Rother Winter-, ††, W. Gut und schön.

* Rambour von Beel, (Gestreifter Rambour von Beel), *††, W. L. Sicher auch für Landstraßen. Stammt aus Beel bei Maastricht. In starkem Wuchse des Baumes und Güte steht er der Harberts ReINETTE sehr nahe und mag sehr weiter beachtet werden. Trug erst in Zeinsen.

Rambour, Winter-, ††, W. L. Werthvolle Frucht.

* ReINETTE, Abenaw's-, **††, W. In Fleisch und Geschmack der Pariser RambourreINETTE sehr ähnlich, auch eben so gut. Wurde neuerlichst bei Aachen von Herrn Gutsbesitzer Abenaw zu Borweiden erzogen. Trug zwar in meinen Gärten noch nicht, doch zweifle ich an dem Gedeihen dieser trefflichen Frucht nicht und lasse sie hier nicht unerwähnt.

ReINETTE, Biber's, *††, W. Erzogen von Herrn Biber zu Diez, von dem auch die Diezer GoldreINETTE stammt. Dem Mönchsapfel ähnlich; reich tragend und gut.

ReINETTE, Bischofs-, **††, W. Der EdelreINETTE sehr ähnlich, doch mit ihr nicht identisch und eben so delikate, sowohl in Nienburg als Zeinsen. Auch Herr Oberförster Schmidt zu Blumberg bei Caselow sandte mir treffliche Früchte aus seiner Pflanzung.

ReINETTE, Blutrothe Rheinische, *††, W. Gut und sehr haltbar bis nach Ostern.

ReINETTE, Böklers Gold-, **††, S. W. Erzogen vom

Herrn Obergerichtsdirector Böttler in Neppen. Geschmack wie bei Winter-Goldparmäne, nicht so groß, ebenso tragbar.

Reinette Büttners, fast **††, W. Ähnlich dem Rothen Eiserapfel auch fast so lange haltbar, aber edler im Fleische, doch viel leicht nicht ganz so reich tragbar.

* Reinette Burghardts, *††, L. Oktober, November. Von Herrn von Hartwich in Nikita erzogen. Gehört gleichfalls zu den allertagbarsten Sorten. Saß auch 1868 äußerst voll und ist besonders für die Küche sehr gut. Gleicht der Charakterreinette, die bei uns welkt.

° Reinette, Kleine Casseler. An sich **††, W. und von Diel sehr empfohlen, auch unter den 37, zur allgemeinen Verbreitung bezeichneten Sorten mit genannt; auch in England geschätzt, wo sie Barcelona Pearmain heißt. Sie war aber in allen meinen bisherigen Gärten unbrauchbar, obwohl sehr reich tragbar, welkte im Winter stark und faulte bald auf dem Lager, oft schon am Baume. In einigen andern Gegenden, wo man sie baute, war sie nicht besser und ist noch nicht erforscht, unter welchen Bedingungen sie so schätzbar wird.

Reinette, Casseler gelbe, **††, W. Den Goldpeppings ähnlich und bei Cassel sehr geschätzt. Trug nur in Zeinsen, aber wiederholt voll.

Reinette, Charakter, **††, W. Durch Rosfiguren kenntlich, sehr tragbar, schön und gut; in meinen Gärten hatte sie aber Neigung zum Welken im Winter.

Reinette, Christ's deutsche Goldreinette. Was ich unter dem Namen aus Kronberg durch Herrn von Flotow in Dresden und Urbanek überein erhielt, ist gute Frucht und trug gut, schien mir aber doch entbehrlich.

Reinette, Citronen-, *††, W. Gute Frucht. In Zeinsen sah ich Frucht noch nicht wieder.

* Reinette, Coulon's, **††, W. L. Neuere, in Wuchs des Baumes, Größe und Güte der Frucht mit Pariser Rambourreinette sehr rivalisirende, ähnlich schmeckende Frucht. Trug im Jahr 1866 bei mir mehr als die Pariser Rambourreinette und recht große vollkommene Früchte.

* Reinette, Cox's Orangen-, (Cox's orange Pippin), **††, W. Trug nur erst seit 3 Jahren aber 1867 und 68 voll. Ist ganz neuere, Englische Frucht, eine Schwester der weniger edlen, aber großen, sehr schönen Cox's Pomona, die auch in Deutschland schon

trag. Obige hat delikaten, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack und dürfte sich rasch verbreiten.

Reinette, Daniels rothe Winter-, *††, W. Von Diez gelobt. War auch in Nienburg gut, welcke aber merklich. In Zeinzen trug sie noch nicht wieder. Aus südlicherer Gegend hatte ich nicht wellende Exemplare.

* Reinette, Degeers, **††, W. Eine dem Englischen Goldpepping etwas ähnliche, aber nicht wellende und reich tragende, sehr werthvolle Frucht, die auch 1868 trägt. Verdient gar sehr die Anpflanzung und paßt selbst für Hochstämme.

Reinette, Diez, *†, Oktober, November. Von Manchen gerühmt; in meinen Gärten trug sie häufig und voll, war aber nur mittelmäßig werthvoll, und schien mir noch nicht so gut, als der ähnliche August von Mons, (Engelsapfel).

Reinette, Diezer Gold-, **††, W. Wurde in Diez erzogen. Ähnlicher Geschmack und Werth als bei Reinette von Orleans; trägt voll. In Böhmen bezeichnete man sie als wirklich köstliche Frucht.

* Reinette, Diezer Mandel-, **††, W. (Mandel-Reinette des Handbuchs.) Schwer faulend, bis im Sommer haltbar. Erhabener, etwas zimmartiger oder mandelartiger Zuckergeschmack. Trägt sehr voll. Auch dieser Frucht sagte man nach, daß die Triebe im Froste litten. In meinen Baumschulen und Gärten fand ich dies seit 40 Jahren nicht.

Reinette, Diezer weiße. In meinen früheren Gärten war sie nur mittelgroß, kaum mehr als *†, in Zeinzen waren die Früchte besser, aus südlicherer Gegend hatte ich noch werthvollere, denen man das Zeichen **†† geben konnte. Hält sich durch den Winter und trägt gern.

Reinette, Dörrells, fast **††, W. Trägt gern und rühmte sie auch Böbiker in Meppen. Ist wohl die einzige unter den nach Herr Dörrell in Ruttensberg zahlreich benannten Kapseln und Birnen, die eine wirklich selbstständige Frucht ist.

Reinette, Edel-, **††, W. (Reinette Francho, Dühamel; es gibt noch eine andere werthvolle Reinette Francho, die der L. D.-Gärtner abbildet). Wo sie recht gedeiht und überhaupt in Süddeutschland sollte sie in keinem Garten fehlen, da sie haltbar und reich tragbar ist und im Geschmacke dem Englischen Goldpepping nahe steht. Sehr delikat hatte ich sie aus Bogen und aus Villa Monrépos bei

Gelfenheim am Rheine. Der Baum litt aber in allen meinen bisherigen Gärten stark an Krebs und blieb die Frucht in meinen früheren Gärten mit leichtem Boden zu klein und welkte. In Zeinsen war sie reich tragbar, groß wie Edelborsdorfer und immerhin werthvoll, in dem warmen Jahre 1847, wo noch Feuchtigkeit im Boden war, hatte ich sie von der von Diel angegebenen Größe. Auch Diel empfahl sie sehr.

✓ Reinette, Elsässer rothe, **††, W. Gehört gleichfalls zu den halbwaren, tragbaren und edlen Früchten.

Reinette, Engl. Herbst-, fast **††, H. W. Trug nur in Zeinsen, war fast ohne Kost, so daß ich das Beiwort „graue“ aus dem Dielschen Namen wegließ. Der Baum wächst sehr schön pyramidal. Scipios Reinette ist sehr ähnlich, aber noch besser.

✓ Reinette, Englische weiße, fast **††, W. Sehr gute, tragbare Frucht.

Reinette, Erfurter Sommer, *††, fast **, Oktober, 6 Wochen. War in meinen bisherigen Gärten reich tragbar und so selbst 1868, wo die heiße Sonne im Mai nach der Blüthe den jungen Früchten gewaltig schädete. Hat Borsdorfer Größe und ist gut.

✓ Reinette, Fette Gold-, **††, W. Große, reich tragende, edle Frucht. Die Schale wird nicht immer sehr fettig.

Reinette, Fittinghofs, **††, W. Von Herrn De Jonghe zu Brüssel neuerlichst erzogen. Borsdorfer Größe; dem Düquesne's Pepping ähnlich und eben so gut. Trug gleich voll und wird edle, werthvolle Frucht sein.

Reinette, Forz's, *††, W. Dem Purpurrothen Cousinot sehr ähnlich. Trug mir noch nicht oft genug und in Zeinsen noch nicht.

○ Reinette, Forellen-, *†, W. Welkt im Winter stark. Fälschlich nennt man auch die Carmeliter Reinette und die Kleine Casseler Reinette, Forellenreinette.

Reinette, Französische Gold-, **††, W. Wo sie nicht welkt, sehr gut; war auch in meinen Gärten recht tragbar, welkte aber im Winter.

✓ Reinette, Französische graue, **††, W. In Süddeutschland und auch von Diel sehr geschätzt. Im Hannoverschen traf ich noch keinen Baum davon, obwohl man die Sorte gewiß schon früher angepflanzt hat und trug sie in meinen bisherigen Gärten nicht nur selten, sondern erreichte auch die rechte Größe meist nicht. Ich habe davon einen großen, seit 14 Jahren stehenden Zwergstamm, der 1868

Forz's, Christian's Obst - Febr. 1868

zum ersten Male, trotz des heißen Wais, eine Anzahl Früchte behalten hat. Ein Probezweig auf Hochstamm setzte mehrmals gut an.

Reinette, Französische weiße, *††, W. Trug in meinen bisherigen Gärten gern, war gut, verdient aber nicht ganz das von Diel dieser Frucht beigelegte Lob und schien entbehrlich.

* Reinette, Fromms, (Fromms Goldreinette), **††, W. L. Stammt aus Sewa bei Meiningen. Recht sehr werthvolle, große Frucht. Wird auch an Landstraßen passen.

Reinette, frühe roth gefleckte Markt-, *†, W. Tragbar, aber doch nur mittelgut.

* Reinette Gäßbörker, **††, W. Borsborfer Größe, aber delicat und sehr reich tragend. In meinen Gärten wellte sie etwas, aber an andern Orten und schon in Herrenhausen, wo der Boden etwas feuchter ist, war es nicht so, und wird die Frucht mit Recht vor anderen empfohlen.

Reinette, Gay's, fast **†† S. W. Sehr gute, reich tragende Frucht.

Reinette, Gelbe Zucker. Ich konnte sie von der Edelreinette nicht genügend unterscheiden.

Reinette, Gestreifte Sommer-, **††, August, September. Ist edel schmeckende, reich tragende, ziemlich lange haltbare Sommerfrucht.

Reinette, Gestreifte Winter-, **††, W. Große, treffliche Frucht, die ich von Urbanek erhielt. Woher sie näher stammt, weiß ich noch nicht. Trug gern. Irrig habe ich sie früher für die Muskatreinette gehalten.

Reinette, Getüpfelte, *†, W. Trug gern, wellte aber im Winter.

* Reinette, Glanz-, ††, W. L. Im Hannoverschen selten Tafelfrucht, aber durch Haltbarkeit und besonders reiche Tragbarkeit doch sehr werthvoll. Auch in den ungünstigen Jahren 1866 und 1868 trug vor hiesigem Orte ein Baum davon sehr voll. Fault sehr schwer.

Reinette, Gährings, *††, W. Diese von Andern gerühmte, neuere Frucht fand ich bisher zwar gut, aber nicht besonders werthvoll und trug sie bisher nicht voll.

* Reinette, Graf Canals fünf farbig. An dieser mitunter gerühmten, kleinen Frucht habe ich weder fünf Farben, noch vorzügliche Güte finden können.

Reinette, Graue Herbst-, *††. Trägt sehr reich, doch

weltte sie in meinen Gärten fast jährlich merklich. In feuchterem Boden und an der Seeküste wird sie sehr gut sein. Der Baum litt in meinen Gärten stark an Krebs.

Reinette, Große Englische, Diels, *††, H. W. Lachens schöne, gern tragende, gute Frucht. Dühamels Reinette grosse d'Angletorro ist die Pariser Rambour-Reinette.

Reinette, Herwegß, **††, W. Nicht große, aber eble, reich tragende Frucht. Saß auch 1868, trotz Hitze in der Blüthe, voll.

Reinette, Hilbesheimer Saft, fast ** und ††, September, Oktober, 4 Wochen. Erzogen vom Herrn Superintendenten Cludius zu Hilbesheim, und besonders reich tragbar. Unter Saft versteht man auch Apfelmilch, und gab man ihr von Güte dazu den Namen.

Reinette, Holländische weiße süße, *†, H. W. Trug voll, war aber nur mittelmäßig gut.

Reinette, Honig, ††, W. Reich tragende, haltbare Frucht. Ist sehr guter Süßapfel und für die Zwecke, zu denen man Süßäpfel jetzt verwendet, sehr brauchbar.

° Reinette, Johannettens, *†, W. Trug in Zeinsen wiederholt, war aber nur mittelgut.

Reinette, Italienische, **††, W. Delikate Frucht. Trug nur in Zeinsen und gut. Wird wohl am besten als Zwerg erzogen.

Reinette, Kleine Gochsche, *†, W. Viel lobte sie, war aber in Zeinsen, wo ich erst Früchte sah, klein und nicht werthvoll.

Reinette, Kleine Jungferne, fast **††, W. Gab eine ziemlich große, werthvolle, gern tragende Frucht, die die ächte Dielsche sein wird. In Zeinsen sah ich noch nicht wieder Frucht.

Reinette, Kleine, weiße Spanische, *†, H. Ist von der rechten Reinette blanche d'Espagne sehr verschieden. Trug in meinen Gärten voll, war aber nur mittelmäßig gut.

* Reinette, Kleine zartschalige, (Verte bonne, v. Mons), fast **††, W. Trägt äußerst reich, selbst in ungünstigen Jahren. Muß bis gegen halben Oktober sitzen, wurde von Hrn. v. Mons erzogen.

Reinette, Knack, *††, W. Gute Frucht. Trug erst in Zeinsen und Tragbarkeit hier noch nicht erprobt

Reinette, Königliche, **†, W. Der Edelreinette ähnlich, fast eben so gut. Borsdorfer Größe. Trägt reich.

Reinette, Köstliche von Newtown, (der berühmte Newtown Pippin, Newtown vert der Amerikaner). Trug bei mir wiederholt

und war selbst hier vom allerersten Range und gewürzt, so daß nicht zu zweifeln ist, daß diese Frucht in Süddeutschland ihren vollen Werth erlangen und eine der edelsten sein werde. Beschreibung folgt schon im nächsten Apfelmessie des Handbuchs.

Reinette, Kräuter-, *††, W. Dieß empfahl diese Frucht sehr und so auch für Feldpflanzung. In meinen Gärten trug sie theils nicht oft genug, theils fand ich andere ähnliche Sorten doch besser.

* Reinette, Landsberger, *††, W. L. Landstraßen. Große, gute, im Sturme am Baume feststehende Frucht, erzogen von Burchardt in Landsberg an der Warthe. Wird schon an vielen Orten geküßt.

Reinette, Lehnhoffs, **††, W. Werthvolle Sorte die ich von Herrn Lehrer Lehnhoff zu Beel bei Ruhrodt mit noch mehreren anderen, recht werthvollen Früchten, unter dem Namen Dicker Saurer erhielt. Herr Lehnhoff hat Verdienste um die Pomologie und benannte ich die Frucht nach ihm.

* Reinette, Lothringer, *††, W. L. Gern tragende, sehr haltbare, gute Frucht. Dieß hielt sie für die wahre Canada, was nicht völlig zutrifft.

Reinette, Mauß, *††, W. Erzogen vom Herrn Gartenmeister Mauß in Herrenhausen. Gesunder, reich tragender Baum und gute Frucht.

Reinette, Mollys, *††, W. Gut und besonders reich tragbar.

Reinette, Meusers rothe Herbst-, **†. Was ich, weiter von Dieß stammend, unter dem Namen erhielt, ist wohl eine ähnliche, aber doch nicht dieselbe Sorte, als die des Handbuchs, deren von Jahr erhaltenes Reiss mir noch nicht trug. Siehe auch Sternreinette unten.

Reinette, Moringen, **††, W. Findet sich bei Moringen unweit Göttingen. Ist reich tragende, eble, den Goldpeppings beizuzählende Sorte. Wird den Pomologen unbekannt geblieben sein.

Reinette, Muskat. An sich **††, W. Durch ein merkliches, zimmtartiges Gewürz sehr eble Frucht und ist darin ähnlich dem Ribston Pepping, weshalb man sie auch Small Ribston nannte. Wo sie reich trägt sehr werthvoll und sah ich reich tragende Bäume schon hinter Bremen in der Nähe der Weser, auch einen solchen Baum im Pfarrgarten zu Wülfsinghausen, wo von den nahen Bergen das Wasser immer genügend herabfließt und in kleinen Bächen durch die Gärten rieselt, wo man oft, wenn man gräbt, in 2 Fuß Tiefe schon Wasser findet. Nur 1868, wo im Mai und Juni dürre und heiße

Zelt war, trug dieser Baum nur wenige Früchte, während andere daneben sehr voll saßen. Sie hat also mit dem Hibston Pepping gleichen Fehler und in meinen bisherigen Gärten, (Sulingen ausgenommen, wo ich durch Zufall einen Baum nicht hatte), trugen Hochstämme und Zwergstämme, bei reichster Blüthe, immer nur einzelne Früchte. Es scheint ihr genügende Feuchtigkeit in der Luft oder im Boden zu fehlen und wird sie wohl selbst in hohen Lagen tragbar sein. In England, wo die Luft feuchter ist, nannte man sie selbst *Novor fail*, (nie Fehlschlagende).

* *Reinette, Müskirte gelbe*, *††, L., Oktober bis Weihnachten. Findet sich im Hannover'schen viel, trägt reich und wird überall geschätzt. Man nannte sie bald *Goldreinette*, bald *Pragerreinette*. Hat angenehmen, etwas weinartigen, leicht müskirt gewürzten Zuckergeschmack.

Reinette, Neuyorker, *††, W. Gute, gern tragende Frucht. Diel beschrieb unter dem Namen zuerst irrig die *Reinette von Orleans* und beschrieb die *Wahre Neuyorker Reinette* seines Catalogs nicht mehr. Zahn, der sie im Handbuche beschrieb, hat dieselbe Sorte, welche ich von Diel erhielt.

* *Reinette, Neue Dorfborfer*, fast *††, W. L. Eine bisher den Pomologen unbekannt, im Pfarrgarten zu Banteln unweit Elze aufgefunden, reich tragende Frucht mit gesund und rasch wachsendem Stamme. Ist eben so gut, als *Fromms Reinette*, der sie in Frucht auch gleicht, aber andere Vegetation hat. Trug bisher nur im Lehmboden.

Reinette, Niederländische weiße, *††, W. Ist etwa doch von der *Champagner-Reinette* nicht verschieden. Namentlich ist der kennliche Wuchs des Baumes ganz derselbe.

Reinette, Niemanns rothe, *††, W. Erzogen in Silbershelm, Werthvolle, reich tragende Frucht.

Reinette, Niktaer Sommer, *††, Septber, Oktober. In Nikta erzogen, trug in meinen Gärten äußerst reich und ist werthvoll.

Reinette, Dylor Zucker, *††, S. Sehr angenehme, in Dyle bei Nienburg aufgefunden, reich tragende Frucht von starkem Zuckergeschmack. In Zeinsen trug sie noch nicht wieder.

Reinette, Oheim Michels, *†††, W. Trug gern, welkte aber bisher etwas. Ist vielleicht identisch mit dem *Silberfelder*.

Reinette, Os nabrücker, *††, W. L. Trägt reich, recht gute Frucht, (identisch ist mit ihr die *Rothgraue Kelchreinette*).

Reinette, Parsämirte, *††, W. Trägt gern, ist gut, doch entbehrlich.

Reinette, Pearsons platte, (Pearsons plate), **†, W. Kleine, in England sehr geschätzte Frucht, die auch in Zeinsen edle Tafelfrucht war und die von Hogg dargestellte Größe erlangte.

Reinette Pauline von Bigny, *†. Wurde vor einer Reihe von Jahren sehr gerühmt. Ich habe sie aus zwei Quellen und wenn ich die rechte Sorte habe, ist sie nicht werthvoll.

Reinette, Pfotenhauers, fast **††, W. Wird etwas feuchten Boden zu ihrer rechten Güte verlangen, wie er im Pfarrgarten von Wahrenburg bei Sulingen war, wo ich den Baum fand. In Zeinsen und Rienburg blieb sie merklich kleiner.

Reinette, Pophelias, *††, W. Trug nur in Rienburg; mehr groß und schön, als recht werthvoll.

Reinette, Portugiesische graue, *††, W. Kennlich und sehr tragbar, auch haltbar. Gute Frucht.

Reinette, Portugiesische weiße, *††, W. Der Edelreinette ähnlich, gut, nicht ganz so edel. Viel empfahl sie. Aus der Wilsvorder Collection habe ich noch eine andere, auch einfarbige Reinette do Portugal.

Reinette, Quarrendon, **††, W. Unter diesem Namen erhielt ich von Herrn Clemens Rodt zu Sterkowiz in Böhmen eine große, schöne, dem Ribston Pepping sehr ähnlich schmeckende Frucht. Ich bekam das Reis von Rodt und von der Societät van Mons, sah aber hier noch keine Frucht, will indeß die Pomologen auf diese delicate Frucht aufmerksam machen.

Reinette, Kadauer, **††, W. Es geht, aber sicher falsch, unter diesem Namen auch die Reinette von Orleans und wird die Irrung durch den Namen Kadauer Parmäne entstanden sein, was Synonym von Mülthaupt's Reinette ist, da Wienenburg am Harze, wo Mülthaupt wohnte, an der Kadau liegt. Aus Prag und von Herrn Hofgärtner Glöcker in Enying in Ungarn erhielt ich aber eine werthvolle, rothe, flach gebaute Frucht, die tragbar zu sein scheint.

Reinette, Ravens graue, fast **††, S. Gute, gern tragende, der Müskirten gelben Reinette sehr ähnliche Frucht. Die letztere ist wohl noch besser. Weide scheidet man leicht durch den Baum.

Reinette, Rothe Vastard, *††, W. Reich tragende, werthvolle Frucht.

Reinette, Rothe Herbst-, **††, S. Edle, reich tragende Frucht.

Reinette, Rothgestreifte Gewürz-, *††, Oct. Nov. Der Carmeliter-Reinette sehr ähnlich, nicht so edel aber äußerst reich tragend und zu Wirtschaftszwecken, namentlich zum Welken sehr taugend. Eine größere Anzahl Stämme dieser Sorte, bloß zum Welken verwandt, würden durch die reiche Ertragbarkeit wohl rentabel werden.

Reinette, Rothe Stern, fast **††, (Meusers rothe Herbst-Reinette). Lachend schöne, auch innen schön geröthete, werthvolle Frucht. Ich erhielt sie von Herrn Vicarius Schuhmacher als Reinette St. Lambert, aber schon mit der, später richtig erwiesenen Bemerkung, daß sie die Meusers rothe Herbstreinette sein werde. Der Baum wächst bisher bei mir etwas langsam, und verdarb mir wiederholt ein Probezweig, so daß ich noch keine vollkommene Frucht in Zeinzen erhielt, was indeß nur zufällig sein dürfte.

Reinette, Scheiben, *††, W. Gute Frucht, gehört zu den Grauen Reinetten, hat aber oft wenig Kost.

Reinette, Schwarzens-Blut- (Gros Schwarz v. M.), fast **††, W. Auch von Diel gelobt, werthvolle Frucht.

* Reinette, Schmidbergers Rothe, **††, W. Erzogen von Biegel zu Braunau. Gehört zu den werthvollsten und delicatesten Reinetten. Weinartiger Zuckergeschmack.

Reinette, Scipios, **††, W. Erzogen von Herrn Pfarrer Scipio in Wrezen im Waldeckschen. Ist der Engl. Herbstreinette sehr ähnlich, aber noch etwas edler im Geschmacke und gehört zu den tragbarsten Sorten.

* Reinette, Scotts, **††, W. Dem Englischen Goldpepping sehr ähnlich schmeckend, reich tragend und nicht wellend. In meinem, von Gebäuden eingeschlossenen Nienburger Garten faulte sie schon am Baume an den Punkten an, freistehend hält sie sich sehr gut.

Reinette, Sertürners, *††, W. In Hameln erzogen, werthvolle Frucht, der Späten gelben Reinette ähnlich.

Reinette, Spanische Herbst-, **††, H. Trug nur erst in Sulingen und Nienburg, doch voll und zersagte sich sehr werthvoll.

Reinette, Späte gelbe, *††, W. S. Gute, reich tragende, sehr haltbare, flach gebaute Frucht mit weiter, tiefer Kelchsenkung. Die Sertürners Reinette ist ähnlich und vielleicht noch besser.

Reinette, Süße graue, **†, W. In rechter Vollkommenheit eine delikate Tafelfrucht von süßweinigem, gewürzten Geschmacke. Wurde in Zeinzen nicht immer vollkommen, und wird wohl in Norddeutschland am besten als Zwerg erzogen.

Reinette, Szecshenyi, fast **††, W. Ich erhielt sie von Herrn Pfarrer Urbanek in Masthony in Ungarn. Trug gern und war gut, doch den edelsten nicht ganz gleichstehend.

Reinette, Tafelwei, fast **††, W. Da sie eine flachgebaute, dem Namen nicht entsprechende Frucht ist, habe ich länger an der Reifezeit gezweifelt, doch erhielt ich sie von Dittrich und Hrn. Geheimenrath v. Flotow überein. Ist gut, steht jedoch den besten nicht ganz gleich. Geschmack ähnlich wie bei der Orleans-Reinette.

* Reinette, Thouins, **††, W. Ich habe sie aus 2 Quellen überein, besitze sie noch nicht lange, aber der rasch gewachsene Probeweig saß seit 1865 schon dreimal außerordentlich voll. Etwas größer als der Edelhorsdorfer, gewürzter, schwach weinartiger Zuckergeschmack.

Reinette, Uellners Gold. Von Diel gerühmte Sorte, die ich, nebst Uellners grauer Pfingstreinette, schon lange besitze, aber von Weiden noch keine vollkommenen Früchte erzielen konnte. Dies kann zufällig sein, ist aber vielleicht auch ein Zeugniß gegen ihren Werth in meiner Gegend. Die erstere zeigt Neigung zum Welken.

Reinette, van de Boos von Niers. Wo sie nicht welkt fast **††, W. In meinen Gärten zeigte sie Neigung zum Welken. Schon Diel sagt, daß sie spät gebrochen werden müsse, um im Frühjahr nicht zu welken.

* Reinette van der Laans, fast ** und ††, W. Gute, große, haltbare, sehr tragbare Frucht.

Reinette, Violette Winter, **††, W. Auch von Diel geschätzt, trug in Nienburg gut. In Zeinsen habe ich einen guten Zwergstamm auf meinem Johannisstamm, der erst 1868 wieder ansetzte, nachdem er oft blühte. Ich habe mehrere Beispiele, daß eine auf Johannisstamm gesetzte Sorte weniger fruchtbar war, als auf Wildling, wie ich auch Beispiele von dem Umgekehrten hatte.

Reinette von Beek, **††, W. Gern tragende, werthvolle Frucht.

Reinette von Bordeaux, fast **††, W. Unter dem Namen gehen mehrfältig die Goldgelbe Sommerreinette und Pariser Rambour-Reinette, die ich auch von Dittrich und Burchardt unter diesem Namen erhielt. Von Hrn. v. Flotow erhielt ich die im Handbuche beschriebene, gute Frucht, die in Zeinsen auch schon wiederholt trug. Es werden aber noch andere Früchte, als die genannten, unter dem Namen gehen.

✓ * **Reinette von Breba**, **††, W. Gehört zu den besten, und wurde auch von Diel warm empfohlen. In Bardowick und Nienburg wickte sie etwas, in Zeinsen, spät gebrochen, schon nicht, und hatte ich auch aus Lübeck nicht wickende Exemplare der Sorte. Hätte unter den 50, zuerst genannten Sorten nicht fehlen sollen. Gewürzter, etwas weinartiger Zuckergeschmack

Reinette von Bretagne. Auch unter diesem Namen besitze ich mehrere Sorten und weiß nicht recht, welche die rechte ist. Die im Handbuche von Herr v. Flotow beschriebene, reich tragende Sorte, konnte ich von der Großen Casseler Reinette nicht genügend unterscheiden und habe, um gewisser zu werden, erst 1868 von Probeweigen wieder einen jungen Stamm angezogen, der die zahlreichen Punkte der Großen Casseler Reinette an den Sommertrieben zeigt, so daß ich an der Identität der Sorte des Hrn. v. Flotow mit der Großen Casseler Reinette nicht mehr zweifle.

Reinette von Canterbury, *††, W. Bei Zahn und in Zeinsen gute Frucht; von Hrn. General-Consul Labé in Villa Monrepos bei Geisenheim am Rhein erhielt ich Frucht, die wohl zum allerersten Range gehörte.

Reinette von Clareval, fast **††, W. Ähnlich der Edelreinette, etwas größer, nicht völlig so edel im Geschmacke. Der Baum leidet auch oft an Krebs, wie der der Edelreinette, doch war das Uebel bei mir weniger stark bei der Reinette von Clareval.

✓ **Reinette von Damason**, ††, W. Großer, reich tragbarer Baum, der sich in meiner Gegend öfter findet.

Reinette von Doué, fast **††, W. Gute Frucht.

* **Reinette, von Duvens Zucker**, *††, W. L. Fanb sich im Garten eines Canonicats zu Bardowick in großem, sehr reich tragenden Baume. Hat starken Zuckergeschmack und gehört zu den werthvolleren Süßäpfeln, die so oft fabe schmecken oder zähes Fleisch haben, wird auch für Landstraßen passen.

Reinette von Madeira, **††, W. Ich bekam sie erst vor einigen Jahren, trug bald und war werthvolle Frucht. Hat die eigenthümlich gelbe Farbe des Königin Sophiens Apfels.

Reinette von Middelburg, **††, W. Gleichfalls sehr schätzbare, in Farbe und Geschmack dem Englischen Goldpepping ähnliche Frucht, aber hoch und etwas conisch gebaut.

Reinette von Montmorency, *††, W. L. Große, haltbare, sehr gute Frucht.

Reinette von Montbron, *††, W. Gute Frucht.

Reinette, van Mons Gold-. Wo sie nicht welkt **††, W. und eine delikate Tafelfrucht, die Lucas auch zur Weinbereitung warm empfiehlt, da der Most davon specifisch schwerer ist, als bei andern Sorten. In meinen bisherigen Gärten trug sie oft voll, wenn auch nicht besonders reich, welkt aber im Winter beträchtlich.

Reinette von Normandie, **††, W. Steht an Werth der Englischen Spitalreinette sehr nahe.

Reinette von Ohio, **††, W. Sehr gute Frucht.

Reinette, von Salisch, fast **††, W. Es kommt unter dem Namen v. Salisch Goldreinette bei Gotha auch die Reinette von Orleans vor. Die hier vorliegende, mehr flachgebaute, gut und gern tragende Frucht wird die rechte, nach dem Präsidenten der Gartenbaugesellschaft zu Gotha benannte Frucht sein.

* Reinette von Sorgoliet, Ottolanders, **††, W. Ist vielleicht richtiger die wahre Knoopische Frucht des Namens, als die auch sehr schätzbare Sorte, welche Diel unter dem Namen hatte, die ich auf Identität mit der Lothringer-Reinette angesehen habe. Ein Probezweig der von Hrn. Wilhelm Ottolander zu Voskoop erhaltenen Frucht trug seit 1866 schon 3 mal und 1866 und 1868 sehr voll, auch welkt die Frucht im Winter nicht.

Reinette von Stony Roid (Stony Roid Pippin), **††, W. Werthvolle, Englische Frucht, die bei mir bald trug, worauf leider der Probezweig starb, während der neu angefertigte noch nicht tragbar ist. Zur Erklärung des Namens weiß ich noch nichts zu sagen; wahrscheinlich ist Stony Roid ein Ort in England.

Reinette von Versailles, *††, W. Trug nur in Nienburg mehrmals und blieb etwas zu hart, war auch nicht eigentlich edel von Geschmack.

* Reinette von Werlhofs, **††, W. Diese, der Winter Goldparmane äußerlich ganz ähnliche, aber ein delikates, quittenartiges Gewürz zeigende Frucht, erhielt ich von dem Herrn Obergerichtsdirector von Werlhof zu Hannover von dessen Gute zu Bethem bei Methem. Hier erzog ich die Frucht noch nicht, um mich von der Verschiedenheit noch näher zu überzeugen, mache die Pomologen aber auf dieselbe aufmerksam.

Reinette von Windsor, als solche gehen theils die Pariser Rambour-Reinette, theils die Lothringer-Reinette.

Reinette, von Türks grüne, *††, W. Ich erhielt sie neuerlichst von Herrn von Türk zu Mt Glienide bei Berlin. Zeigt sich äußerst und fast jährlich tragbar, ist der Dielschen Reinette von Sorgvliet ähnlich, schien mir aber von ihr doch noch verschieden.

Reinette, Roß, *††, W. Diese Sorte trug in 4 Jahren hinter einander jedes Mal und zwei Mal klettvoll. Große, gute, haltbare Frucht.

* Reinette, Weidners Gold-, **††, W. Ist erzogen von Herrn Mühlenbesitzer Weidner zu Gerasmühle bei Nürnberg. Der Reinette von Orleans ähnlich, und wohl eben so werthvoll.

Reinette, Weiße Normännische Wein, *††, W. Gute Frucht.

Reinette, Weiße Wachs, *††, S. Wohl eben so gut, als die Goldgelbe Sommer-Reinette und dieser ähnlich, doch durch die Vegetation von ihr, bei den etwas röthlicheren, weniger behaarten und feineren Trieben, wohl zu unterscheiden.

Reinette, Wellingtons, *††, W. In meiner Gegend eigentlich nur *†. Trägt sehr reich, ist aber in meiner Gegend zu stark säuerlich.

Reinette, Willys Gelbe, **††, S. Erzogen vom Herrn Justizrath Burchardt zu Landsberg an der Warthe. Ist schön und gut, doch sowohl in Rienburg als hier litten die Probezweige durch Krebs.

Reinette, Willenburger Citronen, *††, W. L. Sicher auch für Landstraßen. fand sich in meines Vaters Garten zu Willenburg, wo ich 2 große Bäume, einen älteren und jüngeren, bereits lange beobachten konnte. Trug fast jährlich und äußerst reich. Ist durch die tiefe Kelchsenkung schon kenntlich.

Reinette, Willenburger Herbst, **††, S. fand sich im von Altenschen Garten meines Geburtsorts Willenburg. Ist delikate, reich tragende Frucht.

* Reinette, Woltmanns, **††, S. Wurde von Herrn Rentmeister Woltmann zu Zeven aufgefunden. Edle, reich tragende, sehr werthvolle Frucht.

Reinette, Wormser gelbe Kugel, **††, W. Den Goldpeppings ähnlich und edle Frucht. Auch Früchte, die ich von Herrn Hofgärtner Glöcker zu Enying in Ungarn erhielt, waren delikat.

* Reinette von Wormsley (Wormsley Pippin), **††, Oct. Nov. Ist von dem bekannten Esq. Knight in England erzogen.

Die Frucht ist ein delikater Tafelapfel, auch für den Haushalt eben so gut und hat im eblen, gewürzten Geschmack viele Ähnlichkeit mit dem geschätzten Gravensteiner. Der Baum wächst rasch.

Reinette, Zimmt, **††, W. Wird am besten wohl Zwergstämmig erzogen. Ist edle Frucht, welche aber in meinen Gärten merklicher. Auf meinem Johannisstamme will die Sorte bisher nicht fort.

Reinette, Zwerg, **††, W. Ist schon durch ihren, selbst auf Wilbling ganz zwergartigen Wuchs beachtenswerth. Trägt gern und ist gut.

* Richard, Gelber (Körchower Grand Richard), **††, W. Stammt aus Mecklenburg. Schöne, edle, werthvolle Frucht. Soll in leichtem Boden am besten gedeihen, und hat sich bei Uelzen und Lüneburg auch schon mehrfältig verbreitet und Werthschätzung gefunden.

Römerapfel, Rothher, *††, W. Der Gestreifte, der mit dem Pommerischen Krummstiel identisch sein soll, trug mir noch nicht. Der Rothe dagegen trug in Zeinsen schöne Früchte, nach denen er vom Gestreiften Römerapfel ganz verschieden ist, wie auch Müschen, von dem beide Sorten stammen, Gleiches erklärt.

* Rosenapfel, Böhmischer, *††, August. In meinen Gärten trug die Frucht reich, blieb aber meist zu klein und schätzte ich sie wenig. Hier wurde sie 3 Mal vollkommen groß, und wird es wohl in feuchtem Boden immer sein, wo sie dann ein recht werthvoller, sehr schöner Sommerapfel ist. In Böhmen wird er sehr viel gepflanzt.

* Rosenapfel, Florianer, **††, S. Ganz wie Mantapfel, aber früher zeitigend. Meist stärker roth gestreift.

* Rosenapfel, Französischer, *††, W. Unansehnliche, aber haltbare, reich tragende, werthvolle Frucht von schöner Größe. Trug nur in Nienburg.

Rosenapfel, Lucas gestreifter, *††, W. Schöne, gute Frucht.

Rosenapfel, Palandt's, *††, W. Erzogen von Hrn. Waisenhäusinspector Palandt zu Hildesheim. Gesunder, recht reich tragender Baum, schöne Frucht. Weinartiger, rosenartig gewürzter Zuckergeschmack.

Rosenapfel, Mallardi's, *††, W. Schöne, gern tragende, gute Frucht. Trug nur in Zeinsen.

Rosenapfel, Sophiens süßer, *†, W. War in meinen Gärten von nur mittelmäßigem Werthe.

Rosenaepfel, Tyroler, *++ , W. Schöne, gern tragende, gute Frucht; hat mit dem Winterpostoph Aehnlichkeit.

Rosenhäger, Schwedischer, **++ , H. W. Dem Danziger Kantapfel sehr ähnlich und etwa eben so gut. Durch die recht weite Kelchröhre von ihm leicht zu unterscheiden.

— * Rosmarinapfel, Braunauer, fast **+ , W. Gute, reich tragende Frucht; war in leichtem und schwerem Boden gut.

— Rosmarinapfel, Hilliards, **++ , W. Sehr gute, gern tragende Frucht. Trug nur in Feinsen.

— ° Rosmarinapfel, Rother; in meiner Gegend kaum *+ und klein.

— ° Rosmarinapfel, Tyroler und Weißer Italienscher. Urtheil wie bei dem Vorigen; in einem Klima wie das Tyroler gehören alle 3 aber zu den delikatesten, schätzbarsten Sorten, und bilden in Tyrol einen stark gehenden Handelsartikel. Hätte ich ein Gewächshaus, würde ich mir darin von allen 3 Sorten Bäume in Töpfen erziehen.

° Ruffet, Bowyers, *+ , H. W. In meinen Gärten wählte die wohl gern tragende Frucht, die in England geschätzt wird, bald hin.

Ruffet, Englischer gewürzhafter, *++ , W. Gute Frucht.

Ruffet, Königlich (Leather Coat), **++ , W. Werthvolle und in England sehr geschätzte Frucht. In Feinsen, wo die Sorte nur erst trug, setzte ein junger Baum, bei reichstem Blühen, bisher wenig an, ähnlich wie bei der Muscatreinette.

Ruffet, Piles, *++ , W. Gut und reich tragbar.

Ruffet, Roxbury (Boston Ruffet, Putnam Ruffet), **++ , W. In England sehr geschätzt und dürfte es so auch da sein, wo der Boden nicht zu trocken ist. Trug nur in Feinsen und in meinem Boden geht es ihm bisher fast so, als der Muscatreinette, indem er zu oft nicht viel ansetzt, oder die jungen Früchte in der Hitze abwirft.

Ruffet, Vergoldeter, **++ , W. Ist dem Parkers Pepping so ähnlich, daß man beide nur durch die Form des Blattes unterscheiden kann.

° Saft und Zucker, *+ , Aug. Sept. Trug nur in Feinsen, setzte gut an, blieb aber zu klein.

Sämling von Beachamwell, **+ , W. In England sehr geschätzt. Trug nur in Feinsen, und zeigte sich sehr fruchtbar, sprang

aber auf einem der vollen Sonne ausgefetzten Probezweige mehrmals etwas auf und bekam Flecke. Auf einem ganz beschattet stehenden andern Probezweige wurden die Früchte gut.

* Sämling, Longvilles, **††, Sept. Oct. In Größe und Zeichnung dem Sommer-Zimmtapfel ähnlich, eben so gut, und wohl noch reicher tragend.

Sam Young (Frischer Röhling), **†, W. Trug nur in Zeinsen. Setzte voll an und war werthvoller Tafelapfel, doch klein.

Schafsnase, Berliner, *††, W. Schön, reich tragend und gut.

Scheuernapfel, *††, W. Wird für manche Gegenden und auch von Diel gerühmt. In meinen Gärten war er gut, doch entbehrlich.

Schlottapfel, Clubius früher, *††, Aug. Trägt äußerst reich, passirt aber hier zu schnell. In hohen, kalten Tagen dürfte er sehr schätzbar sein.

Schlottapfel, Woltmanns, ††, W. L. Auch diese, recht reich tragende und auch 1866 und 1868 wieder sehr voll stehende Frucht fand Herr Rentmeister Woltmann zu Zeven auf, und theilte sie mir mit.

Schmantapfel, Großer, ††, W. Gute Frucht.

Schmelzling, Herrenhäuser, *††, H. Stammt aus dem alten Herrenhäuser Sortiment. Trägt sehr reich und ist gut.

Schmelzling, Tyroler, *††, H. W. Gute, recht reich tragende Frucht.

Schnee-Apfel, Belgischer, *††, Sept. Reich tragende, gute Frucht, trug nur in Zeinsen. Nach den Annales soll die reife Frucht zu leicht abfallen, was ich hier nicht bemerkte.

* Schöner aus Kent *††, W. L. Große, reich tragende, sehr gute, Englische Frucht. Saß auch 1868 sehr voll.

* Schöner aus Westland, fast **††, W. Sehr gut, groß, dem Goldzeugapfel etwas ähnlich im Geschmacke und trägt sehr reich; saß auch in den ungünstigen Jahren 1866 und 1868 wieder voll.

* Schöner von Boskoop, **††, W. Trug nur erst in Zeinsen, zeigte sich tragbar und ist selbst für die Tafel eben so schätzbar als die Pariser Rambour-Reinette. Ist erst neuerlichst in Boskoop in Holland erzogen.

Schöner von Norfolk, *††, W. Werthvolle, auch in England geschätzte Frucht.

Seidenhemdchen, Weißes (Horsfelds Schlotterapfel). *††, W. Trägt sehr voll, bleibt in trockenem Boden ziemlich klein, hat aber in feuchtem Boden Werth. Sibt auch in dem so ungünstigen Jahre 1868 wieder äußerst voll.

Septemberapfel, Englischer, *††, Sept. Oct. Trägt sehr voll. In den meisten Jahren blieb er klein. In warmen Sommern mit hinlänglicher Feuchtigkeit erlangte er schöne Größe.

Siebenschläfer, Grüner, *††, H. Schätzbare Frucht. Trug nur erst in Nienburg, in Zeinsen verbarb mehrmals ein Probezweig.

Silberfelder, **†, W. Vielleicht identisch mit Oheim Michels ReINETTE. Trug nur in Zeinsen und war gut, doch welkte in meinem Boden die Frucht etwas.

° Sary Sinap, fast **†, W. Der ächte und berühmte Gelbe Apfel von Sinope, bezogen aus der Krim. Trug nur in Zeinsen, setzte mehrmals und selbst in ungünstigen Jahren sehr voll an; die Frucht blieb aber, ähnlich wie beim Tyroler Rosmarinapfel, im hiesigen Klima zu klein und war nicht gewürzt genug. Schon in Süd-Deutschland ist die Frucht wahrscheinlich delikater. Die hat als Gelben Apfel von Sinope eine recht schätzbare ReINETTE, aber nicht die rechte Frucht beschrieben. Letztere war in Sulingen und Nienburg **††.

Stiliankowi, *††, August, September. Recht reich tragende, sehr gute Frucht, von milder, angenehmer Weinsäure.

Schmiedepfel (Forge), *††, W. Gute, sehr reich tragende Frucht, saß auch 1866 und 1868 sehr voll, trotz Ungunst der Witterung in der Blüthezeit.

Societätsapfel, *†, W. Von Diele empfohlen; trägt auch gern, blieb aber, namentlich in Zeinsen, zu klein. Wo er größer wird, würde er wohl fast **†† zu tariren sein.

Sommerapfel, Pflirsichrother, *††, Anf. Aug. Sehr reich tragende und fast nie ein Jahr überschlagende, lachend schöne Frucht, die gleich nach dem Weißen Astrakan zeitigt. Passirt jedoch etwas schnell und muß man sie entweder etwas vor der Reife brechen, oder nach und nach brechen, so wie sie reif wird. Etwas ist der Virginskje Rosenapfel edler im Geschmacke.

Sommerapfel, Rother Wiener. Da in dem Hefte „Zusatz und Berichtigungen zu den 2 ersten Bänden Kapsel, des Handbuchs“ die betreffende Notiz nur erst ganz am Schlusse unter den Druckfehlern nachgetragen werden konnte, will ich hier nochmals be-

merken, daß 1868 die schon gehegte Vermuthung sich bestätigte, daß diese Frucht mit der Sommer-Parmäne identisch ist.

Sommerkönig, Barbowieder, **†, Sept., einige Wochen. Außerst reich tragende Frucht, in kalten Jahren etwas merklich säuerlich, in warmen Jahren eine recht ausgezeichnete, delikate Tafelfrucht, die Manche einer guten Pfirsiche noch vorzogen.

Sonberg gleichen, Kirkes, *††, W. Große, schöne, sehr gute Haushaltsfrucht.

Sonberg gleichen, Hubardstons, **††, W. Sehr gute, große Frucht. Trug nur erst in Zeinsen.

* Sonberg gleichen, Langtons, *††, Sept. Oct. 6—8 Wochen. Gehört zu den allertragbarsten Sorten, setzt auch in ungünstigen Jahren, eben so wie die Burchardis-Keinette, oft sehr voll an, und schlägt fast nie ein Jahr über. Beide sollten vielleicht, und namentlich von Landleuten häufiger gepflanzt werden, als der allerdings edlere, jetzt fast zu viel gepflanzte Gravensteiner. Brächte man 20 Jahre lang von einem Baume von allen 3 Sorten die Früchte zu Markte, so würde man schließlich, trotz etwas geringeren Preises, für die letztgedachten beiden Sorten doch wohl eine merklich größere Summe erlöset haben, als von dem Gravensteiner.

Sommerapfel, Cludius, (Cludius Sommer-Quittenapfel, Diel), **†, Sept. Sehr werthvolle Tafelfrucht, gezogen vom Superintendenten Cludius zu Hildesheim, der auch den delikatsten Cludius Herbstapfel erzog. Trägt gern.

Sperberapfel, Früher, **†, Ende Aug. 4—5 W. Die recht oft und voll tragende Frucht ist delikate Tafelfrucht, und muß weit mehr gelobt werden, als im Handbuche geschehen ist. Trug nur in Zeinsen.

Spizapfel, Müllers, *††, W. Schätzbare Frucht.

Stanislaus, ††, W. Gute Haushaltsfrucht. Trug durch ungünstige Umstände nur erst 2 Mal in Rienburg, und bewährte sich für hiesige Gegend die Tragbarkeit noch nicht genügend. Die Sorte wird aber gut sein, und wird auch in andern Gegenden und von Diel geschätzt.

Starost, ††, W. Fast ganz wie der Rothe Stettiner und wahrscheinlich selbst mit ihm identisch.

* Stettiner, Gelber Herbst-, *††, L. S. Macht breite Krone, sehr tragbar, ist selbst für die Tafel gut.

✓ * Stettiner, Selber Winter, *††, W. L. Auch sehr werthvoll, wird zu Wein gut sein.

Stintenburg, **†, W. Recht delikate, auf dem Gute Stintenburg in Mecklenburg erzogene Frucht, Trug nur in Zeinsen, und bewährte ihre Tragbarkeit in meinem Boden sich noch nicht genügend. 1868 z. B. wo es nach der Blüthe meist heißes, trodenes Wetter gab, setzte der reich blühende junge Baum nur 2 Früchte an, die meisten Blüthen blieben taub. Die Sorte scheint also mit Ribstons Pepping, Muscatreinette und Andern gleiche Bedingungen für eine reiche Tragbarkeit zu erfordern.

* Streifling, Aechter Winter, ††, W. L. Gern tragende, sehr gute Frucht.

Streifling, Feschenbacher, ††, W. Trug erst in Wienburg 1 Mal und in Zeinsen 3 Mal und blieb ziemlich klein, Werth für hiesige Gegend ist also noch nicht entschieden.

Streifling, Frasdorfer, ††, W. bis im Sommer. Gut, haltbar und reich tragbar.

Streifling, Fromms Himbeer, fast *††, S. W. Gut, blieb aber etwas klein und ist bei dem Danziger Kantapfel, der ähnlich schmeckt und auch besser ist, entbehrlich.

Streifling, Goldgelber Herbst, ††, S. Gute, reich tragende Frucht.

Streifling, Königlischer, ††, W. L. Stammt aus dem alten Herrenhäuser Sortiment. Sehr gut.

Streifling, Röttenicher, *††, W. Recht tragbar und gut; 1868 hatte er wenig Frucht.

Streifling, Minnas, *††, W. Erzogen von Herrn Justizrath Burchardt, nach dessen Tochter benannt. Trägt sehr reich, ist gut.

✓ * Streifling, Nikitaer, *††, Oct. Nov. L. Zeigt besonders reiche Tragbarkeit und ist werthvolle Frucht.

° Streifling, Platter Baseler, ††, W. Von Diel gelobt. In allen meinen Gärten fiel die Frucht meistens zu früh ab.

Streifling, Wormser bunter, ††, W. Gut, doch welkte die Frucht etwas und zeigte sich hier entbehrlich.

✓ * Strichapfel, Herrenhäuser Weißer Herbst, *††, Sept. Oct. Hat sich aus dem Herrenhäuser Sortimente schon ziemlich im Ggnbe verbreitet und finden sich in meinem Garten 2 Bäume. Dauert

etwa nur 6 Wochen, ist aber schön, oft lieblich geröthet; unermüßlich tragbar und für die Küche sehr gut. Saß auch 1868 voll.

Strichapfel, Dieß weißer, *†, Sept. Oct. Ganz gut, bleibt aber entbehrlich.

Strichapfel, Weißer Sommer, *††, Aug. Sept. Hat etwa mit dem Weißen Australan gleichen Werth; reift etwas später, und ist nur dadurch nicht eben so schätzbar. Dürfte auch für sehr kalte Lagen passen.

Süßapfel, Amerikanischer gestreifter, *†, Oct. Nov. Wohl schön und groß, doch nicht edel im Geschmacke und entbehrlich.

* Süßapfel, Gestreifter Herbst-, *††, S. Empfohlen zuerst von Dürchardt in Landsberg an der Warthe, und zeigte sich schon an vielen Orten als sehr schätzbarer, besonders schöner Süßapfel. Trägt reich.

Süßapfel, Langens platter, *†, S. W. Erzogen von Herrn Schulrath Lange in Altenburg. Trug nur in Zeinsen und war nur mäßig gut und entbehrlich.

Süßapfel, Saliemores, †, W. Trug nur in Zeinsen und blieb, etwa durch nicht wesentliche Umstände, klein.

Süßapfel von Angers, *††, W. (Doux d'Argent, Ostogate.) Gute Frucht. Trug nur in Zeinsen.

Süßapfel von Rockport, †† S. W. Trug 1866 und 1868 voll und ist gut.

Süßapfel, Wetherills, ††, S. W. Reich tragend; die Frucht bleibt aber etwas fade und ist nicht eigentlich süß.

Süßapfel, Woltmanns, ††, W. Aufgefunden im Dorfe Hanschhorst, von Herrn Rentmeister Woltmann zu Zeven, dem wir mehrere andere, schätzbare Früchte verdanken. Trug nur in Zeinsen, aber selbst in den ungünstigen Aepfeljahren 1866 und 1868 voll.

Süßapfel, Woods, ††, S. W. Amerikanische Frucht, die recht bald und gut trug, auch gut war.

Superintendentenapfel, **††, W. Edle, den sehr guten Reinetten an Werth gleichstehende Frucht. Trägt gern.

Lafelapfel, Feierabends, **†, Sept. Oct. Ist in allem dem Cludius Herbstapfel sehr ähnlich, so daß ich beide schon als Identität ansah, auch eben so delikat.

Taffetapfel, Schwarzrother, *††. Däster rothe, tragbare, sehr gute Frucht.

Taffetapfel, Weißer Herbst-, *††, S. Trägt sehr reich,

ist aber in meiner Gegend etwas merklich säuerlich. Mehr süßlich erzogen wird dieser Fehler wegfallen.

Eaübling, Casseler Gold-, *††, W. Durch Herrn Dr. Pfeiffer zu Cassel bekannt gemacht und empfohlen. Trug in Zeinzen schon 2 Mal. Gut; schien fast = Braunauer Rosmarinapfel.

* **Taubenapfel, Crebes, ††, W.** Besonders reich tragbar. Ist schon für identisch mit dem Entbusser-Agatapfel angesehen worden, doch fand ich Crebes Taubenapfel bisher etwas größer, vielleicht aber war dieser Unterschied nicht wesentlich.

Taubenapfel, Meyers, ††, W. Außerst tragbar, doch verringert das sehr große Kernhaus seinen Werth. Saß auch 1868 freistehend sehr voll.

Taubenapfel, Moldauer, †, W. Im hiesigen Klima zu klein und fade im Geschmade. In einem Tyroler Klima würde die Sorte sehr werthvoll sein, und schon viel schätzte sie.

Taubenapfel, Militaer weißer, fast *††, Sept. Stammt von Herrn v. Hartwich in Milita. Sehr reich tragbar, doch nicht ganz so gut, als der Weiße Sommer-Taubenapfel.

— * **Taubenapfel, Oberdiecks, **††, W.** Schöne, reich tragende, delikate Frucht. Saß selbst 1866 und 1868 voll. Gut auf Hochstamm und noch schöner als Zwerg. Hat ähnliches, wohl noch etwas feineres Gewürz, als der Rothe Winter-Taubenapfel. Ich fand ihn in Dyle bei Nienburg auf, und Kiegl legte ihm meinen Namen bei. Verdient in jedem Garten für Tafelobst einen Platz.

Taubenapfel, Schieblers, **†, H. Ist durch Herrn Gartenmeister Schiebler in Celle erzogen und dort recht tragbar. Schmeckt ähnlich als Pigeon rouge und wird zu empfehlen sein. Es war wohl zufällig, daß in meinem hiesigen Garten die Früchte 1865 und 1866 zu klein blieben; 1868 wurden sie schon besser.

Taubenapfel von St. Louis, In passendem Boden *††, H. W. In meinem jetzigen Garten blieb die Frucht werthlos, in Sulingen wurde sie groß und sehr schön.

Taubenapfel, Weißer Sommer-, *††, Sept. Nov. Trägt reich und ist sehr gute Frucht.

Taubenapfel, Weißer Winter-, **, W. (Pigeon blanc.) So schätzbar, als der Pigeon rouge, auch von ganz ähnlichem Geschmade. Am besten als Zwerg auf Wildling.

— **Tiefblüthe, **††, H. W.** Bei Naumburg sehr geschätzt und

verbreitet. Trug erst 2 Mal in Zeinsen und blieb in meinem zu trockenen Boden etwas klein.

* Titowka, Weißer, *††, Aug. Sept. Recht reich tragend, sehr wackre Frucht. Trug nur in Zeinsen.

Thüringer Gartenverein, ††, W. Ich erhielt die Frucht, als erzogen von dem Thüringer Vereine in Gotha. Zeigte sich in Allem mit dem Grünen Fürstenapfel überein und wäre als Reproduction dieser Frucht anzusehen.

Tiefbuzer, Rother, ††, W. In Württemberg geschätzt, war auch in Zeinsen gut.

Transparent, Zürcher, *††, S. W. Scheint, nach einmaligem Tragen, auch in hiesiger Gegend gut. In Herrenhausen hat man unter dem Namen eine sehr ähnliche, aber doch andere Frucht.

Eulpenapfel (der ächte Dielsche), an sich wohl **†, Ende Aug. Die treffliche auch wirklich schöne Sorte, zeigte aber bisher in meinen Gärten den Fehler, daß sie gewaltig eigen auf den Grundstamm ist, und der Baum selten recht fort will, sowohl auf Wildling, als Johannisstamm. Der zuerst in Nienburg angelegte Probezweig wuchs sehr gut, trug wiederholt reich, starb aber leider plötzlich ab. Seitdem habe ich lange vergebens gesucht, die Sorte, von der ich nur einen Zwerg auf Johannisstamm behielt, der nicht fort wollte, auf Probezweig wieder aufzubringen, und wird dies erst jetzt gelungen sein.

Ungarapfel, Lehmanns, ††, W. Diese Sorte habe ich schon lange, konnte aber nur erst unvollkommene Früchte erzielen. Ein junger schon 8 Jahre stehender Baum blühte mehrmals, setzte aber nicht an. Die Brauchbarkeit für hiesige Gegend ist noch fraglich.

° Unvergleichlicher, Parks. In meinem Zeinser Boden bleibt die im Handbuche gerühmte Sorte stets klein, daß sie unbrauchbar ist. Trug oft.

Waterapfel ohne Kern, *††, W. (Paternosterapfel). Ist durch das sehr mürbe Fleisch eine angenehme Frucht, auch wirklich gut.

Venetianer, ††, W. L. Sicher für Landstraßen gut. Starker, rasch emporstrebender Wuchs, reich tragend, haltbar und gut.

Venusapfel, ††, W. Blieb in meinen Gärten etwas klein und dürfte entbehrlich sein.

Wahnschafstapfel (Franz.-Kantapfel), **†, W. Ist eine in Mecklenburg geschätzte, dem Gravensteiner an Güte gleich geachtete Frucht, die durch einen Kammerfänger zu Ludwigslust Namens

Wahnschaft aus Italien nach Mecklenburg gekommen sein soll. Die Sorte dürfte da passen, wo die Muscatreinette gedeiht. Trug nur in Feinsen, und setzte nach wiederholter Blüthe wenig an, auch wurde in nasskalten Jahren die Frucht fleckig. Von Herrn Präpositus Kliesoth und Herrn Organisten Müschen erhielt ich aus dem Mecklenburgischen schöne Früchte. In dem warmen, im Vorsommer öfter Regen bringenden Sommer 1868 wurde die Frucht auch in Feinsen gut.

* Währapfel, Wilkenburger, fast **††, bis in Sommer. Aus meines Vaters Garten. Der sehr fruchtbare Baum hängt sich mit dem feinen Holze. Meine Mutter packte die Früchte, einzeln in Papier gewickelt, in Kisten und verkanste sie um Pfingsten zu gutem Preise. Im Feinsener Boden bleibt die Frucht, wenigstens bisher, merklich kleiner.

* Wagerapfel, **††, Amerikanische, sehr edle Frucht, die in Amerika mehrere Preise erhielt. Ich zog ihn zwergstämmig. Wird wohl auch hochstämmig sehr gut sein.

Warraschke, Gubener, ††, W. L. Gute, werthvolle Frucht, die besonders bei Guben geschätzt wird.

Weilburger, ††, W. Trägt reich und ist gut. Soll den Ebelhorsdorfer ersetzen, wo dieser nicht gedeiht.

Weinling, Braunauer Winter-, ††, W. L. Wurde durch Siegel bekannt gemacht. Trug nur in Feinsen, aber reich, und war so haltbar als gut.

Weinling, Französischer, ††, W. S. Gute Frucht. Die! empfiehlt sie sehr auch für den Landmann.

Weinapfel, Lahnischer Kleiner, ††, Dec.—Mai. Gute, recht brauchbare Frucht. Die! empfiehlt sie für L. und besonders zur Weinbereitung.

Weiskante, **††, W. Ist eben so, wie die Tiefblüthe bei Raumburg eine sehr geschätzte, recht verbreitete Sorte. Beide genannten Sorten erlangten in meinem jetzigen Boden, wo sie nur erst trugen, die Größe selten, welche sie bei Raumburg haben, und bleiben meist merklich kleiner, waren aber sonst auch hier schätzbar.

Wilbling, Böbikers, *††, W. L. Besonders schöne, reich tragende, haltbare Frucht, welche Herr Obergerichtsdirector Böbiker in Meppen erzog.

Wilbling von Jazygien, nur fast ††, W. S. Recht lange haltbare Frucht, die ich durch Herrn Pfarrer Urbanek in Ungarn er-

hielt. Trug in Zeinsen wiederholt gut; die Früchte blieben aber in nasskalten Jahren zu klein. In dem warmen Jahre 1868 wurden sie besser und werden in Süddeutschland schätzbar sein.

Wilbling, Leipziger, *††, S. Besonders reich tragende, recht angenehme Sorte.

Wilhelmsapfel, Crebes, ††, W. Große und gute Frucht.

Wilhelm Gay, ††, W. S. Lange haltbare, sehr gute Frucht.

* Winterapfel, Brauner, ††, W. bis Sommer. Mitteltgroß, aber gewaltig tragbar. Saß auch im Frostjahre 1866, im freiliegenden Garten vor dem Orte, wieder voll.

Wirtelapfel (Summer Thorle), †† fast *, Sept. Oct. Trägt sehr reich, saß auch 1868, wo sehr viele Sorten durch heißen Mai und Juni die Frucht versagten, wieder voll.

Wurstapfel, *††, W. L. Große, gute Frucht, die aus Beck bei Ruhrort stammt. War auch in Zeinsen gut.

Zehendheber, ††, W. Bei Wiesbaden sehr geschätzt, im Zeinser Boden noch gut aber klein, bei Braunschweig trug ein schon ziemlich lange stehender Baum gar nicht.

* Zimtapfel, Sommer-, **†, Sept. Oct. Kleiner, aber sehr edler, reich tragender Sommerapfel. Am besten wohl als Zwerg. Fällt gern nach und nach ab, sobald die Reife naht. Der ganz ähnlich schmeckende, noch voller tragende Longvilles Sämmling sitzt bis zur Reife am Baume fest, und hat insofern einen Vorzug.

Zuckerapfel, Polnischer, ††, W. Trägt sehr reich, ist auch gut.

Zuckerhutapfel, ††, Aug. Ist Englische, auch in Zeinsen sehr gut tragende, gute, doch schnell passirende Sorte. Dürfte in hohen Lagen sehr gut sein.

Zwillingsapfel, Platter (Platter gelber Zwillingapfel, Die), ††, W. Tragbar und ganz gut, blieb aber selbst in Herrenhausen etwas klein.

II. Birnen.

Es müssen hier zweckmäßig noch einige Vorbemerkungen vorausgeschickt werden.

Um delikate Tafelbirnen zu haben, muß man bei nicht wenigen Sorten den rechten Pflückepunkt wohl beachten, und will ich diesen für Durchschnittsjahre möglichst mit anmerken, wobei indeß wärmere oder kältere Lage und Jahre einige Abänderung nöthig machen. Eine zu früh gebrochene Birne welkt stark; zu spät gebrochen wird gar manche Sorte eher moll, als schmelzend, und muß, wenn dieser Fehler gemacht ist, nur gleich gekocht oder getrocknet werden. Eine *Bourré blanc*, die man heute bricht, welkt vielleicht noch; 10 Tage später gebrochen, wird sie häufig schon eher moll, als schmelzend. Wer den rechten Pflückepunkt noch nicht genauer kennt, erfährt ihn am besten, wenn man, beim Herannahen der Reifezeit, mehrmals ein paar Früchte bricht und im Zimmer hinlegt. Ist zu früh gebrochen, so kann man bereits nach 3 bis 4 Tagen sichtbar bemerken, daß die Früchte kleiner geworden sind, und bricht man dann andere, bis nach 3 Tagen die gebrochenen Früchte ihre gute Größe behalten haben, wo man dann pflücken kann. Glücklicherweise sind viele der neueren Sorten auf den Pflückepunkt nicht so eigen, als manche ältere.

Auf den Boden ist aber die Birne, wo möglich, noch merklich eigener, als der Apfel, und ist es eine grundsätzliche, und jetzt auch schon mehr als solche anerkannte Ansicht der früheren Zeit, daß die Birne nur in trockenem, leichtem und warmem Boden gedeihe; sie liebt vielmehr einen feuchten, wenigstens hinlänglich frischen Boden, und auf diese Ansicht hätte man schon durch den Umstand kommen können, daß die Birne mit ihren Wurzeln weit tiefer in den Boden eingreift, als der Apfel. Man kann das auch daraus abnehmen, daß, wie ich durch Versuche, die ich in der Monatschrift mittheilte, ermittelte, das glatte Birnblatt aus der Luft weit weniger Feuchtigkeit einsaugt, als das behaarte Apfelblatt. Läßt man an einem abgeschnittenen, unten mit Wachs verklebten Apfelreife 2 Blätter, und legt davon eins in auf einen flachen Teller gegossenes Wasser, so ernährt dieses das andere

in der Luft gebliebene Blatt, während bei einem dergleichen Birnzweige 2 Blätter unter Wasser gehalten werden müssen, um ein Blatt in der Luft zu nähren. Noch in dem früheren Vorurtheile befangen, pflanzte ich in Sulingen, weil ich schlechterdings keinen anderen Platz dazu hatte, zwei Duzend Birnpyramiden auf dem feuchteren, schon an Wiese angrenzenden Theile meines Gartens, wo der schwarze, mit etwas Moorthellen gemengte Geseftboden so feucht war, daß Erbsen darin in der Wurzel faul wurden; bis ich Sand hatte überbringen lassen, während Sellerie und Gurken darin ausgezeichnet gediehen. Diese Bäume wuchsen aber so kräftig, und brachten so viel größere, schönere und beladene Früchte, daß z. B. von Bourré blanc, die da stand, Personen, die diese Frucht kannten, nicht glauben wollten, eine Bourré blanc vor sich zu haben. Die schlechtesten Birnen habe ich dagegen im Allgemeinen auf meinem jetzigen, durchschnittlich zu trocknen Boden gezogen, und den schlagendsten Beweis, daß meine Ansicht von dem besten Birnboden gegründet sei, liefert nicht nur der Umstand, daß schon in ein paar etwas tiefer gelegenen, nur ein paar hundert Schritte entfernten Gärten, z. B. bei Herrn Deconom Petrosilius hieselbst, die Birnen weit größer und schöner werden, als in meinem Garten, sondern, daß gerade in meinem Garten in dem Regenjahre 1866, wo es im Juli und August bis noch zur Mitte des September viel und durchdringend regnete, ohne daß es einmal genügend warm gewesen wäre, die Birnen ganz merklich größer und besser wurden, als in anderen Jahren, und am schlechtesten in den trocknen Sommern 1865 und 1868 ausfielen. Mein Garten liegt auf einer vielleicht nicht einmal 100 Fuß über dem Spiegel der Deine liegenden Anhöhe mit gutem Lehmboden, der aber durchschnittlich an Trockenheit sehr leidet, und ist über dessen Beschaffenheit schon in der allgemeinen Einleitung das Behufige beigebracht. Der beste Boden für Birnen ist wohl ein guter Geseftboden mit hinlänglicher, nur nicht stagnirender Feuchtigkeit, wie ihn die Pflanzung in Herrenhausen hat. Zu Weß Zeit habe ich diese Anlage noch mit breiten Gräben durchzogen gefunden, in denen gewöhnlich Wasser stand, um dadurch die Anlage trockner zu legen; aber die Birnen gedeihen jetzt noch besser, nachdem diese Gräben wieder zugeworfen sind. Doch, wie schon gedacht, liefert auch der hiesige Calenberger Lehmboden, wo nur die nöthige Feuchtigkeit da ist, ja selbst ein schwererer Boden, vortreffliche Birnen, und erhielt ich z. B. 1866 aus dem Garten des Herrn Einnehmers Wollenweber zu Alt-Calenberg von einem jungen Hochstamme eine Deutsche Nationalbergamotte von $4\frac{1}{2}$ Zoll Breite und

3 1/2 Zoll Höhe, schmelzend und frei von Adern im Fleische; auch von Herrn Petrosillus 2 Bostz-Flaschenbirnen, die mehr als um die Hälfte größer waren, als dieselbe, in diesem Jahre auch schon größer als gewöhnlich gewordene Frucht in meinem Garten war.

Zur Unterlage für Zwergbäume von Birnen hat man noch immer keine mehr passende gefunden, als die Quitte, auf der nicht allein manche Birnensorten nicht gedeihen, sondern auf der sie auch in etwas trockenem Boden nicht fortkommen. In meinem Boden in Rieburg und Zeinsen wächst die Quitte so schlecht, daß ich sie als Unterlage der Birne gar nicht nehme, und wählt man zu Zwergbäumen nur kleiner bleibende Sorten, von denen sich unter den neueren Früchten ziemlich viele finden, und nicht (welcher Fehler oft gemacht ist) Riesen, wie z. B. eine Bollmarser Birn und ähnliche, die dann immer rebelliren, wenn sie in die Zwergform eingezwängt werden sollen, so kann man auch auf Unterlage des Wildlings, zumal mit Zuhülfenahme des Pincirens, gar treffliche Birnenzwerge ziehen, die man als Pyramide nur nicht zu eng pflanzen, und ihnen eine Entfernung von 12 geben muß.

Ich lasse nun die Uebersicht über die einzelnen Sorten folgen, und bemerke nur noch, daß eine in einem Zimmer aufbewahrte Tafelbirne schmelzender und besser wird, als wenn man diese im Keller aufbewahrt. Wenigstens lege man sie vor dem Verspellen noch einige Tage im Zimmer hin. Man lege sie aber nicht in ein Zimmer, wo Tabak geraucht wird, was oft geschieht, indem sie da schon nach 1 bis 2 Tagen Geruch und Geschmack des Tabaks angenommen haben, was auch bei Äpfeln geschieht. Wenn Raucher mir Früchte zur Benennung sandten, konnte ich vor Tabakgeschmack den wahren Geschmack oft nicht recht finden.

Wegen der gebrauchten Abbreviaturen sehe man das vor der Uebersicht über die Äpfel Gesagte nach. P. B. bedeutet noch Pflückzeit, L. oder W. Tage und Woche, Hochst. Hochstamm, Z. W. u. d. Z. Zwerg auf Wildling oder Quitte. Letzteres vermag ich aus eigener Erfahrung bei den meisten Sorten noch nicht anzugeben. Baumschulenhaber werden das Nöthige aus Belgischen und Französischen Werken oder Catalogen darüber notirt haben und dem Pflanze sagen können, ob die Sorte auf Quitte gedeiht. Wenn nachstehend auch Tafelbirnen mit L. bezeichnet werden, so sind es solche, die in Gärten des Landmanns noch gedeihen werden und in der Nähe von Märkten gute Preise versprechen. Mancher Landmann will jetzt auch schon für sich selbst delicate Tafelbirnen haben. Wo nicht das Gegentheil bemerkt

ist, ist bei allen empfohlenen Sorten auch anzunehmen; daß sie auch auf Hochstamm geheißen.

Noch werde hier bemerkt, daß man in warmen Jahren, wo man spätreisende Früchte schon im halben October brechen kann, den Genuß dadurch verlängern kann, daß man einen Theil der Früchte doch noch länger hängen läßt, die dann halb nachher und vor den früher gebrochenen, mürben. So mürbete mit 1866, wo den October hinburch Sonnenschein und Wärme gewesen war, die erst am 25. Oct. gebrochenen Früchte der Winter-Nelis schon Mitte Nov., und auch Winter-Dechantsbirnen, die ich recht lange hängen ließ, mürbete mit schon einmal bald nach dem Brechen, gegen Ende Nov., 1866 gleichfalls schon im December.

A. Uebersicht der auf den Pomologen-Versammlungen zu Raumburg, Gotha und Berlin besonders empfohlenen Sorten.

Es wird hier wiederholt, daß die mit einem Sternchen vorgezeichneten Sorten die 22, in Raumburg und Gotha, zu allgemeinerem Anbaue empfohlenen Sorten sind.

* Apothekerbirn, Winter-, †, W. Wurde als eine besonders gute Kochbirn, auf Lucas Antrag, in Raumburg empfohlen. Sie mag auch in Süddeutschland, als Kochbirne, Empfehlung verdienen; in Norddeutschland giebt es indeß jedenfalls bessere Kochbirnen für den Winter, und habe ich selbst von ihrer Tragbarkeit bei uns noch keine eigene Erfahrung gewinnen können.

Baronsbirn, ††, W. L. Hier folgt gleich eine in Norddeutschland mehr zu empfehlende Kochbirn für den Winter, von der auch 2 große Bäume in Herrenhausen, sowohl den Werth der Sorte für die Küche, als die reiche Tragbarkeit des Baumes bewährt haben. Muß erst 14 Tage nach Michaelis gebrochen werden. Birnen, die man den ganzen Winter über zum Kochen frisch haben kann, besitzen für den Haushalt einen besonderen Werth, und wird auf deren Anpflanzung noch nicht genügend Bedacht genommen. Wer die frischen Birnen zum Kochen haben kann, braucht die getrockneten nicht.

Bergamotte, Deutsche National- (Schöne und Gute), fast ** und †, L. Sept. Anf. Oct. Muß 8—10 Tage vor der Zeltigung ab. Zuckerartiger, bergamottähnlicher Geschmack, doch ist daß

Fleisch etwas mehr schmalzartig, als schmelzend. Gedeiht ziemlich in jedem Boden.

Bergamotte, Rothe, **†, (in Frankreich kommt sie als Bergamotte nonpareille vor). Oct. 3. W. Ist unter dem falschen Namen Winterbergamotte, zuweilen Herbstbergamotte, aber eben unrichtig benannt, im Hannoverschen schon allgemein bekannt, und wird sowohl zum frischen Genuße wegen ihres etwas gewürzten, fein weinartigen Bergamottgeschmacks, als auch zum Einmachen mit Zucker und Essig und zum frischen Schmoren geschätzt. Die Frucht ist aber eigen auf den Pflückepunkt und muß zeitig genug, (meistens eben vor Michaelis) ab, wenn sie nicht eher moll, als schmelzend werden soll; sie paßt auch auf allem etwas zu trocknen Boden nicht, der vielmehr wenigstens ein frischer sein muß, und spielt z. B. in meinem jetzigen hochgelegenen Garten, im leicht zu trocknenen Boden, eine erbärmliche Rolle, entspricht aber gerade dann am meisten ihrem davon herstammenden Namen, daß sie eine rothe Backe hat; die oft ganz fehlt, wenn sie in recht passendem Boden ihre schöne Größe erlangt. Wer aber jetzt noch die Rothe Bergamotte unter dem Namen Winterbergamotte oder Herbstbergamotte aus guten Baumschulen verlangt, geräth in Gefahr, die rechten, bei uns aber schlechten Sorten des Namens zu erhalten. Man muß es jetzt mit den Benennungen schon genau nehmen.

Buntebirn, ††, Sept. 3. W. L. Ist als Buntjebirn, wenigstens in der Umgegend von Hannover, jedem Landmanne bekannt, und wird für den Haushalt sehr geschätzt. Muß bei ihrem zuckersüßen Geschmacke auch guten Birnhonig (zur Dicke des Syrupß eingekochten Saft süßer Birnen, den man leider in Norddeutschland noch gar nicht macht, und doch manches Pfund Zucker damit sparen, wenigstens den weit schlechteren Syrup entbehren könnte), geben. Ist sowohl zum Kochen als Trocknen und zur Anfertigung von Senfbirnen sehr brauchbar. Gedeiht am besten in leichtem Boden und giebt recht großen, sehr voll tragenden Baum. Die Pomologen aus Prag urtheilen über sie, daß man sie dort nicht habe gebrauchen können. Haben sie die rechte Sorte gehabt, so muß dies local sein.

Butterbirn, Blumenbachß, **†, Nov. 4—5 W. Heißt in Belgien und Frankreich Soldat Labourour, welches Benennung eines französischen Schauspiels ist, und die ihr Erzieher, Major Esperen in Mecheln, ihr gab. Ich fand sie unter den 300, leider ohne Namen von Frn. v. Rous erhaltenen Birnsorten, und benannte

fie, ob ich die Identität kannte, nach meinem sehr geschätzten Lehrer, dem weit bekannten Hofrath und Professor Blumenbach in Göttingen. Da der Name Soldat Labourour nicht wohl kurz und angemessen zu übersehen ist, hat Zahn im Handbuche für sie den Namen, den ich gab, beibehalten, unter dem sie sich auch bei uns am meisten verbreiten wird. Sehr süßer, etwas gewürzter, säßweinartiger Geschmack. Wird am besten zwerghämmig gezogen, und paßt für Zw. B. — P. 3. 8 L. nach Michael. Ist nicht sehr eigen auf den Pflückepunkt.

* Butterbirn, Capiaumonts, **†, Nov. 5—6 B. Weinartiger Zuckergeschmack. Baum wird nur mäßig groß; paßt für Hochst. und Zw.-Wildl., trägt reich; die Frucht fällt aber in meinem jetzigen Boden gewöhnlich im Winde etwas zu früh ab, obwohl sie sonst selbst in meinem Boden fleischlich und frei von Körnchen bleibt. P. 3. meist Michaelis, selten etwas früher, oder 8 L. später.

Butterbirn, Clairgeaus, fast **†. Oct. Nov. 4 B. Hochst. u. Zw. B. Der gemäßig wachsende Baum trägt früh und reich. In recht günstigem Boden wird sie oft sehr groß und wird von Vielen sehr gerühmt; Andere indes haben neuerdings auch erklärt, daß für die Tafel manche andere Sorten mehr Güte hätten, und finde ich dies in meinem jetzigen Boden bestätigt. Will also nicht trocken stehen. P. 3. Michaelis.

* Butterbirn, Colomas Herbst-, **†, Oct. Nov. 4 B. L.; hat noch manche andere Namen, besonders Urbaniste, Bourré Pioquery, Tardo en rapport und Louise d'Orleans. Merklich calmarartiger, in günstigem Boden selbst angenehm mülkter, mit etwas Säure gehobener Zuckergeschmack. Baum wächst stark. Zw. D. Auf Wildling treibt die Sorte für Zwerge zu stark. P. 3. Michael, meist noch einige Tage später. Das stärkere oder schwächere Gewürz der Sorte scheint sehr vom Boden abzuhängen. Gut ist sie selbst noch in meinem Boden. — Diels Colomann, und die Tardo en rapport, welche ich, zunächst aus Bückeburg, weiter bezogen von v. Mous, erhielt, waren äußerlich = Colomas Herbstbutterbirn, zeigten aber immer noch merklicher mülkter Geschmack und waren etwas delikater, als Obige, auch wächst die Tardo en rapport wohl noch stärker.

Butterbirn, Diels, **††. Nov.—Dec. L. Große Frucht, die gar viele Benennungen hat. P. 3. meist 8 L. nach Michael. Weniger, gewürzreicher Zuckergeschmack; im feuchten Sullinger Boden wurde das Fleisch etwas abstringirend, wurde aber zum Kochen noch gut; am delikatesten hatte ich sie aus dem Bardoewieder, nur mäßig

feuchten, guten Seesboden. Ein Gärtner bei Bremen verkaufte sie auch zu 3 Grote das Stück. Zw. W. u. N. Die Astromer Pfandbirn ist aus einem Kerne der Dicks Butterbirn gefallen und der Mutterfrucht ganz gleich geworden.

Butterbirn, Gellerts, **, fast †. Oct. 2—3. W. P. Z. weist 8 L. vor Michael. Zw. W. u. Hochst. Etwas weinartiger, gewürzter Zuckergeschmack, ähnlich dem der Bourré gris, von der sie, nach der Vegetation, gefallen, sein wird. Fund sich gleichfalls unter den von Hrn. v. Mons erhaltenen, namenlosen Sorten und gab ich ihr den Namen. Nachher bemerkte ich, daß in meinem Niensburger Garten in der Stadt der Probezweig alljährlich fast alle ansehnlichen jungen Früchte wieder abwarf, wurde gegen die Sorte gleichgültig und ließ sie wieder eingehen. Glücklicherweise hatte ich vorher schon ein Reis nach Herrenhausen gegeben, wo der Baum sehr schön und kräftig wuchs, reich trug und die ganze Gatte der Frucht zeigte, welche am besten die delikate, aber freistehend bei uns fast gar nichts ansehende Graue Herbstbutterbirne (Bourré gris) ersetzt. Es zeigte sich, daß der Fehler nur durch die zwischen Gebäude eingeschlossene Lage meines Niensburger Gartens verursacht worden ist, wo die Lage für die noch jungen Früchte zu heiß und trocken war. Wird in gutem Boden beträchtlich größer, als sie im Handbuche dargestellt ist. Auf der Ausstellung zu Neutlingen ergab es sich, daß sehr wahrscheinlich die Bourré Hardy dieselbe Frucht ist. Diese kam auch ohne Namen von v. Mons nach Frankreich und wurde dort so benannt. Soll die älteste Benennung gelten, so müßte die von mir gegebene wohl bleiben, da ich nach der vorliegenden Nachricht den Namen ein Jahr früher gab, als Hr. Poiteau. Nach Handbuch V. S. 425, wäre auch Bourré Konnos dieselbe, doch was scheidet beide, und sah ich 1868 in Braunschweig auch andere Früchte.

* Butterbirn, Grumkower, an sich ** und fast †, ist auch in geeignetem Boden, den ich noch nicht genau kenne, (wahrscheinlich ein feuchter, wie in Sulingen) eine gar treffliche Frucht, paßt aber in mehrerlei Bodenarten schlecht und dürfte daher nicht zu allgemeiner Anpflanzung empfohlen werden. In Barbowied und Sulingen sah ich noch keine Frucht; in Niensburg war der Baum in der Baumschule etwas grüdig und 2 Pyramiden in Gärten in der Stadt, mit an sich für Birnen gutem Boden, starben nach und nach ab. In Herrenhausen hatte die Frucht auch nicht genügenden Werth. In Zeinsen ist der Baum gesund, trägt reich, aber die Früchte bleiben kleiner, als ich sie auf recht passendem Boden sah, ist nicht gewürzt genug,

und zwar schmelzend, doch zu körnig im Fleische. P. 3. 8—10 L. vor Weisach. Zw. D.

* Butterbirn, Hardenponts Winter, ** †. Nov. Dec., 5—6. W. L. Zw. W. P. 3. hier nicht vor halbem October, selbst in recht warmen Jahren, in kalten 25—30. Oct., sonst welkt sie. Erhabener, fein weinartiger Zuckergeschmack und gehört sie zu den besten. Kommt unter mancherlei andern Namen vor und ist bei uns schon etwas mehr unter dem, ohne genügende Ursache von Diel gegebenen Namen Kronprinz Ferdinand von Oestreich bekannt geworden, den man mir aber schon mehrmals etwas corumpirt als Prinz Ferdinand und gar Prinz Friedrich von Oestreich nannte. Ihr Werth ist allgemein anerkannt, und ist sie selbst in meinem hiesigen Boden delikat. Herr v. Mons. will die in Frucht und Baum von der Hardenponts Winterbutterbirn nicht zu unterscheidende Amalia von Brabant erzogen haben, und da ich mehrmals zu bemerken glaubte, daß diese noch voller trage, als die Hardenponts Winterbutterbirn, ist es möglich, daß sie eine wirklich und dabei noch tragbarere Reproduction der Hardenponts Winterbutterbirn ist, welche Reproduktionen von andern Sorten zwar sehr selten sind, indeß doch vorkommen. Ich habe daher immer nur Reiser von der Amalia von Brabant versandt und ist es selbst wünschenswerth, daß man sie, bis zu gewisseren Resultaten, unter diesem Namen noch fortpflanze. Man verwechsle die hier vorliegende Sorte nur nicht mit der bei uns nicht gehörig werthvollen Hardenponts spätem Winterbutterbirn, wie Manche schon gethan haben. In England heißt unsere Frucht allgemein Hout morosau, in Frankreich hat man sie lange, aber fälschlich, Bourré d'Arenberg genannt. Auch Hr. Kunstgärtner Köhler zu Hannover gab mir eine, wie er sagte, von ihm erzogene Frucht, die ich von der Amalia von Brabant nicht unterscheiden konnte; ich meine, man nannte sie Kronprinz von Hannover.

Butterbirn, Holzfarbige. (Fondante de Bois, Belle de Flandre, Bosch pser. Hat noch gar manche andere Namen.) ** †, Oct. 2—3. W. L. Reich tragende, allgemein geschätzte Frucht. P. 3. meist 12—15. in kalten Jahren 20—24. Spt. Ist auf den Pflückpunkt nicht übereizen. Ein Weniges weinartiger, bergamottartiger Zuckergeschmack. Paßt auch als Zw. auf W.

* Butterbirn, Siegels Winter, ** ††, Nov. 3—4. W. L. Paßt auch als Zw. auf W. Baum gesund, wächst schön pyramidal und trägt früh und reich. P. 3. nicht vor 8 Oct. Calmusartiger, etwas mit Weinsäure gehobener Zuckergeschmack. Ist bereits allgemein

befiebt und ist in nicht zu trocknen Jahren selbst in meinem Boden feinstkörnig und ganz schmelzend, nur nicht ganz so gewürzt, als in besserem Boden. In dem kalten Jahre 1865 fand ich sie in meinem Boden, in Braunschweig, und noch anderen Orten schlecht. Hat noch manche andere Namen, als: Graf Sternberg, Colomas köstliche Winterbirn (Coloma supreme), am meisten Kopertische, vollständig: Kopertische fürstliche Tafelbirn, unter welchem Namen sie aus Böhmen in ganzen Schiffsabladungen nach Berlin geht. Die Liegels Winterbutterbirn hat, nach einer glaublichen Angabe, Herr Pfarrer Dangeder zu Luschitz in Böhmen erzogen und benannte sie nach Liegel, ist also wohl eine Reproduction der Kopertischen, ist aber von dieser in Nichts zu unterscheiden. In Gotha beschloß man, zu Liegels Ehre, die Liegels Winterbutterbirn beizubehalten, unter welchem Namen sie sich auch am meisten verbreiten wird.

* Napoleons-Butterbirn **! Nov. 3—4. W. P. Z. selten vor 8 Oct., in wärmeren Jahren Michaelis. Zw. auf W. Weinartiger Geschmack und feines Fleisch von äußerster Saftfülle. Ist selbst in meinem jetzigen Boden nur ein geringes körnig im Fleische. Das bekannteste Synonym, das aber bereits durch die obige Benennung verschwindet, ist Große grüne Mailänderin. Der so berühmt gewordene Name hat selbst schon Landleute vermocht, sie zu pflanzen; sie bleibt aber in Grassoden etwas klein, paßt sich überhaupt am besten für Zwergform, am meisten als Wandspalier, wo der Baum am vollsten trägt, indem er zum reichen Ansätze in den nächsten Wochen nach der Blüthe warme Luft haben will. Mäßig hat indeß meine Pyramide selbst in dem ungünstigsten Frühlinge 1866 angesetzt.

Butterbirn von Amanlis (Wilhelmine), ** †, Oct. Reift mit der Holzfarbigen Butterbirn, hat ziemlich ähnlichen Geschmack und mit ihr gleichen Werth, auch wohl gleich Tragbarkeit. Ob die in Dittrichs Werke sich findende Große Engl. Butterbirn dieselbe ist, ist mir noch etwas zweifelhaft. Man hat von der Amanlis noch eine schöne, gestreifte Varietät.

Butterbirn von Mecheln, ** †, Oct. 3 W. Wird auch in meinem Boden noch schmelzend und gut. Zw. W. ist gut und wächst der Baum gemäßig. Etwas weinartiger, schwach zimmtartiger Zuckergeschmack. Der Belgische Name ist Fondante de Malines und muß nicht mit Bonne de Malines verwechselt werden, welche Letztere die weiter unten folgende Winter-Melis ist.

* Weiße Herbst-Butterbirn, (Beurré blanc) ** †, Oct. 14. L. Pflanzzeit meistens 30. Sept. und ist sie sehr eigen auf den

Pflanzpunkt. Es gab in Göttingen einen harten Kampf, ob die Weiße Herbstbutterblum so weit siegte, daß sie unter die zu allgemeiner Anpflanzung empfohlenen Sorten mit aufgenommen wurde, die Opponenten hatten aber in sofern Recht, als der Baum in gar manchem Boden durch Grind an den Sommertrieben zu sehr leidet, oder die Frucht, (so auch in nassen Jahren), zu flechtig oder selbst rissig wird. Woher der Grind an den Sommertrieben mancher Bäume kommt, durch welchen die Triebe häufig absterben, worauf dann neue Triebe entstehen, und es zum Fruchtsatze nicht kommt, ist eine noch nicht genügend aufgeklärte Frage. Man bemerkt nur hauptsächlich, daß er in manchen Bodenarten, wie namentlich in meinem jetzigen Boden, auch an sehr vielen Stellen der hiesigen Umgegend, wie auch in Nienburg zc. und überhaupt wohl in zu trockenem, nicht gehörig fruchtbarem Boden vorkommt. Mehrmals sah ich auch einen Baum in meiner Baumschule gesund, während nicht weit davon, selbst daneben ein anderer an Grind gewaltig litt, und scheint der Grind mehr im Winter, als im Sommer zu entstehen, zeigt sich aber immer nur an gewissen Sorten. Auch die große Eigenschaft der Bourré blanco auf den Pflanzpunkt ist ein Fehler! wo aber der Baum in passendem Boden steht, wie besonders in meinem obgedachten Sulinger feuchten und warmen, leichten Boden, bleibt die Bourré blanco immer eine treffliche, reich tragende Frucht. Der Baum gedeiht auf Quitte, paßt aber auch sehr als Zw. B.

Christenbirn, Williams, (Bonchrétion Williams) **†, Sept. 3 W. L. Ist nicht sehr eigen auf den Pflanzpunkt, und kann man den Genuß verlängern, wenn man zu verschiedenen Zeiten bricht. Pflanzzeit ordinär $\frac{1}{3}$ oder $\frac{1}{2}$ Sept. Ist selbst in meinem unpassenden Boden sehr gut, und wird von Vielen, bei dem durch eine feine Säure und ein leicht zimmtartiges oder calmusartiges Gewürz erhaltenen Geschmacke, ganz besonders geliebt, während Einige sie für zu säß, und das Gewürz für unangenehm erklären. Schon Viel brachte für die Wahl der Birnen nach dem Geschmacke einmal den Vergleich. Man wähle, ob Salat mit Zucker, oder Salat mit Essig! — Der Baum gedeiht überall und wächst herrlich pyramidal, macht auch auf Wildling schöne Pyramiden. Ich lernte sie zuerst unter den von v. Mons erhaltenen, unbenannten Sorten kennen, und nannte sie, nach dem bekannten Dichter: Saliz, unter welchem Namen sie, da ich viele Reiser davon versandte, noch immer vorkommt. Der rechte Name steht oben, und ist sie in England erzogen. In Amerika nennt man sie allgemein Bartlet. Es hatte Jemand in guter Absicht, mit

einigen Kosten, viele Reiser der Seidelbirn, Bartlet und Lawröns aus Amerika kommen lassen, um dann zu erfahren, daß man diese Sorten bei uns längst habe. Wer nicht größere Obstkennntniß hat, sollte es vermeiden, unbekannte Sorten zu beziehen; man erhält nur zu leicht Schlechtes, oder unter anderem Namen schon Bekanntes.

Dechantsbirn, Rothe; (Rothe Herbstbutterbirn), *††, Oct. 3 W. Pflückzeit Michaelis oder einige Tage später. Als Zw. auf W. wächst der Baum etwas stark, doch geht es noch. Delicater, ziemlich säfweimartiger, gewürzter Geschmack, der Jedem zusagt; hat zwar in unserm Norden etwas Körnchen ums Kernhaus, bleibt aber delikat. Ich bemerkte im leichten Menburger Boden, daß eine schon große Pyramide in einem Garten vor der Stadt, die ich 13 Jahre beobachtete, sehr wenig ansetzte; (ob sie später mehr getragen hat, weiß ich nicht;) dagegen aber Hochstämme hier in Schulenburg und Hildesheim, also in Schmboden, gut trugen. In England hat man sie unter dem Namen Gansells Bergamotte, die von der Rothen Dechantsbirn nicht verschieden ist; da indeß behauptet wird, daß sie in England erzogen sei, so ist noch näher zu beobachten, ob sie etwa eine noch fruchtbarere Reproduction der Rothen Dechantsbirn ist. Decaisne hat sie unter dem sehr irrigen Namen Pairs Hampden.

* Dechantsbirn, Winter-. **, März April. Wird am besten nur als Zw. auf W. angezogen und bedarf, um gehörig wuchshaft zu werden, zur Unterlage selbst stark treibende Wildlinge. Muß in meiner Gegend vor Ende October fast nie gebrochen werden. Ist bisher in unserer Gegend die beste, sehr spät reisende Tafelbirn, und findet sich unter sehr vielen Namen, namentlich Pontocoto, Gräne Winter-Herrenbirn, Lauers Engl. Osterbutterbirn, v. Mons Frühlingsbutterbirn, in Deutschland, Frankreich, England und Amerika schon weit verbreitet; sie ist noch bei Stockholm recht gut. Neben ihr fand ich bisher nur die Dechantsbirn von Mencon zu so später Reifezeit noch gut, und nach Früchten von 1866 ist zu vermuthen, daß auch die Maibirn, (Bozi Mai, erzogen von Herrn de Jonghe in Brüssel,) die sehr gut ausgewachsen ist, sich in Süddeutschland ihr bald an die Seite stellen werde. Letztere wurde in meinem Boden selbst noch etwas größer, als die Winterdechantsbirn, blieb aber in mehreren Jahren bis Johannis haltende, delikate Kochbirn.

Dunmore, (in meiner Anleitung fälschlich noch Lord Dunmore genannt) *††. Anfangs Oct. Pflückzeit meist schon $\frac{2}{3}$ Sept., ist aber nicht allzu eigen auf den Pflückpunkt. Trägt reich, und ist selbst

im Feinster. Boden schmelzend und fleischlich. Delikater, weinartiger, doch durch beigemengten Zucker nicht einschmelbender, sondern sehr angenehmer Geschmack, also, um Diel's Vergleich wieder aufzunehmen, Salat mit Zucker und Essig zugleich, wie es die Weisten wohl lieben werden, wo in der obigen der Essig etwas prävalirt und der Geschmack weinartig ist, während in anderen, die süßweinartig sind, der Zucker etwas prävalirt.

✓ **Esperine.** **†, Oct. Pflückzeit Michaelis, oft schon etwas früher. Baum höchst tragbar; wächst nicht stark und ist gut als Zw. auf B. Angenehmer, durch etwas Säure gehobener Zuckergeschmack. Auch diese Frucht lernte ich zuerst unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Sorten kennen, und nannte sie Schmidbergers Butterbirn, erkannte aber die Identität in Gotha, sobald sie mir unter vorstehendem Namen vorgelegt wurde.

✓ **Feigenbirn, Holländische.** **†. Sept. Oct 14 T. bis 3 W., B, feiner, delikater Zuckergeschmack; um sie aber in ihrer Güte zu haben, muß sie noch gänzlich grün und reichlich 10 Tage vor der Baumreise abgenommen werden, da sie sonst eher moll als schmelzend wird, und gleich gekocht und getrocknet werden muß. Ein Zwerg auf Wilbling wächst zu stark. Scheint besonders in Norddeutschland verbreitet zu sein, wo man sie auch Gurkenbirn, Fregatbirn, Kaiserinbirn nannte (weil die Kaiserin von Rußland sich jährlich eine Kiste voll aus Lübeck schicken ließ). Wurden mir Früchte davon vorgelegt, so war die rechte Pflückzeit allermeist verstimmt, und hielt man sie nicht für werthvoll. — Die v. Monst'schen Früchte Rougemont und Calobasso verto sind = Holländischen Feigenbirnen, beide bekam ich von v. Mons durch Diel.

✓ **Forellenbirn,** **†, Nov. 3—4. W. Pflückzeit weist nicht vor 8 Oct. Auf Wilbling giebt sie gute Zwerge, gedeiht jedoch auch auf D. Delikater, wirklich melonenartig gewürzter, mit etwas Säure gemengter Zuckergeschmack. In unserer Gegend fand ich sie hochstämmig, doch öfter nicht genügend ausgebildet, und sah sie am trefflichsten auf einem Wandspalier in Hameln. Die Pyramide in meinem Riensburger Garten in der Stadt gab aber auch jährlich gute Früchte. Die Sorte ist an den stark rothen Trieben kenntlich.

Flaschenbirn, Bosks, (Diel schrieb irrig Boscs. Flaschenbirn, sie heißt aber Calobasso Boso.) **†, Nov. 3. W. 2. Muß selten vor 30. Sept. ab. Delikater, gewürzter, etwas süßweiner Zuckergeschmack. Gedeiht als Zw. auf D, giebt aber auch auf B.

gute Zwerg. Trägt fast alljährlich und nicht selten, wie noch 1866, sehr voll. Selbst in meinem jetzigen Boden ist sie werthvoll, wiewohl sie etwas fein körniges im Fleische hatte. Häufig kommt sie unter dem Namen Alexander vor.

Geißhirtel, Stuttgarter, *††. Ende Aug. Sept. 2—3. B. L. Gewürzter Geschmack, reichlich halbschmelzend, wenn sie zeitig geaug gebrochen wird. Pflückzeit meistens 24. Aug., in warmen Jahren mußte ich schon einmal 4. August brechen und differirte, je nach den Jahren, bei den frühreifenden Sorten die Reifzeit nicht selten um 2—3 Wochen. Gibt große, reich tragende Bäume, ist sowohl für die Tafel gut, als für Markt und Küche sehr schätzbar; muß auch sehr guten Birnhonig geben.

* Gute Graue (Sommer Bourré gris), **†, fast ††, Sept. 14 L. L. Beheißt in jedem Boden, gibt einen prächtig wachsenden, großen, reichtragenden Baum. Sie ist selbst in meinem Boden für die Tafel noch sehr schmackhaft, wiewohl etwas fein körnig im Fleische, und im schweren Vierländer Boden und Boden der Elbmarsch, wo sie als Bero gris zu Markte gebracht wird; erhielt ich wirklich köstliche Früchte, die bergamottartigen, durch etwas Muskatellersäure gewürztem, süßen Zuckergeschmack hatten. Pflückzeit meist schon 6. Sept. und ist sie auf den Pflückpunkt etwas eigen. Wird gar häufig mit der Grauen Herbstbutterbirn, der eigentlichen Bourré gris verwechselt; und wenn die Pflanzler dann Bouré gris verlangten, erhielten sie nicht selten die freistehend fast nichts tragende, wirkliche Bourré gris. Die Sorte ist unter vielen Namen besonders Jutzebirn, Yutte, Yat, auch Holländische Sommer-Dechantbirn und Schöne Gabriele weit in der Welt verbreitet. Läßt sich auch noch gut trocknen.

Gute Louise von Avranches, **†, Oct. 2—3. B. L. Pflückzeit meist schon 26. Sept. Aus dem Herrenhäuser Boden bekam ich wahrhaft köstliche Früchte mit gewürztem, etwas weinartigen, fast noch süßweinartigen Geschmack, saftreich und ganz schmelzend; in meinem jetzigen Boden war sie kleiner und geringer, doch noch sehr gut. Ist als Zw. auf B. gut. Ist bereits sehr weit verbreitet.

Herbst-Sylvester, **†, Sept. 14 L. bis 3 B. Pflückzeit meist 26. Sept., oft schon 10. Sept. Außerst feinkörnig, schmelzend und köstlich selbst in meinem jetzigen Boden. Ist auf den Pflückpunkt nicht sehr eigen und wurden 1866 kleinere Früchte, die ich erst Mitte Oct. brach, noch schmelzend. Baum gedeiht auf D. nicht, gibt aber auf Wibling gute Zwerg, die jedoch am besten als Spalter passen, weil

Die nicht starken Zweige sah mit den Früchten leicht senken, was selbst bei der Napoleon etwas geschieht. Geschmack schwach weinig gesüßert. Die nannte sie, da er sie als Sylvestro d'hyvor bekam, Winter-Sylvester, welche Benennung nicht paßt. Sie ist vielleicht noch bekannter in Deutschland unter dem Namen Friedrich, König von Würtemberg. Da sie ursprünglich nach dem Secretär der Londoner Societät benannt ist, sollte sie noch passender Sylvesters Herbstbirn heißen; Hr. v. Mons taufte sie, einem Könige zu Ehren, zum zweiten Male. Eine Bourré Witzhumb, die ich von der Soc. v. Mons erhielt, war auch die Herbst-Sylvester.

✓ Herrnbirn, Esperens, **†, Sept. 3. B. L. Gehört zu den delikatesten und tragbarsten und ist hochstämmig noch delikater und gewürzter, als auf Zwerg. Säher, durch genügende Säure gehobener, bergamottartiger Geschmack. Ist auch als Zw. auf B. doch auch auf D. gut und auf den Pflanzpunkt nicht zu eigen, so daß man durch Pflücken zu verschiedenen Zeiten den Genuß verlängern kann. Major Esperen in Wecheln erzog sie, und benannte sie einfach Soignour. Ich fand die Sorte wieder zuerst unter den, trotz wiederholter Bitte um benannte, wenn auch wenige Sorten, ohne Namen erhaltenen 300 Birnenforten, und sandte sie zuerst an Liegel, der sie auch nicht kannte, ihr meinen Namen beilegte und sie auch schon als Oberdießs Butterbirn, in den Vereinigten Frauenborfer Blättern 1848, S. 364, beschrieb, was ich um so mehr annahm, da Herr v. Mons mir geschrieben hatte, die gesandten Sorten seien fast alle von seinen letzten Kernsaaten. Wir hätten das indeß alle Beide nicht nöthig gehabt, da ich schon 1853, durch Früchte von der von Urbanel erhaltenen Soignour die richtige Benennung stark vermuthete und sie später erkannte. Sie kommt aber als Oberdießs Butterbirn noch oft vor, da ich sie auch in meiner Anleitung beschrieb. Ist unter manchen Namen schon weit verbreitet, am wenigsten als Soignour (Esper.). In England heißt sie Fondants d'Autommo. Herr v. Mons hat gar oft nach Deutschland, England und Frankreich unbenannte Reiser versandt, und dadurch neue Benennungen veranlaßt, die auch mir für die aufgefundenen edlen Früchte um so mehr passend zu sein scheinen, als mit Herr v. Mons Lobe dessen Sortiment zerfallen zu sein schien, und man nun hörte, Herr Professor Scheidtweller suche die zerstreuten Sorten des Herrn v. Mons wieder zu sammeln, während bald darauf durch Rivort und Andere die Pomologie in Belgien wieder neuen und besseren Aufschwung nahm. — Von Hrn. Dr. Lucas und Hrn. General-

Consul Lade erhielt ich 1867 als Seigneur (Koparan), ausgegangen aus Ballets Collection, eine fast runde, nicht ganz so delikate Frucht, die wohl von meinen Sorten, die ich von Paphos und der Sociétés van Mons überlein auch als Fondante d'Automme eben so erhielt, verschieden ist. Da diese abweichende Sorte im Neulingen und im Geisenheimer leichten Boden überlein war, kann die Verschiedenheit nicht im Boden liegen; doch ist die runde Form möglich Ausnahme.

Hoyerswerder, Gräne, (Benabine). **† fast ††, Aug. Sept. 14 L. L. Ist erzogen von Herrn Pastor Venabe zu Hoyerswerda und macht diese deutsche Frucht, mit ihrem etwas mürkigten, delikaten Geschmack und schmelzenden Fleische uns Deutschen alle Ehre. In meinem hiesigen Boden ist sie noch gut, doch etwas klein; in besserem ganz schmelzend und größer, in Sullingen wurde sie 3' lang. Ein Obstfreund in Sullingen rühmte mir auch ihre, von ihm erprobte, besondere Langlichkeit zum Welken. Muß noch grün ab, und ist die Pflückzeit ordinär schon Ende August, in kalten Jahren 8 bis 10 Tage später. War in meinem feuchten Sullinger Boden als Pyramide auf W. herrlich, gediebt aber auch als Zw. auf D.

Hilb e gar b, ††, W. Auch diese höchst schätzbare, reich tragende Kochbirn für den ganzen Winter fand ich unter den ohne Namen von v. Mons enthaltenen Sorten, und habe einen richtigeren Namen für sie noch nicht gefunden, ja auch die ziemlich kenntliche Vegetation findet sich nicht unter allen meinen Belgischen Sorten. Der Baum scheint gemäßigzt zu wachsen und trägt früh. Gelocht ist die Frucht roth und von besonders gutem Geschmack, auch verträgt sie frühes Drecken.

Hofrathsbirn, **†, Oct. Nov. 4. W. L. Heißt sowohl Conseiller de la Cour, als auch Marochal de la Cour, heideß nach einem Sohne des Herrn v. Mons; Bivort verbreitete sie nochmals, da die Identität nicht erkannt war, als Due d'Orleans. Diese ziemlich große, selbst in meinem hiesigen Boden noch delikate, kaum ein Geringses feinkörnige Frucht, mit gewürztem, weinartigen Geschmack, ersetzt am besten die in den weissen Bodenarten zu steinige St. Germain. Trägt früh und reich, und giebt auch auf Wildling noch gute Zwerge. Sollte in keinem Garten fehlen.

Jacobsbirn, Hannoversche, ††, Ende Juli, Anfang Aug., 14 L. L. Diese sehr reich tragende, nicht große Frucht ist im Hannoverischen gar sehr verbreitet, und auch mit Recht, da sie wohl nicht die beste, doch die erste gute Kochfrucht des Jahres ist. Muß, wenn sie nicht bald moll oder mehlig werden soll, am Baume nicht gelb

werden, früh gebrochen: hält sie sich ziemlich gut. Ich glaube sie irgend wo als Nothe Frühbirn ziemlich kenntlich abgebildet gesehen zu haben, kann aber noch nicht wieder finden, wo? Dieser Name würde sehr passen, da ihre gleichzeitig reifende Schwester die Selbe Frühbirne ist.

* **Kampervenus**, ††, W. L. Wohl in unserem Norden die beste Kochfrucht für den ganzen Winter, die frühes Pflücken verträgt und schon bald gekocht werden kann. Gekocht ist sie roth, nicht weich, doch fest und von vorzüglichem Geschmace. Der Baum wächst herrlich und trägt sehr reich, gedeiht auch in jedem Boden.

* **Großer Kagenkopf**, ††, W. Auch diese, in Süddeutschland verbreitete und sehr geschätzte Kochbirn paßt für unsern Norden zur Anpflanzung sehr wenig, da sie bei uns allzuwenig trägt. Ich hatte sowohl in Barbowied als Rienburg und hier große Probezweige, und daß sie bei uns nicht paßt, mag ich auch daraus abnehmen, daß, während diese schon lange bekannte Frucht doch gewiß in hannoverschen Baumschulen schon öfters angezogen worden ist, ich von derselben im Lande nur einen einzigen Baum in Lüneburg gefunden habe, der in Herrn Factor Kratos Garten, nahe am Stadtgraben, stand, wo das Wasser im Stadtgraben nur einen guten Fuß tiefer stand, als der Boden des Gartens. Diesen Baum sah ich allerdings mehrmals recht voll tragen, und rühmte der Besitzer auch die Güte der Frucht für die Küche, die man noch um Pfingsten haben könne. In ähnlicher Lage und ziemlich feuchtem Boden mag der Baum auch in meiner Gegend sehr wohl gepflanzt werden können.

Zum Verständniße dessen, was ich in meiner Anleitung, S. 431 über die Schönste Winterbirn gesagt habe, will ich noch bemerken, daß ich dergelt den Baum in Herrn Factor Kratos Garten noch für die Schönste Winterbirn hielt, mit welcher die als Cratos Winterbirn in die Baumschule genommene Sorte gänzlich gleiche Vegetation hatte, indem ich von Diel statt der Schönsten Winterbirn, fälschlich den Großen Kagenkopf bekommen habe, und die Identität der von Diel bezogenen Schönsten Winterbirn mit dem Großen Kagenkopfe, eben weil auch meine Probezweige von der vermeinten Schönsten Winterbirn wenig trugen, erst vor einigen Jahren erkannte.

* **Rößliche von Charneu**, **†, Sept. Oct., 2—3 W. nicht sehr eigen auf den Pflückepunkt. In passendem Boden gehört auch diese Frucht, bei ihrem feinen, ganz schmelzenden Fleische und zuckersüßen, nur durch etwas Säure gehobenen Geschmace, wieder zu den köstlichsten; indeß bedarf sie, zur Erlangung ihrer vollen Güte, eines

feuchten, wenigstens hinlänglich feuchten Bodens. Am größten und köstlichsten war sie in dem gedachten feuchten Sulstinger Boden, nahe an Wiesen; im Nienburger Garten in der Stadt (schwarzer, noch genügend feuchter, leichter Boden), war sie immer noch von guter Größe und delikat; in meinem hiesigen trockenen Garten spielt sie auf mehreren Probezweigen, die oft trugen, eine traurige Figur, bleibt sehr klein, ist etwas körnig und weist nur halbschmelzend, während ich wieder in Calenberg nahe an der Leine einen Baum mit so guten Früchten fand, als ich sie in Nienburg hatte. Wenn sie in Belgien bisher wenig geschätzt worden ist, so mag dies daher rühren, daß man sie dort zuerst oder bisher in zu trockenem Boden baute. — Wo die Frucht in zu trockenem Boden nicht gut ist, pflanze man die fast eben so schmeckende Madame Treyve, die selbst in meinem Zeuser Garten beim Hause fehlerfreie, delikate Frucht brachte. (Siehe 2 Alphabet.)

* Kuffuß, †† Sept. 4 W. 2! Die beste unter allen Birnen zum Kochen und Trocknen, und esse ich, mit dem Landmanne, sie selbst auch frisch recht gern. Der Baum wird riesengroß und trägt, wenn er nur etwas mehr herangewachsen ist, sehr reich, auf erwachsenen Bäumen malterweise. Die Frucht, welche man schon um den 5. Sept. für die Küche gebrauchen kann, ist besonders in der Umgegend von Hannover, auch im Calenbergischen, bei Hilbesheim und Göttingen sehr viel angebaut und allgemein geschätzt. Bei Hannover nannte man sie vor 50 Jahren allgemein Kuffuß, welche Benennung, die ich für sie adoptirte, bei ihrem dickem Bauche und Gestalt ganz bezeichnend ist, und wurde sie vor 40—50 Jahren unter diesem Namen in Hannover in Hunderten von Scheffeln zu Markte gebracht. Jetzt scheint dieser Name dort schon vergessen zu sein! man nennt sie etwa, wie im Calenbergischen noch Pfundbirn, und während sie vor 40 Jahren in Herrenhausen noch sehr viel, als Kuffuß, gezogen wurde, hat Herr Hofgarten-Inspector Borchers an ihrem rechten Werthe, den indeß kürzlich auch Lucas ganz anerkannte, als ich Früchte zum Kochen hinsandte, noch gezweifelt. Sie kocht sich roth, hat feines, ohne Zucker süßes, gewürztes und weiches Fleisch und giebt getrocknet wahre Feigen. Bei Hilbesheim kennt und schätzt man sie sehr als Bunkertin, (Verwechslung mit der Sommer-Bonchretien, Sommer-Apothekerbirn); in Westphalen baut man sie als Glockenbirn, in der Uckermark als Pfundbirn, in Mecklenburg als Weddelbirn, bei Cöln als Speckbirn, schätzt sie überall, aber eben weil sie bisher keinen pomologischen, und nur mancherlei provinzielle Namen hatte, kann sie sich nicht genügend verbreiten. Wäge sie

unter dem Namen Kufffuß allgemeine Verbreitung finden! unter dem ich sie selbst nach England und Frankreich gesandt habe und wünsche ich, daß aus Deutschland Kommendes dort auch Beachtung finden möge.

Marie Louise, **†, Nov. 4 B. S. Diese vom Abt Duquesno in Belgien erzogene Frucht, die schon Herr v. Mons viel verbreitete, doch an Diel falsch gelangte, (in Verwechslung mit Zimmtfarbiger Schmalzbirn, wie ich sie auch so in J. Booths Collection fand und ein Reis daher in derselben Verwechslung erhielt,) gehört wieder zu den allerbesten Früchten, und ist selbst in meinem jetzigen Boden fleischig, schmelzend und bei ihrem gewürzten, etwas weinartigen Zuckergeschmacke, der jedem zusagt, delikat. P. 3 meist 8 L. nach Michael., und ist sie auf den Pflückepunkt nicht zu eigen. Ich lernte sie wieder zuerst unter den ohne Namen von v. Mons erhaltenen Früchten kennen, und nannte sie, bei ihrer hervorstehenden Güte, nach dem weltbekannten Naturforscher, von Humboldts Butterbirn, unter welchem Namen sie sich auch in meiner Anleitung findet. Später habe ich den rechten Namen, durch das, was als Marie Louise an Zahn und Urbanel gelangt war, genügend erkannt. Auch in Belgien und Frankreich hat man den rechten Namen bereits vergessen und nennt sie Marie Louise Delcourt, auch, aber fälschlich, Marie Louise nova, unter welchem Namen v. Mons an Burchardt und Hrn. Postspeiditeur Lüning zu Sulingen, übereinstimmend, eine andere Frucht von geringerer Güte gesandt hat. Von der Richtigkeit des Namens als Marie Louise (Duquesno) überzeugt man sich am besten durch eine Beschreibung derselben von Herrn v. Mons selbst im Allgemeinen Deutschen Gartenmagazin von 1825, wo sie Heft 5 auch abgebildet ist. — Gibt auch als Wildling gute Zwerg.

* Mundneßbirn, Runde, (Sommer-Dechantsbirn, Diel), **†, Sept. 14 L., vielleicht auch S. Der Baum ist an der Vegetation und wolligem Blatte leicht kenntlich, wird ziemlich groß und trägt reich. Etwas gewürzter, mit etwas Weinsäure gehobener Zuckergeschmack. In meinem jetzigen Boden war sie auf einem, aber schon alten Hochstamme etwas klein und fade, aber schon bei Calenberg ist sie gut. Kommt einzeln bei uns auch als Sommer Bourré blanc vor. In Frankreich nennt man sie besonders Milan blanc, auch Bergamotte dété, welcher letzte Name gar nichts mehr bestimmt und gar manchen Sorten gehört. Als Bergamotte dété panachée habe ich von ihr eine gestreifte Varietät.

Melonenbirn, Hellmanns, **†, Sept. 14 L. Pfl. öfter

Im Mitte Sept. Mittler 6 — 8 Tage später, ist auf den Pflanzpunkt eigen und muß früh genug ab, um nicht eher moll als schmelzeitig zu werden. Findet sich in unserm Lande bei Zeinsen, Hilbesheim, Bienenburg, in der Nähe von Braunschweig, schon sporadisch aber ohne bekannten Namen, und ist den Pomologen unbekannt geblieben, so daß erst Zahn, nach einem Bäume im Garten des Regierungs-Directors Hellmann zu Meiningen, den Namen fixirte. In Hilbesheim traf ich auf einer dortigen Ausstellung, um Michaelis, von einem Zwetge in einem Garten am dortigen Stadtgraben, so große, delikate und fast runde Früchte, daß ich sie nicht kannte und zuerst den Namen Hilbesheimer Köstliche für sie vorschlug, wie man sie nun dort mitunter nennt, erkannte aber durch das mitgenommene Meis, das halb kug, die Identität mit der Obigen. Der Baum ist gesund, trägt sehr fleißig, und wächst, als Pyramide gezogen, ganz pyramidal.

Neue Poiteau, (Nouveau Poiteau), *†, Oct. Novbr. 3—4 W. L. Pflz. 8 L. nach Michael, ist aber auf den Pflanzpunkt nicht sehr eigen. Der Baum ist gesund, trägt reich und scheint auf den Böden nicht empfindlich. Die Frucht ist selbst in meinem Zeinser Boden schmelzend und kaum etwas feinkörnig im Fleische. Geschmack delikat, bergamottartig, etwas meintig süß, dem der St. Germain etwas ähnlich. Wird ohne Zweifel auch als Zw. auf W. gut sein.

Prinzessin Marianne, *† fast ††, Sept. Oct. 2—3 W. L. Etwas zimtartig süß, nur schwach mit Weinsäure gehoben, so daß viele die Birne für zu süß erklärten. Synonyme sind: Salisbury und Böck's frühzeitige Flaschenbirn. Der Baum wächst stark, trägt auf Hochstamm früh und reich; wächst für Zwerge auf Wildl. etwas zu stark, wiewohl ich auch eine solche zwar große, aber reich tragende Pyramide hätte, und muß möglichst schwach treibenden Wildling als Unterlage für Zwergbaum haben. Schmidbérger sagt, daß sie auch auf Quitté gebeißt.

Pommeranzenbirn, Brielsche, *††, Sept. 14 L. L. Diese und die nächstfolgende empfahl ich in Berlin mit, damit es unter dem circa 50 empfohlenen Sorten noch einige Haushaltsbirnen, die besonders für den Landmann passen, mehr geben möchte, während die Tafel Früchte überwiegen. Baum groß, trägt sehr reich.

Pommeranzenbirn, müskirte, *††, Sept. 2—3 W. L. Trägt sehr voll. Im fruchten Sultinger Boden blieb die Frucht fad und hatte geringen Werth; im Altenburger Garten war sie halbschmel-

zend, süß und hatte ein so angenehmes mürkirtes Gewürz, daß Herr Major Kirchhoff zum Schäferhose sich selbst als Tafelfrucht einen Baum davon pflanzte. In Zeinsen wuchs der Baum prachtvoll und kräftig, lieferte auch schmackhafte Früchte, steht nun aber plötzlich still und bringt kleinere Früchte, nachdem die Wurzeln auf eine unfruchtbare Lehmschicht gekommen sein werden.

* Regentin, ** †, Nov. Dez. Weinartiger, genügend süßer, delicateser Geschmack, und gehört in passendem Boden und Lagen zu den delikatesten Sorten. Darf in meiner Gegend selten vor Mitte October gebrochen werden, oft erst später. Ich habe bisher öfter gefunden, daß das Fleisch nicht recht schmelzend werden wollte, und ist es bisher so namentlich in meinem Zeinser trocknen Boden, so daß ich ziemlich gewiß weiß, daß das Nichtschmelzendwerden mehr von meinem trocknen Boden, als vom kältern Klima kommt. Schon aus Magdeburg erhielt ich diese Frucht in ganz außerordentlicher Güte, und in Rienburg wurde sie in meinem dortigen Garten vor dem Thore, als Zwerg auf Wildbling gezogen, in einem warmen Jahre ganz schmelzend, obwohl ich aus Unkunde (sie stand da unter dem mir noch unbekanntem Synonym Argenson), bald nach Michaelis gebrochen hatte. Meine 2 Zwerge auf Wildbling in Zeinsen, (Regentin und Argenson), trugen 1866, trotz Ungunst des Frühjahrs wieder so voll, daß ich sie stützen mußte und haben sich ganz gut ausgebildet, hatten ein feines, wenig körniges Fleisch, wurden aber nicht schmelzend, während nur 240 Schritte weiter, in tieferer Lage, an einem unter einer Dachtraufe stehenden Wandspalier, die Frucht 1866 groß, ganz schmelzend und delikat wurde. Wird sie nicht ganz schmelzend, so gibt die Frucht gekocht und geschmort noch ein sehr werthvolles, delikates Gericht. Die Sorte eignet sich für Zwerge etwas mehr in Spalierform, (was selbst bei der Napoleon eben so ist), indem die Aeste zu wenig steif werden, um sich mit den vielen Früchten nicht zu hängen. Der Baum wird nur mäßig groß. Die Sorte kommt unter gewaltig vielen Benennungen vor, bei Diel noch als Preuls (richtiger Precels) Colmar, Argenson und Rosifarbigte Butterbirn, in Belgien hauptsächlich als Passe Colmar; selbst Colmar de Silly, ist die Regentin. Die vielen Benennungen zeugen von Werth und vieler Verbreitung der Frucht.

✓ Schmalzbirn, Römische, ††, Oct. 3—4 W. Wo der Baum dieser Frucht gesund wächst, gehört sie, bei ihrem zuckersüßen Geschmacke, zu den besonders werthvollen Haushaltsbirnen. Wie ich indes den Baum schon im Rienburger Gesteinboden, an mehreren Stellen an

Grind allzusehr leiden sah, so hat sich Gleiches auch immer mehr hier in Feinsen, und selbst bei mehreren Bäumen hier in der Umgegend, die doch etwas feuchter stehen, herausgestellt. In meinem Feinser Garten pflanzte ich einen jungen Hochstamm, der sehr litt, zuerst unten am Abhange des Gartens nahe bei dem Bache, und schien dies zu helfen. In ein paar folgenden, trocknen Jahren hat er wieder so stark gelitten, daß ich ihn umpflanzte, und leiden auch fast alle jungen Stämme der Sorte in meiner Baumschule. Einen völligen Ersatz für diese an sich sehr werthvolle Haushaltsfrucht habe ich aber in der in meinem Boden bisher ganz gesund bleibenden Schmalzbirn von Delitsch gefunden, die ich früher mit der Römischen Schmalzbirn für identisch hielt, die aber vor 3 Jahren, da ich beide Sorten gleichzeitig tragend hatte, acht Tage früher reif, und stark halbschmelzend, übrigens ebenso süß war. Diese Frucht muß ganz besonders empfohlen werden. — Mit der Römischen Schmalzbirn waren Zinks rothe Jungfernbirn, Große Sommer-Prinzenbirn und Paradenbirn identisch.

✓ Schmalzbirn, Zimmtfarbige, ††, Sept. Oct. 8 W. L. Kommt auch unter dem Namen Rids Flaschenbirn vor. Der Baum wird anscheinend nur mäßig groß, trägt aber früh und außerordentlich reich. Bietet gekocht und geschmort ein sehr schmackhaftes Gericht, taugt sehr zum Welken und hält sich weit länger, als andere Früchte von gleicher Reifezeit.

✓ * Sommerdon, Punktirter, **†, Sept. Oct. 4 W. L. Ist mit Recht zu den sehr allgemein zur Anpflanzung zu empfehlenden Sorten gerechnet worden, trägt früh und reich. Hat wirklich delikaten, durch etwas Säure und ein eigenthümlich muscatellerndes, oder calmusartiges, höchst angenehmes Gewürz gehobenen Zuckergeschmack. Am delikatesten hatte ich die Früchte aus dem hinlänglich feuchten, guten und leichten Boden in Wardowick und Rienburg; aber auch in meinem trocknen Feinser Boden ist sie, in irgend nicht zu trocknen Jahren gut, nur etwas kleiner. Ist auf den Pflückepunkt nicht eigen und hält sich im Punkte der eingetretenen Reife noch gut 8 Tage; 1866 brach ich Früchte vom 24. Sept. an, bis 19. Oct., alle wurden gut schmelzend, und selbst die am 19. October gebrochenen, die etwas weniger schmelzend, doch nicht moll wurden, waren am 15. November noch höchst schmackhaft. Der Baum wird als Zwerg auf Wildling etwas groß, inbeß doch brauchbar.

✓ Seckelsbirn, **† wohl ††, Oct. 3—4 W. Stolz der Amerikaner, und ist die Frucht selbst in meinem jetzigen Garten von

feinstem Fleische und durch ein süßes, mäßigtes, durch Weinsäure gehobenes Gewürz wahrhaft delikates. Ihren Werth habe ich erst in Zeinsen recht kennen gelernt. Ist auf den Blüdepunkt nicht zu eigen, und wurden gegen Michaelis, Michaelis und 5—6 Tage nachher gebrochene Früchte alle delikates. Man muß jedoch mit dem Verspeifen nicht warten, bis sie sich leicht eindrücken läßt, oder sie aus kaltem Zimmer erst noch ein paar Tage in die warme Stube legen, wo sie plötzlich breiig wird. Man muß sie essen, wenn die grüne Farbe anfängt etwas merklicher zu gelben, und wenn sie auch meistens nur halbschmelzend, seltener fast schmelzend ist, so ist sie doch wirklich delikates und macht die Rousselet von Rheims ganz entbehrlich. Giebt auf Wildling schöne, von Natur pyramidal wachsende, gemäßigtes treibende und früh tragbar werdende Pyramiden. Die Frucht ist selten so kreiselförmig, als sie im Handbuche dargestellt ist, mehr eiförmig, auch etwas größer.

* Tafelbirn, Grüne, fast ** und †, Mitte Aug. 14 L. Herr Oberförster Schmidt aus Oberförsterei Blumberg empfahl sie auf der Versammlung zu Gotha als besten Ersatz für die nicht reich genug tragende, und in manchem Boden etwas herb werdende Sparbirn, und verdient sie, bei ihrem schmelzenden Fleische und gutem Geschmacke, auch Empfehlung. Früchte in meinem eigenen Garten sah ich, durch Unfälle mit den Probearzweigen, noch nicht, doch ist an ihrem Gebeihen bei uns nicht zu zweifeln.

Vollmarsbirn, fast ** und †, Sept. 14 L. L. Als Voltmarsche Birn im Hannoverschen schon allbekannt und überall gebaut, wird auch sowohl zum rohen Genuße, als zum Einmachen mit Zucker und Essig, zum Kochen, zu Birnumß zc. sehr geschätzt. In leichtem, etwas feuchten Boden wird der Baum eichengroß und trägt malterweise; im trocknen Lehmboden wird er nicht ganz so groß, die Frucht ist aber gut. Aus den Kernen habe ich auch schon oft besonders schöne Birnwildlinge gezogen.

Walter Scott, **†, Oct. Nov. 4 W., wohl L. Schwach alantartiger, fein wenig gezuckerter, delikater Geschmack. Auch diese treffliche, reich tragende Frucht fand ich unter den von Herrn v. Mors ohne Namen erhaltenen Sorten, habe aber 1867, wo ein stark wachsender Probearzweig, der bis dahin, doch zufällig, sehr schwach wachsenden Colmar Navez (Bouv) mir meine Walter Scott lieferte, die ich dann in Reutlingen auch als Duc de Nemours, wie die Sorte von Bivort nochmals genannt ist, wieder erkannte, für meine Walter Scott den rechten Namen gefunden. Da es auch noch eine

Colmar Narvez (v. M.) gibt, dürfte, wenn auch noch nicht völlig gewiß ist, ob diese nicht mit der Colmar Narvez (Bouv.) identisch sei, es am besten sein, die Sorte Herzog von Nemours zu nennen. Als Zw. auf W. zog ich sie noch nicht, doch wird dies völlig gehen.

Westrumb, **†, Sept. 14 L. bis 3 W. Ist auf den Pflückzeitpunkt nicht allzu eigen und kann man zu mehreren Zeiten brechen. Auch diese Frucht liefert als Zw. auf Wildl. selbst in meinem jetzigen Boden ganz feinfleischige, schmelzende, wirklich delikate Früchte von erquickendem, süßweinigem, angenehmem zimmartig gewürzten Geschmacke. Pflückzeit gegen Mitte Sept., oft früher. Auf Hochstamm bleibt die Frucht ziemlich klein, ist aber auch da feinfleischig und delikat. Der Baum wächst sehr pyramidal und verträgt als Zw. auf Wildl. zur Unterlage stark treibende Wildlinge. Trägt früh und reich. Im Handbuche S. 237, steht sie als Westrumb, und ist beim Drucke aus meinem Conceptione das b weggeblieben, während der Apotheker nach dem v. Mons sie benannte, sich Westrumb schreibt; im Register hat Zahn bereits den Fehler verbessert.

* Wildling von Motte, **, Oct. Nov. gut 3 W. l. Pflückzeit durchschnittlich 10.—15. Oct. Ist eine unter dem falschen Namen Bergamotte Grassane im Hannoverschen schon lange gebaute, und auch sehr geschätzte Frucht. Baum sehr tragbar; Frucht sehr schmelzend, saftreich, specig süß. Nirgend aß ich sie so saftreich und delikat, als aus dem Garten meines Vaters in Willenburg, (halbschwerer, hinreichend feuchter Boden). Dagegen sah ich aber auch in Nienburg, bei Barbawied und besonders hier in Zeinsen und selbst in der Umgegend manche Bäume der Sorte, die stark an Grind litten, und auch etwas fade, längst nicht so gute Frucht hatten. Wo man daher Birnbäume findet, die an Grind leiden, dahin pflanze man auch die hier fragliche Sorte nicht. Die Frucht ist meist mehr flach und etwas mehr gerundet, als die Figur im Handbuche, doch hatte ich sie schon von einem Spaliere in Herzberg in derselben Form und noch größer, während andere Exemplare von dem Baume flach bergamottartig und am Stiele fast zugerundet waren.

* Winter Melis, (Melis Winterbirn, Bonne de Malines, Colomas Winter-Butterbirn, Spreew — sprich Spreew; heißt Spreewbirn, wohl von den zahlreichen Kostpunkten und Flecken zc.), **†, Dec. oft noch Jan., 4 W. In dieser Frucht schließt die Ueberflacht über das empfohlene, engere Birnenfortiment mit einer noch wieder

ganz besonders werthvollen Frucht, die in keinem Garten für seines Tafelobst fehlen soll und am besten als Zw. auf Wildbl. gebaut wird, wiewohl sie selbst hochstämmig noch höchst schwachhaft, nur kleiner ausfällt. Muß in meiner Gegend auch in warmen Jahren nicht vor halbem Oct., meist erst $\frac{2}{3}$ bis Ende Oct. ab, wenn sie nicht welken soll. Ist selbst in meinem für Birnen so unpassenden Boden fast ganz schmelzend (wie sie es bei uns überall wird), feinfleischig und delikat, und erntete ich auf der Pyramide oft Früchte von fast 3 Zoll Breite und Höhe. Fein weinartiger, recht süßer, zimmtartig gewürzter Zuckergeschmack. Einem Herrn Melis in Mecheln wird die Erziehung der Sorte zugeschrieben.

B. Sonst mir noch genügend bekannt gewordene Sorten.

Es wird wiederholt, daß die Sorten, bei denen vor dem Namen ein Sternchen steht, solche sind, welche den besonders empfohlenen circa 50 Sorten im 1sten Alphabete an Werth gleich stehen. Besonders bei den Birnen soll mit angemerkt werden, wenn ich von einer Sorte, die ich erst später erhielt, nur in Zeinzen Früchte sah, indem die Birne auf den Boden noch eigener ist, als der Apfel, und das was ich in Zeinzen bemerkte, möglich nicht in anderen Bodenarten eben so ist. — Früchte vor denen eine Null steht, fand ich schlecht.

Alantbirn, an sich ††, alantartiger süßer Geschmack. In Sulingen war sie schönbar, in Zeinzen ist sie gänzlich entbehrlich und klein.

Alexander Lambré, (Bivort), Oktober, hat bereits einmal schmelzende Früchte getragen, doch ist das Urtheil über sie noch unbestimmt.

Alexandrine Douillard, * * †, Mitte November. Mir selbst trug die Sorte nur erst Einmal 1864 in Zeinzen. Von Herrn Dr. Lucas und General-Consul Lade erhielt ich 1867 und 1868 schöne Früchte, die noch größer waren als meine Früchte. Den angezeigten Werth hatten sie sowohl bei mir, als in Neutkingen. Zimmtartig gewürzter, süßer, durch etwas Säure gehobener Geschmack.

Amadote. Das Reiz erhielt ich als Poiré Amadote von Decaisne. Sie ist wohl nicht Diels Müskirte Winteramadote, stimmte aber mit Decaisnes Beschreibung. Zweimal in Zeinzen erbaute, spät gebrochene Früchte welkten ganz hin und waren nicht gewürzt.

Amalia, an sich * † †, October, 3—4 W. Schöne, gute Frucht,

doch litt der Baum in Nienburg und auch in Zeitsen zu stark an Grind und war da zu verwerfen.

* *Amanb*, Bivort, (Biv.), September, 2—3 W. Wächst kräftig hier in Zeitsen, scheint sehr tragbar, und war die Frucht mehrmals schmelzend und sehr gut.

Amanbine, Berkmann's, (Berkm.), November. Prächtiger, stark treibender Baum und große, auch schmelzende Frucht; doch hatte diese nicht Gewürz genug und war etwas fade.

* *Ambrette*, Sommer-, *††, Oktober, 3—4 W. Wohl L. Süßer, bergamottähnlicher, oft etwas alantartiger Geschmack. Baum gesund und sehr tragbar.

° *Ambrette*, Winter. Wurde, als spät reifende Tafelfrucht, früher, ehe man Besseres kannte, sehr empfohlen, bedarf inbeß bei uns wohl jedenfalls die Wand, um einige Güte des Geschmacks zu entwickeln. Ich habe sie seit 40 Jahren, und sah noch keine vollkommene Frucht.

Ambrosia, (Early Bourré), *†, September. Findet sich im Londoner Cataloge und erhielt ich das Reis daher, sowohl direct, als auch von Herrn v. Flotow überein. Ist ächt, muß aber den Namen in einer Zeit bekommen haben, wo es unter den Birnen noch nicht viel Gutes für die Tafel gab.

Amire Jounnet, gelbe, *†. Wohl die früheste Birne des Jahres; gut, doch etwas zu klein.

* *Ananasbirne von Courtray*, (Soc. v. Mons), **†, September, 3 W. Trug in Zeitsen schon wiederholt; 1/2 September zu brechen. Erlangte schöne Größe und wurde selbst auf Probezweig auf Hochstamm gut, besser und größer auf Zwergbäumen. Delikater, schwach zimmtartiger, durch eine süße Säure gehobener Geschmack. Ist bei so früher Reife eine wirklich vorzügliche Frucht, deren Baum etwas schwach treibt und schöne Zwerge auf Wildlingen geben wird.

Ananasbirne, Knoops, *††, Ende August, Anf. Sept., 14 L. Halbschmelzendes Fleisch und stark muskirtter Zuckergeschmack. Diel rühmte ihre Fruchtbarkeit, die sich bei mir, wohl nur zufällig, noch nicht genügend bewährt hat.

Ananasbirn, Französische, **†, September. Ich erhielt die Sorte von Dittreich und aus Volkweiler überein. War etwas klein, aber sehr schmackhaft, ziemlich süßweinig.

Andenten an Madame Favre, *††, Oktober, Noobr. Schwach zimmtartiger, durch süße Säure gehobener Geschmack. Ich

selbst hätte von der Sorte nur erst unvollkommene Frucht; aus Neudlingen erhielt ich 1867 schöne Exemplare, die delikate Tafelbirnen waren.

André Leroy, **†, November. Diese Sorte lernte ich erst kennen durch Früchte, die ich 1867 von Herrn General-Consul Labé zu Villa Monrépos erhielt, mag sie aber hier mit aufführen, da sie werthvolle Tafel Frucht war und sich erwartet läßt, daß sie auch in andern Gegenden werthvoll sein werde. Säbweinartiger, etwas gewürzter Geschmack.

* Angeline, **†, Ende August, 14 L. Ist abermals eine unter den von van Mons ohne Namen erhaltenen Sorten aufgefundenene Frucht, für die ich in Frucht und Vegetation noch keine Identität gefunden habe, so daß diese eine dritte, in Belgien unbekannt, aus van Mons letzteren Kernsaaten herstammende Frucht sein mag. Trägt sehr reich, ist schmelzend, und hat stark weinigen, etwas fein einschmeibenden, aber erquickenden Geschmack. Ist zu so früher Reifezeit sehr zu beachten, und wird der Geschmack Vielen gerade sehr zusagen.

Apothekerbirn, Grüne Herbst, ††, L. Trägt sehr voll. Oktober, 4 Wochen. Ist immer gute Haushaltsfrucht, wenn auch wohl von andern übertroffen.

Apothekerbirn, Militaer, *††, Oktober, 8 W. Ich würde dieser auf Probezweigen gefunden, reich tragenden Frucht ein Sternchen vorsetzen, wenn ich nicht seit 6—8 Jahren an allen meinen jungen Bäumen die Bemerkung machte, daß die Rinde schon an den Baumstümmen rissig wird und die Form der Rinde von alten Bäumen annimmt. Es scheint dies indeß bisher der Gesundheit des Baumes noch gar nicht zu schaden.

* Apothekerbirn, Rheinische Herbst, Nov. 4 W. ††. Ist eine große, werthvolle Haushaltsfrucht, deren Werth für unsere Gegenden sich namentlich an einem Baume der Herrenhäuser Pflanzung bereits genügend bewährte. Gewürzhafter, fein zuckerartiger Muskatellergeschmack.

Apothekerbirn, Rothe, ††, Herbst. Ich erhielt die Sorte von Herrn Dochnahl, ist eben so schöne, (dunkelrothe), als gute Frucht. Trug nur erst 2 Mal in Zeinzen. Bei Cadolzburg wird sie mehr fältig gebaut.

Apothekerbirn, Sommer, ††, Sept, Okt. 8 W. Zuckersüß. Man hat in neuerer Zeit von mehreren Orten her erklärt, daß diese, früher gute Birne gar nicht mehr fort wolle, was nur in unpassendem oder bereits abgenutztem Boden liegen wird. Nach Viel, der einen

sehr großen, äußerst volltragenden Baum auf einer Wiese seiner Eltern kannte, wird sie etwas fruchtigen Boden haben wollen. Wer solchen hat, pflanze sie nur hinein, und man wird eine werthvolle Haushaltsfrucht erhalten.

Arabella, fast **†, Sept., Okt. 2—3 W. Auch diese Frucht stammt aus den von van Mons ohne Namen erhaltenen Birnforten und mag eine Frucht aus seinen letzten Kernsaaten sein. Ist gut und zeichnete sich besonders durch unerwähliche Fruchtbarkeit aus. Der Baum treibt etwas schwach und paßt für Zwerge. Indes war die Frucht auch auf Hochstamm gut.

° Argusbirn. Habe ich durch Herrn Obergerichtsdirektor Ad- hiler von Diel die rechte Sorte erhalten; so wäre die kleine Frucht höchst entbehrlich.

Augustbirn, Diels, fast **, Aug. 14 T. Ist durch frühe Reife und außerordentliche Tragbarkeit immer gut. Baum wächst ge- sund. In Herrenhausen steht ein junger Hochstamm davon. Die von Zahn beschriebene Deutsche Augustbirn ist schlechter.

Augustin, Eiförmige, ††, W. Ist eine sehr gute, gern tragende Kochbirn für den Winter, der ich wohl gern ein Sternchen vorsetzen möchte. Muß vor Ende Oktober nicht ab. Welkt in meinem Feinjer Boden im Winter etwas.

° Aurate, *, Ende Jull. Trägt voll, ist auch süß, indes doch zu klein und nicht haltbar. Es gibt bessere.

Augustine, *††, sehr tragbar, Ende September. Indes ist sie klein und gehört doch wohl zu den nicht wenigen Früchten, die Herr van Mons ohne Schaden für sich hätte behalten können.

Balsambirn, Roden, ††, September, Oktober. Unter diesem Namen führe ich noch immer eine werthvolle Haushaltsfrucht in der Baumshule fort, deren großer Baum ich im Garten des Herrn Canon-ikus v. Roden in Bardowick neben meinem Garten fand. Die Birne passirte etwas schnell, ist gelb und bergamottförmig; gab indes gekocht und getrocknet ein höchst schwachhaftes Gericht. Die anscheinend bessere, doch nicht ebenso tragbare Winksbirn gab, getrocknet und dann roh genossen, wahre süße Feigen; aber gekocht war sie etwas holzig gewor- den, während bei der Rohen Backbirn das Umgekehrte sich fand.

Balsambirn, *††, Mitte August. Ist in Franken verbreitet, recht gut. Schmelzend oder halbschmelzend, müskirt, süßer Weinge- schmack. In meinem jetzigen Boden war sie aus Ackerhaus etwas merkl. könnig.

* *Barbe, Melis*, *††, September. Scheint sehr werthvolle Frucht, die an Süßigkeit, schmelzendem Fleische und Brauchbarkeit für Tafel und Haushalt der Stuttgarter Geißhirtel wohl gleich steht. Der Baum wächst bisher gemäßiget. Dürfte das vorgesezte Sternchen verdienen.

* *Baronin von Mello*, **†, Oktober, November. Ist nach dem Handbuche = Philipp Soes, unter welchem Namen sie sich V, S. 329, findet. Die letzte trug mir noch nicht; die erstere brachte 2 Mal, aber noch unvollkommene Frucht an schon ziemlich erstarter Pyramide und zeigte den Fehler, daß die anfänglich wachsenden jungen Früchte bei Hitze im Mai und Juni leicht abfielen. Schöne Früchte, die ich 1867 und 1868 von Lucas und Herr General-Consul Lads erhielt, waren aber wirklich delikät, von fast süßweinigem, schwach zimmtartig gewürzten Geschmacke.

Angovine, Schöne, †, Oktober, November. Hat zu Synonymen *Angora*, (die indeß genauer eine andere ist), und *Uvedales*, *St. Germain*. Man macht in Belgien und Frankreich mit ihr Parade, daß man sie künstlich zu besonderer Größe erzieht, in welcher sie als Schaugericht auf Tafeln mehrmals vermietet wird. Inneren Werth für die Tafel hat sie nicht und blieb auf Hochstamm bei mir klein oder von mäßiger Größe. Als ich indeß eine große Paraded Frucht lochte, gab sie ein feines, höchst schmackhaftes Gericht und lochte sich roth. Will man mit Gewalt große Paradedfrüchte haben, (die aber mit zunehmender Größe fast durchweg, wenn auch nicht ganz allgemein, gegen Früchte vom Hochstamm, an innerer Güte verlieren), so versuche man es einmal, die *Karer Pfundbirn*, die auf Hochstamm noch einmal so groß wird, als die *Angovine*, eben so zu ziehen, und sie wird noch größer und besser sein.

Bergamotte, Blute, ††, Oktober. Findet sich in Herrenhausen, ist ganz bergamottförmig und roth, sowohl außen als auch im Fleische. Unter den Blutbirnen scheint sie noch wenig bekannt zu sein. Ist brauchbar. Eine andere Blutbirn, die ich in hiesiger Gegend finde, fast kornsch, $2\frac{1}{2}$ " lang, wurde für die Küche sehr geschätzt, reifte Michael; doch weiß ich noch nicht gewiß, welche unter den Blutbirnen sie ist.

Bergamotte, Cabette, *††, Oktober. Sehr wackere Frucht und reich tragend. Ist in Größe und Gestalt einer Rothen Bergamotte ähnlich. Süßer, gewürzhafter, bei Viel stark müßkirter, in meiner Gegend schwach müßkirter Geschmack. In Frankreich kennt man bereits die rechte Frucht des Namens nicht mehr, die Viel aus der Pariser Carthause noch erhielt, und verwechselt man mit ihr die *Beauchamps Butterbirn*.

Bergamotte, Crassane, fast **. Die wahre Frucht dieses Namens, die durch sehr langen Stiel kenntlich ist, hat in unserer Gegend nur mittelmäßigen Werth und gedeiht besser nur an Wand. Schon erwähnt ist, daß man im Hannover'schen fälschlich den Wildling von Motte als Bergamotte Crassane betitelt.

* **Bergamotte, Doppelte, **†, fast **, Sept., Okt. 3 W.** Ist eine in Holland verbreitete Sorte, die in Form und Güte des Fleisches manche Aehnlichkeit mit der Rothen Bergamotte hat. Ist in meinem hiesigen Boden ganz beträchtlich besser, als die Rothe Bergamotte und paßt also selbst für trockenen Boden. Gekocht gibt sie ein höchst schwachhaftes Gericht, wird auch zum Welken und Einmachen sehr taugen.

* **Bergamotte, Esperens, **, der Angabe nach März und April;** reifte bei mir schon im Dezember, und sagt auch das Handbuch, daß sie oft früher reife. Diese sehr gerühmte Sorte war selbst in meinem Boden schmelzend und sehr gut, nicht ganz viel kleiner als das Handbuch sie darstellt; wird indeß am besten vorerst als Zwerg angezogen. Fleisch süß und angenehm parfümirt. Muß lange sitzen.

* **Bergamotte, frühe Schweizer, **†, Sept. 4 W. P. 3.** meist 1. September. Diese eben so schön als recht reich tragende Frucht, deren Güte für die Tafel viel sehr rühmt, hat in meinem Boden, wie auch in meinen früheren Gärten immer nur geringen Werth für die Tafel gehabt. Als ich sie aber 1866 kochte, gab sie ohne Zucker ein sehr schwachhaftes, werthvolles Gericht, und wird sie ohne allen Zweifel somit auch zum Trocknen taugen. Bei ihrer recht reichen Tragbarkeit ist es doch sehr gerathen, sie anzubauen. Das Fleisch ist selbst in meinem trocknen Boden von Kernchen frei und fein. Viel empfiehlt sie auch sehr für den Landmann.

Bergamotte, Fürstenzeller große Winter-, nur fast **†, 5. W. Stammt von Biegel. Da ich eine weit schmalere, lange Frucht erhielt, als sie im Handbuche II, S. 162, dargestellt ist, glaubte ich halb, weil die Frucht gar keine Bergamottform hatte, nicht die rechte Sorte erhalten zu haben. Aus Biegels eigener Collection in Neutlingen erhielt ich aber ganz dieselbe Sorte, die zu ihrer Reifzeit doch durch bessere übertroffen wird. Zahn lobt die Sorte im Handbuche mehr.

Bergamotte, Graue runde Winter-, ††, W. Ist in meiner Gegend eine sehr wackere, doch fast zu stark mülkirt schmeckende Rothfrucht. Nach der Aehnlichkeit der Vegetation bin ich auf die Untersuchung gekommen, ob sie etwa mit der Franco Real identisch sei. Doch

faß ich an der Franz Real nicht den stärksten Geschmack. Muß vor halbem Oktober nicht ab.

Bergamotte, Große Sommer, ††. Volltragend und gut, doch eigentlich nur für den Haushalt schätzbar. Fleisch gesüßert, schwach muskirt. P. 3. in warmen Jahren meistens 20. August, meist 10. bis 15. September.

Bergamotte, Heimbürgs, **, Oktober. Gut. Tragbarkeit zeigte sich noch nicht genug. Schien mir von Hagons Unvergleichlicher, mit der man sie zusammen werfen wollte, verschieden.

• Bergamotte, Heems. Hat nur sehr geringe Güte.

• Bergamotte, Herbst, Oktober, November. An Wand **; doch fand ich, mit viel, sie bisher zu wenig fruchtbar. Ist grüne, in der Reife ganz gelbe Frucht. Man nennt, wie schon gesagt, im Hannoverschen die Rothe Bergamotte fälschlich Herbstbergamotte.

Bergamotte, Hertrichs, fast **†. Mir selbst trug die Sorte noch nicht. 1867 erhielt ich Früchte von Lucas und General-Consul Lads überein, nach denen ich die Frucht gut fand, doch nicht zu den besten gehörend.

* Bergamotte, Hildesheimer, **†, September, Oktober, 14 L. bis 3 W. Hat sehr viel Aehnlichkeit mit der Rothen Bergamotte, von der sie etwa gefallen ist, schmeckt auch fast eben so, ist zu denselben Zwecken brauchbar und scheint für trocknen Boden brauchbarer; trägt sehr reich.

Hofbergamotte, in recht warmen Jahren oder noch besser an Wand **†, Dezember. Süßer, etwas muskatellerner Geschmack. Muß vor halbem Oktober nicht ab. Gedeiht als Zw. Wildl. Auf Hochstamm hat sie in den meisten Jahren keine rechte Güte.

Bergamotte, Klinckhardt's, fast **†, Oktober. Auch diese Frucht hat in Form und Geschmack viele Aehnlichkeit mit der Rothen Bergamotte. In meinem jetzigen Boden blieb sie recht klein.

Bergamotte, Kraft's Sommer, **†, September. Daraus trägt reich. Süßeres Fleisch und, obwohl abnackend, doch für die, welche noch Zähne haben, zum rohen Genuß sehr angenehm. Kommt unter dem Namen Sommerbergamotte im Hannoverschen mehrfältig vor. Das Blatt ist düster und namentlich beim Ausbrechen stark wollig. Verdiente wohl ein Stämmchen vor dem Namen.

Bergamotte, Landsberger Herbst, **†, fast **, Oktbr. 3 W. Erzeugt von Buchardt zu Landsberg und abermals in vielen

Stücken, auch im Geschmack der Rothen Bergamotte ähnlich. Trug nur noch nicht oft genug, um ihr ein Sternechen vorzusetzen.

Bergamotte, Lange Sommers, (Graf Günthers Birn); L. D.-G. I, S. 280; fast **†, Ende August. Ist einer Englischen Sommerbutterbirn ähnlich, aber nicht so gut. Soll sehr reich tragen!

Bergamotte, Löwener, fast ††, Sept. Trägt recht reich, kann schon Anfangs September gebraucht werden und hing noch Mißhacks: unverdorben am Zweige. Ist etwas zu wenig gewürzt.

Bergamotte, Lübecker Sommer-, **†, September, 3 B. Hat bei Lübeck Auf bekommen, (cf. Handb. V, S. 237). War in meinem Garten beim Hause etwas kleiner und nur fast **†. In weniger trockenem Boden wird sie schätzbar sein.

° Bergamotte, Mayers rothe, kaum *†, passirt bald.

° Bergamotte, Schweizer, (Späte Schweizer-Bergamotte), *†, Oktober. Muß nicht mit der Schweizerhose, die lang und birnförmig ist, verwechselt werden. Der Baum wird in manchem Boden sehr gründig. Die Frucht, selbst an Wand gezogen, bleibt bei uns etwas gewürzlos. Das Handbuch stellt in der Figur sie zu klein dar.

Bergamotte, Strykers, *†, Oktober. Gewaltig tragbar, doch bleibt sie dadurch zu klein, und wollte, was vielleicht nicht nur zufällig so war, auch der Baum mir nicht recht fort.

Bergamotte, Thouins, *†, Oktober. Neuester volltragend und gut, doch gibt es bessere. Es muß bemerkt werden, daß die von Decaisne beschriebene Poire Thouin, die man Thouins Butterbirn nennen mag, eine andere Sorte ist.

* Bergamotte, Volltragende, (heißt auch Sinclair), *††. Gesunder, rasch wachsender, sehr volltragender Baum, P. 3. meist 6. bis 10. September, oft früher. Ist auf die Pflückzeit nicht allzu eigen. Könnte für die Tafel etwas gewürzter sein, ist aber für den Haushalt sehr gut.

° Bergamotte von Bugi. Ich erhielt die Sorte von Diel, sah in Nienburg 2 Mal Frucht und ging die Sorte mir beim Umzuge nach Zeinßen ein. Werthvoll fand ich sie nicht.

° Bergamotte von Soulers. Bleibt in meiner Gegend selbst an Wand ohne rechten Werth.

° Bergamotte, Winter. Auch sie bleibt, selbst an Wand, ohne Werth.

... ° Bergamotte, Wahre Pfingst-. Biegel nannte sie Pfingstbirn, und heißt Pfingstbergamotte auch die Winterbeharntbirn. Trägt

spät. Ich hatte erst 3 Mal Früchte, die hart blieben und nach April welkten.

Beste Birn, (Sommer-Gierbirn), * und fast ††, Mitte Sept., 14 L. Zuckerartiger Muskatellergeschmack mit feiner Beimischung von Citronensäure. P. J. Mitte September, in heißen Jahren schon im August. Trägt voll.

Bettina, **, Oktober, 3 B. Kleine, aber sehr tragbare, schwachhafte Frucht, die ich unter den von Herrn van Mons unbenannt erhaltenen Sorten fand. Delikat, gezuckerter, gewürzreicher Weingeschmack, sehr feines, schmelzendes Fleisch. P. J. meist 20. Septbr.; ziemlich ähnlich ist Bivorts Ruffelet.

Birn, Bloodgoods, fast **†, August, reichlich 14 L. Ist in Amerika berühmt, trug nur in Zeinzen und war gute frühe Tafelbirn, die reich trägt. Gewürzter, durch etwas Säure gehobener Zuckergeschmack, schmelzendes Fleisch.

* Birn, Brüsseler, August, 14 L., fast **†, P. J., gewöhnlich 20. August. Der Baum wächst prächtig und trägt äußerst reich. Ist gute Marktfrucht. Wenn Diez seine Brüsseler Birn für die Knoopische Frucht des Namens gehalten hat, so ist das ein Irrthum, und hat Knoop unter dem Namen die Sparbirn, wie man schon aus den beigegeführten Notizen über die Vegetation sehen kann. Es wird in Holland noch jetzt die Sparbirn als Brüsseler Birn gebaut.

* Birn, Delpierres, fast **†. Diese Frucht muß mehr gelobt werden, als ich im Handbuche that. Sie wurde in dem feuchten Sommer 1866 recht groß, und von dem Duzend großer Früchte, welche der mäßig große Probezweig angefaßt hatte, brachten die sehr oft wehenden, starken und oft stoßenden Winde, die sehr viel Obst abwarfen, nur Eine Frucht zur Erde. Sie wurde schmelzend, hatte auch Gewürz und war der Geschmack etwas gewürzter, fast weinartiger Zuckergeschmack. War auf den Pflückepunkt nicht eigen. Sie trug nur in Zeinzen.

Birn, Gönnersche, ††, September, 14 L. Siebt sehr großen und reichtragenden Baum. P. J. meist Mitte September. Diez empfiehlt sie zu jedem Gebrauche. Fein einschneidend weinsäuerlicher Zuckergeschmack.

Birn, Klenenowsche, ††, September, Oktober. Von Organist Müschen in Mecklenburg viel verbreitet, und ist treffliche, reich tragende Haushaltsbirn. Trug nur in Zeinzen.

* Birn, Edwener, **†, Oktober, 3 W. Ich erhielt sie als Poire de Louvain von Dittrich. Steht in Güte und Tragbarkeit der etwas ähnlichen Esperine nicht nach. P. J. Michaelis. Etwas weinartiger, delikater Zuckergeschmack. Taugt als Wildling auch für Zwerg.

° Birn, Prevost's. Bleibt klein und rübenartig und wird selbst in Frankreich nicht gelobt. Auch Früchte, die ich 1867 von Herrn General-Consul Labé erhielt, waren nur mittelmäßig gute Kochbirnen.

Birn, Kummelter. Ist eine in Württemberg gerühmte Mostfrucht und kann ich so viel sagen, daß der Probzweig voll trug; zum Kochen hatte sie geringen Werth. Trug nur in Zeisen.

* Birn, van Mons unbekante, **, Februar. Das Reich erhielt ich von J. Booth. Trug 1858 und 1866 und wurde im Februar schmelzend, angenehm gewürzt süß, durch etwas beigemischte Säure gehoben. Findet sich nur in Hogg's Manuale und gelobt; im Londoner Cataloge nur dem Namen nach. Die Benennung Inconnue van Mons wird wohl dadurch entstanden sein, daß man von van Mons ein unbekanntes Reich erhalten hatte.

Birn von Aston Town, *†, Oktober, November. In meinem zu trockenen Boden blieb sie ziemlich klein, war sonst gut. In England wird die Sorte geschätzt und auch Downing stellt sie merklich größer dar als ich sie hatte.

Birn von Croft Castle, *†, Oktober, 3 W. In England geschätzt. Trug in Zeisen voll, war aber nur mittelmäßig gut. Reich direct von der Hort. Soc.

Birn von Kienzheim, *†, Anfang September, 14 L. Durch ganz besonders reiche Tragbarkeit ist diese, an sich nicht ausgezeichnete Frucht doch werthvoll und auch für die Küche recht brauchbar. Selbst in meinem Garten beim Hause war sie immer noch gut.

* Birn von Tongres, **†, Oktober. Wenn ich sie, wie sicher der Fall ist, ächt habe, ist sie in meinem zu trockenen Boden fast eine Haushaltsfrucht und bleibt weit kleiner, als in besserem Birnenboden. Nach Früchten, die ich aus Neulingen, von Herrn General-Consul Labé bei Geisenheim, aus Potsdam und vom Spalier aus Braunschweig erhielt, gehört sie zu den besonders werthvollen Tafelbirnen.

Bischofsbirn, Lange gelbe, September, 14 L. L. ††. Tragbarer Baum, gute Haushaltsfrucht, die vom Landmanne auch zum rohen Genuße geliebt wird.

Bishop's thumb, **†, Nov. Delikate, gewürzt weinartige, ganz schmelzende Frucht, die etwas spät ab muß. Ich erhielt sie von

der Londoner Societät. Jahn hatte Anstand genommen sie Bischofs-Daumen zu nennen, (hat lange Birnform), man hätte sie deutsch etwa passend Englische Bischofsbirn nennen können. Trug nur in Zeinsen.

Blumenbirn, *†, September. Sehr reich tragend und für die Küche ganz brauchbar.

Bocksbirn. †. In der zweiten Fortsetzung des Catalogs lobt Diel sie. Herr Oberförster Schmidt, von dem ich das Reiz noch bekam, fand aber schon, daß sie nur mäßigen Werth habe und fand ich sie auch entbehrlich.

Bratbirn, Hüffels, ††, W. L. Tragbarer Baum und für Küche sehr gut.

° Britannin, Lange schmelzende, *, September, wird ziemlich schmelzend, hat aber geringen Werth.

Brugmanns, fast **, Oktober, November, 3 W. Trägt sehr reich, hat aber in Güte zu gewichtige, gleichzeitig reisende Rivalen.

Buffam, fast **†. Ist eine Amerikanische Frucht, lachend roth und bei uns auch ganz gut, blieb jedoch in meinem Garten vor dem Orte etwas klein. Downing stellt sie so groß dar, als eine mäßige Beurré blanc und bezeichnet sie als schmelzende, sehr gute Tafelbirn. In besserem Birnboden wird sie schätzbar sein.

Bugiarda, *††, Ende Sept. Ist die Frucht des Namens, welche Decaisne beschrieb; es kommt auch der grüne Sommerdorn unter dem Namen vor, hat aber mit der hier gemeinten Bugiarda keine Aehnlichkeit; zuckersüßer Geschmack, fast halbschmelzendes Fleisch. Trug nur in Zeinsen.

Burgemeister Bouvier. In meinem jetzigen Boden nur *, zu stark körnig ums Kernhaus; trägt gern und schmeckt der St. Germain etwas ähnlich. In günstigerem Boden mag sie wohl sehr schätzbare Tafelbirn sein. Trug nur in Zeinsen.

Butterbirn, v. Aehrenthals, (Die Aehrenthal), fast **†, gegen Ende Sept. Trefflich wachsender, äußerst reich tragender Baum, feiner, etwas bergamottähnlicher Geschmack. Ist auf den Pflückepunkt nicht zu eigen, hat nur zu ihrer Reifzeit mehrere noch delikatere Rivalen. Sieht einträgliche Marktfrucht.

* Butterbirn, Bacheliers, **†, Oct. War selbst bei Hrn. Senator Doornlaet zu Norden schmelzend und delikat. Etwas weinartiger Zuckergeschmack. Trug mir nur in Zeinsen.

* Butterbirn, Beauchamps, **†, Nov. 4 W. Trägt reich. P. B. meist einige Tage nach Michaels. Schmelzend, schwach weiniger,

bergamottartiger Zuckergeschmack. Passt auch für Zwerg auf Wildbling. Diese von v. Mons erzogene Sorte, die unter diesem Namen direct von v. Mons an Diel kam, haben Belgier und Franzosen schon mit der Bergamotte Cadette verwechselt, (unter welchem Namen ich sie auch von Decaisne erhielt), und kennen die rechte Bergamotte Cadette, wie Diel sie aus der Pariser Carthause selbst erhielt, nicht mehr.

* Butterbirn, Berkmann's, **†, Nov. P. 3. $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ Oct. Trägt sehr reich. Weinartiger, gewürzter Zuckergeschmack. Baum wächst trefflich, und ist die Frucht selbst in meinem Boden delikat, war auch delikat bei Hrn. Senator Doornkaat in Norden. Trug nur in Zeisen.

* Butterbirn, Böbiker's, **, gewöhnlich Nov. 1866 zeitigte sie schon Anf. Oct. Ich fand sie unter den ohne Namen von van Mons erhaltenen Sorten, und benannte sie nach Herrn Obergerichts-Director Böbiker in Meppen. Ich habe mich jetzt überzeugt, daß v. Mons diese Frucht Henkel d'hyver benannt hat, die wir Henkel's Butterbirn nennen mögen. Sie kam als Henkel d'hyver direct von v. Mons an Herrn Lieutenant Donauer in Koburg, der sie mir mittheilte, ist auch sehr kenntlich als Paire Henkel von Hovey in Amerika abgebildet. Als Henkel d'hyver erhielt Diel von v. Mons nicht die rechte Frucht, die er als Henkel's Schmalzbirn beschrieb. Obige wetteifert in Saftfülle mit Napoleons Butterbirn, und war in leichtem und schwerem Boden gut.

✓ * Butterbirn, Bremer, **†, Nov. oft noch Dec. P. 3. meist 8—10 Tage nach Michaelis. Taugt auch zum Wellen. Müs-Kirter, etwas weniger Zuckergeschmack. Ich habe diese Sorte, wegen der gänzlichen Uebereinstimmung mit der Beschreibung, für Wildbling von Montigny gehalten, welche Frucht ich direct von Diel nicht bekam, und habe sie unter dem Namen Wildbling von Montigny oft versandt, bis ich durch die rechte Frucht des Namens, die ich von Diel noch durch Siegel bekam, von dem Irrthume mich überzeugte. Beschreibung, als Bremer Butterbirn, findet sich in den Monatsheften 1867 S. 136. Passt auf Wildbling auch für Zwerge.

Butterbirn, Burcharde's, **†, Sept. Oct. 4 W. Nicht sehr eigen auf den Pflückepunkt. Trägt reich und ist gut, doch hat der Geschmack, (sein zimmtartiger Zuckergeschmack), beim Genuße nichts Erfrischendes. Muß auch zum Wellen taugen. Colmar Neil, wie ich sie von Diel erhielt, war schwer oder nicht in Baum und Frucht von ihr zu unterscheiden.

* Butterbirn, Clasen's, **†, Oct. Nov. Geschmack fast

süßweinig, etwas zimmtartig gewürzt, ähnlich wie bei der Winter-Nelis. Wurde neuerlichst erzogen von Hrn. Rector Clasen zu Schwan in Mecklenburg, und wird namentlich in Norddeutschland eine werthvolle, reich tragende Tafelfrucht sein. Frucht sah ich in Zeinzen noch nicht.

Butterbirn, Conizer, **†, Mitte Aug. Ich erhielt sie aus Danzig unter dem dort gängigen Namen Conizer Schmalzbirn und wegen wirklich ganz schmelzenden Fleisches hat Zahn im Handbuche (V, S. 221,) sie Conizer Butterbirn genannt. Auch ich fand die Frucht werthvoll. Süßer, schwach weiniger Geschmack. Schien mir Aehnlichkeit mit der Grünen Tafelbirn zu haben.

*! Butterbirn, Dalbrets, (Butterbirn von Albret, Handbuch), **†, Oct. Wirklich delikate Frucht von gewürztem, etwas süßweिनartigen Zuckergeschmacke, die in jedem Garten eine Stelle verdient. War selbst in meinem jetzigen Boden feinfleischig und frei von Körnchen, auch merklich größer als das Handbuch sie darstellt, und auf den Pflückepunkt nicht zu eigen. Herr Professor Decaisne belehrte uns, daß sie nicht nach einem Orte Albret, sondern nach Hrn. Dalbret benannt sei, der Vorsteher der Obstbaumschulen im Jardin des Plantes zu Paris war. Wird für Zwerg auf Wildling passen. Trug nur in Zeinzen.

Butterbirn, Darmstaber, **†, Ende Oct. Erhaben süßweिनiger, etwas muscatellerartiger Zuckergeschmack. Trägt gern und ist gut. Heißt auch Darmstaber Bergamotte.

Butterbirn, Delfosses, **†, Nov. Dec. (Philippe Delfosse) Man wollte sie für identisch mit der Regentin ansehen. Nach den wiederholt erbauten Früchten finde ich sie aber davon verschieden. Die Pyramide trug noch nicht voll und schien die Frucht nicht völlig so gut, als eine Regentin.

Butterbirn, Donauers, **†, Oct. Nov. Trug wiederholt reich und war schätzbar. Leider will die Sorte mir nahezu eingehen. In Zahns Baumschule wird sie sich noch finden.

Butterbirn, Elisens, **, Aug Sept. 14 L. Kleine, aber delikate Frucht, die ich unter den namenlosen Monstischen Sorten fand und nach meiner ältesten Tochter benannte, die die Frucht besonders gern aß. Fein zimmtartiger, schwach weiniger Zuckergeschmack. Trug in Zeinzen noch nicht wieder. und hat hier die Tragbarkeit, an der nicht zu zweifeln ist, sich noch nicht genügend bewährt.

* Butterbirn, Engl. Sommer- (Mandelbirn), **†, Sept.

Oct. 14 T. B. J. meist Michael; Muß wohl 12 Tage vor der Zeitigung ab. Gewürzreicher etwas weinartiger Zuckergeschmack. Taugt nicht in trockenen oder kaltgründigen Boden. In Mienburg und Herrenhausen war sie sehr gut, und gedieh als Zwerg auf Wildling. Am größten und delikatesten sah ich sie aus den Elbmarschen, wo sie als Enge Laterne (Angleterre) jeder Bierlander kennt und gern nach Hamburg bringt.

✓ * Butterbirn, Februar, **, Februar. Etwas ganz fein abstringirender, angenehm zimmtartig gewürzter, weinartiger Zuckergeschmack. Ist wieder eine weitere, spät reifende Frucht, die auch in meinem jetzigen Boden gut war und schmelzend wurde. Wird als Zwerg auf Wildling taugen. 1866, wo der Oct. viel Sonne nach vielem Regen und eiliche Nachtfroste brachte, wurden Früchte der hier vorliegenden und der Winterdechantsbirn, die ich erst 25. October gebrochen hatte, schon Ende Nov. und Anfang Dec. mürbe und schmelzend. Trug nur in Zeinsen.

Butterbirn, Gerbessens, fast **†, Sept. Oct. (Gerbessens Weigsdorfer Butterbirn). Trägt reich und ist gut, hält sich aber nicht lange und ist nicht ausgezeichnet.

Butterbirn, Gelbe Sommer-, *†, Aug. 14 T. Ganz gut, gehört aber nicht zu den mehr ausgezeichneten Früchten.

Butterbirn, Giffarts, *, Aug. 14 T. Wird gerühmt. Was ich in meinem jetzigen Boden erzog und auch als Frucht von Lucas erhielt, fand ich nur mittelmäßig gut, blieb auch etwas klein und wächst der Baum, den ich aus 2 Quellen in gleicher Vegetation habe, bisher in 3 Stämmen nur schwach.

Butterbirn, Graf Markolinis, **, Nov. Dec. 4 W. P. J. 10. Oct. In meinem Mienburger leichten, noch frischen Boden war sie gut, in Zeinsen trug sie noch nicht wieder.

✓ Butterbirn, Graue Herbst-, **†, Oct. 14 T. (Beurré gris). Ist an sich eine der delikatesten Tafelbirnen, von erhabenen süßem, mit der feinsten Muscatellersäure gemischten Geschmacke; der Baum verlangt aber, damit er trage, in meinem kälteren Klima die Erziehung als Spalier an einer Wand (am besten in östlicher oder westlicher Exposition), und trägt da nicht selten gut, oder selbst voll; freistehend als Hochstamm, oder selbst Pyramide trägt der Baum hier höchst selten einige Früchte, und setzt nur etwas an, wenn gleich nach der Blüthe warme Zeit und überhaupt mehr Wärme eintritt, als wir in den meisten Jahren hier haben, ja die Früchte, welche etwa noch an-

setzen, bleiben klein, oder werden selbst rissig. Ich habe den Baum im Hannoverschen sehr häufig angepflanzt gefunden, und der Besitzer klagte, daß er wenig trage. Namentlich konnte ich einen Hochstamm in meines Vaters Garten in Willenburg, wohl 30 Jahre hindurch, einer Bourré blanc, die gut trug, gegenüber stehend, beobachten, desgleichen eine Pyramide in meinem von Gebäuden eingeschlossenen, schon wärmeren Garten in Rienburg. Diese Letzte war im 5ten Jahre nach der Anpflanzung schon groß und völlig tragbar, und trug in den nächsten 8 Jahren etwa eine halbe Meße ziemlich kleiner Früchte. Die rechte Pflüchzeit war an meiner Pyramide erst 8 Tage nach Michaelis. Kann als Zwerg auf Quitte, doch besser auf Wildling erzogen werden. Am volltragendsten sah ich ein Spalier auf Wildling in einem schweren, ziemlich feuchten Boden zu Lüdersburg mit großen, vollkommenen Früchten und auch bei Söder, Brügge bei Elze und Hilbesheim sah ich Spaliere an Wänden gut tragen. Diels Urtheil, daß die Sorte keinen feuchten Boden vertrage (was die früher ziemlich allgemeine Ansicht über den rechten Birnboden war), halte ich für grundfalsch. — Die Normännische rothe Herbstbutterbirn halte ich noch immer für identisch mit der Grauen Herbstbutterbirn, welcher Ansicht auch Mehrere beistimmen und selbst die Amboise von Decaisne, die schon 2 Mal trug, hatte keine Röthe, was ja doch der Hauptunterschied sein soll.

Butterbirn, Graue Winter-, **, Nov. (Beurré gris d'hiver Nouveau, Beurré de Luçon.) Ich selbst erbaute nur erst unvollkommene Frucht und scheint die Sorte etwas schwer zu tragen. Aus Celle erhielt ich aber vollkommene Frucht, die für unseren Norden paßt.

Butterbirn, Engl. graue Winter-. Was Diel unter dem Namen gehabt hat, und an mehreren Orten im Cataloge rühmt, ist mir noch nicht klar geworden. Als Engl. Winter-Butterbirn hatte er Anfangs nur die Engl. Sommer-Butterbirn. Als Engl. graue Winter-Butterbirn erhielt ich von Böbiker, als weiter von Diel herkommend, eine nicht schmelzende, stark berostete, abgestumpfte, conische, etwas trockne Frucht. Die rechte Sorte konnte ich direct von Diel nicht bekommen.

Butterbirn, Groneberger, fast **†, Nov. Ist eine gute Frucht, die ich von Herrn Kunstgärtner Hartwig erhielt; war indessen, selbst bei Lübeck erwachsen, etwas körnig im Fleische, und wurde in meinem Zeinser Boden auch so.

* Butterbirn, Grüne Sommer-, fast **†, Sept. Oct. 3 W. 2. Den Werth dieser Sorte habe ich erst durch eine prächtig gewachsene, unbeschnittene, sehr reich tragende Pyramide in Herrenhausen kennen gelernt, wo die Frucht auch vollkommener war, als in meinem Nienburger Garten. P. 3. in sehr warmen Jahren 24. Aug., meist 10. Sept., in kalten Jahren selbst 20. Sept. Gewürzhafter, feinzimmtartiger Zuckergeschmack. Im Feinzer Boden sah ich noch nicht wieder Frucht (vergl. meine Anleitung S. 295). In leichtem und etwas feuchtem Boden taugt sie sehr auch für 2.

° Butterbirn, Haffners. fand sich im Schloßgarten zu Gabelsburg und wird gerühmt. Mindestens in meinem Feinzer Boden, wohl überhaupt in unserer Gegend, bleibt sie ohne Werth und löd'rig.

° Butterbirn, Hardenponts späte; Beurré Rance, Hardenpont de Printems, Noirechain, (doch nicht die Dielsche Noirechain). In wärmeren Gegenden sehr gelobt. In hiesiger Gegend wurde sie an mehreren Orten und selbst in meinem für Birnen so günstigen Sulinger Boden nicht schmelzend und war auch als Kochbirn nur mittelmäßig gut. Vielleicht gebeihet sie noch an einer Wand. Viel lobt die Sorte sehr, und erhielt ich auch aus Süddeutschland treffliche Frucht für die Tafel.

— * Butterbirn, Hardys, **†, siehe oben Gellerts-Butterbirn. Unter welchem Namen man sie auch pflanzt, soll sie doch in keinem Garten fehlen, der nicht zu eingeschlossen liegt.

— * Butterbirn, Hochfeine, (Beurré superfin), **†! October. Frug zwar mir selbst noch nicht, doch bekam ich aus unserm Lande ein paar gut gewachsene, schmelzende und delikate Früchte, nach denen die Sorte bei uns sehr werthvoll ist. Meine Pyramide trägt wohl bald. Aus Reutlingen und von Herrn General-Consul Labé zu Villa Monrépos bei Geisenheim erhielt ich 1867 delikate Früchte, die zu den besten Tafelbirnen gehörten. In Reutlingen ist schwerer, in Villa Monrépos leichter Boden.

* Butterbirn, Holländische, **†, Oct. oft 6 W. Findet sich in unserem Lande in allerlei Boden bereits recht häufig angebaut, und wird bei uns gewöhnlich, wegen ihrer langen, oft beuligen Form, Mausibirn genannt. Ich erhielt sie auch aus Englien als Calbasse double, und vielleicht ist auch die Calbas dieselbe Frucht. Zimmtartiger, durch etwas süße Säure gehobener Zuckergeschmack. Zu rechter Zeit gebrochen wird sie schmelzend und liegt in mürbem Zustande lange,

ohne zu faulen. Ist sie zu früh oder zu spät gebrochen, ist sie noch eine treffliche Koch- und Trockenbirne, und taugt auch sehr zu Senfbirnen. Gekocht ist sie roth und ohne Zucker süß. P. J. gewöhnlich gegen Michaelis. Baum mäßig groß, sehr reich tragbar.

Butterbirn, Liegels Herbst, **†, Oct. Gleichfalls aufgefunden unter den namenlosen Wonsischen Sorten. Ist gut, paßt als Zwerg auf Wildling. Ich benannte sie nach dem bekannten Pomologen Dr. Liegel. In Zeinsen trug sie noch nicht.

Butterbirn, Leberbogen's. Stammt von Herrn Gutsbesitzer Leberbogen zu Bennedenbeck bei Magdeburg. Früchte aus dem dortigen Boden waren sehr werthvoll und rühmt auch unser Handbuch die Sorte; in meinem Zeinser Boden trägt der große Probezweig voll, die Frucht hat aber nichts Vorzügliches und bleibt hier entbehrlich. Selbst in dem feuchten Sommer 1866, wo meine Birnen größer und besser waren als sonst, konnte ich ihr nur *† geben.

Butterbirn, Lenzener, **†, Oct. Ist delikate Tafelbirn, mit der Herr Thierarzt Scheller zu Schnadenburg mich bekannt machte, und findet sich in dem unweit Schnadenburg gelegenen Lenz. Ist höchst wahrscheinlich dort aus dem Kerne aufgewachsen. In hiesigem Boden trug die Frucht noch nicht.

* Butterbirn, Luizets, **†! Trug mir selbst noch nicht, und sah ich Frucht nur 1867 durch die Güte des Herrn General-Consuls Labé. Ich fand auch diese Frucht ausgezeichnet. Schwach zimmtartiger; süßer, nur etwas beigemengte Säure zeigender Geschmack.

Butterbirn, Meyers frühe, **†, Sept. 14 L. P. J. reißt 5—8. Sept. Trägt reich. Erquickender, etwas fein einschneidender, gezuckerter Weingeschmack. In meinem Nienburger Garten hatte sie noch mehr Güte als hier.

Butterbirn, Millets, **, Nov. Dec. Reicht gut und reich tragend; doch blieb die Frucht in meinem Zeinser Boden mehrmals etwas unvollkommen. Geschmack etwas ähnlich als bei Winter Melis. Trug nur in Zeinsen. Es muß bemerkt werden, daß in Reutlingen Herr Dr. Lucas und Herr General-Consul Labé als Bourré Millet eine andere, delikatere Sorte ausgestellt hatten, die von Baltet stammt, und weiß ich noch nicht, welche die rechte ist. Meine Sorte erhielt ich von Herrn Andre Leroy zu Angers und scheint Hr. Mas in Verger dieselbe Sorte zu haben.

Butterbirn, Muscatellerartige, *†. Was ich direct

von Diel unter dem Namen erhielt, war eine reich tragende, recht gute, aber nicht ausgezeichnete Frucht, die Muscatellergeschmack nicht hatte.

Butterbirn, Noissettes Englische, **, Oct. Von Dittrich erhielt ich eine Noissettes große Englische, und Noissettes Englische Butterbirn. Beide schienen mir verschieden und machte die erstere häufig sich stark krümmende Sommertriebe. Was ich als Große Engl. Butterbirn erhielt, war einer Amanlis ähnlich, obwohl ich Identität noch nicht in Anspruch nehmen mag. Nach Jahns Bemerkungen im Handbuche, V. S. 582, hält die Soc. van Mons sie für Poire d'Amande, die aber nicht Diels Mandelbirn war. Diese Poire d'Amande habe ich auch von der Soc. van Mons, trug aber noch nicht. Weitere Forschungen müssen über beide Sorten mehr aufklären.

Butterbirn, Noissettes große Englische, **†, Sept. Ob diese schätzbare Tafelfrucht mit der Butterbirn von Amanlis identisch ist, weiß ich noch nicht gewiß. Ist jedenfalls werthvoll.

Butterbirn, Paridans, **, Nov. (Handbuch V. S. 497.) Findet sich als Paridans in Herrenhausen, trägt recht reich und wird als Tafelfrucht sehr gelobt. Mir schien die Richtigkeit des Namens etwas fraglich.

* Butterbirn, Paternosters, **†, Nov. Dec. 4—5 W. Süßweinartiger, in meinem Feinse Boden ein Geringes abstringirender Geschmack, war aber selbst da schmelzend und feinfleischig. Ist benannt nach einem Apotheker, Namens Paternoster. Der Baum treibt sehr gemäßigt, wird auf Wildling für Zwerg taugen.

Butterbirn, Remdes, **†, Oct. Nochmals eine, unter den namenlosen, von v. Mons erhaltenen Sorten, aufgefundenene Frucht. Ist werthvoll. Trug in Feinse noch nicht.

Butterbirn, Rouppes, *†, Oct. Nov. Was ich von Diel unter dem Namen erhielt und nur in Nienburg wiederholt trug, war eine gute, aber nicht ausgezeichnete Frucht, deren Reifezeit mir noch etwas fraglich blieb. Nach Herrenhausen kam von Diel eine andere Sorte, die aber noch weniger die rechte ist.

Butterbirn, Scheidweilers, **†, Aug. Spt. Etwas gewürzter, schwach weinartiger, zuckerartiger Geschmack. Große, in meinem Feinse Boden zwar etwas fein körnige, doch gute Frucht, hat einige Ähnlichkeit mit Hellmanns Melonenbirn.

* Butterbirn, Siz's (Bourré Siz), **†. Nov. Trug bereits 2 Mal in meinem hiesigen Boden Früchte, die zwar, (wie oft in

meinem Boden vorkommt) viel kürzer blieben, als die Figur im Handbuche sie darstellt und sich mehr einer Kugelform näherten, aber schmelzend und delikat wurden. Schwach gewürzter mit hinreichender Säure versehener Zuckergeschmack.

^o Butterbirn, Schönlin's Stuttgarter späte. Trug in Sulingen und Nienburg mehrmals und blieb schlecht. Selbst bei Stuttgart erlangte sie nicht immer Güte und hat Diel sie viel zu sehr gerühmt. Herr Dr. Lucas berichtet zwar Monatshefte 1866 Seite 209, daß er die Frucht in dem tiefen, fruchtbaren Boden zu Bennenkebeck bei Magdeburg trefflich gefunden habe, mein einer Baum in Sulingen, in fruchtbarem, für Birnen günstigen Boden, stand aber selbst an östlicher Wand, und auch in Herrenhausen ist die Frucht nicht gut gewesen.

^o Butterbirn, Stappaert's. Ist zwar von v. Mons erzogen, doch weder in Vivort's Album noch den Annales noch von Liron d'Airoles beschrieben und gedenkt nur das Rouenner Bulletin derselben ohne besonderes Lob. Trug 1866 voll, ist klein, welkte bis Ende Januar hin und wurde kaum halbschmelzend. Gekocht war sie bei ihrem süßen Geschmacke gut, doch gibt es zu dem Zwecke bessere.

Butterbirn, Sterkmann's, (auch Doyonné Sterkmann's), *† Nov. Bildete sich selbst in meinem Zeinser Boden immer gut aus und stimmte mit der Beschreibung völlig, wurde aber nicht schmelzend und blieb nur gute Kochfrucht. Auch Andere urtheilten schon eben so und muß die Frucht, um das ihr beigelegte Lob zu verdienen, wohl mehr Wärme und Feuchtigkeit haben, als in meiner Gegend.

* Butterbirn, Tcheveriner, **†, Sept. Oct. 3 W. (Treverin's Butterbirn in meiner Anleitung; der Name ist, wie vorstehend wohl richtiger.) Erquickender, weinartiger Zuckergeschmack. P. 3. 19—24. Sept. Gibt auf Wildling schöne Pyramiden. War gut in meinem Nienburger Boden, und brachte die Pyramide in Zeinsen noch beträchtlich größere, ganz schmelzende Früchte.

Butterbirn, Thouin's, fast **†, Sept. Oct. 14 T. Ist mit der oben gedachten Thouiens Bergamotte nicht zu verwechseln. Decaisne scheint diese nicht zu kennen, und erhielt ich die Sorte von ihm als Poire Thouin. Trug hier mehrmals und voll, wurde schmelzend und war gut, wenn auch von andern noch etwas übertroffen.

Butterbirn, Ulmer, fast **†, Oct. Nov. Mir selbst trug die Sorte noch nicht, doch erhielt ich von Herrn Dr. Lucas wiederholt Früchte, die mir etwas feinkörnig im Fleische schienen. Auf der Ber-

sammlung in Reutlingen wurde sie aber sehr empfohlen, weil sie noch in der bedeutenden Höhe von 2000 Fuß sehr gut sei und sehr reich trage, auch bei Ulm sehr geschätzt werde. In recht gutem Birnenboden wird sie wohl auch nicht körnig sein. Recht süßer, gewürzter Geschmack.

Butterbirn, Urbanek's, **†, Dec. Spät zu brechen. Auch diese Frucht fand ich unter den ohne Namen von Herrn v. Mons erhaltenen Sorten, und benannte sie nach dem frühern Pfarrer zu Majshöny und spätern Domherrn zu Pesth, Urbanek, von dem ich so manche richtig benannte, bewährte Obstsorte erhielt. Ist bei später Reife schätzbar, trägt voll und war im Nienburger Boden noch besser als in Zeinsen, wo sie oft nicht schmelzend wird.

Butterbirn von Aremberg; (die Aremberg, Orpholine d'Englion), **†, Nov. Dec. Gewürzreicher, süßer Weingeschmack. Wird ganz vorzüglich gerühmt, und sitzen die Probezweige auch in Zeinsen jährlich voll, so daß die Tragbarkeit früh und groß ist. Mehrere Jahre hindurch wurde sie, auch bei spätem Brechen bei mir nicht schmelzend, blieb vielmehr abknackend. In dem feuchten und noch hinlänglich warmen Sommer 1866 wurde sie dagegen, bei Brechzeit vom 20. und 25. Okt. ganz schmelzend und delikate, hält sich auch lange in mürbem Zustande, so daß sie also nur nicht in zu trocknen Boden gehört und in den meisten Bodenarten sehr gut sein wird. Früchte, die ich aus Süddeutschland erhielt, gehörten zu den besten Tafelbirnen. Gibt gute Zwerge auf Wildling.

Butterbirn, Vereins (Fondante de Comice), **†! Trug zwar in meinen Gärten noch nicht, doch unterlasse ich nicht, sie mit aufzuführen, da sie zu den recht delikatsten gehört. Etwas gewürzter, fast süßweinartiger Geschmack. Frucht erhielt ich aus Seisenheim und Reutlingen.

Butterbirn, Bergolbete weiße, **†, Oct. Nov., ist eine delikate Frucht, die fast die Färbung der Bourré blanc und den zimmtartigen Geschmack der Grauen Dechantäbirn hat, leidet aber, wie beide, in manchem Boden an Grund an den Trieben. Trug nur in Zeinsen im Garten vor dem Orte.

Butterbirn von Dachsenhausen's, **†, Oct. Auch diese Frucht, die ich nach unserm allgemein verehrten, früheren Landdrosten von Dachsenhausen benannte, fand sich unter den, ohne Namen von Herrn v. Mons erhaltenen Sorten und finde die ziemlich kenntliche Vegetation unter allen meinen Belgischen Birnen nicht. In meinem Nienburger Garten gehörte sie zu den delikatesten Tafelbirnen und hatte gezuckert weinartigen, erfrischenden, etwas muskatellernden Geschmack,

und P. J. war meist 8. Oct. In meinem Feinsen Boden trug sie schon wiederholt, hatte aber eine Beimischung von Herbigkeit. Verlangt also wohl leichtern, mindestens frischen, guten Boden. Passt als Zwerg auf Wilbling.

Butterbirn, (besser wohl Flaschenbirn) von Apremont, **†. Man hat die Cuisse d'Aprémont, Beurré d'Aprémont mit Bost's Flaschenbirn für identisch ansehen wollen; mir schien dies indeß nicht so, weil sie meistens wohl ohne Rost vorkommt, nicht so reich trägt und etwas anders schmeckt, obwohl sie in berosteten Exemplaren einer Bost's Flaschenbirn und noch mehr Prinzessin Marianne sehr ähnlich ist. Die Frucht bleibt für weitere Forschungen interessant.

Beurré d'Elberg (Delberg?), **†, Sept. Oct. Nach den in Lyon versammelt gewesenen Pomologen sollte sie = Fondante des bois sein. Was ich unter obigem Namen von Papeau erhielt, trug zwar nur erst 1856, war aber delikate Frucht und von der Holzfarbigen Butterbirn verschieden. Sie hatte süßen, durch etwas Säure gewürzten, erhabenen, bergamott-ähnlichen Geschmack.

* Butterbirn, von Mons, **† Oct., soll sich bis Dec. halten. Wird sehr gerühmt und heißt in Belgien bloß Von Mons oder Von Mons de Leon Leclerc. Trug mir in Feinsen zwar nur erst einmal auf einem Baumschulensstamme ein paar Früchte, die aber eben so groß wurden, als die Figur im Handbuche sie darstellt, und schmelzend wurden, von gewürztem, mit etwas Säure gehobenem Zuckergeschmacke. Aus Hildesheim und Braunschweig erhielt ich sie 1868 groß und delikat.

Butterbirn von Nantes, **†, Nov. Weinartiger Zuckergeschmack mit etwas Gewürz. Muß meist bis 10. Oct. sitzen. War selbst in meinem Feinsen Boden schmelzend und gut. Der Baum wächst in 2 Stämmen mir bisher fast schwach, so daß die Sorte darnach gut, aber auch zunächst nur als Zwerg auf Wilbling passen würde.

Butterbirn von Montgeron, fast, **†, Sept. Oct. Ist der Herbstpflvester sehr ähnlich, aber schon in der Vegetation mit mehr grünen Trieben davon verschieden, auch nicht völlig so gut, als die Pflvester. Der Baum ist sehr fruchtbar. Wegen der Ähnlichkeit erhielt ich sie schon 2 Mal als Friedrich von Württemberg.

* Butterbirn von Rivelles, **†, Nov. Auch von dieser Sorte sah ich in Feinsen nur erst, durch das von Herrn Mas bezogene Reis, nicht recht vollkommene Frucht, erhielt aber recht schöne Exemplare, 1867, von Herrn General-Consul Labé, nach denen die

Sorte wieder zu den besonders delikaten Tafelbirnen gehört. Schwach zimmtartiger, mehr weinartiger, als süßweinigler Geschmack.

Butterbirn, Werningeröder, **†, Ende Sept. Erhielt ich von Herrn Hofgärtner Künnecke zu Werningerode und hielt man sie dort für eine Samensorte. Sie trug nur erst 1857; das Fleisch sehr saftreich, ganz schmelzend, von weinartigem, erfrischendem Geschmacke, in meinem Boden mit einer geringen Beimischung feiner Herbigkeit. Verdient alle Beachtung.

° Butterbirn von Wetteren, eine spät reifende, in Belgien gerühmte Sorte, die in Zeinsen zwar gut ausgebildete Früchte brachte, die aber nicht schmelzend wurden und wenig Werth hatten.

* Butterbirn Worontzows, **†, Oct. Nov. 3 W. Ist erzogen von Herrn von Hartwich, Director der Kaiserlichen Gärten in Nikita. Da manche andere, von ihm erzogene Früchte nicht genügenden Werth hatten, habe ich sie lange nicht geachtet, und hatte den gepflanzten Stamm mit der holländischen Feigenbirn überpfropft, bis ein geliebener Nebenweig mir 1866 viele und sehr werthvolle Früchte brachte, die so schätzbar für die Tafel als zum Kochen waren. Etwas zimmtartiger, fast süßweintartiger Zuckergeschmack. Zeigte sich auf den Pflückepunkt gar nicht empfindlich und hielt sich lange im mürben Zustande. Hat einige Ähnlichkeit mit Prinzessin Marianne.

Butterbirn, Bschodcs. Erzogen von Burchardt in Landsberg, und nach dem berühmten Bschode benannt. In Zeinsen leidet der Baum an Grind und lieferte noch keine vollkommene Frucht. Burchardt, der vieles Gute verbreitete, rühmte die Sorte.

° Calvillbirn. Bildete in Rienburg und Zeinsen sich ganz gut aus, wurde aber nicht schmelzend und hatte geringen Werth.

Carl VI. (Oranische Flaschenbirn), **†, Anfangs Oct. Von Dittrich erhielt ich als Carl VI. eine reich tragende, einer Pommeranzenbirn ähnliche, sehr gute Haushaltbirn, die nicht die rechte ist, aber mir unter richtigerem Namen noch nicht bekannt wurde. Was ich von Bornmüller und aus Frauendorf als Carl VI. überein habe, wird die rechte Sorte sein, die in Frucht und Vegetation wieder mit der Oranischen Flaschenbirn aus Prag überein war. Etwas zimmtartig gewürzt, schwach weinartiger Zuckergeschmack. War in Rienburg und Zeinsen gut.

Carl X. Unter diesem Namen findet sich in Herrenhausen eine Frucht, die nicht schmelzend wird, aber recht treffliche Kochbirn für den Winter ist, wie sie so sich auch bei Herrn Inspector Palandt in

Hilbesheim auswies, der sie aus Herrenhausen erhielt und sie sehr schätzt.

^o Cassolet, zwar eine recht süße, aber keine Birn, von rübenartigem Fleische, die bei uns keinen Werth hat.

Catinka, **†, Oct. Nov. In meinem Zeinser Boden, wo sie nur erst trug, war sie kaum fast **, und blieb klein. Von Herrn Clemens Rodt in Sterkowitz in Böhmen erhielt ich sichtbar dieselbe Frucht, aber weit größer und war wirklich werthvolle Tafelfrucht. Im allgemeinen wird sie in gutem Birnenboden in Deutschland passen.

Cent Couronnes. Die Sorte erhielt ich durch die Güte des Hrn. André Leroy zu Angers. Trug in Zeinzen, im Garten beim Hause, schon 2 Mal, war aber nur mäßig gut, etwa *†.

Chaptal, ††, W. Von dieser, zu viel gerühmten Frucht, erhielt ich von Herrn Decalsne schöne Exemplare, die nicht schmelzend wurden, aber wegen fast zimmtartig gewürzten Geschmacks doch angenehm selbst zum rohen Genuße und zum Kochen gut waren. In Zeinzen sah ich 2 Mal Frucht, die entbehrlich blieb, selbst als Kochfrucht.

^o Chevalier. Erzogen von v. Mons. Der Baum ist ganz außerordentlich tragbar, aber die Frucht so merklich herbe, daß sie, selbst gekocht, nicht recht zu versüßen ist. Ist aber vielleicht eine der werthvollsten Mostbirnen, wie man ja manche herbe Frucht in Süddeutschland als Mostbirne gewaltig schätzt, und sollte man sie nicht untergehen lassen, ohne sie auf Mostbereitung versucht zu haben.

Christenbirn, Spanische gute, ††, W. Zeigte sich überein mit der von mir sehr geschätzten Kochbirne, die ich in meiner Anleitung als Späte Winter-Kochbirn aufführte und sich den ganzen Winter hindurch hielt. Ich kannte davon einen sehr tragbaren Baum in Wilkenburg, hatte selbst solchen in Riensburg und finde einen dritten hier in Zeinzen, alle volltragend und gut. Muß ziemlich lange sitzen, um nicht zu welken.

Citronenbirn, Große Winter-. Diese Frucht, die ich aus Frauendorf und aus dem Großen Garten zu Dresden überein erhielt, konnte ich von Bourrés blanc nicht unterscheiden.

Citronatbirn, Rothbackige, ††, Sept. Oct. 4 W. 8. P. 3. meist Mitte September. Süßer, leicht mürkter, wie etwas citronenartig gewürzter Geschmack. Ist in Form den Pommeranzenbirnen ähnlich und ist eine besonders gute, reich tragende Haushaltsbirn.

Clement van Mons, fast **†. Mitte Sept. (Handb. V. S. 253.) War selbst in meinem Feinser Boden noch gute Tafelbirn, indeß entbehrlich. In besserem Birnenboden wird sie werthvoll sein.

° **Colmar**, Alte Colmar; zuckersüß und in Süddeutschland und Frankreich noch immer geschätzt. Hier indeß wurde sie selbst an einer Wand nicht gut.

* **Colmar Arenbergs**, (Kartoffel), **†, Sept. Oct. 3 W. Trägt sehr gern, wird auch selbst in meinem jetzigen Boden groß, schmelzend und werthvoll. Etwas gewürzter, mit hinlänglicher Säure versehener Zuckergeschmack. Der Baum leidet in meiner Baumschule an Grind, doch nicht zu stark. Der Probegweig im Garten beim Hause ist gesund.

Colmar, Hardenponts frühzeitige, *††, Sept. 2—3 W. Angenehm und für Markt und Haushalt sehr gut. P. B. meist Anfang Sept. Erfrischender, wenig gezuckerter, schwach muscatellerner Geschmack. Trägt sehr reich. Passt ohne Zweifel auch für L. und verdient wohl ein Sternchen vor dem Namen.

*! **Herbstcolmar**, **†, October 3 W. (Passe Colmar d'automne musqué.) P. B. Michael. Ist selbst in meinem ungünstigen Boden von Fehlern frei. Feines schmelzendes Fleisch, von schwach zimmtartigem, etwas weinartigen, sehr süßen, erquickenden Geschmacke. Verdient in jedem Garten für feines Tafelobst einen Platz und gibt auch auf Wildling schöne, früh tragende Zwerge. Trug nur in Feinsein.

Colmar, Joseph Smets, Colmar Josse Smet, v. Mons: gab 1866 und 1867 2 Duzend Früchte, die indeß im März 1867 und 1868 noch hart waren und wenigstens in meinem Boden nicht schmelzend werden dürften. Herr De Jonghe, von dem ich das Reiss erhielt, bezeichnete sie als Winterfrucht und ersten Ranges für die Tafel.

* **Colmar, Ravez** (Bouv.), Herzog von Nemours, **†, Nov. Vergleiche was bei Walter Scott gesagt ist, welcher Name wieder untergehen muß.

° **Colmar**, von Flotow's, **, December. Muß lange am Baume sitzen. fand sich unter den ohne Namen von Herrn v. Mons erhaltenen Sorten und benannte ich sie nach dem als Pomologe allbekannten Hrn. v. Flotow zu Dresden. In Dresden ist sie schon gut, in hiesiger Gegend, selbst im Mienburger Garten, jedoch zu stark körnig

und feinig. Trägt gewaltig reich und wäre noch in einem feuchten Sullinger Boden zu probiren.

✓ **Columbia**, fast **†, Nov. Berühmte, Amerikanische Frucht. In meinem Boden blieb sie, bei einmaligem Tragen, noch unvollkommen. Aber selbst Früchte, die ich 1867 von Herrn General-Consul Lads erhielt, konnte ich nur als fast **† bezeichnen. Hatte durch etwas Säure gehobenen Zuckergeschmack. Auch die Amerikaner sagen, daß sie nach dem Boden in Güte sehr variire.

* **Comperette**, (in England als Ananas bekannt; die Französische Ananas ist wieder eine andere und die Ananas Belgo = Regentin.) **†, Sept. Oct. P. B. gegen Michael, oft schon Mitte Sept. Sieht schöne Zwerge auf Wildling und trägt recht reich. Fein alant-artiger, schwach weiniger Zuckergeschmack.

Confesselsbirn, Rothe. Ist eine in der Gothaer Gegend gebaute, edle Frucht, von ganz ähnlich gewürztem und süßen Geschmacke, wie bei der Rothen Dechantsbirn. Sie brachte in meinem Boden erst in einem trockenen Jahre noch zu kleine Früchte, nach denen sie in günstigerem Boden in unserer Gegend gut sein wird.

Crassane, Althorps, **†, Sept. Oct. Ist selbst in meinem Boden noch gut und gibt in Herrenhausen auf unbeschnittener Pyramide auf Wildling große, schmelzende Früchte von wenig süßem, schwach gewürzten Geschmacke. P. B. Meist Mitte September.

✓ **Crassane**, Edelz, (Passo Crassano) nur fast **†, Dec. Mir selbst trug sie noch nicht, ich erhielt aber von Lucas, Herr General-Consul Lads und — ich meine aus Herrenhausen, 1867 Früchte, die alle auf dem Lager merklich welkten, wornach mir die Güte in Deutschland noch etwas fraglich schlen. Die von Herrn General-Consul Lads gesandten Früchte, die nicht auf der Ausstellung zu Reutlingen gewesen waren, sondern mir später gesandt wurden, waren vielleicht nicht zu früh gebrochen.

° **Dagobertusbirn**. Ich hatte sie direct von Diel, bekam aber nie vollkommene, hinlänglich werthvolle Frucht.

Darimont, *†, Oct. Nov. Zwar sehr volltragende und ziemlich schmelzende, jedoch kleine Frucht. War auch in meinem jetzigen Boden noch immer gut.

De Davay, *†, Sept. Oct. Riemlich schmelzend, aber von Geschmack etwas fade. Trägt gern, es gibt aber zu ihrer Reifzeit zu viele bessere.

Dechant Dillen. Wird wegen Güte gelobt. In meinem jetzigen Boden blieb sie klein und hatte keinen Werth. Bei Herrn Inspector Palandt in Hildesheim war sie besser, aber, so wie Früchte aus Villa Montrépos bei Weisenheim am Rhein, nicht ausgezeichnet.

Desays Dechantsbirn, **†, Oct. Sowohl Früchte, die ich einmal in Zeinsen hatte, als 1867 von Herrn General-Consul Lads erhielt, waren für die Tafel sehr werthvoll. Auch Hogg im Manuale lobt sie sehr. Schwach zimmtartiger, durch etwas süße Säure gehobener Geschmack.

Dechantsbirn, graue, **†, October. Gleichzeitig mit *Beuré blanc* reifend. Zimmtartig gewürzter, etwas weinartiger Zuckergeschmack; ganz von feinem Kofte überzogen. Ist noch etwas delicateser als *Beurré blanc*, und schade, daß der Baum in manchem Boden zu stark an Grind der Triebe leidet. Wo das nicht ist, baue man sie ja. In Banteln (Schmaboden) sah ich einen gesunden Hochstamm. Ist bisher unter dem Namen *Beurré brun* im Hannoverschen öfter angebaut worden, auch ist *Diels Passa tutti* dieselbe.

*? **Dechantsbirn, Julius, (Doyenné de Juillet).** In meinem jetzigen Boden, im Garten beim Hause, ist sie klein und werthlos; Herr Behrens in Lübeck lobte sie, und 1866 und 1868 hatte ich auch unter dem Namen: *Des Vergors*, (aus Baltets Collection) in meinem Garten vor dem Orte, wo es wenigstens etwas feuchter ist, dieselbe Frucht, die schon merklich größer und schmachtast war. In besserem Boden wird ihr Anbau, wegen großer Frühzeitigkeit, daher doch anzurathen sein. Reittigt noch etliche Tage vor der Gelben Frühbirn, Ende Juli.

Dechantsbirn, Kräftige (Doyenné Crotté), **†, Oct. Trug in Zeinsen im Garten beim Hause 2 Mal und war einer gewöhnliche Grauen Dechantsbirn sehr ähnlich. Das Reis erhielt ich von Herrn Decaisne.

Dechantsbirn, kreffelförmige, *†, September. Trägt reich, ist auch gut, indeß wegen größerer Kleinheit entbehrlich.

* **Dechantsbirn, lange weiße, *††, Sept. Oct. P. B. 16.—20. Sept.** Ist für die Tafel gut, und für den Haushalt werthvoll. Trägt sehr reich, wird auch wohl für B. passen, und war in leichtem und schwerem Boden gut.

Dechantsbirn, Lothringer, ††. In hiesiger Gegend gute, im October 3—4 Wochen brauchbare Haushaltsfrucht.

° **Dechantsbirn, neue Winter.** (Neue späte Winter-
Serbica, Pomol. Notizen.

Dechantsbirn). Trägt reif, wird aber selbst an der Wand nicht schmelzend, und hat auch als Winter-Kochbirne nur untergeordneten Werth, obwohl sie bis gegen Johannis sich hält.

Dechantsbirn, Sentelets, **†, Oct. In Baum und Frucht der Bourré blanco sehr ähnlich. Wird in Belgien, als besser, gelobt. In meinem jetzigen Boden leidet der Baum aber gleichfalls stark an Grind.

*** Dechantsbirn, Vereins, (Doyonné du Comice), **†! Nov.** Trug in Zeinsen einmal werthvolle Frucht, und besonders Früchte, die ich von Hrn. General-Consul Labé erhielt, gehörten für die Tafel zu den delikatesten. Schmeckt fast als Hochfeine Butterbirn.

*** Dechantsbirn von Alengon. März, April, **.** Muß spät gebrochen werden, und ist als Zwergbaum, und am besten auf Wildflug, zu bauen. War auch in meinem Zeinzer Boden nahezu so gut, als die Winter-Dechantsbirn. Trug nur in Zeinsen.

Dickbauch von Gersentz, **†, Mitte Sept. Ist eine ziemlich große, für die Tafel gute und für den Haushalt werthvolle Frucht. Trug in Zeinsen noch nicht wieder, und will mir fast absterben.

Doctor Capron. Nach Früchten, die ich 1852 in Rienburg erhielt, von dem von Baylen bezogenen Reife, schien die Sorte völlig entbehrlich und war weder für Tafel noch Küche werthvoll.

*** Doctor Lenthier, **†, Oct. Nov.** Nach in Zeinsen einmal erbauter Frucht, und den Früchten, die ich 1867 von Herrn General-Consul Labé erhielt, gehört die Sorte wieder zu den delikatesten für die Tafel. Meine schon erstarrte Pyramide ist prächtig gewachsen. Wenn Decaisne sie für Lange grüne Herbstbirn (seine Mouille Bouche) hält, so ist das irrig.

Doctor Relis, **†, Nov. (1858, Jahr sehr warm, schon Oct.) Das von Hrn. De Jonghe bezogene Reife gab 1858 und 1866 Früchte, nach denen die Sorte werthvoll ist. Ist nicht die Winter-Relis. Süßweinigere Geschmack.

Doctorsbirn, ††, October. 3 W. 8. Ist sehr gute Haushaltsfrucht von reicher Tragbarkeit.

Die Dones (Poire Dones), fast **†, Anfangs Sept. Trug in Zeinsen wiederholt. Frucht ist nicht groß, war aber in Zeinsen gut ausgebildet und saß der Probezweig voll, auch war die Frucht zum Kochen gut.

Dümon-Dumortier, fast **, Mitte Nov Trug in Zeinsen

wiederholt, war auch gute, doch nicht ausgezeichnete Tafelbirn, und entbehrlich.

Egmont, **, Sept. 14 L. Reich tragend; schmelzendes, feines Fleisch von zimmtartigem, schwach weinigem Budergeruch. P. B. meist gegen Michael. Trug im Feinseer Boden noch nicht.

Eierbirn, Beyer's Meißner, *† oder ††, Sept. 14 L. Trägt reich. Ist gut.

Eierbirn, Müskirte Winter-, ††. Gute Kochbirn für den Winter, muß lange am Baume sitzen. In Feinseer blieb sie noch kleiner als in Rienburg und giebt es doch bessere.

Eierbirn, Woltmanns, *††, 8. gegen Ende Aug. Aufgefunden von Herrn Rentmeister Woltmann zu Leven, dem wir mehrere sehr werthvolle Früchte verdanken, und wurde die Frucht von ihm sehr empfohlen. Süßer, etwas zimmtartig gewürzter Geschmack. Bei der frühen Reife verdient die Sorte alle Beachtung. Ich selbst erbaute hier die Sorte noch nicht, und warte seit mehreren Jahren auf Frucht.

* Eisgruben-Rosßbirn. Ist in Württemberg als gute Rosßbirne geschätzt. Mag bei uns dazu auch gut sein. Das Sternchen habe ich ihr nur vorgesezt, damit die Sorte nicht übersehen werde, weil der Baum sich bei seinem vollkommen kerkengeraden, nicht viele Nebenzweige machenden, starken Wuchse besonders zur Zwischenlage eignet, um Sorten, die selbst durch beigesezten Stab schwer ganz gerade zu ziehen sind, oder schwach wachsen, zur Krone darauf zu veredeln, da man dann den Stab, und das oft zeitraubende Anbinden spart. Die Sorte nimmt die Veredlung gern an.

Eleonie, Sept. Ist eine ganz neuere Frucht. Trug in Feinseer mehrmals und voll, hielt sich aber nicht lange und hatte zum Kochen nicht so viel Werth, als die im Geschmack etwas ähnliche Zimmtfarbige Schmalzbirn, die sich weit länger hält.

Emilie Divort, *†, Nov. Trug in Feinseer 1856 und 1858 worauf die großen Probepäume abstarben. War ganz gut, doch nicht ausgezeichnet und ziemlich klein.

Emil Heyst, **†, Nov. Ist eine, im Geschmacke und selbst etwas im Außern einer kleinen Marie Louise (Düquesne) höchst ähnliche Frucht, wie sie hier und bei Hannover gebaut wurde; war ganz beträchtlich kleiner als die Frucht im Handbuche dargestellt ist, weit kleiner als die Marie Louise selbst in meinem Garten erwächst. Trägt gern,

ist werthvoll, doch bei der etwas größeren Frucht eigentlich entbehrlich wegen Gleichheit des Geschmacks, und der Reifzeit.

* Englien, *††, Sept. 14 L. L. Lebhaft wachsender Baum von besonders reicher und früher Tragbarkeit. Pflücker-Zeit meist Ende August. Ist nicht zu eigen auf den Pflückerpunkt. Erfrischender, etwas weinartiger Zuckergeschmack. Die Düquesnes Mundneßbirn kann ich auch jetzt noch von ihr nicht unterscheiden.

Erzbischof Affre (Monseigneur Affre), **†, November. Ganz nahezu von demselben Geschmacke und Güte, als Blumenbachs Butterbirn, hat aber noch nicht ganz die der letzteren noch beigemengte feine, süße Säure, und ist die vorliegende daher eigentlich entbehrlich. Höchstens hat man sie noch 8 Tage später. Trug nur in Feinsen und blieb ziemlich klein.

Erzbischof Hons, fast **, Aug. Sept. In Feinsen blieb sie mäßig werthvoll und selbst Früchte, die ich 2 Mal von Hrn. Dr. Lucas erhielt, waren etwas klein und schienen mir nicht so werthvoll, als die fast eben so früh reisende Ananasbirn von Courtray.

* Erzherzogsbirn, (Gelbe Sommer Herrenbirn), *††, Sept. 14 L. Von Diel sehr gelobt und auch für den Landmann sehr empfohlen. Ist auch gut und erscheint bei uns oft auf den Märkten. B. B. meist gegen Ende August; in warmen Jahren 10. August. In meinem Garten in Feinsen beim Hause stand ein großer Baum, der stark an Grind litt; im Garten vor dem Orte ist er schon gesund.

Erzherzogin, Sept., *†. Sehr reich tragende, auch gute Sorte; bleibt indeß etwas gewürzlos und hält sich nicht lange.

* Erzengel Michael, **†, Oct. Trug in Feinsen bereits mehrmals delicate Früchte in meinem Garten vor dem Orte auf Hochstamm, und waren schön bandartig gestreift, von feinem schmelzenden Fleische. Gewürzter, süßer, erfrischender Geschmack. Es trug nur erst mein Reis von Decaisne; von Herrn Behrens in Lübeck habe ich sie auch. Herr Baron von Bose hatte auch den Wildling von Motte schon gestreift.

Flaschenbirn, Leroy's, **, Ende Sept. Oct. Ich erhielt die Sorte von Bödiker und Bornmüller überein; sie trug wiederholt in Nienburg, und war gute Tafelbirn, blieb aber etwas klein und stand andern, gleichzeitig reisenden nicht ganz gleich. Der Baum will mir bisher nicht recht fort.

Flaschenbirn, Lougarb's, **†, Oct. Brachte in Herrenhausen große, schwachste Früchte, die durch ihr etwas laß-

rothes Fleisch kenntlich sind. Auch aus Lübeck hatte ich die Frucht ganz schmelzend.

° Florimont Parent. Das Reis erhielt ich aus Belgien (wohl Wilvorde) durch Herrn Behrens in Travemünde. Die Sorte trug in Zeinsen mehrmals, hatte aber keinen rechten Werth.

Forme de Courtet, **†, October. Unter diesem Namen habe ich aus v. Mons Collection eine delikate, werthvolle Frucht, schmelzend, von schwach weinartigem, zimmtartig gewürzten, süßen Geschmache. Ist im Handbuche noch nicht beschrieben.

* Frankenbirn, *††, September 2., wohl 4 W. Ist eine äußerst reich tragende, höchst werthvolle Hausbaumsfrucht von durch seine Säure gewürztem, starken Zuckergeschmache. Verdient recht sehr allgemeineren Anbau. Siebt gekocht ein sehr schmackhaftes Gericht. Baum sehr gesund, wächst kräftig und in allerlei Boden.

Furcrop. Es ist noch nicht entschieden, welche Frucht eigentlich und ursprünglich mit dem Namen bezeichnet worden ist. Meinerseits erhielt ich unter dem Namen aus 2 Quellen gleichfalls die Diels Butterbirn.

Fousalou, fast **†, Oct. Sollte besser und gesunder sein, als die Beurré blanc, was indeß nicht der Fall ist, und litt der Baum gleichfalls an Grind.

° Franchipanne, *†. War in meinem Zeinser Boden, wo sie besonders trug, sehr wenig werthvoll.

Franc Real, †† W. Ist sehr werthvolle Kochfrucht für den ganzen Winter. Im Pfarrgarten zu Binnen bei Mienburg steht ein bereits großer Baum aus meiner Baumschule, der reichlich trägt, und wird die Sorte von der Familie sehr geschätzt.

Franz Düval, fast **†, Oct. Das Reis erhielt ich von Hrn. Dochnahl. Die Sorte ist gut, doch nicht ausgezeichnet, und noch fraglich, ob der Name auch richtig ist, da die von Hrn. Dochnahl bezogenen Sorten größtentheils sich als falsch benannt zeigten.

Frauenschengel, *†, Aug. Von Diel erhielt ich unter dem Namen die Sparbirn. Von Decaisne habe ich die rechte Sorte, die aber nur mäßig werthvoll ist.

° Fremion, *†, Oct. Immerhin noch gut, selbst im Zeinser Boden, doch höchst entbehrlich.

Friedrich von Preußen, ††, October. 3 W. Gute, reich tragende Hausbaumsfrucht, doch durch andere übertroffen.

* Frühbirn, Gelbe, (Hannoversche Margarethenbirn meiner

Anleitung.) *†, Ende Juli. Ist im Hannoverschen sehr viel angebaut, und kann man die Frucht zu Anfang der Birnenzeit auf den Märkten finden. Wegen ihres angenehmen Zuckergeschmackes und halbschmelzenden Fleisches esse ich sie lieber, als die gleichzeitig reifende, in meiner Gegend nicht gewürzte, etwas säuerliche, wengleich schmelzende Grüne Magdalene, deren Baum auch viel am Absterben der Zweige leidet. Der Baum der gelben Frühbirn wird groß und trägt sehr reich. Die Frucht ist auch gekocht noch recht gut.

° Frühbirn, müßkirte, trägt voll, zeitigt noch etwas vor der Selben Frühbirn, passirt aber schnell und hat höchstens zum Verkauf auf Märkten, als früheste Sorte des Jahres, Werth. Auch im Herrenhäuser Boden zeigte sie sich nicht werthvoll genug.

Frühlingsbirn, Braunrothe, ††, W. Ist auch gute Kochbirn für den Winter, hat indeß Neigung zum Welken und muß lange sitzen.

Fuchsbirn, ††, Oct. Nov. Unter dem Namen erhielt ich von Hrn. Organist Müschen eine im Mecklenburgischen geschätzte und auch recht werthvolle Haushaltsbirn.

General Dutilleul, **†, Oct. Recht gute, schmelzende Frucht von angenehmem Geschmack. Der Baum wächst prächtig pyramidal. Trug nur in Zeinsen.

General Lamoricier, **†, Nov. Trug mir selbst noch nicht. Ich erhielt 1867 von Lucas aus Neutlingen schöne Früchte, welche delikate Tafelbirnen waren.

General Tottleben, **†, Nov., Dezember. Ist die berühmte Frucht, für deren Anpflanzung ein wahrer Schwindel entstand, weil die Sorte gepriesen wurde, und der erste Verbreiter selbst ein Reis sehr theuer verkaufte. Selbst ein Bauer in der Gegend von Celle bot, da er einen Baum nicht erhalten konnte, für ein Reis davon 2 Thlr. Die Welt hat schließlich erfahren, daß die Sorte allerdings gut, doch kein Wunder der Welt ist, und selbst von manchen Andern noch übertroffen wird. Angenehmer, fast weiniger, fein herber Geschmack. Trug in Zeinsen und Hilbesheim. Es muß jedoch bemerkt werden, daß Früchte, welche Herr Inspector Palandt in Hilbesheim in für Birnen günstigem Boden an einem Spalter 1868 erzogen hatte, groß, schmelzend und werthvoll, auch besser waren, als die früher schon von ihm auf Hochstamm erzogenen; indeß standen sie auch so den besten, schon bekannten Varietäten an Vorzüglichkeit des Geschmackes nicht ganz gleich.

• Gewürzbirn, Coires, **†. Ist der Bourré blanc in Allem höchst ähnlich, aber auch um nichts gesunder und besser, und daher überflüssig.

Georg Boblebrad, **†, Dec. Ist wenigstens in Frucht von Diels Butterbirn nicht zu unterscheiden. Der Baum in Herrenhausen, von dem ich jedoch Frucht noch nicht sah, setzte die Zweige in weit stumpferen Winkeln an, als Diels Butterbirn, und ein junger in Feinsen angeplanzter Hochstamm scheint diesen Unterschied zu bestätigen.

• Glockenbirn, Wittenberger, (Kleiner Kapfenkopf), ††, 8. October, November. Der Baum gehört zu den triebigsten Die Identität der beiden gedachten Sorten bemerkte ich bald an der Vegetation, und ist auch von Jahr später anerkannt; die letztere Benennung will die gewöhnlichere werden, die erstere, als die pomologisch weit ältere, muß aber beibehalten werden.

• Glücksbirn, Fortunée. Freistehend in meiner Gegend ohne Werth; noch nicht genügende Versuche lassen mich aber glauben, daß sie selbst an einer Wand bei uns die gewöhnliche Güte nicht erlangen wird. In Süddeutschland und namentlich von Herrn Gartenmeister Biondel bei Wien, wurde sie sehr geschätzt.

• Goldbirn von Bilboa, **†, Nov. Auch in meinem jetzigen Boden noch schmelzend und sehr schwachhaft.

• Gracieuse, ††, bis Mitte December. Kochfrucht von wirklich prahlender Schönheit. Indeß hält sie sich nicht bloß weniger lange, als so manche andere Kochbirn für den Winter, sondern ist gekocht auch etwas zu weich und nicht genügend gezuckert. Trug nur in Feinsen und Hilbesheim.

• Graf Canal, **†, November. Große delikate, von Hrn. Oberförster Schmidt besonders empfohlene, auch in meinem Feinsen Boden ganz schmelzende Frucht, von etwas weinartigem, gewürzten Zuckergeschmacke. Wird selbst in meinem Boden auf jungem Hochstamme merklich größer, als das Handbuch sie darstellt. Der prächtig und pyramidal wachsende Baum hat jedoch den Fehler, daß er nur gut ansetzt, wenn auf die Blüthe warme Zeit folgt, was bei uns meistens nicht der Fall ist, und auch 1868 setzte der Baum, nach reichlicher Blüthe, gar nichts an.

• Graf Michna. In wenigstens 12 Jahren, wo der Probearzweig sehr voll blüdete, setzte er sehr wenig an oder die kleinen Früchte fielen bei heißen Tagen ab und sah ich bisher nur unvollkommene Früchte.

Graf Lam y. (Beurré Courtot, Beurré Quetelet, Dingler).
 **†, October, November. Süßer, durch etwas Säure gehobener,
 bergamottähnlicher Geschmack. Siebt auch auf Wildling gute
 Zwerge.

Graf von Flandern. In meiner Gegend ††, Nov, Dec.
 Ganz besonders reich tragbar, und sieht der Probezweig seit 6 bis 7
 Jahren jährlich voll. Wird als Tafelfrucht gerühmt; in meinem
 jetzigen Boden ist sie indeß, auch bei recht spätem Brechen, nie schmel-
 zend geworden, gab aber gekocht ein delikates Gericht. Verdiente wohl
 ein Sternchen vor dem Namen.

° Graumännchen. Herr Baron von Trautenberg empfahl
 mir die Frucht, und sandte ein Reiz. Der Baum wuchs prächtig
 pyramidal und stark, die Frucht war aber recht klein und ganz werth-
 los. Da sie ähnlich, wie die Gute Graue, berostet war, muß ich die
 rechte Sorte wohl erhalten haben.

Gute von Eze, fast **†, Sept., Oct. Trägt gern und ist
 gut, auch kenntlich. In Gewürz und Werth kommt sie jedoch den
 gleichzeitig reisenden Früchten Esperens Herrenbirn und Williams
 Christenbirn nicht gleich.

* Gute Charlotte, **†, Anfang Sept. Hat in Frucht und
 auch im Geschmacke gar manche Aehnlichkeit mit Esperens Herrenbirn
 und trägt der Baum reich. Ist zu so früher Reifezeit schätzbar.

Hammelsbirn, ††, Sept. Oct. Ist gut und wird auch für
 den Landmann empfohlen; die von mir in hiesiger Gegend verbreitet
 gefundene Schöne Zuckerbirn ist der Hammelsbirn ähnlich, aber
 weit besser.

Harigelsbirn, ††, October, November. Wird in Württem-
 berg für den Haushalt geschätzt. In meinem hiesigen Boden ent-
 wickelte sie sich nicht gehörig, trug voll, war aber zu stark körnig.

Haushaltsbirn, Nienburger, ††, v. October. Diese, den
 Pommeranzenbirnen ähnliche, für den Haushalt recht sehr schätzbare
 Frucht fand ich im Amtsgarten zu Nienburg, und habe noch keinen
 richtigeren Namen für sie finden können, so daß sie den Pomologen
 unbekannt geblieben sein wird. Der sehr große Baum trägt
 sehr reich.

Haushaltsbirn, von Mons, süße, *††, Sept. Oct. 5—6
 Wochen. Fand sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen
 Sorten; zucker süß, und namentlich für die Küche sehr gut. Der Baum
 wächst stark und schön pyramidal.

Heathcot, (Haidhüttenbirn, welche Uebersetzung ich im Handbuche lieber hätte annehmen sollen). **†, Oct. Schmachhaft und gut. Ist amerikanische Frucht.

*Heinrich IV. (aus London), **†, September, October, 3 W. Unter diesem Namen bin ich mit 3 bis 4 ganz verschiedenen Sorten gesegnet. Die rechte von Monssische Frucht des Namens werde ich wohl durch Diel erhalten haben und ist ziemlich gut bei uns. Aus Prag habe ich durch Herrn Clemens Robt zu Sterkowitz eine ganz andere, größere zimmtartig süße, nicht schmelzende Frucht, die wenigstens für den Haushalt sehr gut ist, aber auf die Beschreibung nicht paßt. Eben so wenig paßt auf Diels Beschreibung das, was die Londoner Pomologen von v. Mons als Henri IV. erhalten haben, und so sich bereits weiter nach Amerika verbreitet hat. Diese Sorte, die ich aus London erhielt, hat selbst in meinem ungünstigen Boden keinen andern Fehler gezeigt, als daß sie 1866 so voll ansetzte, daß ich ausbrechen mußte. Fleisch ist fein, ganz schmelzend von erfrischendem, süßen, gewürzten Weingeschmacke, und hält die Frucht sich in mürbem Zustande ziemlich lange, war auch auf den Pflückepunkt nicht zu eigen. Pflückzeit 25. September. In Früchten, die ich 1867 erhielt, hatte sie Ähnlichkeit mit der Comperette, doch hatte ich zur Vergleichung keine Frucht zur Hand.

Helene Gregoire, **†, Anfang November. Zuckersüß, schmelzend und delikat. Trug nur in Zeinsen, indeß erst 1866 und hat die Tragbarkeit sich bei mir noch nicht bewährt.

*Herbstbirn, Broncirte, **†, November, December. Fleisch schmelzend, delikater, erfrischender, gewürzhaft weinartiger Zuckergeschmack. Baum wächst rasch und prächtig pyramidal, taugt auch für Zwerg auf Wildling. Pflückzeit $\frac{1}{2}$ October.

Herbstbirne, Dillens, **†, September, October. Große, sehr schmachthafte Frucht, die reich trägt, muß aber, um schmelzend zu werden, 10—12 Tage vor der Zeitigung ab. Mußte selbst in kalten Jahren schon 21. September gebrochen werden, und zu spät gebrochen wird sie rascher moll, als schmelzend. Baum wächst kräftig und trägt früh. Eine Marechall Dillen, die ich von der Sociéte v. Mons erbat, wenn sie von Dillen d'automme verschieden sei, wird nach der Vegetation doch dieselbe sein.

Herbstbirn, Lange grüne, fast **†, November. Hat bei mir bisher nicht recht tragen wollen, und weiß ich nicht, ob das Reis von Diel etwa ein krankes gewesen ist. Eine im Lande oft sich findende

Frucht, die ich dafür halten möchte, trug voll, wurde, ziemlich spät gebrochen, schmelzend, war aber nicht recht gewürzt.

Herbstbirne, ohne Schale, (Lansac des Quintinyo, Diel), **†, November. Sehr tragbar und gut; das müsterte Gewürz des weinig zuckerartigen Geschmacks wird für Viele etwas zu stark sein, Andern sehr zusagen. Wächst für Zwerg auf Wildling etwas zu stark. In Zeinzen trug die Sorte noch nicht wieder

°Herbstbirn, Parfümirte. Die rechte Sorte werde ich von Diel erhalten haben; die Frucht blieb aber klein und war ohne Werth.

Herbstdorn, Dumas (Belle épine, Dumas) **†, November. Schmachhaft und gut. Trug nur in Zeinzen.

*Hessel, ††, September, wahrscheinlich auch L. Die Frucht habe ich von Decaisne. Der rasch groß gewordene Probezweig trug sehr voll und war die Frucht zum rohen Genuße angenehm, besonders werthvoll aber für die Küche, und gekocht sehr schmachhaft. Trug nur in Zeinzen.

Herzogin von Angoulême. November. Wird wohl bei uns gut sein, doch habe ich noch keine genügenden Fruchtproben erzielt. Ganz schmelzend wird sie schwerlich, ist aber eine ansehnliche, große Frucht, deren Baum prächtig wächst. In Süddeutschland ist sie sehr werthvoll.

Herzogin von Brabant. Wurde in meinem Boden nur 1866 fast ganz schmelzend, und blieb doch klein. Schmeckt fast gänzlich als Blumenbach's Butterbirn, ist nicht ganz so saftreich, und ist daher entbehrlich; höchstens zeitigt sie 8—10 Tage später.

Herzogin von Mars, **†. Trug mir selbst noch nicht; Früchte, die ich 1867 von Hrn. General-Consul Labé erhielt, waren trefflich, von weinartigem Geschmacke.

*Herzog von Nemours, **†, November. Siehe Walter Scott weiter unten, welche mit Colmar Navez (Bouv) und Herzog von Nemours, wie Vivort sie nochmals benannte, identisch ist. Unter dem letzten Namen behält man die Sorte wohl am besten bei, die recht werthvoll ist.

Hirsensbirn, ††, September 14 Tage. Diel rühmt sie für den L., ist auch gut und tragbar, wenn auch nicht gerade ausgezeichnet.

*Honigbirn, Graue, *††, Sept., Oct., 4 Wochen. Ist eine in der Altmark verbreitete und geschätzte Frucht, und für den Haushalt sehr werthvoll. Geschmack stark süß; Fleisch halbschmelzend.

Honigbirn, Kreiselförmige, †. Diel empfahl die Sorte, die ich von ihm direkt erhielt, für den Haushalt und namentlich zur

Honigbereitung sehr. Sie trug in Sulzingen wiederholt, war aber ziemlich steinig und nicht besonders süß. Den Baum verlor ich beim Umzuge nach Nienburg.

Honigbirn, Rothe langstielige, ††, Gute Frucht.

Honigbirn, Spindelförmige, *††. Trug voll. Diel rühmt sie wohl mit Recht zur Bereitung von Birnhonig. Ist halbschmelzend und sehr süß. In Feinsen trug sie noch nicht.

Jägerbirn, (Poiro des chasseurs), **†. Trug in meinen Gärten noch nicht; nach Früchten aber, die ich von Hrn. General-Consul Lads erhielt, ist sie werthvolle Tafelbirn von süßweinigem Geschmacke.

° Jagdbirn, Dezember. Wird wieder zu den Früchten gehören, die im hiesigen Klima kaum an Wand rechte Güte erlangen; doch hatte ich noch keine genügenden Proben, und selbst der Baum wollte nicht recht fort, obwohl ich ihn von Diel und Burchardt habe. Selbst Frucht aus Ungarn von 1867 war nur *.

Jakobsbirn, Böhmishe frühe, ††, Ende Juli. War in Nienburg gut. Im Feinseer Boden †.

Jalousie, *†, November, December. Frucht bildete sich in Nienburg, im Garten in der Stadt gut aus, hatte aber keine rechte Güte und wurde nicht gehörig schmelzend. Muß spät gebrochen werden. In Feinsen trug sie noch nicht.

Juwinette, *†, November. Es stellt sich immer mehr mein Urtheil fest, daß diese von Diel auch für die Tafel sehr gerühmte Frucht in unserm Norden keinen rechten Werth hat und etwas fade bleibt, auch oft nur halbschmelzend wird. Der Baum ist sonst gesund und tragbar. Ich sah Frucht auch aus Verden, Göttingen und anderen Orten.

Jargonelle, Diels. Hat mit der Liebesbirn gleichen Werth, diese und die Dielsche Große müskirte Sommerussellet sind der Liebesbirn so ähnlich, daß ich sie noch nicht recht zu unterscheiden weiß. Die rechten Früchte habe ich von Diel erhalten, da sie von Diel nach Herrenhausen eben so kamen.

Jda Müller, **†, October. Gleicht fast gänzlich der Holzfarbigen Butterbirn, steht ihr aber an Gewürz etwas nach, und wächst der Baum auch schwächer, so daß die Frucht, die man viel begehrte, mir wohl gut, aber überflüssig erscheint.

Jean Dewitte, **, December. Gut und schmackhaft. Muß spät gebrochen werden. In Feinsen sah ich die Frucht noch nicht wieder,

in Nienburg war sie gut. In Belgien will man *Beurré de Homptinne* mir ihr identisch halten, was ich nach den erhaltenen Sorten noch bezweifle.

Joseph Banks, **†, November. Wird von v. Mons abstammen, und kam von Siegel an mich. Trug nur in Nienburg und erhielt ich auch 1867 in Reutlingen aus Siegels Collection gute Früchte, nach denen sie eine edle Tafelbirne ist. Weinartig süßer Geschmack.

Josephine von Mecheln, **†, December. (*Josephine de Malines*). Nach zweimal schon in Zeinsen erhaltenen Fruchtproben wird diese Frucht von gewürztem, weinartigen Zuckergeschmacke, wenn sie spät gebrochen wird, in meinem Boden wohl noch besser sein und eher wirklich schmelzend werden als die Regentin, die selbst 1866, wo das Jahr feucht gewesen war, doch nur theilweise ganz schmelzend wurde. Der Baum paßt für Zwergel auch auf Wildling.

Isenbart, Kleiner grüner, **, November, Dezember. Man ist geneigt, sie mit Langer, grüner Herbstbirne für identisch zu halten. Die Vegetation ist allerdings sehr ähnlich, doch bezweifle ich die Identität, habe beide aber bereits auf denselben Baum gesetzt, um genaueres Resultat zu erhalten.

Julius Bivort, **, November. Trug 1866 und 1868 etliche Früchte, die schmelzend und sehr schmackhaft wurden. Man hat sie für identisch mit der Köstlichen von Lovenjoul gehalten; was ich indeß als Jules Bivort von Bivort selbst erhielt, war recht sichtbar eine andere Sorte, wenn ich auch beide noch nicht gleichzeitig vergleichen konnte.

° Jungfernbirne, Große schöne. Viel empfahl die Frucht. Das Reis erhielt ich direkt von ihm und wuchs der Baum trefflich. Die Sorte hat aber sowohl in Nienburg, als in Zeinsen auf großen Probezweigen wenig getragen, war auch nur mittelmäßig gut.

Junker Hansbirne, Graue, †, November. In meiner nördlichen Gegend ist die Sorte nicht genügend werthvoll und welkt gern.

Die Kästner, fast **†, September, October. In Sulingen passirte die Sorte mir zu rasch; in Herrenhausen zeigte sie sich weit besser und wurde als Tafel Frucht geschätzt. Reich tragbar war sie an beiden Orten. In Zeinsen trug sie noch nicht.

° Kaiserbirne mit dem Eichenblatte. Früchte, die ich durch Hrn. Decaisne aus Paris erhielt, waren gut, wenn auch nicht ausgezeichnet. In hiesiger Gegend blieb die Frucht ohne Werth und welkt.

Kaiser von Oesterreich, ††, October November, 6 Wochen. Man hat sie für identisch mit der Dielschen Heulels Schmalzbirne halten wollen, was ich noch etwas bezweifle. Sie blieb mehr abnädend.

Kanzler von Holland, ††, October, November, 6 Wochen, wohl L. Große, gute, gern tragende Haushaltsfrucht, und zum rohen Genuße immer noch angenehm.

Allypelbirn, ††, W. Die besondere Tragbarkeit bewährte sich in Feinsen eben so, wie in Nienburg; an Güte steht sie andern Winter-Kochbirnen nach. Zum Viehfutter möchte sie im Felde wohl mit Vortheil angebaut werden können und könnte zu dem Gebrauche selbst in Kühlen mit Stroh oder Laub verwahrt werden.

Rnausbirn, ††, Sept. Oct. Ist in Württemberg gar sehr verbreitet und wird für den Haushalt geschätzt und auch zur Mostbereitung verwendet. Der sehr große Baum ist reich tragbar; die Frucht hielt sich nicht lange und im Ganzen möchte ich zum Kochen und Welken auch für Birnhonig die in meiner Gegend sehr verbreitete Braunrothe Speckbirne vorziehen.

Knight's Winterbirn, (Knight d'hiver), fast **. Stammt aus v. Mons Saaten und hat sich bei Decaisne erhalten. Einmalige Fruchtprobe in Feinsen entsprach den Erwartungen nicht genügend, die ich nach Decaisnes Urtheile von ihr hatte.

Die Knox, fast ††. Diel erhielt sie als Bourré Knox von v. Mons. Wie sich indeß in Veroy's Collection in Berlin als Bourré Knox eine andere Frucht fand, so kann Diel wohl die rechte Sorte nicht erhalten haben, da sie nur eine reichtragende, ganz gute, aber nicht ausgezeichnete Kochbirn ist.

Königsbirn, Eduard's, *†, November. Ich habe unrichtig überseht, wenn ich im Handbuche sie als König Eduard beschrieb, da sie im Lond. Cat. King Edward's heißt, wo ich das angehängte s nicht beachtet hatte. Ist eigentlich doch wohl mehr schön und groß, als edel. Ich werde unter dem Namen von Hrn. v. Flotow noch eine zweite, in Vegetation sehr ähnliche, aber schwächere haben, die aber dann nicht die rechte wäre. Der Name ist irrig auch Knight Edward's geschrieben.

*Königin, Englische, ††, September, 3 W. L. Sehr gute Haushaltsfrucht, P. B. war nach den Jahren zwischen 20. August und 20. September und differirt die Pflückzeit früh reisender Birnen, nach den Jahren, ziemlich gewöhnlich um 2—3 Wochen.

*Königsbirn, Diels Winter, ††, W. L. Schätzbare, schöne, reich tragende Frucht. Ich sah 1866 in Sulingen einen starken Hochstamm aus meiner Baumschule mit großen, schönen Früchten. Decaisne's Royale ist eine ganz andere.

König von Rom? **. Unter dem Namen habe ich von Burchardt, weiter direkt von Mons bezogen, wohl sichtbar eine andere Frucht als die Belgier jetzt als Roi de Rome haben. Letzte trug noch nicht. Die Frucht von Burchardt warf im eingeschlossenen Garten in Nienburg die jungen Früchte allzuleicht ab, in freier Lage wird es wohl besser sein. In Zeinsen, 1867, erbaute Frucht gleich sehr der Solomas Herbstbutterbirn.

Königsgeschenk von Neapel, identisch mit Diels Kronbirne. Sind als Kochbirnen noch gut, doch nicht ausgezeichnet und giebt es bessere. Imponirt nur, weil sie oft recht groß wird.

Röstliche von Lovenjoul, fast **†, October. Gut und schmackhaft, wenn auch manchen andern, gleichzeitig reisenden, etwas nachstehend. Jules Vivort wird in Belgien mit ihr für identisch gehalten. Was ich unter dem Namen erhielt, ist aber eine andere Sorte.

Röstliche von Mons, **†, Oct. Sehr feines, schmelzendes Fleisch. Erfrischend weinartiger Zuckergeschmack. Trägt reich. P. J. zwischen 20. September und 9. October, meist Michael. In Zeinsen trug sie noch nicht.

Kronprinzinz von Frankreich. (Prince Imperial de France.) **†. Im eigenen Garten sah ich noch keine Frucht; nach schönen, großen Exemplaren, die ich 1868 von Herrn General-Consul Ladé erhielt, ist sie jedoch werthvolle Tafelbirne von etwas gewürztem, fein weinartig gezuckertem Geschmacke.

Krumholzbirn. (Arbre Curbé.) Unter diesem Namen habe ich 2 Sorten delikater Birnen erhalten, von denen ich nicht gewiß weiß, welche die rechte ist, namentlich da beide bisher nicht sich krümmende Triebe haben. Der Name könnte entnommen sein von den unter der Last der Früchte hängenden Ästen; 1), von Herrn Behrens zu Travemünde und waren die von ihm erhaltenen Reifer allermeistens richtig benannt. Dieselbe Sorte erhielt ich, aber mit der Beschreibung nicht stimmend, als Bourré Lefevre von Herrn De Jonghe in Brüssel. 2) Von der Sociétés van Mons und Hrn. De Jonghe in übereinstimmender Vegetation. — Welche darunter aber die rechte sei, so ist die Frucht bei uns jedenfalls werthvoll. Die Sorte von Herrn Behrens ist die delikateste, und selbst in meinem Boden fehlerfrei, von süßweinartigem, gewürzt erquickenden Geschmacke und lange in der Würbe sich haltend.

Langbirne, ††, Sept. War immerhin gute Haushaltsfrucht, wird indeß am Bodensee, wo sie viel gebaut wird, wohl noch besser sein. Trug nur in Zeinsen.

* Leckerbissen, Carl von Mons, **†, September, October, 3 W. War auch in meinem Zeinser Boden delikate, ganz schmelzende Frucht von Größe einer Bourré blanc. Trägt gern.

Leckerbissen, Hardenponts, an sich **†, und delikate Frucht von erquickendem Geschmack; es bewahrheitete sich indeß immer mehr, daß der Anbau zu vermeiden ist, weil der Baum zu wenig ansetzt, worüber schon in Belgien geklagt wird.

Leon Leclerc von Laval, ††. Muß lange sitzen, ist dann recht gute Winter-Kochbirn, die aber von anderen Sorten wohl übertriffen wird. Schmelzend wird sie in unserem Norden nicht.

° Leopold I. Gerühmte Sorte, die aber in meinem Zeinser Boden, wo sie nur trug, klein blieb und nur Tafelbirn von untergeordneter Güte war.

Liebchensbirn, Meißner, *. Trug ein paar Mal in Nienburg und verlor ich die Sorte wieder, die mir auch entbehrlich schien.

* Liebesbirn, ††, fast *, September October. 4 W. L. Zwar klein, aber außerordentlich reich tragend und zuckersüß: Ist eine recht treffliche Haushaltsfrucht. Die Dielsche Jargonelle und Große müskirte Sommerruffelet habe ich von ihr noch nicht genügend unterscheiden können. Auch Jahn stellt die Jargonelle d'automme mit Liebesbirn im Handbuche zusammen.

Liebart, *††, Oct. Nov. 6 W., wohl L. Außerst fruchtbar und für den Haushalt sehr gut. Sollte wohl ein Sternchen vor dem Namen haben. In Herrenhausen wurde die Frucht in warmen Jahren auf unbeschnittener Pyramide sehr groß.

Löwenkopf, ††, W. Muß etwas lange sitzen, ist dann eine treffliche Kochbirn, die sich bis in den Sommer hält. Baum sehr gesund, trägt reich.

° Gute Louise. Hat aus früherer Zeit noch einen gewissen, aber in unserer Gegend unverbienten Namen, und ist mindestens entbehrlich.

° Lucien Leclerc, October. Das Reiz erhielt ich von Paplen. Trug 2 Mal in Nienburg und war ohne rechten Werth.

Madame Adelheid von Reves, (Madame Adelaide de Reves), **, Oct. Nov. Gut; doch trug der Prodezweig bisher zu

wenig und war die Frucht auch andern gleichzeitig reifenden in Güte nicht gleich.

* Madam, Brüsseler grüne, *††, August, September, gegen 3 W. L. Ist für Markt und Haushalt trefflich. Man glaubt in Belgien die v. Monsische Madam verte glücklich wieder aufgefunden zu haben, und hat darunter jetzt eine gelobte Tafelfrucht. Was von v. Mons direct an Diel kam ist aber die rechte Frucht, und haben bei Diel sich gar manche Früchte von van Mons und aus der Pariser Carthause ächt erhalten, deren rechte Namen man nachher verlor.

Madame Favre; wird wohl überein sein mit der Souvenir de Madame Favre, **†. Trug in meinen Gärten noch nicht. Nach Frucht, die ich von Lucas und Herrn General-Consul Lads erhielt, gehörte sie wieder zu den recht delikaten Tafelbirnen. Schwach zimmtartig gewürzter, süßer, durch etwas Säure gehobener Geschmack.

*! Madam Treppe, **†, August, Sept., 14 L. Trug 1866 bereits große, herrliche Früchte, die ganz besonders delikat und schmelzend waren, ebenso feinfleischig und wohl eben so süß, als Rößliche von Charneu, hatte aber noch eine angenehme, feine Säure, durch welche die Frucht wohl noch delikater ist, als die Rößliche von Charneu, und diese, die in trockenem Boden weniger Werth hat, in meinem jetzigen Boden ganz ersetzt. Trug nur in Zeinsen und im Garten beim Hause.

Magdalene, Grüne, fast **, Ende Juli. Trägt voll, der Baum verliert aber, in nicht geeignetem Boden, oft manche Zweige durch Grind. Wird gewöhnlich als feine, früheste Tafelfrucht sehr geschätzt; für mich ist der Geschmack nicht gewürzt genug, etwas säuerlich und esse ich die Selbe Frühbirn im rechten Reifepunkte lieber. Gut fand ich sie jedoch in recht warmen Jahren.

* Magdalene, Gestreifte. Ist die Gestreifte Varietät der Vorhergehenden, weit schöner in Baum und Frucht, und finde ich den Geschmack auch vorzüglicher, wie die gestreifte Varietät einer Frucht wohl mehrfältig feiner schmeckt, als die ursprüngliche, nicht gestreifte Sorte.

Maibirn, de Jonghe's, *††, W., bis in Juni haltbar. Erzogen von dem bekannten Baumzüchter de Jonghe zu Brüssel und trug dort 1856 zuerst. Wird als eben so schmelzende Tafelbirn geschildert, wie die Winterdechantsbirn, und ist es in recht günstigem Boden, vielleicht selbst auch in unserer Gegend. Wurde indeß selbst in Villa Monrépos nicht recht schmelzend. Die Frucht entwickelte

sich bei mir in den feuchten Jahren 1866 und 1867 auf Pyramide zu ansehnlicher Größe, welkte, spät gebrochen, gar nicht und hielt sich bis in den Juni hinein, wurde jedoch nicht ganz halbschmelzend. Sie war auch für den frischen Genuß immer noch angenehm, ist aber jedenfalls eine vorzügliche Kochbirn. Gekocht war sie roth, von feinem, von Körnchen, selbst in meinem Boden, ganz freiem, zarten, doch nicht weichen Fleische, und ohne Zucker und Gewürz von sehr angenehmem gezuckerten Geschmack. Recht große Früchte, die ich von Hrn. General-Consul Labé 1867 erhielt, wurden gleichfalls nicht schmelzend und schrieb Herr Labé, daß sie auch dort nicht schmelzend werde.

Malvasier, Landsberger, **†, November. Von Burchardt, der die Frucht erzog, erhielt ich sie falsch. Von Herr Oberförster Schmidt habe ich sie richtiger, und hatte 1865 gute Frucht, die auch für die Tafel werthvoll war.

Marianne von Nancy, **†, Nov. Recht schätzbare Tafel-
frucht, die auf Wildling schöne Zwergre giebt. Früchte, die ich aus Süddeutschland erhielt, waren noch merklich delikater, als in Zeinsen, wo die Sorte nur trug.

Marie Louise, Neue (Marie Louise nova), *†, Nov. Ist die rechte von v. Mons so benannte Frucht, für welche man in Belgien und Frankreich jetzt irrig die Marie Louise (Düquesne) hat, die man meist unter dem Hauptnamen Marie Louise, Delcourt, aufführt, und ihr das Beiwort Marie Louise nova giebt. Die Frucht kam richtiger direct von v. Mons an Burchardt und nach Sulingen, und ist eine weniger werthvolle, entbehrliche Frucht.

Markbirn, **, Dec., Jan. 4 W. P. 3. $\frac{2}{3}$, October. Ist gut; zuckerartiger, feiner Bergamottgeschmack.

Markise, *†, Nov. Dec. fand ich in hiesiger Gegend, selbst im Sulinger Boden, nicht werthvoll genug.

* Marotte, **†. Nov. Kam von v. Mons, zunächst aus Bückeburg, an mich, und sah ich in Nienburg noch nicht genügende Frucht. Es ist behauptet, daß Marotte nur Synonym der Regentin sei und ist sie in der Vegetation ihr auch sehr ähnlich. Früchte indeß, die ich 1868 von Herrn Senator Doornkaat zu Norden erhielt, und aus meinem hingefandten Reife erwachsen sein werden, waren nicht bloß in Gestalt doch etwas anders, als die Regentin, sondern der Geschmack war auch recht merklich delikater, als der selbst der Regentin, und machte diese, die ich eben auch schon mürbe und aus gutem Birnenboden

hatte, auf die Zunge geringen Eindruck, wenn ich eben ein Stück der Marotte gegessen hatte, die delikat, angenehm gewürzt süßweinig war. Die Sorte ist daher sehr zu beachten.

° Mary, (Marée). Kleine, werthlose Frucht, die Herr v. Mons gern hätte für sich behalten können.

Matthilde, *††, Oct. Sehr volltragende, gute Frucht, die unter den unbenannten von van Mons sich fand. Trug bisher nur in Rienburg.

Maukelbirn, Kleine gelbe, fast *†, Anf. Sept. Trug in Rienburg wiederholt und fast immer sehr voll, war auch gut, doch giebt es bessere.

* Melonenbirn, Westphälische, **, Januar. Was ich unter diesem Namen von Liegel erhielt, war falsch. In Hilbesheim fand ich aber eine selbst auf altem Hochstamme delikate, im Januar, schon in mehreren Jahrgängen, völlig schmelzende Frucht, die die oben genannte wohl sein könnte und deren Anbau, da es in Deutschland so spät zeitigende Birnen noch nicht viele gibt, sehr lohnend sein wird. Sie steht ohne Namen im Garten des Herrn Obergerichts-Anwalts Köhlmann zu Hilbesheim. Trug auch in Zeinsen 1867 und 1868 schon.

Meuris. (Surpasse Meuris.) Anf. Oct. Was ich von Diß, durch Liegel, unter dem Namen wohl echt habe, (nach Herrenhausen kam als Meuris die Marie Louise, Duquesne), ist gut und schmelzend, doch nicht ausgezeichnet, und habe ich von der Societé van Mons als Surpasse Meuris nach der Vegetation eine andere Frucht bekommen, die noch nicht trug.

Meuris, Winter, (Nec plus Meuris). Nov. Dec. Ich habe diese Sorte von der Societé van Mons und Decaisne, sah aber noch keine Frucht. Dagegen bekam ich bereits in Norddeutschland gewachsene Frucht, die wohl ungezweifelt ächt, und delikat war, so daß die Sorte für unsere Gegenden paßt.

° Millot de Nancy ou Princesse Marie, lieferte 1866 eine kleine Frucht, die nicht schmelzend wurde und werthlos blieb. Der Probearzweig saß voll und pflückte ich zu mehreren Zeiten und noch recht spät. 1867 war das Resultat dasselbe.

Monarch, Knights, fast **, Dec. Wird in England geschätzt. Früchte, die ich selbst erbaute und aus Herrenhausen erhielt, wickten etwas, waren gut, doch nicht ausgezeichnet. Die Amerikaner nehmen an, daß Thompson unter dem Namen meist eine weniger werthvolle Frucht versandt habe; die rechte habe gelblichere oder

Siedlerschen Abbildung der Franzmadam, (die aber falsch benannt und die Römische Schmalzbirn ist), und hatte ich sie lange als Hannoversche Franzmadam in der Baumshule, fand sie aber mit Liegels Edler Sommerbirn überein. Von J. Booth bekam Zahn und ich eine Edle Sommerbirn, die nicht geröthet ist, sonst aber ganz ähnliche Form zeigt. Da in Booths Collection öfter falsch Benanntes sich findet, so muß Liegels Edle Sommerbirn, die auch Lucas schon beschrieb und abbildete, (Monatschrift 1860, S. 279) wohl den Namen behalten, und Booths Frucht den Namen Frühe Englische Sommerbirn haben. Siehe die Folge.

Sommerbirn, Frühe Englische, *††, Anf. Aug. Ist eine mit der Vorhergehenden gleichzeitig reisende, eben so tragbare, und fast eben so gute Frucht, die ich unter dem Namen Frühe volltragende Englische Sommerbutterbirn von Urbanek erhielt, welcher Name schon deshalb abzukürzen ist, weil sie eine Butterbirn nicht ist. Was ich von Booth als Edle Sommerbirn erhielt, zeigte sich mit der hier vorliegenden Sorte überein. In Leveste am Deister fand ich einen reich tragenden Hochstamm davon im Pfarrgarten.

° **Sommerbirn, Französische gute graue.** Ist mit der Guten Grauen schlechtweg nicht zu verwechseln; die hier vorliegende Sorte trägt in hiesiger Gegend fast nichts, und auch Liegel tabelte die Tragbarkeit, wobei er lange seine Frucht für die gewöhnliche Gute Graue des Handbuches hielt, die er als Jutesbirn besaß.

Sommerbirn, Lübecker, fast *††, Sept. Wurde mir vom Herrn Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck als eine dort in mehreren großen Hochstämmen bereits stehende, reich tragende, sehr begierig gekaufte Sommerfrucht mitgetheilt, von fast reinem, merklichen Zuckerschnacke. In meinem Feinsen Boden blieb sie jedoch 1866 etwas zu klein, und hatte keinen rechten Werth, paßt also nicht für trockenen Boden.

° **Sommerbirn, Große Brittanische, *†.** Trägt ganz gut, hält sich aber nicht lange, ist zu gewürzlos und hat wenig Werth.

Sommerbirn, Osbands, *††, August, September. Ist Amerikanische, reich tragende, und selbst in meinem jetzigen Boden feinfleischige, stark halbschmelzende Frucht, von angenehmem etwas rosenartigen, gezuckerten Geschmacke. Trug nur in Feinsen.

Sommerbirn, Schönste, *††, Aug. 14 T. Diese in Süddeutschland gewöhnlich, als zu schnell passirend, weniger geschätzte

Frucht ist in unserm Norden werthvoll, passirt, früh genug gebrochen, nicht so rasch, trägt voll und ist durch Schönheit auch eine gute Marktf Frucht, wie sie auch gekocht gut ist. Von Urbanek und Viegel erhielt ich sie unter dem Namen Frauenbirn.

Sommerbirn, Türkische gelbe, (Sury Armud), *††, Mitte August 14 L. Fast süßweinig, oft etwas müskirter Geschmack. Ist gute Sommerfrucht, meist nur halbschmelzend.

Sommerbirn, Türkische müskirte, (Misk Armud), fast *††, Ende September. War wenigstens in Zeinsen etwas merklich körnig, sonst gut und gewürzt. Trug nur in Zeinsen.

Sommerbirn, Zartschalige, *††, Aug. 14 L. Ist gleichfalls eine bei uns reich tragende, zum rohen Genuße sehr angenehme Birn von stark zimmartigem Zuckergeschmack, und in hiesiger Gegend halbschmelzendem Fleische. Der Baum wächst gemäßigt und wird nur mittelgroß. Mittlere Pflückzeit 25. August. Darf nicht zu lange am Baume sitzen.

Sommerdorn, Französischer (Epine d'été), **†, Anf. Sept. Belgier und Franzosen kennen weder unsern Rothen, noch den Punktirten Sommerdorn und haben schlechtweg eine Epine d'été. Zum Unterschiede habe ich sie benannt, wie hier geschehen ist. Das Reis erhielt ich von Herrn Decaisne, und trug früh und gut; war sehr angenehme Frucht.

° Sommerdorn, Grüner, *†, September. Stark müskirter Geschmack. Die Frucht hatte in Sulingen und Nienburg nur mittelmäßigen Werth und war zu körnig. Der Baum ging mir leider beim Umzuge nach Zeinsen ein.

Sommerdorn, Rother, *† fast **†, Sept. Gut und trägt reich. Viel wollte sie dem Punktirten Sommerdorn vorziehen, wo man aber jetzt wohl allgemein anderer Ansicht ist.

Sommerkönig, Brauner, langstieliger, ††, Sept. Trägt sehr reich, passirt aber rasch und wird moll, wenn irgend zu spät gebrochen ist. Früh genug gebrochen, ist sie, namentlich zum Kochen, Wellen und Birnmus sehr brauchbar. Zimmartiger Zuckergeschmack. In Zeinsen hatte ich noch nicht wieder Frucht.

Soobbirn Dylet, *††, Aug. Sept. 3 W. D. Der Großen, müskirten Zwiebelbirn sehr ähnlich, fand sich in Dyle bei Nienburg, Fleisch stark halbschmelzend, etwas müskirt, gezuckert, saftreich. Baum trägt voll und passirt. Die Frucht nicht zu rasch. P. 3. 12. — 15. August.

Soutmann, **, December. 3 W. Gute, indeß durch andere, gleichzeitig mürbende Tafelbirnen übertroffene Frucht, deren Baum auch in manchem Boden stark an Grind leidet. Es ist mir noch immer nicht genügend entschieden, ob diese, die Gute Louise und die Lange gelbe Winterbirn wirklich verschieden sind.

Sparbirn. (Grosse Cuisse Madame), **, Aug. 14 L. Wo sie ihren rechten Boden hat, ist sie eine, früher ja auch berühmte, delikate Tafelbirn von gezuckertem, durch feine Muscatellersäure gehobenem Geschmacke. Den eigentlich für sie passenden Boden kenne ich noch nicht genau. Am delikatesten aß ich sie aus dem schweren Boden in der Elbmarsch; merklich abstringirend war sie im kaltgründigen sandigen Lehm bei Amelinghausen, ziemlich gut in meinem Feinsier Garten beim Hause, und gut gleich im Garten des Nachbarn, (Lehm, mit nur etwas mehr Feuchtigkeit und Grabeland) gut auch im Pfarrgarten zu Herzberg, wo der Boden auch etwas schwer und hinlänglich feucht ist. In manchem Boden leidet der Baum an Grind. Darf nicht zu spät gebrochen werden, da sie sonst rasch moll wird. P. 3. in warmen Jahren 8. bis 12. August, in kalten Ende August.

* Speckbirn, Braunrothe, ††, Ende Aug. 14. L. R. Ist eine im Hainverschen sehr häufig angepflanzte, zum Kochen und Welen geschätzte Birne, deren Baum sehr groß wird und reich trägt. Pastor Herzer in Neuentkirchen bei Bassum hatte aus ihr auch trefflichen Birnenhonig bereitet, wovon er mir einen Topf voll sandte. Den rechten Namen wußte mir noch Niemand anzugeben, meist nannte man sie Speckbirn und beschrieb ich sie unter dem ihr hier gegebenen Namen. Die Frucht war auch in meinem hiesigen trocknen Boden groß und gut; dagegen war sie in dem feuchten Sullinger Boden so herbe, daß ein Gericht davon höchst schwer genügend versüßt werden konnte.

Spinka, **†, Sept. Ist Böhmishe, dort sehr geschätzte, der Guten Grauen ähnliche, treffliche Frucht, deren Baum prächtig wächst; ich sah indeß nur erst in Mienburg zwei Mal Frucht, und nach unvollkommenen Früchten in Feinsen von 1867 war sie der Englischen Sommer-Butterbirn so ähnlich, daß ich beide auf Identität näher untersuchen werde, die mir sehr wahrscheinlich schien.

Die Spöhlberg, (Vicomte de Spoelberg), ††, Oct. 5 bis 6 W. L. Wird in hiesiger Gegend nicht schmelzend, trägt aber außerordentlich reich, schlägt fast nie über und ist gute Küchenfrucht, die auch

in meinem trocknen Boden und im Graßgarten stehend, seines, nicht körniges Fleisch hat. Sollte wohl ein Sternchen vor dem Namen haben.

*! Steffens Genesseebirn, **†, Oct. 3 W. Eine der Beurré blanc höchst ähnliche, auch fast eben so schmelzende, Amerikanische Frucht, die nicht nur reich trägt, sondern auch in meinem jetzigen Boden, wo die Beurré blanc durch Grind gewaltig leidet, völlig gesund ist. Verdient daher häufigen Anbau, und ist auch auf den Pflückepunkt nicht sehr eigen. Trug nur in Zeinsen.

° Suschen von Bayay, (Suzette de Bayay). In allen meinen bisherigen Gärten blieb sie klein, hatte Neigung zum Welken und wurde nicht schmelzend. Die Tragbarkeit ist nicht zu tabeln.

Susanne, **†, Sept. Oct. 8 W. wohl L. Auch eine Frucht, die sich unter den ohne Namen von Herrn v. Mons erhaltenen Sorten befand und in Vegetation von allen meinen andern Birnensorten differirt. Der prächtig wachsende Baum trägt sehr reich. Fleisch halbschmelzend, von schwach weinartigem, starken Zuckergeschmacke. Verdiente wohl ein Sternchen vor dem Namen. In Zeinsen war sie nicht ganz so gut als in Mienburg.

Tafelbirn, Fürstliche. Unter diesem Namen gehen mehrere Sorten. Aus Frauendorf erhielt ich eine Frucht, welche 1867 zuerst trug, und mir die Erzherzogsbirn zu sein schien.

Theodor van Mons, *, Nov. Brachte 1866 gute, nicht körnige, schmelzende Frucht, deren Geschmack aber zu fade war, so daß sie völlig überflüssig ist.

Theodor Körner, **†, Sept. Sehr angenehme, reich tragende Tafelfrucht, die gleichfalls sich unter den von van Mons ohne Namen erhaltenen Sorten befand. Giebt gute Zwerge auf Wildling. Herr de Jonghe in Brüssel hatte in einem Aufsatz, der es tabelte, daß ich manche ohne Namen von van Mons erhaltene Frucht benannt hätte, (was indeß durch v. Mons Schuld eben so von Andern geschehen ist), die hier vorliegende Frucht durch Pippin Theodors übersetzt, und muß den Körner wohl nicht gekannt haben, der den Franzosen durch seine Kriegslieder so gefährlich wurde.

Thielebirn, *††, October. L. Ist wahrscheinlich nach einem Pastor Thiele, der wohl Pomologe war, benannt; findet sich in großen, reich tragenden Bäumen im Hannoverschen, namentlich in der Umgegend von Hannover, häufig und wird geschätzt. Gezuckerter, etwas weinartiger, erfrischender Geschmack, und fast schmelzendes Fleisch.

Ellington, fast **†, Oct. 3 W. Ist Englische und in England geschätzte Frucht. War gut, wird aber zu ihrer Reifezeit von mancher andern in Güte übertroffen.

* Thompson, (Thompson's Butterbirn), **†, Nov. Etwas klein, aber selbst in meinem jetzigen Boden eben so, wie in Nienburg, feinfleischig, schmelzend und delikat. Geschmack etwas süßweinig. Der Baum wächst gemäßiget, und wird als Zwerg auf Wildling passen.

* Triumph von Joboigne, **†! Nov. Dec. Gehört abermals zu den delikatsten Tafelbirnen, deren Werth ich erst durch Früchte, die ich 1867 von Herrn General-Consul Badé erhielt, recht kennen lernte. Von Paplen hatte ich sie falsch, und habe leider ein Meis, ehe ich Frucht sah, öfter versandt. Gewürzter, fast süßweinantiger Geschmack. Soll nicht ganz reich tragen.

° Trompetenbirn, October. Nach dem erquickenden weinartigen Muskatellergeschmacke wäre sie schätzbar, blieb aber in meinen Gärten und auf dem Schäferhose bei Nienburg zu stark steinig. Die schätzte sie. In Zeinsen trug sie noch nicht, wird da aber nicht besser werden.

Tyson, **, Aug. Amerikanische Frucht. Trug erst 2 Mal in Zeinsen, war aber schmelzend und gut, so daß sie zu den sehr guten frühen Sommerbirnen gehören wird.

Unvergleichliche, Haçons, (Haçons Incomparable), **, October. Wird namentlich in England gerühmt; war auch in meinem hiesigen Boden feinfleischig, schmelzend und gut, wurde indeß von andern gleichzeitig reifenden übertroffen.

Ursula, fast *††, 1/2 Sept. Kam von v. Mons nach Bückeburg und von da an mich; stimmte mit Dießs Beschreibung. Ist gute Frucht.

Verlaine, Sommer. Was Dieß unter dem Namen von van Mons erhielt und öfter versandte, hat die Holzfarbige Butterbirn, sowohl bei mir, als Siegel gegeben. Von der Soc. van Mons habe ich nun, nach der Vegetation, eine andere Frucht, die noch nicht trug. Synonym von ihr soll sein die Gendeshheim. Diese, die ich von der Hort. Soc. habe, hat wieder eine ganz andere Vegetation, und muß ich erst Früchte erwarten.

*? Veldezbirn, (Große Winter-Mouffelet), ††, W. Die Sorte erhielt ich von Mätschen ächt; trug in Zeinsen sehr voll und war werthvolle Kochfrucht.

Die Verulam, ††, Winter. Englische Frucht, die halb trug. Ist als Kochbirn auch in meinem Feinseer Boden gut, doch waren andere bekannte Kochbirnen noch schmackhafter.

Besouziere, **†. Trug in meinen Gärten noch nicht; nach Früchten aber, die ich 1868 von Herrn Kunstgärtner Lauche zu Potsdam erhielt, ist sie auch in Norddeutschland werthvolle Tafelbirn von süßem, durch etwas Säure gehobenen Geschmacke.

Viceldnigin, ††, November 4 W. Fleisch hier abknackend, aber fein und steinfrei, von etwas zimmartigem, reinen Zuckergeschmacke.

Veirbirn, (Foppen Peer), ††, W. Wird in Holland als Winter-Kochbirn sehr geschätzt und wollte Herr Senator Doornkaat zu Norden sie der ähnlichen Kamperveenus selbst vorziehen. Der Baum der Foppen peer, den ich von Herrn Doornkaat und Herrn Wilhelm Ottolander zu Boskoop überein bekam, leidet in meinem Feinseer Boden stark an Grind. In Nienburg hatte ich die Sorte noch nicht.

Villain der 14te, fast **†, Sept. Oct. 3 W. Trägt sehr reich, ist auch gut, war auch nicht eigen auf den Pflückepunkt; indes zu ihrer Reifzeit wird sie an Güte von anderen doch noch übertroffen. Geschmack gezuckert, merklich zimmartig. Mittlere Pflückzeit 15. September.

° Virgouleuse, an sich eine delikate Birn; doch habe ich von ihr auf freistehendem Baume noch keine recht werthvolle, schmelzende Frucht, überhaupt nur sehr selten Frucht erhalten. Vielleicht wird sie indes an Wänden gut, was ich noch nicht erfuhr, obwohl ich sie jetzt an Wand habe. Frucht, die ich von Herrn General-Consul Labé erhielt, war schmelzend und gut, aber nicht ausgezeichnet.

Van de Wyer Bates, bekam ich aus London und soll von März bis Mai reifen. Trug nur erst 1866 und 1867 und wurde, obwohl die Jahre für Birnen günstig waren, auch bei spätem Brechen im März nur halb schmelzend, kann aber in besserem Boden gut werden. Süßer durch etwas Säure gehobener Geschmack.

Weinbirn, Esperens, **†, Nov. (Vineuse d'Esperens.) War auch im Feinseer Boden schmelzend und feinfleischig, von erquickendem, weinartigen Geschmacke, und trug mehrmals voll. Wird in besserem Boden wohl sehr werthvoll sein.

Weinbirn, Späte vom Bodensee, ††, Oct. Nov. 4 W. L. Trägt bisher in Feinseer auch in ungünstigen Jahren voll, und erlangte die Frucht in dem feuchten Jahre 1866 beträchtlich mehr Größe, als

die Figur im Handbuche anzeigt. Gekocht war sie gut. Wird auch in Norddeutschland eine recht werthvolle Haushaltsfrucht sein.

Weinbirn, Champagner, ††, Oct. 4 W. L. Wird im Württembergischen als Mostbirn und Backbirn äußerst häufig angebaut, und wird in Fabriken aus ihr ein Champagnerwein bereitet, der dem ächten aus der Champagne nahe steht. Trägt auch in meiner Gegend reich, blieb aber auf einem gepflanzten Standbaume in mehreren Jahrgängen recht klein und hatte gekocht geringen Werth, während die Früchte in dem feuchten Sommer 1866 schöne Größe erlangten und gekocht gut waren. Wird also nur in zu trockenem Boden nicht passen.

Weißbirn, Langstielige, (Langstielige Blanquette); in Sulingen fast **, in Zeinsen im Garten beim Hause kaum *, verlangt also etwas feuchten Boden. Ende August, September. Trug reich; da sie aber klein bleibt, ist sie, bei so manchen jetzt vorhandenen, gleichzeitig reifenden besseren, doch lieber nicht zu bauen.

° Weißbirn, Perlsförmige. Trägt voll, bleibt aber abknackend und zu klein, und ist in meiner Gegend nur Spielerei. Baltet zu Troyes in Frankreich schätzt sie.

Weißbirn, Kreiselförmige, (Kreiselförmige Blanquette), *††, Anf. oft Mitte August. 14 L. L. Fleisch etwas rauschend, doch sich noch ganz auflösend. Merkllich zimuntartiger, recht süßer Geschmack. Der gesunde Baum ist recht fruchtbar und trug namentlich eine Pyramide in Herrenhausen sehr viele Frucht.

Weßpenbirn, *†. Sehr frühe, kleine Sommerbirn, die reich trägt, doch im Werthe andern nicht ganz gleichkommt.

° Wildling von Caissoi. Blieb bei mir in Nienburg und Zeinsen sehr klein, wurde nicht schmelzend und hatte keinen Werth.

Wildling von Chaumontel, (die Chaumontel, Winter-Butterbirn), meist nur *†, Jan. Febr. Die in früherer Zeit geschätzte, und dadurch auch im Hannoverschen sich ziemlich oft in Hochstämmen findende Frucht ist, wo sie ihre Vollkommenheit erlangt, delikat und auch immer noch nicht zu verwerfen; wird indeß in den meisten Jahrgängen nicht gehörig schmelzend, wellt und ist in manchem Boden auch zu stark körnig. Man hat wiederholt gerathen, sie nicht Ende October, sondern schon Michaelis zu brechen, weil sie dann eher schmelzend werde, und schien mir das einmal Erfolg zu haben, blieb ein anderes Mal aber ohne Erfolg. Gehört bei uns wohl an die

Wand. Erhabener, weinartig gezuckerter Geschmack, ähnlich dem des *Beurré gris*.

Wildling von Hery, (Kümmelbirn), ††, Nov. Dec. Der Baum trägt in meiner Gegend reich und liefert eine gute, für Manche vielleicht zu stark mülkirte Kochbirn. Verlangt etwas feuchten Boden, wie z. B. in Herrenhausen, wo ich den Baum mehrmals recht voll tragend fand.

Wildling von Moncondroiceu, fast **†, Dec. Kam mit der Ursula von v. Mons nach Bückeburg. Trug in Zeinsen und war Mitte December mehr als halbschmelzend, von sehr angenehmem Geschmacke.

Wildling von Montigny, **, Sept. Oct. Recht schwachhafte Tafelbirn, die selbst in meinem Zeinser Boden im Garten beim Hause noch schmelzend wurde und feinsfleischig war. Etwas mülkirter, mit hinreichender Säure versehen, gezuckerter Geschmack. P. 3. gegen Michaelis. Trägt voll.

Wildling von Suffolk, (Suffolk Thorn), **, Oct. Ist eine in England erzogene und dort gerühmte, etwa von der Rothen Dechantsbirn gefallene Frucht. Ich sah nur erst 1864 Früchte, die noch unvollkommen blieben; doch schmelzend wurden und fast ganz als die Rothe Dechantsbirn schmeckten, blieb etwas klein, trägt aber in leichtem Boden vielleicht voller, als die Rothe Dechantsbirn (Garfells Bergamotte).

Windsorbirn, *††, Aug. Sept. L. Die Sorte, von der ich in Bardowick selbst einen großen Hochstamm hatte und hier wieder einen solchen im Nachbargarten finde, kommt im Hannoverischen ziemlich häufig vor und giebt durch Größe der Frucht reichen Ertrag, wenn auch die noch kleinen Früchte durch Hitze im Juni sehr viel abfallen. Angenehmer, etwas weinartiger Zuckergeschmack. Muß noch grün ab. Wird mitunter mit der Cuisse Madame (Sparbirn) verwechselt; von der sie sich aber schon durch die steifen, stark empor strebenden Triebe unterscheidet.

Winterbirn, Erzherzog Karls, *, Oct. Nov. Diese von viel sehr gerühmte und auch reich tragende Frucht habe ich schon in Nienburg nicht von gleicher Güte, in meinem jetzigen Boden auf einem recht kräftigen Stamme im Garten vor dem Orte aber wenig schwachhaft und körnig gefunden. Der Baum wächst gesund und prächtig. Man findet für die Sorte wohl auch noch den rechten Boden.

Winterbirn, Lange gelbe, **†, Dec. Wenn unter dieser

Frucht, der Guten Louise und Soutmann ein Unterschieb ist, worüber ich noch nicht entschieden bin, so ist die Lange gelbe Winterbirn darunter die Beste, die ich in Sulingen viel größer und besser sah, als anderweit. In Nienburg und hier litt der Baum stark an Grind. Siebt in besserem Boden gute Pyramiden.

° Winterbirn, Sächsische lange grüne, *, Dec. Sowohl in Nienburg, als 1866 in Zeinsen erhielt ich schön ausgebildete Früchte, die aber zu fade blieben und selbst Früchte, die ich aus der Nähe des Rheins, aus Veel bei Ruhrort erhielt, waren nicht gewürzt genug.

Winterbirn, Schnackenburger, ††, W. Ist große, äußerst schwachste Winter-Kochbirn, die bei Schnackenburg sich findet und mit der Herr Thierarzt Scheller daselbst uns bekannt machte. Erfahrungen in weiteren Kreisen fehlen noch, aber ihr Anbau muß auch anderweit versucht werden. In Zeinsen trug sie noch nicht.

✓ Winterbirn, Schönste, ††, W. Ist schätzbare Kochfrucht für den Winter, von besonderer Schönheit. Ich selbst hatte sie noch nicht tragend, da ich sie von Diel falsch erhielt, sah aber aus norddeutscher Gegend vollkommenerere Früchte. In Herrenhausen findet sich unter dem Namen eine Sorte, die in Frucht eben so ist, aber in der Vegetation sehr davon differirt, und Decaisne hat, wenn ich die rechte Frucht seiner Bellossimo d'hyvor erhielt, wieder eine Frucht mit ganz anderer Vegetation, als die im Handbuche beschriebene Sorte, die ich von Zahn habe, freilich auch Frucht hier noch nicht sah.

Winterborn, *. Nach Probeweigen, die ich in Wardowick, Nienburg und hier hatte, wurde die Frucht ziemlich gut und schmelzend, blieb aber klein und trug nicht voll, so daß man lieber bessere pflanzt.

Wredow, **†. Trug in meinen Gärten noch nicht; nach Früchten aber, die ich 1868 von Herrn General-Consul Lads erhielt, ist sie werthvolle, schmelzende, weinartig gezuckerte Tafelbirn.

* Wunberbirn, Moringen, ††, Oct. l. Eine bei Moringen, unweit Göttingen sich findende, dort gar sehr geschätzte, reich tragende, bisher unbekannt gebliebene Frucht. Zuckersüß und zum Kochen und Wollen sehr werthvoll. Getrocknete Früchte waren gekocht die süßesten, welche ich bisher aß.

Würgebirn, Volltragende, ††, Sept. Von v. Mons ohne Namen erhalten. Trug in Nienburg fast jährlich äußerst voll. Ge-

schmack etwas herbe; die Frucht möchte zu Wein und zu Viehfutter sehr werthvoll sein.

° Wurzer, †, November December. Trug mit öfter, wurde aber nicht schmelzend und hatte starke Neigung zum Welken, auch Hr. v. Flotow und Siegel fanden sie wenig empfehlenswerth.

✓ Zephirin, Gregoire, *†, Nov. bis Januar. In meinem jetzigen Boden blieb sie klein und schlecht; doch in Herrn Inspector Palandt's Garten in Hildesheim, mit feuchterem Boden und warmer Lage, wurde sie schmelzend und gut; nach mehrmaligem Tragen rechnete er sie aber auch nicht zu den besten. Sie dürfte daher im Handbuche zu sehr gelobt sein.

Zephirin, Louis, (Neue Zephirin Gregoire), **, December. Trug in Zeinsen schöne Früchte, weit besser, als die Zephirin Gregoire bei mir wurde, doch war diese Frucht bei mir etwas körnig.

Zimmbirn, Knoops, ††, Anf. Sept. l. Angenehm zum rohen Genuße und als Haushaltsbirn recht schätzbar. Fleisch fein, oft halbschmelzend, Geschmack gezuckert, etwas zimmartig. P. 3. meist Anf. Sept.

Zuckerbirn, Brüsseler, Oct. Nov. Lieferte im feuchten Sulinger Boden, doch als Zwerg, vollkommen schmelzende und schmackhafte Früchte, hochstämmig und in weniger feuchtem Boden schlechte und wird lieber nicht gebaut. Georgs frühe Butterbirn und Diel's van Marums Schmalzbirn sind mit ihr identisch. Von der letzten sah ich 1867 in Neutlingen, bei Lucas zwei junge, recht voll tragende Hochstämme, die dort doch eine schöne und gute Frucht lieferten.

Zuckerbirn, Grüne Herbst, *†, Oct. Nov. Zuckersüßer, etwas fein violenartiger Geschmack. Die Frucht scheint in meiner Gegend meistens ihre rechte Größe nicht zu erlangen, ich sah davon hier 2 Hochstämme, nach denen der Werth mir noch etwas zweifelhaft blieb.

Zuckerbirn, Heyers, †† und fast *, Sept. fast 3 W. l. Wurde von mir nach dem mit mir befreundeten, um die Entomologie verdienten Hrn. Stadtschreiber Heyer zu Lüneburg benannt und fand die treffliche Frucht sich unter den von v. Mons ohne Namen erhaltenen Sorten. Der prächtige und recht pyramidal, mit geschlossener Krone wachsende Baum trug in Zeinsen so voll, als in Nienburg. Fleisch halbschmelzend, nur fein weiniger, fast reiner Zuckergeschmack.

Ist sehr schätzbare, auf den Pflückepunkt nicht zu eigene Haushalts- und Marktfrucht.

Zuckerbirn, Leveste, ††, Sept. Oct. Fand sich im Pfarrgarten zu Leveste, wo sie eine schöne, stark gezuckerte, für den Haushalt besonders geschätzte Frucht ist. In Zeinsen wächst der Baum zu stark, trug noch wenig und schienen die Früchte nicht eben so gut als in Leveste werden zu wollen, obwohl dort auch Lehmboden ist.

Zuckerbirn, Lange, ††, Sept. 3 W. Ein großer Baum davon findet sich im Garten der Superintendentur zu Pattensen (eine Stunde von Zeinsen), wo man die Frucht für den Haushalt sehr schätzt. Ich sah sie sonst noch nirgend, nahm sie in die Baumschule und gab ihr den oben stehenden Namen.

Zuckerbirn, Löwener, †, Dec. (Sucrés de Louvain.) Reiß von Müschen, trug erst 1867 und voll. Den 4. October gebrochene Früchte waren Ende November stark gewelkt. Muß also spät ab; ist vielleicht nicht werthvoll.

Zuckerbirne, Schöne, *††, September October. L. Diese, der Hammelsbirn ähnliche, aber bessere und in der Vegetation davon ganz verschiedene Frucht, die Niemand benennen konnte, habe ich sporadisch bei Hannover, Zeinsen, Hildesheim und im Calenbergischen gefunden und verdient sie den ihr beigelegten Namen. Stark halbschmelzend, angenehmer, etwas gewürzter Zuckergeschmack. Die Besitzer schätzten die Sorte sehr.

* Zuckerbirn, Rothbackige Sommer-, †† und fast *, Sept. 3 W. L. Verdient das von Diel ihr beigelegte Lob, und hat der gesunde, reich tragende Baum mir in Sulzingen, Rienburg und schon in Zeinsen schöne, fleischige Früchte geliefert, die für den Haushalt sehr werthvoll sind. Ist bei uns noch sehr wenig bekannt, doch fand ich im Pfarrgarten zu Bienenburg schon einen Hochstamm davon, der auch reich trug, und war die Sorte dort geschätzt.

* Zuckerbirn, van Tertolens Herbst, (Tolltsduyn's Herbst-Zuckerbirn), December. Stark gezuckerter, erhabener Geschmack, in etwas feuchtem Boden **†. Die Sorte hat aber mit der Nothen Bergamotte das gemein, daß sie in etwas trockenem Boden ihre rechte Größe nicht erlangt, oft klein bleibt und dann körnig ist. Beide verlangen zu ihrer Güte gleichen Boden. Trägt sehr reich. In Rienburg war die Frucht schon gut.

Zuckerrussellet, Crebes, ††, September. Gut, doch nicht auszeichnet.

Zwiebelbirn, Müskirte, *† oder *††, August. 14 L. Süßer, etwas müskirter Geschmack, halbschmelzendes Fleisch, recht gut, trägt voll. In Schulenburg, $\frac{1}{2}$ Stunde von hier, stehen 2 Hochstämme davon.

* Zwiebelbirn, Meißner, ††, September. L. Ist wieder eine ganz besonders reich tragende, sehr gute Haushaltsfrucht, deren gesunder Baum prächtig und stark wächst, auch schon bald trägt. Die Frucht wurde in Zeinzen nur etwas kleiner als in Nienburg, blieb aber gut.

*? Zwiebozenbirn, ††, August, September. Reiz von Liegel. Trug 1865 und 1867 voll und gab eine werthvolle Haushaltsfrucht.

III. Kirschen.

Schon auf der Pomologen-Versammlung zu Berlin (1860) machte ich etwa 30 Kirschenforten und eben so viele Pflaumen namhaft, deren vorzugsweisen Anbau ich anrathen wollte, die jedoch vorerst nur dazu namhaft gemacht wurden, damit die Aufmerksamkeit der Pomologen auf diese Sorten näher hingelerichtet werde, und es auf einer späteren Versammlung um so mehr zu erfolgreichen Debatten über das, zum Anbau am meisten anzurathende Steinobst kommen möchte. Zu solchen Debatten kam es jedoch auf den nächsten 2 Pomologen-Versammlungen nicht, und habe ich, auf gedrückten Wunsch, eine etwas erweiterte Uebersicht der besten, mir bekannten Kirschen und Pflaumen concipirt, welche in der Schrift „Verhandlungen der 5ten allgemeinen Versammlung Deutscher Pomologen, Obst- und Weinzüchter, von Dr. Lucas, Ravensburg 1868“, in der 2ten Abtheilung, S. 74 ff. schon mitgetheilt worden ist. Es wird zweckmäßig sein, in den folgenden ersten Abtheilungen über Kirschen und Pflaumen, die der ersten Abtheilung der Uebersichten über Äpfel und Birnen entspricht, das in der Schrift über die Reutlinger Versammlung schon Gesagte auch hier mit wenigen Veränderungen und Verbesserungen zu wiederholen, worauf aber in einer Abtheilung B. die mir sonst noch bekannt gewordenen Sorten folgen sollen.

A. Uebersicht der zum Anbau vorzüglich zu empfehlenden Sorten.

Es wird nicht genügen, daß ich die Kirschen einfach nach der Reifzeit folgen lasse, sondern es wird nöthig sein, daß ich die Uebersicht nach den einzelnen Classen der Kirschen gebe. Der Geschmack der Kirschenliebhaber stimmt bald mehr für weichfleischige, bald für hart-

fleiſchige Kirſchen, bald mehr für ſchwarze Herz- und Knorpelkirſchen, bald für bunte; der Eine liebt ganz vorzüglich Süßweiſeln, ein Anderer iſt nur Glaskirſchen und Amarellen gern, und ſo haben denn auch die verſchiedenen Kirſchenklaffen bald größeren, bald geringeren Werth für den Verkauf in Städten und die Verſendung ſelbſt in weitere Entfernungen und ſind namentlich auch die Weiſeln für den Haushalt von beſonderem Werthe. Daneben will ich aber auch ſtets die Reiſezeit bemerklich machen und nicht nach Monaten und Kalenderzeit, wie es biſher gewöhnlich geſchieht, indem ſolche Angaben für die verſchiedenen Gegenden Deutſchlands zu wenig genügen, da es gegenwärtig, nachdem die Eiſenbahnen die Kirſchen in weite Entfernungen hinbringen, bekannt genug geworden iſt, daß in Süddeutſchland die früheſten Kirſchenſorten oft um 4 Wochen früher reiſen, als in meiner Gegend und in Hannover nicht ſelten ſchon Mitte Mat zu Markte gebracht wurden, während dieſelben Sorten hier erſt volle 4 Wochen ſpäter reiſten. Bei den ſpäter reiſenden Kirſchenſorten ſcheint die Differenz zwar merklich geringer zu werden; doch ſind ſie, ſo weit ich biſ jetzt wahrnahm, (worüber noch nähere Erfahrungen geſammelt werden müſſen), immer wohl noch um 14 Tage gegen hieſige Gegend voran. Ich will daher, wie ich es ſchon in meiner „Anleitung“ S. 484 ff. gemacht habe, die Reiſezeit der verſchiedenen Sorten nach Wochen und ſelbſt halben Wochen, wie ich ſie mir wiederholt bei allen zur Zeit tragenden Sorten notirt habe, geben, beginne mit der Reiſe der allerfrüheſten Sorte die erſte Woche u. ſ. w. und zähle jeder in der Reihenfolge ſeine Kirſchen auf dieſelbe Weiſe, ſo kann er nicht bloß für jede Reiſezeit der Kirſchen das ihm Paſſende wählen, ſondern darnach auch beurtheilen, ob eine Kirſche, die er unter dem und dem Namen hat, zu der von mir angegebenen Zeit reiſt und er mithin, wenn die ſonſtigen Kennzeichen ſtimmen, die Richtigkeit der Sorte annehmen mag. Standort und Jahreswitterung fördern oder verzögern die Reiſezeit einer Sorte wohl um ein paar Tage; indeß bei der Mehrzahl meiner Annotationen traf ſie immer faſt genau auf dieſelbe Zeit. Wie manche Kirſchenſorten in der Reiſe, wie man es nennt, folgerartig ſind, ſo daß man reife, halbreife und noch grüne Früchte zu gleicher Zeit auf demſelben Baume findet, was nach meiner Erfahrung nicht bloß bei einzelnen Sorten (z. B. Rothe Matkirſche) ſo iſt, ſondern ſelbſt in manchen Jahren (ohne Zweifel durch Einfluß der Witterung in der Blüthezeit) ſich mehr findet als in anderen; ſo habe ich es auch ſchon erlebt, daß vor mehreren Jahren ein Zweig

der **Chatenays Schöner** (näher meiner damit identischen **Louises Glas-** Kirzche), noch ganz grüne Früchte hatte, als alle übrigen bereits reif waren, und umgekehrt fand es sich 1867 bei einer Pyramide der Herzogskirzche, daß gerade ein mittlerer Ast gleichzeitig mit der **Rothen Mailkirzche** um 10 Tag früher, als bisher je, reife Früchte hatte.

Mit I—VI will ich daher die 6 Hauptwochen der Kirzhenzeit bezeichnen und mit einem hinter dem Namen gleichfalls noch hinzugesetzten a und b andeuten, ob die Reife der Sorte in die erste oder zweite Hälfte der betreffenden Woche fiel. Ich nehme eine Kirzhen-sortenart als reif an, wenn die Mehrzahl der Früchte auf dem Baume völlig gefärbt ist und Geschmack gewonnen hat. Die meisten bunten Herz- und Knorpelkirzchen werden eigentlich recht süß erst noch etwas später, als ich die Reifezeit angebe und halten manche Sorten am Baume sich verhältnißmäßig recht lange. Zusammengeklammerte, gleichzeitig reisende Sorten deuten an, daß es ziemlich einerlei ist, welche man davon wählt. Den Sorten, bei welchen ein Sternchen vor dem Namen steht, gebe ich im Ganzen den Vorzug.

Bei den Herz- und Knorpelkirzchen macht man in der Benutzung immer noch den Fehler, daß man sie selten trocknet und zu Suppen oder Compot benutzt, oder daß man nicht, wenn sie etwas gewelkt sind und der Stein entfernt ist, Rosinen daraus macht, obwohl sie dazu sehr brauchbar sind.

A. Schwarze Herzkirzchen.

- Frühe Mailherzkirzche, **†, I, a.
- * Coburger Mailherzkirzche, (Early purple Guigne) **† I, a.
- * Heingens Kirzche, **†. Die letzte, eine neuerdings aus Guben erhaltene Sorte, reifte noch 3 Tage früher, als die beiden andern und trug gleich voll. Bleibt sie so, so macht sie die beiden andern Sorten entbehrlich, war auch noch etwas größer. Ueber die beiden ersten Sorten liegen indeß schon längere Erfahrungen vor. Die erste ist wohl noch etwas tragbarer, als die zweite und schlägt fast nie fehl, (wiewol Herr Kunstgärtner Hartwig zu Lübeck mir schrieb, daß er sie dort nicht brauchen könne), die zweite ist etwas größer. Die in der Heidelberger Gegend sehr gerühmte **Röschers Kirzche** trägt gern, reift aber 4—5 Tage später.
- Werbersche frühe Herzkirzche, **† II, a, oft schon I, b.
- * Knights frühe Herzkirzche, **† II, a, oft schon I, b. Weiße

sind werthvoll; im Ganzen ziehe ich die zweite vor, zumal der Baum auch schöner wächst.

- { * Fromms Herzkirische, **† III, a.
- { Schwarze Tartarische, **† III, a.
- { Schöne von Marienhöhe, **† III, a.
- { Büttners schwarze Herzkirische, **† III, b.
- { * Krügers Herzkirische **†, III, b. Der Baum hat besonders kräftigen und schönen Wuchs, die Frucht ist auch größer, als Büttners schwarze Herzkirische.
- { Ochsenherzkirische, **† IV, b. (Schwarzes Taubenherz, Große schwarze Herzkirische, Große, glänzend schwarze Herzkirische, sind Synonyme.) In einem ihr zusagenden Boden ist sie trefflich. Wie aber schon Luchses klagte, daß sie leicht an Wetterästen leide, (was ich nicht fand) so bleibt sie mit allen genannten Synonymen in meinem Feinsener, verhältnißmäßig zu trockenem Lehmboden zu klein und ohne Werth.
- { * Schwarzer Adler, **† V, a.
- { * Spitzens Herzkirische, **† V, a. Es ist sehr schwer, sich für eine von beiden zu entscheiden. Beide sind durch ihr zartes, den Süßweichseln ähnlich schmeckendes Fleisch werthvoll. Der Baum der zweiten Sorte wächst bisher noch stärker und macht eine schönere Krone. Beide tragen sehr reich.

b. Schwarze Knorpelkirschen.

- { * Hebelfinger Riesenkirische, **† II, b.
- { * Labors schwarze Knorpelkirische, **† II, b. Auch unter diesen beiden, sehr werthvollen Sorten ist schwer zu wählen; beide sind groß und sehr tragbar; die erstere noch etwas größer, aber deren Baum wächst in 4 Stämmen bei mir bisher merklich schwächer, als der der Zweiten. Es ist gut, die Erstere gleich zur Krone aufzusetzen.
- { * Zeisbergische Kirische, **† III, b. Sehr groß und trefflich. Baum wächst stark.
- { Krügers schwarze Knorpelkirische, **† III, b. Neue werthvolle Sorte aus Guben. Groß und schmackhaft; saß auch sehr voll.
- { Thränenmustateller, **† III, b. Kennlich durch die sich etwas hängenden Zweige. Es ist mir bereits stark wahrscheinlich, daß die Bigarreau monstrueux de Mezel der Belgier dieselbe Sorte ist.

Gubener ſchwarze Knorpelkirſche, **† IV, a. Auch dieſe treffliche Sorte erhielt ich aus Guben, unter dem Namen Schwarze Knorpelbernſteinkirſche, was man nicht als paſſende Benennung anſehen kann, da man nur Bunte Herz- und Knorpelkirſchen als Bernſteinkirſchen bezeichnen kann. Ich benannte ſie daher nach dem Orte, der uns ſchon ſo viele trefflichen Kirſchen geliefert hat.

• Große ſchwarze Knorpelkirſche, **†† V, a. Schon bekannt und weit verbreitet. Die Sorten Bzechowitzer ſchwarze Knorpelkirſche (von Urbanek aus Ungarn erhalten), Pokrattiger ſchwarze Herzkirſche (richtiger Knorpelkirſche, aus Prag) und Parmentier (Bigarreau Parmentier, von J. Booth zu Flobeck), hielt ich früher mit der Großen ſchwarzen Knorpelkirſche für identisch, bemerkte aber mit jedem Jahre mehr, daß die Bäume anders, der erſte ſehr raſch in die Höhe ſtrebend, die beiden andern pyramidalen wachſen, als die Große ſchwarze Knorpelkirſche und bei gleich reicher Tragbarkeit ſie an Größe faſt noch übertreffen. Es iſt daher zu wünſchen, daß man dieſe Sorten, die vielleicht noch einen Vorzug von der Großen ſchwarzen Knorpelkirſche haben, wenigſtens in pomologiſchen Gärten mit anbauen möchte.

• Schwarze Spaniſche Knorpelkirſche, **† oder †† V, a. Hat nicht ganz ſo feſtes Fleiſch, als die Vorhergehende und iſt dadurch für Viele zum friſchen Genuſſe noch angenehmer. Trägt eben ſo reich.

• Deſſle's ſchwarze Knorpelkirſche, **† V, a. Gar treffliche, neue Sorte aus Guben. Zu jedem Gebrauche.

• Tilgner's ſchwarze Knorpelkirſche, **† V, b. Aus Guben; ſchon lange bei uns bekannt und noch größer, als die Große ſchwarze Knorpelkirſche; ſchien mir aber im Regen noch etwas leichter aufzuſpringen, was weiter beobachtet werden muß.

Wilhelmine, Kleindienſt, **† V, a. Gubener Sorte.

Kleindienſt's Braune, **† V, a. Kennlich durch Form und ein ſtarkeſ Spitzchen ſtatt des Stempelpunktes. Beide ſind werthvolle, neue Sorten aus Guben und eignen ſich die Gubener Sorten beſonders zu längerem Transporte.

Schleihahn's Kirſche, **† V, a. Große, dunkelbraune, beim Drachenhaufe zu Potsdam erzogene, ſehr tragbare Sorte, benannt nach dem Bewohner des Drachenhauſes.

Walpurgiskirſche, **† V, a. Groß, reich tragend und ſehr gut.

* Große Germerſdorfer Kirſche, **† V, a. Aus Guben, in den Monatsheften ſchon beſchrieben. Reichlich ſo groß, als die Große Prinzefſinkirſche. Wird nur braunroth. Mertſchings Säm- ling daher iſt dieſelbe, wenn nicht in Wuchs des Baumes noch ein Unterſchied ſich findet.

* Schnetters ſpäte Knorpelkirſche, **† V, b. Gleichfalls neue Frucht aus Guben. Meißt noch größer als die Große Prinzefſinkirſche und Große Germerſdorfer und vielleicht die größte aller Kirſchen.

In die 5te Woche der Kirſchenzeit fallen ſehr viele werthvolle, ſchwarze Knorpelkirſchen. In Pomologiſche Gärten oder große Pflanzungen gehören alle. Man wird vielleicht nicht einmal alle Sorten dieſer Woche behalten wollen; doch wird es gut ſein, die beiden erſten, ſchon lange bekannten, beizubehalten.

Späte ſchwarze Knorpelkirſche, **† VI. Für große Kirſchen- pflanzungen niche zu entbehren. Groß und reich tragend. Reift volle 8—10 Tage nach der Großen ſchwarzen Knorpelkirſche.

c. Bunte Herzkirſchen.

— Früheſte bunte Herzkirſche, **† I, a. Mittelgroß. Reift öft noch ein paar Tage vor der Frühen Maiherzkirſche.

{ * Dordans Herzkirſche, **† I, b.

{ Flamentiner, **† I, b. Beide ſind wohl gleich gut. Die Dordans ſcheint biſher die jungen Früchte in heißen Junitagen weniger zu verlieren.

— * Winklers weiße Herzkirſche, **† II, a. Allgners rothe Herzkirſche iſt mit ihr ziemlich überein.

* Schöne von Ohio, **† II, a. Noch tragbarer, wie die vorige, nicht ganz ſo groß, aber volle 2 Wochen auf dem Baume ſich gut haltend. Anfangs hart wie Knorpelkirſchen, wird ſie ſpäter weicher und süß.

* Ludwigs Herzkirſche, (Bigarreau Ludwig), **† II, b. Meyer- dings erzogen in England. Trug mir erſt 1867, aber ich kann ſie bereits warm empfehlen. Hat beſonders zartes Fleiſch und iſt groß.

Coës bunte Herzkirſche, (Coës Transparent), **† II, b. Groß und gut.

Kronprinz von Hannover, **† II, b. Nahezu ſo groß und ebenſo gut als die Winklers weiße Herzkirſche.

Prinzessinkirsche, **†, II, b. Gleichfalls in Größe und Güte der Winklers weißen Herzkirsche sehr nahe und eben so reich tragend.

* Lucienkirsche, **†, III, a. Süß und sehr zartfleischig.

* Eltonkirsche, **†, III, b; eben so gut. Die Figur im Handbuche ist zu klein. Gehört mit zu den besten Kirschen.

* Runde marmorirte Süßkirsche, Viel, **†, IV, b.

Blutherzkirsche, Zahn. Beide sind identisch und überzeuge ich mich immer mehr, daß diese Sorte als Blutherzkirsche irrig benannt ist. Sie reift beträchtlich später, als Truchseß angibt, der ihre Reife noch vor die der Lucienkirsche setzt, der kaum so weit von der wahren Reifezeit abgeirrt sein kann und die Färbung kann nicht inkarnatroh genannt werden, wie Truchseß sie bezeichnet. Zahn schrieb mir zwar nochmals, daß seine Blutherzkirsche unter diesem Namen von Truchseß nach dem Jerusalem bei Weiningen gekommen sei; doch kann ja auch eine Reiserverwechslung stattgefunden haben und glaube ich, daß man gut thut, den Namen Blutherzkirsche für diese Sorte fallen zu lassen und nach der rechten Blutherzkirsche, unter der ich früher von Dürrich auch eine andere Sorte hatte, weiter zu suchen. Was ich von der Hortio. Soc. als Bigarreau schlechtweg erhielt und wohl ganz richtig benannt ist, ist die Obige.

d. Bunte Knorpelkirschen.

{ Knorpelkirsche von Rockport, **†, II, a.

{ Knorpelkirsche von Cleveland, **†, II, a. Beides Amerikanerinnen.

Die gleichzeitig reisenden bunten Herzkirschen ziehe ich noch etwas vor. Die beiden genannten sind ziemlich gleich gut.

Gemeine Marmorkirsche, **†, III, b. Nahezu eben so groß und gut, als die Große Prinzessinkirsche und reift noch ein paar Tage früher. Indeß wird man im engsten Sortiment lieber die Große Prinzessinkirsche behalten.

* Große Prinzessinkirsche, (Bauermanns Kirsche), **†, IV, a. Unbekannt und allgemein beliebt. Esperens Knorpelkirsche ist wohl ohne Zweifel dieselbe, wenigstens nicht besser. Ich erhielt sie auch als Blanc de Mezel aus Frankreich, und mit dem falschen Namen Schöne von Rocmont aus Prag, welche Sorte wenig mehr echt bekannt ist, wie ich denn als Belle de Rocmont von der Société van Mons eine Frucht erhielt, die ich, tragend in großem Probenzweige auf demselben Baume, von der Eltonkirsche nicht unterscheiden

konnte. Von Herrn André Leroy zu Angers, einem ſorgfältigen Forſcher, erhielt ich die große Prinzeſſinkirſche als Bigarreau à gros fruit rouge, (Duham.) Iſt das die echte Duhamed'iſche Frucht, ſo wäre die Große Prinzeſſinkirſche mithin ſchon zu Duhamed's Zeit bekannt geweſen. Von Herrn Grafen Lambertſe erhielt ich ſie noch als Napoleon Rose und Bigarreau blanc de Mezol.

* Weiße Spaniſche, **†, IV. b.

Gattorper, **†, IV, b.

Gubener Bernſteinkirſche, **†, IV, b. Reifen alle 3 zugleich, ſind ſchwer oder gar nicht zu unterſcheiden, obwohl ſicher ſie nicht wahre Identitäten ſind und jede derselben für ſich erzogen iſt. An Tragbarkeit nehmen ſie einander nichts, doch fand ich die Weiße Spaniſche, nachdem ſie ganz reif geworden war, merklich ſüßer, als die beiden andern.

Frühe Bernſteinkirſche, **†, IV, b. Unterſcheidet ſich von den 3 vorgenannten Sorten durch ſtärker breitgedrückte Form. Trägt reich.

— * Wättners ſpäte rothe Knorpelkirſche, **†, V, b. Außerſt tragbar, hält ſich lange am Baume und iſt groß.

— * Grolls Bunte Knorpelkirſche, **†, V, a, oft b, reichlich ſo groß, als die Große Prinzeſſinkirſche. Iſt Gubener Sorte und trefflich.

Drogans weiße Knorpelkirſche, **†, V, a. Eben ſo gut, als die beiden vorhergehenden, doch nicht völlig ſo groß. Iſt auch Gubener Sorte.

Dunkelrothe Knorpelkirſche, **†, V, a. Auch dieſe Sorte ſteht den 3 vorgenannten an Werth ziemlich gleich, unterſcheidet ſich von ihnen durch die Geſtalt.

* Peters ſpäte Knorpelkirſche, **†, VI und VII.

Rivalkirſche, (Rival Guigno), **†, VI und VII.

Deininger ſpäte bunte Knorpelkirſche, **†, VI u. VII. Alle 3 reifen gleichzeitig, nehmen ſich in Güte wenig, möchte mich indeß im Ganzen zu Gunſten der erſteren erklären, die Herr Baumſchulbeſitzer Diele in Hildesheim erzog und wohl die größte darunter iſt. Die Rival Guigno, (Name eben ſo unpaſſend, als Bigarreau Ludwig, da jene hartes, dieſe ſehr zartes Fleiſch hat), trug bei mir voll und war die Frucht noch groß, der Geſchmack auch gut.

Schöne Agathe. Bei mir nur *; VII — Michaëlis.

Merveille de Septembre. Bei mir nur *; VII — Michaëlis. Für warmen Boden haben beide keinen Werth, bleiben zu klein und

haben zu wenig Fleisch, doch iſt es nicht in allen Bodenarten ſo und von der letzteren legte Herr Kunſtgärtner Alfred Lopp, von dem ich das Reis habe, in Gotha um Michaelis 1857 einen ganzen, dicht mit Früchten beſetzten Zweig vor, die ſtark mittelgroß und ſehr gut waren. Die erſte rühmt auch Hogg. Die zweite hat man in Belgien weniger, die erſte ſehr gerühmt, doch ich konnte beide in Nichts unterſcheiden, obwohl ich beide ungezweifelt ächt habe, da ich die Schöne Agathe von der Sociétés van Mons und durch Zahn, von Papleu, überein habe. Ich vermuthe immer mehr, daß die Schöne Agathe nur eine Umtaufung des Wunders des September iſt, die ſchon länger exiſtirte und nur Abſatz verſchaffen ſollte, zumal in dem Belle Agathe de Novembre auch zu viel poſaunt iſt, da ich beide, nachdem ſie ſchon oft trugen, bisher nie über Michaelis am Baume erhalten konnte, wo Stiel und Früchte zuſammenschrumpften und am Baume vertrockneten.

e. Gelbe Herz- und Knorpelkirſchen.

Beide können hier zuſammengenommen werden, da dieſe Claſſen noch wenige Vertreter haben. Man wird im Sortiment eine oder zwei Früchte dieſer ſchönen Farbe haben müſſen.

Gelbe Herzkirſche, **†, III, b.

* Döniſſens gelbe Knorpelkirſche, **†, V.

† Drogans gelbe Knorpelkirſche, **†, V.

† Büttners gelbe Knorpelkirſche, **†, V. Alle 3 nehmen ſich im Werthe wenig; die letzte iſt nicht völlig ſo groß als die Döniſſen, die Drogans etwas größer; doch ſchien ſie mir etwas ſtärker im Regen aufzuſpringen, als die Döniſſens gelbe Knorpelkirſche, die mir, recht außgereift, auch noch etwas ſüßer vorkam. Beide erſteren ſind Subener Sorten.

f. Süßweicheln.

† Mai-Herzog, (May Duke), **†, II, a.

* Koths Maikirſche, (Arch Duke des Lond. Cat.) **†, II, a.

† Spaniſche Frühkirſche, **†, II, a. Alle 3 reiſen gleichzeitig und nehmen ſich im Werthe nichts. Die May Duke iſt, nach zu früh entwandeter Fruchtprobe aus 1867, wahrſcheinlich = Royale hative der Franzoſen und möchte, wenn dieſ ſich beſtätigt, zumal ſie

aus Frankreich nach England kam, paſſender Frühe Königskirſche genannt werde.

Mayer, (Verfaſſer der Pomona Franconica) hat zwar auch die Frühe Mairkirſche, (Truchſeß S. 391) an Truchſeß als Royale hative ou May Duke, Mairweichſel, Frühe Königsweichſel, geſandt. Da dieſe Sorte aber weit ſpäter und erſt nach der Rothen Muſcateller bei Truchſeß zur Reife gelangt iſt, ſo hat die Frucht den Namen Royale hative ou May Duke mit Unrecht gehabt und wird dem Namen Frühe Königskirſche ein Bedenken nicht entgegenſtehen.

Die Rothe Mairkirſche ziehe ich unter den 3 genannten inſofern vor, als ſie nichts zu wüncſchen übrig läßt und bei uns ſchon am längſten und ausgebreitetſten gebaut worden iſt. 1868, wo die Kirſchen theils fehlſchlügen, hatten auf demſelben Baume die May Duke und Folgerkirſche ſehr voll angeſetzt, während die Rothe Mairkirſche und Arch Duke ſehr wenige einzelne Früchte hatten.

Folgerkirſche, **†, II, b. Ganz wie Rothe Mairkirſche, reift gleich nach ihr.

— * Rothe Muſcateller, **†, III, b. Gleich werthvoll, als die Rothe Mairkirſche und noch größer.

— * Frühe Lemercier, **†, IV, a. Delikate Frucht. Daß Jahn von Noiſette, von dem die Sorte bezogen wurde, als Lemercier eine unrichtig benannte Sorte erhalten hat, iſt bereits klar, zumal auch die Larosſes Glaskirſche (Cerise Larosſe), die gleichfalls von Noiſette kam, ſich als Chatenays Schöne ausgewieſen hat. Beſtätigt es ſich, (woran nur noch etwas geringere Größe Zweifel erregen könnte, weßhalb ich die Sorte an den Baum der Frühen Lemercier geſetzt habe), daß dieſe letztere die Royal Duke der Engländer iſt, ſo könnte man ihr den paſſenderen Namen Königl. Herzogkirſche geben.

{ Süßweichſel von Chauz, **†, IV; b.

{ Provencer Süßweichſel, **†, IV, b.

{ Pragische Muſcateller, **†, IV, b. Dieſe 3 ſind wieder von ziemlich gleichem Werthe und kann ich noch keiner davon den Vorzug geben, nur daß es mir ſcheinen wollte, daß die Pragische Muſcateller weniger reich trage.

Späte Herzogkirſche, **†, V. Die an ſich trefflichen Früchte, Doktorkirſche und Große Englische Kirſche, tragen ziemlich überall zu wenig und hielt ich früher die Späte Herzogkirſche, zumal

Schon Truchseß die Identität vermutete, mit der Doktorkirsche für überein. Doch bemerkte ich seit mehreren Jahren, daß die auf den Baum der Doktorkirsche gesetzte Späte Herzogenkirsche immer beträchtlich voller trägt und ist fleißig zu forschen, ob derselbe Unterschied sich auch an andern Orten bestätigt, wo dann diese Späte Herzogenkirsche ins engere Sortiment aufgenommen werden müßte.

g. Glaskirschen.

— * Spanische Glaskirsche, **†, II, b. Ganz wie doppelte Glaskirsche, vielleicht noch ein Weniges größer, aber wohl 5 Tage früher reifend und weit voller tragend, so daß man die Doppelte Glaskirsche, die man ziemlich allgemein baut, neben ihr sollte eingehen lassen, zumal sie unter Umständen gar nicht besonders gut trägt, was auch wieder ein gesunder, neben meinem Hause stehender, schon starker Baum beweiset, der immer nur höchst einzelne Früchte nach reichster Blüthe ansetzt, wobei ich noch nicht weiß, ob das vom Standorte oder von der Unterlage kommt.

Doppelte Glaskirsche, **†, III, b. Kann, wie schon gesagt, neben der Spanischen Glaskirsche eingehen.

Schöne von Choisy, **, II, b oft a. Wegen der besonderen Süßigkeit der Frucht werden doch Viele sie sehr gern essen und trägt sie gut.

— Königin Hortensia, **, IV, a.

* Kirsche von Ravenna. Die Erstere zeigte sich an den meisten Orten immer noch zu wenig tragbar, kann aber wegen Schönheit und Größe aus dem engeren Sortiment nicht wegbleiben. Die Zweite ist in Frucht davon nicht zu unterscheiden, scheint aber, nach einigen bisherigen, noch nicht genügend gemachten Erfahrungen, reich zu tragen, und brachte der Probezweig selbst 1868 Früchte, wo der Baum der Königin Hortensia nicht ansetzte. Bestätigt sich dies, so muß die Königin Hortensia ganz eingehen und die Kirsche von Ravenna sehr viel gebaut werden.

— * Rothe Drantienkirsche, **†, V, a. Als sehr werthvoll bereits erkannt und bei ihrem süßen Geschmache geschätzt. Der Niederländische Baumgarten hat als Drantienkirsche (Taf. 7, Fig. 28) wohl sicher eine andere Sorte, die mir noch nicht trug.

* Große Glaskirsche, **†, V, a. Ganz wie Doppelte Glas-

Kirſche, nur ſpäter zeitigend und finde ich ſie biſher ſtets voll tragend.

Chatenays Schöne, (meine Paroſes Glaskirſche iſt dieſelbe), **†, VI. Wer noch eine recht ſpäte Glaskirſche bauen will, nehme dieſe; trägt jährlich voll.

h. Weiſſeln.

Schwarze Maiweiſſel, I, b. Hat nur die Größe einer Vogelkirſche und nur für den Werth, der oft ſchon ſo früh zu Conſturen eine Weiſſel haben will.

* Löwener Frühkirſche, **††, II, a. Werthvolle, reich tragende Frucht von höchſt milder Säure. Der Probeweig iſt auf dem Baume der Doctorkirſche ſehr groß geworden und trägt jährlich voll.

* Süße Frühweiſſel, *††, II, b.

Spaniſche Frühweiſſel, *††, II, b. Beide haben wieder ziemlich gleichen Werth; im Ganzen ziehe ich die erſte vor, die letztere hält ſich länger am Baume.

* Kirſche von der Natte, **††, III, a. Auf Unterlage von Weiſſeln veredelt trug ſie mir an meinen biſherigen Wohnorten gut, oft reich. Wenn man die Tragbarkeit tabelt, ſo hat man etwa Süßkirſchenwüblinge zur Unterlage genommen. Der Niederländiſche Baumgarten hat (Taf. 6, Fig. 23) als Kirſche von der Natte (Van der Natt), eine kleinere, ſpäter reife Frucht, die für die dichte Knooſche gehalten wird und wegen reicher Tragbarkeit auch mehr geſchätzt wird, als unfere Sorte des Namens. Ich habe ſie als kleine Natt fürs nächſte Steinobſttheft beſchrieben und muß noch weiter forſchen, ob ſie = Erfurter Auguſtkirſche iſt.

Straußweiſſel, **††, III, b. Jahn empfahl ſie ſelbſt zu Anpflanzungen an Straßen.

Frauentorfer Weiſſel, **†, IV, a. Trägt reich. Als Mittelbing zwiſchen Weiſſel und Amarelle intereſſant.

* Oſheimer Weiſſel, **††, IV, a. Schön bekannt; wird am beſten als Zwergſtamm aus Wurzelauſläufern gezogen. Verträgt den Schnitt mit der Heckenſchere.

Douls Philip, **† oder ††, IV, a. Mit dieſem Namen hat man früher auch die Königin Hortenſia (Hybride von Harten) benannt, die König Douls Philip dieſe beſonders gern ſah.

Wilhelm Ottolander zu Boſkoop hat eine ganz andere Frucht darunter, die er mir mittheilte, hier ſchon reich trag und eine werthvolle Frucht von der mildeſten Säure gab, die ſich leicht bald raſch verbreiten dürfte.

Neue Engl. Weiſſel, *††, IV, a.

* Henneberger Grafenkirſche, *††, IV, a.

Herzförmige Weiſſel, *††, IV, a.

Braunrothe Weiſſel, *††, IV, a. Unter dieſen 4 Sorten muß man eine fürs engere Sortiment wählen, um eine gehörige Folge von Weiſſeln zu haben. Für welche darunter man ſich am meiſten entſcheiden möchte, weiß ich zur Zeit noch nicht zu ſagen. Die Herzförmige Weiſſel wächst prächtig pyramidal; die Henneberger Grafenkirſche kann auch als Tafelfrucht recht wohl benutzt werden.

Große Weinkirſche, **††, IV b oder V a. Iſt eine im Hannoverſchen als Weinkirſche ziemlich weit verbreitete und ſowohl zu friſchem Compote, als zum Dörren, (behufs Anfertigung von Kirſchenſuppen zur Winterzeit,) zum Einmachen und häufig auch zum Verkauf im Großen an Weinhändler, um den Saft zu benutzen, gebraucht. Ein Oekonom, der 30 Bäume davon hatte, ſagte mir, daß dieſe ſeine einträglichſten Bäume zum Verkauf an Weinhändler ſeien. Von Burchardt erhielt ich dieſelbe Sorte als Erfurter Auguſtkirſche, was aber ſchon die Geſtalt des Steines als falſch erwies und ſich bewährte, nachdem ich die rechte, bei Erfurt werthvolle, bei mir, Truchſeß und an andern Orten zu klein bleibende Sorte erhalten hatte. Es giebt von der Sorte, die meiſtens durch Wurzelauſläufer vermehrt wird, größere und kleinere Varietäten, (etwa durch öfter unter den Bäumen aufgelaufene Steine entſtanden) und hielt man die beſſere Varietät meiſtens für die Oſtheimer Weiſſel. Der Baum ~~leidet~~ ~~gerade~~ am Abſterben der jungen Triebe bei kalten Frühlingswinden, iſt aber ſehr fruchtbar. Ich habe die Sorte durch den oben vorgeſetzten Namen näher feſtzuſtellen geſucht. Mit irgend einer bei Truchſeß ſich findenden Frucht konnte ich ſie nicht genügend vereinigen.

Süße Morelle, **†, V, a. Erhielt ich von Herrn Wilhelm Ottolander, der ſie im Boomgaard, Taf. 8, Fig. 32, abgebildet hat. Sie heißt nur Süße Morelle, zum Unterſchiede der Zucro Morel, unſerer Großen langen Lothkirſche; iſt faſt eben ſo groß und wird ſich auch bei uns, zur Spalierzucht an beſchatteten Wänden

eigenen, wo sie vor der Großen langen Lothkirsche zeitigt. Muß mit der Süßen Amarelle nicht verwechselt werden.

Jerusalemkirsche, **†, V, b. Eine an sich große und treffliche Frucht, die indeß in manchen Lagen und Gegenden nicht reich trägt. Wo dies aber der Fall ist, ist ihr Anbau gar sehr anzurathen. Von Herrn Leroy zu Angers erhielt ich dieselbe Sorte als Griotte d'Allemagne.

* Große lange Lothkirsche, (Doppelte Schattenmorelle), **††, VI. Ist als Schattenkirsche bereits allgemein verbreitet und geschätzt, trägt aber auch freistehend und an sonnig stehenden Spalieren sehr gut. In tiefem Schatten hält sie sich bis Michaelis. In England heißt sie Morello, in Frankreich Griotte du Nord, die mir auch beide die Große lange Lothkirsche lieferten.

* Büttner's späte Weichsel, (Büttner's September- und Oktober-Weichsel), **††, VI. Zeitigt etwas nach der vorigen, ist nahezu ebenso werthvoll. Herr Gutsbesitzer Nemeier zu Harberhausen, unweit Detmold, sandte mir Anfangs November Früchte davon, die zwar schon stark passirt waren, aber doch noch existirten.

Plattgedrückte Schattenmorelle, **††, VI. Diese gleichzeitig mit der Doppelten Schattenmorelle reisende und ihr an Werth, Wuchs und Tragbarkeit gleich stehende Sorte fand ich in dem Garten der Superintendentur zu Herzberg als Schattenkirsche in großem Hochspalier angepflanzt. Der Verstorbene, sehr alt gewordene Herr Superintendent Starke hatte im Garten viel gutes Obst gesammelt. Ich sah sie sonst noch nirgendß. Sie unterscheidet sich von den beiden andern Schattenkirschen leicht durch die merklich am Stiele und Kopfe gedrückte Form, so daß sie etwas platt erscheint.

i. Amarellen.

* Königl. Amarelle, **†, II, b. Die letzten Jahre haben mich überzeugt, daß die im Handbuche aufgeführte Herzogin von Angoulême, die nur durch Gunst des Standortes größer gewesen ist, doch wohl ungezweifelt dieselbe ist, als die Königl. Amarelle, und ihren Namen durch irgend eine Speculation in Belgien oder Frankreich erhalten haben wird. In England und Amerika trägt sie die Benennungen Kentish und Early Richmond, wie sie in Amerika wohl am Häufigsten genannt wird.

Schöne von Brügge, (Belle Brugoise de St. Pierre), **†

III, b. Ganz wie Späte Amarelle, etwas früher reifend und wohl von noch milderem Geſchmacke, ſo daß ſie eine werthvolle Tafelfrucht iſt.

Bouquet= Amarelle, *†, III, b. Dieſe, eigentlich mehr merkwürdige, als an ſich ſchätzbare Frucht, deren Baum ſehr voll trägt, aber eine etwas kleinere Frucht liefert, hat für Kirſchenliebhaber dadurch Werth, daß man, da ſie wegen der doppelten Früchte nie verwechſelt werden kann, nach ihrer Reifezeit rückwärts oder vorwärts berechnen kann, ob eine unter einem gewiſſen Namen erhaltene Sorte die angegebene rechte Reifezeit der Sorte wirklich einhält. Die ſucceſſive Reifeſolge iſt eins der Hauptmittel, die richtige oder unrichtige Benennung einer Sorte zu ermitteln. In einem nächſten Steinobſtbeſte werde ich eine Tabelle über die Reifeſolge aller mir bekannten Kirſchenſorten anhängen.

* Späte Amarelle, **†, IV, a. In England nennt man ſie jetzt, aber wohl irrig Flemish, da dieſer Name ſich richtiger auf den Großen Gobet beziehen wird. Ich erhielt auch unter dem Namen Como eine von ihr nicht zu unterſcheidende Sorte. Wird oft ſo groß, daß Siegel ſie irrig für den Großen Gobet gehalten hatte und iſt werthvoll.

Süße Amarelle, **†, IV, a. Jahn ſchätzt auch dieſe Frucht ſehr und wohl noch mehr, als die Späte Amarelle. Bei mir hat ſich ihre Tragbarkeit noch nicht genügend bewährt, wenn gleich ich an derſelben nicht zweifle. Der Geſchmack iſt etwas milder, als bei der vorhergehenden und kann man beide ſchon im jungen Baume unterſcheiden. Letztere hat etwas den Wuchs der Süßweichſeln.

* Großer Gobet, (Kurzſtielige Glaskirſche, Kurzſtielige Montmorency), **†, V. Im Handverſchen findet die, hier ſehr reich tragende Sorte, ſich faſt überall. An einzelnen Orten, bei Truchſeh, in Belgien ꝛc., iſt die Tragbarkeit ſehr getadelt worden, was etwa von der Unterlage kam. In meiner Gegend trägt ſie wohl viermal ſo viel, als die Doppelte Glaskirſche.

B. Sonſtige, mir noch genügend bekannt gewordene, zum Theil auch werthvolle, zum Theil jedoch entbehrliche oder ſchlechte Sorten.

Anmerkung: Die Reihenfolge iſt wieder alphabetiſch. Die noch recht werthvollen Sorten ſollen auch hier wieder durch ein dem Namen vorgezeichnetes Sternchen, ſchlechte Sorten durch vorgeſetzte Null bezeichnet werden. Zugleich ſoll hinter den Namen immer die Claſſe angegeben werden, in welche die Frucht gehört.

Allerheiligentkirſche, *†. (Amarelle, falls man ſie nicht mit Truchſek in eine eigene Claſſe ſetzen will.) Bringt im Sommer durch neu hervorsproßende Blüthen längere Zeit hindurch weiße Früchte; ihr Anbau hat indeß ſeit 50 Jahren ſich nicht gemehrt, entweder weil die Früchte etwas zu klein blieben, oder weil der Baum doch nicht genug trug. Man ſollte mit der Sorte Verſuche machen, ſie aus dem Kerne neu zu ziehen, ob ſich nicht werthvollere Abänderungen ergeben müßten.

Amarelle, Braunauer, faſt **†, V, 1. (Amarelle.) Große auch recht gut tragende Kirſche. In meiner Gegend bleibt ſie etwas zu merklich ſäuerlich. Der Baum hängt ſich ſtark mit den Zweigen.

Amarelle, Jünat, **†, III, b. (Amarelle.) An ſich große und gute Frucht. Der Baum iſt aber nicht gehörig tragbar.

Auguſtkirſche, Erfurter, in meinem Boden *†, bei Erfurt *††, IV, b—V. (Weiſſel.) Es beſtätigt ſich auch in meinem Boden die, ſchon von früheren Pomologen gemachte Bemerkung, daß dieſe Frucht hauptſächlich nur bei Erfurt groß und recht werthvoll werde. Der Baum trug mir bald und reich, die Frucht wurde aber kaum mittelgroß. Das Reiſ erhielt ich durch Herrn Gärtendirector Zählke direct aus Erfurt, als er noch dort war.

Bigarreau gros Coeuret, **†, V. (Bunte Knorpelkirſche.) Das Reiſ erhielt ich durch Herrn De Jonghe zu Brüssel. Iſt eine große, gute, doch nicht eigentlich recht reich tragende Frucht. Es ſcheint noch unſicher, was eigentlich mit dem Namen richtig bezeichnet wird, da mehrere Sorten unter dem Namen gehen. Herr Northillet ſagt, daß man in ſeiner Gegend die Große Prinzeſſinkirſche ſo nenne, was dann aber nicht richtig wäre.

* Brüſſeler, Braune, *††, V—VI. (Weiſſel.) Jahn

empfehlte ſie ſehr, beſonders auch für den Handſtall; war auch in Feinſen gut und reich tragbar, doch nur ſtark mittelgroß.

Cassa Biſche, **†, III, a. (Bunte Herzkirſche.) Frühe und gute Sorte, die einzige gute, die ich aus den großen Kirſchenpflanzungen zu Neuſtadt an der Meta bei Prag erhielt.

Dankelmanns Kirſche, *†, IV, a. (Bunte Herzkirſche.) Frucht klein aber reich tragbar und ſehr ſüß.

Doctorkirſche, **†, V, a. (Süßweiſſel.) An ſich trefflich, hat jedoch den allgemeiner bemerkten Fehler, daß der Baum nicht genügend trägt. In manchen Gegenden kann dieſes anders ſein, und lohnen ſich durch Pomologen gemachte Verſuche. In Herrenhauſen ſah ich vor einigen Jahren einen ſehr voll tragenden Baum davon.

Downtonkirſche, **†, III, b. (Bunte Herzkirſche.) Iſt werthvolle, reich tragende Frucht, doch iſt die gleichzeitig reifende Eltonkirſche wohl noch etwas beſſer.

Engen Fürſt, *†, III. (Bunte Herzkirſche.) Wurde von Siegel erzogen und verbreitet; trug mir oft und voll, war aber kaum größer als eine Vogelkirſche. Ähnlich wars bei Jahn. Siegel beſchrieb ſie, Reue Obſorten, S. 222.

Forellentkirſche, Schwarze, *††, VI. (Weiſſel.) Große, reich tragende Frucht, die auch als Schattentkirſche ſehr paßt. Iſt etwas ſcharf ſäuerlich. Der Baum ſtarb mir leider ab, und konnte ich die Sorte noch nicht wieder erlangen.

Frühkirſche, Altenlander, **†, I, b — II a. (Schwarze Herzkirſche.) Gute, recht früh zeitigende, mittelgroße Frucht und reich tragbar, inbeß giebt es bereits ein paar ziemlich gleichzeitig reifende, noch größere Sorten.

Glaſtkirſche, Bettendorfer, **†, IV. (Glaſtkirſche.) Erzeugen von Truchſeß. Iſt große, ſehr gute Frucht, und trug auch in Wienburg gut. In Feinſen war das biſher weniger der Fall und wächst auch der Baum nicht ſo gut, als in Wienburg.

Glaſtkirſche, Große von Montmorency, **†, III, b. (Glaſtkirſche.) Große, werthvolle Frucht.

Gobet, früher, **†, III, a. (Amarelle.) Gute, reich tragende Frucht, doch iſt die faſt gleichzeitig reifende Späte Amarelle beſſer.

Gouverneur, Wobb, **†, II, a. (Bunte Herzkirſche.) Zeitigt mit der Winklers weißen Herzkirſche, iſt faſt eben ſo groß, auch ſehr tragbar, doch die Beſtere noch etwas größer.

Hedwigskirſche, an ſich **†, IV. (Glaſtkirſche.) Große und

schöne Frucht. Erzogen von Herrn Kaufmann Müller zu Züllichen, bei dem die Sorte noch gut trug. In Zeinsen wuchs ein Baum und der auf die Rothe Oranienkirsche gefetzte Probezweig sehr stark, beide blühten oft sehr voll, setzten aber stets nur einige wenige Früchte an, so daß ich sie eingehen ließ. Mit der von Herrn Kaufmann Müller gleichfalls erzogenen Marie ist es eben so, nur daß diese bisher auch wenig blüht. Der Probezweig und ein junger Baum der Obigen blühen seit 10 Jahren.

Herzkirsche, Adams, (Adams Crown. Bunte Herzkirsche), ** , II, a. Gut und reich tragbar und die Frucht recht süß, doch bleibt sie gegen andere, gleichzeitig reisende, an Größe etwas zurück.

Herzkirsche Bettenburger, (Schwarze Herzkirsche), ** †, III, b. Die von Truchseß erzogene Frucht ist gut und reich tragbar. In meinem Zeinser Boden blieb sie, ähnlich wie die Ochsenherzkirsche, in Größe gegen andere gleichzeitig reisende Sorten etwas zurück, war auch nicht stärker süß als andere gleichzeitig reisende Herzkirschen.

Herzkirsche, Bouquet. Ist nur Merkwürdigkeit wegen Ansehens mehrerer Früchte aus derselben einzelnen Blüthe, wie bei der Bouquetamarelle. In Zeinsen erlangte die Frucht nicht einmal die Größe einer Vogelkirsche.

Herzkirsche, Downers frühe, ** , I, b. (Bunte Herzkirsche). Zeitigt mit den allerfrühesten und hat Werth, obgleich sie nur mittelgroß ist.

Herzkirsche Charlottens, * †, II, b. (Bunte Herzkirsche). Reis von J. Booth. Frucht trug gern, blieb aber in Zeinsen etwas klein.

* Herzkirsche, Downers späte, ** †, IV, b. (Bunte Herzkirsche.) Reich tragbar, und wegen später Zeitigung schätzbar.

* Herzkirsche, frühe lange weiße, ** †, II, b. (Bunte Herzkirsche.) Nicht reich tragbare, gute und brauchbare Sorte.

Herzkirsche, frühe schwarze, ** †, II, b. (Schwarze Herzkirsche.) Ist gute Frucht, die ich unter dem Namen Early black von der Soc. van Mons bekam, doch nicht besser als andere schon bekannte gleichzeitig reisende Sorten. Truchseß hat schon eine Frucht des Namens, die aber von geringer Größe und Güte ist, und wohl bereits untergegangen sein wird, weshalb die neue Benennung erlaubt schien.

Herzkirsche, Goldgelbe, *, V. (Selbe Herzkirsche.) Ist zu klein und nicht werthvoll.

Herzkirsche Radisons, *†, II, b. (Bunte Herzkirsche.) Amerikanische neue Frucht, doch nur eben mittelgroß und nicht so reich tragbar als andere.

Herzkirsche, Königlische, **†, II, b—III a. Ist sehr gut, indest wird sie durch einige andere, gleichzeitig reifende noch etwas übertroffen,

*? Herzkirsche, Rienburger bunte, **†, I, b. (Bunte Herzkirsche.) Von mir erzogen. Zeitigt gleich nach den allerfrühesten, fast noch etwas vor Winklers weiße Herzkirsche, ist auch nahezu eben so groß, indest wird man die gleich nach und nach mit ihr zeitigende Winklers weiße Herzkirsche doch lieber pflanzen.

Herzkirsche, Neue Ohsen-, **†, IV. (Schwarze Herzkirsche.) An sich recht groß und sehr werthvoll; leider zeigt sich der Baum nicht genügend tragbar.

Herzkirsche, Bodiebrader, **, IV. III, b. Gut und reich tragbar, stark süß, so daß sie die kleinere Dantelmannskirsche ersetzen kann, doch bleibt auch sie stark mittelgroß.

Herzkirsche, Pfizmanns schwarze, fast **†, II, a. Subener Sorte, die gleich nach den frühesten reift. Ist etwas größer als die frühe Raiherzkirsche.

Herzkirsche, Schneiders frühe, fast **†, II, a. (Schwarze Herzkirsche.) An der Bergstraße als recht frühe Sorte viel gebaut. Reift mit der Allenlander Frühlirsche, war nicht größer als diese und hatte mit ihr etwa gleichen Werth.

Herzkirsche, Eilgener's rothe, **†, II, a. (Bunte Herzkirsche.) Eben so werthvoll als die Winklers weiße Herzkirsche, und von ihr kaum deutlich verschieden.

Herzkirsche, Eruchseß schwarze, *†, II, b. (Schwarze Herzkirsche.) Trägt äußerst voll, doch ist die Frucht eben mittelgroß.

* Herzkirsche, Werbersche bunte, **†, II, b. (Bunte Herzkirsche.) Ist eine sehr reich tragende Frucht von vorzüglichem Geschmacke, die ich aus Werber, durch Herrn Kunstgärtner Lauche zu Potsdam, statt der zu den schwarzen Herzkirschen gehörenden: Diefelbs Braunen bekam. Da ich die Sorte mit einer bekannten nicht vereinigen konnte, vermute ich, daß das Reis schon in Werber von einem unrechten Baume genommen, und die Sorte etwa in Werber erzogen sein werde, weshalb ich ihr den vorstehenden Namen gab.

Herzogskirsche, **†, III, b. (Süßweißel.) An sich werthvolle Frucht, auch recht tragbar, doch durch die kaum nach ihr reifende

Rothe Muscateller noch übertroffen. Truchseß setzte die Reife noch gleichzeitig mit der Rothen Mailkirsche. Da aber meine von Diel und aus Jerusalem bei Weiningen stammenden Bäume überein waren und die Frucht regelmäßig erst eben vor der Rothen Muscateller reifte, muß die frühe Reifezeit bei Truchseß nur in Umständen gelegen haben, und erklärt sich Truchseß Angabe wohl dadurch, daß mir 1867 plötzlich ein ganz mittlerer Ertrag einer schon starken Pyramide gleichzeitig mit der Rothen Mailkirsche reisende Früchte brachte, während alle Früchte der Nebenzweige wieder zur gewöhnlichen Zeit reiften. Auf der Laroses Glaskirsche (Chatenays Schönen) hatte ich früher den umgekehrten Vorgang, daß die Früchte eines mäßig großen Zweiges noch alle grün waren, als alle übrigen an dem Baume schon stark roth waren.

Himbeerkirsche, Große schwarze, **†, V. (Süßweischel.) Ich erhielt sie von Dittrich unter diesem Namen, ist an sich eine werthvolle Frucht, doch ist der Baum, wenigstens in Zeinzen, nicht genügend tragbar. In Nienburg trug die Sorte mehrmals gut, und auch Hr. Kunstgärtner Reichard zu Neumied schrieb mir, daß er durch diese von mir bezogene Sorte sehr befriedigt worden sei. Neuerdings habe ich die Sorte für identisch mit der Schwarzen Muscateller angesehen, worauf namentlich der kurze Stiel hinweist, doch konnte ich noch nicht genügend vergleichen.

Johanniskirsche, Glänzende, fast **†, III. (Schwarze Herzkirsche.) Erhielt ich von Prag, trug in Nienburg öfter, und ging beim Umzuge nach Zeinzen mit ein. Die Sorte ist gut und durch ihre lange Form kenntlich, doch nur mittelgroß.

Kirsche Boulebonner, **†, II, b. (Bunte Knorpelkirsche.) War auch in Zeinzen gut und reich tragbar, erlangte aber die im Handbuche dargestellte Größe nicht und blieb mittelgroß, fast etwas klein. Vielleicht lag es am Probebaume.

Kirsche Dorotheens, **†, III, a. (Weißschel.) Erzogen von Hrn. Kaufmann Müller zu Züllichau. Trug seit 3 Jahren und scheint gut zu tragen und werthvoll zu sein.

Kirsche Müdeberger große. Ist Subener Sorte, die ich erst 1868 erhielt und Frucht noch nicht sah. Stammt aus dem an Suben angrenzenden Orte Müdeberg, und soll noch größer oder reichlich so groß sein, als die Grafe Germersdorfer, von welcher mehrere Exemplare in Zeinzen 1868, trotz reicher Tragbarkeit, in einem Jahre, wo Kirschen wenig taugen, 14^{1/2} im Durchmesser hatten.

Kirſche, Böſchers, ſaft **†, I, b. (Schwarze Herzkirſche.) Wird an der Bergſtraße ſchon viel gezogen, und wurde von einem Landmanne zu Doſſenheim, Namens Böſcher, erzogen. Wegen Frühzeitigkeit verkauft man die Sorte theuer. Sie iſt indeß in Feinſen nicht ganz ſo groß geworden, als die frühe Malherzkirſche und Coburger Malherzkirſche und reife wohl 4—5 Tage nach dieſer, ſo daß ſie etwa gleichen Werth hat mit der Altenlander Frühkirſche.

Kirſche, Roſack. Iſt eine mir noch nicht bekannte Subener neue Sorte, welche aber ſehr gerühmt wird, und welche ins Publikum gebracht zu haben zunächſt Werth des Herrn Klein dienſt iſt, nach dem ſchon mehrere Sorten benannt ſind. Reiſer ſandte mir der ſchon oft dankend genannte Herr Conditior Groth zu Guben.

Kirſche, Schreckens, **†, II. (Schwarze Herzkirſche.) Subener Samenſorte, die gleichfalls recht werthvoll iſt.

Kirſche, Taraskon-, III a, oft II b. (Schwarze Herzkirſche.) Frug in Feinſen 2 mal, war gut, gehörte jedoch nicht zu den beſten und war nur mittelgroß.

Kirſche von Planchury, **, V—VI. (Wohl Amarelle.) Frug zuerſt 1868 etwas mehr und hat der ſchon etwas erſtarke Baumſchulensſtamm noch wenig geblüht, ſo daß die Tragbarkeit wohl mit mehrerem Alter kommt. Die Sorte, wenn ſie gut trägt, iſt werthvoll durch ſpäte Reife und faſt ganz ſäßen, nur durch etwas ſüße Säure gehobenen Geſchmack. Daß ich die rechte Sorte habe, iſt gewiß dadurch, daß ich ſie von der Société van Mons und Herrn Grafen Lambertye zu Chatraut in Frankreich überein habe, auch von Lucas, weiter herſtammend von Baltet, dieſelbe Frucht 1868 erhielt und eine De Spa (vom Comte de Lambertye), ſo wie die Cerise Rose Charmoux (von Baltet) und der Late Duke von der Hort. Soc. mit ihr ganz überein ſcheinen, wenn nicht nach dem Wuchſe der Bäume namentlich die Late Duke noch zu den Glaskirſchen gehört, was mit dem Alter der Bäume ſich erſt zeigen muß. Die Cerise Rose Charmoux hatte auch einen etwas kleineren und weniger breitelförmigen Stein, als die Kirſche von Planchury. Herr Worthillet ſtellt in ſeinem Kirſchenwerke (Les meilleurs fruits Tom. II) ſchon die gedachten Sorten zuſammen. Die Frucht blieb bei mir und Lucas nur ſtark mittelgroß. Habe ich den Late Duke von der Hort. Soc. ſücht, ſo iſt die Frucht ein Duke nicht, da der Saft kaum ganz ſchwach gefärbt wird, wie oft bei Glaskirſchen und Amarellen in voller Reife. Worthillet giebt S. 175—177 die gedachten Sorten als Synonyme der

Chatenays Schönen, was aber irrig ist, da diese wohl ähnlich ist, aber vor vollständiger Reife stark säuerlichen und selbst in vollständiger Reife noch merklich, wenn auch nicht unangenehm säuerlichen Geschmack hat, während die Obige schon vor voller Reife süß ist. Seine Figur hat auch andere Form.

Kirsche, Wahre Englische, **, V. (Süßweichsel.) An sich trefflich, doch theilt sie mit der Doktorkirsche den Fehler, daß der Baum nicht genügend trägt.

° Kirsche, Wohltragende Holländische. An sich fast **, V. Doch haben in Zeinsen 2, seit 10 Jahren stehende Bäume, trotz fast jährlich reichster Blüthe, kaum 2 Duzend Früchte, meist nichts getragen. Zahn, der die Sorte im Handbuche beschreibt, schildert sie als mehr tragbar und wird die Sorte auch ihre Gegenden haben, wo der Vielversprechende Namen sich rechtfertigt.

Knorpelkirsche, Büttners rothe. An sich trefflich, **†, V, a. Doch hat sie wohl den Fehler, daß der Baum nicht voll genug trägt. Der bessere Probezweig starb mir aber, und lebt nur ein schlechter. Zahn lobt sie mehr. Die Büttners späte, rothe Knorpelkirsche fand ich weit tragbarer.

Knorpelkirsche, Drogans schwarze, fast **†, IV. (Schwarze Knorpelkirsche.) Stammt aus Guben, war etwas weniger werthvoll als andere Gubener Sorten, doch reich tragbar. Der Baum ging mir beim Umzuge nach Zeinsen ein.

Knorpelkirsche, Esperens, **†, IV. (Bunte Knorpelkirsche.) Ist von Esperen nicht erzogen, sondern nur aufgefunden und verbreitet, und von der Großen Prinzessinkirsche wohl nicht verschieden.

* Knorpelkirsche, Festfleischige schwarze, **†, V. (Schwarze Knorpelkirsche.) Wohl so gut als die Große schwarze Knorpelkirsche, doch gerade auch nicht besser.

Knorpelkirsche, Frühe schwarze, *†, II, b. (Schwarze Knorpelkirsche.) Frühe Sorte und reich tragend, doch nur mittelgroß und bei der Hedelfinger Riesenkirsche und Labors schwarzen Knorpelkirsche entbehrlich.

* Knorpelkirsche, Groß schwarze, **†, III, b. (Schwarze Knorpelkirsche.) Ist werthvolle, neue Gubener Sorte.

Knorpelkirsche, Groths braune. Erzogen von Herr Conditor Groth in Guben. Gehört nicht zu den größten, ist aber reich tragbar und sehr gut; Frucht sah ich in Zeinsen noch nicht. gle

Knorpelkirsche, Groths gelbe, *†, V—VI. (Gelbe Knorpelkirsche.) Erzogen von Herrn Conditor Groth. Ist der Dornissen sehr ähnlich, die Haut etwas stärker durchscheinend, der Geschmack wohl noch etwas süßer und die Tragbarkeit vielleicht noch etwas größer, da sie wenigstens in dem Misjahre für Kirschen 1868, wo die Dornissen nicht so voll saß, als gewöhnlich, äußerst voll trug. Ist wenigstens weiter zu beachten.

Knorpelkirsche, Harrisons bunte, *†, II, a. (Bunte Knorpelkirsche.) Von der Hortie. Soc. erhielt ich sie falsch, von J. Booth wohl die rechte, der Baum trug aber noch nicht recht voll und war die Frucht nur gut mittelgroß.

Knorpelkirsche, Hildesheimer späte. Das Reis erhielt ich von Zahn, der sie auch beschrieb. Ist aber wahrscheinlich nicht die rechte Sorte gewesen, da ich sie zwar, so lange sie die Sperlinge nicht ganz reif werden ließen, für eine bunte Knorpelkirsche gehalten habe, sich aber, als sie, nach beseitigten Sperlingen, 1867 ganz reif wurde, vollkommen als eine schwarze, kaum mittelgroße Knorpelkirsche auswies. Vielleicht habe ich die rechte Sorte aus Hildesheim jetzt erhalten.

Knorpelkirsche, Kochs schwarze, *†, V—VI. Von Siegel erzogen, der sie auch, Neue Obstsorten, II, S. 123, beschrieb. Siegel bezeichnet sie als ansehnlich große Frucht; das Reis erhielt ich von ihm, die Frucht blieb aber in Feinsen fast noch unter mittelgroß und der seit 9 Jahren stehende, aber nicht recht wuchshafte Baum trug nur mäßig voll.

*** Knorpelkirsche, Kratoß, **†, VI—VII.** (Bunte Knorpelkirsche.) Bei Lüneburg erzogen, reich tragend und eben so werthvoll als Liekens späte Knorpelkirsche und die Meininger späte, bunte Knorpelkirsche.

Knorpelkirsche, Lampens schwarze, **†, III, b. (Schwarze Knorpelkirsche.) Gute, aus Guben stammende Frucht, doch trug der Baum schon in Nienburg weniger, als andere Gubener Sorten und ist dies in Feinsen, wo ein Baum seit etwa 10 Jahren steht, noch mehr der Fall, da in heißen Tagen im Mai und Juni die kleinen Früchte zu sehr abfallen.

*** Knorpelkirsche, Neapolitanische, **†, V, a.** (Schwarze Knorpelkirsche.) Große, reich tragende, sehr werthvolle Frucht.

Knorpelkirsche, Neumanns, **†, V. (Schwarze Knorpelkirsche.) Ist gleichfalls werthvolle, neue Frucht aus Guben.

* Knorpelkirſche, Purpurothe, **†, V, a. (Schwarze Knorpelkirſche.) Iſt recht werthvolle, große, reich tragende Frucht.

Knorpelkirſche, Schmidts ſchwarzbraune, **†, IV, b. (Schwarze Knorpelkirſche.) Iſt an ſich treffliche, große Frucht, doch zeigt der ſeit 15 Jahren ſtehende Baum in Jelnſen ſich nicht ſo reich tragbar, als andere, gleichzeitg reifende Sorten.

Knorpelkirſche, Schwarzbraune, **, IV b, oft V a. (Schwarze Knorpelkirſche.) Iſt ſehr gute, reich tragende Sorte, die mir leider beim Umzuge nach Jelnſen verloren ging, und ich noch nicht wieder erhalten konnte.

* Knorpelkirſche, Schwarze von Mezel, (Bigarreau monstueux de Mezel), **†, IV a, oft III b. (Schwarze Knorpelkirſche.) Ich werde ſie ganz ungezweifelt durch Herrn De Jonghe in Brüssel und von der Soc. van Mons ächt haben, da die Früchte überein waren. Iſt in unſerer Gegend weder ſo groß, noch ſo tragbar, als ſie in den Annales dargeſtellt wird, ſonſt ſehr gut und ſehr ſchmackhaft. Wahrſcheinlich iſt ſie identisch mit der Thranenmuſkateller, wie es bei erſtmaligem Vergleich von ein paar Früchten ſchien, und Zahn (ſiehe ſeinen Catalog) auch ſchon vermuthet hat.

* Knorpelkirſche, Wenzlicks bunte, **†, V, a. (Bunte Knorpelkirſche.) Aus Prag, ſtammt aus Dechant Köſlers Collection her. Iſt große, recht werthvolle, reich tragende Sorte.

Knorpelkirſche, Winklers ſchwarze, **†, IV. (Schwarze Knorpelkirſche.) An ſich große, treffliche Frucht, in Guben erwachſen, doch beſtätigt ſich auch in meinem Boden die ſchon von Andern gemachte Bemerkung, daß der Baum (ſteht bei mir ſeit 15 Jahren, und iſt groß geworden) nicht genügend trägt. Setzt er auch einmal voll an, ſo fallen wieder die meiſten Früchte durch Hitze im Mai und Juni ab.

Kolaky, *†, II. b. (Bunte Herzkirſche; der Name bedeutet Wagener Kirſche.) Stammt aus Neuſtadt an der Meta bei Prag. Trug voll, die Frucht war aber kaum mittelgroß.

Koſtelnice, *†, III. (Schwarze Herzkirſche; der Name bedeutet Meßnerskirſche.) Gleichfalls aus Neuſtadt an der Meta, reich tragbar, aber kaum mittelgroß.

° Kreiſelkirſche, (Cerise tonpie), an ſich **†, IV. Trägt aber gar wenig. Iſt ſchwarze Herzkirſche.

* Demercier, Rivers, **†, IV. Iſt von Rivers in Eng-

land erzogen, etwa aus einem Steine der Königin Hortensia. Gleich dieser vollkommen, wird aber wahrscheinlich, und wie es, nach ein paar Proben schien, tragbarer sein, als die Königin Hortensia. Eine Cerise Reine, die ich von der Soc. van Mons erhielt, scheint auch (nach vor voller Reife entwandten Früchten) Königin Hortensia zu sein, was dann Verfehrung des Reine Hortense in bloße Cerise Reine wäre.

Geopolbskirsche, **†, V. (Weichsel.) Groß und an sich trefflich. Baum trug aber bei mir bisher nie gehörig voll.

Die Logan, **†, II, b. (Schwarze Herzkirsche.) Gute, voll tragende Frucht, erzogen von Professor Kirtland zu Rockport in Amerika.

Maierzkirsche, Große süße, **†, III, b. (Schwarze Herzkirsche.) Baum wird groß, trägt recht reich. Die Frucht ist nur stark mittelgroß, als Tafelfrucht von größeren, gleichzeitig reifenden, jetzt übertroffen, wird aber zum Wellen gut sein, wozu man sie bei Kronberg, woher sie stammt, viel benutzt. Der Geschmack ist auch sehr gut.

Maierzkirsche, Süße, fast **†, II, b. (Schwarze Herzkirsche.) Von Diel erhielt ich unter dem Namen eine Frucht, die ich von der vorhergehenden Sorte nicht wohl unterscheiden konnte. Aus Dresden habe ich, nach längerem Suchen, wohl noch die rechte Frucht erhalten, die mit der Vorhergehenden etwa gleichen Werth hat. In starkem Regen springen beide, wie so viele andere, etwas auf.

Mammoth, Kirtlands. Erzogen von Professor Kirtland zu Rockport, und soll sehr groß sein; doch muß ich bereits bemerken, daß ein gesunder Probezweig, der schon 4 mal voll blüdete, bisher nichts getragen hat.

Mary, Kirtlands, *†, III, a. (Bunte Herzkirsche.) Gleichfalls von Hrn. Professor Kirtland erzogen. Trug 1868 zuerst, war aber nicht ganz so groß und gut, als Gouverneur Wood, Schöne von Ohio und andere.

*? Maulbeerkirsche, Späte, (Schwarze Herzkirsche.) Wie ich sie von Diel habe, nur fast **†, IV, b. Bleibt in Feinsen, wie früher in Mienburg, ziemlich klein, kaum mittelgroß, und kann ich nicht sagen, daß ich den eigenthümlichen Geschmack, wegen dessen Truchseß die Sorte vor allen andern Kirschen liebte, so angenehm finde. Der

Geschmack ist freilich immer verschieden. Zahn giebt ihr im Handbuche das Zeichen **††, stellt sie auch weit größer dar, als ich sie bisher sah; im Texte sagt er aber, daß die Früchte zum Theil auch klein seien, was auch Truchseß bemerkt. Mit Truchseß Beschreibung stimmt meine Frucht; ich finde aber ihre Süßigkeit nicht nur, wie Truchseß angiebt, durch eine pikante Säure gehoben, wie bei Süßweichseln, sondern kann im Geschmacke noch ein eigenthümliches Gewürz unterscheiden, was ihr den Namen gegeben haben mag.

Mollenkirsche, Rothe, fast **†, III, b. (Bunte Herz-Kirsche.) Von Truchseß gleichfalls besonders empfohlen. Bei mir war sie, sowohl in meinem Garten bei Sulingen, als in Nienburg und Zeinsen nur mäßig werthvoll, nur mittelgroß, der Geschmack gut, doch nicht vorzüglich.

Morelle, Frühe, **†, III, a. (Weichsel.) Im Handbuche ist sie dargestellt und beschrieben nach Früchten, die ich aus Herrenhausen entnahm, und den Baum dort voll tragen sah. Nachdem die erzogenen jungen Bäume in Zeinsen tragen, ist die Kirsche nicht größer gewesen, als eine Kirsche von der Matte, reifte auch mit dieser zugleich, so daß ich beide auf Identität angesehen habe, was durch weitere Versuche sich ergeben muß.

Morelle, Große, **†, IV. (Weichsel.) Gute, reich tragende Frucht, jedoch in meinem Zeinser Boden nur stark mittelgroß.

Morelle von Wilhelmshöhe, *†, V—VI. (Weichsel.) Das Reis erhielt ich von Herrn Hofgartenmeister Schiebler in Celle und bekam dieselbe Frucht 1868 von Lucas übersandt. Die Frucht hat etwas festes Fleisch und milde Säure, so daß sie dadurch sich noch mehr als andere zum Dörren eignen möchte, der Baum ist auch fruchtbar; doch ist die Frucht sowohl bei Lucas als in meinem Zeinser Boden kaum ganz mittelgroß. Sehr ähnlich, besonders auch am kennlichen Steine, war die Griotte Acher, die Lucas mir sowohl 1867 als 1868 sandte, mir selbst jedoch noch nicht trug. Ein Unterschied lag höchstens darin, daß sie ein wenig größer war, und noch reicher tragbar zu sein scheint. Findet Unterschied statt, so ist die Erstere doch völlig entbehrlich, und die Acher besser, an deren gesandten Zweigen die Früchte sehr zahlreich hingen.

Matte, frühe, **†, II, b. (Süßweichsel.) Gut und tragbar, doch finde ich sie, nachdem ich den Baum in Zeinsen seit 15 Jahren

beobachten konnte, nicht ganz ſo tragbar, als die ſaſt gleichzeitig reifende Rothe Wairkirſche und Folgerkirſche.

Natte, Kleine, *†, IV, a. Das Reiz erhielt ich von Hrn. Kunſtgärtner Hartwig in Lübeck, der mir ſchrieb, daß er dieſe Sorte dort weit tragbarer und beſſer finde, als die von mir bezogene Kirſche von der Natte. Hat das daran gelegen, daß das Reiz auf Unterlage von Süßkirſchen veredelt war? Gleiches Urtheil über die Kirſche von der Natte des Handbuches giebt aber auch Herr Wilhelm Ottonlander zu Boſkoop in Holland, der die kleinere Frucht als Kers van der Natt und als die ächte Knoopiſche Frucht im Boomgaard, Taf. 6, Nr. 24 abgebildet hat. Zum Unterſchiede von der Kirſche von der Natte, die wir durch Truchſeß haben, habe ich ſie Kleine Natte genannt; ſie trug mir 1867 bereits auch ziemlich voll, ſtand aber durch ihre Kleinheit der Namensſchwefter an Werth merklich nach, reifte dagegen merklich ſpäter.

*? Nonnentkirſche, Große, faſt *††, V. (Weiſſel) Zahn, der ſie beſchrieb, giebt ihr das Zeichen **††, und empfiehlt ſie beſonders auch zur Anpflanzung an Landſtraßen. Das Reiz erhielt ich von Zahn. Iſt brauchbar; die Frucht wurde aber in meinem Feinſer Boden kaum mittelgroß, und war der Geſchmack etwas merklich ſäuerlich. Sie mag alſo einen Boden, wie bei Erfurt, verlangen, wo ſie beſonders gebaut wird.

Däceola, **†, III. (Schwarze Herzkirſche.) Erzogen von Profeſſor Kirtland. Iſt gut, die Frucht von ſchöner Größe und der Baum tragbar; doch iſt ſie bei den ausgezeichneten, gleichzeitig reifenden ſchwarzen Herzkirſchen, die wir ſchon haben, gerade nicht Bereicherung unſerer Pomologie.

* Perlkirſche, (Perlherzkirſche), **, etwa auch †, III b, oft IV, a. (Bunte Herzkirſche.) Gute, reich tragende Frucht, die ſich durch Süßigkeit und zartes Fleiſch auszeichnet.

Perlknorpelkirſche, **†, IV, a. (Bunte Knorpelkirſche.) Gute Frucht, die einer Subtner Bernſteinkirſche und Weißen Spaniſchen ziemlich gleicht, und wohl nicht beſſer iſt als dieſe. Die Sorte ſteht bei mir in Gefahr einzugehen, da ich nur einen nicht großen Probezweig, nach Weggeben eines guten Baumschulens Stammes, noch beſteht.

Pommeranzenkirſche, *†, V. (Gladkirſche.) Gut, doch entbehrlich.

*? Pontiac, **†, II, b. (Schwarze Herzkirsche.) Erzogen von Herrn Professor Kiriland. Blieb kleiner als Elliott, S. 216, sie darstellt, war indeß von schöner Größe und werthvoll.

* Prinzessinkirische, **†, II, b. (Bunte Herzkirsche.) Steht in Größe und Güte der Winklers weißen Herzkirsche, mit der sie reift, sehr nahe, trägt sehr reich. Eine von beiden genügt immer.

Rosenobel, Burchardt's, schwarze, **†, II, b. (Schwarze Herzkirsche.) Ist gut, doch nicht so reich tragbar, als andere mit ihr reisende Varietäten; die Sorte ist mir eingegangen.

* Sämling, Burrs, **†, III, a. (Bunte Herzkirsche.) Amerikanische Frucht von beträchtlicher Größe und reich tragbar.

Sämling, Downings, *†. (Bunte Herzkirsche.) Amerikanische, nur mittelgroße Frucht, die sich nicht genügend tragbar zeigte.

Sämling, Richters. Ist neue Sorte aus Guben, als trefflich bezeichnet, doch sah ich die Frucht noch nicht.

Schöne von Ardeche, *†, III, b. Belle grosse d'Ardèche, (Bunte Herzkirsche.) Frucht gut und tragbar, doch blieb sie nur mittelgroß und war entbehrlich. Das grosse müßte doch aus dem Namen wegbleiben.

Schöne von Rocmont, **, III b, oft IV a. (Bunte Knorpelkirsche.) Unter dem Namen gehen irrigh mehrere Früchte, und erhielt ich darunter aus Prag selbst die Große Prinzessinkirische, von der Soc. van Mons die Eltonkirische. Die von Zahn beschriebene ist ächt, hat eigentlich aber doch nur aus früherer Zeit einen Namen, blieb in Zeinzen mittelgroß und war mittelmäßig tragbar. Es giebt jetzt noch bessere.

Schöne von Ribeaucourt, *†? II, b. (Weißel.) Ich weiß noch nicht gewiß, ob ich von der Sociétés - van Mons die rechte habe.

Schöne von Orleans, **†, I, b. (Bunte Herzkirsche.) Wurde in Zeinzen nicht so groß, als Zahn im Handbuche sie darstellt. Der Baum trug aber voll und das zarte Fleisch war schwachhaft. Die rechte Sorte habe ich, da ich sie von der Hortia. Soc. und der Soc. van Mons überein habe, sie auch noch von Herrn Comte Lambartys als Nouvelle d'Orleans erhielt. In Frankreich geht unter dem Namen irrigh eine Süßweißel, die völlig = Rother Muscateller

ſchen, wie ich ſie von Herrn Behrens erhielt und auch Waller ſie beſchreibt.

Schwarze, Dollaner, **†, V. (Schwarze Herzkirſche.) Hat als recht spät reisende, ſchwarze Herzkirſche Werth. Der Baum trägt auch gut, verliert aber viele junge Früchte durch Hitze im Mai und Juni.

Seckbacher, *†, III. (Schwarze Knorpelkirſche.) Trägt reich und mag, wozu man ſie empfiehlt, zum Dörren gut ſein, iſt aber doch nicht größer als eine Vogelkirſche.

Septemberkirſche, Fürſts ſchwarze, *, Ende Auguſt, Anfang September. Wurde vor einer Reihe von Jahren empfohlen, iſt aber ſehr klein, und ließ ich ſie ſchon in Rtenburg wieder eingehen.

Speckkirſche, **†, IV, a. (Bunte Knorpelkirſche.) Viel empfahl ſie, von dem ich das Reiz habe, iſt auch gut und reich tragbar.

Späte von Ribberoort, **†, VI—VII. (Bunte Knorpelkirſche.) Iſt im Boongaard abgebildet. Das Reiz erhielt ich von Herrn Wilhelm Ottolander zu Boſkoop. Die Sorte trägt reich und iſt gut, doch nicht ganz ſo groß, als die in der erſten Abtheilung genannten 3, recht ſpäten Bunten Knorpelkirſchen.

Süßkirſche, Rothe wilde, * Hat Werth zur Anzucht guter Kirſchenwildlinge.

Süße Spaniſche, **, III, b. (Bunte Herzkirſche.) Gute, gern tragende Frucht von recht süßem Geſchmacke. Durch die feine Haut werden die Früchte in ſtarken Winden, durch Anſchlagen, leicht ſtedig und unſcheinbar.

*** Süßweiſſel, Jeffreys, (Jeffrey's Duke), **†, III, a.** (Süßweiſſeln.) Treffliche, faſt ſchwarz werdende Kirſche, von vorzüglich gutem Geſchmacke. Herr Northillet führt ſie, S. 134 als Synonym von Royale hative auf, was aber nach dem, was ich, und wohl ſicher ächt, durch Herrn Behrens von der Hortiſ. Society und durch Herrn Leroy zu Angers erhielt, ſehr irrig iſt. Die Royale hative iſt entweder die Rothe Mailkirſche, oder, wie wahrſcheinlicher, die May Duke, und die Jeffrey's Duke reift ſpäter; wie denn auch Hogg dieſe neben der May Duke hat.

Süßweiſſel, Alexarower, faſt **†, IV. (Süßweiſſel.)

Trägt sehr reich; in Feinsein blieben die Früchte etwas klein, in Herrenhausen war sie stark mittelgroß, und rühmt Herr Hofgarteninspector Dorchers sie besonders zu mehreren Haushaltszwecken, als Einmachen, Saftherstellung &c.

...^o Süßweichsel, Königliche, an sich **, VI, trägt aber gewaltig wenig. Jahn lobt sie auch nicht und bringt bei, daß sie auch durch Unterlage von Sauerkirschen, was Truchseß angerathen hatte, nicht fruchtbar geworden sei, da sie zu empfindlich gegen Nachfröste sei, und möchte ich sagen, gegen ungünstige Witterung überhaupt, denn sie trug auch 1868 nicht, wo es gar keine Nachfröste gegeben hatte.

*? Süßweichsel, Pariser, **†, IV, b. (Süßweichsel.) Kam aus Paris, unter dem Namen Griotte de Paris, durch Jahn an mich. Ist gut tragende, werthvolle Frucht. Der Baum, obwohl noch jung, scheint völlig zu den Süßweichseln zu gehören, und ist auch der Geschmack der der Süßweichseln. Im Handbuche steht sie als Pariser Griotte.

Türkine, fast **†, IV, (Bunte Herzkirsche.) Gute, reich tragende Frucht, doch ist sie nur mittelgroß.

Türkische Große, fast **†, III, b. (Bunte Knorpelkirsche.) Der Baum treibt die Aeste fast horizontal aus, und macht eine recht sperrige Krone. Die Frucht ist gut; bis jetzt trug der Baum noch nicht gehörig voll, obwohl er seit 4 Jahren tragbar ist. Das Reis erhielt ich von Jahn.

Welserkirsche, *†, (Süßweichsel.) Jahn giebt ihr im Handbuche das Zeichen **††, IV, und auch Biegel lobt sie. Ich würde entschieden eine Null vor den Namen schreiben, da der Baum seit 10 Jahren, wo 2 Baumschulenbäume tragbar wurden, höchst wenig trägt, und liegt hier wieder ein Beweis vor, wie verschieden der Werth einer Frucht nach Boden und Gegend sich stellt. Ich erhielt die Sorte zuerst von Biegel und glaubte, da zwei Bäume nicht trugen, nicht die rechte Sorte zu haben, erhielt aber von Jahn darauf ganz dieselbe Sorte.

Bogelkirsche, Hogg's rothe, } Diese Sorten hat Hogg im
Bogelkirsche, Hogg's schwarze. } Manuale als Hogg's black
Gean und Hogg's red Gean und empfiehlt sie wegen des sehr zarten
süßen und rich flavoured Fleisches. Ich erbat mir diese Sorten
mit, deren Bäume stark gewachsen sind, aber nur Bogelkirschen trugen,
was ja allerdings das Wort Gean auch halb anzeigt. Der Red
Gean war unserer Wilden rothen Süßkirsche sehr ähnlich. Google

Waterlaokirsche, fast: **†, IV, a. (Schwarze Herzkirche.) In England gerühmt, war auch bei mir gut, doch die Größe nur mittelmäßig, während sie groß sein soll. Ich bin noch nicht völlig gewiß, ob ich aus Prag, woher ich das Reis bekam, die rechte Sorte erhalten habe.

Weichsel, Bettenburger, (Bettenburger Weichsel, großer Sobet.) (Weichseln.) Erzogen von Truchseß; an sich **†, V, und auch groß; der schon mehr erstarke Baum hat aber seit 10 Jahren immer recht wenig getragen.

Weichsel, Frühe Zwerg, †, I. (Weichsel.) Ist klein und hat nur wegen sehr früher Reife einigen Werth. Trägt gern.

Weichsel, Kaiserliche, (Griotte Imperiale), *††, IV. (Weichsel.) Trug seit 2 Jahren, wo der Probeweig zur Blüthe kam, gut, und gehört unter den späten Weichseln wohl zu den vorzüglicheren. Morthillet findet den Geschmack gewaltig sauer, und nennt sie eine fruit detestable, (S. 190); ich fand, was auch Mas im Vergor angiebt, die Säure sehr mild und angenehm, und eben so war es mit einer Griotte Double Marmotte, die ich, aus Baltets Collection herstammend, von Lucas 1867 erhielt, welcher Name Synonym ist von der Griotte Imperiale, die auch Imperiale schlechtweg genannt wird.

Weichsel, Kirchheimer, ††, V. (Weichsel.) Nur eben mittelgroß; der Baum ist inbeß reich tragbar und behält, als späte Weichsel, zu Haushaltzwecken Werth.

* Wildling von Kronberg, **†, II, b. (Schwarze Knorpelkirche.) 1867 und 1868 reifte die Sorte doch wieder etwas später, als ich im Handbuche angab. Die Sorte bleibt werthvoll.

Wunder des September, (Merveille de Septembre). Zeigte sich in den letzten 2 Jahren, wo sie völlig reif wurde, ganz gleich mit der Schönen Agathe, und setzte auch Morthillet im Register beide als Synonym, was er aber S. 137, 3ter Absatz, widerrufen und sie = Tardive du Mans setzt, was allerdings richtig sein wird, aber seiner Angabe im Register nicht entgegen ist. Nach meiner Ansicht ist die letztere Benennung etwa der älteste Name für die Frucht, die man nachher Merveille de Septembre nannte, und zuletzt als Belle Agathade Novembre, nachmals wieder aufgelegt haben wird. Daß einige Reclame in dem Namen liegt, giebt schon die Reife im November an, während bei mir die Frucht sich nie länger, als kaum

bis Ende September hielt. In Jekusen haben beide keinen Werth; wie aber Hogg die Schöne Agathe rühmt, so erhielt ich in Gotha, wo Herr Kunstgärtner Lapf als Merveille de Septembre einen großen Zweig, mit Frucht reich besetzt, ausgestellt hatte, (von dem ich auch das Reis erhielt), eine stark mittelgroße, werthvolle Frucht, deren Fleisch ich auch, so weit mir erinnerlich ist, eher weich, als hartlich fand, wie es in Jekusen, etwa wegen Kleinheit der Frucht ist, und die Sorte damals als Bunte Herzkrone ansah.

IV. Pflaumen.

Da die Pflaumen nicht ebenso, wie die Kirschcn, nach ihren verschiedenen Classen und Ordnungen verschieden geschätzt werden oder brauchbar sind, ist es nicht zweckmäßig, die Reihenfolge, nach den Classen getrennt, zu geben, sondern werden die einzelnen Sorten am besten bloß nach der Reihenfolge geordnet, damit Jeder für jede Reifzeit sich eine ihm angemessene und genügend scheinende Zahl herauswählen kann. Etwas Unterschied in der Reifzeit ist zwischen Süd- und Norddeutschland auch bei den Pflaumen, indess nicht mehr so beträchtlich, als bei den Kirschcn. Vermieden sind, mit Ausnahme einzelner guten Compotfrüchte und zwei oder 3 Tafelsorten, alle solche Varietäten, die sich vom Steine nicht ablöblich zeigten, oder wenig tragbar waren, oder sonstige Fehler entwickelten. Wo eine Frucht mit aufgeführt wird, die vom Steine nicht ablöblich war, werde ich diese Eigenschaft mit bemerken. Es hat zwar manche Frucht, die in meiner Gegend oder Boden nicht ablöblich war, denselben Fehler nicht überall und besonders zeigen ihn manche Sorten in süblicherer Gegend nicht, so daß man z. B. gewiß die schöne und große Lucas-Königspflaume in Sübdeutschland an den meisten Orten sehr schätzen wird, da man sie dort vom Steine ablöblich fand. Indess ist nicht zu zweifeln, daß solche Früchte, die in meiner Gegend vom Steine gut ablöblich waren, es in Sübdeutschland ebenso sein werden. Zu Compot benutzen namentlich die Engländer nicht wenige Pflaumensorten und rühmen zu diesem Gebrauche oder zum Einmachen selbst solche Varietäten, die sich vom Steine in England nicht ablöblich zeigten, (z. B. die stark wachsende, reich tragbare Prinz Engelbert, Ponds Sämling, selbst die Kleine, in Farbe und Form der Hauszweitsche ähnliche Yorkshiro Winosour, die bei uns wohl Keiner pflanzen würde). Indess werden sich unter den nachstehend aufgeführten Sorten in genügender Zahl solche finden, die auch als Compot ein schwachhaftes Gericht geben und habe ich manche, deren Güte in dieser Hinsicht ich ausprobierte, als zu

Compot schätzbar, bemerklich gemacht. Es ist ein Fehler, daß man in Deutschland kaum noch eine andere Pflaume zu Compot gebraucht, als die Hauszweitsche, da man ein ebenso gutes Gericht, als die Hauszweitsche gibt, doch schon von Anfang August an haben könnte. Die Sorten, welche ich unter den übrigen wieder am meisten zur Anpflanzung empfehlen möchte, sollen wieder durch ein dem Namen vorge-setztes Sternchen bemerklich gemacht werden. Zu Anfang und Mitte September aber mehren sich die besonders schätzbaren Sorten sehr, von denen man kaum die eine mehr als die andere empfehlen kann, wo auf Liebhaberet und individuelles Urtheil viel ankommt und muß jeder, nach der Zahl der Pflaumen, die er bauen, oder in seiner Baumschule erziehen will, aus den verschiedenen Reifzeiten sich das wählen, was ihm am meisten convenirt. Einzelne Sorten will ich schon in der folgenden ersten Abtheilung mit aufführen, die in meiner Gegend weniger Werth hatten, aber etwa in andern Gegenden sehr schätzbar sind. Diejenigen Pflaumen, welche ich schon in Berlin am meisten empfahl, sind unter den folgenden Sorten wieder mit aufgeführt. — Später sollen dann noch alle mir bis jetzt bekannten, aber weniger werthvollen Sorten alphabetisch kurz aufgeführt werden.

A. Sorten, die zum Anbau vorzugsweise zu empfehlen sind.

Ende Juli reifeude Sorten.

* Frühe von Bergthold, ** †, Ende Juli. Ist eine gelbe Weirabelle, reift fast ganz schon mit dem Catalonischen Spilling. Trug nur erst 1868, aber gleich voll, ist vom Steine abdtlich und Fleisch und Geschmack sehr süß und gedürzt. Ich zweifle nicht mehr, daß diese künftig die beste früheste Sorte abgeben werde.

Freudenberger Frühpflaume, ** und wohl †. Ist in meiner Gegend die am frühesten und noch einige Tage vor der, hier sparsam tragenden Johannis-pflaume und der etwas säuerlichen Rovers Frühpflaume, zeitigende Sorte. Reift auch noch vor der, allerdings höchst tragbaren, aber nicht ganz so gut schmeckenden Nothen Frühdamascene, die ich in Berlin mit empfahl. Nach einer Beschreibung und Zeichnung, die Jahn mir von der Frühen Leipziger Damascene unlängst farb. Handbuch sandte, vermute ich näher,

daß diese und meine Freudenberger Frühpflaume identisch sein dürften. Mein junger Baum trug ein paar Male einige Früchte, die aber merklich kleiner blieben, so daß ich die Identität nicht erkannte. Dies kann davon kommen, daß der Baum einen zu mageren Standort hatte und muß ich sie nun erst auf den Baum der Freudenberger Frühpflaume bringen, um Gewißheit zu erhalten. Friedheims Frühdamascene, zeigte sich bei Jahn sehr gut und reift sehr früh, setzte aber seit 13 Jahren bei mir auf 2 Stämmen, ebenso wie der Catalonische Spilling, bei reichster Blüthe, immer nur einzelne, sich nicht gehörig ausbildende Früchte an,

Anfang August bis Mitte August.

* Biondecks Frühzwetsche, **. Etwa auch zu Compot gut, trägt reich und ist von edlem Geschmacke. Wer nicht gerade die allerfrüheste Sorte haben will, pflanze diese oder die Edle Frühpflaume als früheste Sorte.

Herrnnpflaume, fast **. Reich tragende, große, gute Frucht, die ein geringes mehr gewürzt sein könnte, ich aber doch sehr gern esse. Da sie sehr früh reift und ich bisher vergeblich gestrebt habe, die rechte Dühamelische Frühe Herrnnpflaume zu erhalten, (unter der Viel eine längliche, zwetschensförmige, eher ein paar Tage nach seiner Herrnnpflaume zeitigende Frucht, Herr Leroy eine nach der Königsnpflaume von Tours reisende, der Lond. Catalog selbst als Early Orleans eine von seiner durch Behrens erhaltenen Morocco, = unserer Königsnpflaume von Tours, nicht verschiedene Frucht hat; aus einigen andern Quellen trug die bezogene Sorte mir noch nicht); — bin ich schon auf den Gedanken gekommen, ob Diels Herrnnpflaume vielmehr die rechte Frühe Herrnnpflaume sein möchte und wir Dühamels Herrnnpflaume nicht haben; indef habe ich dafür noch keine näheren Beweise.

Frühe grüne Zwetsche, **. Auf einem Baume, der unter einer Dachtraufe stand, wurde sie in Nienburg groß und gut. In Zeinsen bleibt sie bisher zu klein und ist nicht ablöslich, obwohl ebenso reich tragend, als in Nienburg.

* Edle Frühpflaume, **. In Frucht und Vegetation ganz wie die Bunte Frühpflaume, ebenso reich tragend und sich auch durch Wurzelbrut fortpflanzend, doch stärker roth, vom Steine ganz ablöslich und von süßem, edlen Geschmacke. Ich fand die Sorte bei

Braunschweig auf, wo ich sie schon in mehreren Gärten antraf und wird sie dort etwa aus einem Steine der Bunten Frühpflaume entstanden sein, welche nun ganz überflüssig wird.

Buntes Taubenherz, **. Auch gleichzeitig reifend und sehr reich tragbar, von süßem, sehr gutem Geschmacke. Im Ganzen ziehe ich die Edle Frühpflaume wohl noch etwas vor.

Frühe Fruchtbare, fast **†. (Early Prolific, Rivers Nr. 2.) Außerst tragbar und bei mir besser und schmackhafter, auch größer, als Rivers Frühpflaume, (Rivers Nr. 1.) Ist auch zu Compot gut. Der Baum wächst stark.

Mitte August.

* Königsplume von Tours, bei mir nur *†, in nicht trockenem Boden wird sie **† stehen. Die Sorte hatte in meinem jetzigen Boden ebenso, wie schon in Menburg den Fehler, daß die zahlreich ansehenden Früchte immer vor völliger Reife schon abfallen und dann selbst durch Nachreifen für den rohen Genuß nicht werthvoll werden, jedoch zu Compot gut sind. Denselben Fehler zeigen bisher bei mir ihre Synonyme Diels Königsplume, Morocco und Early Orleans von der Hortico. Soc.; aber soweit mir innerlich ist, wurde sie in dem feuchten Sullinger Boden, wo ich von ihr als Diels-Königsplume einen jungen Baum hatte, am Baume völlig reif, in feuchten Jahren auch in Feinsein theils ganz reif. Jahn lobt sie und Biegel urtheilte gar, daß wer nur einen einzigen Pflaumenbaum pflanzen könne, die hier fragliche Sorte pflanzen möge. Viele lieben auch das etwas feste, durch milde Säure gewürzte Fleisch, während ich meinerseits mehr die recht süßen Früchte vorziehe.

Frühe Königsplume, **† (Biegel). Süßer, mit hinlänglicher Säure gewürzter Geschmack, auch zu Compot gut. Die merklich beßlere Royale native der Engländer kommt weiter unten als Violette Königsplume vor.

* Frühe Reineclaudes. Trägt gern, Fleisch vom Steine ablöslich, Geschmack süß und gewürzt. Ist recht werthvolle Frucht

{* Frühe Aprikosenplume, }
{Hudsons Frühpflaume, } **, reich tragende, sehr gute Marktfrüchte. Sind nicht jährlich, doch in guten Jahren ganz ablöslich und ist selbst bei unablässigem Steine der Genuß nicht unange-

nach. Beide sind sehr ähnlich. Im Ganzen ziehe ich die erstere vor, die im Hannoverschen überall angebaut ist.

* Pflaume von St. Etienne, **, wohl auch †. Der Baum wächst nicht stark, die Frucht ist aber edel, von delikatem Geschmack. Die im Handbuche mit ihr identisch gesetzte Mamolonne entwickelt seit mehreren Jahren in einem jungen Baume doch einen kräftigeren, steiferen Wuchs und werden beide Sorten doch verschieden sein.

Rothe Zwetsche, fast ** und †. Angenehme, reich tragende Frucht. Gibt gutes Compot.

Weisse Königin, fast ** und wohl †. Gut, doch nicht ausgezeichnet.

Durchsichtige. In Berlin nannte ich sie mit unter den vorzüglich zu empfehlenden Sorten, da sie früh zeitigt und sehr reich trägt. Indeß ist sie stets vom Steine unablöslich, auch um den Stein etwas zu säuerlich. Für den Markt kann der Baum sehr einträglich sein. In warmen Jahren war der Geschmack jedoch süß und edel.

Behrens Königsplume, ** †. Gibt auch gutes Compot.

Ende August.

* Damascene von Magerou, ** †. Gibt auch gutes Compot. Ist fast von allen Pomologen empfohlen und habe ich ihre Güte erst recht durch in Hilsesheim erwachsene Früchte kennen gelernt, wo sie größer und merklich delikater war, als in Rtenburg und Zeinsen. Wird also wieder etwas feuchten Boden lieben.

* Königsplume, ** †. Reich tragende, sehr gute, schmackhafte Frucht.

Violette Königsplume, ** wohl auch †. (Royale hative der Engländer), delikater süßer, aber durch Beimischung von säurer Säure noch gehobener Geschmack. Hätte sie schon durch längeres Tragen ihre Fruchtbarkeit völlig genügend bewährt, würde ich die Sorte durch ein Sternchen vor dem Namen hervorgehoben haben. Um Namensverwechslungen zu vermeiden, muß der Name der Reindls violetten Königsplume lieber in Reindls Königsplume abgekürzt werden, welche Abkürzung ohne Nachtheile geschehen kann.

* Buchners Königsplume, **, von Biegel erzogen. Süßer, durch etwas Säure gehobener Geschmack. Gibt gutes Compot.

Ist besser als die von Biegel sehr empfohlene Rastingers Königs-
pflaume, die ihr gleicht und mit ihr reift.

* Gelbe Mirabelle, *††.

Herrnhäuser doppelte Mirabelle. } Beide sind in Frucht kaum
oder nicht zu unterscheiden, reifen auch ziemlich gleichzeitig. Herr
Hofgarteninspector Dorchers in Herrnhäusen hat sie in seinem Werke:
„Anleitung zur Vervollkommnung des Obstbaues, 1863“ als Gold-
pflaume aufgeführt, was aber irrig ist, da die Goldpflaume, die
auch etwas später zeitigt, behaarte Triebe hat, die hier vorliegende
Herrnhäuser Frucht aber kahle Triebe hat und sich dadurch schon ge-
nügen auch von der Gelben Mirabelle unterscheidet. Die Gelbe
Mirabelle ist immer und seit Christi Zeit besonders zum Welken
empfohlen worden, wozu man sie bei Kronberg in großen Mengen
benutzte. Bei mir blieb sie immer etwas klein und war die ihr
sehr gleichende Herrnhäuser Frucht, die ich sonst noch nirgend fand,
noch etwas größer. Es ist zu erproben, ob diese die Gelbe Mira-
belle übertrifft, mit der auch die Aprikosenartige Mirabelle wohl
gleichen Werth hat.

* Rangheris Mirabelle, **†. Vortreffliche, von Biegel er-
zogene Frucht, größer als die gelbe Mirabelle und zum Welken
gewiß so werthvoll als diese, für den rohen Genuß aber weit vor-
züglicher.

Bunter Perdrigon, **. Trägt reich; für Compot ist das Fleisch
zu saftreich und ist die Frucht eben durch den überfließenden Saft
sehr angenehm zum rohen Genuße.

Gartenzweitsche, **†. (Maraichère.) Treffliche Frucht. Sicher
auch gut zu Compot.

* Für das Königs-pflaume, **†. Von Biegel erzogen. Große,
delikate Frucht. Ich weiß nicht, ob man sie nicht noch mehr als
die Gartenzweitsche empfehlen soll, die mir inbeß schon oft trug.
Der Baum der Für das Königs-pflaume wächst in der Baumschule
stark und herrlich gerade.

Violette Diaprè, *††. Sehr geschätzt zum Welken und dazu
gewiß auch sehr brauchbar, sowie sehr angenehm zum rohen
Genuße. In Nienburg und Zeinsen trug sie mir nicht reich
genug.

Marmorirte Eierpflaume, ** wohl auch †. Schöne, äußerst
reich tragende, schwachsaftige Frucht. Der Stamm wächst in der

Baumfchule meist nicht recht gerade und veredelt man die Sorte besser auf andere Stämme zur Krone.

Trummers Damascene, fast **†. Von Biogel erzogen. Sehr angenehm zum rohen Genuße, trägt sehr reich und gibt treffliches Compot.

Christ's. Damascene, *† oder ††. Angenehm zum rohen Genuße, gibt gutes Compot und ist auch zum Welken empfohlen.

Trägt sehr reich. Wenn sie am Baume etwas zu lange hängt, nimmt das Fleisch eine, von beginnendem Verderben zeugende, ziemlich dunkle rothe Farbe an.

Anfang September bis Mitte September.

Rothe Eierpflaume, **. Wegen Schönheit und recht reicher Saftfülle bleibt sie eine sehr zu empfehlende Frucht, obwohl sie den Fehler hat, daß sie, wenn gegen die Reifzeit viel Regen eintritt, leicht aufspringt und fault. Als Rothe Eierpflaume, die man im Sortimente immer mit haben muß, ziehe ich ihr die etwas später zeitigende, noch reicher tragende und nicht aufspringende Nienburger Eierpflaume vor. Mit der Rothen Eierpflaume sind identisch die Rothe süße Königsplfume und höchst ähnlich, auch nicht besser, die Schiblers Rothe Damascene (Schiblers Luisante) und Dorells Neue Purpurzweische, die ich indeß in Nienburg einmal merklich größer als die zugleich tragende Rothe Eierpflaume hatte und statt derselben gepflanzt werden müßte, wenn die beträchtliche Größe sich wiederholte. Die auch höchst ähnliche Schamals Herbstplfume reift später; Diadome der Annalos und Diaprérouge der Engländer, auch die Englische Wimpplfume sind ähnliche, aber wohl doch von Rothen Eierpflaume verschiedene Sorten und unterscheiden die beiden, lezten sich schon durch etwas behaarte Triebe.

* Große Reineclaupe, **†. Als die am meisten unter allen Pflaumen geschätzte Frucht schon allbekannt und überall gebaut. Man pflanze sie aber nicht in leichten Gestein- (sandigen) Boden; da wird man zwar die Bäume haben, aber sehr wenige Früchte, da die Pflaumenwespe, die in leichtem Boden sich zu sehr vermehrt, gerade der Größe Reineclaupe am meisten nachstellt. Ich hatte in Barthowick 2 Stämme und erntete in 10 Jahren vielleicht nicht 7 Schock. In Nienburg wandte ich die Kosten an und ließ durch

einen etwas bestäubigen Arbeiter alle jungen Früchte, die einen schwarzen Punkt zeigten, (wo die Wabe sich hineingefressen hatte) wenn sie erbsengroß geworden waren, abpflücken und vernichten. Es blieben indeß doch noch immer gekochene Früchte sitzen, die übersehen waren, und die Waben krochen dann, bis sie erwachsen waren, noch in 2 weitere, noch nicht angestochene Früchte, so daß ich auf jedem Baume doch höchstens 1 Schock Früchte befehle, die ich zwar bezahlte, aber dann doch hatte. Wo die Große Reineclaude von der Pflaumenwespe zu sehr leidet, versuche man es, die ihr sehr ähnlich schmeckende, nur wenig geringere Frucht, Meyers Aprikosenpflaume, oder die Gelbe Herrnpflaume, die fast ebenso süß, als die Große Reineclaude; auch ebenso groß und gestaltet ist, nur etwas später zeitigt, oder auch die Bollweiler Reineclaude zu pflanzen, um zu sehen, ob diese Früchte von der Pflaumenwespe weniger verfolgt werden. Man mache diesen Versuch ja (den ich in meinem Lehmboden nicht machen kann), und gebe von dem Erfolge in den Monatsheften Nachricht.

Reineclaude von Bollweiler, ** wohl †. Noch etwas größer und ebenso von Geschmack, als die Große Reineclaude. Unterscheidet sich von ihr dadurch, daß die Schale in der grünen Grundfarbe gelbe Bandstreifen hat. Man pflanze versuchsweise auch diese Frucht in einem Boden, wo die Pflaumenwespe auf den Bäumen der Großen Reineclaude die Erndten vernichtet, da, wenigstens möglich, die Bollweiler Reineclaude mehr verschont wird, die die Große Reineclaude dann ganz ersetzen würde.

• Braunauer aprikosenartige Pflaume, ** wohl †. Sehr werthvolle, von Diegel erzogene Frucht von edlem Geschmack. Wohl auch gut zu Compot.

• Weiße Jungfernpflaume, ** wohl auch †. Reich tragbar, gute Marktfrucht. In guten Jahren ist das Fleisch abbläulich, in kalten oft nicht; indeß ist der Genuß auch dann nicht unangenehm.

Violette Jerusalemspflaume, (Wahre Blaue Stierpflaume, Die), ** auch wohl †. Gibt immer noch schmackhaftes Compot, wenn gleich das Fleisch dazu etwas zart ist. Ist auch in meinem meist zu trockenem Boden und gleicher Lage mit der Washington (siehe unten), noch sehr werthvoll, aber im feuchten Sullinger Boden war sie noch beträchtlich größer und auch noch delikater. Jahr hat sie daher wohl aus solchem Boden nicht gekannt und führt sie daher

- unter dem Namen **Massfelder Kaiserpflaume** (aus dem Garten des Herrn Pfarrers Friß zu Massfeld bei Weimingen) als neue Sorte auf, die ich indeß 1867 auf meinem Probepflanze und nach dem Wuchse des jungen Baumes erkannte.
- **Rödnigin Victoria**, **†. Durch Größe, besondere Schönheit und reiche Tragbarkeit, auch delikaten Geschmack, eine sehr zu empfehlende Frucht, die auch gewiß gutes Compot liefert. Die Denners Victoria des Lond. Catalogs. ist dieselbe. Die sehr ähnliche Sharps Kaiserpflaume, die man, bei nicht angemandter, genügender Aufmerksamkeit, mit ihr schon zusammenwarf, unterscheidet sich von ihr theils dadurch, daß sie, wenigstens in meinem Boden, allermeist nicht ablöslich ist, auch 6—8 Tage später reift, noch mehr aber durch die Form des Steins, wie ich bei Beschreibung der Sharps Kaiserpflaume im Handbuche, im 16. Hefte auseinander gesetzt habe. In dem feuchten und gegen die eintretende Reife auch warmen Jahre 1867 wurde auch Sharps Kaiserpflaume, selbst auf einem Baumschulensamme, völlig ablöslich und war ebenso delikat, als die Victoria.
 - **Kirkes Pflaume**, **†. Blaue, reich tragende, oft selbst große Frucht; für die Tafel sehr werthvoll und zu Compot sehr gut. Ist bereits fast überall geschätzt.
 - **Washington**, ** wohl auch †, wiewohl ich sie zu Compot nicht anwandte. Ist eine große, gelbe, für die Tafel sehr werthvolle Frucht und habe ich dem Namen ein Sternchen vorsetzen lassen, obwohl die Sorte mir in Rienburg noch nicht reich, und in Jemsen auf einem gefunden, seit 13 Jahren stehenden Baume nur erst 1868 Früchte brachte, auf dem öfter ein halbes Duzend Früchte ansetzte, aber vor voller Reife abhandeltam. Ich weiß nicht, ob die Unfruchtbarkeit am Boden, oder an dem Standorte lag, wo sie gerade nördlich hinter meinem Hause steht, wo sie indeß bis 9 Uhr Morgens und von 4 Uhr Nachmittags Sonne hat. In Braunschweig sah ich den Baum voll tragen und haben die Pomologen auch bisher die Fruchtbarkeit der Sorte geschätzt.
 - **Gelbe Herrnpflaume**, **†. Gut zu Compot. Steht an Süßigkeit der Großen Reineclaude sehr nahe, hat auch dieselbe Größe und Gestalt. Die Annales (I, S. 53), bilden nicht die rechte Frucht ab und erhielt ich von der Sociétés van Mons selbst und Herrn Laroy zu Angers übereinstimmend die hier empfohlene Frucht.

Neue Herrnpflaume, ** wohl auch † und gut zu Compot.
Frucht von edlem Geschmacke.

* Prinzen's rotthe Reineclaude, ** †. Gibt auch gutes Compot
und trägt sehr reich. Ist eine werthvolle Frucht.

Thomaspflaume, ** †. Sehr groß, wohl so gut, als die Königin
Victoria, auch zu Compot gewiß gut und von vorzüglichem
Geschmacke.

* Esperens Goldpflaume, ** †. Reich tragend und jetzt bereits
fast von allen, die von mir Pflanzenreifer begehreten, mit gewünscht.
Ist nur in wenigen Jahren vom Steine nicht genügend ablöslich
und verdient weit verbreiteten Anbau.

Jefferson, **. Bei Liegel und mir vom Steine nicht ablöslich,
während Fogg und Downing das Fleisch als ganz ablöslich be-
zeichnen. Bleibt indeß auch in meinem Boden eine große, schöne,
reich tragende, süße und schmackhafte Frucht und stört es beim
Genusse nicht, daß das Fleisch nicht ablöslich ist, daß um den
Stein auch keine Säure hat.

* Kleine gelbe Eierpflaume, **. Obwohl vom Steine meist
nicht ablöslich, doch wohl ziemlich ebenso gut, als die Esperens
Goldpflaume und überaus tragbar, auch der Baum in der Baum-
schule stark und kerkengerade wachsend. Ich lernte die Sorte im
Rachbargarten zu Bardowick kennen und erlöste der Eigenthümer von
dem Baume in Lüneburg jährlich mehrere Thaler (à Pfund 2 1/2 Sgr.).
Mein guter, zweiter Nachfolger in Sulingen hatte, als ich einmal
wieder dort war, den auf der Rabatte am Wege stehenden Baum
abhauen lassen, weil er immer so viel getragen habe, daß die
Früchte nicht hätten consumirt werden können und unter dem
Baume herumgelegen hätten. Da ist es dem armen Baume
nicht nach der biblischen Regel über die abzuhaunenden Bäume ge-
gangen.

Als gute Compotfrüchte mögen hier noch genannt werden:

Pommeranzenzetsche, (Orange), ††. Vom Steine nicht ab-
löslich, trägt aber reich, hält sich ziemlich lange am Baume und
ist groß.

Diamantpflaume. Größer als ein Hühnerci, blau. Das Fleisch
ist unablöslich und im rohen Genusse nicht saftreich. Mit der
Schale gekocht, in der so oft die stärkste Säure der Pflanzen
liegt, gab sie ein, selbst durch Zucker nicht zu verführendes Compot;

geschält aber, mit wenig Zucker, ein delikates, erfrischendes Gericht. Trägt sehr reich.

Als recht große Marktfrüchte nenne ich noch:

Columbia, * †. Stein ablöslich; doch fand ich meinerseits das Fleisch etwas trocken und nicht so schmackhaft, als indeß Zahn im Handbuche es angibt.

Schöne von Löwen, fast **. Gehört zu den größten Pflaumen und trägt sehr reich. Ist allermeist gut ablöslich und der Geschmack sehr angenehm, das Fleisch, als Compot gekocht, etwas weich.

Als gute Frühzwetschen, die namentlich auf dem Markte einen Werth haben, mögen angeführt werden:

* Große Zuckerzwetsche, ** fast †, die wenigstens hier im Hannoverschen reich trägt und überall sich findet unter dem Namen Jakobzwetsche.

Fürst's Frühzwetsche, ** †.

Bazaliczas Zwetsche, * †, zwar nicht ablöslich, indeß groß, reich tragend, von angenehmem Geschmacke und bei Ähnlichkeit mit der Hauszwetsche für den Markt sehr werthvoll. Mehrere andere gerühmte Frühzwetschen, als die Augustzwetsche, Diegels Frühzwetsche, Koffys frühe Hauszwetsche, Ranslebens Zwetsche, fand ich kaum früher zeitigend, als unsere Hauszwetsche und nicht so gut. Auch die Eßlinger Frühzwetsche hatte bei mir wenig Werth, reifte auch nur etwa 6 Tage vor der Hauszwetsche. Nach halbreifen Früchten, die Lucas mir 1867 sandte, muß sie indeß bei Eßlingen größer sein und früher zeitigen.

Mitte September.

Rothe Aprilosenpflaume, ** †. Von Zahn und Diegel als delikat und sehr werthvoll bezeichnet. In meinem Boden blieb sie klein und trug sparsam. In Sullingen war sie sehr werthvoll.

Durchscheinende Reineclaupe, (Reineclaupe Diaphane), ** †. Wohl ebenso süß, als die Große Reineclaupe. Der Baum wächst in der Baumschule mit am kräftigsten und prächtigsten.

* Kleine Reineclaupe, ** und wohl ††. Reich tragbarer, nicht groß werdender Baum mit viel verzweigter Krone. Nähert sich der Großen Reineclaupe an Süßigkeit und wird auch zum Welken gerühmt. Ich versuchte es vor ein paar Jahren, sie zu

trocknen und fand nachher die Haut bei den gelochten Früchten etwas dick und zähe. Dies mag indeß Folge des nasskalten Jahres gewesen sein und in dem nasskalten Jahre 1867 hatten die getrockneten Hauszwetschen, die dasmal auch meist vom Steine nicht genügend oder gar nicht ablöslich wurden, ganz denselben Fehler. Siegel glaubte, daß Diels kleine Reineclaude nicht die rechte Frucht, sondern die kleine weiße Damascene gewesen sei. Ich brachte Siegels kleine Reineclaude auf den Baum der Dielschen Frucht gleiches Namens; beide trugen mehrmals voll und waren in Nichts zu unterscheiden. Möglich ist aber auch die kleine weiße Damascene damit identisch, die ich indeß bisher nicht besitze.

- Merolds Reineclaude, **†. Reich tragend und ganz wie die delikate, aber in den meisten Gegenden nicht genügend tragbare Aprikosenartige Pflaume, deren Baum ich später im Sulinger Garten indeß auch einmal klettevoll sitzen sah und vom Nachfolger hörte, daß er oft voll trage. Steht der Großen Reineclaude im Geschmacke höchst nahe und läßt das etwas festere Fleisch sich besser auch als Compot benutzen. Siegel nennt die Aprikosenartige Pflaume *Abrioots*, *Abrioots de Tours*, und habe ich die Identität, zu einer Zeit, wo ich Dähmels Werk noch nicht hatte, wiederholt. Diese Synonymie ist aber irrig, da die *Abrioots* Dähmels behaarte Triebe hat und Siegels und Diels Aprikosenartige Pflaume ganz glatte, während auch Hogg, der Lond. Catalog und Downing der *Abrioots* behaarte Triebe geben. Ich will noch erwähnen, daß ich von Herrn André Leroy zu Angers, einem tüchtigen und forschenden Pomologen, äußerlich und nach dem Fleische und delikatem Geschmacke ganz dieselbe Frucht als *Perdrigon blanc* erhielt, welcher bald groß gewordene Probezweig, auch gleich beim ersten Tragen, 1867, sehr voll ansetzte. Der wahre Dähmelische *Perdrigon blanc* ist aber, ebenso wie Frühe Herrnpflaume, nachgerade eine mystische Frucht geworden und stimmt auch Leroy's Frucht mit Dähmels Angaben nicht recht genügend; namentlich ist die Form eine andere.

Crügers rothe Pflaume, (*Crügers Scarlet*), **†. Schöne, volltragende, bunte Frucht von edlem Geschmacke.

Oberka's Damascene, **†. Reich tragende zum frischen Genusse werthvolle und zu Compot sehr gute Frucht.

• Nienburger Eierpflaume, ** fast †. Zum Kochen ist das Fleisch etwas hart. Ist vielleicht die tragbarste unter allen Pflaumen.

- Nachdem ich, z. B. 1867 von dem großen Probezweige mehr als $\frac{1}{2}$ der Früchte ausgebrochen hatte, mußte, bei der Größe der Frucht, der Probezweig doch noch geküßt werden. Ist eine rothe Eierpflaume, zum frischen Genuße sehr werthvoll und für den Verkauf auf Märkten besonders einträglich.
- * Blaue Eierpflaume, ** fast †. Zum Kochen gleichfalls etwas zu weich und zu saftvoll, zum frischen Genuße aber, besonders bei der reichen Tragbarkeit des Baumes, höchst angenehm. Ueber diese Frucht und die Dunkelblaue Eierpflaume ins Reine zu kommen, hat mich viele Zeit gekostet, da ich von Biegel, wie ich jetzt erkannt habe, die Violette Jerusalemspflaume als Blaue Eierpflaume erhalten habe, (Dieselb Wahre blaue Eierpflaume, die auch Biegel länger für die Wahre blaue Eierpflaume erklären wollte), und die an Jahn richtig gekommene Blaue Eierpflaume dagegen als Dunkelblaue Eierpflaume, welche eine andere große Frucht, mit vom Steine nicht ablösblichem Fleische und identisch mit Robis Pflaumenzweische und Biegels Marokkopflaume ist. Aus der Irrung konnte ich um so schwerer herauskommen, da ich die hier fragliche Blaue Eierpflaume an Biegel unter dem Namen Bamberger Eierpflaume, (nicht Brandenburger, wie er gelesen hatte) gesandt hatte, und er nachher erklärte, daß die von mir bezogene Bamberger Eierpflaume die Dunkelblaue Eierpflaume gewesen sei. Die Blaue Eierpflaume kann in einem engeren Sortiment und bei ihrer Größe nicht wohl fehlen, da sie für Tafel und Markt werthvoll ist.
 - * Von Hartwif' gelbe Zwetsche, * ††. Durch ihre breitgedrückte Form kenntlich; delikate, auch zu Compot gute Frucht, die reich trägt.
- Normännischer Perdrigon, ** wohl †. Große, reich tragende, werthvolle Tafelfrucht.
- Gelbe Eierpflaume, fast **. Obwohl vom Steine nicht ablösblich, bleibt sie als eine der größten Pflaumen und bei reicher Tragbarkeit, namentlich für den Markt doch werthvoll; recht ausgereift ist sie auch zum frischen Genuße recht angenehm.
- Coopers große Pflaume, ** wohl auch † und wohl zu Compot gut. Gleichfalls durch Größe ausgezeichnet und reich tragend. Bei Biegel und nach Hogg war das Fleisch immer ablösblich, bei mir in kalten Jahren nicht. Der Baum wächst sehr kräftig.
- Johns Mirabelle, **, wohl auch zum Welken werthvoll. Baum wächst etwas schwach und hat die Frucht nur die Größe der Selben

Witabelle, aber der Baum trägt gut und die sehr schön gelb- und roth gestreifte Frucht ist von delikatem Geschmacke.

Zahlbrudners (violette) Damascene, **†, von Biegel erzogen. Trägt reich, ist für den rohen Genuß sehr angenehm und besonders brauchbar zu Compot.

* Von Wangenheim's Frühzweitsche, **† fast ††. Zeittigt noch vor der Hauszweitsche; der gesund wachsende, eine reich verzweigte Krone machende Baum trägt reich und die zum frischen Genuße sehr angenehme und zu Compot besonders brauchbare Frucht wird auch auf Märkten gesucht

Ungarische Dattelzweitsche, fast ** und †. Reich tragbare und gute, schätzenswerthe Frucht. Ich habe sie von Zahn und Biegel in der sehr kenntlichen Vegetation überein, die Frucht von Biegel wick in einigen Stücken von Zahns Beschreibung im Handbuche ab und ist namentlich die Frucht am Stempelpunkte gar nicht so zugerundet, wie die Figur zeigt, sondern bildet eine nach dem Bauche hin sich überbiegende starke Spitze, in welcher Form man sie leicht Säbelspläume hat nennen können.

$\frac{2}{3}$ September bis Ende September.

* Hauszweitsche, **††. In ganz Deutschland am häufigsten angepflanzt und bekannt; aber die Gunst der Engländer, Belgier und Franzosen kann sie noch immer nicht gewinnen. Man läßt viele Schiffsladungen davon in halbreifem Zustande nach England kommen; taugt sie dort wirklich zum Anbau nicht und muß man sich lieber an die obgedachte und gerühmte Yorkshire Winesour plum halten? Wie kommt es ferner, daß man noch immer keine besondere Kunde hat, daß die in Deutschland so geschätzte Frucht von Deutschen Auswanderern in Amerika fortgebracht sei? Die Amerikanischen Pomologen sind gegen sie noch immer kühl und doch sollte man wohl glauben, daß, gleich hundertten anderer bei uns gedeihender Pflaumen, die Hauszweitsche in Amerika und England fortkommen müsse. Auch über die Frage bin ich noch nicht gewiß, ob in meiner Gegend nicht eine früher zeitigende Sorte der Hauszweitsche verbreitet ist, als in Süddeutschland.

(* Italienische Zweitsche, **††.

{ Große Englische Zweitsche, **††. Beide unterscheiden sich nur durch das größere und breitere Blatt der letzteren. Billig

so tragbar, als die Hauszweitsche, sind diese delikaten und in Größe die Hauszweitsche sehr übertreffenden Früchte wohl nicht, doch finde ich, daß sie auch in meiner Gegend gut tragen und oft hat es mir scheinen wollen, daß die wegen geringerer Tragbarkeit von Siegel getadelte Große Englische Zweitsche, (weßhalb er die Italienische Zweitsche vorzieht und ich dem Namen ein Sternchen habe vorsehen lassen), bei uns noch reicher trage, als die Italienische. Die Große Englische Zweitsche ist im Hannöverschen als Schweizerzweitsche viel verbreitet worden. Die Italienische Zweitsche hat sich auch als Fellenbergs Zweitsche verbreitet, während man vermuthen sollte, daß Fellenbergs und Schweizer Zweitsche identisch sein müßten, da Fellenberg in der Schweiz lebte, so daß man, weil die Früchte gleich sind, und man den Unterschied im Baume nicht beobachtete, die Große Englische Zweitsche mit Unrecht Schweizer Zweitsche genannt hat. Für die Tafel und zum Einmachen braucht man eine dieser beiden trefflichen Früchte nothwendig.

* Reizensteiner gelbe Zweitsche, ** und wohl †. Vom Steine häufig nicht ablöslich, doch eine wirklich schöne, reich tragende, auch sehr schwachste Frucht.

Wioletta Kaiserin, ** fast †. Ihr Werth wird dadurch verringert, daß sie mit der Hauszweitsche ziemlich zugleich zeitigt. Für die Tafel ist sie werthvoll. Ein Versuch, sie zu trocknen, da sie oft trägt, wenn die Hauszweitsche fehlt schlägt, gelang mir nicht genügend, doch wird etwas dabei versehen sein.

Coës rothgefleckte Pflaume, ** fast †. Bei mir vom Steine nicht ablöslich, indeß recht ausgereift doch schwachhaft und in anderer Gegend sehr gerühmt. Auch der Baum wächst trefflich.

* Frankfurter Pfirschen-Zweitsche. Diese delikate Frucht habe ich erst in Reutlingen auf der Ausstellung genügend kennen gelernt, wo sie bei Lucas Collection mit ausgestellt war und eine blaue, merklich breitgebrückte Frucht mit stark aufgeworfenem Rücken, von delikatem, zarten und saftreichen Fleische war, vom Steine völlig ablöslich. Der Baum hat behaarte Triebe. Vielleicht können in Frankfurt lebende Pomologen Gewißheit geben, ob diese die rechte, bei Frankfurt geschätzte Frucht ist. Ich überzeugte mich 1868, daß ich dieselbe Frucht als Frankfurter Pfirschenzweitsche auch von Vornmüller in Suhl erhielt, die bis dahin bei mir nicht so stark aufgeworfenen Rücken gehabt hatte, auch bisher nicht so

schmachhaft, immer ein Weniges herbe und nicht eigentlich volltragend gewesen war. Zahn erhielt unter dem Namen eine gelbe, an der Sonnenseite rothe Frucht, von der er mit schon Beschreibung sandte. Er sagt darin, daß die Sorte von Ring in Frankfurt verbreitet worden sei und er von Bornmüller in Suhl, statt derselben, die Große Reineclaude, dann aber von Herrn Amtsverwalter Fehringer in Römheld die von ihm beschriebene Frucht als Frankfurter Pfirschenzweitsche bekommen habe. Er beschreibt sie als groß, oval, stark auf beiden Seiten gedrückt, Grundfarbe grünlich gelb mit bräunlichen Punkten und meistens die Sonnenseite, oft der größere Theil der Frucht schön purpurroth verwachsen; Fleisch goldgelb, ablöslich, von aromatischem weinig süßen Geschmacke, Mitte September zeitigend. Bei der Frucht, die ich in Neutlingen sah, könnte der Name von dem zarten, saftreichen Fleische, bei der letzten auch von der schönen Färbung entstanden sein.

Auf der Ausstellung in Neutlingen fand ich auch noch eine von Herrn Heinrich Haffner in Cadolzburg eingefandte, von ihm erzogene Frucht, gleichfalls blau, ähnlich gestaltet, als die Frankfurter Pfirschenzweitsche, etwas kleiner, vom Steine gleichfalls ganz ablöslich und das Fleisch ebenso zart und fast noch etwas delikater, als die Frankfurter Pfirschenzweitsche. Auch diese Frucht scheint mir viele Beachtung zu verdienen und habe ich sie mit Zustimmung des Herrn Erziehers

Haffners Herbstpflaume genannt.

Ende September und Oktober.

In Süddeutschland sollte man als spätreisende Pflaume ganz besonders die

Weißer Kaiserin pflanzen, deren Baum trefflich wächst und die selbst in meiner Gegend sehr reich trägt, nur hier vom Steine nicht ablöslich war und oft nicht ganz ausreifte. Viel und Liegel loben sie sehr, aber es scheint in Süddeutschland jetzt kaum Jemand sie noch zu kennen.

Auf der Ausstellung in Wiesbaden, 1858, erhielt ich durch Hrn Geh.-Regierungsrath von Trapp auch eine gelbe, zweitschenförmige Frucht, eben so süß und delikat, als die Große Reineclaude und vom Steine ganz ablöslich. Sie ist nicht v. Mons Gelbe Oktoberpflaume und nahm ich sie unter dem passenden Namen Gelbe

Oktoberpflaume in die Baumschule auf; der junge Baum will aber bei mir bisher nicht tragen und Pomologen sollten nicht unterlassen, sie in Süddeutschland anzupflanzen. Ein Baum steht auch im Garten des Herrn von Trapp.

In meiner nördlicheren Gegend war eine der besten späten Sorten die

Späte Muscateller, (Tardivo musquée), **†, die ich von den Hrn. Simon-Louis erhielt. Das Fleisch war auch bei mir ablöslich und von Lucas erhielt ich dieselbe Sorte, von Geschmack noch etwas delikater, 1867 schon nach Mitte September reif, so daß die Sorte also eigentlich in eine frühere Reifezeit gehört.

Werthvoll ist selbst in meiner Gegend auch die

Lepine, **†, reich und fast jährlich volltragend; Fleisch ablöslich, fast wie bei der Hauszweitsche; Geschmack edel und die Frucht zum Welken ohne Zweifel sehr geeignet, so daß sie in Jahren, wo die Hauszweitsche nicht trägt, diese ersetzen kann. Jahns Lepine ist nicht die rechte, war merklich größer und zeitigte auf demselben Baume wohl um 12 Tage früher. Herr Pastor Feld zu Niderröber bei Neuwied, der ein Reiz von mir erhielt, rühmt sie sehr, fand sie auch dort sehr reich tragend, Michaelis zeitig, aber haltbar bis in den November, den Geschmack löslich, und setzt er noch hinzu, daß getrocknete Hauszweitschen mit getrockneten Früchten der Lepine zusammen gekocht, gegen die der Lepine fade gewesen seien. Sehr ähnlich der Lepine und von gleicher Beschaffenheit und gleicher Tragbarkeit, doch noch etwas kleiner, aber auch ablöslich, von sehr schwachstem Fleische, ist eine Süße Kriecher, die ich aus der Gegend von Göttingen erhielt und von dem Besitzer zum Welken sehr geschätzt wird. Der Baum gehört noch mehr zu den kein bleibenden Mirabellen, als der der Lepine.

Eine edle Frucht ist unter den spät reifenden die

Herbstpflaume, **†, vom Steine ablöslich, Fleisch und Geschmack sehr gut; der Baum wächst kräftig, aber der an den Baum der Schamals Herbstpflaume gesetzte Probezweig, der bereits zu einem mäßigen Baume erwachsen ist, (während die Schamals Herbstpflaume nicht mehr fortdrückt und klein geblieben ist), trägt bisher nicht voll. Vielleicht ist, wie bei der Washington, die Ursache der geringen Tragbarkeit die Lage gerade nördlich

Hinter meinem Hause, wo eine Große Reineclaude, die ich als Spalter an die Wand pflanzte, zwar noch gut trägt, aber wenigstens weit weniger süß ist, als auf besonnt stehenden Bäumen.

B. Sonst mir noch genügend bekannt gewordene, zum Theil gleichfalls werthvolle, zum Theil entbehrliche, oder selbst schlechte Sorten.

Sie werden am besten wieder alphabetisch geordnet, und von wieder noch vor andern werthvollen Sorten soll wieder ein Sternchen vor gesetzt werden, wie ich schlechte Sorten durch vorgeetzte Null kenntlich mache.

Admiral Rigny, fast **, Anf. Sept. Ist groß, der Geschmack auch süß, aber das Fleisch vom Steine nicht ablöslich und etwas schmierig.

Alibuchari, fast **†, gegen Mitte September. Vor der Hauszweitsche reisend. Stammt aus Persien, trägt auch bei uns reich, ist der Hauszweitsche sehr ähnlich, wenn auch nicht ganz so edel von Geschmack, und kann namentlich auf dem Markte mit Vortheil abgesetzt werden.

Anna Lawson, fast **†, Ende August. Schöne, große, gelbliche, etwas geröthete Frucht, einer Pommeranzenzweitsche etwas ähnlich. Ist sehr fruchtbar. Geschmack süß, Fleisch aber nicht stets ablöslich; giebt indeß gutes Compot.

Angelina Durbett, **†, $\frac{1}{3}$ Sept. Neuere Englische Frucht, durch erhabene, durch etwas süße Säure gehobene Sähigkeit für die Tafel schätzbar, und durch zweitschenartig festes Fleisch auch für die Küche wohl sehr brauchbar.

* Aprkosenpflaume, Dorells, **†, Ende Sept. Vom Steine ablöslich. Geschmack edel, süß und gewürzt. Trägt reich.

Aprkosenpflaume, Gelbe, **, letzte Drittel August. Gute, werthvolle Frucht von edlem Geschmacke. Stein ablöslich, bisher war sie in Zeisen nicht recht reich, doch gut tragbar.

* Rovers Aprkosenpflaume, **†, $\frac{1}{3}$ Sept. Edle, reich tragende Frucht, nahezu so süß, als die Große Reineclaude und kann diese etwa in solchem Boden, wo die Große Reineclaude durch die Pflaumenwespe zu sehr leidet, ersetzen.

° Aprkosenpflaume, von Trauttenbergs. Sie ist edle

Frucht, springt aber fast jährlich im Regen so stark auf, daß sie unbrauchbar wird.

Blaue von Belgien, **†, Ende Aug. Gute, reichtragende, auch zu Compot passende Frucht.

Brisette, *, Ende Sept. Gut, doch zu klein.

Bingham's Pflaume, **†, Mitte Sept. Große, schöne, in Amerika geschätzte Frucht, von edlem Geschmack; das Fleisch aber nicht ablöslich.

Caledonian, Wahre, (Goliath), **†, Sept. Sehr gute Frucht. Geschmack etwas weinartig süß. Fleisch ablöslich.

Catharinenpflaume, Gelbe, **†, Ende Sept. Geschmack edel und süß, Fleisch aber nicht ablöslich, und der Baum, wenigstens in hiesiger Gegend, nicht genügend tragbar.

Chenectady Catharine; wohl sicher **†, und vom Steine ablöslich. Trug nur erst einmal und noch etwas unvollkommene Frucht.

° Damascene, Dieffenbachs, *, Dies Drittel des Sept. Von Biegel erzogen, jedoch klein und nur mäßig werthvoll.

° Damascene, Dochnahls. An sich ** und sehr frühzeitigend, trug auch in Rienburg 1852 auf Probezweige einige Früchte. In Zeisen steht ein Baum seit 15 Jahren, hat oft reich geblüht, aber keine Frucht angelegt und tragen auch etwas erstarrte Baumschulenstämme nicht.

Damascene, Frühe Leipziger, siehe oben Abtheilung A bei Freudenberger Frühpflaume.

Damascene, Große Weiße. Ist die von Diel stammende Frucht des Namens und wird es wohl 2 Sorten des Namens geben. Trägt jährlich und sehr reich, hat aber den Fehler, daß die Frucht sobald die Reife naht, bei jedem Winde, durch Anschlagen, verderbende und bald faulende, große Stellen bekommt. Dazu ist das Fleisch nicht ablöslich.

Damascene, Kleine Weiße. Wird nach meiner Erfahrung mit der Kleinen Reineclaube identisch sein. (Siehe diese.)

Damascene, Dießs Italienische, fast **†, Anf. Sept. Ist nicht die rechte Italienische Damascene, und zeigte sich identisch mit unserer Hyacinthpflaume und dem, was Baumann als Agener Pflaume versandt hat.

* Kochs späte Damascene, **†, Anf. Oct. Tragt nur in Rtenburg, und schlugen in Feinsen Probezweige wiederholt fehl. Ich zweifle nicht, daß sie zu den recht werthvollen, späten Pflanzen gehört.

*? Damascene, Biegels Italiensche, *††, 1/2 Sept. Kleine aber reich tragende und in voller Reife vom Steine ganz ablöbliche Frucht von edlem, süßen Geschmacke, die auch zum Welken taugen muß. Biegel, der die Sorte weniger schätzt, muß sie nicht wirklich reif gegessen haben. Die Dühmellsche Frucht des Namens ist sie nicht, wie er auch nachher eine Wahre Italiensche Damascene aufführt, aber nicht mehr näher beschrieb, und habe ich sie daher durch Biegels beigefesteten Namen näher bezeichnet.

Damascene, Mayers rothe, *†, 1/2 August. Fleisch ablöblich und Geschmack gut, doch von andern, gleichzeitig reifenden übertroffen.

Damascene, Schieblers rothe, (Schieblers Luisante), **, Anf. Sept. Ganz wie rothe Eierpflanze, auch nicht besser.

Damascene, Urbaneks schwarze, fast ** wohl. †. Anfang Sept. Gut, doch nicht ausgezeichnet. Erzogen von Biegel.

Dattelszweitsche, Violette, fast **, 1/2 Sept. Reift eben vor der Hauszweitsche und noch mit ihr, ist unter dem unrichtigen Namen Ungarische Zweitsche im Hannoverischen häufig angepflanzt. Fleisch ablöblich, aber nicht ganz so edel, als bei der Hauszweitsche.

Dattelszweitsche, Große gelbe, *, Oct. ziemlich groß, Fleisch vom Steine nicht ablöblich. Geschmack gut.

° Dattelszweitsche, Grüne. Trägt, was auch Biegel schon fand, höchst wenig und ist das Fleisch auch nicht ablöblich.

Dattelszweitsche, Rothe, fast **. Groß und sehr schön; doch trägt der Baum zu wenig.

Diapró, Kooks neue, **, Mitte August. Trägt reich und ist gut.

Diapró, Rothe, *†, 1/3 Sept. Wird zum Welken gerühmt, springt nur gern im Regen auf.

*? Diapró, Weiße, **†, 1stes Drittel Sept. Klein, trägt aber reich. Wird zum Welken gerühmt, was man, nach dem etwas festen Fleische und süßen Geschmacke, auch wohl erwarten mag. Schade, daß das Fleisch nicht ablöblich ist. Die *Dorata nova* weiße Diapró wird mit ihr wohl identisch sein, oder ist Reproduction derselben.

Eierpflaume, Dunkelblau, **†, Mitte Sept. Große, schöne reich tragende Frucht, von edlem Geschmade; leider ist das Fleisch nicht ablöslich, indeß wird sie zu Compot taugen.

Eierpflaume, Oberdieß gestreifte, **, 1/2 September. Geschmack und Fleisch edel und der Baum sehr fruchtbar, das Fleisch vom Steine meist ablöslich.

Frühdamascene, Verlets, **, 1/2 August. Gute Frucht. Trägt gern. Fleisch vom Steine ablöslich.

Frühdamascene, Blau, fast **, Anf. August. Trägt sehr reich. Geschmack gut, Fleisch meist nicht ablöslich.

Frühdamascene, Reindls, fast **, Anf. August. Erzogen von Diegel. Ist jedoch nicht ausgezeichnete Frucht. In Zeinsen hat ein schon 12 Jahre stehender Baum noch wenig getragen.

Frühdamascene, Rothe, ** wohl †, Anf. Aug. Siehe oben, Abtheilung A, Freudenberger Frühdamascene. Ist sehr früh zeitigende, gute Frucht, von recht angenehmem Geschmade. Trägt sehr reich und wird auch zu Compot taugen.

Frühpflaume, Bunte, fast **, Anf. Aug. Trägt sehr reich, Geschmack sehr gut, doch ist das Fleisch vom Steine meist nicht ablöslich. Wird entbehrlich durch die schon in Abtheilung A genannte Edle Frühpflaume.

Frühpflaume, Rivers, fast **, Ende Juli. Zeitigt noch etwas vor der Johannisplume. Ist in meiner Gegend weit besser, als diese, das Fleisch ist, wenn sie reif ist, ablöslich, der Geschmack gut, doch etwas säuerlich.

Frühzwetsche, Eßlinger. In meiner Gegend *†, und nicht viel vor der Hauszwetsche zeitigend. Von Lucas hatte ich 1867 größere und edlere, auch merklich vor der Hauszwetsche zeitigende Früchte.

Frühzwetsche, Gelbe, fast **, Anf. Aug. Trägt recht reich, der Geschmack könnte edler sein, und ist das Fleisch nicht ablöslich. Siebt Ertrag beim Verlaufe auf Märkten.

Frühzwetsche, Diegels, fast **, 1/2 Sept. War nicht so gut als die Hauszwetsche, zeitigte auch nicht früher.

Frühzwetsche, Lucas, **, Anf. Sept. War in Nienburg werthvoll; Fleisch vom Steine ablöslich, und der Geschmack dem der Hauszwetsche ähnlich. In Zeinsen sah ich Frucht noch nicht wieder.

Frühzwetsche, Wahre, **†, Ende Aug., Anf. Sept. Ist wirklich edle Frucht, von der Hauszwetsche ganz ähnlichem Geschmade

und das Fleisch ablöslich; aber der Baum war auch in Nienburg wenig fruchtbar, worüber schon Diel und Biegel klagten. In Zeinsen steht ein junger Baum seit 5 Jahren, ohne getragen zu haben.

Soliath, siehe Caledontan, Wahre.

Graf Gustav Egger, **, Anf. Sept. Erzogen von Biegel; Fleisch und Geschmack edel, Stein ablöslich; ein junger seit 6 Jahren stehender Baum und ein großer vor 8 Jahren angefertigter Probezweig haben aber bisher nur einzelne Früchte gebracht.

Häferpflaume, *†. Es giebt unter diesem Namen wenigstens 2 Sorten, und ist Biegels Frucht gemeint, die eine blaue Frucht ist, länger als breit. Trägt reich, Geschmack recht gut, hat jedoch eigentlich nur dadurch Werth, daß die Steine sehr gute Wäblinge geben.

Hahnenpflaume, Nikitaer, **†, 1/2 Sept. Große, gute Frucht, Geschmack sehr angenehm, wenig süß, der Stein ist nicht immer ablöslich.

* Herbstpflaume, Schamals, **, gegen Ende Sept. Große, sehr gute, der Rothen Eierpflaume sehr ähnliche und von ihr wohl gefallene Frucht. Der Stein ist ablöslich, und der Baum sehr fruchtbar.

Hyacinthpflaume, ** wohl †, Anf. Sept. Gute, reich tragende Frucht. Geschmack süß und angenehm und das Fleisch vom Steine ablöslich. Von Böbiker in Meppen (weiter von Daumann Stammend) erhielt ich dieselbe Frucht als Agener Pflaume, doch weiß ich noch nicht, welche Sorte eigentlich die durch Bereitung von Prünellen berühmt gewordene Sorte ist, da wohl 3 Sorten unter dem Namen gehen.

Jerusalemspflaume, Gelbe, *†, Mitte Sept. Hat nicht den Werth der Violetten Jerusalemspflaume, doch ist sie gut und das Fleisch vom Steine ablöslich.

Jerusalemspflaume, Jahns gelbe, **, wohl †, Mitte Sept. Trägt sehr reich, Frucht ist groß, Fleisch süß und gewürzt, in meinem Boden war es aber bisher nicht ablöslich. Nach Jahn war sie in Meiningen in warmen Jahren ablöslich. Die Frucht wird ein gutes Compot geben.

Johannis-pflaume, *. Zeitigt unter den frühesten, trägt in meiner Gegend nie voll und ist das Fleisch etwas säuerlich süß, vom Steine nicht ablöslich. In Süddeutschland wird sie als werthvolle Frucht gerühmt.

Isabelle, **, Anf. Sept. Große, schöne Frucht. In meiner Gegend war das Fleisch vom Steine nicht ablöslich und der Geschmack nicht genügend süß. In Süddeutschland wird sie besser sein.

Jungfernpflaume, Rothe, *†, 1/2 Sept. Geschmack süß und edel, das Fleisch aber nicht ablässlich, auch nach Biegel nicht vollkommen: ablässlich. In wärmerer Gegend wird sie werthvoll sein und empfahl Diel sie sehr.

Kaiserin, Blaue, *†, gegen Ende Aug. In England und Amerika sehr gerühmt. Hat Biegel die rechte Sorte erhalten, was etwas fraglich ist, so ist sie zwar eine ziemlich große, reich tragende Frucht, aber das Fleisch nicht ablässlich und der Geschmack etwas säuerlich, nicht edel.

Kaiserin, Downtons, **, Ende September. Trägt ziemlich gut, und ist das Fleisch und der Geschmack süß, aber der Stein nicht ablässlich.

Kaiserin, Dunkelblau, *†, Ende Sept., gleichzeitig mit der Hauszweitsche. Trägt gern, ist ziemlich groß und schön, Fleisch aber nicht ablässlich, und der Geschmack etwas säuerlich, nicht edel genug.

* Kaiserpfleume, Mailändische, ** wohl †. Gegen Ende September. Trägt gern und ist werthvolle Frucht. Wird auch zu Compot taugen. Fleisch und Geschmack sind dem der Hauszweitsche ähnlich.

* Kaiserpfleume, Ottomannische, **, Ende Aug. Trägt voll, ist etwa von gleichem Werthe, auch ziemlich gleicher Zeitigung, mit der Frühen Aprikosenspfleume.

Kaiserpfleume, Rothe, ** wohl †, Anf. Aug. Große, an sich sehr gute Frucht, doch trägt der Baum nie recht voll, wie auch andere Pomologen urtheilen. In England heißt sie Magnum bonum red, wie das bezogene Reis erwies.

Kaiserpfleume, Sharps, *† oft **†, Anf. Sept. Der Königin Victoria sehr ähnlich, so daß man sie mit ihr selbst für identisch hielt. War in meiner Gegend allermeist etwas kleiner, Fleisch vom Steine nicht ablässlich, und der Geschmack nicht so edel. Dagegen war sie 1867, wo es gegen die Zeit der Reife Regen und Wärme gab, ablässlich, und der Geschmack eben so vorzüglich, auch ganz ähnlich, als bei der Königin Victoria. In wärmerer Gegend wird sie wohl immer so werthvoll sein, doch ist sie nie besser als die Königin Victoria, ihr zu ähnlich und daher entbehrlich.

* Kaiserpfleume, Biolette, an sich **, Anf. Sept. Der seit 12 Jahren stehende Baum trägt, wie auch andere Pomologen ur-

stehen, *skizzenartig*. Jahn sandte mir vor seinem Tode noch Beschreibung einer Violetten Kaiserpflaume, die als reich tragend geschildert wird und wohl eine andere sein wird, so daß 2 Früchte unter dem Namen gehen.

Kirschpflaume, Rothe, fast **, etwa auch †.	} Die Kirsch- pflaumen sind durch ihren eigenhümli-
" Herzförmige, fast **, etwa auch †.	
" Kleine, * †.	
" Gelbe, * †.	

chen Wuchs und ihre früheste Blüthe bekannt, durch welche sie sich sehr zu Zierbäumen in Parks eignen. Sie werden für wenig tragbar gehalten, was aber nur daher kommen kann, daß die Blüthe und die jungen Früchte durch Nachfröste sehr leiden. 1867 und 1868, wo es nur leichte oder keine Nachfröste gab, setzten die 3 ersten äußerst voll an, so daß auch die Früchte mit ihrer schönen, rothen Farbe eine Zierde waren. Selbst der Geschmack war angenehm, und mag man in Gärten besonders die 2 ersten, als die größten pflanzen. Das 17. Steinobstheft giebt die Kunde, daß es 3 völlig verschiedene rothe Kirschpflaumen giebt. Die Kleine rothe Kirschpflaume zeitigt gleich nach den frühesten Sorten, die andern 8 Tage später, Anfangs August.

Königin, Weiße, (Reine blanche), ** wohl †, Mitte Aug. Reich tragbar, Geschmack süß, sehr gut. Stein nicht immer ablösl. Siegel lobte sie mehr.

* Königs pflaume, Behrens, ** †, 1/2 August. Reich tragende, sehr gute Frucht, von süßem, edlen Geschmacke. Ist erzogen von Siegel; wird auch zu Compot taugen. Stein ist ablösl.

Königs pflaume, Haffners, fast **, Ende August. Gute, ziemlich große Frucht; Geschmack etwas geringer, als bei der vorhergehenden, auch bei mir der Stein nicht immer ablösl, was er jedoch bei Siegel war.

?? Königs pflaume, Kochs, *, 1/3 Aug. Ist Sämling der Königs pflaume von Tours, und von Siegel erzogen, der die Sorte empfahl. In meinem Boden war sie zwar tragbar, aber vom Steine nicht ablösl und der Geschmack nicht edel, so daß sie völlig entbehrlich war.

Königs pflaume, Vallingers, fast ** wohl †, Ende Aug. Ist der Buchners Königs pflaume ähnlich, aber nicht so gut. Trägt reich. Siegel, der sie erzog, empfahl sie sehr; ich fand entschieden die Buchner besser.

*? Königspflaume, Meyers, **, Ende Aug. Mittelgroße, schöne Frucht von edlem Geschmack. Stein ablöslich. Baum trägt voll.

*? Königspflaume, Lucas, ** wohl †, Anf. Sept. Erzogen von Biegel. War auch in Zeinsen groß und schön, doch vom Steine nicht ablöslich, und giebt selbst Biegel ihn als nicht gut ablöslich an. In Süddeutschland wird die Frucht gut sein.

Königspflaume, Mikitaer frühe, ** wohl †. Reifte bei mir schon etwas früher, als Biegel angiebt, $\frac{1}{3}$ August. Gute Frucht.

o? Königspflaume, Siebenfreunds, *†, $\frac{1}{3}$ Aug., mit der Königspflaume von Tours. Zahn beschrieb sie und fand sie werthvoll. Ich erhielt das Reiz direct von Biegel, die Sorte trug wiederholt, war aber höchst entbehrlich, der Geschmack nicht edel, der Stein nicht ablöslich. Ist gleichfalls von Biegel erzogen.

Königspflaume, van Mons, (v. Mons rothe Reineclaude), fast **, Anf. Sept. Stein nicht immer ablöslich und Geschmack nur in warmen Jahren vorzüglich. Baum trägt gern.

Königspflaume, von Trapps, ** wohl †, $\frac{1}{2}$ Aug. Trug nur erst einmal 1867, scheint recht werthvoll. Geschmack sehr gut, Fleisch ablöslich.

Kriecher, Göttinger süße, **†, $\frac{1}{3}$ Sept. Diese zum Welken mit sehr gerühmte Frucht erhielt ich aus der Nähe von Göttingen. Das Fleisch ist ablöslich, und der Geschmack süß und edel. Ob sie noch unter einem andern Namen vorkommt, weiß ich noch nicht; auch von Herrn von Bofe erhielt ich eine ähnliche Frucht als Edelshlehe.

Marunke, Gelbe, *†, Anf. Sept. Baum trägt sehr reich, Frucht mittelgroß, Geschmack gut, aber das Fleisch hängt fest am Steine. Kann durch reiches Tragen für Märkte gut sein.

*? Mirabelle, Aprikosenartige, **†, Ende Aug. Wohl eben so gut, als die Gelbe Mirabelle. Fleisch süß und edel, Stein ablöslich.

Mirabelle, Grüne, *, Ende Aug. Reich tragend, aber recht klein, und der Geschmack nicht recht edel.

Mirabelle, Hofingers rothe, **†, Anfang August. Recht mackere Frucht.

Mirabelle, Geperlte, **†, Ende Aug., Anf. Sept. Höchst ähnlich der Kleinen Reineclaude, und nicht besser als diese, auch trug der Baum mit noch nicht recht voll, sowohl in Nienburg als Zeinsen.

◦ **Mirabelle Rothe**, *, Ende August. Baum trägt sehr reich und viel empfahl sie zum Welken. Mir gelang das Welken bei dem etwas weichen Fleische nicht, und hat die Frucht keinen rechten Werth.

Mirabelle, von Flotows, ** Anf. Aug. Gleichfalls erzogen von Siegel. Ist der Gelben Mirabelle ähnlich und zum Welken wohl eben so gut zu benutzen. Als Tafelfrucht wird sie durch die gleichfalls edle, auch ähnliche, aber unter den allerfrühesten reifende Frühe von Bergthold etwas entbehrlich.

Monroe, **, Anfang September. Gute, gern tragende Frucht.

Nectarine, Rothe, ** wohl †, Anf. Aug. Edle, früh zeitigende große und schöne Frucht, von sehr gutem Geschmacke, auch das Fleisch ablöslich; aber allermeist fällt die Frucht vor voller Reife ab. Vielleicht ist das in ziemlich feuchtem Boden nicht der Fall. Man rieth, den Baum als Spalier zu ziehen, damit die Frucht nicht leicht abfalle.

Nelsons Sieg, (Nelsons Victory), * †, Mitte Sept. Trägt gern, Stein nicht ablöslich, wird schon von Hogg als eine Küchenfrucht bezeichnet.

◦? **Perdrigon, Rother**, an sich ** †, Mitte Sept. Wirklich edle Frucht, aber der Baum trug in meiner Gegend, sowohl in Sulingen, als Nienburg und Zeinsen höchst wenig. Mein Zeinser Baum steht 15 Jahre und brachte noch kein Duzend Früchte. Der Nienburger stand, als ich abging, auch schon 13 Jahre. In andern Gegenden mag es aber anders sein; viel empfahl die Frucht sehr, und auch Siegel bezeichnet den Baum als sehr fruchtbar.

Perdrigon, Später, (Späte Königsplausme), * †, Anf Oct. Ende Sept. Reich tragend, aber der Stein nicht ablöslich und könnte der Geschmack etwas edler sein.

Perdrigon, Violetter. An sich **, 1/3 Sept., und ist der Geschmack vorzüglich, aber alle Autoren geben an, daß der Baum, namentlich freistehend, nicht genügend trage. Viel meint, die Frucht verdiene die Wand, da sie löstlicher sei, als manche Pflirschen. In Sulingen hatte ich einen Baum 8 Jahre lang an östlicher Wand, doch lieferte er nur wenige Früchte, ein Probezweig, auf freistehendem Hochstamme gar keine. Siegel meinte, an gedeckter Lage sei der Baum fruchtbar.

Perdrigon, Weißer. Was wirklich Dühmels Perdrigon blanco ist, weiß ich noch nicht, und gehen mehrere Sorten unter dem

Namen. Erwähnen will ich hier, daß ich von Hrn. Leroy in Angers als Perdrigon blanc eine Frucht erhielt, die der Aprikosenartigen Pflaume ganz gleicht, aber eben so reich trägt, als die gleichfalls ähnliche, aber unlängst erst erzogene Merold's Reineclaude. Da die Aprikosenartige Pflaume, namentlich in hiesigem Baden, sehr wenig trägt, weiß ich die reich tragende Frucht von Hrn. Leroy, die den häufigsten Anbau verdient, noch nirgends recht hinzubringen, da sie mit Dähmels Beschreibung des Perdrigon blanc auch kaum genügend stimmt.

Pflaume, Agener. Mit ihr geht es gleichfalls, wie mit dem vorstehenden Perdrigon blanc. Von der Soc. v. Mons habe ich eine blaue Frucht, zweifelnförmig; von Bödker, weiter von Baumann bezogen, eine edle Frucht, die ich von Diel als Italienische Damascene erhielt, und wohl unsere Hyacinthpflaume ist. Als Robo de Bergent, welches Synonym der Agener Pflaume sein soll, bekam ich durch Herrn Behrens eine braunrothe, umgekehrt eiförmige oder vielmehr phiolenförmige, mittelgroße, selbst etwas kleine Frucht. Eine 4te Sorte ist die gleich folgende Neue Agener Pflaume, und vermehrt Liegel in der, derselben hinzugefügten Note noch das Register der verschiedenen Agener Pflaumen. Weitere Forschungen müssen noch Aufschluß geben.

Pflaume, Aprikosenartige, **†, 1/2 Sept. Delicate, an Süßigkeit fast der Großen Reineclaude gleiche Frucht, die jedoch in meiner Gegend wenig trägt. Nur im Sulinger Boden trug mein Baum, als ich einmal von Rienburg hinkam, sehr voll, in Zeinzen setzt der auch schon erstarrte Baum sehr wenig an. Die Sorte wird durch die fast ganz gleiche aber tragbarere Merold's Reineclaude ersetzt.

Pflaume, Bleekers' rothe, (Bleekers' Scarlet), fast **, Anf. Sept. Fleisch süß, recht angenehm, jedoch nicht erhaben, Stein nicht immer ablöslich.

Pflaume, Decaisnes, fast **†, 1/2 Sept. Gelbe, große, wohl gute, aber vom Steine nicht ablösliche Frucht, die zu den besten nicht zählt.

Pflaume, Engl. Wims, in England auch Diapré rouge, **, Anf. Sept. Wird der Rothen Eierpflaume nur ähnlich, nicht mit ihr identisch sein, siehe oben Rothe Eierpflaume, Abtheilung A.

Pflaume, Frühe schwarze, fast ** und wohl †, 1/2 August. (Diel's Marokko-Pflaume.) Geschmack sehr angenehm, Stein ablöslich.

Pflaume, Hauptmann Kirchhoffs, **†, 1/2 Sept. Etwas

Kleins, aber sehr schmackhafte, süße Frucht, die reich trägt. Stein ist ablöslig.

Pflaume, **Hulings treffliche**, (Huling's superb), **, Anf. Sept. Stein nicht ablöslig, Geschmack gut und süß, der schon mehrere Jahre stehende junge Baum trägt noch wenig und bleibt der Werth zweifelhaft. In Amerika rühmte man sie sehr.

Pflaume, **Jaspisartige**, *, Anf. Sept. Von Jahn, trägt voll, aber der Stein ist nicht ablöslig, und der Geschmack könnte edler sein.

Pflaume, **Mitchelsons**, *†, $\frac{1}{3}$ Sept. In England geschätzt, ist der Hauszweische ziemlich gleich, trägt auch gern, ist aber vom Steine nicht ablöslig und der Geschmack nicht eigentl. edel.

Pflaume, **Neue Agener**, **†, $\frac{2}{3}$ Sept. Der Baum wächst stark und trug sowohl schon der Baumschulenkamm, als der Probezweig wiederholt. Das Fleisch ist fast etwas weich, der Geschmack gegen die etwas süße Säure zeigende Hauszweische mehr bloß gezuckert. Der Stein war bei Siegel und in Feinsen nicht ablöslig. Siegel erhielt die Frucht als Agener Pflaume von Pappeu, und benannte sie als Neue Agener Pflaume, weil er schon III, S. 28, eine andere von Baumann stammende Agener Pflaume beschrieben hatte. Ob diese letzte etwa die obgedachte Hyacinthpflaume war, weiß ich noch nicht. Unsere Hauszweische ist wohl entschieden besser, als alle gedachten Agener Pflaumen und wird es nur auf das sorgfältige Dörren ankommen, um gute Prunellen zu gewinnen, was in Frankreich langsam geschieht, so daß die Früchte aus dem Ofen noch wiederholt an der Luft weiter getrocknet und dann wieder in den Ofen gebracht werden.

Pflaume, **Norberts**, *†, gegen Ende Sept. und Oct. Klein, trägt aber äußerst voll und wird zum Dörren empfohlen. Der Geschmack ist recht süß, der Stein ist ablöslig. Heißt auch Schwarze Mirabelle. Die Lepino ist besser.

Pflaume, **Smiths Orkans**, *, Ende Aug. Ziemlich groß, aber Geschmack nicht edel und Stein nicht ablöslig.

Pflaume, **Violette October**, **, Oct. Nov. Wenn recht reif geworden, ist sie werthvoll, doch wird sie in meiner Gegend oft nicht recht reif. Trägt gern, doch wächst der Baum in mehreren Stämmen schwach, wie etwas kränklich.

Pflaume, **Waterloo**, **, Ende Sept. Trägt voll, Geschmack süß und sehr gut; das Fleisch hängt aber fest am Steine.

Prinz Engelbert, fast **†, Mitte Sept. Baum wächst stark, trägt reich; Frucht gut; doch Fleisch nicht ablöslich, und der Geschmack etwas säuerlich. Wird in England sehr zu Compot und zum Einmachen empfohlen.

Purpurzetsche, Dorells neue, **, Anf. Sept. Ganz wie die Rothe Eierpflaume, doch wurde sie in Rienburg größer als diese. Es kann dies aber nur zufällig so gewesen sein und sind ziemlich alle nach Dr. Dorell zu Rattenberg benannte Früchte nur neue Namen für alte Bekannte. In Zeinsen trug die Frucht leider noch nicht wieder, um gewisser zu werden.

Procureur, ** wohl †, Ende Aug. Fleisch ablöslich, Geschmack süß und edel. Der Baum trägt gern, ist werthvolle Frucht.

? Reineclaupe, Alois, **†, Anf. Sept. Das Reis erhielt ich von Dornmüller. Soll noch besser sein und voller tragen, als die Große Reineclaupe. Voll trug der Probezweig allerdings, doch war sonst kein großer Unterschied.

* Reineclaupe, Althahns, **†, 1/3 Sept. Reist nach der Großen Reineclaupe, steht dieser an Güte des Geschmacks sehr nahe oder gleich und trägt gern. Ist sehr werthvolle Frucht, und ist das Fleisch vom Steine ablöslich.

Reineclaupe, Blaue, fast **†, Anf. Sept. Gute Frucht. Stein ablöslich, Geschmack sehr angenehm.

? Reineclaupe, Lawrence's, (Lawrence's Favourite), **, Anf. Sept. Wurde erst seit 2 Jahren tragbar, verspricht nach den erbaute Früchten ziemlich gleichen Werth mit der Großen Reineclaupe.

Reineclaupe von Dullins, fast **, 1/2 Aug. Große Frucht, trägt gern, Stein aber nicht ablöslich, Geschmack gut, doch nicht ausgezeichnet, und hat sie auch den Fehler, daß bei geringem Drucke, durch die Bewegung der Zweige im Winde, die Haut in größern Stellen verdirbt.

Reineclaupe, Prinzen's Kaiser, **, Anf. Sept. Ist in Amerika gar sehr gerühmt worden; der Baum trägt sehr reich, das Fleisch ist auch reineclaupeartig süß, doch vom Steine nicht ablöslich und etwas weich.

Reineclaupe, Violette, *†, Mitte Sept. Trägt gern, Geschmack süß, recht angenehm, Stein aber nicht ablöslich.

Reineclaupe, von Bavays, **, Ende Sept. Wurde vor einer Reihe von Jahren sehr gerühmt. Trägt ziemlich gern, erfordert feuchten Boden, um groß und werthvoll zu werden. Gut ausgeleift

ist sie süß und sehr gut. So vollkommen hatte ich sie nur aus dem ziemlich feuchten Garten des Herrn von Holle zu Eckarde, am Meister im Jahre 1867.

Reineclaupe, von Davays frühe, fast **, Ende August. Gut, doch nicht ausgezeichnet.

Reineclaupe, von Berlepsch grüne, * †, Anf. Sept. Sollte größer und besser sein, als die Große Reineclaupe, gab in Zeinsen aber eine nur halb so große, sonst der Großen Reineclaupe äußerlich gleiche Frucht.

Reineclaupe, von Guigne, ** †, Anf. Sept. Etwas größer als die große Reineclaupe, eben so süß, auch der Stein ablöslich, doch finde ich den Baum, wenigstens in Zeinsen, nachdem er länger gestanden hat, nicht tragbar genug.

Reineclaupe, v. Mons grüne, ** †, Anf. Sept. Ist etwas kleiner als die Große Reineclaupe, sonst eben so und wohl noch etwas tragbarer.

Reineclaupe, Woolstons schwarze, **, Anf. Sept. Stein ablöslich, Fleisch recht süß und edel. Baum scheint gut zu tragen.

Rudolphspflaume, **, 2/3 Sept.—Ende Sept. Fleisch und Geschmack süß und sehr gut; Stein nicht immer ablöslich, wenn aber nicht, finde ich sie noch reichlich so gut, als die Coës rothgefleckte Pflaume, deren Stein bei mir auch nicht ablöslich ist.

Sämling, Ponds, * †, Sept. Stein nicht ablöslich. Große, schöne Frucht, giebt gutes Compot.

° Schöne von Riom. Zwei Stämme, die davon in Zeinsen, schon 14 Jahre lang stehen, haben oft geblüht, aber noch keine Frucht gebracht.

° Späte von Chalons, *, Ende Sept. Ziemlich klein; Geschmack gut, Stein nicht ablöslich.

° Spilling, Catalonischer, **. Früheste Reife und die Frucht sehr gut, fällt aber nicht nur gern vor voller Reife ab, sondern trägt höchst wenig.

Spilling, Doppelter, *, Ende Aug. Trägt voll; der Stein ist nicht ablöslich, Geschmack sonst sehr angenehm.

Spitzpflaume, Becksteins, (Rosinenpflaume), **, etwa †. Klein, doch reich tragend, und Fleisch und Geschmack edel, recht süß. Stein ablöslich.

Spitzweische, *, Ende Aug. Schöne, große, reich tragende Frucht. Der Stein ist aber nicht ablöslich, der Geschmack gut, doch

etwas sein säuerlich und, zu Compot verwandt, giebt sie ein etwas weichliches Gericht; für Märkte wird sie passen.

Standarte, Englands, **, Anf. Sept. War der Rothen Eierpflaume ähnlich, von ihr etwa gefallen und nicht besser.

Unvergleichliche, **, Ende Sept. In Nienburg trug der Probezweig mehrmals, in Zeinsen steht ein Baum 12 Jahre, ohne eine Frucht gebracht zu haben. Frucht ist an sich edel.

Unvergleichliche, Lucombes, **, wohl †, Ende August. Große, recht süße, der Großen Reineclaupe nahe stehende, und ihr etwas ähnliche Frucht, die gern trägt. Schade, daß der Stein nicht ablöslich ist, doch ist man sie auch so gern. Wird in England zum Einmachen geschätzt.

Balkanpflaume, (Michaelis-Pflaume, September-Damascene), * †, Ende Sept. Schon alte, auch reich tragende, früher wegen später Reife geschätzte Frucht. Jetzt giebt es bessere, und ist der Stein nicht ablöslich.

Valenciennes, ** †, $\frac{1}{3}$ August. Früh reisende, gute Tafel-Frucht.

Verlorene Sohn, fast **, $\frac{1}{2}$ Aug. Geschmack sehr gut, Stein aber nicht ablöslich.

Zuckersüße, von Trauttenbergs, **, wohl auch †. $\frac{2}{3}$ Aug. Baum trägt reich; Geschmack recht süß, Stein allermeist ablöslich. Wird zum Dörren taugen.

Zuckersüße, Kleine, * †, $\frac{1}{3}$ Sept. Baum trägt gern, Stein ablöslich, Geschmack süß und gut. Frucht etwas klein, wird sich aber wohl dörren lassen.

^o Zwetsche, August, * †, Ende Sept. Reift mit der Hauszwetsche, trägt reich, ist aber nicht ganz so gut und völlig entbehrlich.

Zwetsche, Bleekers gelbe, **, wohl †. Ende August. Geschmack süß und edel, Stein in Zeinsen in guten Jahren ablöslich.

Zwetsche, Burgunder, * †, Anf. Sept. Trägt gut. Geschmack süß und edel, Stein nicht ablöslich.

Zwetsche, Dollaner, ** †. Reift mit der Hauszwetsche, ist ziemlich eben so gut, hat aber vor ihr keine Vorzüge und ist nicht Bereicherung des Sortiments.

Zwetsche, Dorells neue große, ** †, $\frac{1}{2}$ Sept. Große, gute Frucht. Leider ist der Stein nicht ablöslich, Fleisch und Geschmack sonst ähnlich als bei der Hauszwetsche.

Zwetsche, Eisters späte, **, wohl †, Ende Sept., Oktober.

Ist eine in Breslau von Herrn Künstgärtner Eister unlängst erzogene edle Frucht, die mir schon wiederholt trug und alle Beachtung verdient. Stein ablöslich, Geschmack süß.

Zwetsche, Englische, fast **†. Reift mit oder eben vor der Hauszwetsche. Stein ablöslich, Geschmack edel. Frucht zerspringt etwas im Reigen. Geschmack ist bloß gezuckert.

Zwetsche, Gelbe Spät-, fast **, Ende Sept. Frucht trägt gern, Geschmack süß, Stein aber nicht ablöslich.

*? Zwetsche, Gisbornes, **†, Ende Aug. Sehr gute Frucht, Geschmack süß, Stein ablöslich.

Zwetsche; Italienische Grüne, (Grüne Eierpflaume) **, wohl †, Anf. Sept. Fleisch und Geschmack süß und sehr gut, leider der Stein nicht ablöslich und der Baum auch nicht reich tragend. Aus Bremen bekam ich die Frucht eingemacht, die ein delikates Gericht gab.

Zwetsche, Diegels, fast *†, Ende Sept. Trug voll, hatte aber geringen Werth.

*? Zwetsche, Mayerböck's, **†, Ende Aug. Hat sich später werthvoller gezeigt, als ich sie im Handbuche angab. Geschmack süß und edel; Stein, gut ausgereift, ablöslich. Giebt gutes Compot. Baum trägt voll.

Zwetsche; Melnicer, *†, Mitte Sept. Hat nicht die Güte der Hauszwetsche und bleib entbehrlich, obwohl der Baum gern trug.

Zwetsche, Kanslebens, *†, Gegen Ende Sept. Abermals eine entbehrliche Frucht, die kaum vor, oder mit der Hauszwetsche zeitigt und mit ihr nicht gleichen Werth hat. Die vielen der Hauszwetsche ähnlichen Früchte nützen nicht und verwirren nur die Sortenkenntniß. Die vorliegende ist auch durch die behaarten Triebe kenntlich.

Zwetsche, Riesen, fast **, Anf. Sept. Ent, doch nicht ausgezeichnet.

Zwetsche, Kossigs frühe Haus-, fast **†. Weber bemerkt früher reifend, noch eben so gut als die Hauszwetsche.

Zwetsche, Siebenbürger, *†, Ende Sept. Groß und gut, wenn der Stein ablöslich wäre.

Zwetsche, von Berlepsch violette, *†, Mitte Sept. Von Diegel erzogen. Trägt reich, Frucht groß, aber Stein nicht ablöslich und Geschmack etwas säuerlich, nicht edel.

Zwetsche, Weinsäuerliche, (Yorkshire winesour Plum), *†, Mitte Sept. Kleine blaue, vom Steine nicht ablösliche, zwar reich

tragende, aber nicht edle Frucht. Dennoch schätzt man sie in England sehr zum Einmachen.

Zweitsche Wiesingers, * †. Soll etwas größer und früher zeitigend sein, als die Hauszweitsche. Eine blaue Zweitsche bekam ich von Siegel, die aber in meinem Feinsjer Boden bisher viel kleiner blieb, als die Hauszweitsche

* Zwillingspflaume, Siegels, fast ** und wohl †, Anf. Sept. Bleibt schon wegen der Eigenschaft, daß oft 2 Früchte zusammen wachsen, beachtenswerth. Fleisch und Geschmack sind auch gut, der Stein ablöslich, die Frucht groß und der Baum reich tragbar.

Aus allem über Kirschén und Pflaumen in der gegebenen Uebersicht Mitgebrachten, namentlich dem sehr verschiedenen Urtheile, welches über den Werth mancher Frucht in verschiedenen Gegenden und Bodenarten gefällt worden ist, erhellet wohl zur Genüge, wie Vieles noch weiter zu erforschen ist und wie wir das Ziel, welche wenigen Sorten schließlich am meisten zu bauen seien, kaum erst annähernd erreicht haben. Die weiteren Forschungen den zu gründenden pomologischen Gärten allein zu überlassen, wird am wenigsten bei dem Steinobste jetzt schon möglich sein. Selbst bei dem Kernobste ist noch wenige Aussicht auf Gründung mehrerer, zunächst nicht dem lokalen praktischen Bedürfnisse sondern der Wissenschaft dienender pomologischer Gärten, für welchen Zweck man doch bei botanischen Gärten ungeheure Summen verwandt hat und möchte der Braunschweiger Garten vor der Hand wohl der einzige bleiben, in dem man etwa alle werthvollen Kernobst-Sorten aus meiner zahlreichen, die Resultate meiner 45 Jahre hindurch fortgesetzten Forschungen enthaltenden Collection zu versammeln suchen wird, um sie der Nachwelt unter richtigem Namen zu erhalten und zu überliefern. Bei dem Steinobste Gleiches zu thun, würde es in dem Braunschweiger Garten schon an Raum fehlen. Ich möchte daher auch bei dieser Gelegenheit nochmals, wie schon früher, einzelne, aus innerer Neigung sich dazu weihende Pomologen aufrufen, die weiteren Forschungen und Eradition der werthvolleren Sorten auf die Nachwelt unter richtigem Namen zu übernehmen. Wenn nur Ernst für die Sache da ist, kann es auch so schwer gar nicht fallen, Locale aufzufinden, wo man zwischen 300 und 400 Kirschén und so viele Pflaumen pflanzen könnte, selbst mit Aussicht, die Früchte schon frisch auf

Märkten gut zu verwerthen, wozu die Eisenbahnen jetzt sehr erleichterte Möglichkeit darbieten. Für die Kirschen habe ich durch meinen früheren Aufruf wenigstens Einen sehr geeigneten Herrn, der geneigt ist, auch genügenden Platz hat, meine bisherigen Forschungen fortzusetzen, in Herrn Gutsbesitzer Pinkert zu Ehdorf bei Eisenberg schon gefunden, dem ich in den letzten 2 Jahren auch schon Reiser von fast allen meinen Kirschenforten zusandte und der mir erklärte, alle meine Sorten auf seinen Gütern anpflanzen zu wollen. Möchte dies Gelingen und Gedeihen haben! Aber möchten doch auch noch ein paar Männer sich finden, die gewillt wären, die weiteren Forschungen auch über die Pflaumen und die weitere Eradition der festgestellten Sorten unter rechtem Namen zu übernehmen! Mit großem Unrechte bringt man den Pflaumen jetzt meistens ziemlich Gleichgültigkeit entgegen, deren Genuß in den besseren Sorten für die Gesundheit nicht schädlich ist, (ich lebe oft halb davon) und die auch für die Landeskultur und Volkswirtschaft so geringen Werth nicht haben, als man anzunehmen scheint, auch der wirklich köstlichen Früchte doch nicht wenige enthalten.

Nachdem man bisher die werthvollen Collectionen früherer Pomologen mit deren Tode hat zerfallen lassen, würde es ein großer Nachtheil für den Obstabau und kein Ruhm für den Ernst der lebenden Pomologen für die Sache sein, wenn man das, was ich in meiner Collection aus den Obstsammlungen Dietz, Biegels, Truchseßs und auch Jahns, ja selbst aus werthvollen Quellen des Auslandes noch zu versammeln suchte, der Nachwelt nicht erhielt. Möchte es bald zu solchen Pflanzungen kommen, so lange ich noch Reiser liefern kann (was ich bei meinem Alter von 75 Jahren nur noch ein paar Jahre kann) und so lange für die Pflaumen Biegel's der wackeren Gärtner und Besitzer der Biegel'schen Gärten, Herr Reindl, noch mit helfen kann.

Register über die Kirschen und Pflaumen.

Da Kirschen und Pflaumen in der Abtheilung A., wie Äpfel und Birnen, nicht alphabetisch folgen, so wird, um nachschlagen zu können, deren alphabetische Folge hier noch angehängt.

Kirschen.

Abler, Schwarzer, S. 174.	Knorpefkirsche, Drogans gelbe, S. 179.
Agathe, Schöne, S. 176.	" Dunkelrothe, S. 178.
Amarelle, Bouquet, S. 185.	" Großs bunte, S. 178.
" Königlich, S. 184.	" Große schwarze, S. 175.
" Späte, S. 185.	" Gubener schw., S. 176.
" Süße, S. 185.	" Kleinb. braune, S. 175.
Berkeinkirsche, Frühe, S. 178.	" Kellers schw., S. 174.
" Gubener, S. 178.	" Lesche's schw., S. 175.
Blutherkirsche, S. 177.	" Stefens sp. bunte, S. 178.
Brauns, Altsiedler's, S. 176.	" Wein. sp. bunte, S. 178.
Eltonkirsche, S. 177.	" Schwarze Span., S. 175.
Flamantiner, S. 174.	" Schneiders späte, S. 176.
Folgerkirsche, S. 180.	" Späte schwarze, S. 176.
Frühkirsche, Amener, S. 182.	" Labors schwarze, S. 174.
" Spanische, S. 179.	" Tilgner's schw., S. 175.
Frühweichsel, Spanische, S. 182.	" von Leopold, S. 177.
" Süße, S. 182.	" von Rodport, S. 177.
GlasKirsche, Doppelte, S. 181.	" Weiße Spanische, S. 178.
" Große, S. 181.	Edwige Hartenka, S. 181.
" Spanische, S. 181.	Kranzling von Hannover, S. 176.
Gobet, Großer, S. 185.	Leuwarer, Frühe, S. 180.
Gottorper, S. 178.	Louis Philipp, S. 182.
Gravenkirsche, Hanneberger, S. 183.	Lothkirsche, Große lange, S. 184.
Herzkirsche, Blut, S. 177.	Lucienkirsche, S. 177.
" Verbans, S. 176.	Malherzkirsche, Gubener, S. 178.
" Büttner's schwarze, S. 174.	" Frühe, S. 173.
" Goss bunte, S. 176.	Malherzog, S. 179.
" Grossm., S. 174.	Malikirsche, Rothe, S. 179.
" Früheste bunte, S. 176.	Mairweichsel, Schwarze, S. 182.
" Gelbe, S. 179.	MarmorKirsche, Gemeine, S. 177.
" Geringens frühe, S. 178.	Mareville de Septembre, S. 178.
" Kraits frühe, S. 178.	Muscatteller, Pragische, S. 180.
" Krüger's, S. 174.	" Rothe, S. 180.
" Lubwiga, S. 174.	Morella, Süße, S. 183.
" Sythens, S. 174.	Nachherkirsche, S. 174.
" Werder'sche frühe, S. 178.	Oranienkirsche, Rothe, S. 181.
" Winkler's weiße, S. 174.	Prinzessinkirsche, S. 177.
Herzogskirsche, Späte, S. 180.	" Große, S. 177.
Jerusalemkirsche, S. 184.	Miesenkirsche, Gehäufte, S. 174.
Kirsche, Große Gernersdorfer, S. 176.	Rivalkirsche, S. 178.
" Gottorper, S. 178.	Schattenmorelle, Doppelte, S. 184.
" Schlehdorn, S. 176.	" Klattgebirge, S. 184.
" Walsburg's, S. 176.	Schöne Chatenaps, S. 189.
" von der Halle, S. 182.	" von Gohy, S. 181.
" von Ravenna, S. 181.	" von Brügge, S. 184.
" Reiberg'sche, S. 174.	" von Marienhöhe, S. 174.
Knorpefkirsche, Drogans gelbe, S. 179.	" von Oho, S. 174.
" Blitt-späte rothe, S. 178.	Spanische, Schwarze, S. 175.
" Obnissens gelbe, S. 179.	" Weiße, S. 178.
	Straußweichsel, S. 182.

YC 61791



