

LANGETHAL, L. E. [HRSG.]

Deutsches Obstcabinet in naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

Neue Auflage, Section 2, Lieferung 1-12

Mauke
Jena
1859

II. Bd. 98² II,
Deutsches Obstcabinet *Lk. 1-12*

in
naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten



zu
**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. C. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Görlich
in Giebingen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Brannau, Maurer in
Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Vallenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des
Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 1. Lieferung.



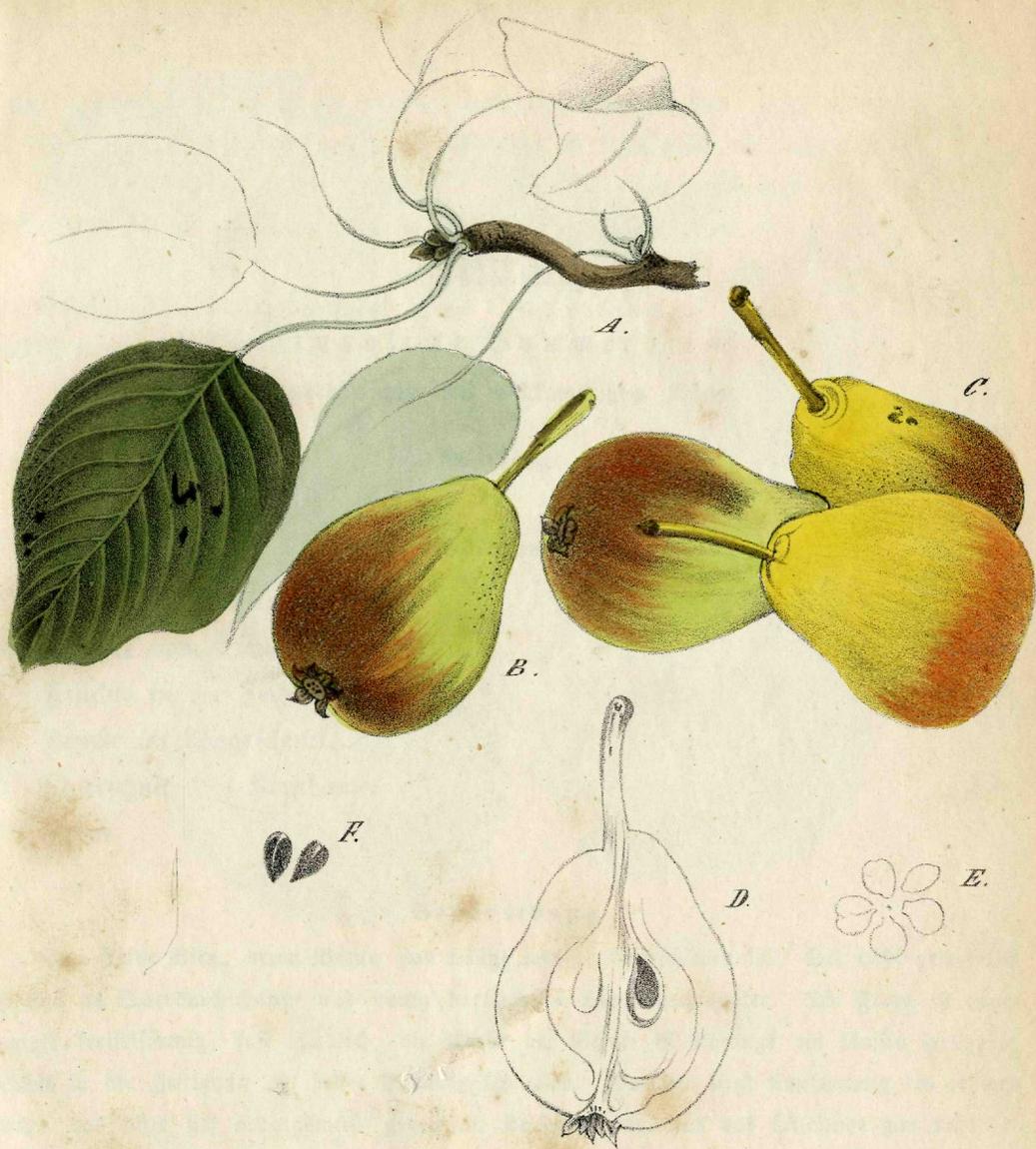
Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1855.

Die Rückseite gefälligst zu beachten.

Lk. 911



Aurate.

Murate,

rundliche Sommerbirn
mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

- A. Zweig mit Blättern.
- B. Früchte vom Baume.
- C. Früchte in der Zeitigung.
- D. Frucht im Längsschnitte.
- E. Querschnitt des Kernhauses.
- F. Kerne.

Beschreibung.

Eine kleine Birn, deren Breite und Länge wenig unterschieden ist. Sie mißt gemeinlich $1\frac{1}{4}$ Zoll im Querdurchschnitte und wenig darüber im Längsdurchschnitte. Die Form ist abgestumpft-kreiselförmig, fast rundlich, die Farbe der Schale ist Anfangs ein blaßes Hellgrün, welches in der Zeitigung ein helles Citronengelb wird. Darüber liegt streifenartig ein erdiges Roth, das aber sich vorzugsweise gegen die Kelchseite zeigt und das Stielende gar nicht berührt. Im Rothem bemerkt man auch feine gelbe und zahlreiche Pünktchen. Der Kelch ist im Bezug auf die Größe der Frucht sehr starkblättrig, weit offen, ziemlich sternförmig ausgebreitet, sitzt ohne oder nur in unbedeutender Einsenkung auf. Der Stiel ist ziemlich stark, zolllang, Anfangs hellgrün und dann gelblich. Das Fleisch ist gelblichweiß, abknackend, saftvoll, im

Kauen rauschend und sich nicht ganz in Saft auflösend. Sowohl der Geschmack als der Geruch ist muscatellerartig, weshalb man diese Birn auch die rothe Sommermuscateller nennt. Die Süßigkeit des Geschmacks ist sehr angenehm. Das Kernhaus ist klein, völlig geschlossen, die Kerne sind meist taub.

Die Frucht reift schon Ende Juli, hält sich 14 Tage, wenn man sie am Baume nicht zur völligen Reife gelangen läßt.

Der Baum wächst rasch und wird stark. Seine Krone ist gut belaubt und besteht aus emporgerechtigten Ästen. Die Tragbarkeit ist reichlich. Als eine der frühesten und wohltschmeckenden Birnen ist sie im Anbaue beliebt.



Sommer-Magdalene.

Sommer-Magdalene,

rundliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. Früchte am Zweige.
- B. Längsschnitt einer Frucht.
- C. Kerne.

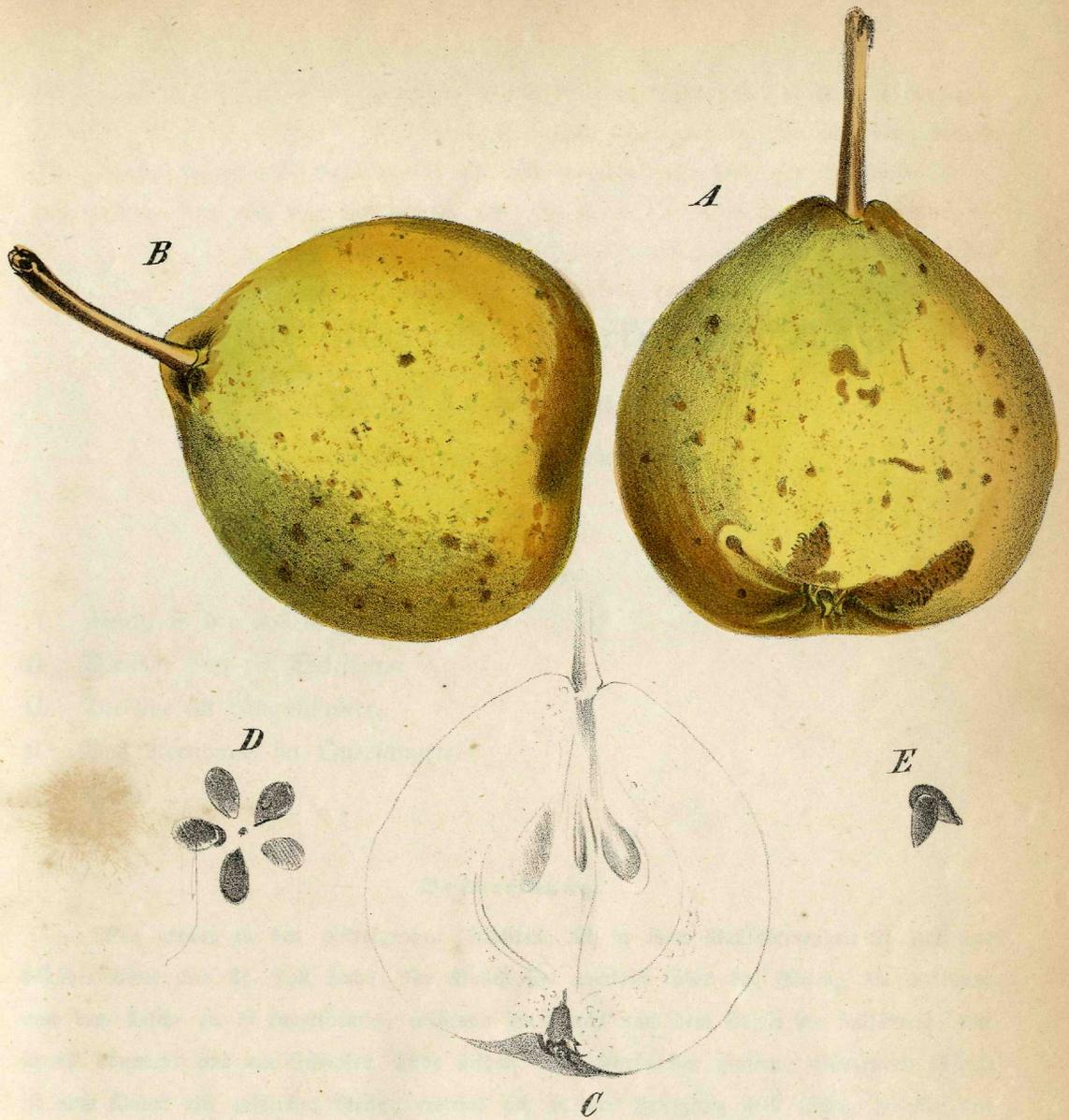
Beschreibung.

Eine Birn mittlerer Größe von 2 Zoll Breite und 2 bis 2½ Zoll Höhe. Die Hauptform ist rundlich-eiförmig, nach dem Stiele hin sich etwas verlängern, der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte, wölbt sich in den Kelch plattrund zu und geht nach dem Stiele in einen stumpfen Keil aus. Doch weicht diese Gestalt in den verschiedenen Exemplaren etwas ab. Die Farbe der Schale ist ein Hellgrün, welches auch in der Zeitigung nur gelblichgrün wird und nur in der Ueberzeitigung das völlige Gelb erhält. Nur bei freihängenden Früchten zeigt sich zuweilen ein Roth, gemeinlich fehlt es aber ganz. Die feinen Punkte sind kaum bemerkbar, doch finden sich Rostflecken und um den Stiel herum nicht selten ein Rostanflug. Der Kelch ist langblättrig, aber geschlossen, der Stiel ziemlich stark, 1½, bis 2 Zoll lang und sitzt mit feinen Falten und Fleischwarzen umgeben, an der stumpfen Spitze. Das Fleisch ist matt- bis gelblichweiß, feinkörnig, höchst saftreich und hat einen erhabenen etwas säuerlichen Muskateller-Geschmack, löst sich beim Kauen ganz in Saft auf, ist daher in dieser Weise den But-

terbirnen ganz gleich, das Kernhaus ist klein und geschlossen, die Kammern sind eng und enthalten gewöhnlich nur unvollkommene schwarze Kerne.

Die Reifung fällt gegen oder am Ende des Julius und die Haltbarkeit dauert, wenn sie früh genug gepflückt wird, bis 14 Tage. Ihr höchster Wohlgeschmack tritt mit dem Gelblichwerden der feinen Schale ein; sobald sie sich völlig gelb färbt, ist sie schon teig. Als Sommerfrucht gehört sie zu den edelsten die wir besitzen, heißt gewöhnlich *Magdalene*, führt auch noch verschiedene andere Namen, die theils provinziell, theils nur örtlich sind.

Der Baum zeichnet sich durch gerad in die Höhe gehende Aeste und durch leicht bewegliche Blätter aus. Er wird bald tragbar und gehört zu den ergiebigen Sorten.



Französische süsse Muscatellerbirn.

Französische süße Muscatellerbirn,

rundliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

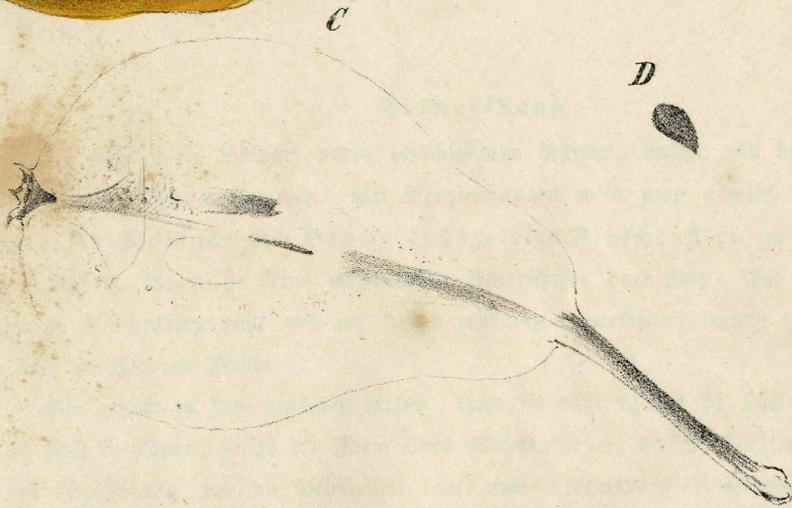
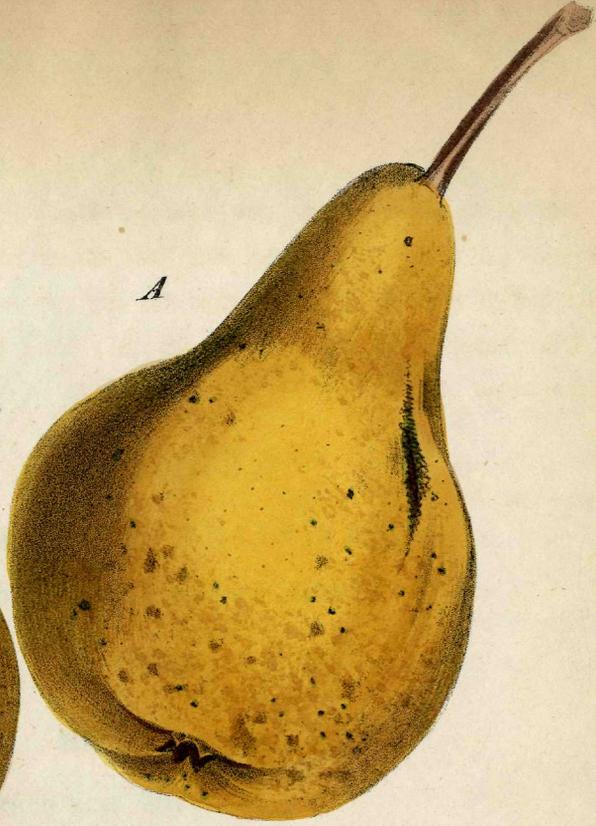
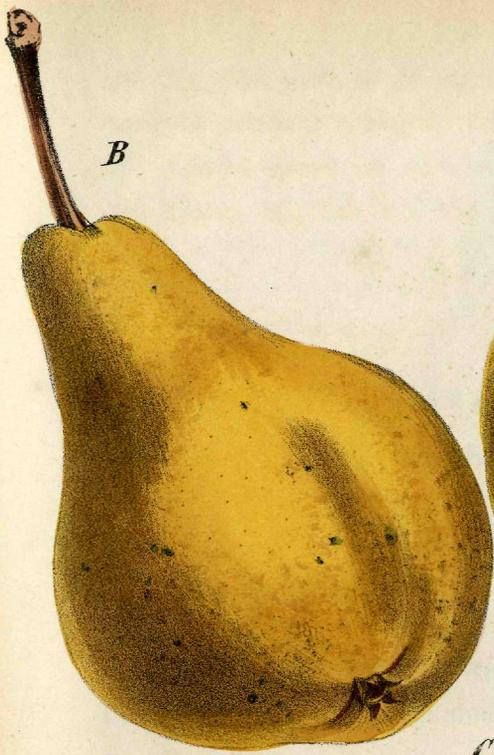
I. Rang.

Abbildungen.

- A. Frucht in der vollen Zeitigung.
- B. Dieselbe von der Stielseite.
- C. Dieselbe im Längsschnitte.
- D. Das Kernhaus im Querschnitte.
- E. Kerne.

Beschreibung.

Sie gehört zu den mittelgroßen Früchten, ist in ihrer Vollkommenheit $2\frac{1}{2}$ Zoll und darüber breit und $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch. Ihr Bauch sitzt merklich über der Mitte, die Wölbung nach dem Kelche zu ist kugelförmig, während die Frucht nach dem Stiele hin keilförmig, doch schnell abnimmt und ein stumpfes Ende bildet. Die Farbe der glatten, glänzenden Schale ist vom Baum ein gelbliches Grün, welches sich in der Zeitigung gelb färbt, indessen niemals den grünen Schimmer verliert; in der hohen Zeitigung malt sie sich goldgelb, wird dann aber bald teig. Der starke fleischige zolllange Stiel steht auf der Spitze wie eingedrückt und ist von Fleischbeulen umgeben; der Kelch ist großblättrig, gewöhnlich offen, sitzt in einer tiefen, am Rande mit beulenförmigen Erhabenheiten umgebenen Senkung.



Salisbury.

Salisbury,

Längliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. und B. Zwei Früchte verschiedener Größe.
- C. Eine Frucht im Längsschnitte.
- D. Kern.

Beschreibung.

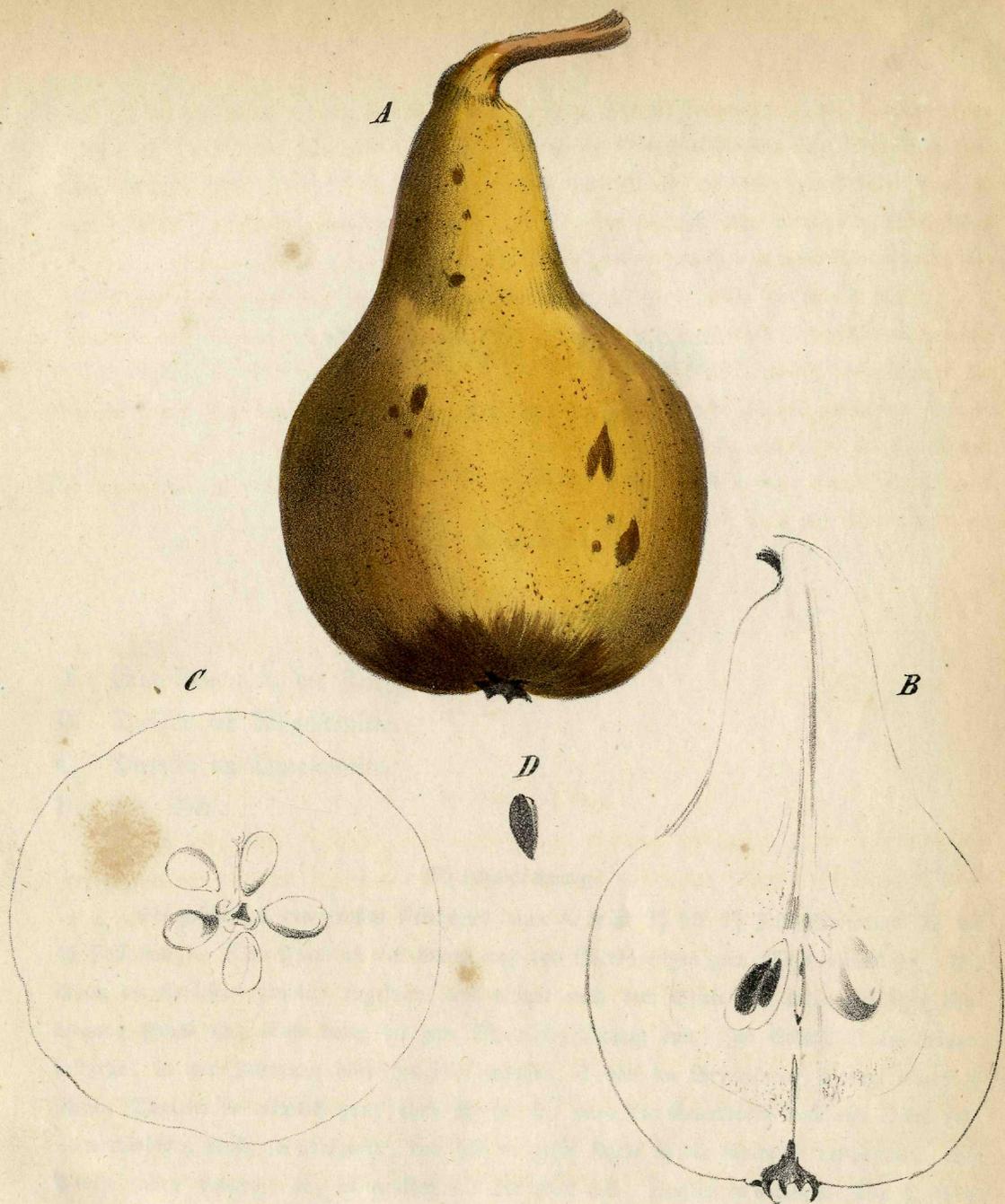
Es geht diese Birnart unter verschiedenen Namen, welche aus dem Sortiment des Professors van Mons stammen. Bei Vergleichen wird man nämlich finden, daß dessen Princessin Mariane und Bosc's frühzeitige Flaschenbirn zu dieser Art gezählt werden müssen, indem sie keine wesentlichen Unterschiede darbieten. Nur darf man Bosc's frühzeitige Flaschenbirn nicht mit der später reifenden verwechseln; letztere ist eine von Salisbury sehr verschiedene Frucht.

Sie gehört zu den größeren Arten, denn sie mißt $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll in Breite und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll in Länge, besitzt die Form eines Flaschenkürbis, die Kelchhälfte derselben ist nämlich fast kugelförmig und die Stielhälfte läuft unter bedeutenden Einbiegungen kegelförmig zu. Die Farbe der feinen Schale ist vom Baume grünlichgelb, malt sich aber in der Zeitigung schön citronengelb. Ohne irgend eine Spur von Röthe zu besitzen, hat die Schale einen hellen zimmtfarbigen Ueberzug, so daß die Grundfarbe nur stellenweise rein hervorbricht und das

ganze Colorit ein goldartiges Ansehen erhält. Der Stiel ist stark, holzig, $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und wird durch einen Fleischwulst gemeinlich in seitlicher Richtung verschoben. Der Kelch ist zwar kleinblättrig, doch sind die Blätter vollkommen ausgebildet; er ist offen, sitzt in einer ansehnlichen mit mehr oder weniger aufgeworfenen Beulen umgebenen Senkung. Letztere laufen über die Wölbung der Frucht hinweg und machen sie mehr oder weniger uneben.

Das Fleisch ist weiß, löst sich im Kauen ganz in Saft auf und schmeckt der Beurre blanc etwas ähnlich. Das Kernhaus ist klein, die Achse ist solid, die Kammern sind kernreich, die Kerne klein, eiförmig und sehr spig.

Die Zeitigung der Frucht fällt um das Ende des Septembers und man kann rechnen, daß sie sich bis zur ersten Woche des Octobers hält. Der schnell und schön in die Höhe wachsende Baum bildet eine gut belaubte kugelförmige Krone, trägt bald und reich und gehört zu den Arten, die mit Recht können empfohlen werden.



Boscs Flaschenbirn.

Bosc's Flaschenbirn,

Längliche Herbstbirn

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. Eine Frucht in der Zeitigung.
- B. Dieselbe im Längsschnitte.
- C. Dieselbe im Querschnitte.
- D. Ein Kern.

Beschreibung.

Sie gehört zu den großen Früchten, denn sie mißt $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll Breite und $3\frac{1}{2}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll Länge. Ihre Form ist ein Uebergang des Birnförmigen zum Flaschenförmigen. Sie ist an der Kelchseite ziemlich kugelrund und nimmt nach dem Stiele hin unter plötzlicher Einbiegung schnell ab, läuft dann bis zum Stiele kegelförmig aus. Ihr Colorit ist am Baume hellgrün, in der Zeitigung aber hellgelb; indessen ist von der Grundfarbe seltener etwas zu sehen. Obgleich sie nämlich ganz ohne Röthe ist, wird die Grundfarbe doch von einem hellzimmtfarbigen Roste so überzogen, daß sich die gelbe Farbe in ein Goldgelb verwandelt. Die Punkte fallen dadurch, daß sie dunkler als der Rost sind, ziemlich in's Auge. Der Stiel ist stark, fleischig, zolllang, wird aber durch einen Fleischwulst auf die Seite geschoben. Der Kelch ist sehr kurz und hartblättrig, offen und sitzt in einer nur kleinen Senkung, aus welcher sich zuweilen Beulen erheben, die über die Wölbung sichtlich verlaufen. Die Schale ist ziem-

lich stark, doch das starkduftende weiße Fleisch ungemein saftreich. Es löst sich völlig im Kauen auf, hat einen angenehmen, gewürzigen und weinartigen, doch süßen Muscatellergeschmack, ähnlich den süßen französischen Weinen. Das Kernhaus ist klein, doch am Umfange griessig, die Kammern sind eng, enthalten aber viele Kerne.

Die Zeitigung fällt zu Anfange des November, ist um Martini am vollkommensten, dauert aber nur höchstens 3 Wochen.

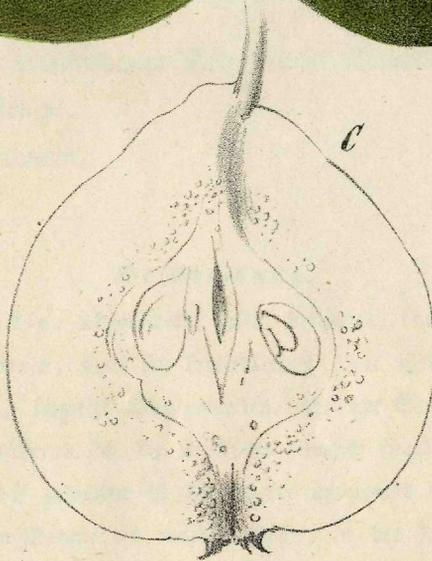
Der lebhaft wachsende Baum erreicht eine nur mäßige Höhe, richtet seine Aeste empor, erhält durch die sperrigen Nebenäste eine etwas lockere Krone, trägt aber gut und wird mit Recht zum Anbaue sehr empfohlen.



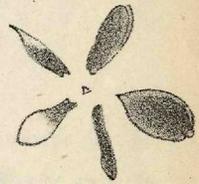
E



C



B



Grüne Herbstzuckerbirne.

Grüne Herbstzuckerbirn,

rundliche Herbstbirn
zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

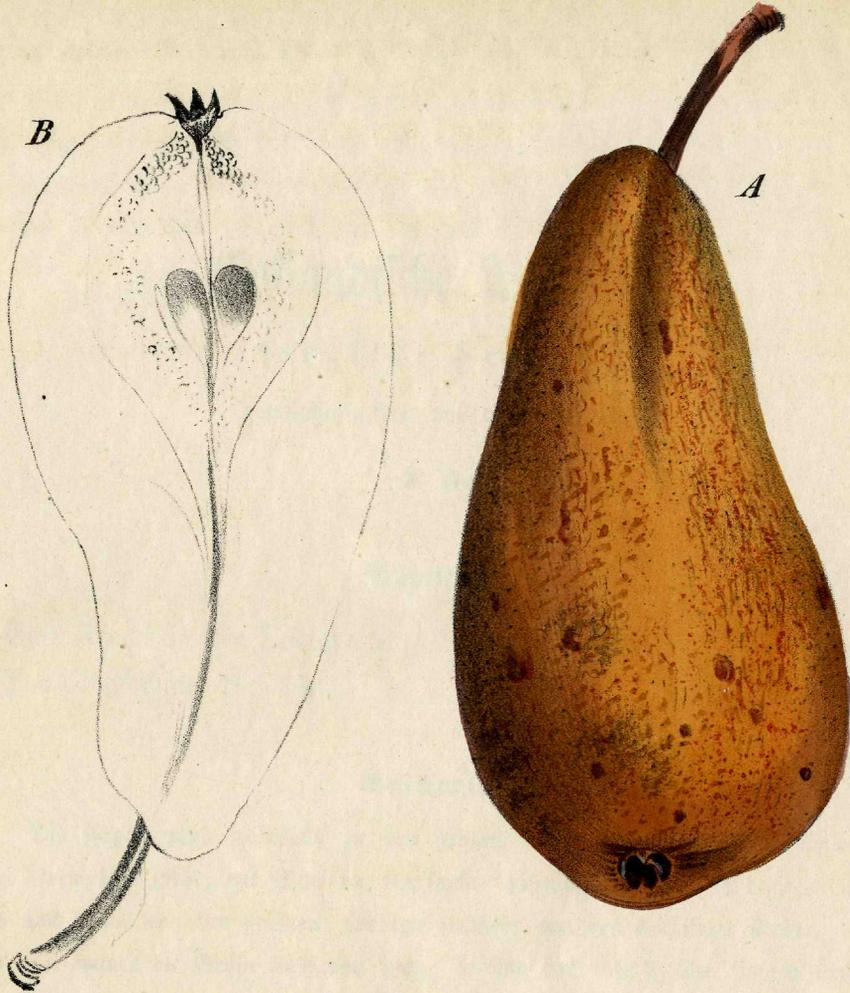
- A. und B. Früchte von verschiedenen Seiten vom Baume.
- C. Längsschnitt einer Frucht.
- D. Querschnitt der Kammern.
- E. Kern.

Beschreibung.

Diese schon von Siedler abgebildete, alte, bekannte, doch schätzenswerthe Frucht gehört zu den mittelgroßen Birnen, baut sich kreiselförmig, hat ihre höchste Breite entweder in oder etwas über der Mitte, schweift aber zuweilen nahe am Stiele mit sanfter Einbuchtung in eine kleine Spitze ab, während sich die Kelchseite ziemlich kugelartig wölbt. Sie mißt $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und Höhe, doch zuweilen ist die letztere um etwas bedeutender. Die Farbe der etwas starken Schale ist vom Baume ein mattes Grün, in der Zeitigung aber gelbgrün und vollkommene Exemplare malen sich an der Sonnenseite ganz gelb. Die Rösche fehlt, aber grünliche und graue Punkte sind häufig, dergleichen fehlen die kleinen Rostfiguren nicht, die sich vornehmlich am Kelche einzustellen pflegen. Der Stiel ist stark, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang; er steht häufig in einer kleinen Vertiefung und Fleischbeulen drücken ihn nicht selten etwas seitlich. Der großblättrige Kelch breitet sich sternförmig aus, liegt nur in unbedeutender Einsenkung, die zuweilen durch Beulen schief gedrückt wird.

Das Fleisch ist gelbweiß, an dem geschlossenen und mit hohler Nre versehenen Kern-
hause steinig, löst sich im Kauen so ziemlich in Saft auf, hat einen erhabenen, violenartigen
Zuckergeschmack und zeitigt Ende des Octobers. Gut aufbewahrt hält sich diese Frucht bis
zum December. Die Kammern enthalten viele lange und spitze Kerne.

Der Baum wächst lebhaft, erreicht aber nur eine mittlere Größe, bildet aufrecht in
die Höhe gehende Nester, starke Sommertriebe, große und schöne Blätter, verlangt aber einen
warmen und guten Standort. Erhält er ihn nicht, so wird sein Wuchs schlecht, seine Früchte
bleiben krüppelhaft und haben den guten Geschmack nicht. Im geeigneten Standort aber trägt
er in guten Jahrgängen sehr reichlich und setzt die Früchte büschelweise an.



Holländische Butterbirn.

Holländische Butterbirn,

L ä n g l i c h e H e r b s t b i r n

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

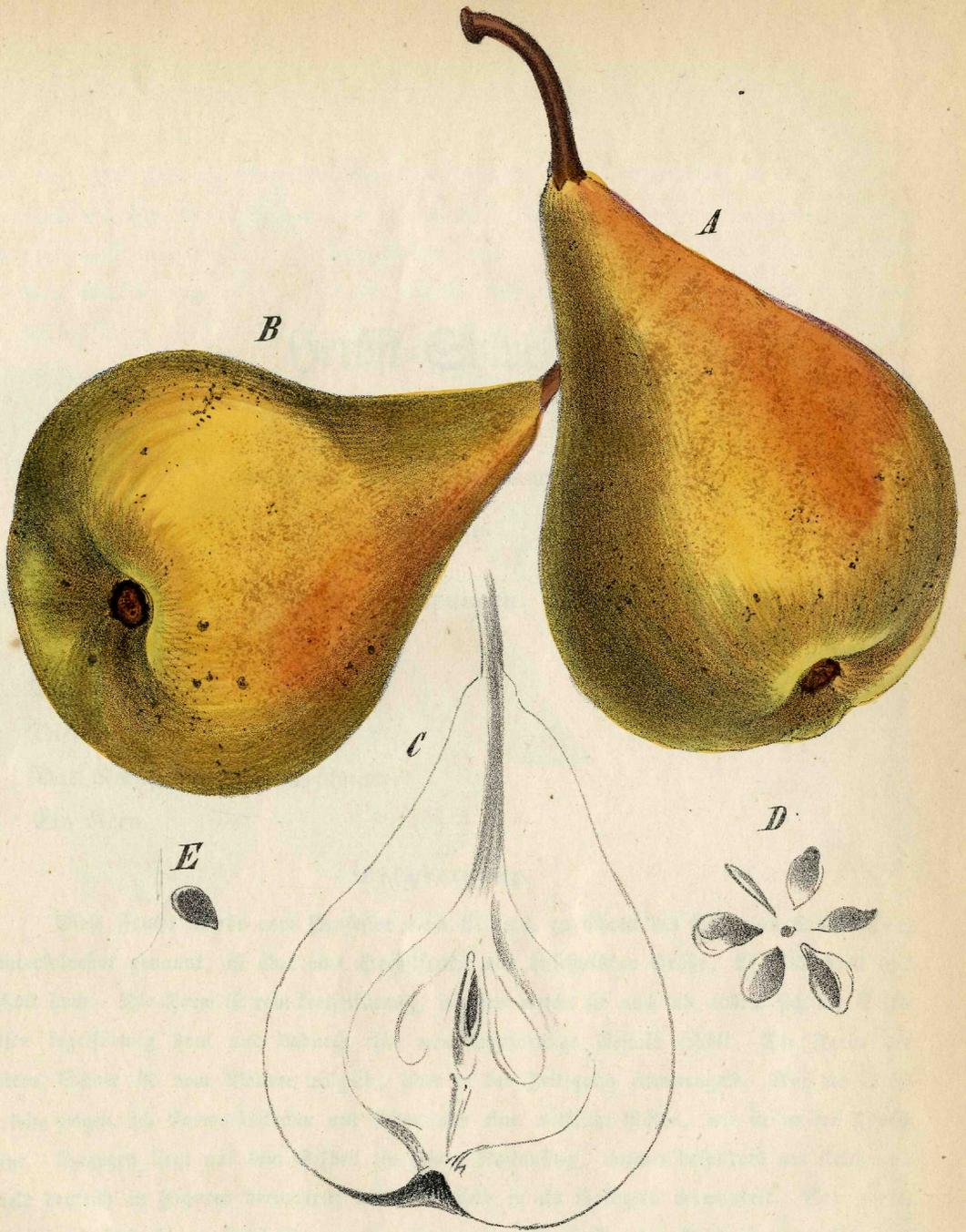
Abbildungen.

- A. Eine Frucht in der Zeitigung.
- B. Ein Längsschnitt derselben.

Beschreibung.

Die Frucht muß jedenfalls zu den großen gerechnet werden, denn obgleich es auch kleinere Exemplare giebt, wie Sicler ein solches abgebildet hat, so ist dagegen unser vorliegendes noch keins von den größten, sondern vielmehr nur von mittlerer Größe. Wie veränderlich aber immer die Größe ausfallen mag, so sind doch die Früchte immer noch einmal so lang als breit, bauen sich nach dem Kelche etwas kugelförmig zu und laufen allmählig nach dem Stiele hin in einen Keil aus. Das Colorit ist in der Zeitigung gelb und nach der Sommerseite goldgelb, aber es liegt darüber ein feiner hellzimmtartiger Ueberzug, welcher die Grundfarbe mehr oder weniger vollkommen verdeckt. Dazu gesellen sich noch schwärzliche Baumflecken, von welchen selten ein Exemplar befreit ist. Der Stiel ist durch den an einer Seite höheren Kegelausgang der Frucht immer schief gerichtet und der Kelch, zwar kleinblättrig, doch stark und vollkommen, sitzt entweder ganz flach auf oder findet sich nur in einer leichten Vertiefung. Selten aber ist die Wölbung der Frucht eben, gemeinlich zeigen sich Rücken und fast immer pflegt am Stiele die eine Seite höher als die andere zu sein.

Die Schale ist zwar stark und zähe, doch das Fleisch sehr zart; es löst sich beim Rauen völlig in Saft auf und sein Geschmack ist der Beurré blanc nahe verwandt. Der Baum wächst zwar kräftig, wird aber nur mäßig groß, die Aeste sind schwach, die Zweige biegen sich etwas herab, die Blätter sind dunkelgrün, glänzend und bilden ein volles Laubdach. Die Fruchtbarkeit ist ausgezeichnet, setzt seltener aus und darum gehört diese Art zu den besten Herbstbirnen, die wir besitzen.



Herbstsglöster.

Herbst-Sylvester,

rundliche Herbstbirn

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. Eine Frucht in der Zeitigung.
- B. Dieselbe von der Kelchseite.
- C. Dieselbe im Längsschnitte.
- D. Das Kernhaus im Querschnitte.
- E. Ein Kern.

Beschreibung.

Diese Frucht wurde vom Professor van Mons, zu Ehren des Secretärs Sylvester, Wintersylvester genannt, ist aber eine Herbstfrucht von ansehnlicher Größe, $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch. Die Form ist rein kugelförmig, indessen weicht sie auch ab, indem sich die Stielhälfte kegelförmig baut und dadurch eine rein birnförmige Gestalt erhält. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgelb, aber in der Zeitigung citronengelb. Auf der Sommerseite zeigen sich Carmoisinflecken und selten nur eine wirkliche Röthe, wie sie unsere Frucht besitzet. Dagegen liegt auf dem Gelben ein feiner Rosanflug, welcher besonders am Kelch und Stiele deutlich in Figuren hervortritt und das Gelb in ein Goldgelb verwandelt. Der starke, fleischige, $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel sitzt an der Spitze wie eingesteckt; der Kelch ist undeutlich und befindet sich in weitgeschweifter, flacher Einsenkung. Obgleich der Bauch nicht völlig gleichmäßig nach beiden Seiten hin verläuft, so ist dennoch die Wölbung ohne Erhöhungen.

Das Kernhaus ist klein und geschlossen, die Kammern haben gewöhnlich nur taube Kerne.

Das weiße, feinkörnige Fleisch löst sich im Kauen vollkommen in Saft auf, hat einen erhaben gewürzigen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Die Zeitigung beginnt mit der Hälfte des Octobers und dauert bis gegen Martini. Der lebhaft wachsende, große Baum bildet eine durch seine aufrecht gerichteten Aeste gutgebildete Krone, trägt recht gut und verdient nach dem Zeugnisse vieler bewährten Pomologen in allen Gärten eine Stelle. Er wird sowohl von Oberdieck und Lucas, als auch von Schmidt in Blumberg, von Diel und Dietrich sehr empfohlen.



Kleine gelbe Strauß-Muscatellerbirn.

Kleine gelbe Strauß-Muskatellerbirn,

rundliche Sommerbirn

mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

- A. Zweig mit Früchten.
- B. Längsschnitt einer Frucht.
- C. Kernhaus im Querschnitte.
- D. Kerne.

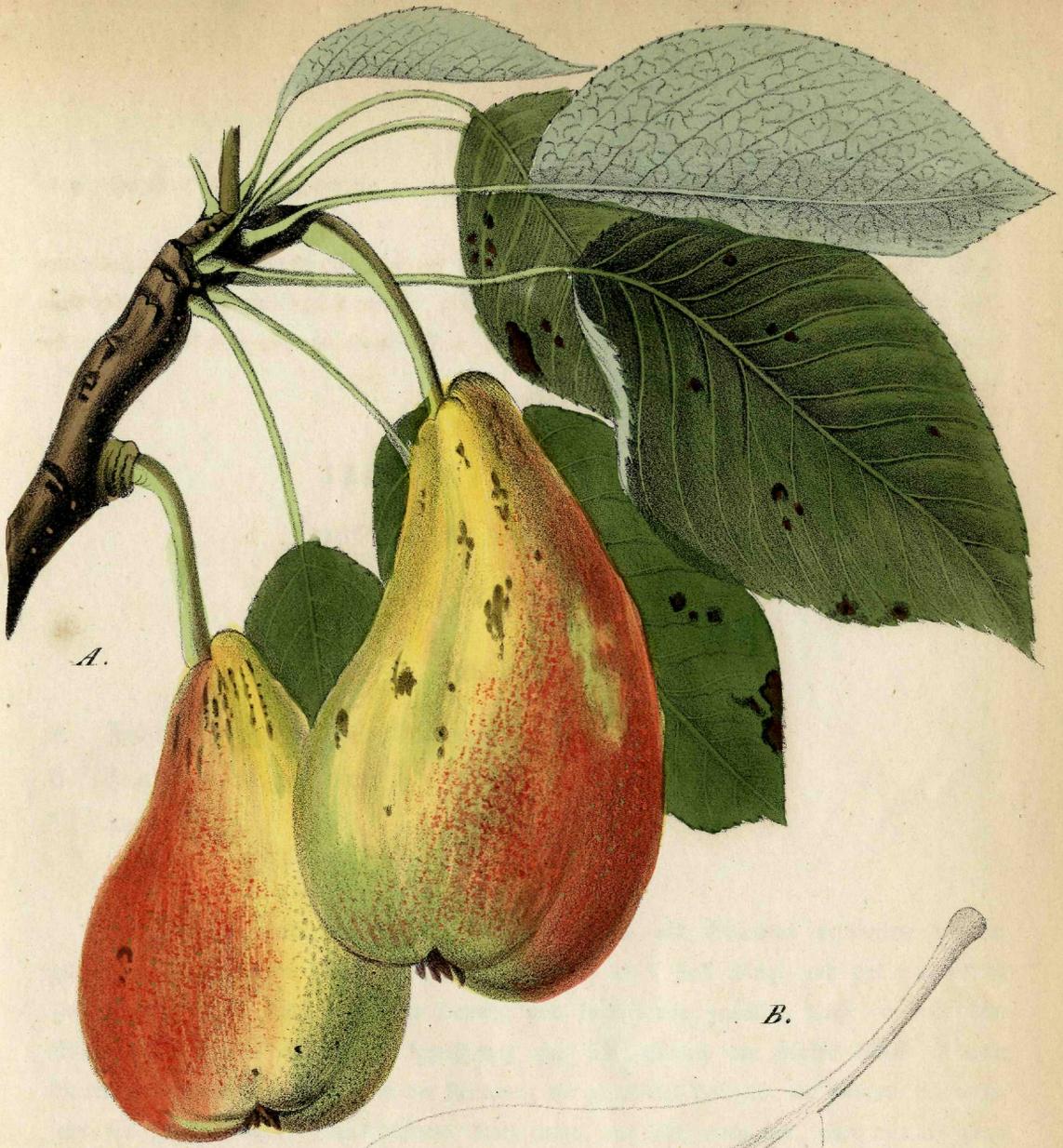
Beschreibung.

Eine kleine Birn, welche nur $1\frac{1}{4}$ Zoll breit und eben so hoch ist, sich nach dem Kelche hin kugelförmig wölbt, während sie nach dem Stiele zu gewöhnlich mehr kegelförmig verläuft und auf diese Weise rundlich erscheint. Die Farbe der dünnen Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches sich in der Reifung hellgelb malt, doch dabei immer etwas Grünes durchschimmern läßt. Rötthe ist nicht zu sehen, auch eigentliche Punkte fehlen, dagegen sind kleine bräunliche Kostflecken, die sich am Kelche zuweilen zu einem Kostanfluge vereinigen, nicht selten. Die Früchte hängen strauchartig an den Zweigen, ihr Stiel ist mit der Frucht gleichlang, ihr Kelch besteht aus starken, langen Blättern, ist halbgeöffnet und in die Höhe gerichtet.

Das gelblichweiße, etwas körnige, saftreiche Fleisch rauscht im Kauen, löst sich nicht völlig in Saft auf, hat einen süßen, muskatellerartigen Geschmack, riecht auch muskateller-

artig. Das Kernhaus ist groß, hat eine hohle Achse, geräumige Kammern und viele vollkommene, doch kleine Kerne.

Die Zeitigung fällt in das erste Drittel des Augusts, die Haltbarkeit geht bald vorüber. Der Baum wächst rasch und üppig, wird groß, bildet starke, aufrecht gerichtete Äste und eine gut belaubte Krone. Wegen des büschelweisen Ansages seiner Früchte fallen die Ernten sehr reichlich aus.

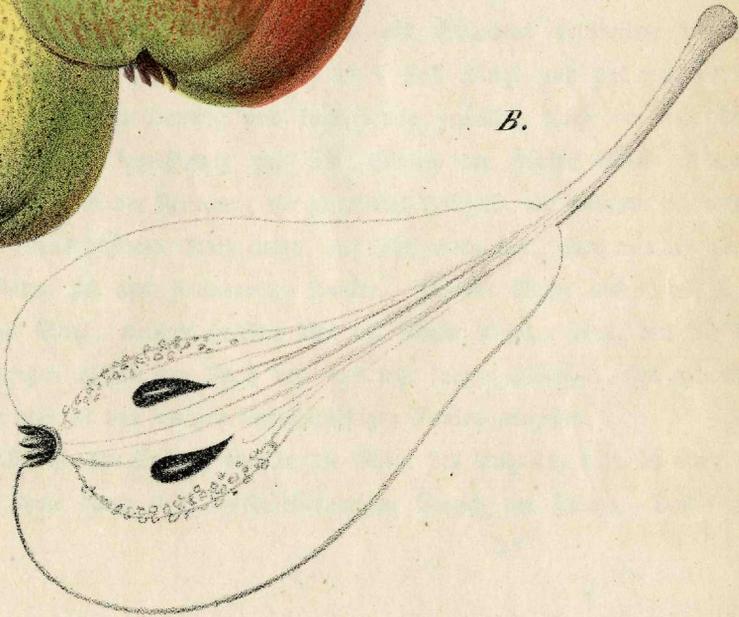


A.

B.



c.



Sparbirn.

Sparbirn,

Längliche Sommerbirn

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. Früchte am Zweige mit Blättern.
- B. Frucht im Längsschnitt.
- C. Kerne.

Beschreibung.

Diese mehr unter dem Namen Franz Madam als Sparbirn verbreitete Birnart gehört zu den größeren Früchten, denn sie mißt $3\frac{1}{2}$ bis 4 Zoll Länge und hat nur bis $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite. Nach dem Kelche hin bauchig und kugelförmig gewölbt, läuft sie nach dem Stiele unter sanfter Einbiegung kegelförmig zu. Das Colorit der starken Schale ist vom Baume ein gelbliches Grün und in der Zeitigung ein grünliches Hellgelb, auf welchem sich einerseits ein streifenartiges, etwas düsteres Roth zeigt, das sehr selten fast, aber niemals gänzlich fehlt. Im Rothem finden sich auch fleckenartige Punkte. Auf der Spitze des Kegels steht der starke, $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel, welcher fleischig und bei seinem Ansätze häufig mit Fleischbeulen umgeben ist. Dagegen besteht der Kelch nur aus sehr kurzen Blättchen, sitzt entweder ganz flach auf der Frucht oder ist von einigen unregelmäßigen Beulen umgeben.

Die Zeitigung fällt in den Anfang oder in die Mitte des Augusts, hält sich etwa 14 Tage und bekundet sich schon durch den muskatellerartigen Geruch der Frucht. Das feine,

mattweiße Fleisch löst sich beim Kauen völlig in Saft auf, der Geschmack ist muskatellerartig und erhaben. Der Baum bildet eine sperrige Krone, welche nicht gut belaubt ist. Er wird zwar frühzeitig tragbar, aber seine Fruchtbarkeit ist in der Regel nur mittelmäßig. Dennoch gehört diese Birnart wegen ihrer zeitigen Reife, wegen der Größe und des Wohlgeschmacks zu den besten unserer Sommerfrüchte. Das Kernhaus ist eng und die Kerne sind gewöhnlich taub.

Inhaltsverzeichnis.

Standort des Baumes.

Kurate	Bei Hrn. Amtscommissär Dr. Koch in Jena.	
Sommer-Magdalene	" = Kunst-Gärtner Maurer in Jena.	
Französische süße Muskatellerbirn	" = Amtscommissär Dr. Koch in Jena.	
Salisbury	} = = Medicinal-Assessor Zahn in Weiningen.	
Bose's Flaschenbirn		" = Medicinal-Assessor Zahn in Weiningen.
Grüne Herbstzuckerbirn		" = Medicinal-Assessor Zahn in Weiningen.
Holländische Butterbirn		" = Medicinal-Assessor Zahn in Weiningen.
Herbst-Sylvester		
Kleine, gelbe Strauß-Muskatellerbirn	" = Amtscommissär Dr. Koch in Jena.	
Sparbirn	" = Amtscommissär Dr. Koch in Jena.	

Zur gefälligen Beachtung.

Wir erlauben uns, die Obstfreunde darauf aufmerksam zu machen, daß von einer großen Anzahl der edelsten Kernobstfrüchte, wovon schon über 500 geprüft sind, Edelkreiser von Herrn Hörlin, Stadtpfarrer zu Sindringen bei Dehringen im Königreiche Württemberg, richtig bezeichnet und gut verpackt, das Hundert, jenachdem es ältere oder neueste Sorten sind, von 3—5 Thlr., einzelne Stücke à 1—2 Sgr. bezogen werden können. Das Verzeichniß der von Herrn Hörlin cultivirten Obstsorten ist er auf portofreie Anfrage den Obstfreunden portofrei zur Einsicht mitzutheilen erbdtig.

Jena, im October 1855.

Die Verlagsbuchhandlung von
Friedrich Mauke.

 Das nächste Heft wird **Apfel** enthalten.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. C. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Görlich in Sindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Kiegel in Brannau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

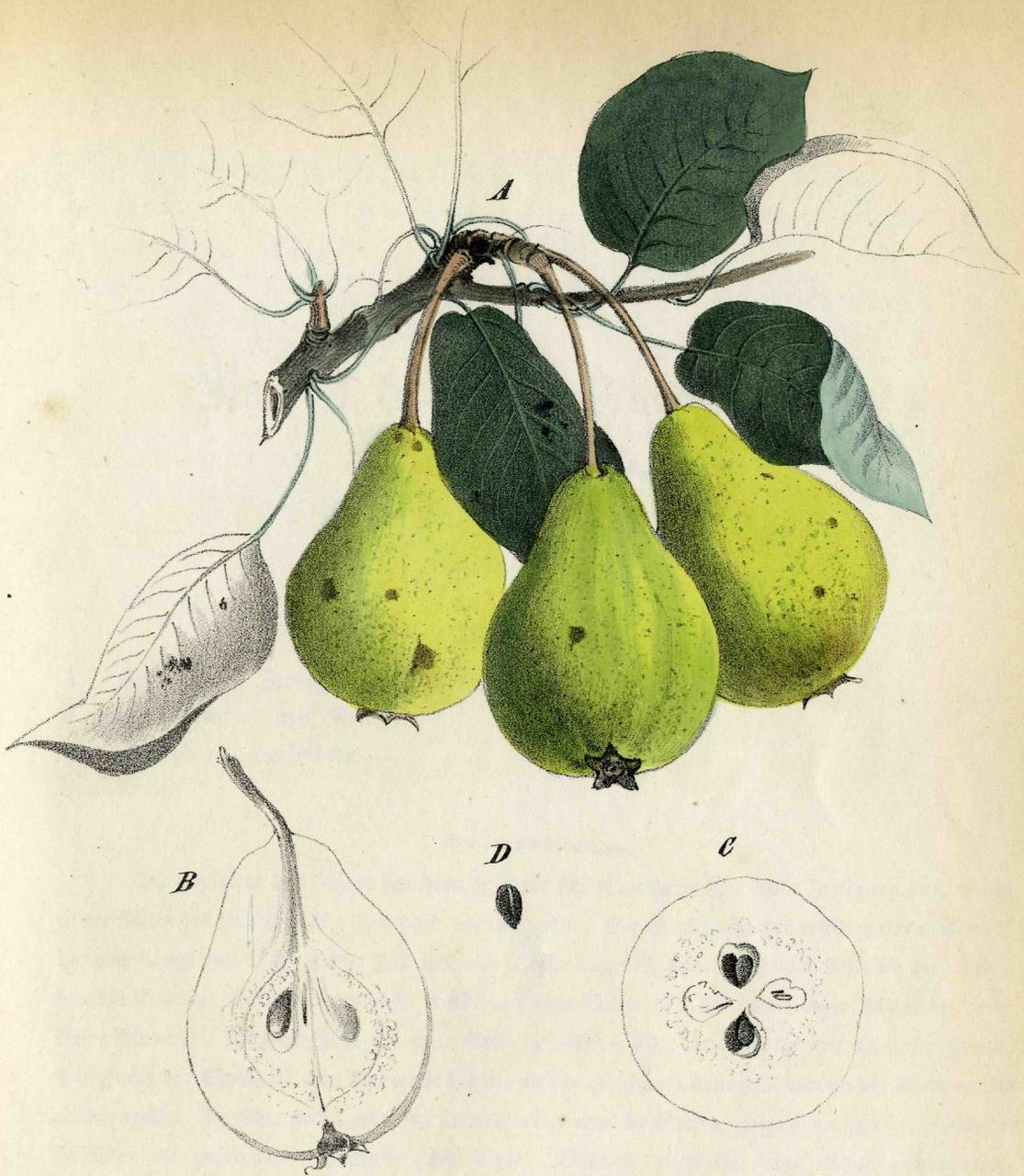
II. Section. 2. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.

Sp 911.



Maier's königliche Muscatellerbirn.

Mayer's königliche Muscatellerbirn,

rundliche Sommerbirn
mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

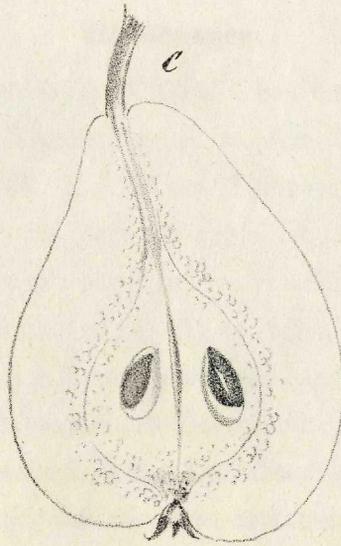
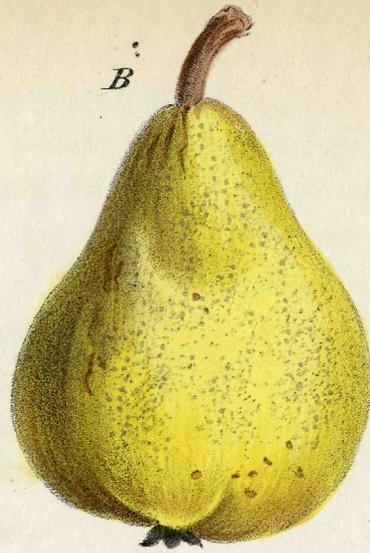
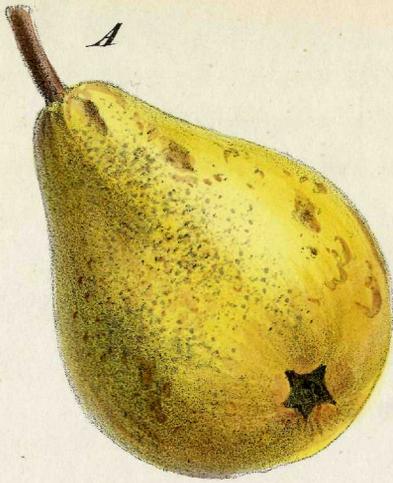
Abbildungen.

- A. Früchte am Zweige mit Blättern.
- B. Längsschnitt einer Frucht.
- C. Querschnitt derselben.
- D. Kern.

Beschreibung.

Sie gehört zu den kleinen Früchten, zeichnet sich schon durch ihre frühe Zeitigung aus, welche in die Mitte des Julius fällt, doch bald vorüber geht. Sie ist also eine der ersten unserer Birnen, hat eine Länge von $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Zoll und eine Breite von $1\frac{1}{2}$ Zoll. Sie baut sich nach dem Kelche hin breitkugelig, steht also gut auf, macht nach dem Stiele zu, bei keilförmiger Abnahme, eine kleine Einbucht, die wenigstens an einer Seite in's Auge fällt, und endigt mit stumpfer Spitze. Die Farbe der Schale ist vom Baume hellgrün, in der Zeitigung grüngelb und an der Sonnenseite citronengelb. Darüber findet man fast immer bedeutende Rostflecken gelegt, die nur bei schattigen Früchten als gesprengter Rostanflug sich zeigen. Dadurch wird die feine Schale etwas rau. Punkte sind häufig und grünlich. Der Stiel ist stark, etwas gebogen, $1\frac{1}{4}$ Zoll lang; der Kelch breitet sich mit seinen ansehnlichen Blättern sternförmig aus, liegt flach oder doch nur in einer unbedeutenden Senkung. Das Kernhaus ist klein, sitzt hoch am Kelche, hat enge Kammern, die aber 2 vollkommene Körner haben. Das mattweiße, vollsaftige und grobkörnige, namentlich um das Kernhaus griefig-feinige Fleisch ist im Rauen abnackend und löst sich nicht in Saft auf.

Der Baum wächst lebhaft, wird stark und groß, bildet aufrecht gerichtete Aeste, deren Sommertriebe eine helle, mit weißen Pünktchen belegte Rinde haben. Die Blätter sind auffallend klein, vorn kurz zugespitzt, unten filzig, am Rande sehr undeutlich gezahnt. Die Tragkraft ist gut und fällt reichlich aus. Wegen der Frühzeitigkeit dieser Frucht wird sie immer einen Werth behalten.



Theodore.

Theodore,

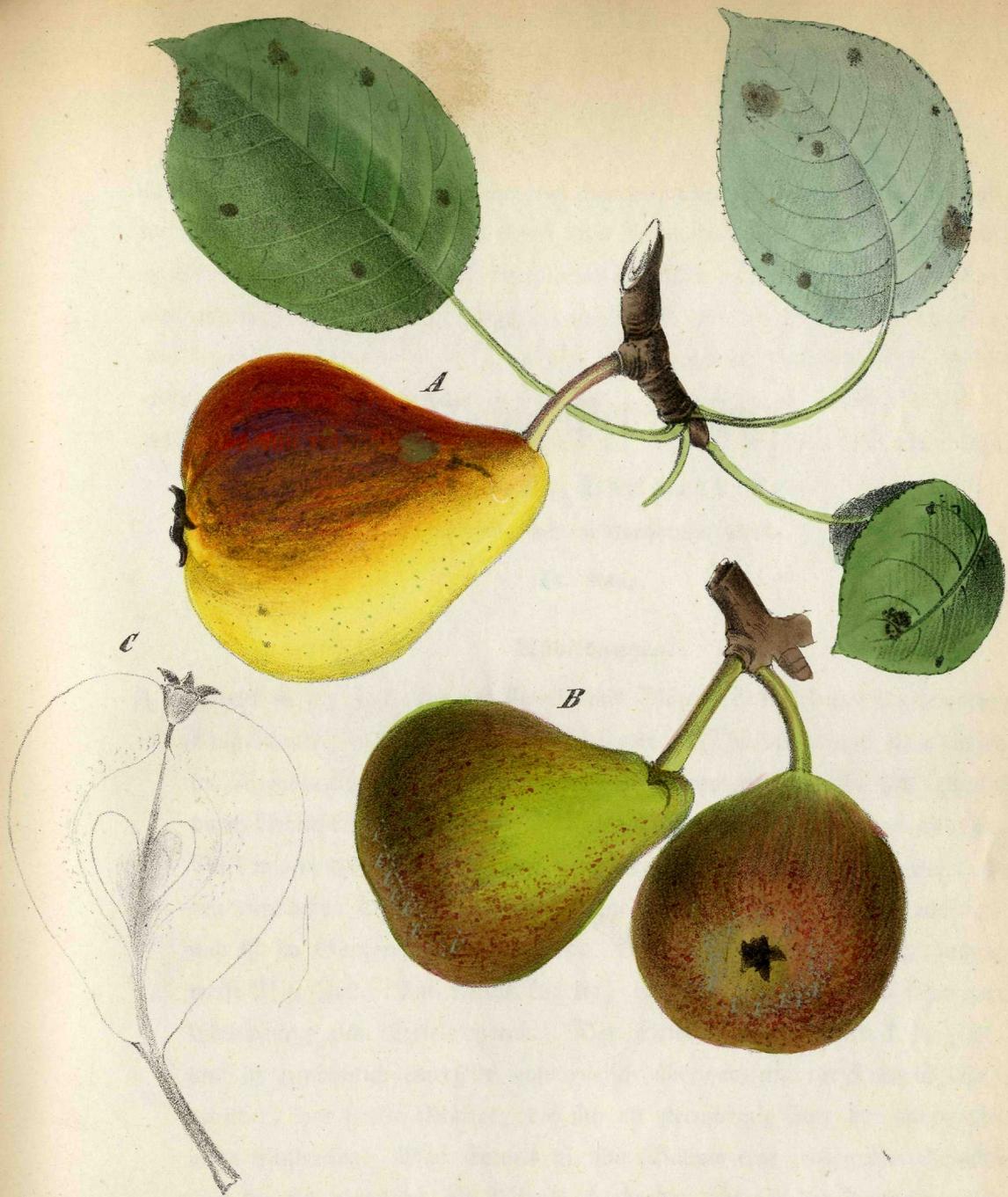
Längliche Herbstbirn
zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite; C. Längsschnitt.
— Unter dem Namen Theodore gehen mehrere Birnenarten. Auch Dittrich beschreibt I. Band, N. 49, S. 565 eine Theodore, welche Ende Augusts reift; doch davon ist diese Art, die Jahn einsandte und aus Belgien bezog, sehr verschieden und dürfte eher mit der Theodore von Mons identisch sein. Obschon die letztere größer und umfangreicher ist, so treffen doch die übrigen Kennzeichen mit ihr zusammen. Dazu kommt, daß vorliegende Frucht vom Hochstamme herrührt und das erste Erzeugniß des Baumes ist. Die Länge der unstrigen beträgt $2\frac{1}{2}$ Zoll, die Breite 2 Zoll. Der Bauch sitzt nahe am Kelche, um den die Wölbung kugelig läuft, sich aber oben abplattet, so daß die Frucht aufstehen kann. Nach dem Stiele hin bildet sie, unter leichten Einbuchtungen, eine abgestumpfte Spitze, auf welcher der kurze und dicke Stiel sitzt. Das Colorit ist hellgelb mit grünlichem Schimmer, zwar ohne Röthe, doch mit Roßt reichlich besprengt. Vorzüglich am Kelche bemerkt man den Roßt sehr stark. Das Fleisch strözt von Saft, schmilzt auf der Zunge in Saft, aber der Geschmack hat sich bis jetzt nicht als ganz vorzüglich herausgestellt. Da er indessen dennoch

gerühmt wird, so fand ich mich veranlaßt, diese Frucht in dem ersten Range zu lassen. Das Wässerige, was Jahn im Geschmacke tadelt, kann sich, wie er selbst bemerkt, bei späteren Früchten und in besseren Jahrgängen verlieren. Ausnahmsweise geschieht es auch nur, daß wir noch nicht fest erprobte Früchte hier abbilden; indessen möchte dennoch die Abbildung der Theodore desßhalb willkommen sein, weil sie gerade zu den belgischen Obstsorten gehört, die man in neuerer Zeit so häufig verschreibt. Die Zeitigung fällt in den October und dauert den Monat hindurch.



Kleine Petersbirne.

Kleine Petersbirn,

rundliche Sommerbirn
mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

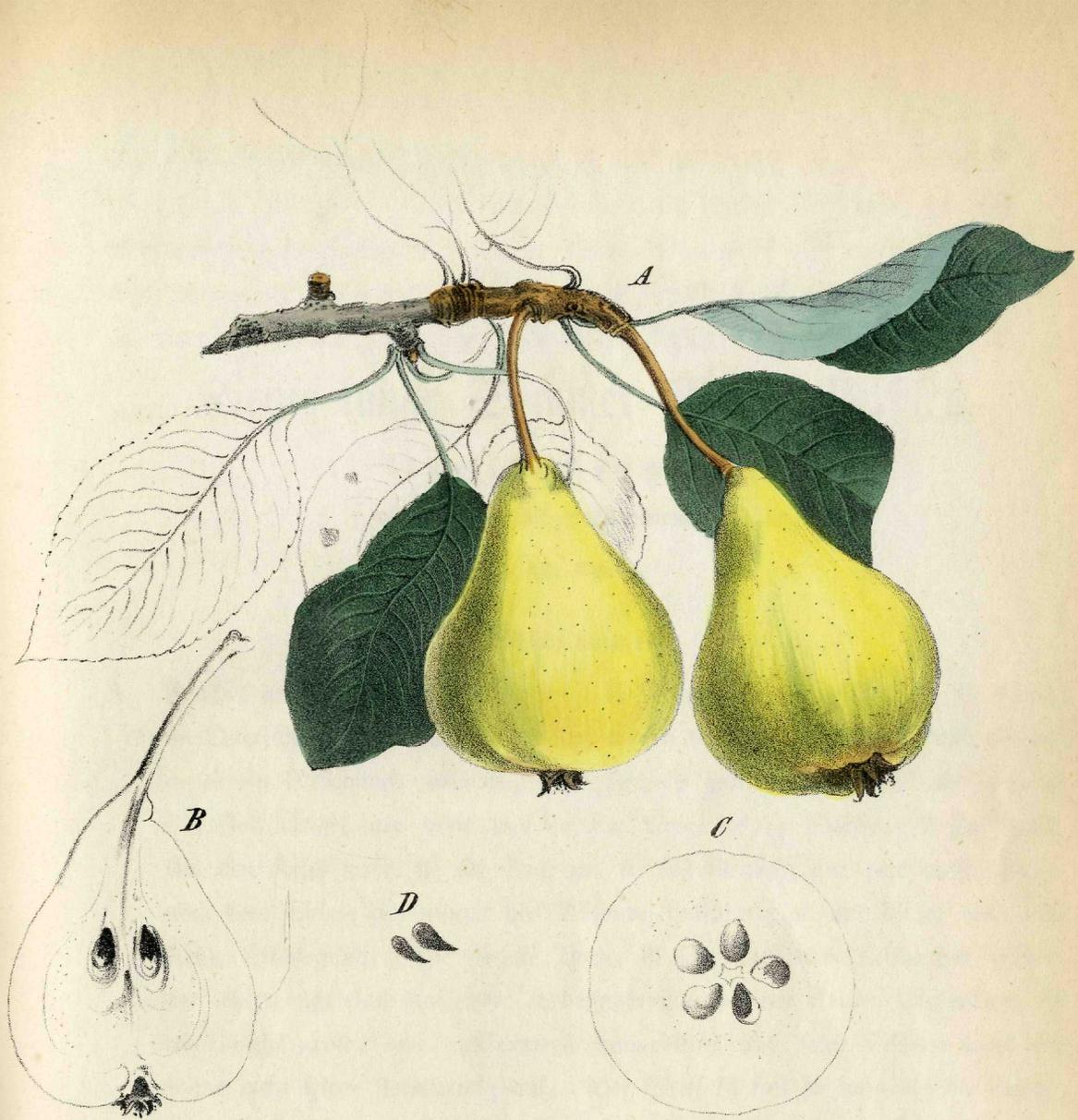
II. Rang.

Abbildungen.

- A. Frucht in der Zeitigung am Zweige mit Blättern; B. Frucht am Baume; C. Längsschnitt. — Die Petersbirn ist eine in Thüringen und ganz besonders im Altenburgischen mit Recht geschätzte Sommerfrucht, die sich ebensowohl durch Lieblichkeit in Färbung als durch Wohlgeschmack auszeichnet und auf der Tafel wie in der Wirthschaft gut verwendet werden kann. Sie gehört noch zu den rundlichen Birnen, denn ihre Länge übertrifft die Breite nur um $\frac{1}{4}$ Zoll und ist im Ganzen bloß mittelgroß. Gewöhnlich mißt sie 2 Zoll, ausnahmsweise $2\frac{1}{4}$ Zoll. Am Kelche kugelig, läuft die Wölbung mit sehr geringer Einbiegung zum Stiele herab. Der Stiel ist stark, wird $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und ist gewöhnlich einerseits vom Fleisch überwachsen; der Kelch ist sehr ausgebildet, hat breite Blätter, die sich oft sternförmig über die leichte Einbiegung hinstrecken. Das Colorit ist vom Baume eine zeisiggrüne Grundfarbe, über die sich einerseits ein Lackroth ausbreitet, aber in der Zeitigung wird das Grün ein reines Gelb und das Lackroth Carmin. Dann sieht die Birn sehr lachend aus, zeigt auch im Gelben deutliche grüne Punkte, die sich mit dem Beginne der Reife in rothe verwandeln. Kerne besitzt das Gehäuse nur

wenige. Die Frucht zeitigt schon in der zweiten Hälfte des August's, hält sich 14 Tage recht gut und wenn man sie in der Vorreife pflückt, sogar bis 4 Wochen. Das weiße, mürbe Fleisch ist vollsaftig, sehr süß und angenehm gewürzhast, rauscht aber im Verspeisen, zergeht auch nicht und hat am Gehäuse kleine griesige Steine.

Der mittelgroße, kräftig wachsende Baum trägt langstielige, rundliche-eiförmige Blätter, welche kurz zugespitzt und fast völlig ganzrandig sind.



Kleine lange Sommer-Muscatellerbirn.

Kleine lange Sommer-Muscatterbirn,

längliche Sommerbirn
mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

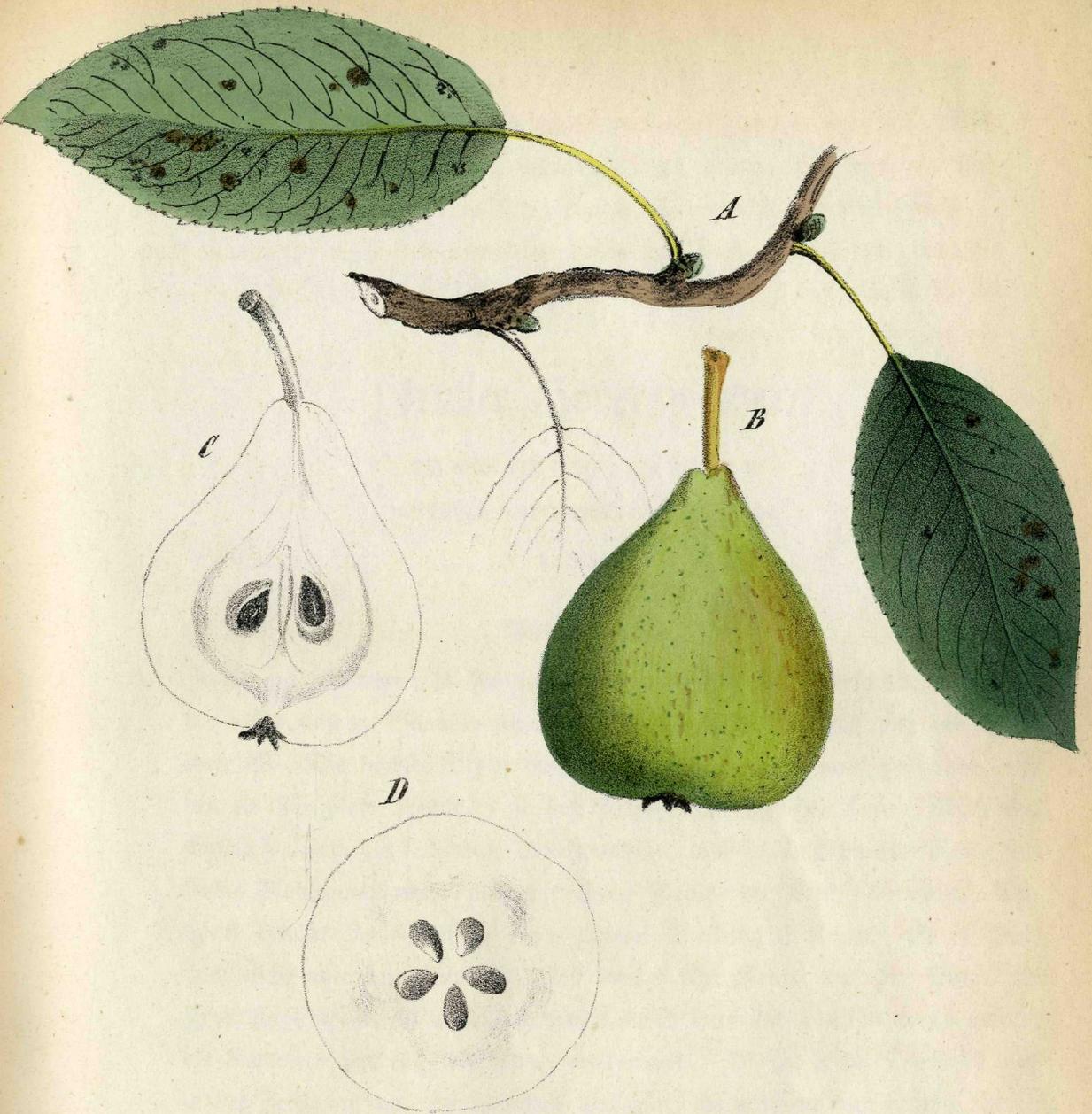
II. Rang.

Abbildungen.

- A. Früchte am Baume mit Blättern; B. Frucht im Längsschnitte; C. Frucht im Querschnitte. — Eine bekannte, wegen der frühen Zeitigung und des angenehmen Geschmacks beliebte, auch deßhalb gut verkäufliche Frucht, welche $1\frac{1}{2}$ Zoll länger als breit und in der Länge $1\frac{3}{4}$, höchstens 2 Zoll mißt. Um den Kelch wölbt sie sich flach zu, so daß sie recht gut hier aufsteht, aber nach dem Stiele hin nimmt die Wölbung keilförmig ab und bildet auch eine kleine Einbiegung. Die höchste Breite ist sehr nach dem Kelche hin gerückt, der letztere sitzt flach auf, oder er befindet sich in einer kleinen Einsenkung, ist zwar nicht groß, aber vollkommen ausgebildet und seine Blätter legen sich sogar nicht selten sternförmig auf. Der Stiel ist fast so lang als die Frucht, aber bloß mäßig stark. Die Farbe der feinen und glatten Schale ist schon vom Baume ein wachsartiges Gelb, welches sich später citronengelb färbt und das außer den zahlreichen grünlichen Punkten, welche in der Zeitigung schwinden, keine andere Abzeichnung hat. Das Fleisch ist weiß, zergeht im Kauen nicht, ist aber voll von Saft und hat den süßen, bekannten Muscattergeschmack. Um das Kernhaus herum ist es ein wenig griefig. Um die

Mitte oder gegen das Ende des August's und spätestens um Bartholomäi fällt die Zeitigung, welche 14 Tage dauert.

Das Blatt des Baumes ist so wie bei allen Muscatellerbirnen, klein und eisförmig; der mittelgroße Baum bildet mit seinen Ästen eine Pyramide, doch die Nebenäste und Zweige sind sperrig und obgleich gut belaubt, formen sie ein durchsichtiges Laubdach.



Grüne Hojerswerder.

Grüner Hoyerzwerder,

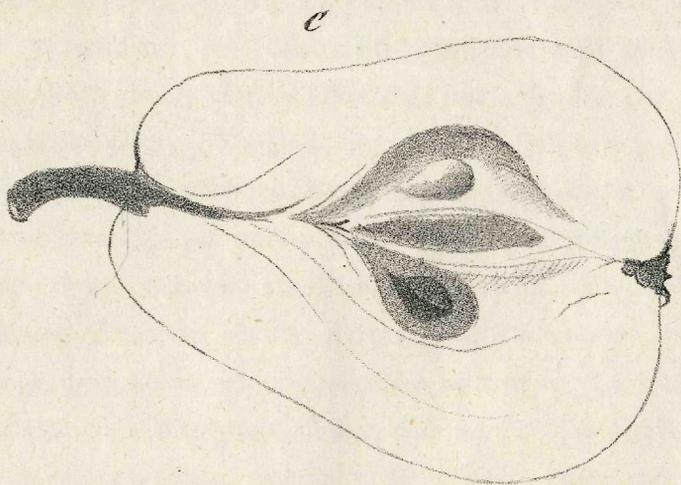
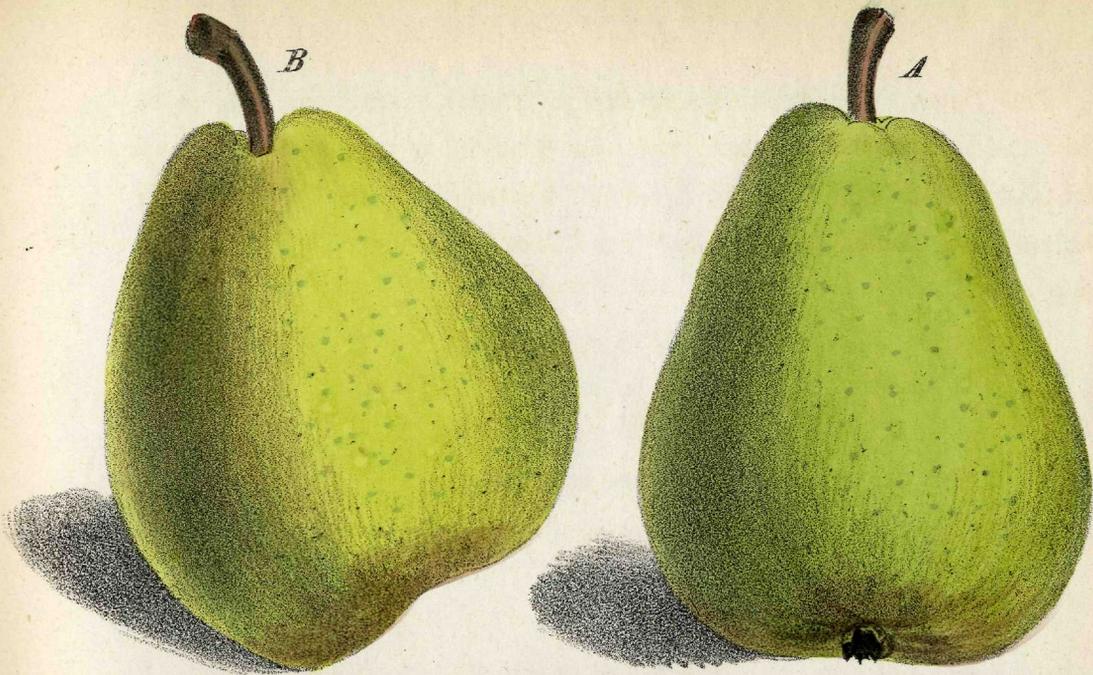
rundliche Herbstbirn
zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. Zweig mit Blättern; B. Frucht; C. Längsschnitt; D. Querschnitt. — Eine der besten unserer Sommerbirnen, welche $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit ist. Die höchste Breite ist sehr nach dem Kelche hinauf geschoben, um den sie sich platt zurundet, so daß sie sehr gut aufstehen kann. Nach dem Stiele hin geht sie keilsförmig abnehmend zu, doch so, daß die eine Seite eine kleine Einbiegung macht und mit ihrem Fleische den Stiel überwallt. Dadurch kommt der Stiel in einer kleinen Senkung zu stehen. Er ist stark, doch nicht oder kaum über $\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der Kelch, auf der Ebene der Fruchtspitze sitzend, ist unvollkommen, seine Blätter sind gänzlich verschrumpft; die Kammern sind eng, die Kerne vollkommen. Die Farbe der Frucht ist auch in der Zeitigung nur ein lebhaftes Hellgrün, in welchem man braune, grünlühige Punkte sieht. Kossanflüge finden sich sowohl um den Kelch, als um den Stiel. Das mattweiße, feinförnige und um das Kernhaus grüeliche Fleisch zerfließt im Rauen in Saft, hat einen muskirtten Bergamottengeschmack, zeitigt in der Hälfte des August's und hält sich 14 Tage recht gut.

Der Baum, von lebhaftem und starkem Wuchse, reißt seine Aeste in die Luft, zeichnet sich dadurch aus, daß seine Fruchtspieße dornenartig sind, hat langstielige und längliche (nicht eiförmige) Blätter, die ein lebhaftes Grün besitzen, am Rande feinsägig und vorn gewöhnlich nur spitz (nicht zugespitzt) sind.



Fürstliche Tafelbirn.

Fürstliche Tafelbirn,

Längliche Sommerbirn
zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

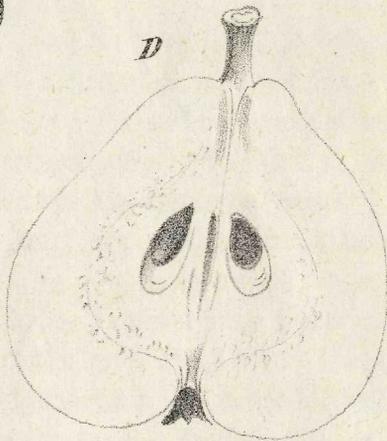
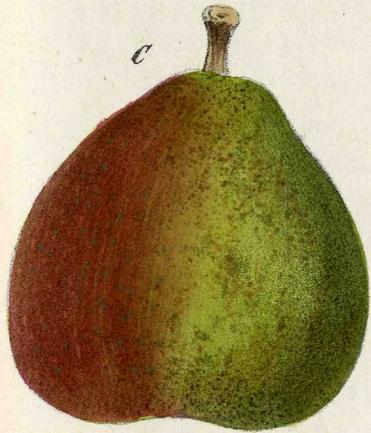
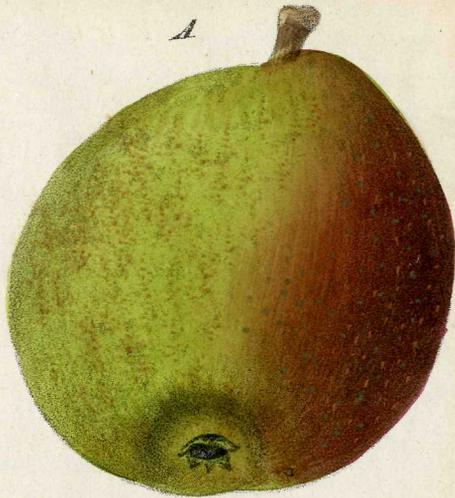
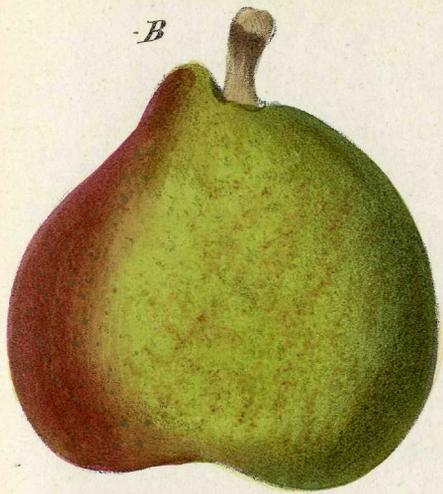
I. Rang.

Abbildungen.

- A. Frucht vom Baume; B. Frucht in der Zeitigung, wahrscheinlich von einem ungesunden, oder schattig stehenden Baume eingesandt und daher verkrüppelt; C. Längsschnitt. — Man muß diese Frucht nicht mit der Fürstentafelbirn verwechseln, welche Sickler beschrieben und abgebildet hat. Sie ist eine recht ansehnliche Birn, $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, besitzt die größte Breite weit nach dem Kelche zu, rundet sich um diesen kugelig ab, verschmälert sich nach dem Stiele hin mit undeutlicher, oft einerseits fehlender Einbiegung und bildet am Stiele wiederum eine kleine Zurundung. Auf diese Weise erhält sie eine unserer Sparbirn ähnliche Form. Der Kelch sitzt in einer kleinern Einbiegung und ist gemeinlich nur unvollkommen entwickelt, der Stiel befindet sich auf der Spitze der Abrundung, ist kurz und stark. Die Farbe der glatten Schale ist Anfangs zeisiggrün, dann wird sie hellgelb, bleibt aber ohne alle Röthe. Fast immer finden sich Kostfiguren und Kostanflüge, besonders am Kelche, und Punkte erkennt man längs der ganzen Wölbung hin in großer Zahl. Das feine, saftvolle Fleisch ist ziemlich weich, löst sich auch beim Rauen so ziemlich in Saft auf und hat einen sehr angenehmen, gewürzigen Zuckergeschmack. Die Zeitigung

fällt im Anfange des Septembers, indessen bei minder guten Jahrgängen auch ein wenig später.

Es ist diese Frucht ohne Zweifel eine der edelsten unserer Sommerbirnen, nur muß der Baum einen durchaus fehlerfreien Untergrund und eine günstige Lage besitzen. Hat er sie nicht, so kränfelt der Baum, seine Früchte werden sparsam und verändern ihre gewöhnliche Form; auch der Wohlgeschmack, namentlich die Zartheit des Fleisches, verliert.



Rothe Herbst Butterbirn.

Rothe Herbstbutterbirn,

Beurré rouge.

r u n d l i c h e H e r b s t b i r n
zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

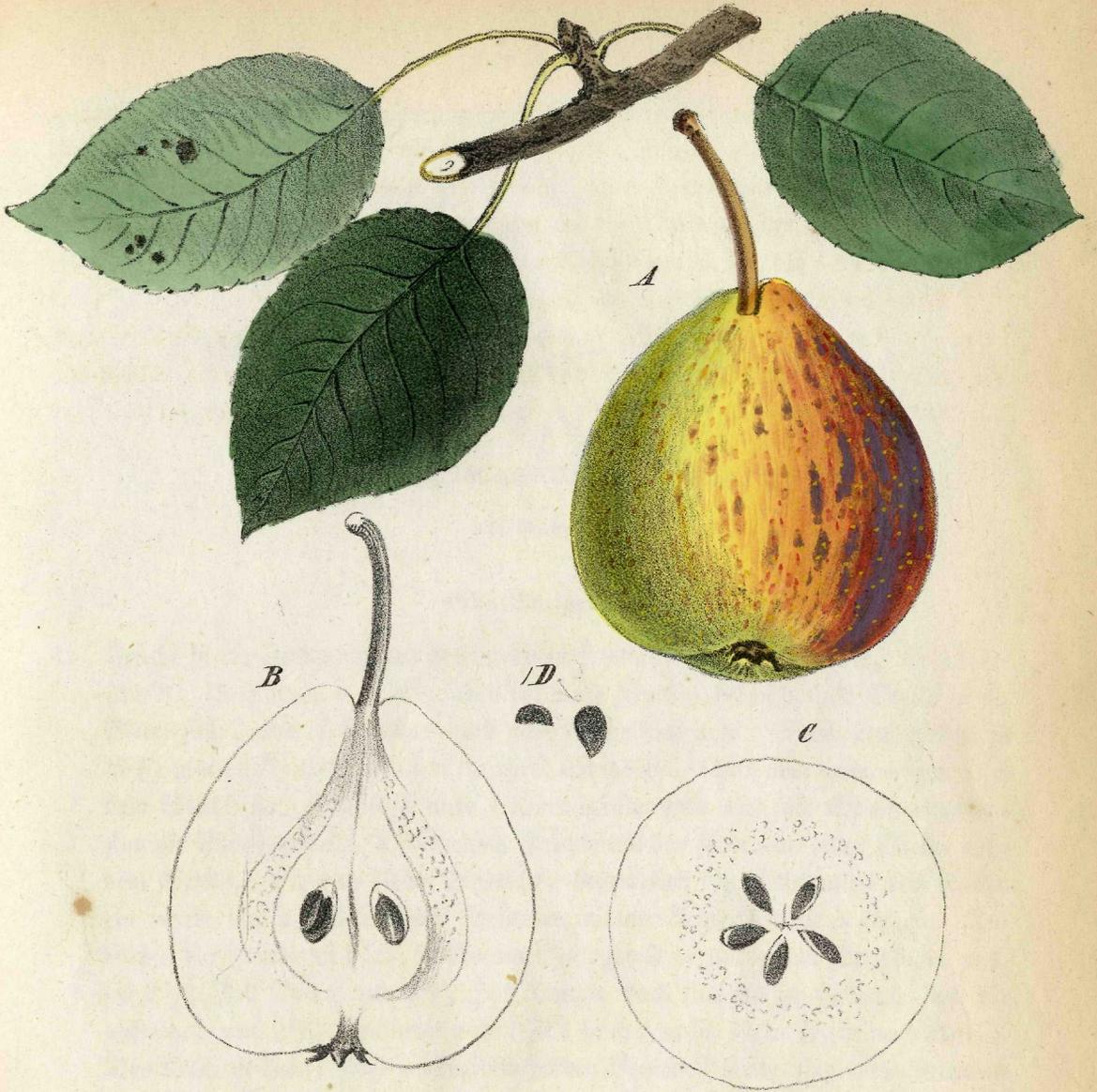
I. Rang.

Abbildungen.

- A. Frucht von der Kelchseite; B. und C. von der Stielseite; D. Längsschnitt; E. Kerne. — Daß diese Frucht große Aehnlichkeit mit gerötheten Birnen der *Beurré gris* hat, ist in der Beschreibung derselben schon erwähnt worden; auch sind die unterscheidenden Merkmale dort angegeben. Sie ist $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und eben so hoch; seltener überwiegt die Höhe um etwas. Die höchste Breite ist immer dem Kelche nahe gerückt, um welchen die Wölbung flach zuläuft, oder eine vertiefte Ebene bildet, in welcher der unvollkommene Kelch sitzt. Nach dem Stiele hin läuft sie mit leichten Ausbuchtungen keilsförmig zu, bildet dort eine stumpfe Spitze, woran der starke, kurze Stiel sitzt. Dieser wird nicht selten von einer Seite her durch das Fruchtfleisch so überwallt, daß er in einem Grübchen zu stehen kommt. Auch giebt es viele Früchte, die an einer Seite eine Ausbucht machen und den Ball um so höher am Stiele hin bilden. Anfangs ist die Schale hellgrün, später gelbgrün und die Sonnenseite ist hier regelmäßig mit einem Erdroth stark überzogen. Das Grün bedeckt jedoch ein Krost, so daß, je nach der Stärke desselben, mehr oder weniger die Grundfarbe durchschlagen kann. Wegen des Krostes werden auch keine Punkte gesehen, und weil sich der Krost auch über das Roth hinweg zieht, diesem dadurch das trübe An-

sehen verleiht, verschwinden die Punkte selbst hier, doch nicht bei allen Exemplaren. Das saftvolle Fleisch, welches um das Kernhaus körnig ist, hat sehr viel Saft, ist ebenso butterartig weich, wie bei der *Beurré gris*, zerschmilzt auch auf der Zunge, besitzt indessen einen der *Beurré blanc* ähnlichen Geschmack und zeitigt auch 14 Tage später als die *Beurré gris*. Die Zeitigung dauert von der Mitte des Octobers bis zum Anfange des Novembers.

Der Baum hat in Stärke viele Ähnlichkeit mit dem der *Beurré gris*, auch ist sein Laub dunkelgrün, doch der Aststand ist weniger sperrig, das Laubdach dichter. Die Fruchtbarkeit giebt der der *Beurré gris* nichts nach.



Grosse muscirte Pomeranzenbirn.

Große muscirte Bomeranzenbirn,

r u n d l i c h e S o m m e r b i r n

mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

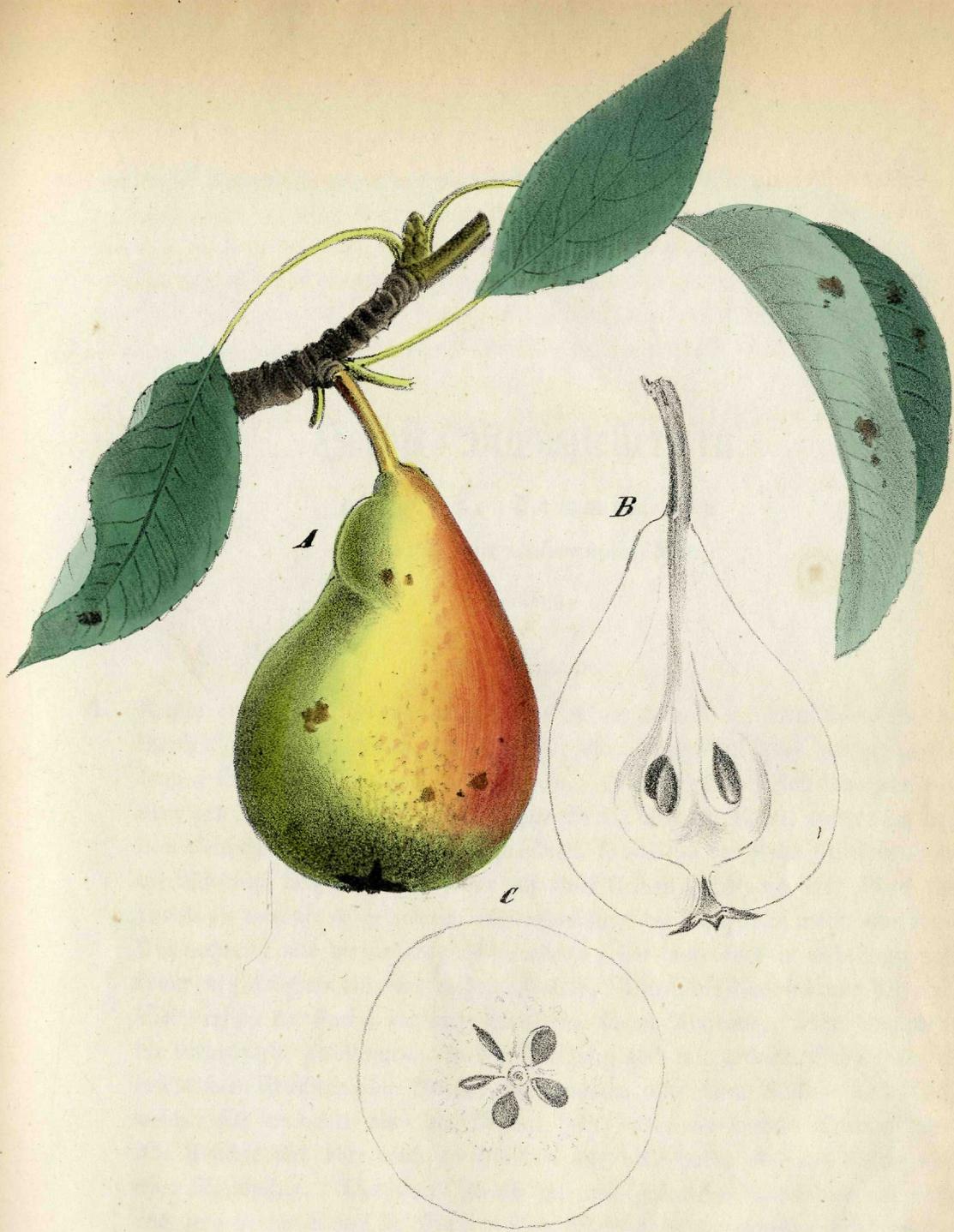
II. Rang.

Abbildungen.

- A. Frucht in der Zeitigung mit beiliegendem Zweige; B. Längsschnitt; C. Querschnitt; D. Kerne. — Eine wohlbekannte Frucht, deren höchste Breite in die Mitte fällt, oder sich etwas nach dem Kelche hin zieht. Nach dem Kelche zu ist sie plattrund, steht also gut an ihrer Spitze auf, läuft aber ausgebogen nach dem Stiele hin, so daß sie nicht keilsförmig abnimmt und am Stiele eine sehr stumpfe Spitze bildet. Die meisten Früchte machen jedoch an einer Seite, nahe dem Stiele, noch eine kleine Einbucht, überwallen den Stiel mit ihrem Fleisch ein wenig und auf diese Weise kommt er in einer kleinen Grube zu liegen. Die Größe der Frucht wechselt, vollkommen ausgebildete und große Exemplare messen $2\frac{3}{4}$ Zoll Breite und $2\frac{1}{4}$ Zoll Länge; doch sind sie häufig auch, wie die unferige, nur $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, nicht selten sogar noch kleiner. Der Kelch ist klein, seine aufrecht stehenden kleinen Blätter sind unvollkommen zu nennen. Der Stiel ist ziemlich stark, holzig, doch farbig. Die Grundfarbe der glatten, etwas duftigen Schale ist am Baume noch zeisiggrün, malt sich aber sehr bald in ein Lichtgelb um, auf welchem an der Sonnenseite ein schönes Orange liegt, und über demselben befindet sich ein in das Carmoisin spielendes Roth. Dadurch gewinnt die Birn ein sehr anmuthiges Ansehen, zumal das Gelb noch durch viele feine, grüne Punkte gehoben wird. Nur hin und wieder zeigen sich lichtbraune Kostflecken. Das Gehäuse ist eng, die Kerne sind braun, das stark

muscatellerartig riechende Fleisch ist weiß, um das Kernhaus steinig, im Kauen rauschend, sich nicht vollkommen im Saft lösend, doch besitzt es einen süßweiligen, recht erhabenen Geschmack. Die Frucht darf nicht zu früh gebrochen werden, sonst welkt sie und hält sich nicht gut. Gewöhnlich fällt die Zeitigung am Ende des August's und dauert kaum 14 Tage.

Der Baum wächst kräftig, wird stark, setzt seine Äste quirlig an, aber ebenso auch die Nebenäste und dadurch stehen diese sehr ab. Die Blätter sind klein, eiförmig bis länglich, die Adern laufen von der Mittelrippe parallel und stehen nahe beisammen. Vorn sind die Blätter nur spitz, nicht zugespitzt und da der Baum sehr viele entwickelt, so ist sein Laubdach dicht.



Herbst-Muscatterbirn.

Herbst = Muscatellerbirn,

längliche Sommerbirn

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

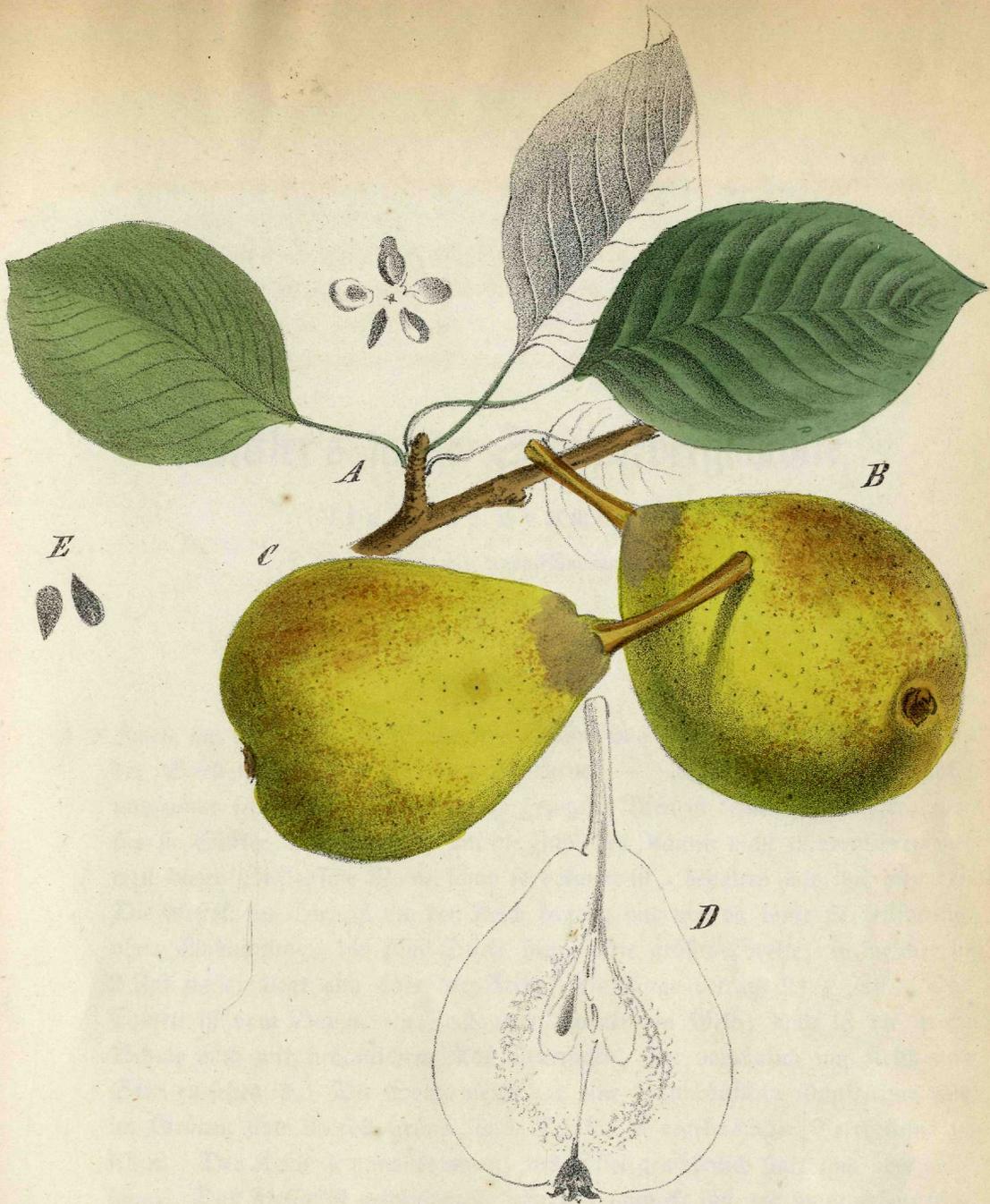
I. Rang.

Abbildungen.

- A. Frucht am Zweige; B. Längsschnitt; C. Querschnitt. — Mit Ausnahme der Reifzeit, welche um Michaelis fällt, hat diese Frucht fast Alles mit der großen langen Sommer = Muscatellerbirn gemein. Sie wird $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und darüber und 2 Zoll breit, besitzt ihre höchste Breite über der Mitte, rundet sich nach dem Kelche zu ab, ohne eine Fläche zu bilden, so daß sich der Kelch sternförmig auf die Rundung legt, bisweilen sogar auf einer kleinen Erhöhung sitzt. Nach dem Stiele zu verläuft sie gemeinlich unregelmäßig: die eine Seite macht eine kleine Ausbuchtung und die andere geht gerade zu, hat auch wohl an nicht ganz vollkommenen Früchten eine und mehrere Falten. Durch die Ausbuchtung der einen Seite erhält der starke, zolllange Stiel eine schiefe Richtung. Vom Baume ist die Grundfarbe gelblichgrün, in der Zeitigung gelb mit grünem Schimmer, bei beschatteten Früchten ohne Röthe, bei sonnigen mit einem Anfluge von Roth, welcher sich entweder bloß bis Orange hebt, oder ein leichtes Carmin wird. Alle Früchte sind aber reich an Punkten und viele haben oben am Kelche noch einen Nothanflug. Das weiße Fleisch hat einen grünlichen Schimmer, ist weich und zergeht im Kauen in Saft. Sein Geschmack unterscheidet sich von den übrigen Muscatellerbirnen nicht. Es hält sich in seiner Zeitigung bloß 14 Tage lang und wird dann teig. Da diese Frucht um Michaelis, ja selbst erst Anfangs

October reift, kann sie nicht, wie Dittrich meint, zu den Sommerfrüchten gezählt werden.

Der Baum geht zwar pyramidenartig in die Höhe, doch seine Äste stehen etwas ab, bilden sonach eine zwar laubreiche, aber nicht dichtbelaubte Krone. Das Tragholz wechselt nicht regelmäßig, die Blätter sind länglich-eiförmig, an der Basis spitz, vorn zugespitzt und am Rande feingesägt.



Sickler's lange Sommer-Bergamotte.

Sickler's lange Sommerbergamotte,

längliche Sommerbirn

hartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

III. Rang.

Abbildungen.

- A. Zweig mit Blättern; B. Frucht vom Baume von der Kelchseite; C. Frucht von der Stielseite; D. Längsschnitt; E. Kerne. — Diese in Thüringen häufig und unter sehr verschiedenen Namen gezogene Birn ist keine Bergamotte, wofür sie Sickler ausgab; doch um die Zahl der Namen nicht zu vermehren und weil dieser Sickler'sche Name schon so bekannt ist, behalten wir ihn hier bei. Die Gestalt der Birn ist um den Kelch kugelig und von da läuft sie keilförmig, ohne Einbuchtung, bis zum Stiele hin. Die größte Breite, in welcher sie 2 Zoll mißt, liegt also über der Mitte, die Länge beträgt $2\frac{1}{2}$ Zoll. Das Colorit ist vom Baume ein Zeisiggrün, später ein Gelb, doch ist die grobe Schale noch mit bräunlichem Rost überzogen, der vorzüglich um Kelch und Stiel zu sehen ist. Die Sonnenseite hat eine braunröthliche Punktirung und im Grünen sind überall grüne starke Punkte in regelmäßiger Vertheilung zu sehen. Der Kelch ist unvollkommen, der Stiel gewöhnlich stark und über zolllang. Das Fleisch ist gelblichweiß, saftreich, schmeckt süß und muscatellerartig, ist aber hart, abknackend und um das Kernhaus steinig. In voller Zeitigung wird es jedoch mild und butterartig, verliert indessen an Wohlgeschmack, denn es ist etwas fader, geht auch sehr bald in das Teige über. Je nach der Sommerwärme zeitigt die Birn Mitte oder Ende August's und hält sich 14 Tage.

Man kann diese Art auch schon an ihrem Baume erkennen, welcher unter allen Birnenarten am höchsten wächst, am stärksten wird, das höchste Alter erreicht und mit dunkelgrünen Blättern sich schön belaubt. Von der Ferne gesehen, hält man solche Bäume ihrer Höhe wegen für Linden. Sie tragen auch spät, kommen erst nach dem 30sten oder 40sten Jahr in die volle Tragkraft, bringen aber dann sehr reichliche Ernten, welche fast niemals aussetzen, weil der Baum keinesweges zu den zärtlichen Birnenarten gehört. Noch nach dem 100sten Jahre seiner Vegetation steht er in voller Frische und erreicht ein Alter von 200 Jahren und mehr.

Solche treffliche Eigenschaften machen diese Sorte zu einer der besten unserer Sommerhausbirnen, die durch Masse reichlich ersetzt, was ihr an Güte gebricht, und als Feldbirn immer eine beliebte Birnenart bleiben wird.

Inhaltsverzeichnis.

Standort des Baumes.

Mayer's königliche Muscatellerbirn	Bei Herrn Amtskommissär Dr. Koch in Jena.
Theodore	" " Oberförster Schmidt in Blumberg.
Kleine Petersbirn	} " " Amtskommissär Dr. Koch in Jena.
Kleine lange Sommer-Muscatellerbirn	
Grüner Hoyer'swerder	
Fürstliche Tafelbirn	
Rothe Herbst-Butterbirn	
Große muscirte Pomeranzenbirn	
Herbst-Muscatellerbirn	
Siedler's lange Sommerbergamotte	

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. C. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

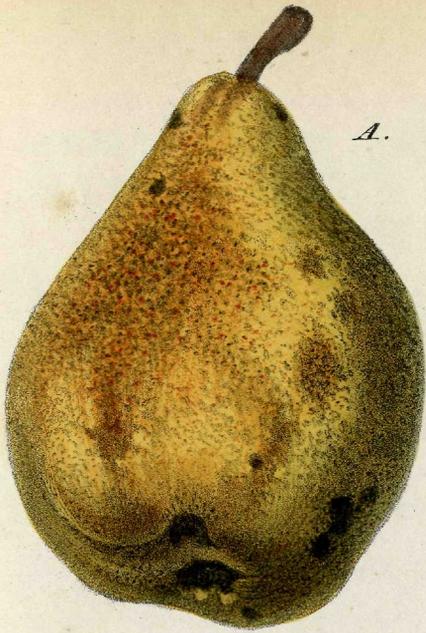
II. Section. 3. Lieferung.

Jena,

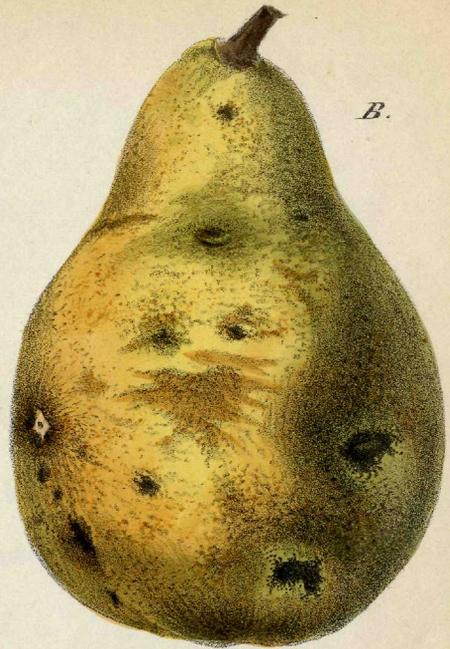
Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.

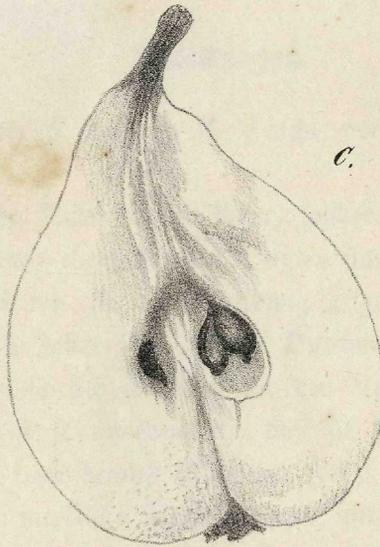
Gr 2116



A.



B.



C.

Doyen d'Eté.

Doyen Dillen,

Längliche Herbstbirn,
mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

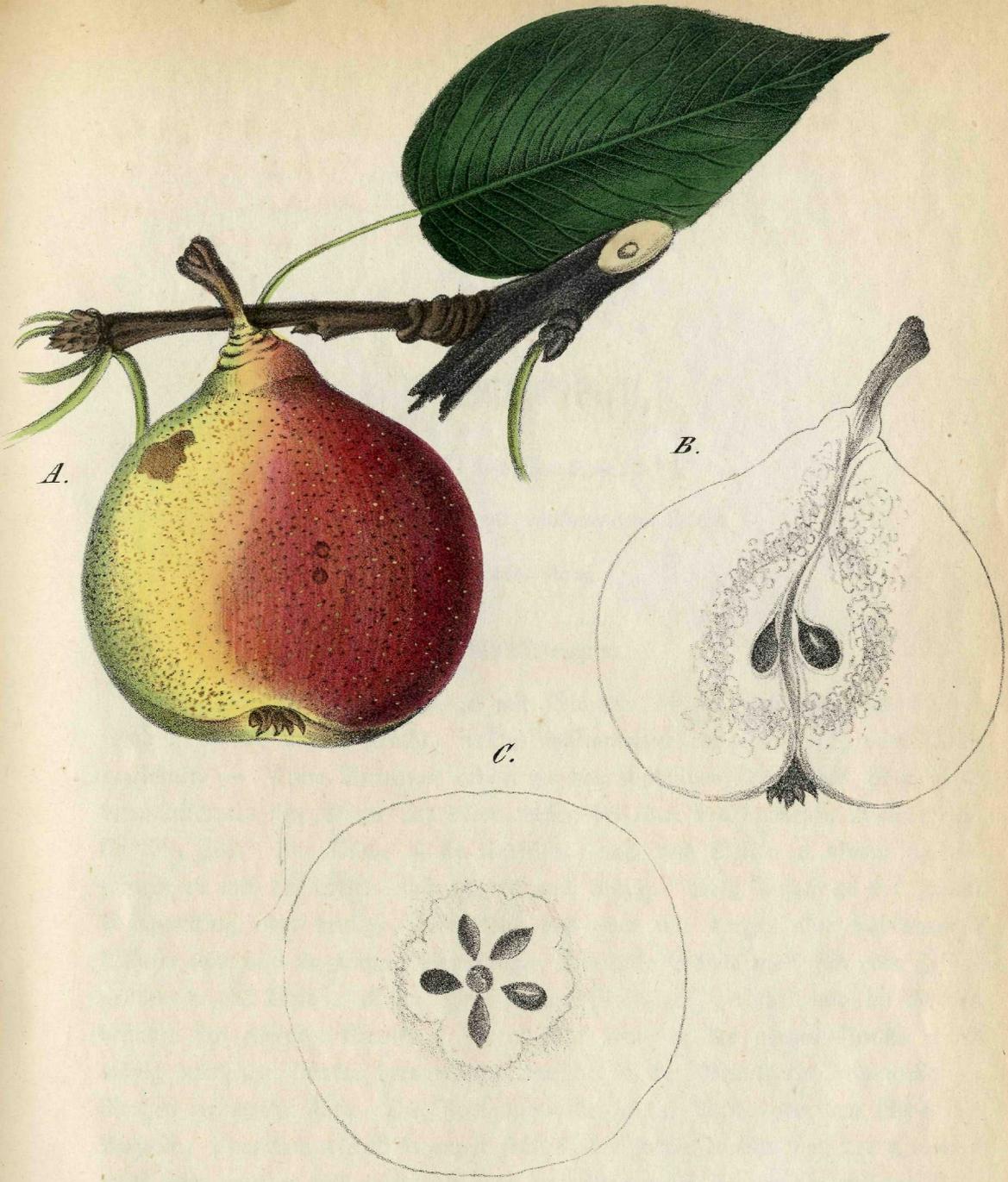
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt. —

Diese Birn ist nicht Dillen's Herbstbirn, sondern eine in Form, Farbe und Zeitigung sehr verschiedene, ebenfalls aus Belgien stammende Frucht, welche noch größer werden soll, als wie sie die Abbildung zeigt. Die Länge beträgt hier $3\frac{1}{2}$ Zoll, die Breite $2\frac{1}{2}$ Zoll. Der höchste Durchmesser der Breite befindet sich nahe am Kelche, an dem sie sich zurundet und den Kelch in einer Senkung zeigt. Die Fläche am Kelche ist so unbedeutend, daß sie schwer aufsteht. Nach dem Stiele hin setzt sie die kugelförmige Rundung fort, macht aber plötzlich, nahe dem Stiele, beiderseits merkliche Einbuchtungen und rundet sich dann sehr unregelmäßig am Stiele ab, indem eine der Seiten den kurzen dicken Stiel überwallt und ihm eine schiefe Richtung giebt. Die Farbe der Zeitigung geht allmählig aus dem Hellgrünen in's reine Gelb, hat aber an der Sonnenseite eine schöne Röthe, auf welcher sich, wie bei der Forellenbirn, schöne rothe Punkte befinden. Das Fleisch ist weiß, saftreich, doch rauschend und sich nicht völlig

in Saft auflösend. Dennoch hat es einen recht angenehmen, pikant säuerlich-süßen Geschmack, welcher freilich von vielen unserer bekannten edlen Sorten übertroffen, aber gleichwohl sehr eigenthümlich ist. Die Zeitigung fällt erst gegen das Ende des Octobers, ist also von Dillen's Herbstbirn sehr verschieden.



Damensbirn.

Damenbirn,

r u n d l i c h e S o m m e r b i r n ,

hartfleischig mit vollkommenem Kelche.

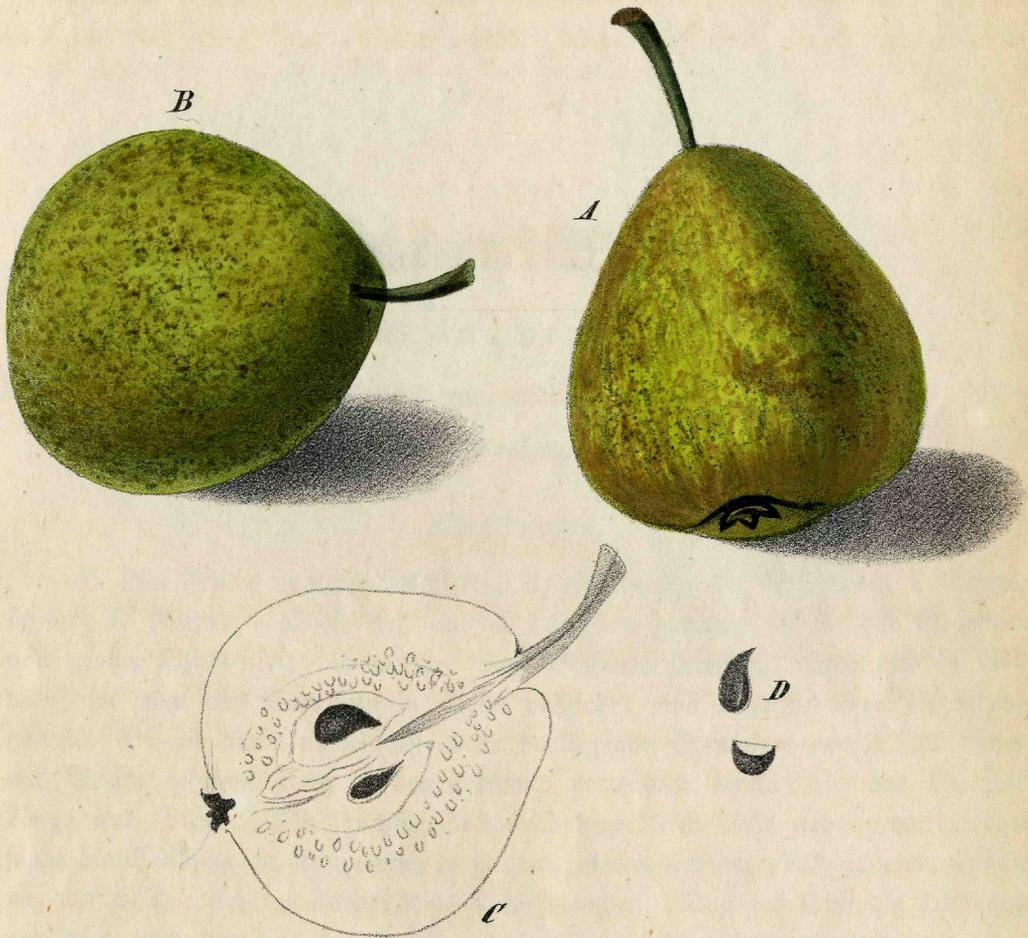
III. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht am Zweige mit Blättern in der Zeitigung; B. Längsschnitt; C. eine andere Frucht, welche vollkommener ausgebildet ist, vom Kelche gezeichnet. — Diese Birnenart gehört zu den rundlichen, denn ihre Höhe ist so beträchtlich als ihre Breite und beide messen bei einer vollkommenen Frucht reichlich $2\frac{1}{2}$ Zoll. Am Kelche ist sie plattrund, nach dem Stiele zu nimmt sie keilförmig ab und der Stiel selbst ist dick und holzig. Sein Ansaß an der Frucht ist quersfaltig oder beultig. Der Kelch hat zwar nur kurze, aber vollkommene Blätter und liegt in flacher Vertiefung. Die dicke Schale malt sich vom Zeisiggrünen in das Gelbe, ist an ihrer Sonnenseite stark geröthet und im Nothen befinden sich tiefrothe Striche. Zudem sieht man an der ganzen Frucht regelmäßig vertheilte Punkte hervortreten, welche in der Grundfarbe bräunlich, im Nothen grauweiß sind. Die Zeitigung fällt in der Mitte oder am Ende des Augusts, jenachdem die Blüthenzeit früher oder später eintritt und der Sommer mehr oder weniger heiß wird. Binnen vier Wochen ist sie vorüber und die Birn wird dann teig.

Der Baum macht sich leicht kenntlich, denn er wird nur mäßig groß, bildet

lange, öfters herabgebogene Nester, hat eine flattrige durchsichtige Krone und seine Blätter sind ganz besonders schmal, also nicht eiförmig, sondern länglich und vorn an der Spitze merklich zugespitzt, dabei oberseits dunkelgrün und unterseits blaugrün.



Champagner Weinbirn.

Champagner-Weinbirn,

rundliche Herbstbirn,

herbfleischig mit vollkommenem Kelche.

Mostbirn.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Kerne. — Diese Art, auch Bratbirn genannt, ist für alle Gegenden von großer Wichtigkeit, in welchen man Obstwein bereitet, würde also in Ländern, wo man das Bier solchem Weine vorzieht, eine untergeordnete Bedeutung haben. Sie ist unter mittelgroß, denn vorliegende Exemplare von 2 Zoll Länge und Breite gehören schon zu den größten; gemeinlich erreicht sie nur $1\frac{1}{2}$ Zoll Länge und Breite. Die höchste Breite ist dem Kelche sehr nahe gerückt, dort fängt die Wölbung an, kugelartig zu werden, plattet sich aber bald zu einer Fläche ab, auf welcher sich der ausgebildete Kelch befindet. Dagegen läuft die Wölbung von dort nach dem Stiel entweder in ziemlich gerader Richtung, oder in einer leichten Ausbuchtung, bildet eine stumpfe Spitze, worauf der mäßig lange und mäßig starke Stiel steht. Die Farbe der glatten Schale ist sehr unscheinbar: Anfangs ein helles Grün, in der Zeitigung ein grünliches Gelb, worauf keine Röthe liegt, aber Rostflecken und zahlreiche feine Punkte zu sehen sind. Das Fleisch ist mattweiß, herb, körnig und um das Gehäuse steinig, taugt nicht zum rohen Genuß und wird auch für den Most erst brauchbar, sobald sich die Vollreife einstellt. Dieses geschieht vom Anfange bis zum Ende des Octobers. Sie kündigt sich an durch das Gelbwerden der Schale und durch einzelne braune

Flecken derselben, welche die hohe Zeitigung, den Uebergang zu dem Reigwerden, verrathen. Dann giebt sie, wie Lucas bemerkt, jenes vortreffliche Getränk, welches von Vielen den mittleren Weinen vorgezogen wird. Dittrich berichtet, daß $\frac{1}{3}$ Kessel mit dieser Birn zusammengekeltert einen Champagner ähnlichen Wein liefern. Der Most laufe hell wie Wasser aus der Kelter.

Der Baum wächst nicht rasch, bildet eine schön in die Höhe gehende Krone, die sich aber durch ihre etwas herabhängenden Zweige zurundet. Obgleich er früh blüht, trägt er dennoch recht gut, besonders wenn er freie Lage empfängt.

Lucas erwähnt noch, daß man wohl thue, starke, hochstämmig aufgezogene Wildlinge in Kronenhöhe mit dieser Art zu veredeln, oder am besten sie in die Krone älterer Bäume zu pflropfen, weil sie in der Baumschule nur schwach und ungern in die Höhe wüchse. Sie sei in Württemberg so gesucht, daß sie besser als alles andere Mostobst bezahlt werde.



Lange grüne Herbstbirn.

Lange grüne Herbstbirn,

Lange Herbstbirn,

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

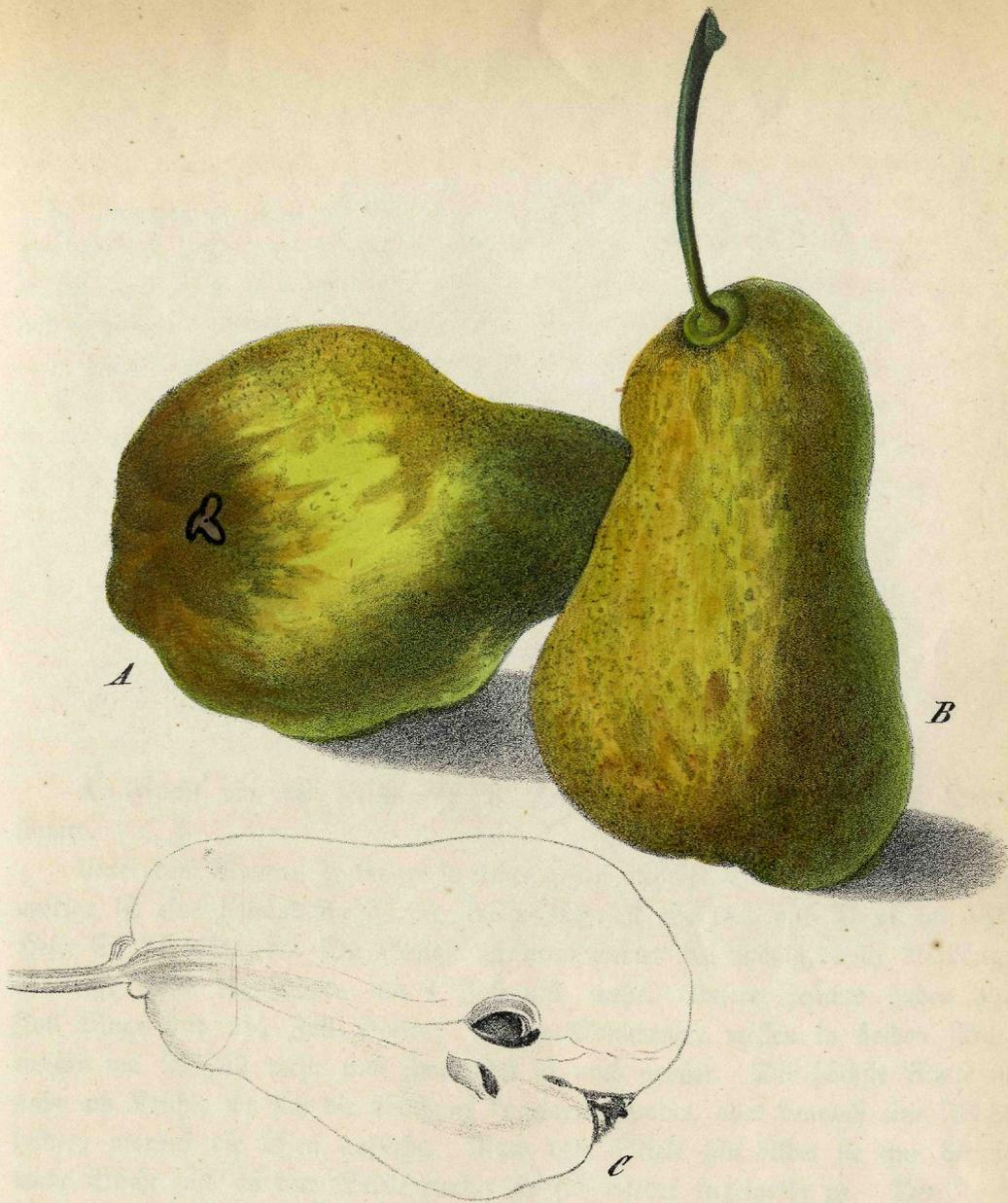
Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

Man hat zweierlei Arten, die unter dem Namen lange grüne Herbstbirn gehen und zur Unterscheidung gab man der 2. den Namen lange grüne Mundneßbirn. Beide haben mit einander sehr viel Gemeinschaftliches, beide zeitigen in der Mitte des Octobers, halten sich 4 Wochen, haben grüne Grundfarbe, die auch selbst in der Zeitigung bloß ein Gelbgrün wird, besitzen darauf feine, aber scharf markirte, dunkelgrüne Punkte, haben längliche Form, vollkommenen blättrigen Kelch, welcher in einer Senkung der Spitze liegt, einen starken Stiel und selbst auch ein ähnliches, von Saft strotzendes, zartes, beim Rauen in Saft sich lösendes, wohlschmeckendes Fleisch. Der Unterschied der Früchte ist ungefähr so fein als der zwischen des *Beurré gris* und *Beurré rouge*. Wenn man auch gemeinlich angeht, daß die Frucht der Mundneßbirn weit stärker gerbthet sei, als die der eigentlichen grünen Herbstbirn, so bezieht sich das nur auf die Mehrzahl der Früchte, namentlich auf die vom Hochstamme, aber nicht auf alle, wie man aus vorliegendem Exemplare bemerken wird. Ferner sagt man, daß die Mundneßbirn dickbauchiger sei und das ist auch richtig, kann aber oft nur bei Vergleichung von zwei Früchten ähnlicher Größe als Kennzeichen dienen. Besser

ist es, wenn man mit jenem Merkmale die Größe zu Hülfe nimmt, denn die lange grüne Herbstbirn mißt in ihrer Vollkommenheit $3\frac{1}{2}$ Zoll Länge und $1\frac{1}{2}$ Zoll Breite, die Mundnesbirn bloß $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge und 2 Zoll Breite. Hat man nun kleinere Exemplare der langen grünen Herbstbirn, so wird man finden, daß sie sich weit schlanker bauen als die Mundnesbirn, noch bei $3\frac{1}{4}$ Zoll Länge kaum $2\frac{1}{4}$ Zoll breit sind und von ihrer höchsten Breite am Kelche ganz allmählig in die stumpfe Spitze des Stieles verlaufen. Die lange grüne Herbst-Mundnesbirn ist schon wegen der geringeren Differenz zwischen Länge und Breite gedrungener, rundet sich an ihrer höchsten Breite mehr bauchig zu und besitzt auch im Noth noch kleine rothe gelbhöfige Punkte, während das Noth der Herbstbirn nur graue Punkte hat.

Der Unterschied zwischen beiden Birnen ist nothwendig, weil 1) die Vegetation beider Bäume verschieden ist, die Herbstbirn einen ansehnlichen sehr fruchtreichen Baum mit pyramidenförmiger Krone und etwas hangenden Zweigen besitzt, der Baum der Mundnesbirn dagegen bloß mäßig groß wird; 2) ist auch die Frucht unserer Herbstbirn edler als jene, hat ein mattweißes, reichsaftiges Fleisch, welches einen eigenthümlichen blumenartig-gewürzigen Geschmack besitzt und deshalb sehr geschätzt wird. Uebrigens ist zu bemerken, daß geröthete Früchte und namentlich so stark wie hier geröthete immer zu den Ausnahmen gehören, denn gemeinlich kommt gar keine Röthe vor.



Je länger je lieber.

Je länger je lieber,

Längliche Herbstbirn,

mit zartem Fleisch und unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

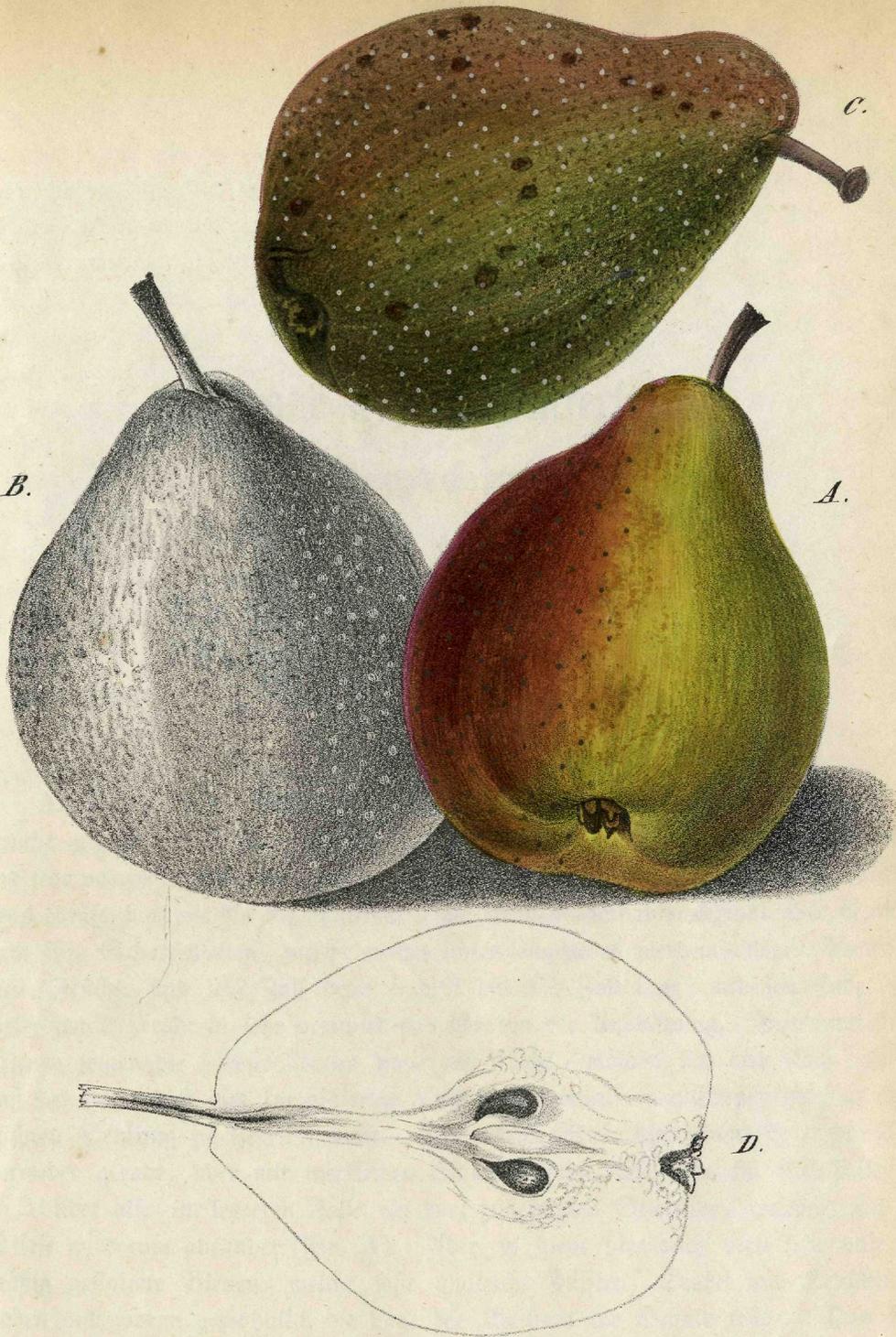
Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Querschnitt.

Unter dem Namen Je länger je lieber gehen mehrere Birnensorten, doch die unsrige ist eine holländische Frucht, welche Christ S. 184 und Viel im VII. Hefte S. 31 beschrieb. Die Gestalt ist nicht immer regelmäßig, doch die Länge übertrifft stets die Breite um 1 Zoll und mehr. Unsere Früchte haben $3\frac{1}{4}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite; noch vollkommener messen in beiden Richtungen um $\frac{1}{4}$ Zoll mehr und Zwergobst ist noch größer. Die höchste Breite ist nahe am Kelche, wo sich die Wölbung kugelartig rundet, aber dennoch eine Fläche bildet, worauf die Birn aufsteht. Nach dem Stiele hin bildet sie eine bedeutende Ducht und an dem Stiele rundet sie sich wieder kugelartig zu. Der Kelch hat nur sehr kleine, aufrechtstehende Blättchen, der Stiel ist $1-1\frac{3}{4}$ Zoll lang, wird aber zuweilen durch einseitige Ueberwallung des Fleisches in schiefe Lage gebracht. Die Schale ist derb, hellgrün und selbst in der Zeitigung nur gelblich; dagegen liegt auf derselben ein zimmtartiger Koss oft rund um die Frucht so dicht auf, daß er die Grundfarbe verbirgt. Indessen sind die meisten Früchte nur mehr oder weniger mit Koss überzogen, haben besonders am Kelche zusammenhängenden Koss, der sich selbst noch an solchen, die an der Wölbung davon

frei sind, zeigt. Die Punkte sind zahlreich, auch im Noße zu erkennen, da sie heller sind als er. Auch giebt es Früchte mit einem röthlichen Schimmer. Die Kammern sind eng, enthalten aber viele vollkommene Kerne. Die Frucht muß zu den Herbstfrüchten gezählt werden, denn ihre Zeitigung fällt in die erste Hälfte des Octobers, nämlich vom Anfange desselben bis in die Mitte, oder von der 2. Woche bis zum Anfange der 4. Das butterhafte, mattweiße Fleisch zerfließt auf der Zunge, besitzt gar keine Säure, aber der Zuckergeschmack ist sehr angenehm.

Der Baum wird groß, bildet eine hochgehende dichtbelaubte Krone, trägt bald und gut, kommt aber nur in gewählten Standorten gut fort.



Graue Herbstbutterbirn.

Graue Herbst-Butterbirn,

Beurré gris,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

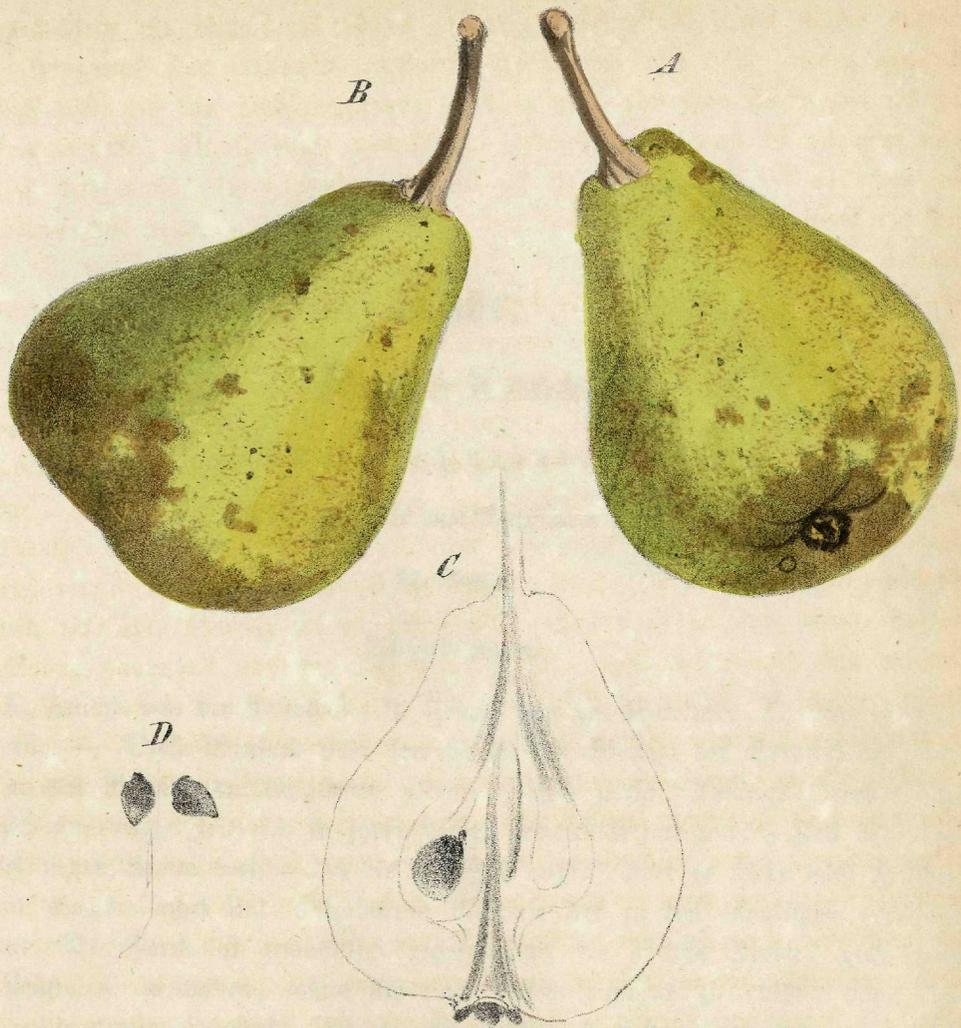
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht in der Reifezeit vom Spalier; B. Frucht von der Stielseite; C. Frucht ungerdthet; D. Längsschnitt. Die Beurré gris ist eine alte, wohlbekannte und sehr vortreffliche Frucht, behauptet im ersten Range den ersten Platz, ist wenigstens ebenso gut wie die besten neueren und neuesten Herbstbirnen, hat aber dennoch auch ihre Schattenseiten, welche weiter unten angegeben werden sollen. Vollkommene Früchte sind $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll lang; indessen findet sich diese Frucht gerade in sehr verschiedenen Graden der Ausbildung. Gut entwickelte Birnen zeigen die höchste Breite nahe am Kelche, wölben sich hier flach zu, so daß der hornartige und kurzblättrige Kelch entweder in einer Ebene, oder in einer leichten Senkung zu liegen kommt. Nach dem Stiele hin nimmt sie regelmäßig, entweder gerade, oder mit merklichen Einbuchtungen, die nahe am Stiele liegen, ab, bildet also im letzteren Falle ein kurz zugespitztes Stielende, welches sich am Stiele wiederum abrundet (Fig. A). Aber es giebt hier auch viele sehr unregelmäßig gestaltete Birnen, welche sehr ungleiche Hälften, Buckel und Kelchbeulen haben und woran gewöhnlich die Lage des Baumes die Schuld trägt. Das Colorit ist ein schönes Hellgrün und in der Zeitigung ein Gelb. Beide Farben

werden jedoch durch Kostanflüge getrübt, welche der Frucht ein röthlich-graues Ansehen geben. Bei sehr entwickelten Früchten (Spalier- und Zwergobst) färbt sich die eine Seite noch mit einem trüben, erdartigen Roth und bei allen Früchten sieht man im Grünen grüne Punkte, im Rothem graue Punkte. Erstere verlieren sich mehr in der Zeitigung. Ist die *Beurré gris* geröthet, dann wird sie leicht mit der *Beurré rouge* verwechselt und beide Arten gehen daher auch unter dem Namen *Isambert*, *Isenbert*, *Isenbart*, *Eisenbart*. Wer sie unterscheidet, nennt die *Beurré gris* den grauen *Isambert*, die *Beurré rouge* den rothen. Man kann die *Beurré rouge* aber von dieser unterscheiden: 1) durch die 14 Tage spätere Reife; 2) durch den etwas weniger erhabenen Geschmack, welcher der *Beurré blanc* ähnlicher ist; 3) durch die rundlichere Form, die nicht wie bei ausgebildeten Früchten der *Beurré gris* länger als breit, sondern ebenso lang als breit ist; 4) durch den starken Kostüberzug, der keine Punkte sehen läßt. Indessen giebt es bei der *Beurré rouge* auch weniger berostete Früchte, die Punkte im Rothem (nicht im Grünen) zeigen und bei der *Beurré gris* kümmerlichere Früchte, die fast ebenso hoch als breit sind. Die Zeitigung der *Beurré gris* fällt Anfangs October und dauert 14 Tage. Das mattweiße, um das Kernhaus grobkörnige Fleisch zergeht im Kauen in Saft, ist sehr vollsaftig und hat einen feinen, süßen, durch Muscatellersäure gehobenen, höchst angenehmen Geschmack.

Der Baum muß einen guten, warmen, gleichgrundigen Boden finden, gedeiht besonders in einem sandhaltigen und noch besser, wie mir scheint, in einem kalkmergeligen, guten und tiefen Gartenboden, wo er in sonniger Lage ähnliche Früchte bringt, wie man sie am Spalier erzieht. Dasselbst trägt er auch jährlich und reichlich. Hat er aber nasskalten Boden (thonigen und lefftigen), oder gar durch vorstehende höhere Bäume eine schattige Lage, so werden die Früchte krüppelhaft, bringen am Kernhause steiniges Fleisch und schmecken weit weniger gut. Die Beschränktheit ihres Anbaues und die kurze Dauer ihrer Zeitigung sind also Schattenseiten der *Beurré gris*. Der Baum wächst lebhaft, wird mittelgroß, bildet sperrige Aeste und hat dunkle, glänzende Blätter.



Knog.
Beurre Knog.

Knox, Beurré Knox,

Längliche Herbstbirn,
mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

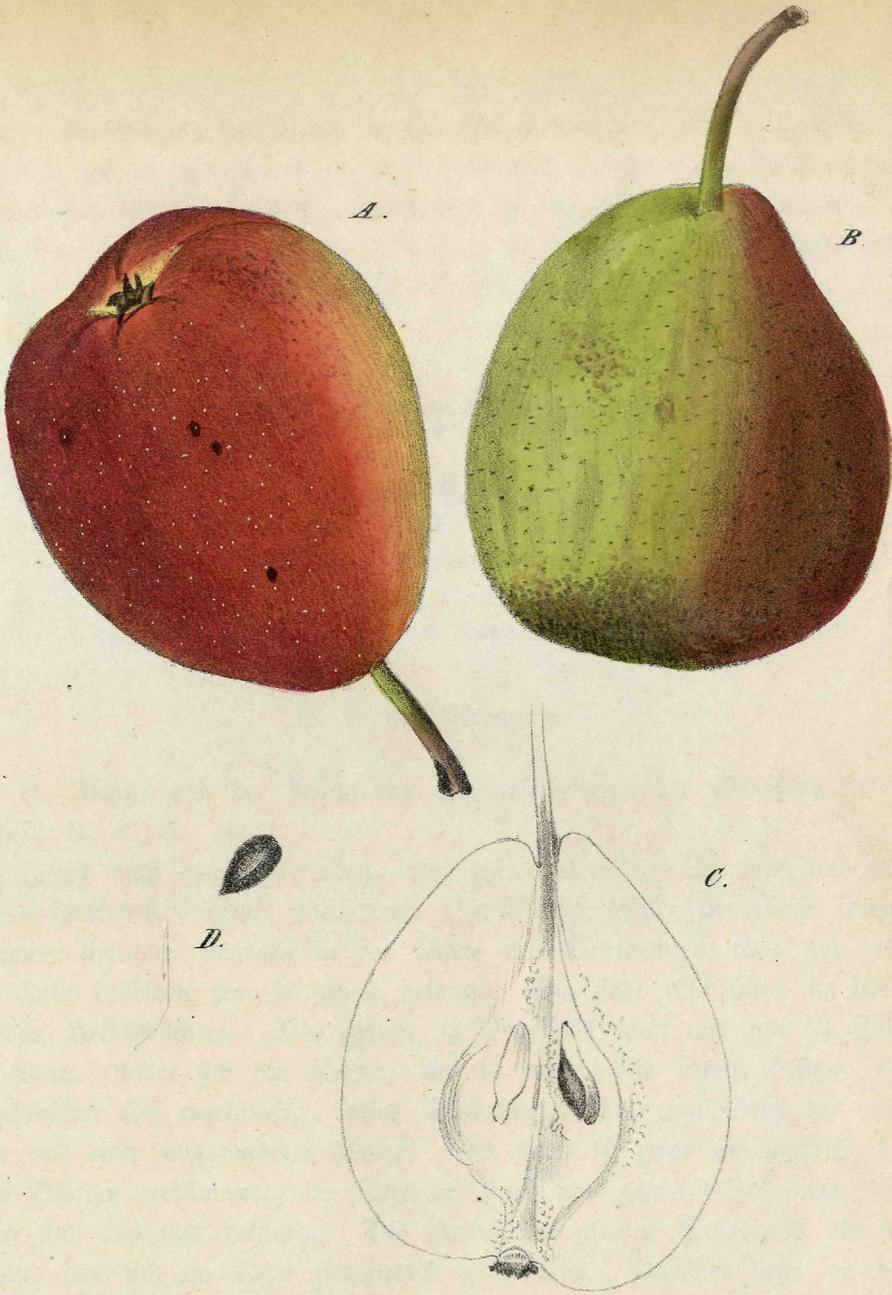
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt;
D. Kerne. — Diese Birnart steht sowohl an der Gränze der Herbstbirnen, als
auch an der Gränze der länglichen Birnen. Sie zeitigt Anfangs October und
hält sich nur kurze Zeit, ist in ihrer Länge gemeinlich nur um $\frac{1}{2}$ Zoll bedeuten-
der als in der Breite, welche $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll mißt. Aber es giebt auch Früchte,
die um etwas länger sind und darum ist diese Art zu den länglichen gerechnet
worden. Die Form ist gewöhnlich regelmäßig: die höchste Breite, vorn nach
dem Kelche hin geschoben, wölbt sich nach diesem rundlich zu, bildet dann eine
ebene, oder wenig eingesenkte Fläche, auf welcher sie stehen kann und worauf der
unvollkommene Kelch sitzt. Nach dem Stiele hin nimmt sie meist regelmäßig,
indessen doch manchmal auch einerseits mit sanfter Einbuchtung ab, bildet eine
stumpfe Spitze, die an mehreren Früchten durch das Fleisch auf einer Seite über-
wallt wird und dann den starken Stiel seitwärts drückt. Die Schale ist glatt
und glänzend, wird schon am Baume ein blasses, auch grünliches Gelb, das die
Zeitigung verkündet. Rötthe ist nicht vorhanden, doch sieht man regelmäßig ver-
theilte Punkte und an manchen Früchten auch Kostonflug, der sich am Kelch und
am Stiele zeigt. Das schneeweiße Fleisch ist körnig, löst sich im Kauen nicht

ganz in Saft auf, ist aber sehr saftreich und hat einen sehr angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack.

Der Baum wird stark und groß, doch seine Aeste entwickeln sich nicht in ähnlicher Richtung, sondern einige streben empor, andere biegen sich herab und dadurch entsteht ein verworrenes Astwerk, welches sich gleichwohl gut und dicht belaubt. Da dieser Baum sehr fruchtbar und seine Birn ganz vorzüglich ist, gewährt er eine gute Rente und die Früchte finden schnellen Absatz.



Sommer-Ambrette.

Sommer-Ambrette,

r u n d l i c h e S o m m e r b i r n ,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

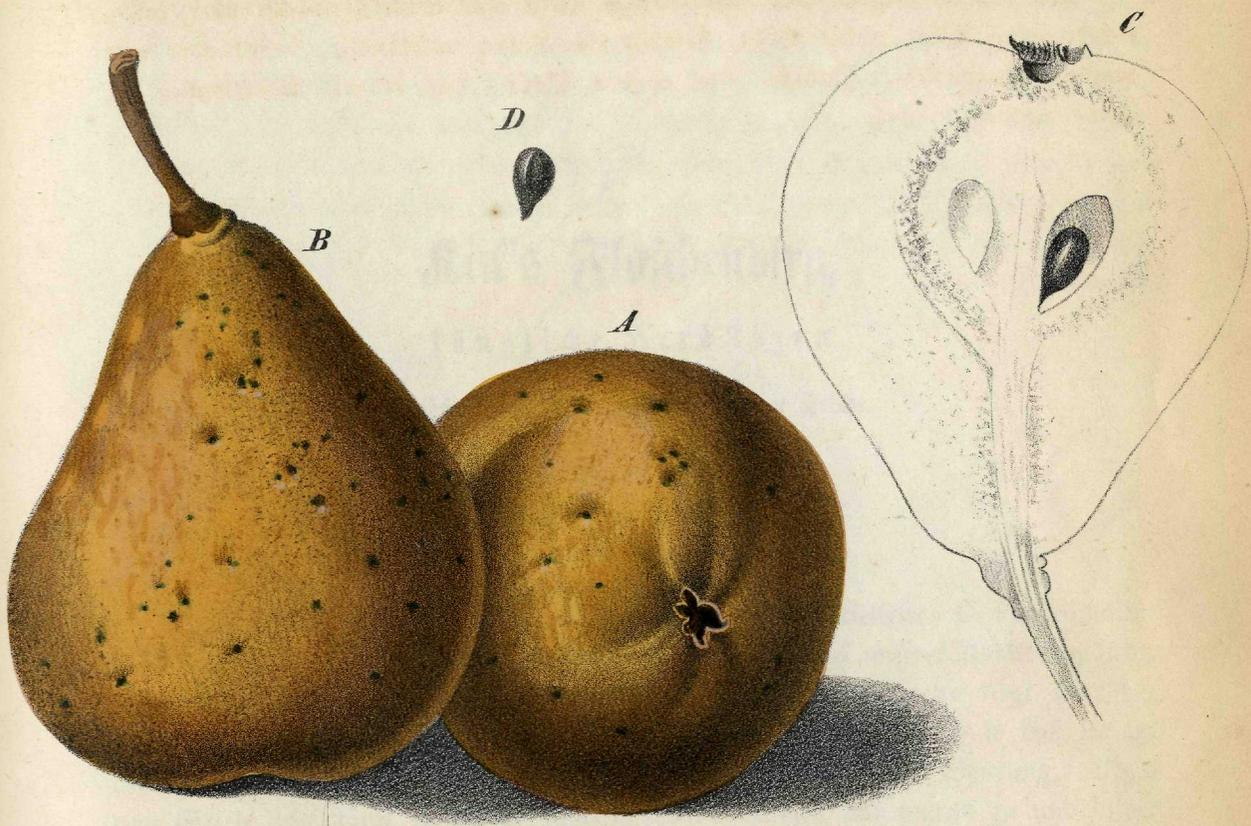
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite, C. Längsschnitt; D. Kerne. —

Zuerst muß bemerkt werden, daß die Sickler'sche Sommer-Ambrette nicht unsere Frucht sein kann, weil diese $1\frac{1}{2}$ Monat früher zur Reife kommt, die Sommer-Ambrette dagegen in der Mitte des Septembers oder gar erst gegen das Ende desselben zur Zeitigung gelangt. Sie steht also schon im Uebergange zu den Herbstfrüchten. Die Frucht ist $2\frac{3}{4}$ Zoll lang und um $\frac{1}{4}$ Zoll weniger breit, rundet sich am Kelche, wo sie die höchste Breite besitzt, schön zu, verschmälert sich regelmäßig, ohne Buchtungen, bis zum Stiel hin und endet dort mit einer abgerundeten Spitze. Der Kelch ist zwar umfangreich, doch sind seine Blätter verkümmert; der Stiel ist stark und gegen 1 Zoll lang, die Kammern sind eng und kernarm. Die Farbe der glatten Schale ist ein freudiges Grün, das sich im Lager stellenweise gelb färbt. Darüber liegt an besonnten Früchten eine feine Röthe, welche auch streifenartig auftritt und bei allen Früchten sind überall starke Punkte zu sehen. Das feine, mattweiße Fleisch froßt vom Saft, löst sich im Kauen ganz in Saft auf, hat einen süßen Bergamotten Geschmack, welcher zu den vorzüglichsten gezählt werden muß.

Der Baum erreicht nur eine mäßige Höhe und Stärke, wächst aber rasch, richtet seine Aeste in die Höhe, belaubt die Krone vollständig, besitzt aber nur mäßige Tragbarkeit. Indessen hat er das Gute, daß er mit Mittelboden im Felde vorlieb nimmt.



Wick's Flaschenbirn.

Rief's Flaschenbirn,

längliche Herbstbirn,

mürb-fleischig, mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Kerne. — Die vollkommenen Früchte, wie man sie auf unserer Abbildung sieht, messen $3\frac{1}{4}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite. Die höchste Breite liegt über der Mitte dem Kelche nahe, um den sich die Wölbung platt abrundet, so daß sie auf der Kelchfläche stehen kann. Der Kelch liegt in einer kleinen Senkung. Nach dem Stiele hin läuft sie unter sanften Einbuchtungen abnehmend zu und bildet eine stumpfe Spitze, auf welcher der starke, an der Frucht fleischige und von Fleischringeln umgebene Stiel steht. Manche Früchte sind aber weit weniger lang, nähern sich mehr den rundlichen Birnen, haben einen tiefliegenden von Beulen umgebenen Kelch und durch Erhöhungen gestörte Wölbungen, laufen auch nach dem Stiele gerad zu und überwallen von einer Seite den Stiel. Indessen sind solche nicht hier zum Muster der Art zu nehmen, sondern als unvollkommen ausgebildete zu betrachten, welche erscheinen, wenn der Baum seinen passenden Platz nicht bekommt, oder überhaupt nicht in angemessener Gegend liegt. Die Farbe ist vom Baume ein Gelbgrün, das aber auf dem Lager ein Citronengelb wird. Röthe ist nicht vorhanden, wohl aber ein Rost, welcher bei manchen Früchten rundum auf der Schale liegt und dem Colorit ein goldartiges Ansehen giebt. Bei anderen findet er sich nur partienweise und läßt an mehreren Stellen die Grund-

farbe frei. Der Kelch ist zwar weit, doch zu kleinen Blättchen verflümmert; die Kammern fehlen öfters gänzlich und häufig sieht man nur einige entwickelt. Das weiße, um das Kernhaus steinige, sonst grobkörnige Fleisch ist im Kauen rauhend, löst sich nicht völlig in Saft auf, froßt aber von Saft und hat einen angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Es zeitigt mit dem October und hält sich 14 Tage. Der Baum bildet eine etwas breite, nicht dicht belaubte Krone, hat längliche, zugespitzte, am Rande fein gesägte Blätter, verlangt ein fehlerfreies Land.



Punktirter Sommerdorn.

Punktirter Sommerdorn,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Zwei Früchte, die eine stark geröthet, die andere nur mit einem röthlichen Anfluge in der Zeitigung am beblätterten Zweige; B. Längsschnitt; C. Querschnitt; D. Kerne. —

Auch diese Sommerfrucht ist zu unseren besten zu zählen. Vollkommene Birnen messen 3 Zoll Länge und nur $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite. Die höchste Breite ist nahe dem Kelche gerückt, wo die Wölbung der Frucht kugelig ist und am Kelche so platt wird, daß sie hier aufsitzen kann. Nach dem Stiele hin nimmt sie sehr unregelmäßig ab, denn die eine Seite macht eine Ausbucht, die andere dagegen eine Einbucht, überwallt an der Spitze den Stiel mit Fleischfalten und giebt ihm eine schiefe Richtung. Der Kelch legt sich auf der Fläche, welche eben ist oder eine kleine Senkung hat, sternförmig auf, der Stiel ist stark, zolllang und gemeinlich auch, durch die Ueberwallung der einen Fruchtseite, am Fruchtende fleischig. Die Grundfarbe der glatten, aber derben Schale ist Anfangs gelbgrün, später gelb, aber so, daß das Grün theils durch die zahlreichen Punkte, theils auch stellenweise auf der Schale noch hindurchschimmert. Schattige Früchte haben gar keine Röthe, sonnige aber einen röthlichen Schimmer, welcher sich in warmen Jahrgängen oder in günstiger Lage zum förmlichen Roth erhebt. In diesem verwandeln sich die grünen Punkte in bleigraue. Die Kammern des weit hinaufgerückten, am Umfange griesigen Kernhauses sind groß und kernreich, die

Kerne braun. Die Zeitigung beginnt nach Dieß in der Mitte des Septembers, und hält sich 14 Tage ganz gut, nach Jahn aber erst im October und dauert bis zum November, ist also wohl für Thüringen mehr eine Herbstbirn. Das schneeweiße, feine Fleisch ist strohend von Saft, löst sich im Kauen in Saft auf, hat einen muskatellerartigen, süßen Geschmack. Der große, starke Baum richtet seine Aeste und Zweige aufrecht empor, bildet eine pyramidenartige Krone, hat starke Spieße, wird sehr alt, trägt aber erst spät. Hat er jedoch einmal die Zeit der Tragkraft erreicht, dann bringt er gute Ernten. Seine Blätter sind länglich, lichtgrün, haben am Rand eine feine Serratur und laufen vorn in eine lange Spitze aus.

Inhaltsverzeichnis.

	Standort des Baumes.
Doyen Dillen.	Beim Herrn Medicinalassessor Zahn in Meiningen.
Damenbirn.	" " Amtskommissär Dr. Koch in Jena.
Champagner Weinbirn.	" " Stadtyfarrer H ö r l i n in S i e d r i n g e n .
Lange grüne Herbstbirn.	
Knop.	
Sommer-Ambrette.	" " Amtskommissär Dr. Koch in Jena.
Zelängerzelleber.	
Graue Herbst-Butterbirn.	" " Garteninsp. S i n n i n g in B a l l e n s t ä d t .
Rick's Flaschenbirn.	" " Oberförster S c h m i d t in B l u m b e r g .
Punktirter Sommerdorn.	" " Medicinalassessor Zahn in Meiningen.



Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. C. Langenthal und unter Mitwirkung der Pomologen Hürkin in Siedringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Laitl in Hünfirschen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

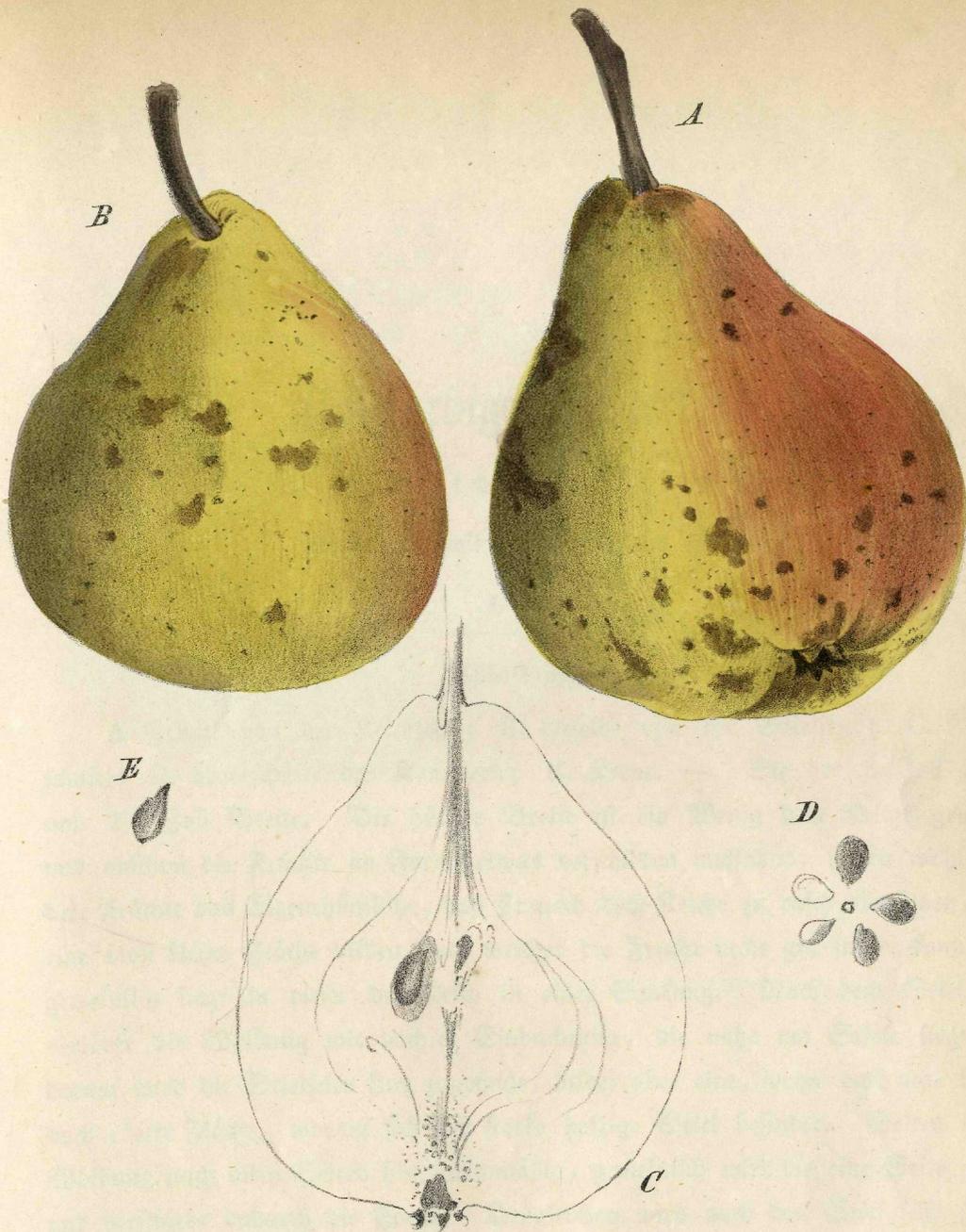
II. Section. 4. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.

206



Holzfarbige Butterbirn.

Holzfarbige Butterbirn,

Längliche Herbstbirn,

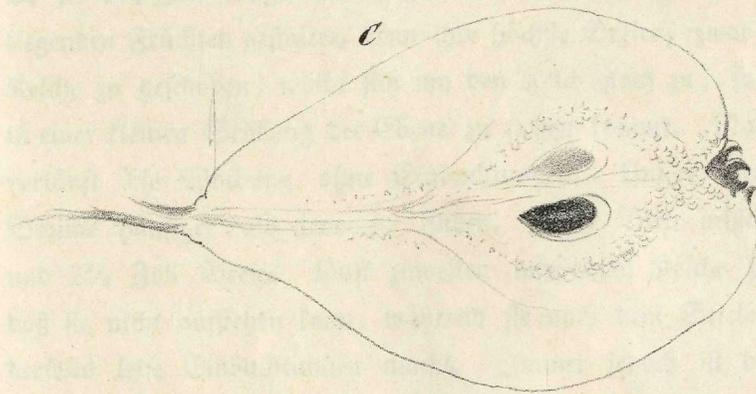
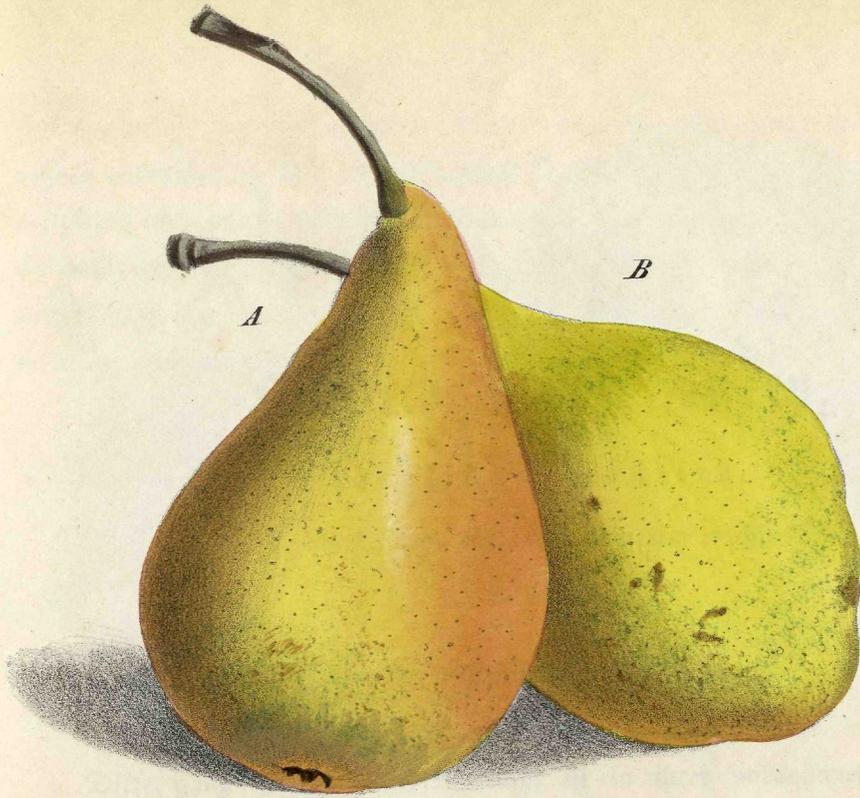
zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. dieselbe von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne. — Sie hat 3 Zoll Länge und 2½ Zoll Breite. Die höchste Breite ist ein Wenig dem Kelche genähert und obschon die Früchte an Form etwas verschieden ausfallen, haben wohlgebildete Früchte das Eigenthümliche, daß sie nach dem Kelche zu rasch abnehmen, hier eine bloß kleine Fläche bilden, auf welcher die Frucht nicht gut stehen kann und gemeinlich liegt in dieser der Kelch in einer Senkung. Nach dem Stiele hin verläuft die Wölbung mit leichter Einbuchtung, die nahe am Stiele liegt und darum wird die Stielseite kurz zugespitzt, bildet aber eine, wenn auch nur kleine, doch platte Fläche, worauf sich der starke holzige Stiel befindet. Selten ist die Wölbung nach allen Seiten hin gleichmäßig, gemeinlich wird die eine Seite höher, und verschiebt dadurch die Form. Dergleichen wird auch der Stiel sehr häufig von einer Seite der Frucht überwallt; es bildet sich dadurch ein Grübchen, in welches der Stiel zu sitzen kommt. Die Grundfarbe, zuerst hellgrün, dann grüngelb, ist an der Sonnenseite holzfarbig geröthet und an der Schattenseite par-

teenweise oder auch stärker mit Kost belegt. Punkte sind zahlreich vorhanden, doch fein. Das weiße, weiche, feinkörnige Fleisch ist sehr saftvoll, hat einen süßweinigten Bergamottengeschmack, welcher durch seine Erhabenheit allen guten Birnen gleich kommt. Sie zeitigt mit der Beurré gris (Anfang October) und hält sich auch ebenso lang (Mitte October). Der Baum hat mit der Beurré gris viel Aehnliches und trägt auch recht gut.



Köstliche von Charneu.

Röstliche von Charnen,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

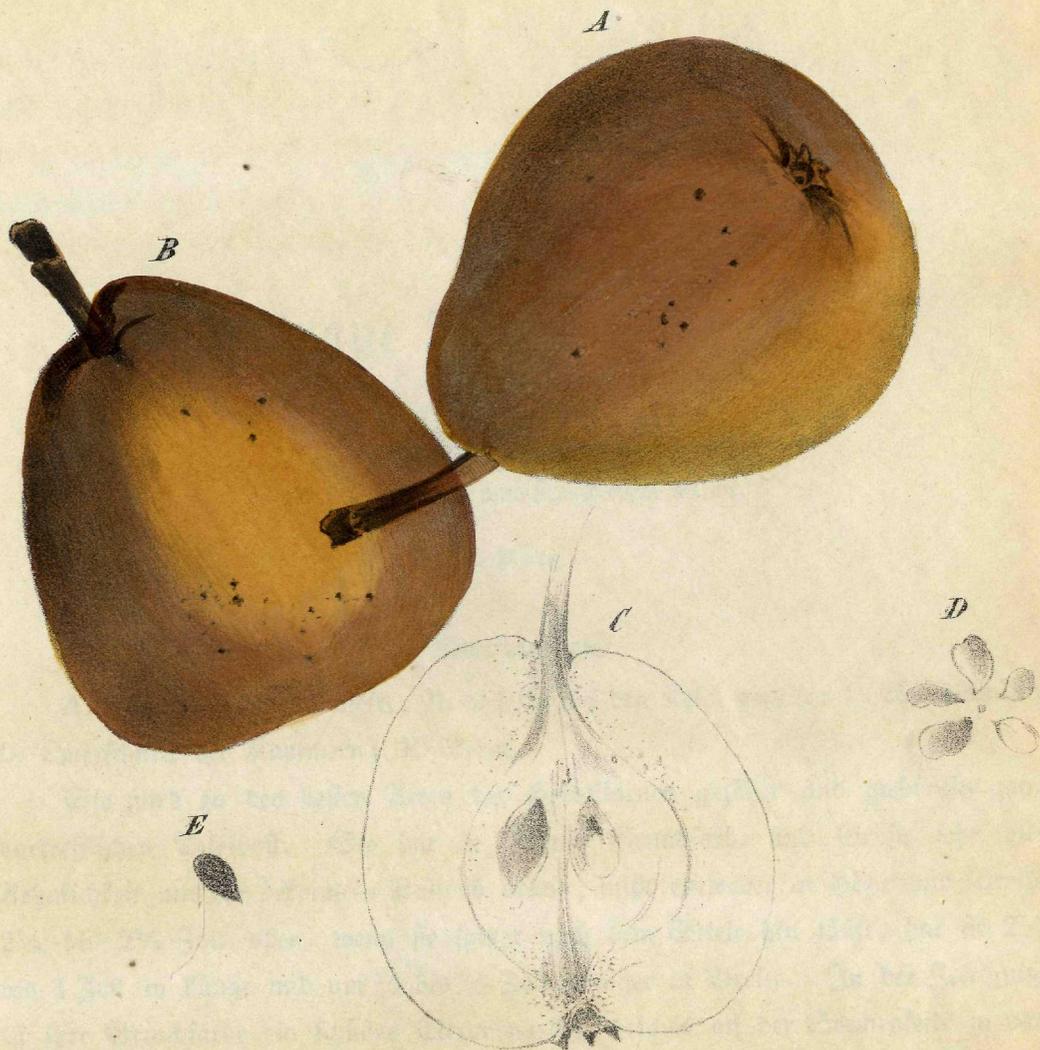
I. Rang.

Abbildungen.

A. B. Früchte von verschiedenen Seiten; C. Längsschnitt. —

Diese ganz vorzügliche Herbstfrucht ist in ihrer vollkommenen Ausbildung, wo sie $4\frac{1}{4}$ Zoll Länge und 3 Zoll Breite mißt, etwas verschieden von den vorliegenden Früchten gestaltet, denn ihre höchste Breite, zwar auch wie hier nach dem Kelche zu geschoben, wölbt sich um den Kelch flach zu, so daß der hornige Kelch in einer kleinen Senkung der Ebene zu stehen kommt. Nach dem Stiele hin aber verläuft die Wölbung ohne Einbuchtungen. Unsere Exemplare sind aber am Baume häufiger als jene zu finden. Ihre Birn mißt nur $3\frac{1}{2}$ Zoll Länge und $2\frac{3}{8}$ Zoll Breite, läuft zuweilen nach dem Kelche hin etwas spitz zu, so daß sie nicht aufstehen kann, während sie nach dem Stiele zu einerseits oder beiderseits leise Einbuchtungen macht. Immer jedoch ist die eine Stielseite vom Fleische überwallt, so daß dadurch der $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lange, dünne, holzige Stiel eine sehr schiefe Richtung erhält. Vom Baume sieht die Birn hellgrün aus, in der Zeitigung wird sie gelb und hat auch oft einen schönen rothen Anflug. Punkte sind häufig vorhanden, doch sind sie fein.

Die Vorzüge dieser Birn bestehen erstens in einem höchst angenehmen, vor-
trefflichen süßweinigem und gewürzvollen Geschmack des in Saft zerfließenden weißen
und weichen Fleisches; zweitens in einer langen Haltbarkeit, denn ihre Zeitigung
dauert während des ganzen Octobers, ja, sorglich aufbewahrt, bis zu Martini.
Der Baum ist auch recht fruchtbar und gesund, bildet eine schöne Pyramide und
eignet sich für Obstgärten. Nach Oberdieck soll er am besten tragen, wenn er
einen kühlen und nassen Mai zu bestehen hat.



Graue Dechantsbirn.

Graue Dechantsbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

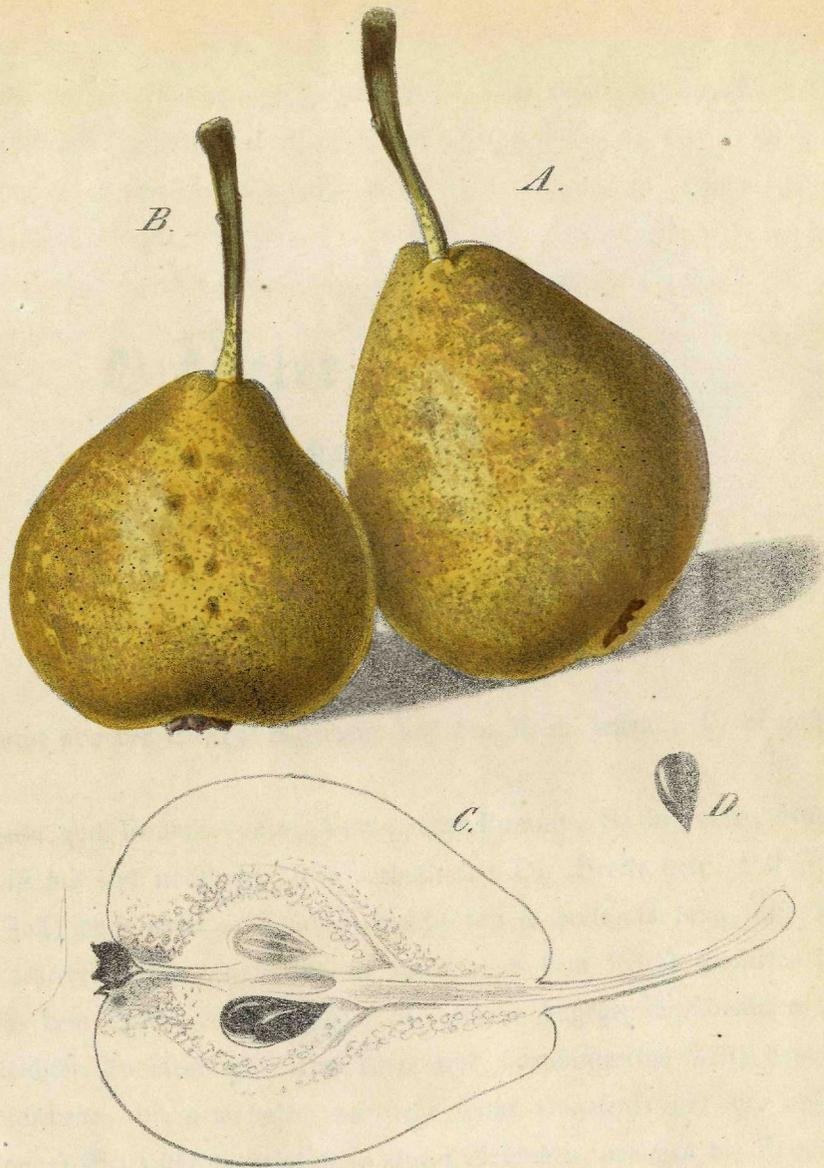
I. Rang.

Abbildungen.

A. Birn von der Kelchseite; B. dieselbe auf den Kelch gestellt; C. Längsschnitt;
D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

Sie wird zu den besten Arten der Herbstbirnen gezählt und giebt ein ganz vortreffliches Tafelobst. Sie hat in Form, Grundfarbe und Größe sehr viel Ähnlichkeit mit der bekannten Beurré blanc, mißt entweder in Höhe und Breite $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll oder, wenn sie spitzer nach dem Stiele hin läuft, hat sie $2\frac{1}{4}$ bis 3 Zoll in Länge und um $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Zoll weniger in Breite. In der Zeitigung ist ihre Grundfarbe ein schönes Citronengelb, welches an der Sonnenseite in das Goldgelbe geht. Aber die Grundfarbe ist selten zu sehen, denn darüber liegt ein schöner zimmtartiger Rost. Wie die Beurré blanc, so ist auch diese Frucht nicht immer ganz regelmäßig gebaut, hat deshalb ihren hornigen Kelch in einer bald ebeneren, bald mehr von Beulen umgränzten Vertiefung, besitzt aber immer einen sehr starken Stiel, dessen Ansatz in einem durch Ueberwallung des Fleisches gebildeten Grübchen steckt. Das weiße, weiche, voll mit Saft begabte Fleisch zer-

geht im Verspeisen, erinnert in ihrem schönen Geschmacke sehr an die Beurré blanc, zeitigt aber erst gegen das Ende des October und hält sich bis um Martini. Der Baum wächst sehr langsam, trägt aber dennoch frühzeitig und in voller Tragkraft sehr reichlich, soll auch groß und alt werden, muß aber durchaus einen fehlerfreien Boden, namentlich hinsichtlich des Untergrundes, bekommen und einen sonnigen Stand haben, wenn er die gerühmten Vortheile bringen soll.



Brüsseler Zuckerbirn.

Brüsseler Zuckerbirn,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

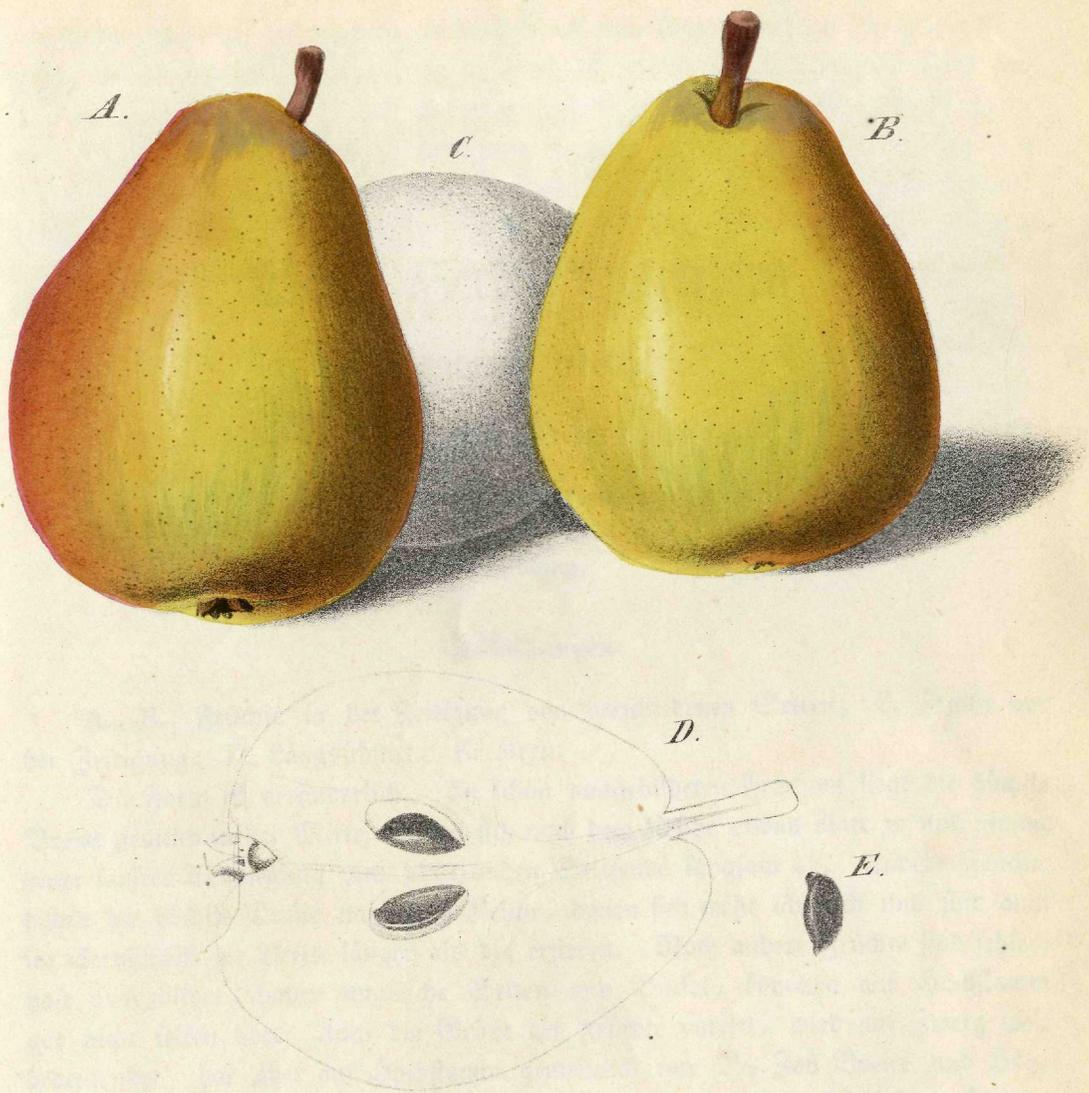
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Seite; B. Frucht auf den Kelch gestellt; C. Längsschnitt;
D. Kern.

Sie heißt auch *Beurré verte*, *Verte dans Pomme*, *Satin verte*, *Rousset Satin* und ist bis jetzt noch nicht sehr verbreitet. Die Breite beträgt 2 Zoll, die Länge $2\frac{5}{8}$ Zoll, doch giebt es Früchte, welche fast so breit als lang, also rundlich sind. Die letzteren gehen, von der ein wenig nach dem Kelche gerückten höchsten Breite, nach dem Stiele keilsförmig zu, die ersteren dagegen verschmälern sich mit einer sehr leichten Ausbiegung. Der kurze und hornblättrige Kelch befindet sich auf der Kelchebene, die gewöhnlich nur sehr leicht eingesenkt ist; der ansehnliche ($1\frac{1}{2}$ Zoll lange) Stiel sitzt gemeinlich in einem Grübchen, welches die Frucht durch ziemlich gleichmäßige Ueberwallung bildet. Das einfarbige Colorit ist Anfangs grün, dann citronengelb; aber darüber liegt partienweise ein Zimmtrost, welcher die Schale marmorirt. Punkte sind zwar vorhanden, doch sind sie ebenso wie der Rost gefärbt und fallen daher sehr wenig in's Auge.

Das Fleisch ist mattweiß, butterartig, sehr vollsaftig, zerfließt im Kauen und hat einen sehr angenehmen, zimmtartigen Zuckergeschmack, besitzt aber den Fehler, daß es sich, ebenso wie viele dieser Butterbirnen, nicht lange hält. Man rechnet die Zeitigung vom halben October bis auf Martini. Diese Frucht hat indessen den Vorzug vor anderen ähnlichen, daß sie recht gut auf Hochstamm gedeiht. Der Baum hat in Größe und Form mit dem der **Beurré blanc** sehr viel Aehnlichkeit.



Weisse Herbst-Butterbirn.
Beurre blanc.

Weißer Herbst-Butterbirn,

Beurré blanc,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

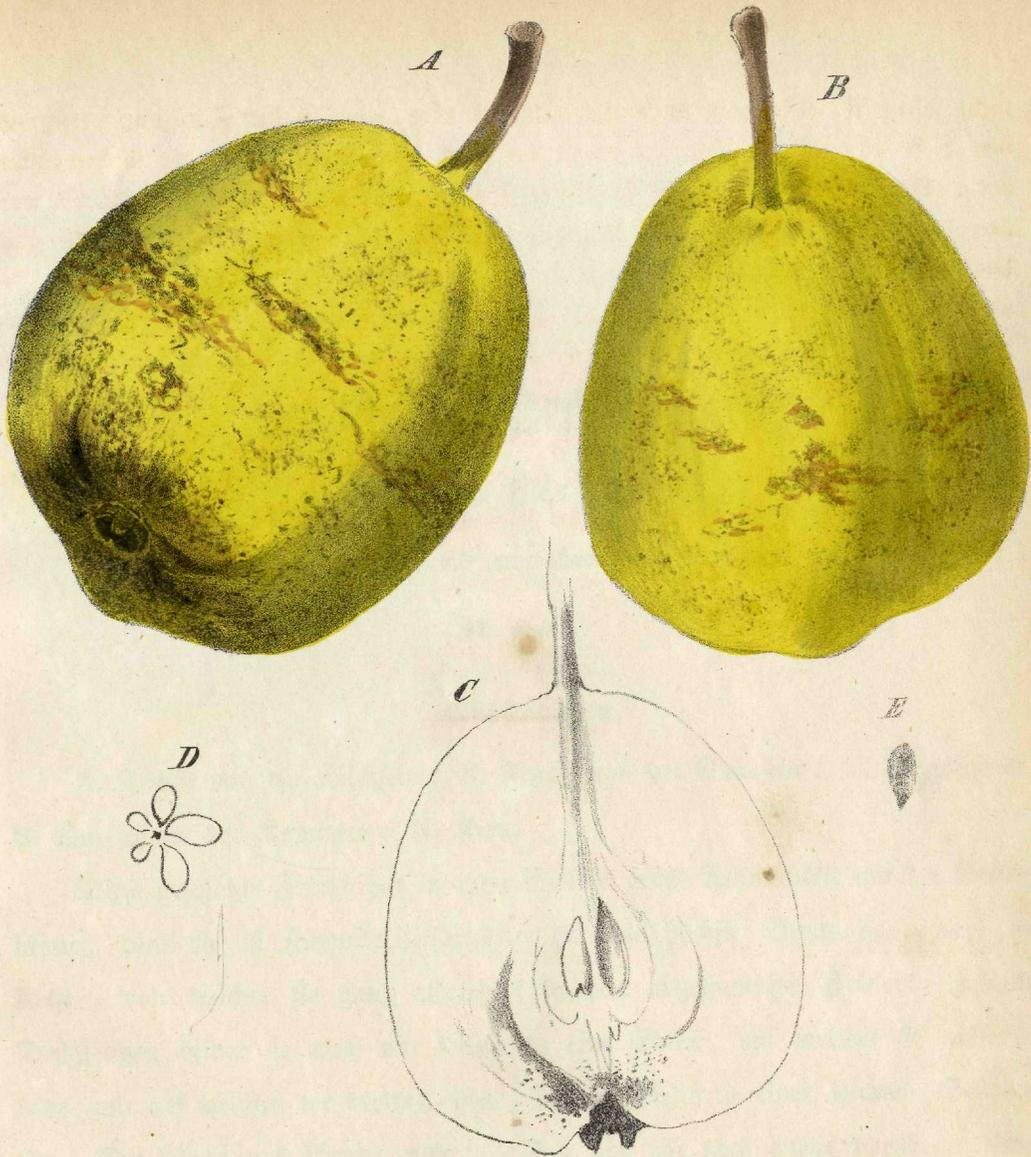
I. Rang.

Abbildungen.

A., B., Früchte in der Zeitigung von verschiedenen Seiten; C. Frucht vor der Zeitigung; D. Längsschnitt; E. Kern.

Die Form ist veränderlich. An schön ausgebildeten Früchten liegt die höchste Breite ziemlich in der Mitte, rundet sich nach dem Kelche etwas platt zu und nimmt unter sanfter Ausbiegung zum plattrunden Stielende langsam ab. Andere Früchte haben die höchste Breite nahe dem Kelche, bauen sich mehr länglich und sind auch im Verhältniß zur Breite länger als die ersteren. Noch andere Früchte sind fehlerhaft ausgebildet, haben ungleiche Seiten und Buckel, kommen auf Hochstamm gar nicht selten vor. Auch die Größe der Früchte variiert, wird auf Zwerg weit bedeutender, hat aber auf Hochstamm gemeinlich nur $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und Höhe oder $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und bis fast 3 Zoll Höhe. Je nach der Fruchtform sitzt der hornige Kelch bald in tiefer, bald nur in flacher Senkung. Der starke Stiel steht zwar fast immer in einer ansehnlichen Höhlung, aber er wird besonders bei unregelmäßigen Früchten durch die einseitige Ueberwallung des Fleisches nicht selten von Beulen begränzt. Die Schale ist glatt und fein, Anfangs grün, später citronengelb, öfters an einer Seite leicht, aber schön geröthet. So lange die Frucht noch

nicht zeitig ist, sieht man auch viele feine Punkte, aber in der Zeitigung verschwinden diese allmählig. Die Frucht ist bei uns so bekannt, daß der schöne zuckerartig-blumige Geschmack des in Saftes strogenden Fleisches nicht gerühmt zu werden braucht. Indessen hat er dennoch nicht das hohe Gewürz der Beurré gris. Um die Mitte des Octobers beginnt die Zeitigung und schon im Anfange des Novembers ist sie vorüber. Das ist ein großer Uebelstand dieser so vortrefflichen Birn, die für uns um so schätzbarer ist, weil sie auch auf Hochstamm recht gut gedeiht, eine breit-pyramidenartige Krone bildet, welche längliche und glänzende Blätter hat. Zudem besitzt sie noch das Gute, daß sie gerade keinen so ausgewählten Platz verlangt und selbst in rauheren Gegenden recht gut gedeiht, zumal an Stellen, wo ein Berg oder Hügel sie vor den kalten Nordostwinden schützt.



Lothringer Dechantsbirn.

Lothringer Dechantsbirn,

rundliche Herbstbirn,

mürbfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

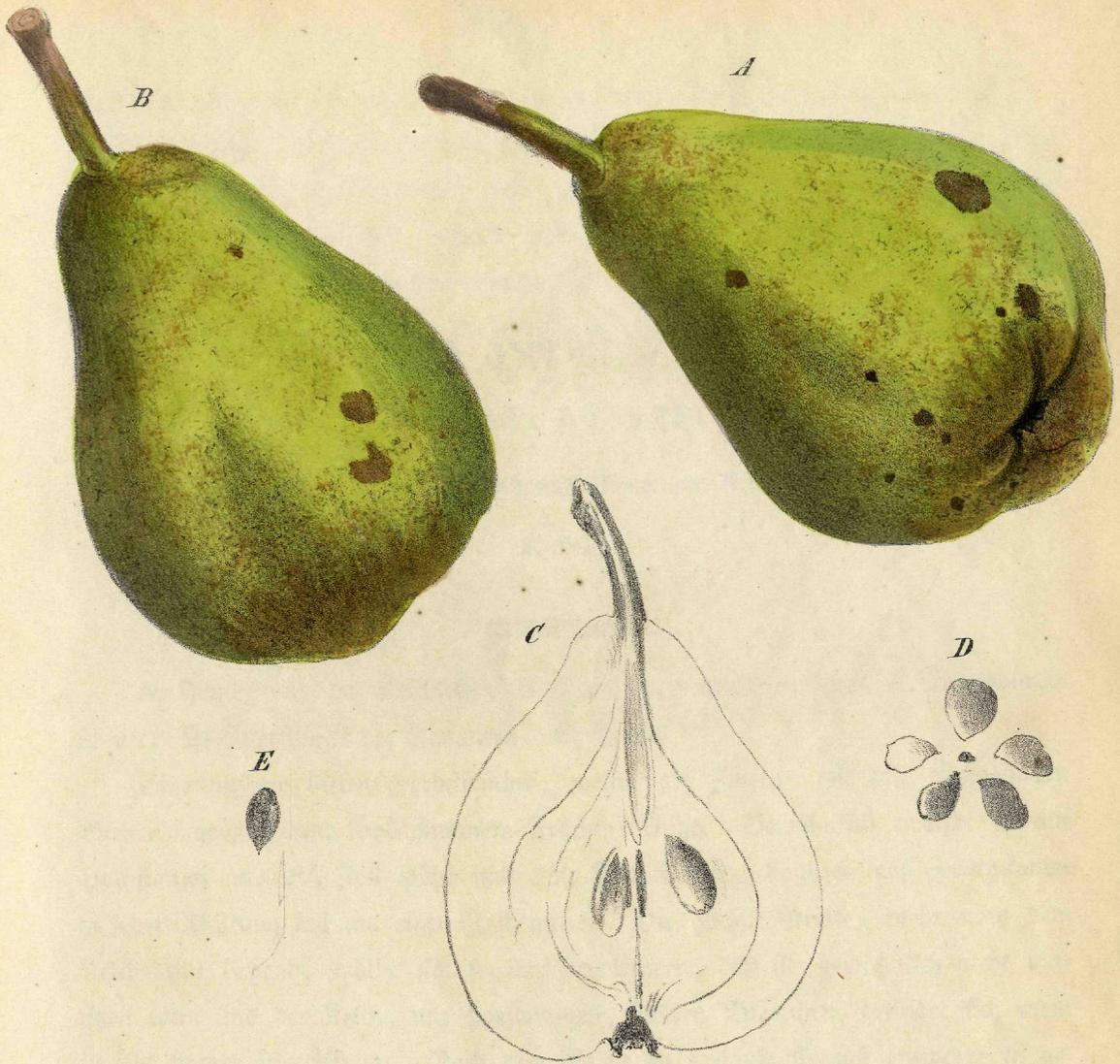
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt;
D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese geschätzte Frucht hat in ihrer Gestalt große Ähnlichkeit mit der Beurré blanc, denn sie ist stumpfkreiselförmig, hat die höchste Breite ganz nahe am Kelche, von welcher sie ganz allmählig in das abgestumpfte Stielende zuläuft. Dergleichen bildet sie auch am Kelchende eine Ebene, auf welcher sie aufstehen kann und auf welcher der breite, offene, hornige Kelch in einer leichten Senkung sitzt. Die Länge und Breite mißt $2\frac{1}{2}$ Zoll und oft noch etwas darüber. Vom Baume ist sie grüngelb, in der Zeitigung gelb. Auf der etwas fettigen Schale sieht man zahlreiche Punkte und Kostanflüge und der starke, zolllange Stiel befindet sich in einer Grube. Nur in sehr guter Lage giebt diese Birn ein gutes Tafelobst ab, deren schneeweißes Fleisch im Kauen rauscht, indessen recht saftvoll ist und einen der Beurré blanc ganz ähnlichen Geschmack hat. Was uns aber

die Frucht weit werthvoller macht, ist, daß ihr Baum sowohl in der Baumschule, als auch angepflanzt, bald aufkommt, auch für das bessere Feld sich eignet, sehr tragbar ist, fast jährlich gute Ernten liefert und eine für Schnitzchen und zum Kochen vortreffliche Frucht bietet. Die Krone des Baumes ist der Krone der *Beurré blanc* sehr ähnlich. Die Frucht zeitigt in der zweiten oder dritten Woche des Octobers, hält sich aber nicht länger als 14 Tage.



Coloma's Herbstbutterbirn.

Coloma's Herbst-Butterbirn,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

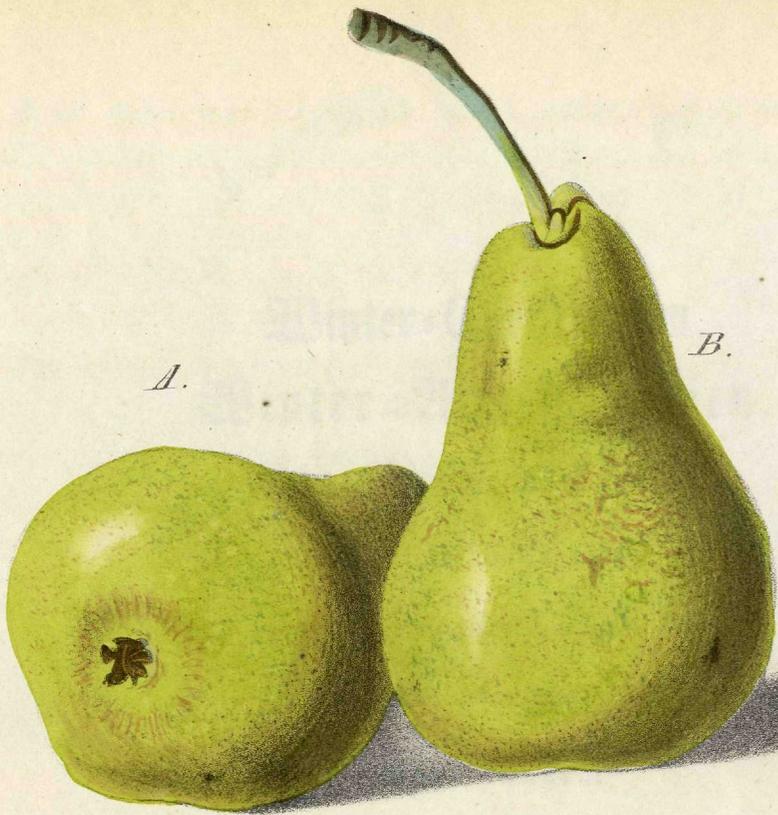
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsdurchschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

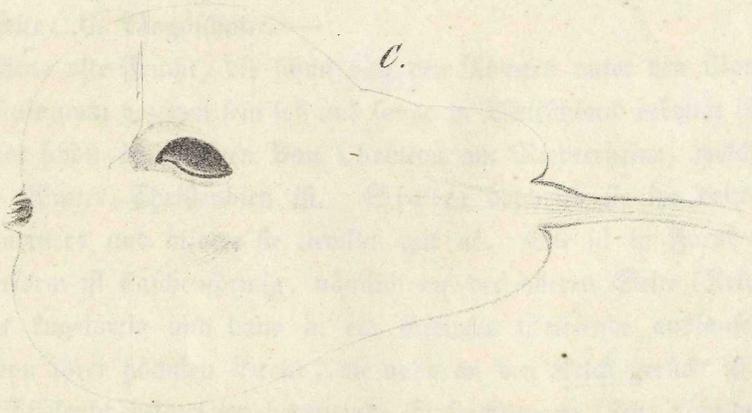
Eine unserer besten Herbstfrüchte, welche auf Zwerg, wie fast alle feineren Birnen, größere und vollkommnere Früchte bringt. Gewöhnlich erreicht sie auf Hochstamm nur $2\frac{3}{4}$ Zoll Höhe und $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite, dagegen auf Zwergstamm in jeder Richtung fast um einen Zoll mehr. Die höchste Breite, mehr nach dem Kelche hin liegend, wölbt sich so um den Kelch, daß sie gewöhnlich nicht aufsitzen kann und der Kelch, mit hornartigen, kleinen Blättchen, befindet sich meist in sehr flacher Vertiefung. Nach dem Stiele zu verläuft sie sich entweder in gerader Richtung, oder mit sehr schwachen Einbiegungen, bildet aber ein stumpfes Ende und zeigt auch auf der Oberfläche leicht erhöhte Unebenheiten. Der Stiel ist stark, holzig und $\frac{3}{4}$ Zoll lang, das Colorit der zarten Schale Anfangs hellgrün, dann citronengelb, über welches Kossanflüge und Kossflecken liegen. Da die Punkte den Koss in Farbe gleichen und sehr fein sind, fallen sie wenig in's Auge.

Diese Birnart wird ihres butterhaften, reichsaftigen Fleisches wegen, dessen erhaben gewürziger süßweinigcr Geschmack sehr angenehm ist, und ebenso auch ihrer hohen Tragbarkeit wegen so sehr berühmt. Der Baum wächst lebhaft, bleibt aber nur in mittlerer Größe, bildet eine breite Krone, die nicht dicht belaubt ist. Gleichwohl hat diese Art auch ihre Schattenseiten; denn die Birn, welche in der Hälfte des Octobers reift, hält sich höchstens nur bis um Martini und der Baum verlangt einen gut gewählten Platz.



A.

B.



C.

Winter Christenbirn.
Winter-Apothekerbirn.
Bon Chrétien d'hiver.

**Winter = Christenbirn,
Winter = Apothekerbirn,
Bon Chrétien d'hiver,**

längliche Winterbirn,

hartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

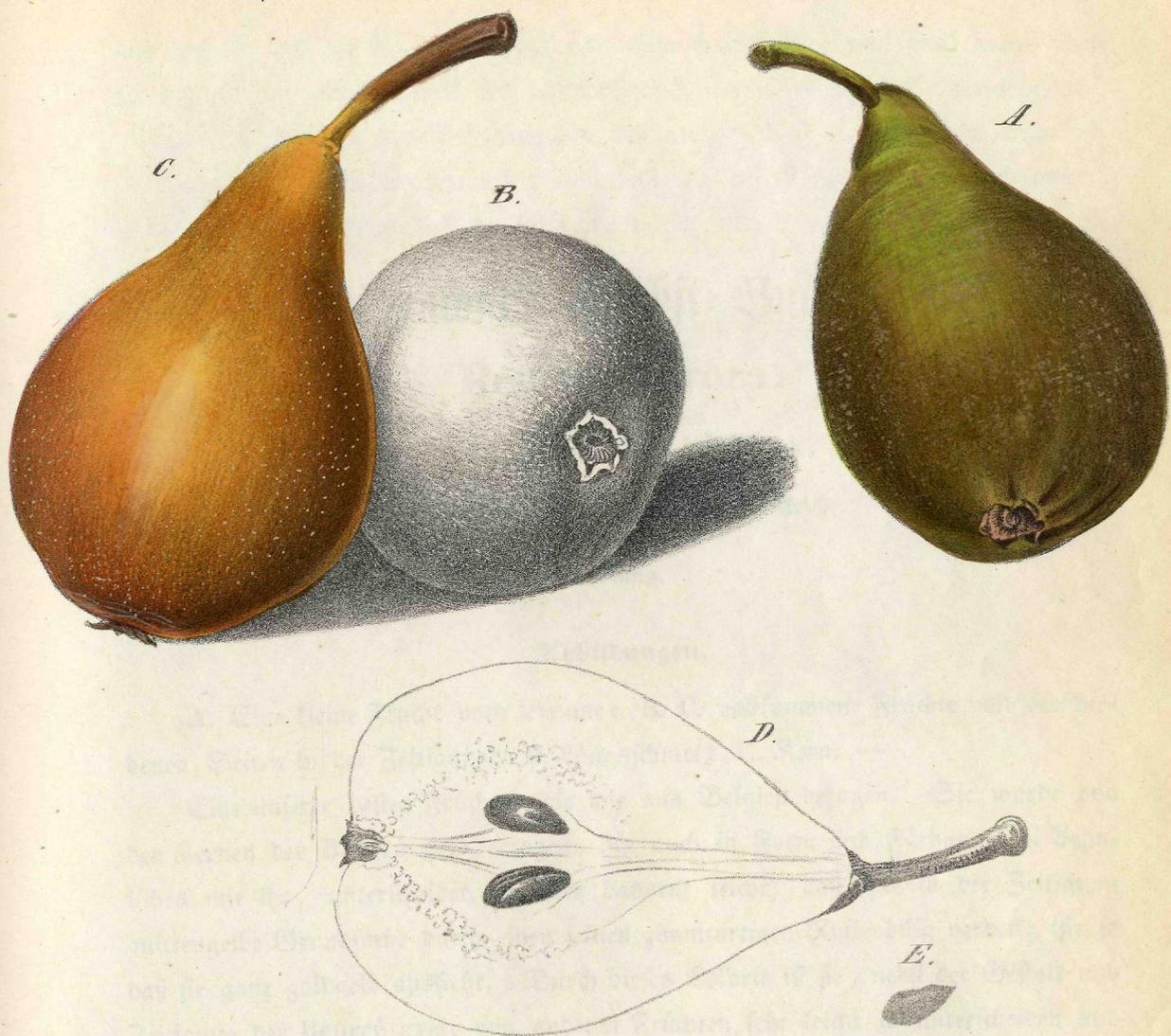
Wirtschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht vom Baume von der Kelchseite; B. Frucht vom Baume von der Stielseite; C. Längsschnitt. —

Eine alte Frucht, die schon von den Römern unter den Namen *Crustumium* und *Volemum* gezogen sein soll und lange in Deutschland bekannt ist. *Herresbach* erwähnt schon 1571 einen *Bon Chrétien* am Niederrheine, welcher wahrscheinlich unsere Winter = Christenbirn ist. *Sickler* beschrieb sie im dritten Bande seines Obstgärtners und bildete sie ziemlich gut ab. Sie ist in Form veränderlich, die Hauptform ist flaschenförmig, nämlich an der oberen Seite (Kelchseite) zu $\frac{2}{3}$ der Frucht kugelartig und dann in ein stumpfes Stielende auslaufend. Sie bildet also von ihrer höchsten Breite, die nahe an den Kelch gerückt ist, nach dem stumpfen Stielende beiderseits bedeutende Einbuchtungen (siehe Abbildungen). Manchmal sind aber die Einbuchtungen nur unbedeutend, oder sie befinden sich nur an einer Seite und die Birn wird dann sehr unregelmäßig und buckelig. Regelmäßige Früchte zeigen den hornigen Kelch in einer kleinen Senkung, bei unregelmäßigen

Früchten ist er von Beulen umgeben, die sich über die Wölbung ziehen, der Frucht eine schiefe Lage geben und am Stiele hohe Ueberwallungen verursachen. Selbst an regelmäßigen Früchten ist der auffallend ($1\frac{1}{2}$ Zoll) lange, in einer Grube sitzende Stiel schief gedrückt. Das Colorit ist vom Baume gelbgrün, dann gelb; selten findet sich leise Röthung. Punkte und Kostbesprengung bemerkt man stark. Diese Birn hat nun das Gute, daß sie vom Januar bis März als Kochbirn benutzt werden kann, daß sie schon ungekocht einen recht süßen Saft hat, gekocht aber zu unseren besten Wirthschaftsbirnen gehört. Ferner besitzt sie auch eine ansehnliche Größe; denn vorliegende Exemplare sind noch zu den mäßig großen zu rechnen, indem die vollkommenen bis $4\frac{1}{2}$ Zoll Länge und bis $3\frac{1}{2}$ Zoll Breite messen. Endlich wächst auch der Baum recht kräftig, wird über mittelgroß und ist sehr fruchtbar.



Capiaumont's Herbstbutterbirn.
Pomme Aurora.

Capiaumont's Herbst-Butterbirn, Beurré Aurora,

längliche Herbstbirn,
zartfleischig, mit unvollkommenem Kelch.

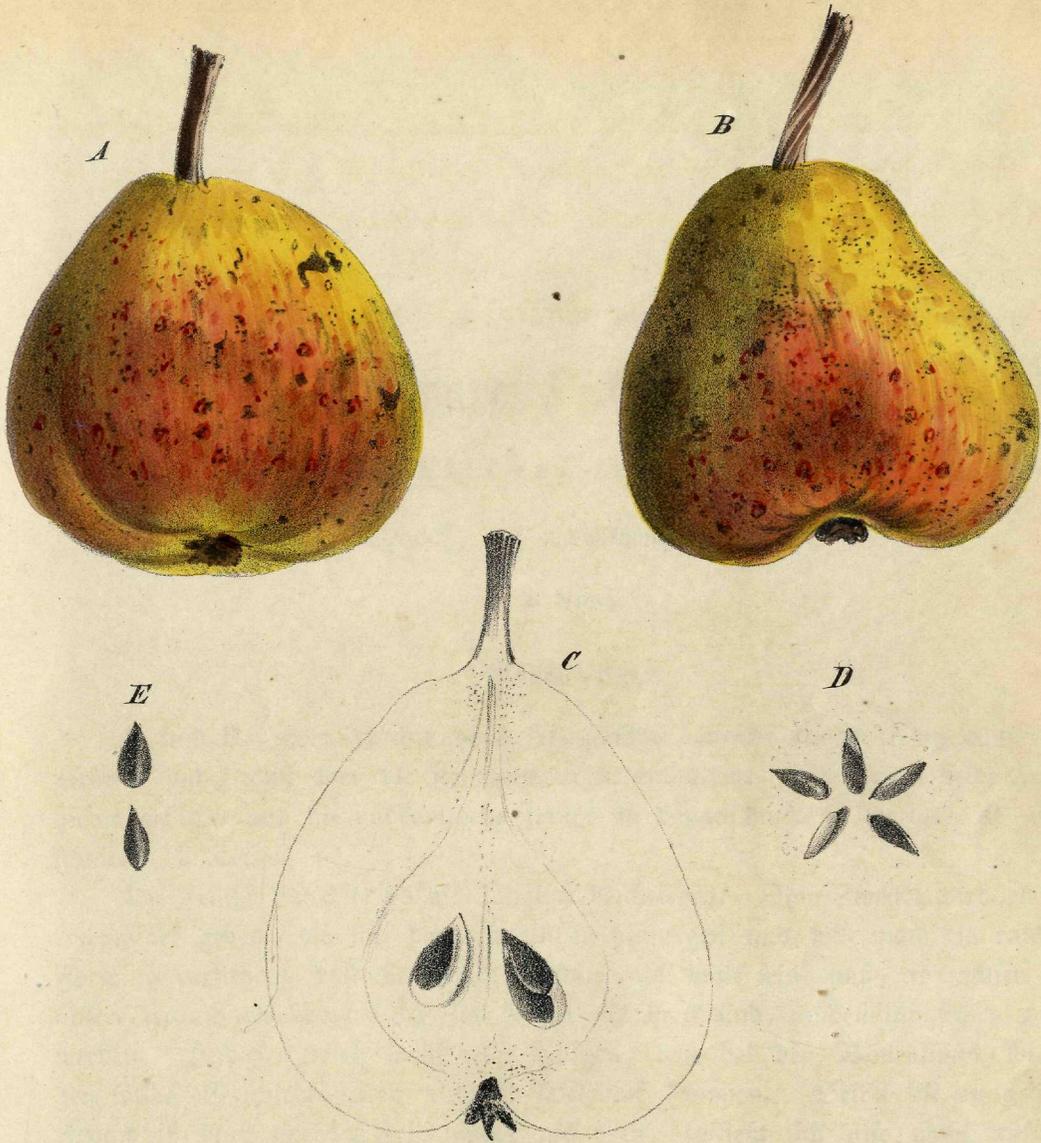
I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine kleine Frucht vom Baume; B. C. vollkommene Früchte von verschiedenen Seiten in der Zeitigung; D. Längsschnitt; E. Kern. —

Eine unserer besten Früchte, die wir aus Belgien bezogen. Sie wurde von den Kernen der Beurré gris erzogen, hat auch in Form und Färbung viel Aehnliches mit ihr, unterscheidet sich aber dadurch leicht, daß ihre in der Zeitigung oquitengelbe Grundfarbe durch einen feinen zimmtartigen Kost völlig verdeckt ist, so daß sie ganz goldgelb aussieht. Durch dieses Colorit ist sie, nebst der Gestalt und Zeitigung der Beurré gris, von anderen Früchten sehr leicht zu unterscheiden und von der Beurré gris selbst trennt sie eben die Goldfarbe der Zeitigung, welche an der Sonnenseite durch einen röthlichen Anflug nicht selten noch höher wird. Wie bei der Beurré gris wechselt auch ihre Gestalt mit der Ausbildung, doch vollkommene Früchte haben die Form von A und C, messen $3\frac{1}{4}$ Zoll Höhe und $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge. Der Kelch ist hornig, sitzt auf einer sehr kleinen Ebene, worauf die Frucht

nicht stehen kann; der starke Stiel mißt $1\frac{1}{4}$ Zoll Länge. Diese Art ist sehr empfehlenswerth, denn sie besitzt den Hochgeschmack der Beurré gris und dennoch ist ihr mittelgroßer, sich in breiter Pyramide aufbauender Baum nicht so empfindlich, kommt auch in rauheren Lagen gut fort und trägt recht reichlich. Er wächst in der Jugend rasch, trägt bald und zeitigt sein Obst im Anfange des Octobers. Die Birn hält sich 3 Wochen.



Burchhardt's Butterbirn.

Burchardt's Butterbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. und B. Zwei Früchte vom Hochstamme, welche etwas klein, auch etwas geröthet sind, sonst aber die Kennzeichen gut enthalten. Wir haben beide Früchte hier abgebildet und die vollkommene Frucht im Längsschnitte C gezeigt. D. Querschnitt; E. Kerne.

Die Frucht hat Lucas als länglich beschrieben. Ohne Zweifel wird es auch Exemplare geben, die sich dem Länglichen hinneigen und will man die rundliche Form so verstehen, daß sie genau so lang als breit sein muß, so müssen selbst unsere Früchte, welche um $\frac{1}{8}$ Zoll länger als breit sind, zu den länglichen gezählt werden. Indessen wird wohl jeder billigen, daß bei den Dimensions-Messungen solche Verschiedenheiten nicht in Betracht kommen. Selbst die ausgebildete Frucht ist bloß um $\frac{1}{4}$ Zoll länger als breit, schließt sich also wohl mehr der rundlichen als der länglichen Form an. Natürlich bleibt es jedem anheim gestellt, diese Classification hier nach Willkühr zu ändern und ebenso ist hiermit kein Tadel anderer Classification ausgesprochen, weil wir allenthalben Uebergänge antreffen.

Die Birn ist in ihrer Ausbildung $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll lang; unsere hält nur $2\frac{3}{8}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite. Die höchste Breite ist dem Kelche nahe gerückt; nach diesem geht die Wölbung sehr häufig buckelig zu und der Kelch liegt mit seinen hornigen Blättchen dann in einer bedeutenden Vertie-

fung. Auch bei regelmäßiger verlaufender Wölbung ist eine Kelchsenkung vorhanden. Die Abnahme der Breite nach dem Stiele hin ist verschieden; bei manchen Früchten, die sich mehr der länglichen Form zuneigen, geschieht das ziemlich gleichmäßig, bei einigen mit kleinen Einbiegungen, bei anderen aber mit wirklichen Ausbiegungen und letztere zeigen die rundliche Form am treuesten. Das Stielende ist aber immer abgestumpft, der Stiel stark, die Farbe der Frucht in der Zeitigung hellgelb und gemeinlich ohne Röthe, aber mit Rostflecken, wozu hin und wieder auch geröthete Flecken treten. Das Fleisch zergeht beim Verspeisen in Saft, letzterer ist sehr reichlich vorhanden. Der Geschmack dieser Frucht wird sehr gerühmt und ist durch Allant-Gewürz sehr eigenthümlich. Ebenso lobt man auch die hohe Tragbarkeit der Bäume.

Inhaltsverzeichnis.

		Standort des Baumes.	
Holzfarbige Butterbirn	Beim	Herrn	Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Wüstliche von Charnou	=	=	Garteninsp. Sinnig in Ballenstädt.
Grane Dechantsbirn	=	=	Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Brüsseler Zuckerbirn	=	=	Garteninsp. Sinnig in Ballenstädt.
Weisse Herbst-Butterbirn, Beurré blanc	}	=	Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Pothringer Dechantsbirn	=	=	Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Cosima's Herbst-Butterbirn	=	=	
Winter-Christenbirn, Winter-Apothekerbirn, Bon Chrétien d'hiver	=	=	Garteninsp. Sinnig in Ballenstädt.
Capiaumout's Herbst-Butterbirn, Beurré Aurora	}	=	Medicinalassess. Jahn in Meiningen u.
	=	=	Garteninsp. Sinnig in Ballenstädt.
Burchardt's Butterbirn	=	=	Medicinalassessor Jahn in Meiningen.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Her ausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. C. Laugethal und unter Mitwirkung der Pomologen Görliu
in Eindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Riegel in Braunau, Maurer in
Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des
Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

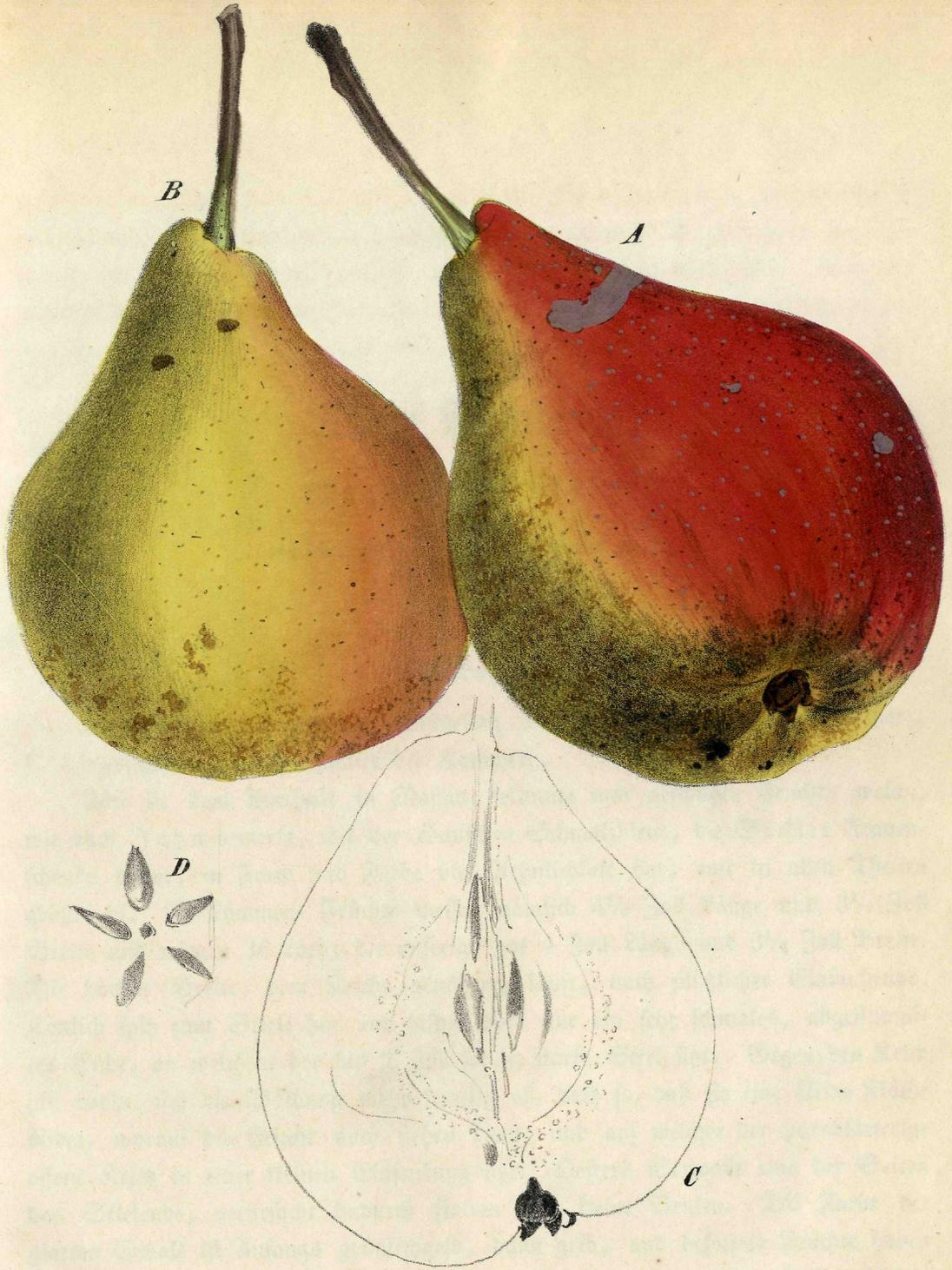
Neue Auflage.

II. Section. 5. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1856.



Aarer Pfundbirn.

Ärarer Pfundbirn,

längliche Herbstbirn,

mürbfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

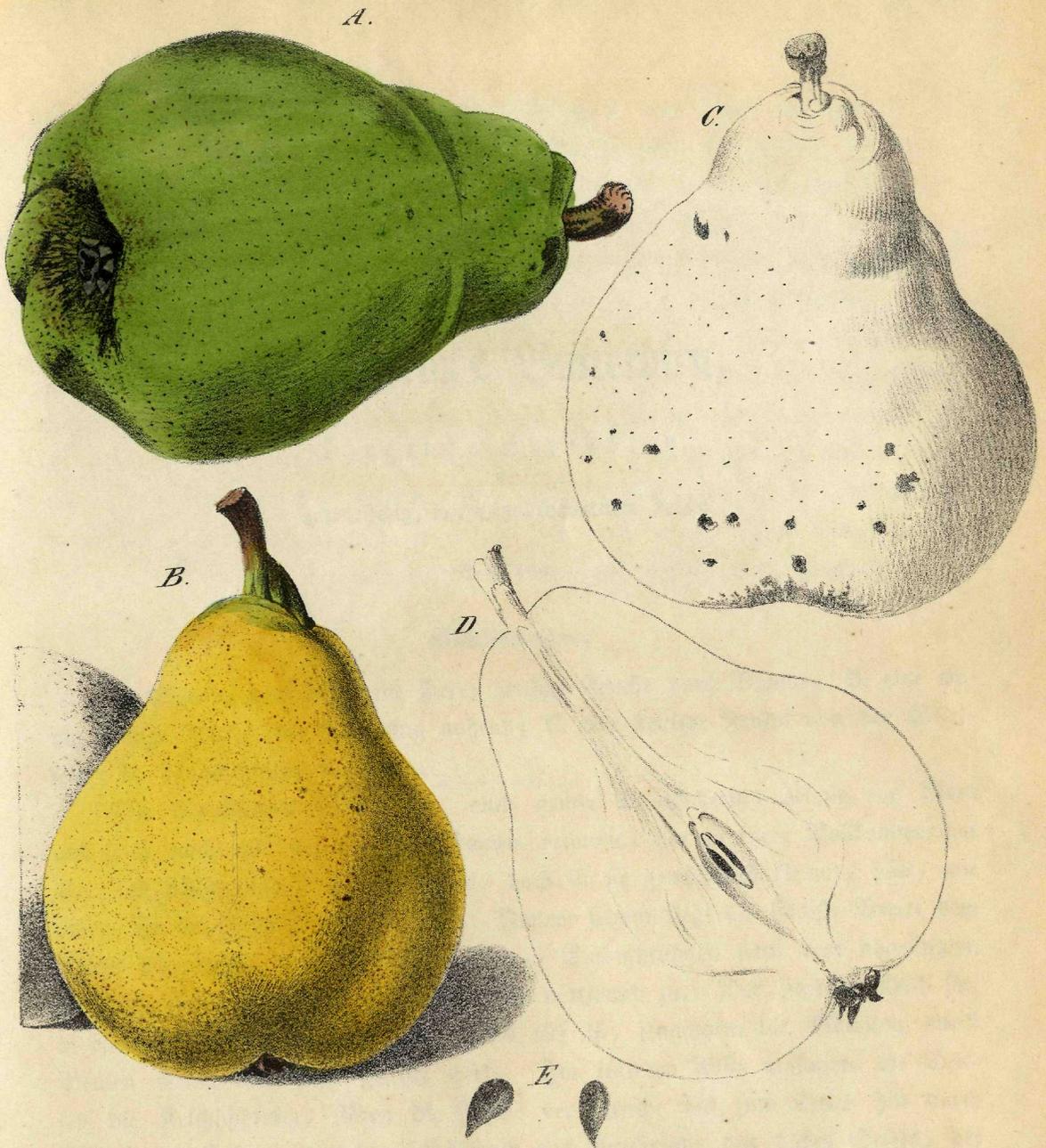
II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. eine andere von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern.

Eine in dem Markthale in Nassau bekannte und geschätzte Frucht, welche, wie auch Jahn bemerkt, mit der römischen Schmalzbirne, die Sicker Frauen-schenkel nennt, in Form und Farbe viel Aehnlichkeit hat, nur in allen Theilen größer ist. Vollkommene Früchte messen nämlich $4\frac{1}{4}$ Zoll Länge und $3\frac{1}{2}$ Zoll Breite und wiegen 36 Loth; die unserige hat 4 Zoll Länge und $3\frac{1}{4}$ Zoll Breite. Die höchste Breite, dem Kelche genähert, läuft, nach plötzlicher Einbuchtung, ziemlich spitz zum Stiele hin und bildet dort nur ein sehr schmales, abgestumpftes Ende, an welchem der bis 2 Zoll lange, starke Stiel sitzt. Gegen den Kelch hin rundet sich die Wölbung mehr kugelig ab, doch so, daß sie eine kleine Fläche bildet, worauf die Frucht noch stehen kann, und auf welcher der hornblättrige offene Kelch in einer kleinen Einsenkung sitzt. Oefsters überwallt eine der Seiten das Stielende, verursacht dadurch Falten und kleine Deulen. Die Farbe der glatten Schale ist Anfangs grünlichgelb, dann gelb, und besonnte Früchte haben umfangreiche, blutrothe Backen, welche den schattigen mehr oder gänzlich fehlen. Punkte sind viele zu sehen und treten besonders im Rothen hervor. Das Fleisch

ist saftvoll und weiß, rauscht aber im Rauhen, löst sich auch nicht ganz in Saft auf, hat aber einen Muscatellergeruch und einen angenehmen süßen Muscatellergeschmack. Die Birn wird ebensowohl zum rohen Genuß, als für die Kelter und Küche benutzt, zeitigt am Ende des Octobers, hat auch einen schönen Baum, doch will die gerühmte Fruchtbarkeit sich in Thüringen nicht bestätigen, wie Jahn ausdrücklich bemerkt.



Napoleon's Butterbirn.

Napoleon's Butterbirn,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

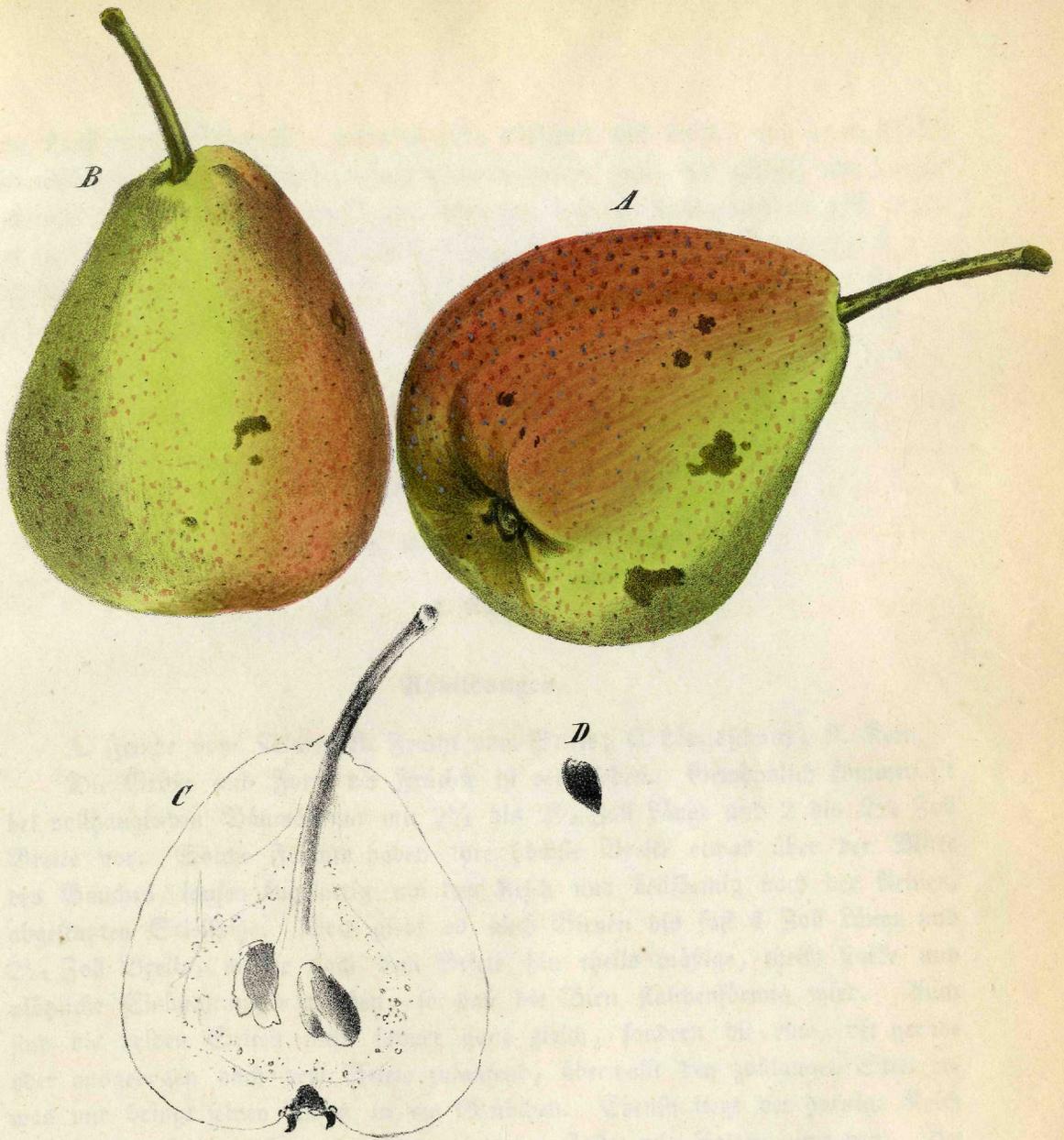
I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine in gewöhnlicherer Form beulige Frucht vom Baume; B. eine wenig beulige Frucht, der Zeitigung näher; C. eine beulige Frucht von der Stielseite; D. Längsschnitt; E. Kerne.

Die Napoleon's-Butterbirn, auch grüne Mailänderin, König von Rom und sonst noch mit verschiedenen Namen benannt, hat in ihrer Vollkommenheit $3\frac{1}{4}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite, doch ist sie gewöhnlich kleiner, hält, wie unsere Frucht, bloß $3\frac{1}{4}$ Zoll Länge. Immer jedoch liegt die höchste Breite dem Kelche sehr nahe, verläuft sich in kleinen Einbuchtungen nach dem abgestuften Stielende und wölbt sich um den Kelch plattrund zu. Der hornige Kelch sitzt in einer Senkung, die bald leicht, bald tief ist, jenachdem die Wölbung durch Beulen wenig oder stark gestört wird. Im letzteren Falle umlagern die Beulen die Kelchhöhle, stören die Fläche der Frucht bis zum Stiel hin durch Buckel und Falten, umgeben selbst noch das Fruchttende des dicken Stiels, der dann in einer von Falten und Beulen begränzten Grube zu sitzen kommt. Vom Baume hat die glatte Schale ein Grün, dann wird sie gelb, ohne Röthe zu zeigen, besitzt jedoch viele feine Punkte und häufig noch Rost, der gesprengt oder

als Flecken sich zeigt, oder auch die Kelchhöhhlung auskleidet. Das Fleisch ist mattweiß, zeichnet sich ganz besonders durch einen so großen Saftreichtthum aus, wie ihn keine der guten anderen Herbstbirnen hat; wie Jahn sich ausdrückt, kann man ihn trinken, und man wird dieses beim Verspeisen vollkommen richtig finden. Dabei ist der Geschmack erhaben gewürzreich, zuckersüß und durch ein wenig weinartige Herbe pikant. Die Zeitigung fällt zu Ende des Octobers und hält sich bei einiger Vorsicht der Aufbewahrung den ganzen November hindurch. Es ist gar keine Frage, daß diese Sorte die beste unserer Novemberbirnen ist, wenn man zuerst den angenehmen Geschmack, dann den großen Saftreichtthum und endlich noch die schönen Eigenschaften des lebhaft wachsenden Baumes berücksichtigt. Er ist nämlich nicht allein sehr fruchtbar, sondern auch weniger empfindlich und kommt recht gut fort, wenn er nur einigen Schuß empfängt. Jahn bemerkt aber, daß er in harten Wintern Schaden leide.



Forellenbirn.

Forellenbirn,

L ä n g l i c h e H e r b s t b i r n ,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

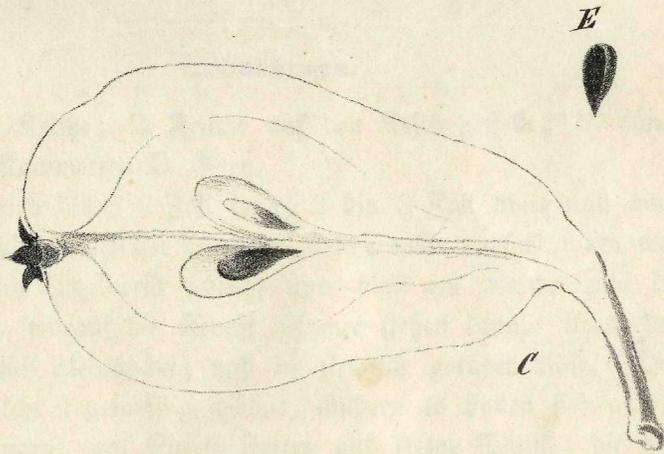
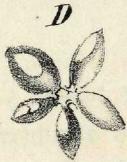
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Kern.

Die Größe und Form der Früchte ist verschieden. Gewöhnlich kommen sie bei vollhängenden Bäumen nur mit $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll Länge und 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite vor. Solche Früchte haben ihre höchste Breite etwas über der Mitte des Bauches, laufen kugelartig um den Kelch und keilsförmig nach der kleinen, abgestuften Stielspitze. Doch giebt es auch Birnen bis fast 4 Zoll Länge und $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite, welche nach dem Stiele hin theils mäßige, theils starke und plötzliche Einbuchtungen machen, so daß die Birn flaschenförmig wird. Auch sind die beiden Seiten nicht immer ganz gleich, sondern die eine, oft gerade oder ausgebogen nach dem Stiele zulaufend, überwallt den zolllangen Stiel etwas und bringt seinen Ansatz in ein Grübchen. Ebenso liegt der hornige Kelch bald flacher, bald tiefer und ist im letzteren Falle mit Falten umgeben. Bei aller Abweichung von Größe und Form ist aber das Colorit eigenthümlich, zuerst ein Grasgrün mit braunrothem Backen, dann ein Citronengelb mit hochrothem Backen und über dasselbe graue Punkte zerstreut, welche tiefrothe Einfassungen haben. Fehlt das Roth der Backen, so sind doch die rothumhopten Punkte vorhanden, die ihr den Namen gaben. Zudem giebt es auch Kostfiguren und

Rosiflecken, und letztere sind ebenfalls roth berandet. Das weiße, in Saft zerschmelzende Fleisch hat einen eigenthümlich pikanten, fast melonenartig-süßsauerlichen, sehr angenehmen Geschmack und noch das Gute, daß es sich vom November bis gegen Weihnachten in seiner Zeitigung hält. Ebenso zeichnet sich der lebhaft wachsende, ziemlich groß werdende Baum durch außerordentliche Fruchtbarkeit aus, woher es kommt, daß die meisten Birnen durchschnittlich nur eine mäßige Größe erreichen.



Frühe Hermannsbirne.
Gute Louise.

Frühe Hermannsbirn, Gute Luise,

Längliche Herbstbirn,

mürb fleischig, mit unvollkommenem Kelche.

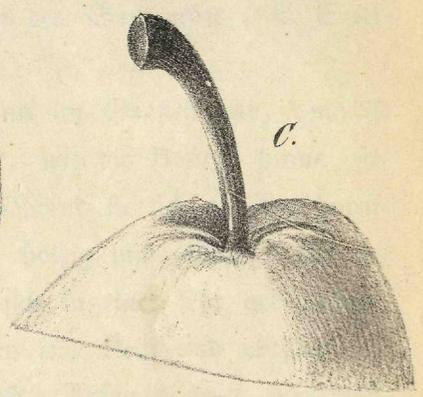
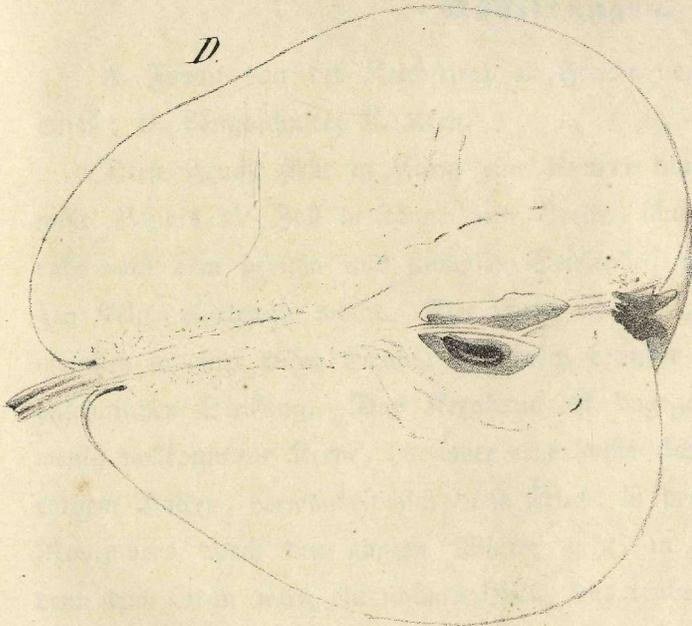
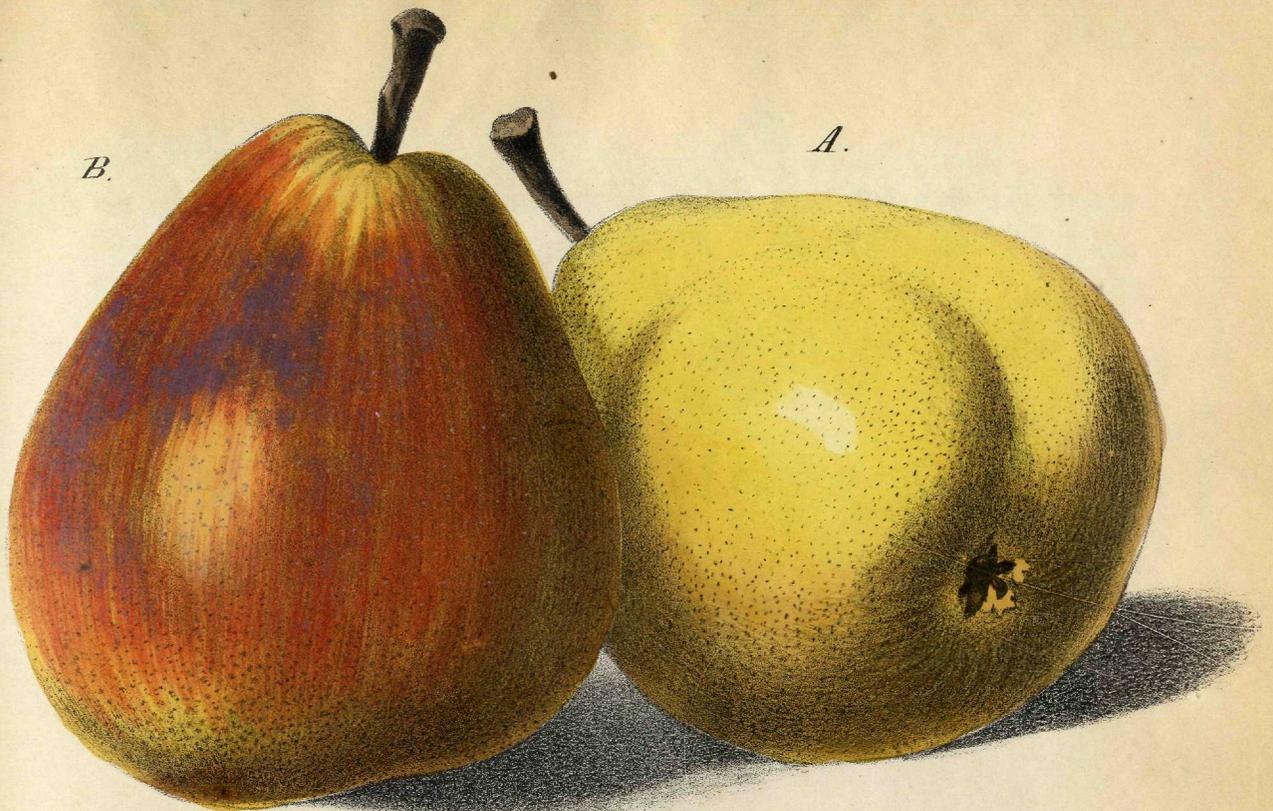
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht auf den Kelch gestellt; C. Längsschnitt;
D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese Frucht wird bis $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 bis 3 Zoll breit und am Spalier noch größer. Die höchste Breite ist dem Kelche nahe gerückt, um welchen sich die Wölbung ziemlich kugelartig schlägt und bloß am Kelche eine kleine, oft schiefe Fläche bildet, worauf die Frucht seltener stehen kann. Nach dem Stiele zu verschmälert sie sich gleichmäßig und in ziemlich gerader Linie. Doch ist die Frucht gewöhnlich nicht regelmäßig gebaut, sondern es finden sich auf der Wölbung einige Erhöhungen, am Stiele Falten und kleine Wulste, die den $\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel oft ganz wagrecht drücken. Der kleine und hornblättrige Kelch steht theils auf der Wölbung, theils liegt er in flacher Senkung. Die glatte Schale ist zuerst grün, dann wird sie weißlichgrün und hat auch an sonnig hangenden Früchten ein leichtes, erdartiges Roth. Feine Punkte sind überall auf der Frucht ausgestreut; auch giebt es Kostfiguren, schwarze Flecken, und die Kelchsenkung ist oft ganz mit Kost überzogen. Auffallend lang ist das Kernhaus, und jede Birn birgt mehrere vollkommene Kerne. Das weiße, saftreiche

Fleisch ist körnig, rauscht im Kauen, löst sich nicht in Saft auf, riecht aber sehr gut und besitzt einen blumenartig-gewürzigen, süßen Geschmack. Es zeitigt im November und hält sich bis tief in den December hinein. Man kann diese Frucht schon zu den Winterbirnen zählen. Der Baum wird stark, wächst lebhaft, geht schön in die Luft, trägt eirund-längliche, gezähnelte Blätter, die das Eigenthümliche haben, daß sie sich an Rändern und Spitze zurückschlagen und drehen. Auch seine gewöhnlich nicht zahlreichen Aeste spreizen sich etwas aus. Soll der Baum als Hochstamm gut gedeihen, so muß er einen gewählten Platz erhalten, auf welchem er gut und reichlich trägt.



Graciöse, Holde.

Graciöse, Solde,

rundliche Winterbirn,

hartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

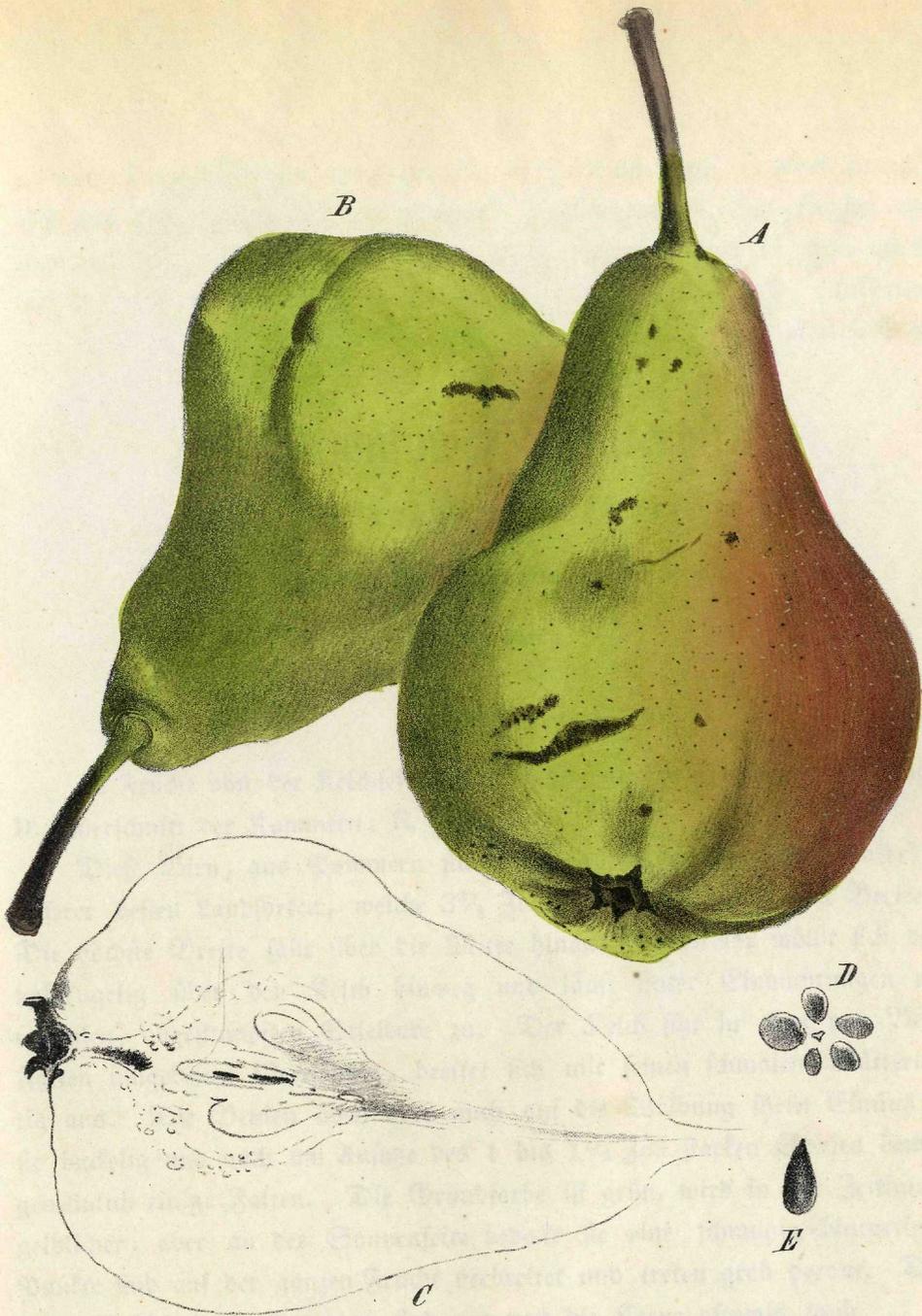
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Sonnenseite; C. Stielansatz; D. Längsschnitt; E. Kern.

Diese Frucht stellt in Form eine Beurré blanc im Großen dar, denn sie mißt $3\frac{1}{4}$ bis $3\frac{1}{2}$ Zoll in Länge und Breite, läuft, wie die Beurré blanc, gerade nach dem breiten und stumpfen Stielende, während sie sich um den hornigen Kelch plattrund wölbt. Der Stiel ist stark, holzig und zolllang, sitzt gemeinlich in einer tiefen Grube; der Kelch befindet sich in einer sehr geräumigen, ansehnlichen Senkung. Das Kernhaus ist dagegen sehr klein und enthält nur wenig vollkommene Kerne, hat aber eine hohle Achse. Anfangs grün, mit trüb-rothem Backen, verwandelt sich diese Frucht in der Zeitigung, welche vom Ende Novembers durch den ganzen Winter geht, in eine sehr lachende Birn um; denn das Grün wird ein schönes Gelb, das trübe Roth ein hohes Roth, welches nach dem Stiele hin etwas Streifenartiges besitzt. Das Fleisch ist zwar

saftvoll und muscatellerartig riechend, doch hart und mehr zur Wirtschaft, namentlich zu feinen Compots, als zum Rohgenusse zu gebrauchen, obwohl der Geschmack gewürzig und zuckersüß ist. Der Baum wächst langsam, wird auch nicht groß, spreizt seine Äste aus, bildet eine flache, lichte Krone und trägt bald.



Grunkower Winterbirn.

Grumfower Winterbirn,

Längliche Herbstbirn,

gartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

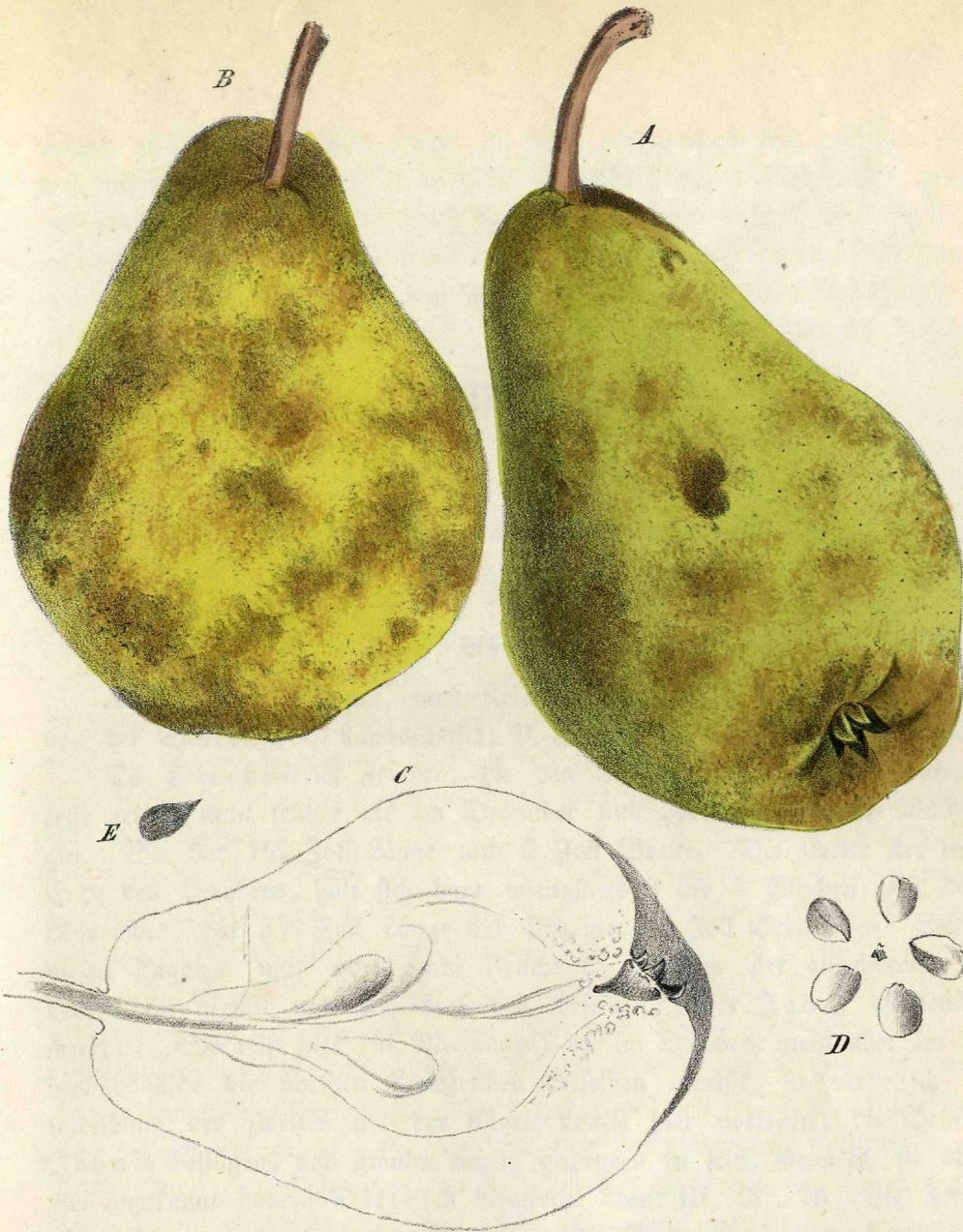
Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt;
D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese Birn, aus Pommern stammend (Grumfow bei Rügenwalde), ist eine unserer besten Landsorten, welche $3\frac{3}{4}$ Zoll Länge und fast 3 Zoll Breite erreicht. Die höchste Breite fällt über die Mitte hinaus. Von ihr wölbt sich die Frucht halbkugelig über den Kelch hinweg und läuft unter Einbuchtungen nach dem schmalen, abgestumpften Stielende zu. Der Kelch sitzt in einer von Beulen und Falten umgebenen Vertiefung, breitet sich mit seinen schmalen Blättern sternartig aus. Die Beulen üben aber auch auf die Wölbung ihren Einfluß, machen sie buckelig und noch am Ansätze des 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll starken Stieles bemerkt man gemeinlich einige Falten. Die Grundfarbe ist grün, wird in der Zeitigung etwas gelblicher, aber an der Sonnenseite bedeckt sie eine schmutzig-blutartige Röthe. Punkte sind auf der ganzen Frucht verbreitet und treten grell hervor. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind eng und die Kerne oftmals taub.

Das Vorzügliche dieser Birn besteht nun erstens in einem sehr wohlschmeckenden Fleische, welches zwar um das Kernhaus etwas körnig, aber dennoch sehr saftreich und butterhaft schmelzend ist, und einen erhabenen, zimmtartigen

Zuckergeschmack besitzt. Zweitens wird der Baum zwar nur mittelgroß, aber er wächst sehr lebhaft, geht in pyramidalen Krone in die Luft, trägt bald und sehr reich, gedeiht noch in ziemlich rauher Lage und eignet sich daher für Sandleute ganz vortreflich. Die Zeitigung fällt in der Mitte des Octobers oder im Anfange des Novembers, und dauert 2 bis 4 Wochen.



Marie Louise.

Marie Louise,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

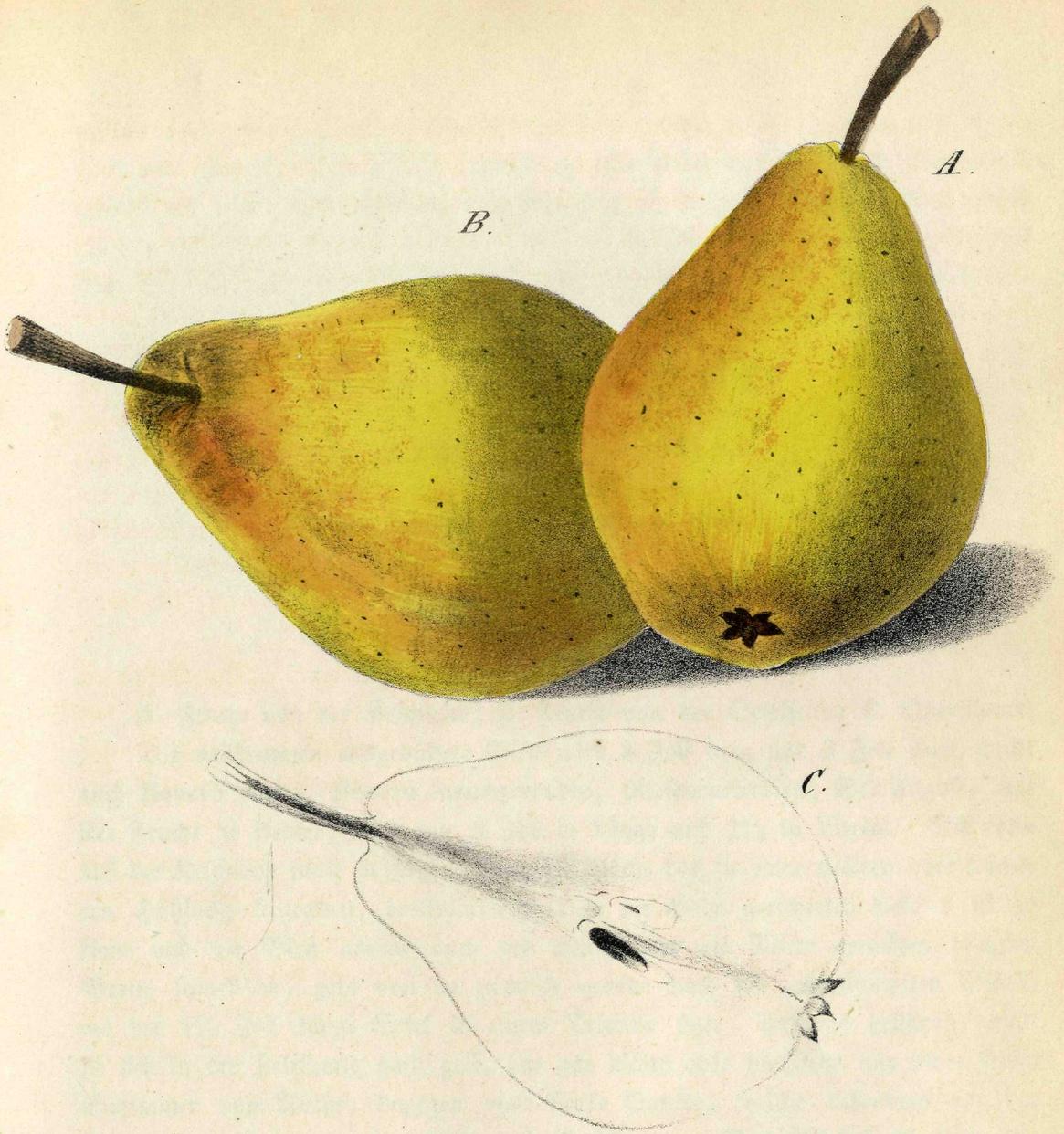
A. Frucht vom Baume, vom Kelche gezeichnet; B. Frucht in der Zeitigung, von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kerne.

Es giebt zweierlei Früchte, die den Namen Marie Louise führen. Die erste zeitigt nicht früher als im December und hält sich dann 4 Wochen recht gut. Sie hat $2\frac{3}{4}$ Zoll Länge und 2 Zoll Breite. Die zweite Art zeitigt am Ende des Octobers, hält sich dann wenigstens 3 bis 4 Wochen, also durch den November, hat $3\frac{1}{4}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite. — Schon nach diesen Angaben muß vorliegende Frucht der letzteren Art angehören, weil die Größe ihr gleich und der Einsender derselben, Herr Jahn, ausdrücklich bemerkt: „Sie reift hier (in Meiningen) oft im October, meist aber im November.“ Was die übrigen Kennzeichen derselben betrifft, so werde ich die Beschreibung der zweiten Art der Marie Louise hier vorlegen, die Bemerkungen Jahn's beifügen, und glaube richtig gegangen zu sein, wenn ich sie als zweite Art anerkannt habe. Dietrich beschreibt Band III, Nr. 76 diese Frucht nach Graf Flotow in folgender Weise: „Die Form ist länglich = kegelförmig und ähnelt in dieser Hinsicht einer Verte longue. Gegen den Kelch hin rundet sich die Wölbung schön zu, gegen den Stiel verlängert sich die Birn ohne Einbiegung zu einer länglich = kegelförmigen Spitze. Nach vorliegender Abbildung ihres Umrisses ist sie $3\frac{1}{4}$ Zoll lang und $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der ziemlich langblät-

terige, braungelbe, zurückgeschlagene Kelch ist offen, steht in einer sehr flachen Einsenkung. Der ziemlich starke Stiel ist $1\frac{3}{4}$ bis 2 Zoll lang, gelbbraun und steht, mit einigen Beulen umgeben, auf der Spitze obenauf. Die Farbe der sehr feinen und glatten Schale ist in der vollen Reife rein citronengelb, ohne Röthe, dagegen mit vielen braunen Punkten und braungelben Rosiflecken und Figuren stark bedeckt. Das Fleisch ist weich, Anfangs brüchig, in voller Zeitigung aber sehr saftig, butterhaft schmelzend und von einem vortrefflichen süßweinigem Geschmack. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind eng (siehe D) und deutlich mit einem tutenförmigen Anhängsel versehen (siehe C), welches um so größer ist, je weniger das Kernhaus und die Kerne ausgebildet sind, was häufig vorkommt. Die Nre des Kernhauses ist etwas hohl und die vollkommenen Kerne sind länglich, spiz und schwarz. Der Baum ist dauerhaft, treibt mittelmäßig und scheint auch in der Blüthe nicht empfindlich zu sein, daher er auch sehr reichlich trägt. Die Sommertriebe sind schlank, dünn und etwas hängend, lederartig braun und hellgrau punkfirt.

Jahn fügt dieser Birn noch folgende Bemerkungen bei: „Der Geschmack ist vollsaftig, köstlich gewürzhaft. Der Baum wächst gemäßig, macht sehr viel feines, sich an den Spitzen krümmendes Holz, an welchen sich die großen Früchte fast wunderbar ausnehmen. Er ist in manchen Jahren recht fruchtbar, will aber nur in Zwergform auf Wildling erzogen sein.“

Herr Jahn hält vorliegende Marie Louise, wie ich aus seiner Bemerkung zu entnehmen glaube, für gleich mit Calebasse Bose (nicht Calebasse Passe Bose), mit welcher sie allerdings auch viel Aehnlichkeit hat (siehe Heft I). Die Gründe, warum ich ihm nicht beizupflichten wage, beziehen sich erstens auf die Form, die, wie Hr. Jahn selbst sagt, nur ausnahmsweise sich dem Flaschenförmigen nähert; zweitens auf den Kelch, der bei der Calebasse hornig und unvollkommen, an unseren Früchten wenigstens blattartig ist. Auch stimmen so viele ihrer Eigenschaften mit der zweiten Art der Marie Louise schlagend, und endlich hat sie Hr. Jahn von zwei Seiten her unter dem Namen Marie Louise erhalten. Indessen bescheide ich mich, Anderen die Entscheidung zu überlassen.



Diel's Butterbirn.
Beurre Diel.

Diel's Butterbirn,

Längliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

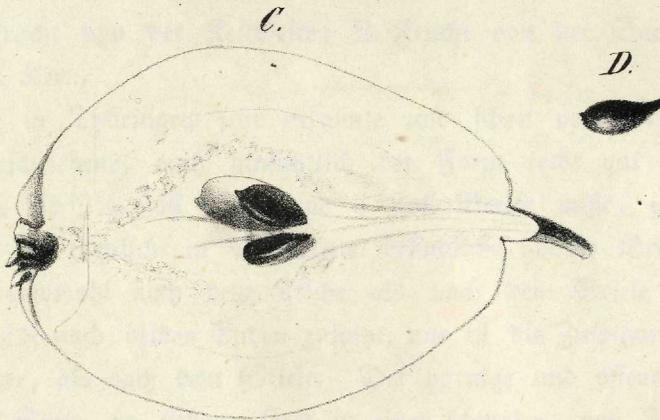
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Querschnitt.

Die vollkommen ausgebildete Birn wird 4 Zoll lang und 3 Zoll breit, heißt auch *Beurré royal*, *Beurré incomparable*, *Riesenbutterbirn*, *St. August*; unsere Frucht ist kleiner, mißt nur 3 Zoll in Länge und $2\frac{1}{2}$ in Breite. Sie kann auf der Kelchseite nicht aufstehen, denn die Fläche des in einer tieferen oder flacheren Höhlung liegenden, breitblättrigen, in die Höhe gerichteten Kelches ist zu klein und die Birn nimmt nach der wenig über die Mitte gerückten höchsten Breite schnell ab, geht von da ziemlich gerade nach der abgestumpften Spitze, wo der $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel in einem Trichter sitzt. Anfangs hellgrün, malt sie sich in der Zeitigung ganz gelb, hat gar nichts oder höchstens nur einen leisen Schimmer von Röthe, dagegen viele starke Punkte, welche besonders vor der Zeitigung recht hervortreten, und auch Kossfiguren. Das Gehäuse ist klein, die Kammern enthalten höchstens nur unvollkommene Kerne. Das Fleisch ist weiß, um das Kernhaus körnig, aber überfließend von Saft und es löst sich im Kauen in Saft. Dabei ist der Geschmack derselben ganz ohne Säure, erhaben und gewürzreich süß. Die Zeitigung beginnt erst Ende Novembers und dauert

bis in den Januar. Der Baum wächst lebhaft, wird groß, baut eine rundliche Krone und wird in Tragbarkeit sehr gerühmt. So empfehlenswerth, wie diese Frucht auch immer ist, bedarf sie doch eine sehr geschützte Lage, weil die Blüthe frühzeitig ausbricht und weil dadurch, wie Lucas bemerkt, der Baum leicht von Nachtfrosten leidet. Je wärmer das Klima des Ortes, um so mehr wird diese Erfahrung Bestätigung finden.



Rothe Confesselsbirn.

Rothe Confesselsbirn,

Längliche Herbstbirn,

mürbfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

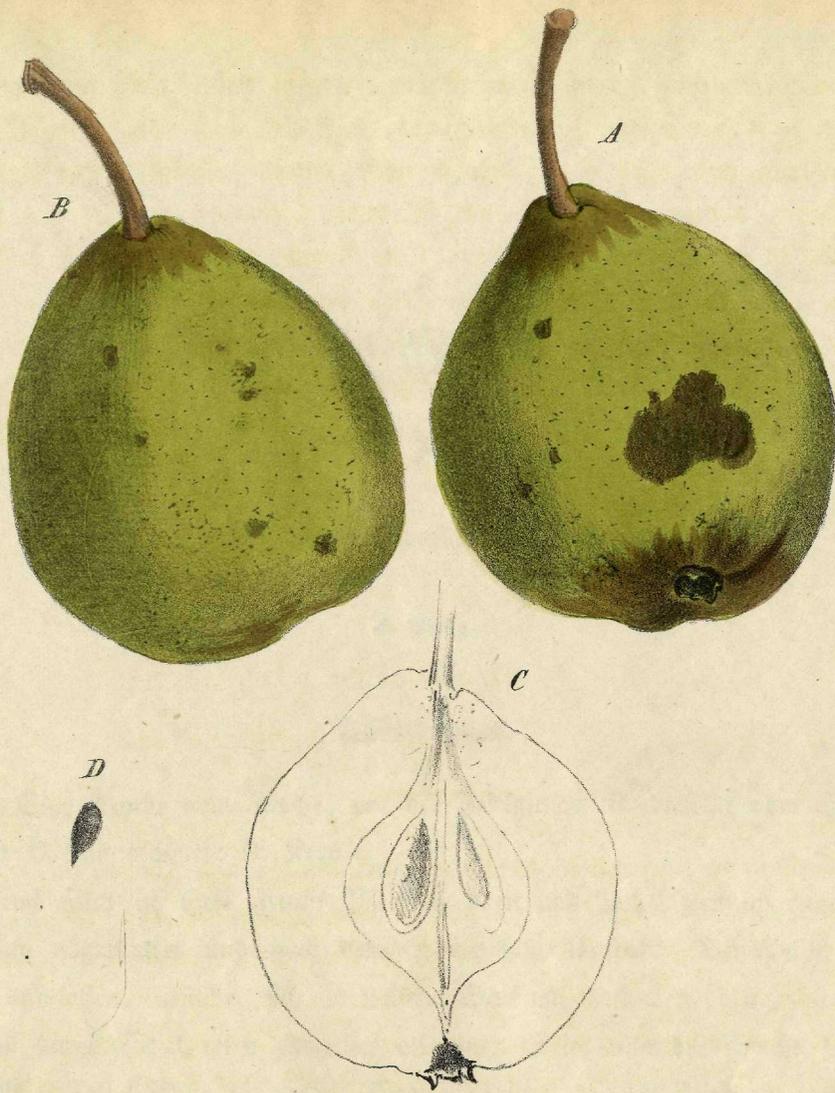
II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Backenseite; C. Längsschnitt; D. Kern.

Diese in Thüringen sehr bekannte und schon von Sieckler unter obigem Namen beschriebene, auch hinsichtlich der Form recht gut abgebildete Frucht, welche $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge und 3 Zoll Breite mißt, zeichnet sich dadurch aus, daß die ziemlich in der Mitte befindliche höchste Breite mit einer Einbiegung ebensowohl nach dem Kelche als nach dem Stiele hin sich verschmälert, also sich nach beiden Enden zuspitzt, nur ist die Zuspitzung nach dem Kelche etwas kürzer, als nach dem Stiele. Der hornige und offene Kelch kommt also auf einer Spitze zu stehen, liegt in einer schmalen, von Falten oder Beulen begränzten Senkung, und letztere üben auch bisweilen noch über die Wölbung ihren Einfluß aus. Der starke, oft bis 1 Zoll lange Stiel befindet sich in einer Grube. Die Grundfarbe der etwas derben Schale ist ein grünliches Grau, das in der Zeitigung gelblich wird. Aber darüber liegt an der Sonnenseite ein Braunroth, welches weit um sich greift. Dazu kommen noch Kostfiguren und Punkte, die man vorzüglich im Rothen bemerkt. Das gelbliche Fleisch ist mäßig

saftig, etwas schmeurig, rauscht im Kauen, zergeht dabei nicht in Saft, hat aber einen recht gewürzigen Zuckergeschmack, hält sich auch vom Ende Octobers 6 Wochen lang und wird als Tafelobst noch immer geschätzt. Sie eignet sich auch für jeden anderen Gebrauch und ist daher besonders auf Dörfern beliebt. Der Baum ist gesund und stark, baut seine Krone pyramidenförmig und trägt recht gut. Da sie jede gute Lage im Felde verträgt, bleibt sie für uns stets eine recht empfehlenswerthe Sorte. Es scheint, daß Lucas sie in seiner Beschreibung der Würt. Kernobstsorten mit dem Wildling von Chaumontel vereinigen will, indem er als dessen Synonym die rothe Confesselsbirn nach Dittrich angiebt. Beide Sorten sind aber wohl verschieden, denn sie unterscheiden sich sowohl in Form als im Fleische.



Van Certeolens Herbstzuckerbirn.

Van Tertolen's Herbst-Zuckerbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht vom Kelche, vor der Zeitigung; B. dieselbe vom Stiele gezeichnet; C. Längsschnitt; D. Kern.

Gewöhnlich ist diese Frucht $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und hoch, ziemlich kugelig, nur am Kelche abgeplattet und nach dem Stiele spitz laufend. Der Kelch ist hartschalig und offen, befindet sich in sanfter Senkung und der holzige, starke, bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lange Stiel wird zuweilen an einer Seite von der Frucht ein wenig überwallt. Die Schale ist rauh, Anfangs grün, in der Zeitigung gelb, ganz ohne Röthe, hat aber Kostflecke, Kostfiguren und zahlreiche, gleichvertheilte Punkte. Besonders findet man die Kelchsenkung und das Stielende mit Kost überzogen. Das mattweiße Fleisch ist zwar um das Kernhaus etwas steinig, demungeachtet höchst saftreich, zerfließt im Kauern in Saft und hat einen erhabenen süßen, muskatellerartigen, sehr angenehmen Geschmack. Am Ende des Octobers kommt diese Birn zur Zeitigung, indessen ist sie schon binnen einer Woche passirt.

Zu dieser Schattenseite kommt nun noch die unangenehme Eigenschaft, daß, wie Lucas bemerkt, in nassen Jahrgängen die Früchte auffpringen. Indessen verdient sie ihres schönen Geschmacks wegen doch zur Anpflanzung in Gärten Empfehlung, zumal ihr Baum, welcher lebhaft wächst, eine ziemlich umfangreiche, breit-pyramidale Krone bildet, welche sehr reichlich trägt. Die Blätter sind länglich.

Inhaltsverzeichnis.

Standort des Baumes.

Rarer Pfundbirn.	}	Beim Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Napoleon's Butterbirn.		
Forellenbirn.	}	= = Stadtpfarrer Hörliu in Sindringen.
Frühe Hermannsbirn, Gute Luise.		
Gracidsse, Holde.	= =	Garteninsp. Sinning in Ballenstädt.
Grumfower Winterbirn.	= =	Stadtpfarrer Hörliu in Sindringen.
Marie Louise.	= =	Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Diel's Butterbirn.	}	= = Garteninsp. Sinning in Ballenstädt.
Roths Confesselsbirn.		
Ban Bertolen's Herbst-Zuckerbirn.	= =	Stadtpfarrer Hörliu in Sindringen.

Verlag von **C. G. Kunze** in Mainz und in allen Buchhandlungen zu haben:

Müller, M. (Landwirth in Gerhardsbrunn), **Die Drainage, oder Bodenentwässerung durch Röhren.** Mit 10 Holzschnitten. 8. geh. 12 kr. oder 4 Ngr.

Bei Bezug in größern Partieen werden besondere Vortheile eingeräumt.

Müller, M., 1c. **Lehrbuch der praktischen Landwirthschaft.** Mit Holzschnitten und 4 lithographirten Tafeln. Zweite Auflage, vermehrt mit einem Anhang über Drainage. 8. geh. 1 fl. 36 kr. oder 28 Ngr.

Die erste Auflage dieses Buches wurde von der königl. bayer. Regierung der Pfalz bei ihrem Erscheinen auf eine wahrhaft rühmliche Weise anempfohlen; auch in anderen deutschen Staaten wurde ihm diese Auszeichnung zu Theil, und das landwirthschaftl. Comité der Pfalz hat dem Verfasser für seine Verdienste um die Landwirthschaft die große goldene Medaille zuerkannt.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

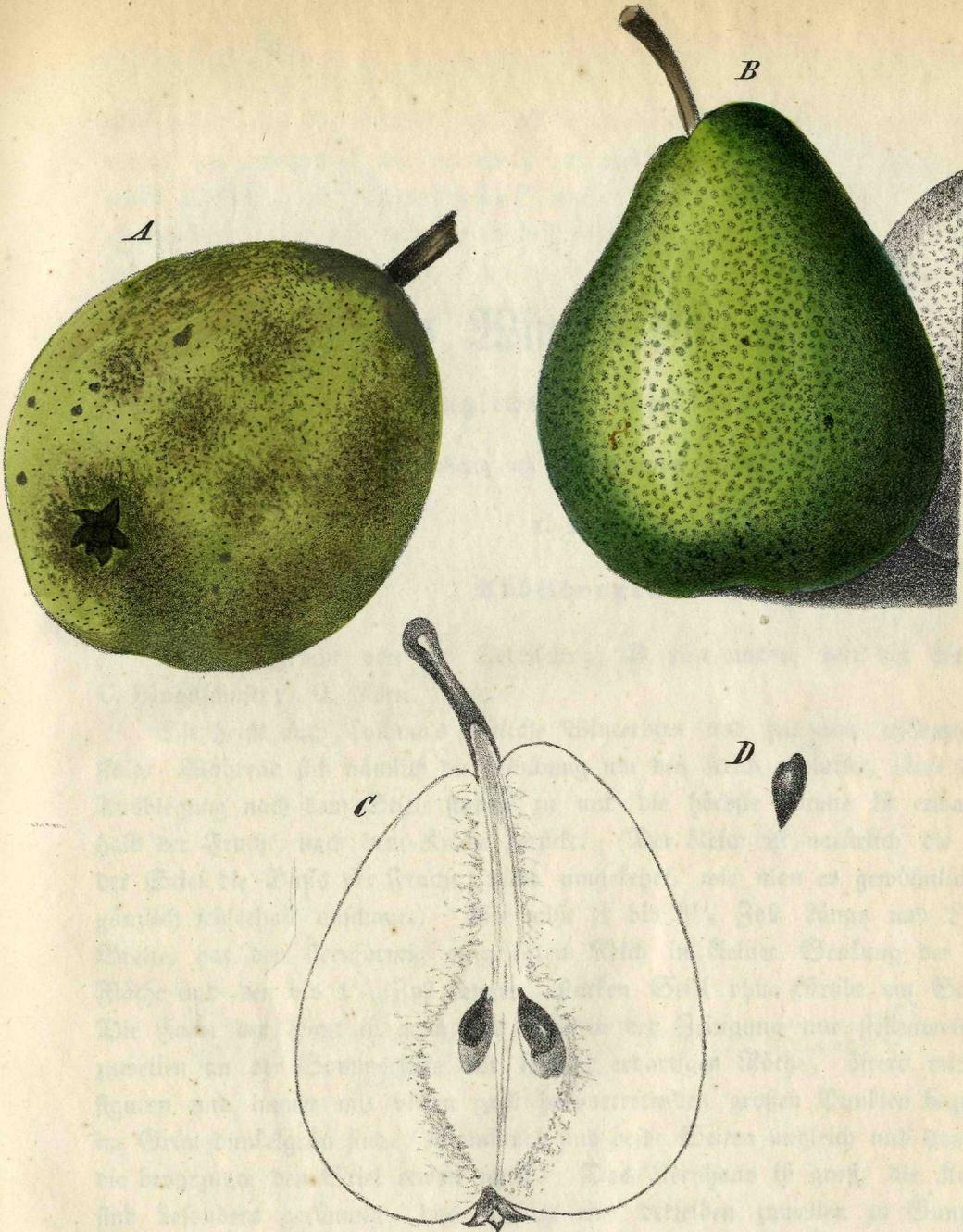
II. Section. 6. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1857.

Lf. 2011



Tiegel's Winter-Butterbirn.

Liegel's Winter-Butterbirn,

längliche Winterbirn,

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. eine andere von der Stielseite; C. Längsschnitt; D. Kern.

Sie heißt auch Coloma's köstliche Winterbirn und hat eine eiförmige Gestalt. Während sich nämlich die Wölbung um den Kelch abplattet, läuft sie unter Ausbiegung nach dem Stiele stumpf zu und die höchste Breite ist etwas oberhalb der Frucht, nach dem Kelche gerückt. (Der Kelch ist natürlich die Spitze, der Stiel die Basis der Frucht, nicht umgekehrt, wie man es gewöhnlich, aber gänzlich fehlerhaft anschaut.) Sie mißt 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite, hat den sternförmig aufgelegten Kelch in kleiner Senkung der breiten Fläche und den bis $1\frac{1}{4}$ Zoll langen, starken Stiel ohne Grube am Stielende. Die Farbe der Haut ist grün und selbst in der Zeitigung nur stellenweise gelb, zuweilen an der Sommerseite mit leichter erdartigen Röthe, öfters mit Kostfiguren und immer mit vielen grell hervortretenden großen Punkten begabt, die im Grün dunkelgrün sind. Manchmal sind beide Seiten ungleich und dann biegt die bevorzugte den Stiel etwas schief. Das Kernhaus ist groß, die Kammern sind besonders geräumig, doch schlägt eine derselben zuweilen zu Gunsten der übrigen fehl, welche ansehnliche und vollkommene Kerne enthalten. Das Anfangs grünlich-weiße, dann gelblich-weiße Fleisch ist feinkörnig, schmilzt im Kauern in Saft und hat einen vortrefflichen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Der lebhaft

wachsende Baum bildet pyramidenförmige Kronen, belaubt sich gut, trägt bald und reichlich. Seine Früchte kommen im December zur Zeitigung und halten sich 1 Monat. Sie kommt übrigens, wie Jahn bemerkt, in geschützten Gärten mit gutem Erdreiche, recht gut als Hochstamm fort und ist für solche Lage eine der empfehlenswertheften, was auch schon die mancherlei anderen Namen, die sie führt, wie z. B. Graf Sternberg's Wunderbutterbirn, Kopers'sche fürstliche Tafelbirn u. s. w., andeuten, indem dadurch bezeugt wird, daß man sie an verschiedenen Orten kennt und baut.



Schönste Winterbirn.

Schönste Winterbirn,

rundliche Winterbirn,

hartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

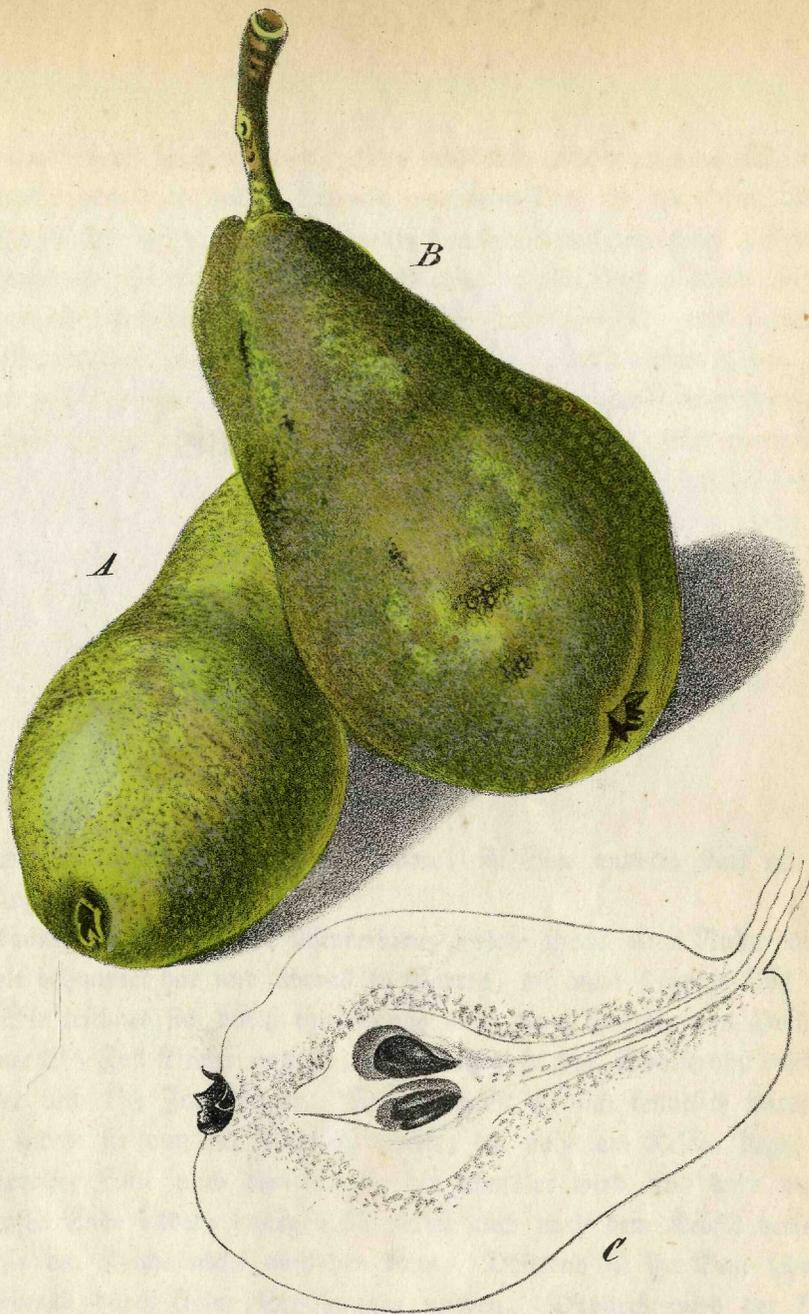
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite vom Baume; B. Frucht von der Backenseite nahe der Zeitigung; C. Längsschnitt.

Eine unserer größten Birnen, welche in ihrer Vollkommenheit $4\frac{1}{4}$ bis $4\frac{1}{2}$ Zoll breit, aber nur $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch wird. Unsere Frucht mißt $3\frac{1}{2}$ Zoll Breite und 3 Zoll Höhe. Bei Weitem der größte Theil der Frucht bildet eine Kugel, die unter Einbuchtungen sich nach dem Stiele hin kreiselförmig verlängert, also kurz und mit stumpfem Stielende zuspitzt; dabei ist die höchste Breite etwas nach dem Kelche gerückt. Der hornartige Kelch liegt bald eben, bald in kleiner von Beulen umgebenen Senkung und letztere üben dann ihren Einfluß noch auf den Verlauf der Wölbung aus, die hier und dort als flacher Buckel hervortritt. Selbst das Kelchende bekommt dann einseitige Ueberwallungen und der starke, zolllange Stiel, sonst nur in kleiner Grube befindlich, sitzt dann in tiefer Höhle. Vom Baume hat ihre Farbe wenig Ansehn; die Grundfarbe ist grasgrün, der Backen erdfarbig-roth und allenthalben sieht man braune starke Punkte gleichmäßig vertheilt. Kommt aber die Zeitigung, so wird das Grün ein reines Citronengelb und das Erdroth ein brennendes Carmin. Kost sieht man bloß in der Kelchsenkung, selten nur anderswo. In der Zeitigung verbreitet sie auch einen ange-

nehmen Muscatellergeruch, aber das mattweiße Fleisch ist hart, zwar süß, doch der Nachgeschmack ist herb zusammenziehend. Desto empfehlenswerther wird sie für die Küche, wofür sie eine der besten Birnen abgiebt. Nach Maaßgabe der Größe ist das Kernhaus klein, dabei hohlachsig, engkammerig und hat selten vollkommene Kerne. Der Baum wächst rasch, wird stark und bildet eine dunkelgrüne, gut belaubte Krone. Das Blatt ist länglich, beiderseits spitz auslaufend und nach dem Stiele zu oft noch länger gezogen als nach der Spitze hin. Die Früchte zeitigen vor oder nach Weihnachten und dauern den Winter hindurch.



Saint Germain.
Hermannsbirn.

Saint Germain Hermannsbirn.

Längliche Winterbirn,
zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

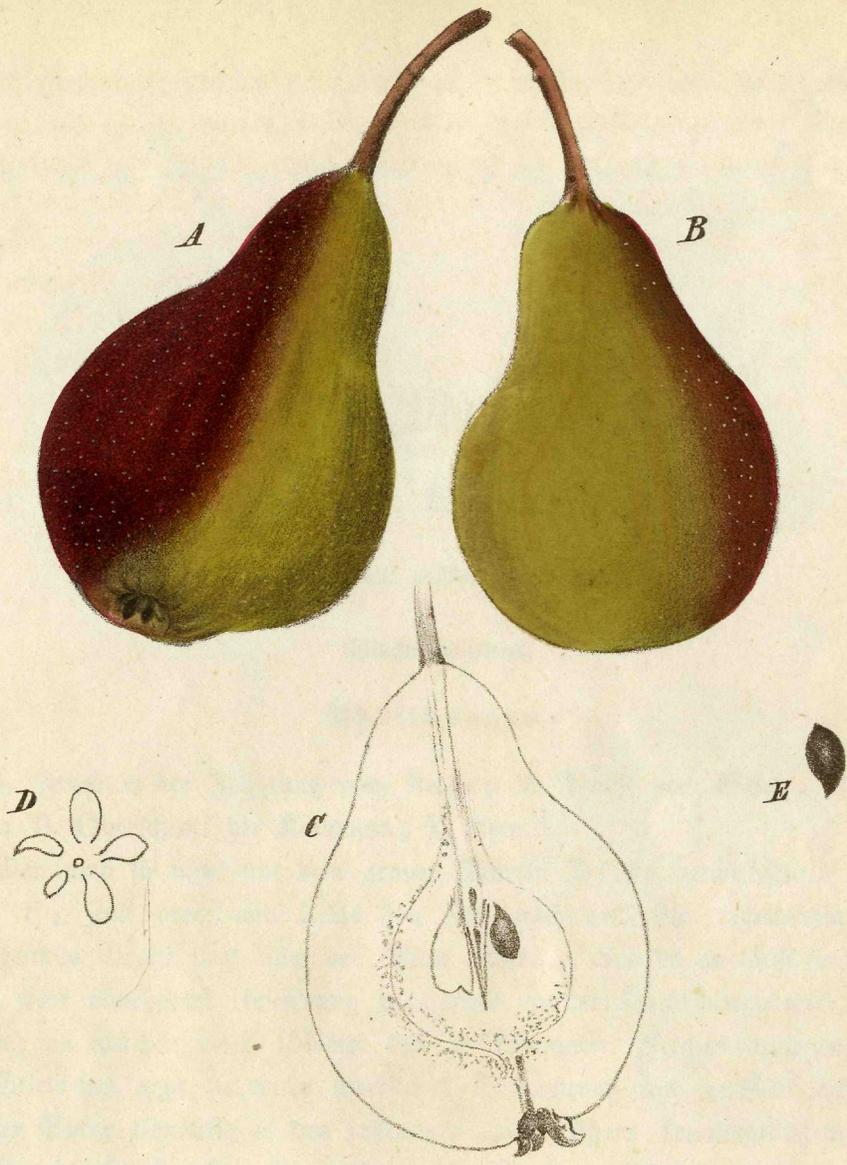
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite vom Baume; B. Eine andere, stark mit Koss belegt; C. Längsschnitt.

Eine bekannte und vorzügliche Winterbirn, welche ihren alten Ruhm bis auf die neueste Zeit behauptet hat und überall in Gärten, wo man feineres Obst baut, vorkommt. Sie zeichnet sich durch ihre Länge aus; denn Früchte von Hochstämmen messen nur $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und $3\frac{1}{2}$ Zoll Länge; ja das Spalterobst wird nur $\frac{1}{2}$ Zoll breiter und $1\frac{1}{2}$ Zoll länger. Ferner macht sie sich kenntlich durch ihre Schlankheit; indem sie von der höchsten Breite, die nahe am Kelche liegt, ganz allmählig in gerader Linie nach dem Stiele hin schmaler wird und dort nur ein schmales stumpfes Ende bildet; dagegen sich selbst auch nach dem Kelche verschmälert, so daß sie am Kelche nicht aufstehen kann. Drittens ist ihr Bau sehr unregelmäßig, überall durch kleine Erhöhungen uneben. Dadurch wird der kleine, hornige Kelch fast immer mit kleinen Beulen umlagert und der starke, zolllange Stiel einerseits vom Fleisch überwältigt und schief gedrückt. Die Farbe ist vom Baume grün, dann grünelb und ohne Röthe. Dagegen fehlen Kossanflüge fast nie und sind oftmals recht stark, in welchem Falle sie die sonst starken Punkte

unscheinbar machen. Das hohlachsigte Kernhaus ist lang, die Kammern sind geräumig und reich an vollkommenen Kernen. Das mattweiße Fleisch ist zwar grobkörnig, auch um das Kernhaus etwas steinig, indessen voll von Saft, schmelzend im Kauen, und mit der besseren Lage hebt sich ihr Wohlgeschmack. Wo der Boden gut und warm und die Lage sonnig ist, bekommt sie einen süßgewürzigen, durch citronenartige Säure gehoben, ganz vortrefflichen Geschmack und besitzt noch das Gute, daß sie im November und December zeitigt und sich durch den Januar hält. Wie schon angedeutet, ist es bloß eine Gartenbirn, paßt bei uns wenigstens nur auf besonders gelegene Plätze im Felde. Aber der Baum wird hoch, „eichengroß,“ wie Lucas bemerkt, geht mit schöner Pyramide in die Luft und wird auch sehr alt. Da, wo er seine Stelle nicht findet, bleibt er kleiner und die Birnen werden unschmackhafter. Er trägt sehr reich und scheint am besten in reichem, tiefgründigem Mergelboden zu gedeihen, welcher Frische mit leichter Erwärmbarkeit vereint.



Trockne Martinsbirn.

Trockne Martinsbirn,

längliche Winterbirn,

hartfleischig mit vollkommenem Kelche.

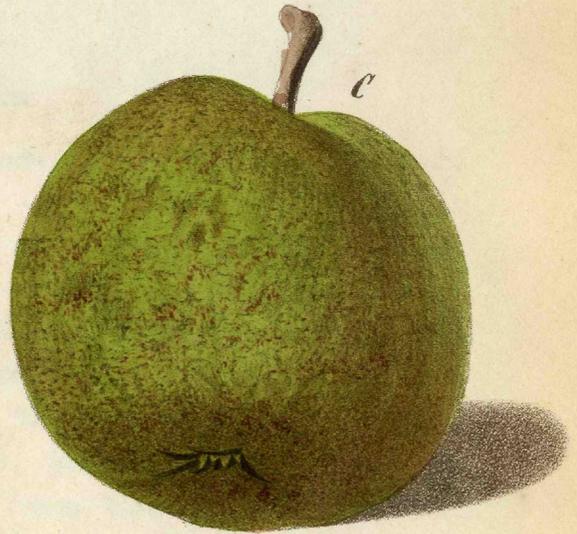
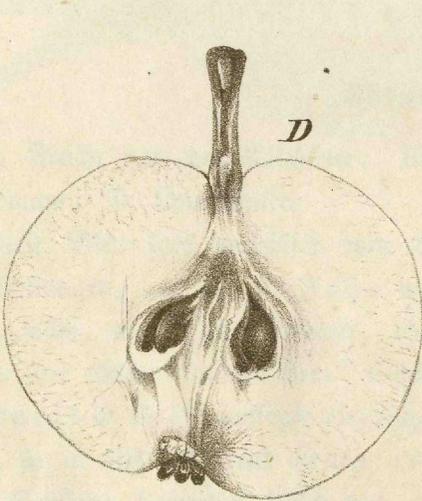
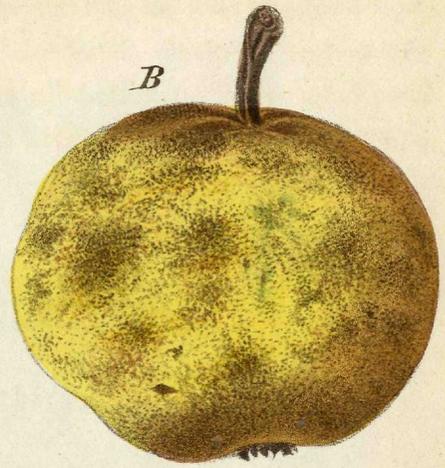
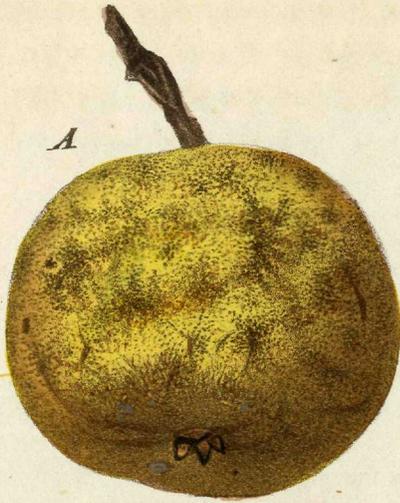
Wirtschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Man muß sie nicht mit dem grauen Martin Dieß's verwechseln. Sie ist 2 bis $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch und sehr regelmäßig gebaut. Ihre höchste Breite liegt über der Mitte hinaus. Von da an läuft sie nach dem Kelche stark abnehmend, keilförmig zu, endet an der Kelchsenkung mit 5 kleinen Beulen, an welchen die 5 Blätter des vollkommenen Kelches anliegen. Nach dem Stiele hin geht sie unter merklicher Einbuchtung und verläuft sich an der stumpfen Spitze allmählig in den zolllangen, oben öfters krummgebogenen Stiel. Die Grundfarbe ist gelb, der umfangreiche Waden tiefroth; da aber ein feiner Rost die ganze Frucht überzieht, wird das Gelb isabell und das Roth etwas trüb. Auf dem letzteren sieht man viele graue Punkte. Die Birn ist sehr schätzbar zur Wirtschaft, denn obgleich ihr weißes, ziemlich feines Fleisch am hohlarigen Gehäuse etwas steinig, sonst saftarm, fest und brüchig ist, hat es doch einen süß-muscattellerartigen Geschmack, hält sich vom December bis März und eignet sich

für Küchengebrauch ganz vortrefflich. Zudem trägt der mittelgroß werdende Baum sehr reichlich, gedeiht im Felde und eignet sich selbst noch für rauhere Lagen. Das hellgrüne Blatt läuft nach der Basis spitz, nach der Spitze zugespitzt zu und ist vorn (an der Spitze) gezähnt.



Darmstädter Butterbirn.

Darmstädter Butterbirn,

rundliche Winterbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

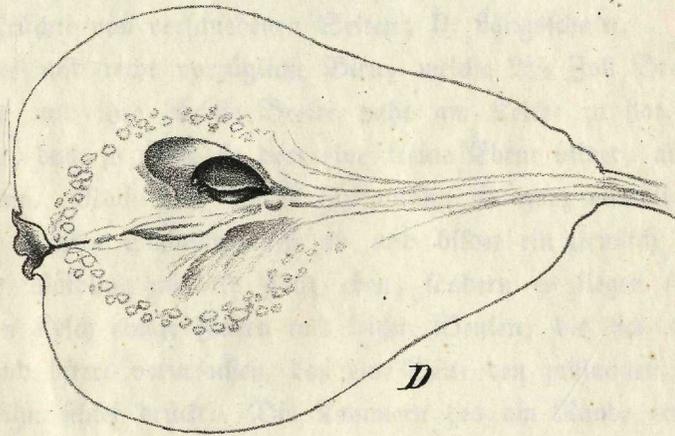
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Frucht vom Baume; D. Querschnitt.

Diese Birn kam angeblich vom Hrn. von Günderrode aus Darmstadt nach Meiningen, von wo sie Jahn weiter verbreitet hat. Sie ist platt-kugelförmig, sollte, wie Jahn bemerkt, eher Darmstädter Vergamotte heißen, doch behalten wir obigen Namen bei, damit nicht mehrere entstehen; er ist einmal durch Lucas in die Pomologie eingeführt. Ihre Breite ist $2\frac{1}{2}$ Zoll, ihre Höhe 2 Zoll, sie ist also bedeutend breiter als hoch, hat einen nur hornblättrigen, in flacher Senkung liegenden Kelch und einen kurzen, dicken $\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel. Die Farbe der Zeitigung ist gelb, doch darüber liegt ein brauner Rost in Figuren und Partien, welcher die ganze Frucht umzieht und besonders am Kelche sehr dicht ist. Das Kernhaus ist klein und etwas hohlachsig, die Kammern sind voll von großen und spitzen Kernen, das butterhaft schmelzende Fleisch ist gelblich, sehr saftreich, vollkommen in Saft beim Kauen zerfließend und der Geschmack ist erhaben gewürzreich. Nach Jahn's Erfahrungen ist der Baum zwar

recht tragbar, aber etwas zärtlich und thut hochstämmig nicht ganz gut. In
Württemberg (vielleicht in besserer Lage) wächst der Baum nach Lucas schön
und kräftig und die reichliche Tragbarkeit wird auch von ihm bestätigt. Die Frucht
zeitigt im November und hält sich 3 Wochen, verdient also immer für mildere
Gegenden eine Beachtung.



Graf Canal von Malabaia.

Graf Canal von Malabaia.

längliche Winterbirn,

zartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

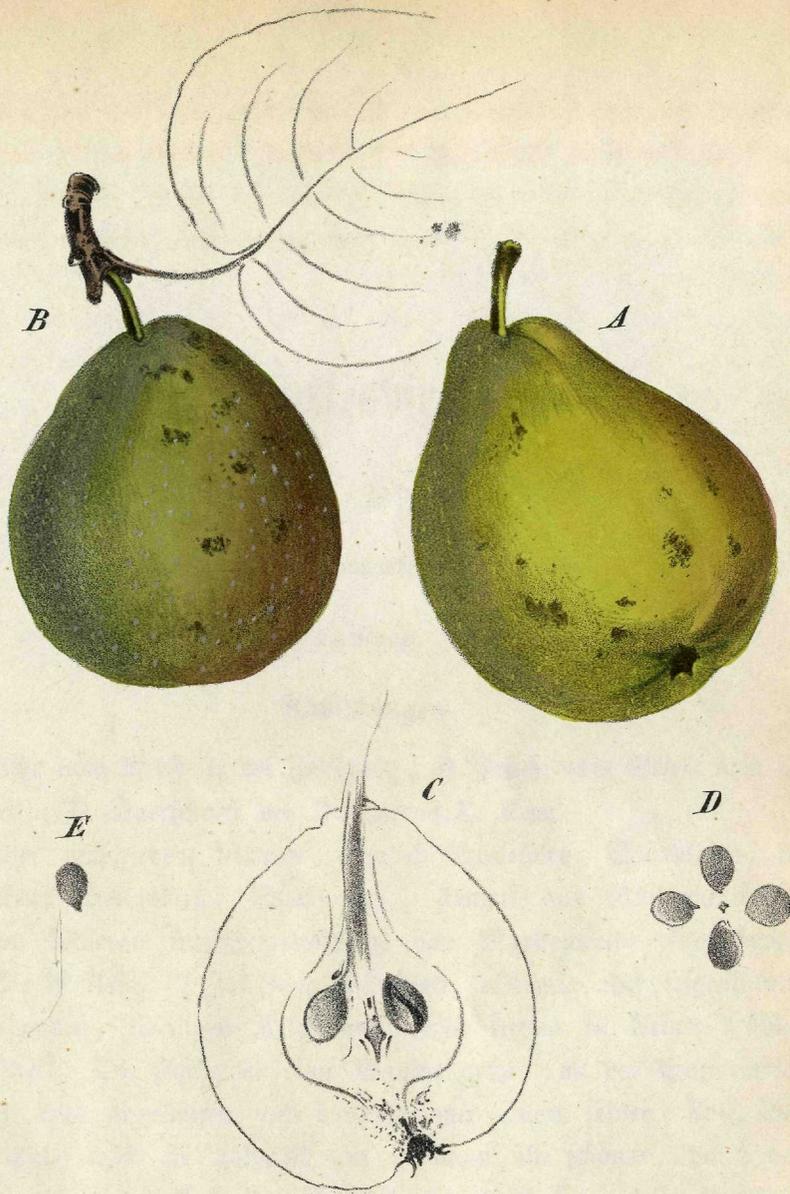
I. Rang.

Abbildungen.

A. B. C. Früchte von verschiedenen Seiten; D. Längsschnitt.

Eine neuere und recht vorzügliche Birn, welche $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und $3\frac{1}{2}$ Zoll Länge mißt und ihre höchste Breite nahe am Kelche zu hat. Um diesen wölbt sie sich zu, doch so, daß sie dort eine kleine Ebene bildet, auf welcher sie gut aufstehen kann. Nach dem Stiele hin nimmt sie ganz allmählig, in grader Linie, oder mit leichten Einbuchtungen ab und bildet ein ziemlich spitzes Ende. Indessen ist die Wölbung niemals ganz eben, sondern es liegen schon um den kleinen, hornigen Kelch einige Falten und leichte Beulen, die sich auch über die Frucht ziehen und öfters verursachen, daß eine Seite den zolllangen, starken Stiel überwallt und ihn schief drückt. Die Kammern des am Rande etwas steinigten Kernhauses sind recht geräumig, die Farbe der Schale ist grün, in der Zeitigung gelbgrün und hin und wieder findet sich auch ein schwacher Anflug von Röthe. Rostflecke und Rostfiguren sieht man häufig, hellbraune, feine Punkte sind zahlreich vorhanden. Die Frucht zeitigt im December und hält sich bis zum Februar.

Ihr Fleisch ist weißgelb, saftreich, im Kauen schmelzend und hat einen süßweinsäuerlichen, gewürzreichen Geschmack. Auch diese Frucht gehört vorzüglich nur den Gärten an, denn sie will guten Boden und guten Stand. In solchem wächst der Baum freudig, baut eine hoch anstrebende Pyramidenkrone, trägt bald und reichlich.



Secklesbirn.

Secklesbirn,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

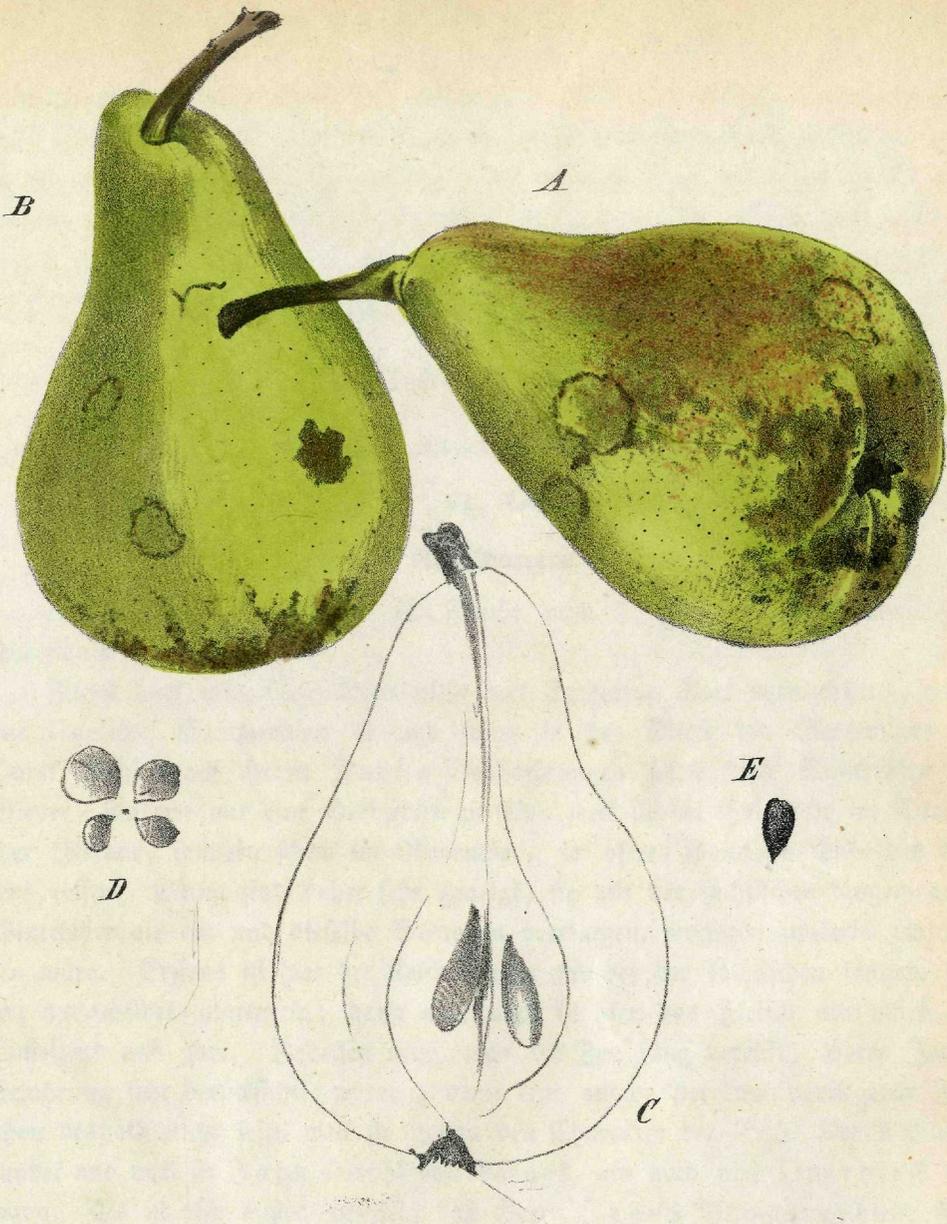
Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche in der Zeitigung; B. Frucht vom Stiele vom Baume; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Sie führt verschiedene Namen, nämlich Seckelbirn, Stckelsbirn, Neuhorcker Rothbacken, Lamasbirn, Shakspeare, stammt aus Nordamerika und ist angeblich von Moreau im Freiheitskriege von Nordamerika sehr hochgeschätzt worden. Sie ist klein, 2 Zoll lang und breit, eiförmig oder feigenförmig, hat einen flachliegenden, hornigen Kelch und einen kurzen in kleiner Höhlung befindlichen Stiel. Die Farbe ist vom Baume grün, an der Sonnenseite mehr oder weniger roth angelauten und rundum mit einem feinen Koss überzogen. In der Zeitigung wird sie goldgelb und bekommt ein schönes, durch den Koss fast metallisch glänzendes Colorit. Das Kernhaus ist sehr groß, etwas höhlachsig, die weite Kelchröhre zieht sich als enger Faden bis zum Kernhaus herab und die Kerne sind klein, dick und spiz.

Diese Birn ist in Amerika sehr berühmt, denn ihr gelbweißes Fleisch quillt über von Saft, ist ganz ohne Steine, zerfließt auf der Zunge und hat einen vortrefflichen zimmtartigen Zuckergeschmack. Sie zeitigt Mitte oder Ende des

Octobers und hält sich 8 Tage. Der Baum wächst in Amerika lebhaft und trägt reichlich. Bei uns aber sind die Erfahrungen nicht ganz nach Erwartung ausgefallen, denn Graf Flotow berichtet, daß der Baum nur schwach treibe, klein bleibe, aber sonst gesund und tragbar auch gegen rauhes Wetter in der Blüthe wenig empfindlich sei. Lucas bemerkt: Der Baum wächst äußerst langsam und eignet sich nur zur Anpflanzung als Pyramide oder Zwergbaum und ist recht tragbar. Fahn sagt: Im Allgemeinen scheint diese Sorte entbehrlich zu sein, doch wächst der Baum gut und trägt auch voll.



Erzhertzog Karl's Winterbirn.

Erzherzog Karl's Winterbirn,

längliche Winterbirn,

mürbsteifichig mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Querschnitt; E. Kern.

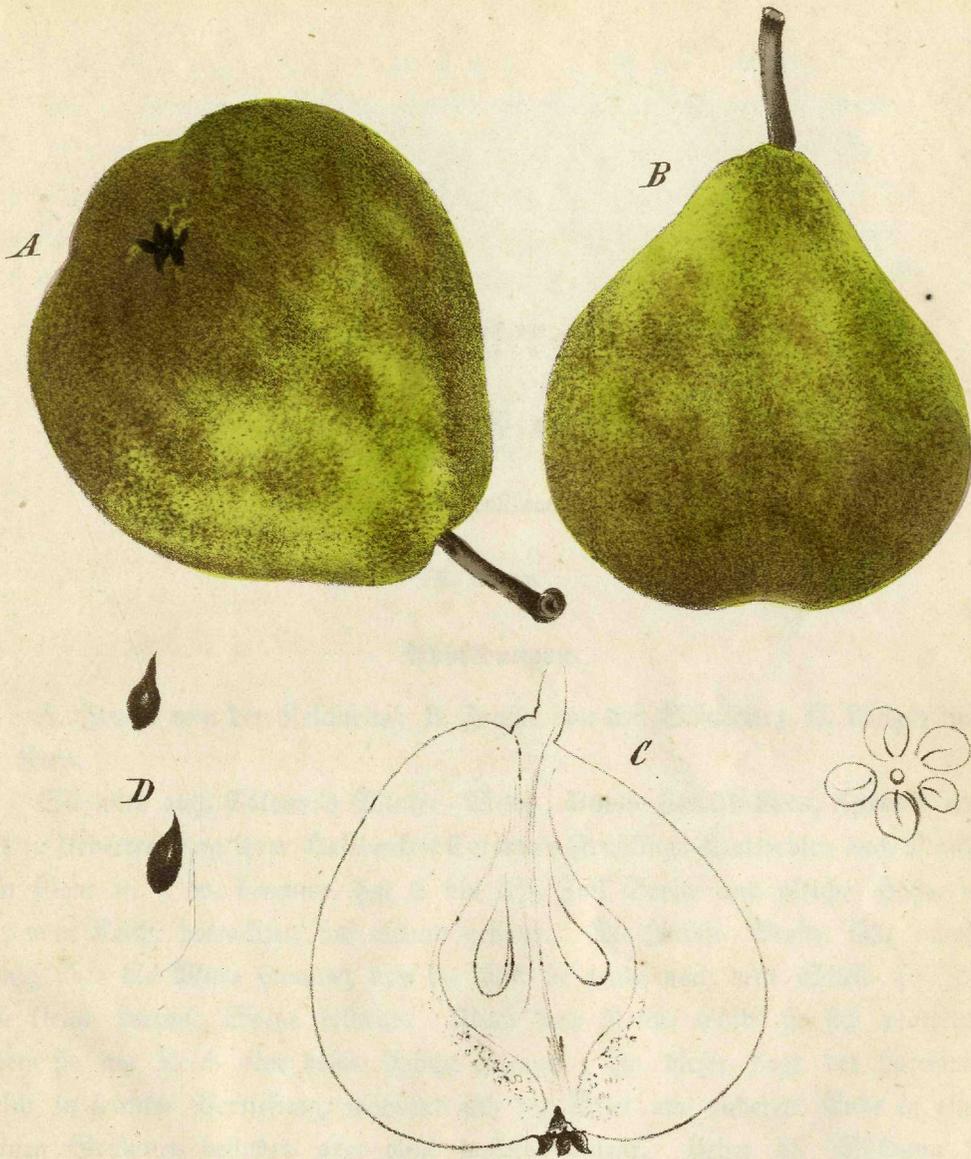
Zuerst darf man diese Birn nicht mit Erzherzog Karl verwechseln, welches eine längliche Sommerbirn ist und schon in der Mitte des Septembers reift. Dann scheint nach Herrn Jahn's Beobachtungen selbst diese Winterbirn keine Winter- sondern nur eine Herbstbirn zu sein, weil sie bei ihm nicht im December oder Januar, sondern schon im November, ja öfters sogar am Ende des Octobers reifte. Einige sind daher sehr geneigt, sie mit der sächsischen langen, grünen Winterbirn als ein und dieselbe Sorte zu vereinigen, wogegen zweierlei einzuwenden wäre. Erstens ist hier der Kelch hornig und bei der sächsischen langen, Grünen ausgebildet-blattartig; dann aber auch ist hier das Fleisch nur mürb, dort schmelzend und zart. Indessen muß, was die Zeitigung betrifft, Herrn Jahn's Erfahrung sehr berücksichtigt werden, denn eine andere Art kann vorliegende Frucht schon deshalb nicht sein, weil sie genau den Charakter der Erzherzog Karl's Birn bekundet und weil sie Jahn sowohl von Liegel, als auch von Oberdieck direct bezog. Es ist also außer Zweifel, daß Herrn Jahn's Bestimmung dieser Frucht ganz richtig ist.

Erzherzog Karl's Winterbirn ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 bis $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Die höchste Breite ist dem Kelche nahe geschoben und von dort an wölbt sie sich gegen den mit hornigen Blättern aufrecht stehenden Kelch halbkugelig zu, doch so, daß sie nicht aufstehen kann, bildet aber am Kelch eine kleine, öfters von Fleisch-

falten umgebene Einsenkung. Nach dem Stiele hin läuft die eine Seite ziemlich gerad, die andere aber macht eine Einbuchtung und überwallt den $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zoll langen Stiel, der wie in der Frucht eingesteckt steht. Vom Baume ist die Schale hellgrün, dann hellgelb, oder nur gelblich-grün, wobei zugleich an der Sonnenseite eine erdartige Röthe bemerklich wird. Die Punkte sind sehr zahlreich über die Frucht verbreitet, indessen fein. Das hohlachsigte Kernhaus ist klein und hat enge kernarme Kammern, die Kerne sind lang gespitzt.

Man vergleiche nun diese Beschreibung mit unserer Frucht und man wird nicht bezweifeln, daß sie die richtige ist. Folglich wäre hinzuzufügen, daß sie zu verschiedenartigen Zeiten, vom Ende Octobers bis zum Januar, vielleicht je nach Gegend und Standort, zur Zeitigung kommt und sich dann 4 Wochen lang hält.

Das Fleisch ist zwar sehr saftreich, löst sich aber, trotz seiner Zartheit, beim Rauen nicht vollkommen in Saft auf, was Dittrich vielleicht mit seinem II. Range bezeichnen wollte. Der Geschmack ist übrigens ganz vortrefflich und da der Baum lebhaft wächst, groß wird, eine schöne Pyramidenkrone bilden und selbst in ungünstigen Jahren gut tragen soll, wäre sie gewiß mit Recht zur Anzucht empfehlbar.



Coloma's Winter-Butterbirn.

Coloma's Winter-Butterbirn,

rundliche Winterbirn,

zartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

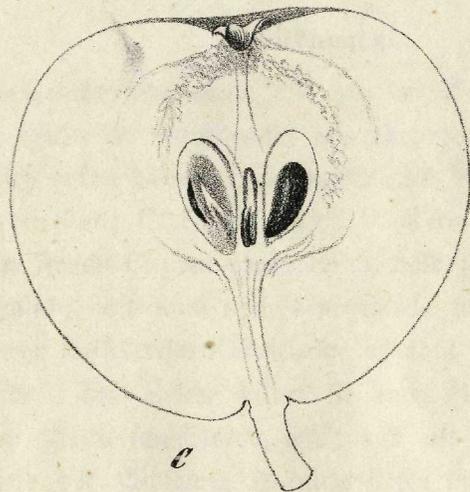
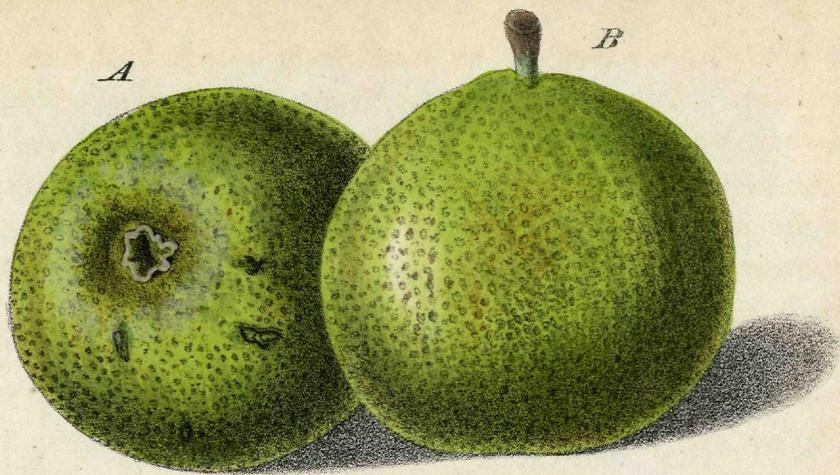
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite; C. Längsschnitt;
D. Kern.

Sie wird auch Coloma's Winter-Melis, Bonne des Malines, Spreew ovée und in Uebertreibung ihrer Haltbarkeit Coloma's Frühlings-Butterbirn auch Minchen von Gent u. s. w. benannt, hat 2 bis 2½ Zoll Breite und gleiche Höhe, und ist, vom Kelche betrachtet, fast eirund gebaut. Die höchste Breite fällt nämlich wenig über die Mitte hinaus; von da läuft sie grade nach dem Stiele zu, dort eine kleine stumpfe Spitze bildend. Nach dem Kelche wölbt sie sich plattrund, indem sie am Kelch eine breite Fläche erzeugt. In dieser liegt der hornartige Kelch in leichter Vertiefung, während sich der Stiel am anderen Ende in einem kleinen Grübchen befindet, oder ohne dasselbe ansetzt. Ueber die Wölbung hin laufen oft flache Rippen, oder es ziehen sich auch einige unbedeutende Buckel fort und wiederum ist bei vielen Früchten die Wölbung gar nicht gestört. Wo sie gestört wird, da sind die Hälften ungleich und der Stiel wird von der vorherrschenden etwas mit Fleisch überwallt. Vor der Zeitigung ist die Grundfarbe grün, in der Zeitigung gelblich, zu beiden Zeiten aber sieht man von ihr wenig,

weil ein feiner, brauner Koss fast die ganze Frucht umzieht, und auch die feinen Punkte verdeckt. Das Fleisch zergeht im Kauen, fließt über von Saft, und hat einen vortreflichen zimmtartigen, süßen Geschmack. Jahn sagt von ihr: Es ist eine der besten Winterbirnen, doch will der klein bleibende Baum im Schnitte gehalten sein, damit er sich nicht vor der Zeit erschöpft, bevor die Frucht bei uns ihre Vollkommenheit erlangt. Sie zeitigt im December und dauert bis in den Januar.



Wildling von Motte.

Widling von Motte,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

A. B. Kleine Früchte vom Kelch und von der Seite gezeichnet, welche, ungeachtet sie nur die Hälfte der am Spalier erzogenen größten Früchte dieser Art messen, dennoch den Charakter derselben gut ausdrücken, daher zur Abbildung brauchbar befunden worden sind; C. Längsschnitt; D. Kern.

Die Form der Frucht ist zwar veränderlich, bald ziemlich kugelförmig, bald der *Beurré blanc* ähnlich, bald auch nach dem Stiele zu noch etwas länger gezogen und mit einem mehr kreiselartigen Stielende begabt; doch ist die kugelartige Gestalt die herrschende. Am Kelche bildet sie eine Fläche, die sich nach dem fast ganz verkümmerten Kelche schüsselartig senkt und oft eine ansehnliche Vertiefung bildet. Die Fläche der Wölbung ist nicht selten durch flache Erhabenheiten gestört und in diesem Falle sitzt auch der starke, bald lange, bald kurze Stiel in einer Vertiefung; sonst aber ist diese entweder sehr flach oder gar nicht vorhanden. Das Colorit ist ganz einfarbig, vor der Zeitigung ein Hellgrün, in der Zeitigung ein Grüngelb, das aber durch zahlreiche Punkte, die sich stark hervorheben, ganz übersät ist. Häufig fließen sie zusammen und bilden Rostflecke; wenigstens geschieht das gemeinlich in der Höhlung des Kelches. Das Gehäuse hat besonders weite Kammern, die jedoch zwar große, indessen nicht immer vollkommene Kerne bergen. Das weiße Fleisch riecht angenehm, ist sehr saftreich, schmilzt

gänzlich in Saft beim Kauen und hat einen sehr süßen, fast zu zuckerartigen, aber doch erhabenen und sehr angenehmen Geschmack. Sie hat ihren Namen vom Baume, der das Ansehen eines wilden Birnbaums hat. Anfangs wächst er sehr schnell, doch schon im achten Jahre langsam, wird nur mittelgroß, macht viel feines Holz, und entläßt aufrecht-abstehende Aeste. Die zahlreichen Fruchtspieße sind steif und stachelartig und die Früchte sitzen meistens an den Spitzen der Fruchtstüben. Sie zeitigen in der zweiten Hälfte des Octobers oder auch erst im November und halten sich bei Sorgfalt oft bis zum December. Obschon sie in Frankreich bloß einen Namen (Bezi de la Motte) besitzen, so tragen sie in Deutschland desto mehr. Man nennt sie grüne, graue Bergamotte, getürfelte Erafanne, grüne Herbstbergamotte, Winterbergamotte u. s. w.

Inhaltsverzeichnis.

Standort des Baumes.

Liegel's Winter-Butterbirn.	Bei Herrn Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Schönste Winterbirn.	" " Oberförster Schmidt in Blumberg.
Saint Germain, Hermannsbirn.	" " Garteninsp. Sinning in Ballenstedt.
Trockne Martinsbirn.	" " Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Darmstädter Butterbirn.	" " Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Graf Canal von Malabaia.	" " Oberförster Schmidt in Blumberg.
Secklesbirn.	} " " Medicinalassessor Jahn in Meiningen.
Erzherzog Carl's Winterbirn.	
Coloma's Winter-Butterbirn.	
Wildling von Motte.	" " Schloßgärtn. Reinhard in Meiseberg.

Bei Herren Firmin Didot, Frères, Fils et Co. in Paris ist erschienen und durch jede solide Buchhandlung Deutschlands zu beziehen:

LE
JARDIN FRUITIER
DU MUSÉUM

OU

ICONOGRAPHIE DE TOUTES LES ESPÈCES ET VARIÉTÉS
D'ARBRES FRUITIERS
 CULTIVÉS DANS CET ÉTABLISSEMENT
 AVEC LEUR DESCRIPTION, LEUR HISTOIRE, LEUR SYNONYMIE, ETC.

PAR J. DECAISNE

Membre de l'Institut, Professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle.

PUBLIÉ SOUS LES AUSPICES DE

S. E. M. LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE.

Preis jeder Lieferung 1 Thlr. 20 Sgr.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. C. Langenthal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

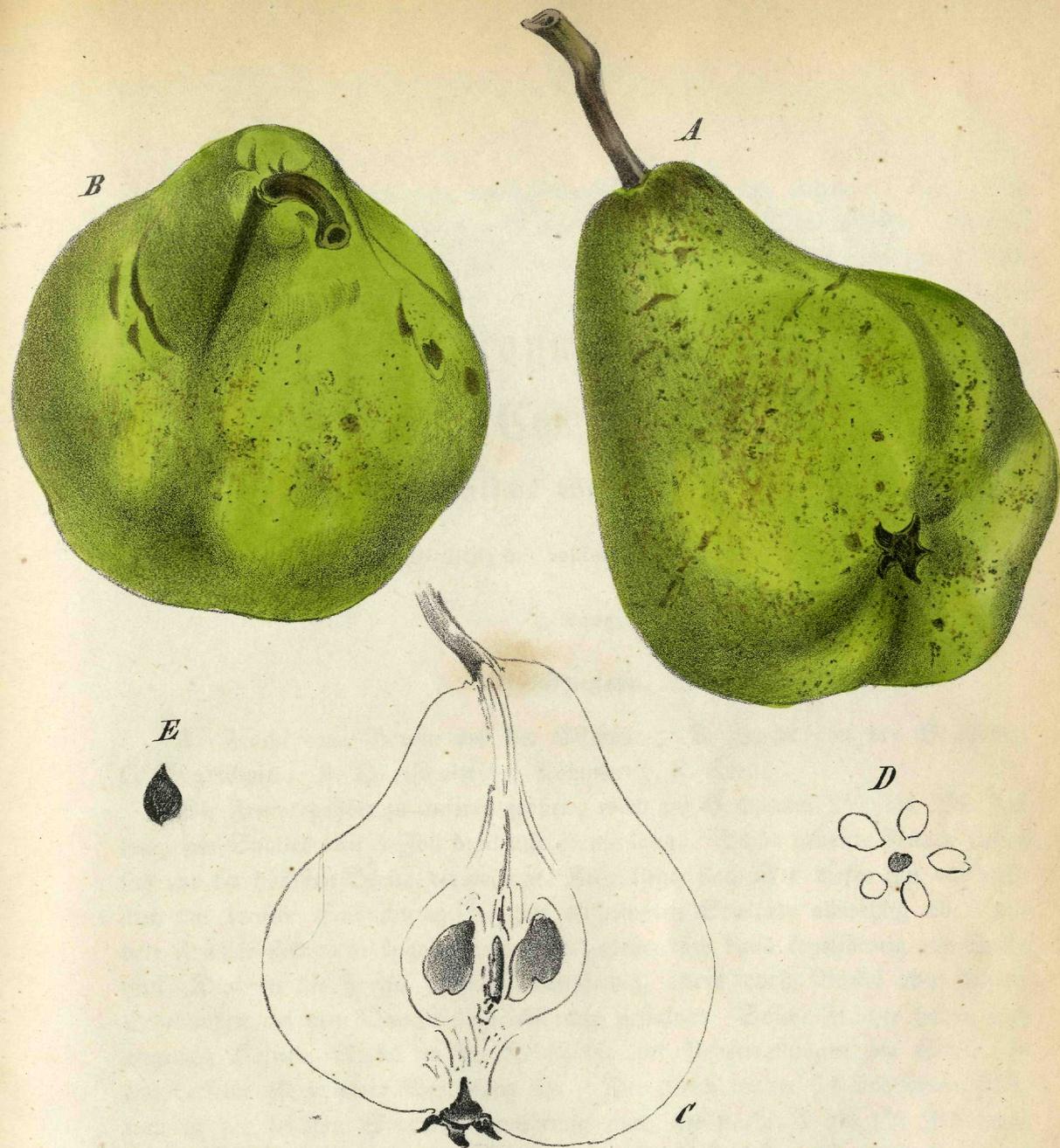
II. Section. 7. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1857.

St. 206



Mannabirn.
De Colmar.

Mannabirn,

Golmar,

längliche Winterbirn,

zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

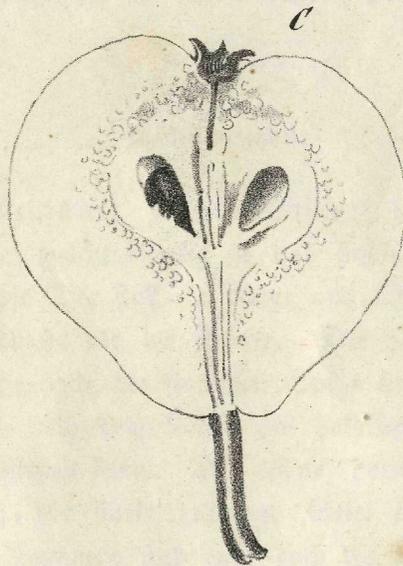
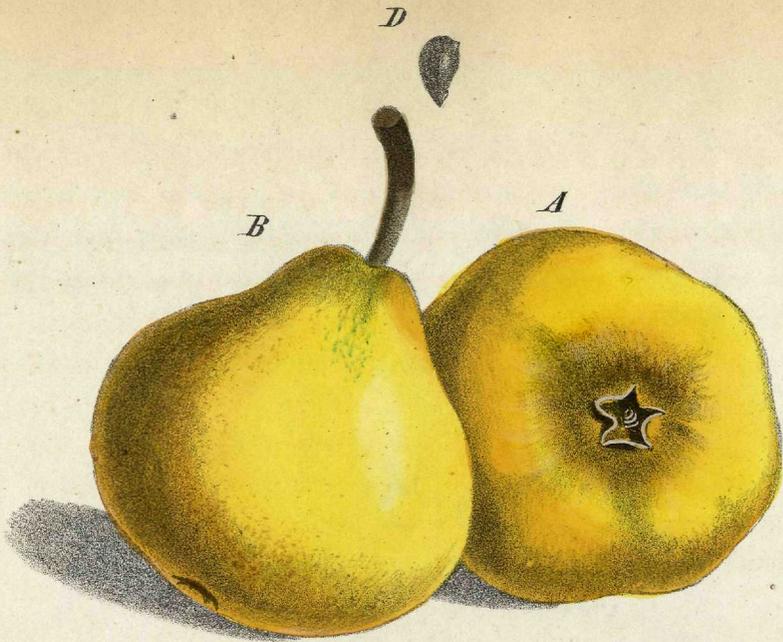
I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht vom Baume von der Kelchseite; B. Frucht von der Stielseite;
C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Die Frucht gehört zu unseren großen, wird auf Hochstamm $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll lang, am Spalier aber 3 Zoll breit und ebenso lang. Schön gebaute Früchte ziehen sich von der höchsten Breite, die nahe am Kelch liegt, flach über diesen hin und nehmen mit sanfter Einbuchtung bis zum abgestuften Stielende allmählig ab. Andere Früchte sind mehr kugelig gebaut und ziehen sich dann kegelförmig zur Spitze hin. Doch ist die Frucht seltener gleichförmig, öfters durch Buckel oder kleinere Erhebungen auf dem Bauche ungleichförmig gestaltet. Solche Früchte haben auch ungleiche Hälften, Buckel an der Kelchhöhle und Ueberwallungen am Stiele, so daß derselbe oft in einer Vertiefung sitzt. Der Kelch breitet sich mit seinen Blättern in der seichten Senkung sternförmig aus, der starke, 1 bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lange Stiel wird nicht selten durch Ueberwallungen schief gedrückt. Vor der Zeitigung ist die Frucht grün, in der Zeitigung hellgelb, oft mit einem Anflug von Röthe, oft ohne dieselbe. Die Punkte sind fein und zahlreich, dazu finden sich Kostanflüge und viele Früchte haben noch das Eigenthümliche, daß sie, gleich den Pflaumen, vom Kelche zum Stiele eine nahtartige Vertiefung zeigen. Das ge-

schlossene Kernhaus hat enge Kammern und die Kelchröhre zieht sich als enger Faden zum Kernhause herab. Das Fleisch fließt über von Saft, zergeht vollkommen, besitzt einen süßen, pikanten, den Bergemotten verwandten Geschmack. Die Frucht muß lange hängen bleiben; man bricht sie am besten erst im November, denn dann hält sie sich länger, welkt nicht, kommt nach und nach zur Zeitigung, so daß man im März noch gute Früchte besitzt; dadurch ist sie als Tafelobst so schätzbar. Indessen gehört sie nur in eine geschützte und gute Lage des Gartens, welche ganz fehlerfreien Untergrund und sonnigen Stand hat. Auch muß sie vor Stürmen geschützt sein, weil sonst die großen Früchte leicht fallen. Die Blüthe gehört zu den sehr empfindlichen, der Baum trägt auch erst spät, dann aber ersetzt er durch reichliche Ernten.



Pken.

Ofen,

rundliche Herbstbirn,

zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

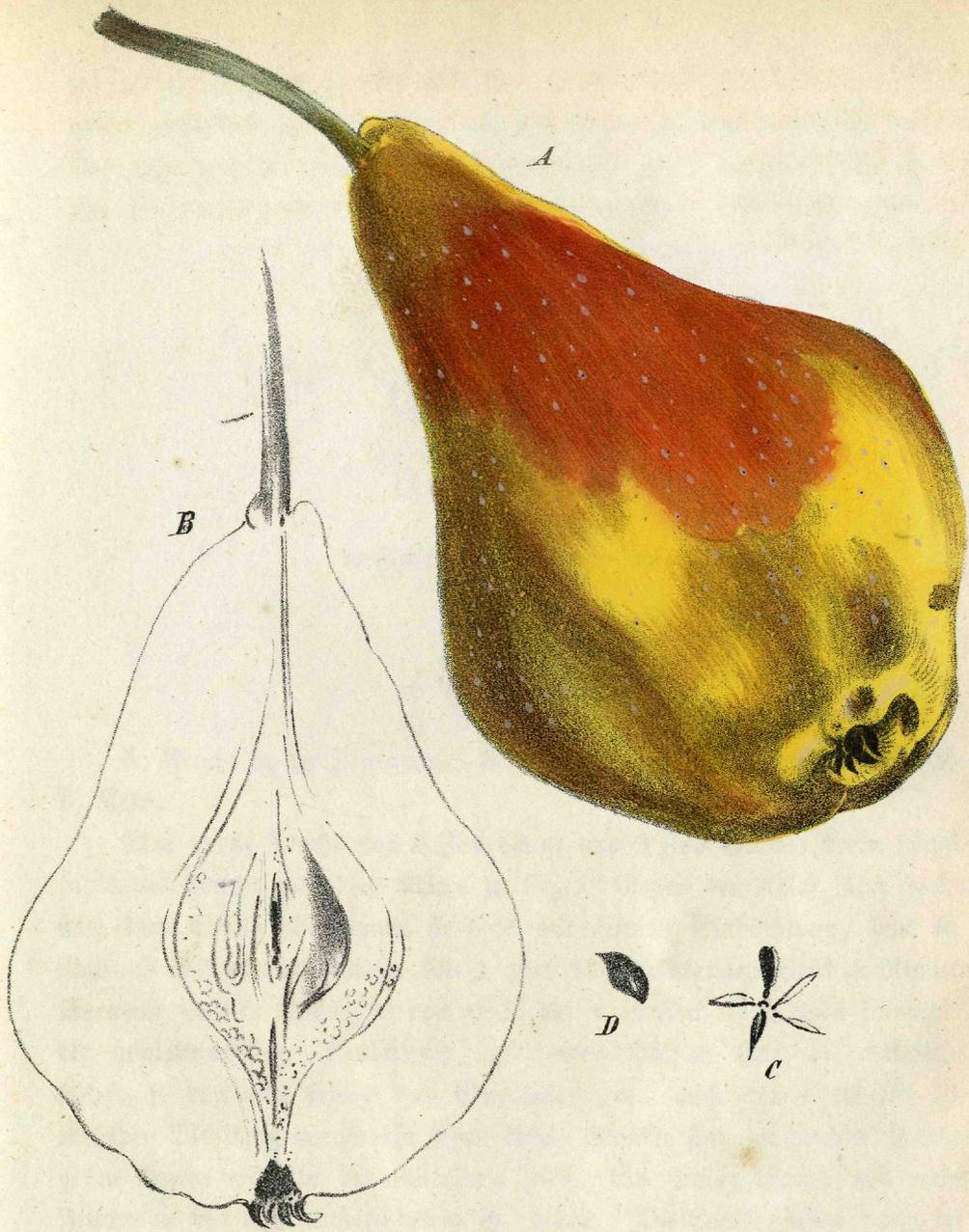
I. Rang.

Abbildungen.

A. Birn von der Kelchseite; B. vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Kern.

Eine kleine Frucht, welche kugelig ist und sich in freiselartiger Spitze zuspitzt. Sie mißt $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{1}{2}$ Zoll in Länge und Breite, aber öfters ist auch die Länge um $\frac{1}{4}$ Zoll kürzer als die Breite. Die höchste Breite liegt ziemlich in der Mitte, von wo sie nach der stumpfen Spitze in merklichen Einbuchtungen zuläuft, während sie sich nach dem Kelche hin halbkugelig wölbt und am Kelche so abplattet, daß sie aufstehen kann. Der offene, hornartige Kelch liegt in weiter, fast ebener Senkung, der starke zolllange Stiel sitzt wie eingesteckt. Das Kernhaus ist klein, die Kammern sind eng, doch die Kerne sind öfters vollkommen. Die Farbe der glatten, doch starken Schale ist Anfangs gelbgrün, dann gelb. Wenn sie vom Baume einen Anflug von Röthe besitzt, so wird dieser in der Zeitigung goldig. Punkte treten nicht merklich hervor, doch sieht man feine Rostanflüge. Das Fleisch ist weiß, sehr fein, frei von Steinen und Körnern, überquellend von Saft, zerschmelzend im Kauen und durch seinen aromatischen

Zuckergeschmack, der durch Beimischung von Weinsäure gehoben wird, der Beurré gris nicht unähnlich, die Zeitigung fällt im Anfange des Novembers und dauert 3 Wochen lang. Der Baum wächst zwar langsamer, setzt aber bald Fruchtspieße an und liefert im passenden Standorte, der immer gewählt sein muß, alljährlich Früchte.



Großer Roland.

Großer Roland.

längliche Herbstbirn,

hartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

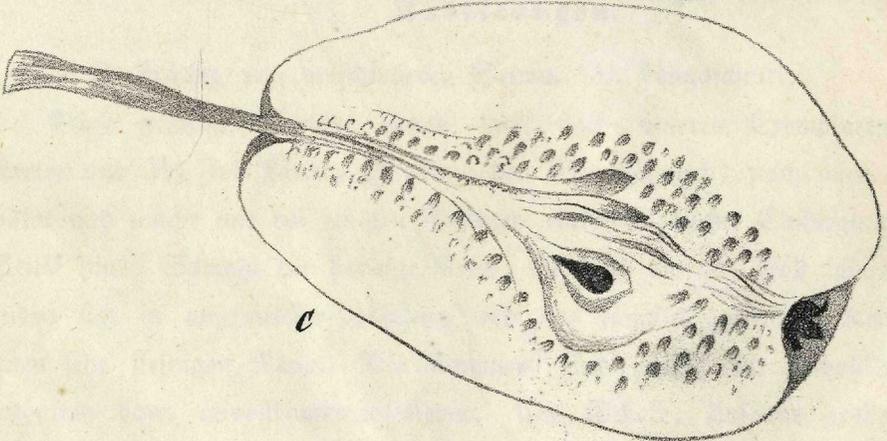
Wirtschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung; B. Längsschnitt; C. Querschnitt der Kammern;
D. Kern.

Eine große Frucht von 4 Zoll Länge und 3 Zoll Breite, deren höchste Breite in $\frac{2}{3}$ der Frucht nach dem Kelche zu liegt. Gegen den Kelch läuft sie keilsförmig, nach dem Stiele hin nimmt sie bald mit leichter Einbuchtung, bald in gerader Linie ab und verläuft sich in den 1 oder $1\frac{1}{2}$ Zoll langen Stiel in Ringeln. Auch überwallt sie den Stiel, so daß er in einem Grübchen zu sitzen kommt. Wegen der ungleichmäßigen Ausbildung der beiden Hälften steht die Kelchseite öfters schief, so daß man sowohl den Stielansatz, als auch den Kelch bei einer und derselben Wendung der Frucht sehen kann. Punkte sind zahlreich vorhanden. Die grüne Farbe wird in der Zeitigung gelb, das erdige Roth, mit welchem die Frucht an der Sonnenseite belegt ist, höher. Die Punkte fallen dann im Gelben nicht sehr in's Auge, wohl aber im Rothem. Zur Größe der Frucht ist das Kernhaus klein und die Kammern sind auffallend eng, haben auch nur taube Kerne. Die Frucht zeitigt um Michaelis und hält sich fast den ganzen October

hindurch, wo sie dann endlich fault. Das mattweiße Fleisch ist grob, im Kauen schmierig, vom Geschmack herbsüß, eignet sich aber vortrefflich zum Welken. Der Baum erreicht eine besondere Höhe und einen großen Umfang, kommt aber spät zur Tracht, bringt aber dafür, wenn er in voller Tragkraft steht und einen guten, kräftigen Boden hat, außerordentlich reiche Ernten. Lucas berichtet, daß er oft 50 Simri, also über 20 Scheffel preussisch brächte.



Bogenäckerin.

Bogenäckerin.

längliche Herbstbirn,

herb fleischig mit unvollkommenem Kelche.

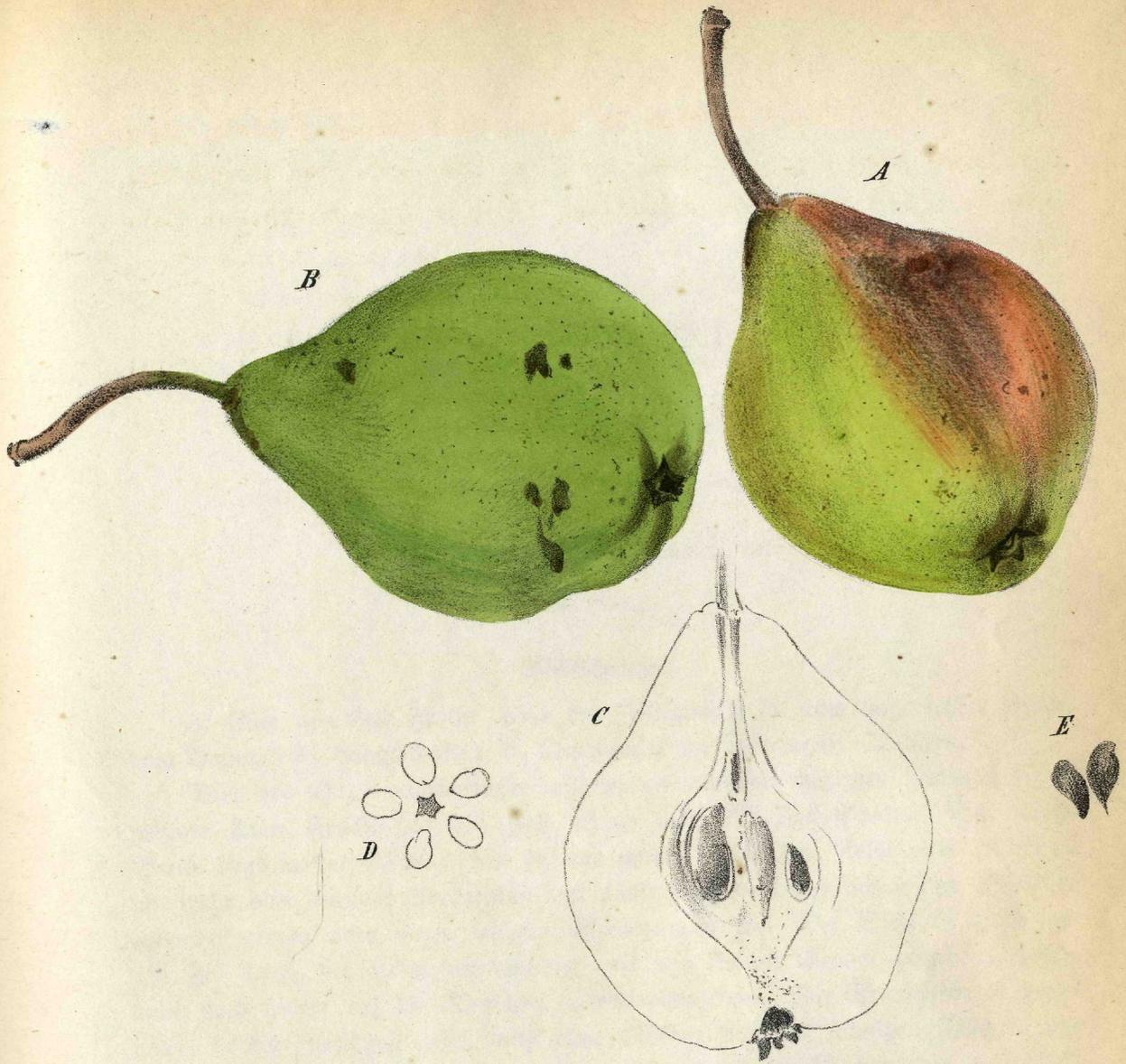
Mostbirn.

Abbildungen.

A. B. Früchte von verschiedenen Seiten. C. Längsschnitt.

Diese ziemlich eiförmige Frucht mißt nach unseren Exemplaren $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und $3\frac{1}{2}$ Zoll Länge, ist aber, den Eiern ähnlich, nach allen Seiten gewölbt und macht nur bei einigen Früchten einerseits leichte Einbiegung nach dem Stiele hin. Sowohl der hornige Kelch, als auch der $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel befinden sich in ansehnlicher Höhlung und das länglich gestreckte Kernhaus hat einen sehr steinigen Rand. Die Kammern sind häufig nur unvollkommen und enthalten dann unvollkommene Kerne. Die Schale, Anfangs grasgrün, wird später hellgelb und die Sonnenseite ist mit trübem Roth überzogen. Rings um die Frucht befinden sich Punkte, die in der Grundfarbe grün und im Rothem gelb sind. Die Bogenäckerin wird als eine der besten Mostbirnen sehr geschätzt

und wie Lucas berichtet, besonders um Tübingen und Herrenberg häufig gebaut. Der Baum bildet nach seiner Beschreibung eine hochgehende, fast pyramidenförmige Krone und trägt ungemein reichlich. Er ist an seinen dunkelrothen Sommertrieben gut kenntlich.



Diels's Wildling von Hery.
Kümmelbirn.

Diel's Wildling von Hery, Rümmelbirn.

rundliche Herbstbirn,

mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

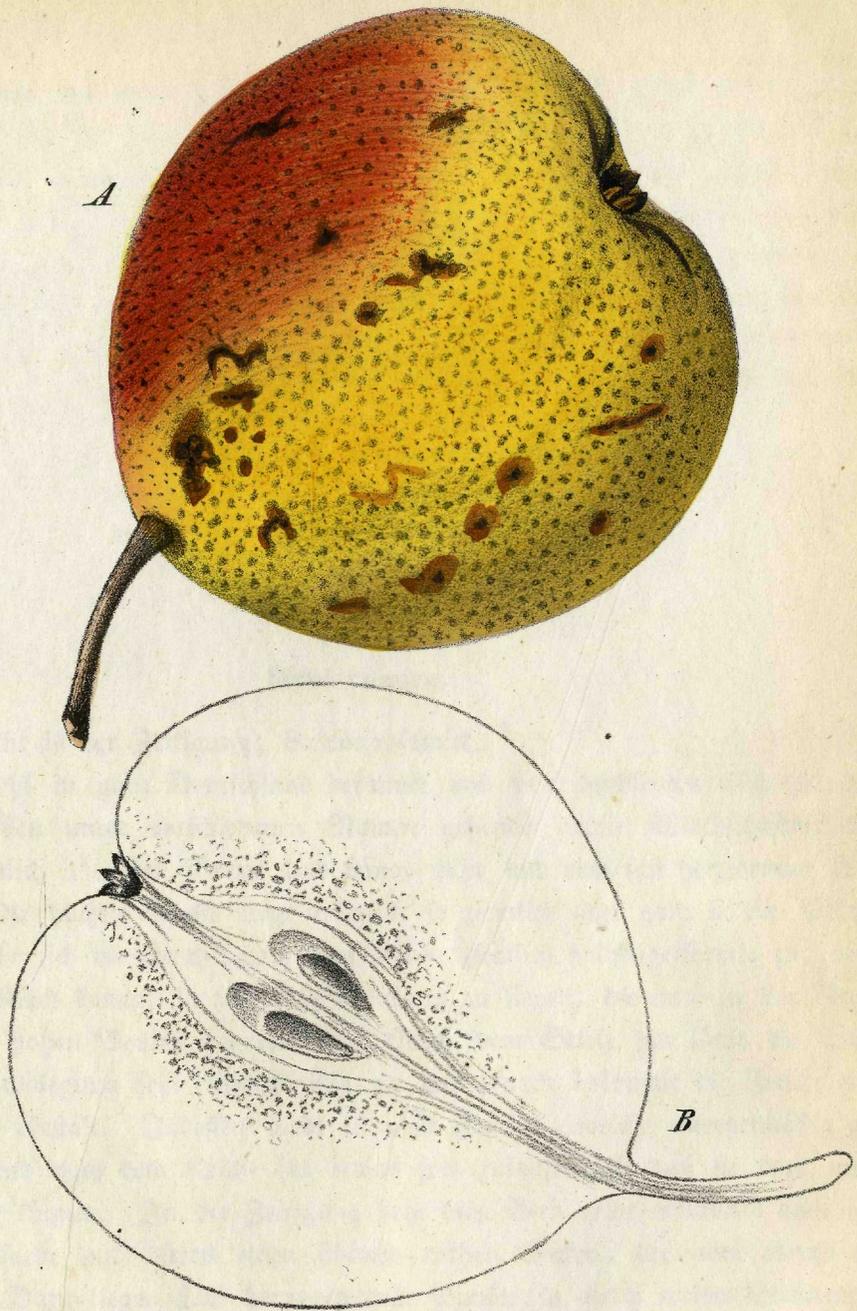
II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine geröthete Frucht nahe der Zeitigung; B. eine ungeröthete Frucht vom Baume; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese von Diel ausführlicher beschriebene und von mehreren Pomologen erwähnte ältere Frucht hat $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge und $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite. Die höchste Breite liegt in der Mitte, von da aus macht sie um den Kelch eine Halbkugel mit mehr oder weniger Abplattung und läuft nach dem ziemlich spizen Stielende entweder gerade oder unter leichten Einbiegungen zu. Der Stiel ist dünn und $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, der Kelch hornblättrig, oft von kleinen Beulen umgeben, welche dann auch weiter auf die Rundung störend einwirken. Die Grundfarbe ist grasgrün, in der Zeitigung gelb, meist ohne Röthe, doch bei sonnigen Früchten mit einem Anfluge derselben oder mit einem licht gerötheten Backen, der die Hälfte der Frucht einnimmt. Braune, sehr zahlreiche Punkte sieht man um die ganze Frucht zerstreut. Die Schale ist glatt, die Kammern sind eng und vollkommene Kerne giebt es wenig. Hat der Baum eine gute Lage und bekommt einen guten Jahrgang, so wird das feine, etwas feste, saftreiche Fleisch, welches einen fenchelartigen Geschmack besitzt, weit weicher, rauscht zwar im Kauen, löst sich aber beinahe in Saft auf. Besitzt der Baum einen schlechten Stand oder wird der

Jahrgang ungünstig, so bleibt die Frucht hart und brüchig und eignet sich nur, wiewohl noch immer vortrefflich, zur Kochbirn. Diese besonderen Eigenschaften und auch noch das Unangenehme, daß sie im Keller sich nicht gut aufbewahren läßt, sondern in einer Obstkammer flach aufgeschüttet werden muß, haben diese Art ziemlich in Vergessenheit gebracht. Dennoch ist sie an ihrem Orte sehr gut zu gebrauchen, und da der Baum lebhaft wächst, groß und stark wird, sich reich belaubt und sehr gut trägt, wohl immer noch besser als manche der neuesten vom Auslande bezogene Sorten. Sie kommt am Ende des Octobers zur Zeitigung und hat wiederum das Gute, daß sie sich bis in den December hinein hält.



Pfundbirn.

Birnbirn,

rundliche Winterbirn,

hartfleischig, mit unvollkommenem Kelche.

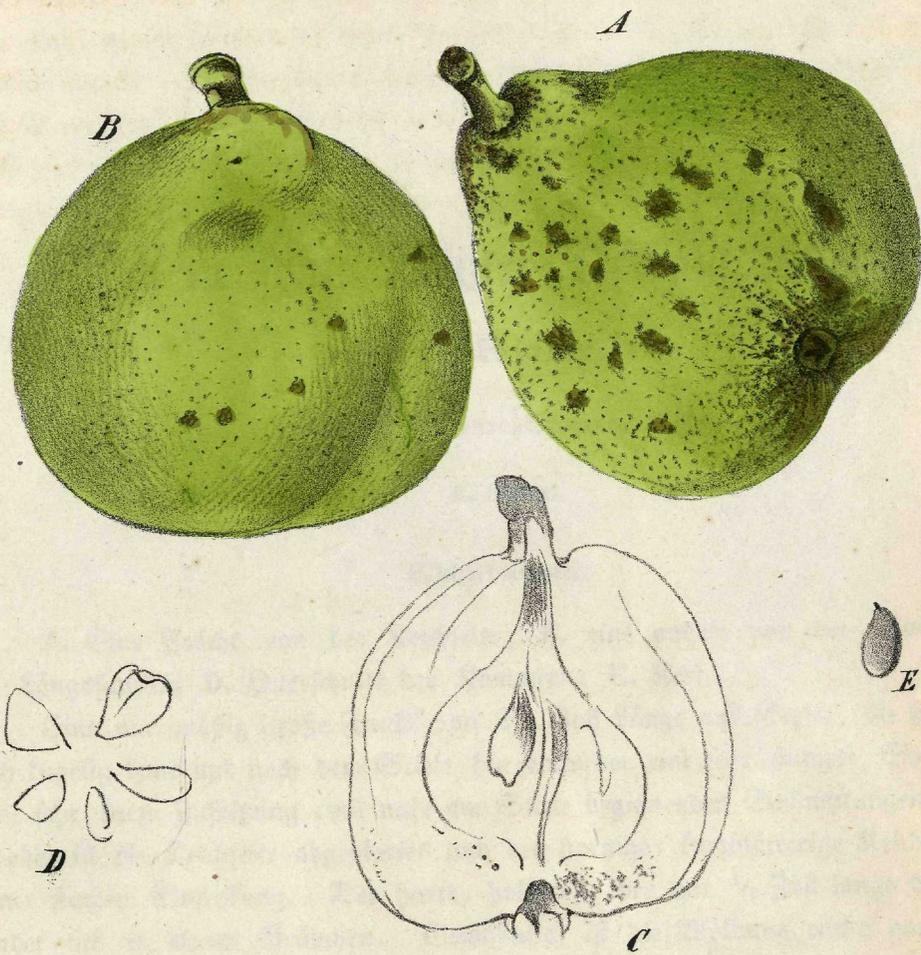
Wirthschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht in der Zeitigung; B. Längsschnitt.

Eine wohl in ganz Deutschland bekannte und von Landleuten noch jetzt gezogene, indessen unter verschiedenen Namen gehende große Wirthschaftsfrucht, welche gemeinlich $3\frac{1}{2}$ Zoll Breite und Länge mißt und eine fast herzförmige Gestalt hat. Die höchste Breite liegt nämlich so ziemlich oder ganz in der Mitte. Von da wölbt sich die Frucht nach dem Kelche ziemlich halbfugelförmig zu, aber der hornige Kelch kommt in eine tiefe Senkung zu liegen, die auch in der Regel von ungleich hohen Beulen begrenzt ist. Nach dem Stiele hin läuft die Wölbung mit Ausbiegung sehr stumpfspitzig zu und sonach bekommt die Frucht eine kugelhähnliche Gestalt. Indessen giebt es viele Früchte, welche unregelmäßig gebildet sind und nach dem Kelche hin etwas spitz zulaufen, so daß sie dort nicht gut aufstehen können. In der Zeitigung sieht diese Birn recht einladend aus, hat gelbe Grundfarbe und öfters einen schönen rothen Backen, der aber ebenso oft auch fehlt. Dazu liegen stark hervortretende Punkte in gleich weiter Entfernung rund um die Frucht auf der etwas derben Schale und der starke, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel befindet sich unmittelbar auf der Spitze. Aber das Fleisch ist grob,

zwar ziemlich saftig, doch herbsüß, nicht zur Tafel, sondern nur zum Kochen und als Schnitzobst oder zum Welken gut. Obschon wir auch zu dem letzteren Gebrauche bessere Sorten besitzen, wird sie dennoch vom Landmanne wegen ihrer ansehnlichen Größe geschätzt und fortwährend noch angebaut. Der Baum bildet eine umfangreiche Krone, wird in gutem Boden stark, hält auch rauhere Lagen gut aus und trägt ziemlich gut. Man kann sie vom December bis in den Februar in der Küche benutzen. Vom Baume genommen ist ihre Farbe grasgrün und das Roth des Backens minder hoch.



Neue späte Winter-Dechantsbirn.

Neue späte Winter-Dechantsbirn,

rundliche Winterbirn,

gartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

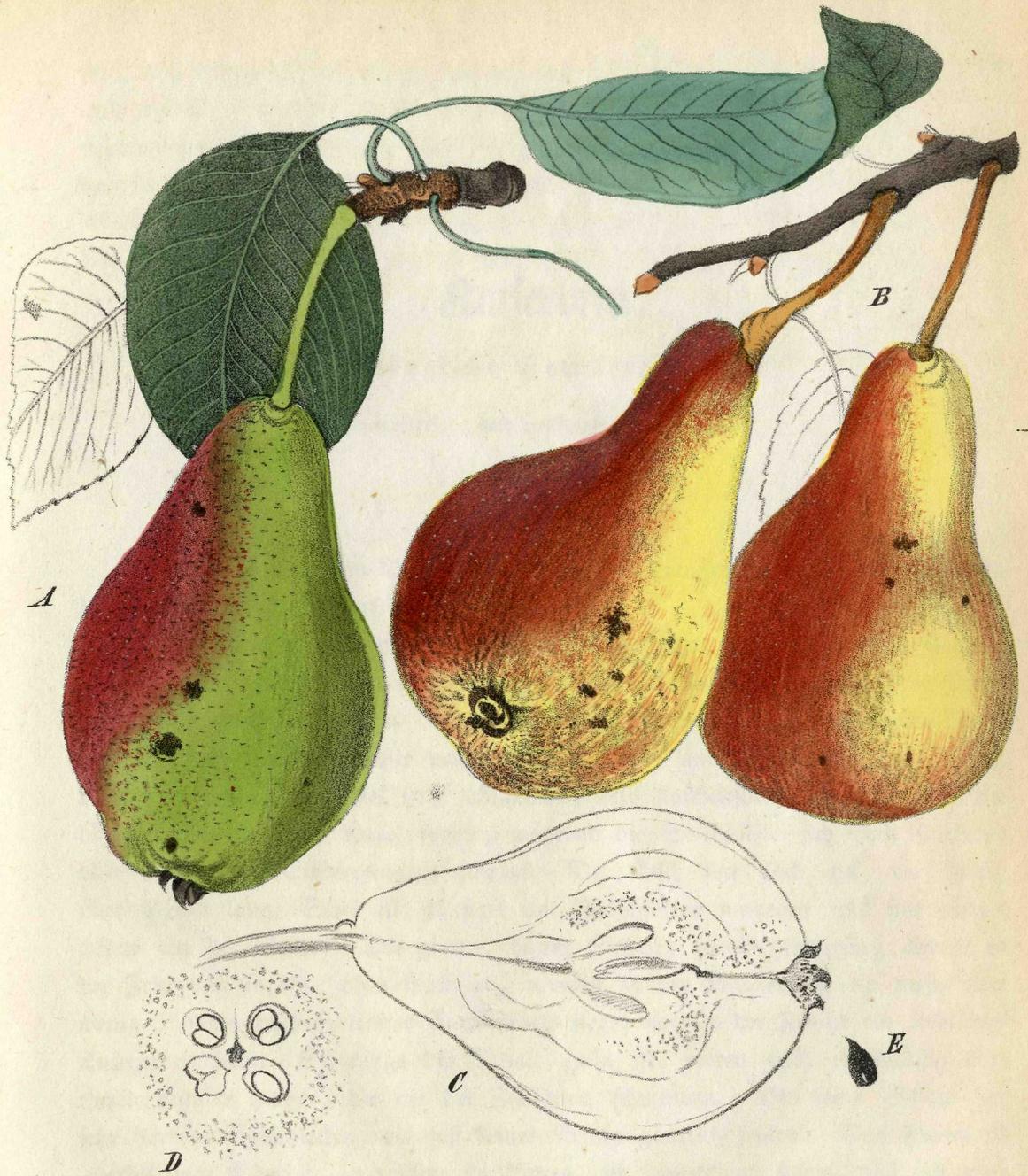
I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. eine andere von der Backenseite;
C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Eine nur mäßig große Frucht von $2\frac{1}{4}$ Zoll Länge und Breite, die sich ziemlich kugelig baut und nach dem Stiele hin entweder eine sehr stumpfe Spitze oder eine sehr kurze Zuspitzung (mit nahe am Stiele beginnenden Einbuchtungen) bildet. Dabei ist die Kelchseite abgeplattet und der hornige, kurzblättrige Kelch liegt in einer flachen Einsenkung. Der harte, holzige, aber nur $\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel befindet sich in einem Grübchen. Gewöhnlich ist die Wölbung nicht ganz regelmäßig gestaltet, denn schon an der Kelchsenkung bemerkt man meistens einige kleine Beulen, deren weiterer Verlauf sich als flache Erhöhungen und leichte Furchen längs der Wölbung hin fund giebt. Da diese Birn sehr spät zur Zeitigung kommt, ist sie durch den ganzen Winter grasgrün und selten nur an der Sonnenseite leicht erdartig geröthet. Braune Punkte sind zahlreich und gleichmäßig vertheilt, doch fein. Auch schwarze Baumsflecken kommen in manchen Jahrgängen hier häufig vor. Die großen Vorzüge dieser Sorte bestehen nun zuerst in der

späten Zeitigung, die am Ende des März beginnt, wo sich das Grün der Schale allmählig in Citronengelb verwandelt hat. Sie dauert dann volle 3 Wochen. Zweitens gehört sie zu den feinen Sorten und bietet zu einer Zeit, wo man gewöhnlich keine Birnen mehr hat, durch ihr mattweißes, feines und vollsaftiges Fleisch ein sehr gutes Obst dar, welches einen gewürzreichen Zuckergeschmack besitzt. Wie bei allen Spätbirnen gilt natürlich auch hier die Regel, daß die Früchte lange am Baume hangen müssen, am besten erst im Anfange des Novembers zu ernten sind. Geschieht das nicht, so welken sie vor der Zeitigung und halten sich nicht. Es scheint, daß diese Birn in rauheren Gegenden nicht ihre völlige Güte erhält. Der Baum bildet eine pyramidenförmige Krone, trägt bald und gut.



Kaiserbirn.

Kaiserbirn,

längliche Sommerbirn,

mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

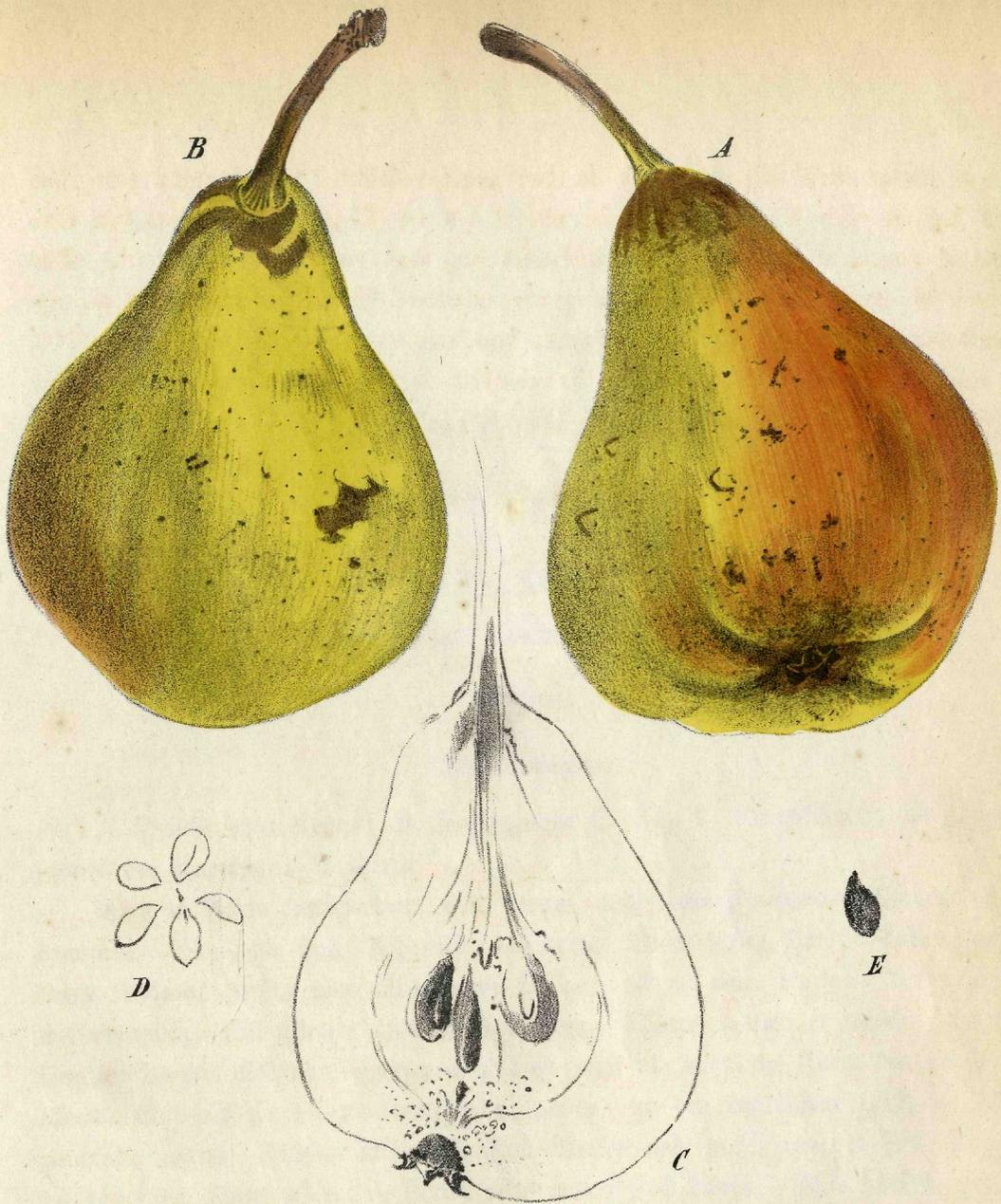
II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht vom Baume; B. Früchte in der Zeitigung; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese schon von Christ beschriebene Frucht geht auch unter dem Namen Prinzenbirn, darf nicht mit der eichblättrigen Kaiserbirn, noch mit der Prinzeßinbirn verwechselt werden. Sie hat eine Stärke von $1\frac{3}{4}$ Zoll und eine Länge von $2\frac{3}{4}$ Zoll (unsere Früchte messen 2 Zoll Breite und 3 Zoll Länge), ist oben platt und gegen den Stiel hohl ablaufend, also flaschenförmig und so, daß die obere Hälfte fast eine Kugel formt, während die Stielhälfte sich (mit stärkeren oder schwächeren Einbiegungen) zuspitzt. Der Kelch sitzt flach auf, der starke, über 1 Zoll lange Stiel ist häufiger mit Fleischfalten umgeben und sitzt unmittelbar auf der Spitze. Die glatte, dünne Schale, zuerst grasgrün, ändert in der Zeitigung in ein hohes Gelb ab, worauf an der Sonnenseite ein mehr oder weniger umfangreiches, liches Carminroth liegt, welches der Frucht ein liebliches Ansehen verleiht. So lange die Schale grün ist, treten auch regelmäßig vertheilte Punkte hervor, die bei der Zeitigung schwinden. Die feine Schale hat sehr häufige Baumflecken, die fast keiner Frucht gänzlich fehlen. Das Fleisch ist „derb“ nach Christ, es rauscht im Kauen, ist hinreichend saftig, löst sich aber nicht in Saft auf, besitzt jedoch einen recht angenehmen, süßen Geschmack. Nach

Koch zeitigt diese Birn in Jena in der zweiten Hälfte des August's (im Juli und August nach Christ) und hält nur 8 bis 14 Tage. Koch giebt den Geschmack angenehm-zuckerig und gewürzreich an, was auch ganz richtig ist. Der Baum ist nach Koch's Beschreibung von mittlerer Stärke, sein Wuchs ist pyramidenförmig, die Belaubung zwar gut, doch weil die Zweige sperrig stehen, bildet er nur ein liches Laubdach. Die Tragbarkeit ist sehr befriedigend, indessen setzt er in manchen Jahren aus.



Argenson's Butterbirn.
Colmar epineuse.

Argenson's Butterbirn, Colmar épineuse,

rundliche Herbstbirn,
zartfleischig mit unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

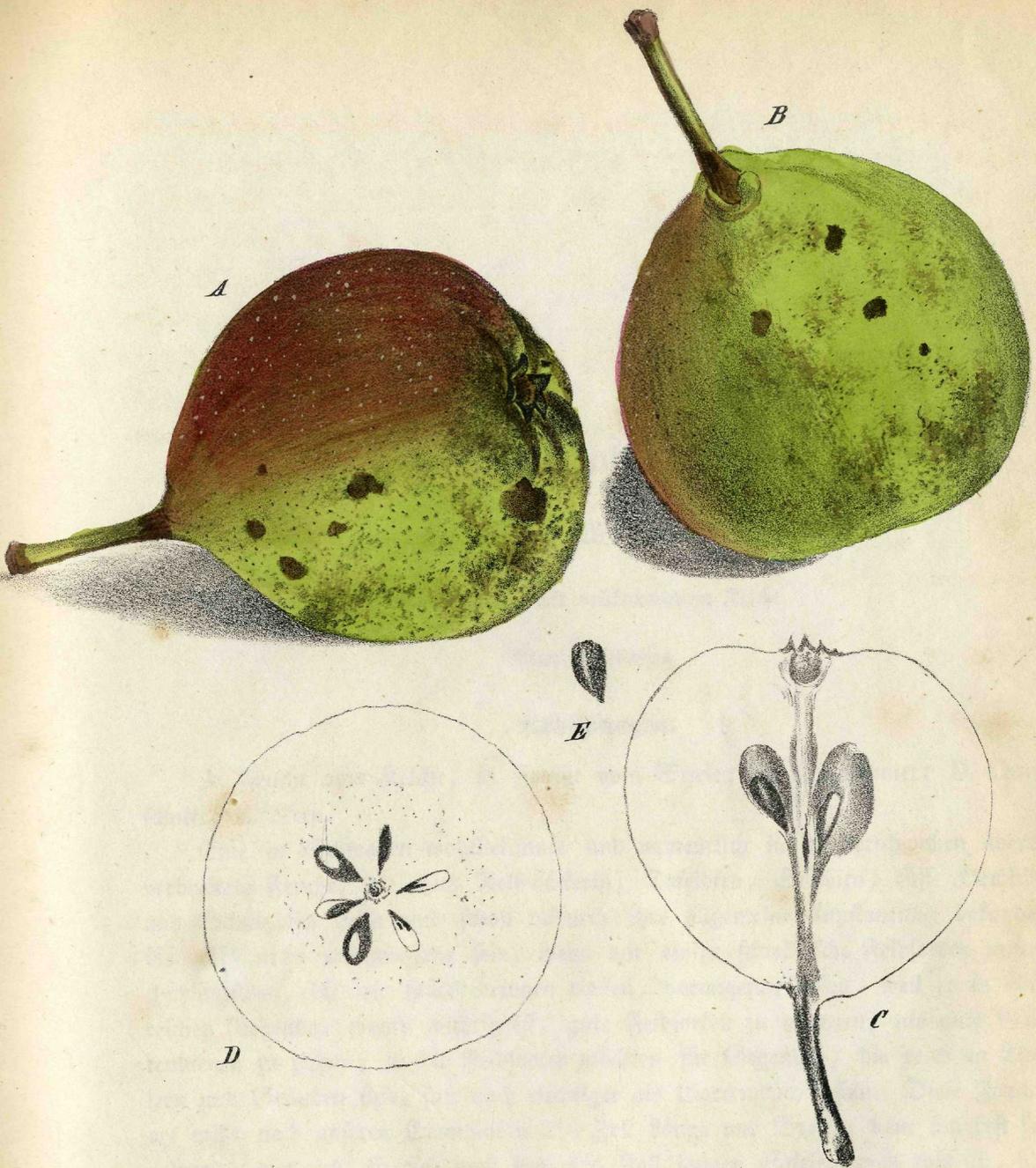
Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Eine in Form verschiedene und darum auch unter mehreren Namen vorkommende Birn, die noch Regentin, rostfarbige Butterbirn, Preul's Colmar und Passe Colmar heißt, was Alles nach Oberdieck zu einer einzigen Art gezählt werden muß. Sie könnte auch zu den langen Birnen gerechnet werden, da sie länglich sowohl als rundlich erscheint; doch weil die rundliche Form die vorherrschende ist, hat sie Lucas wohl ganz passend zu den rundlichen gezählt. Die rundliche unserer Früchte mißt $2\frac{1}{4}$ Zoll Breite und nicht ganz 3 Zoll Länge, die längliche Form (C.) $2\frac{1}{2}$ Zoll Breite und 3 Zoll Länge. Ihre höchste Breite liegt immer bedeutend über der Mitte, aber die rundliche Form ist dickbauchig, nimmt nämlich nach dem Stiele hin plötzlich mit Einbuchtungen ab; die längliche Form flachbauchig; sie geht von dort gerade oder gar mit leichter Ausbiegung zum Stiele hin. Am Kelche ist sie immer platt zugerundet, aber der hornschalige Kelch sitzt von Beulen umgeben in der Vertiefung, welche die Kelchfläche

oft ganz schief legen, sich auch weiter noch über die Wölbung erstrecken und kleine Erhabenheiten verursachen. Das Fruchtfleisch setzt sich gewöhnlich noch in den zolllangen, starken Stiel fort, bildet dort manchmal Ringel. Am Ende ist der Stiel nicht selten gebogen. Das Kernhaus ändert, hat aber immer wenigstens einige geräumige Kammern mit vollkommenen Kernen. Die Schale ist grün, dann gelb, bald ohne Röthe, bald auch mit leicht geröthetem, umfangreichem Wackel. Ebenso ist auch der Kost in verschiedenem Grade vorhanden. Das Fleisch ist weiß, überquellend von Saft, in Saft zergehend und im Geschmacke der Beurré gris sehr ähnlich, aber durch einen kleinen Beisatz von Herbheit verschieden. Es zeitigt Ende Octobers und hält sich drei Wochen.

Ebenso wie die Beurré gris verlangt diese Art einen gut gewählten Platz, trägt bald und reichlich und ist an ihren lebergelben Sommertrieben kenntlich, deren schmale Blätter sich etwas anlegen.



Reichenäckerin.

Reichenäckerin,

rundliche Winterbirn,

hartfleischig, mit vollkommenem Kelche.

Wirtschaftsbirn.

Abbildungen.

A. Frucht vom Kelche; B. Frucht vom Stiele; C. Längsschnitt; D. Querschnitt; E. Kern.

Eine in Schwaben wohlbekannte und namentlich in Niederschwaben überall verbreitete Frucht, die auch Reifenäckerin, Tafelbirn, Süßbirn, süße Kirchbirn und Schnißbirn heißt und schon dadurch ihre allgemeine Anpflanzung bekundet. Es wird nicht uninteressant sein, wenn wir einige schwäbische Feldsorten unsern thüringischen, die wir später bringen wollen, vorangehen lassen, weil es in obstreichen Gegenden ebenso wichtig ist, gute Feldsorten zu pflanzen, als gute Gartenbirnen zu ziehen; ja die Feldsorten möchten für Gegenden, die reich an Thälern und Gründen sind, fast noch wichtiger als Gartenfrüchte sein. Diese Fruchtart mißt nach unseren Exemplaren $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge und Breite, baut sich fast kugelförmig, nur zieht sie sich nach dem $1\frac{1}{4}$ Zoll langen Stiele etwas spitz zu, bildet dort eine stumpfliche Spitze, während die Kelchseite abgeplattet ist. Der Kelch legt seinen Stern in der kleinen Höhlung auf, welche niedrige Beulen und Falten umgeben. Das Grün der Frucht wird in der Zeitigung gelblich, doch

ist die Sonnenseite mit einem großen, rothbraunen Backen begabt, in welchem man die Punkte recht deutlich sieht, die zahlreich sich über die ganze Frucht hin verbreiten. Die Kelchröhre ist weit, doch kurz, die Kammern sind geräumig und haben lange und spitze Kerne. Diese Frucht kann man, ungeachtet ihres etwas harten und brüchigen Fleisches, noch für die Tafel gebrauchen, denn sie hat einen recht angenehmen süßen Geschmack. Geschätzt wird sie aber besonders als Kochbirn und man kann sie als solche sehr lange benutzen (November, December, Januar). Lucas beschreibt uns den Baum als schön und kräftig, der sehr starke, gerade, in spitzen Winkeln abstehende Aeste treibt, die reich mit Fruchtholz besetzt sind und eine hohe, rundliche Krone bilden. Er trägt sehr gut und kommt überall fort.

Inhaltsverzeichnis.	Standort des Baumes.
Mannabirn, Colmar.	Bei Herrn Stadtpfarrer Hörkin in Sindringen.
Ofen.	" " Schloßgärtm. Reinhard in Meiseberg.
Großer Rosand.	" " Stadtpfarrer Hörkin in Sindringen.
Bogenäckerin.	
Diel's Wildling von Gery, Kummelbirn.	" " Amtskommissär Koch in Jena.
Pfundbirn.	" " Stadtpfarrer Hörkin in Sindringen.
Neue späte Winter-Dechant'sbirn.	" " Amtskommissär Koch in Jena.
Kaiserbirn.	" " Stadtpfarrer Hörkin in Sindringen.
Argenson's Butterbirn, Colmar épineuse.	
Reichenäckerin.	

In demselben Verlage ist erschienen und durch jede Buchhandlung zu beziehen:

Lehrbuch
der
forstlichen Naturkunde
von

Dr. Ferdinand Senft,

Professor am Großherzoglichen Realgymnasium und an der Großherzoglichen Forstlehranstalt zu Eisenach,
Mitglied der Kaiserlichen Leopoldinisch-Carolinischen Akademie der Naturforscher u. s. w.

3 Bände. kl. 8. brosch. Preis 4 Thlr. 3 $\frac{1}{2}$ Ngr. ord.

Jeder Band wird auch einzeln verkauft, gebundene Exemplare kosten 4 Ngr. mehr.

Inhalt.

- I. Band: Lehrbuch der forstlichen Zoologie. à 1 Thlr. ord.
- II. „ Lehrbuch der forstlichen Botanik. à 1 Thlr. 18 $\frac{1}{2}$ Ngr. ord.
- III. „ Lehrbuch der forstlichen Chemie, Gebirgs- und Bodenkunde. à 1 Thlr. 15 Ngr. ord.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. C. Langenthal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörlin in Sindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Kiegel in Braunan, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taftl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

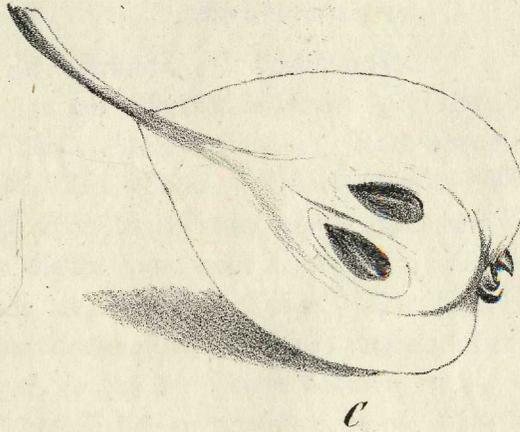
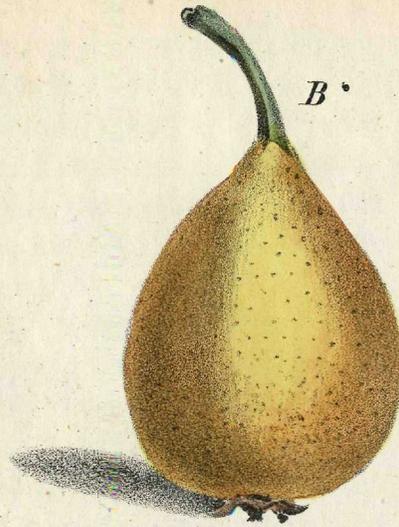
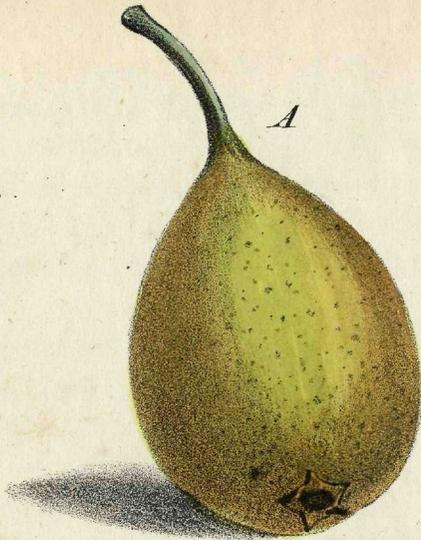
II. Section. 8. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.

1859.

Sc 206



Volkmarser Birn.

Volkmarser Birn,

Sommerbirn,

grobfleischig, mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

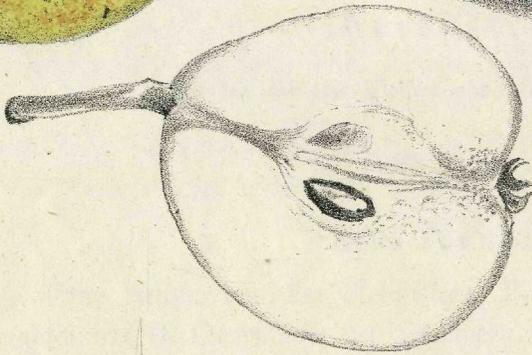
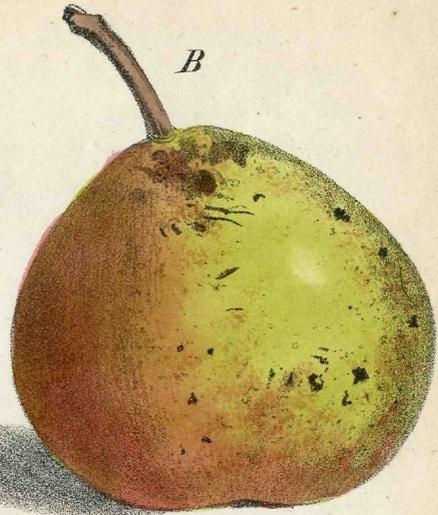
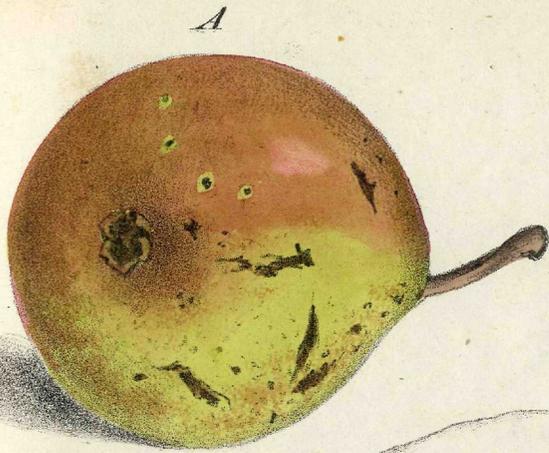
Abbildungen.

A. und B. Zwei Früchte. C. Längsschnitt.

Eine kleine, zu den Muskatellerbirnen gehörende Frucht von 2 Zoll Breite und fast $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge, welche eiförmig, selten etwas kreiselförmig und um den Kelch plattrund ist. Der Bauch sitzt stark über der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich schön kugelförmig rundet und eine Fläche bildet, auf der sie wegen des starken Kelchs nicht wohl stehen kann. Nach dem Stiel endigt sie mit einer oft nur wenig abgestumpften Spitze. Der harte, fast fleischig aussehende, selten mit wirklichen Ausschnitten versehene, aufrechtstehende Kelch ist weit offen und sitzt ganz gleich auf, so daß die Frucht dadurch oft ein etwas zugespitztes Ansehen erhält, indem sich das Fleisch an demselben in die Höhe zieht; nur bei kreiselförmigen Früchten sitzt der Kelch bisweilen in einer starken, weitgeschweiften Einsenkung. Der Bauch selbst ist schön zugerundet. Der sehr starke, weiche, fast wie die Birn fleischige Stiel ist häufig mit vielen Furchen versehen, leicht zerbrechlich, selten über $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sitzt auf der kleinen Spitze wie aufgedrückt oder scheint aus derselben hervorzukommen. Die Grundfarbe der etwas rauhen Schale ist ein grünliches Gelb, welches später sich in ein schönes Gelb verwandelt, selten aber rein zu sehen ist, indem ein feiner, zimmetfarbiger Krost die ganze Schale überzieht, durch den

die Grundfarbe nur durchscheint. Die Sonnenseite hat nie Rötthe, dagegen sind die Punkte sehr zahlreich, bald fein, bald stark, unregelmäßig und gelblicher oder weißgrauer als der Kostüberzug. Das Fleisch ist mattweiß, grobkörnig, vollsaftig, im Rauen rauschend, doch löst es sich ganz auf und hat einen zuckerartigen, gewürzhaften, feinen Muskateller-Geschmack und -Geruch. Das große Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind sehr geräumig und enthalten viele kaffeebraune, vollkommene Kerne. Die Frucht reift im letzten Drittheil des September und hält sich 14 Tage. Der Baum wächst stark, wird sehr groß, macht zuweilen Hängebäume, belaubt sich stark, aber etwas düster und ist sehr fruchtbar. Er verdient, häufig angepflanzt zu werden, da die Frucht nicht nur zum Rohgenuß, sondern auch für die Wirthschaft sehr wohl zu benutzen ist.

Die Frucht, namentlich in Norddeutschland sehr bekannt, führt ihren Namen wahrscheinlich von dem Dorfe Volkmarßen in Westphalen.



Truchfess.

Truchseß, Herbstbirn,

mit feinförnigem Fleische und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

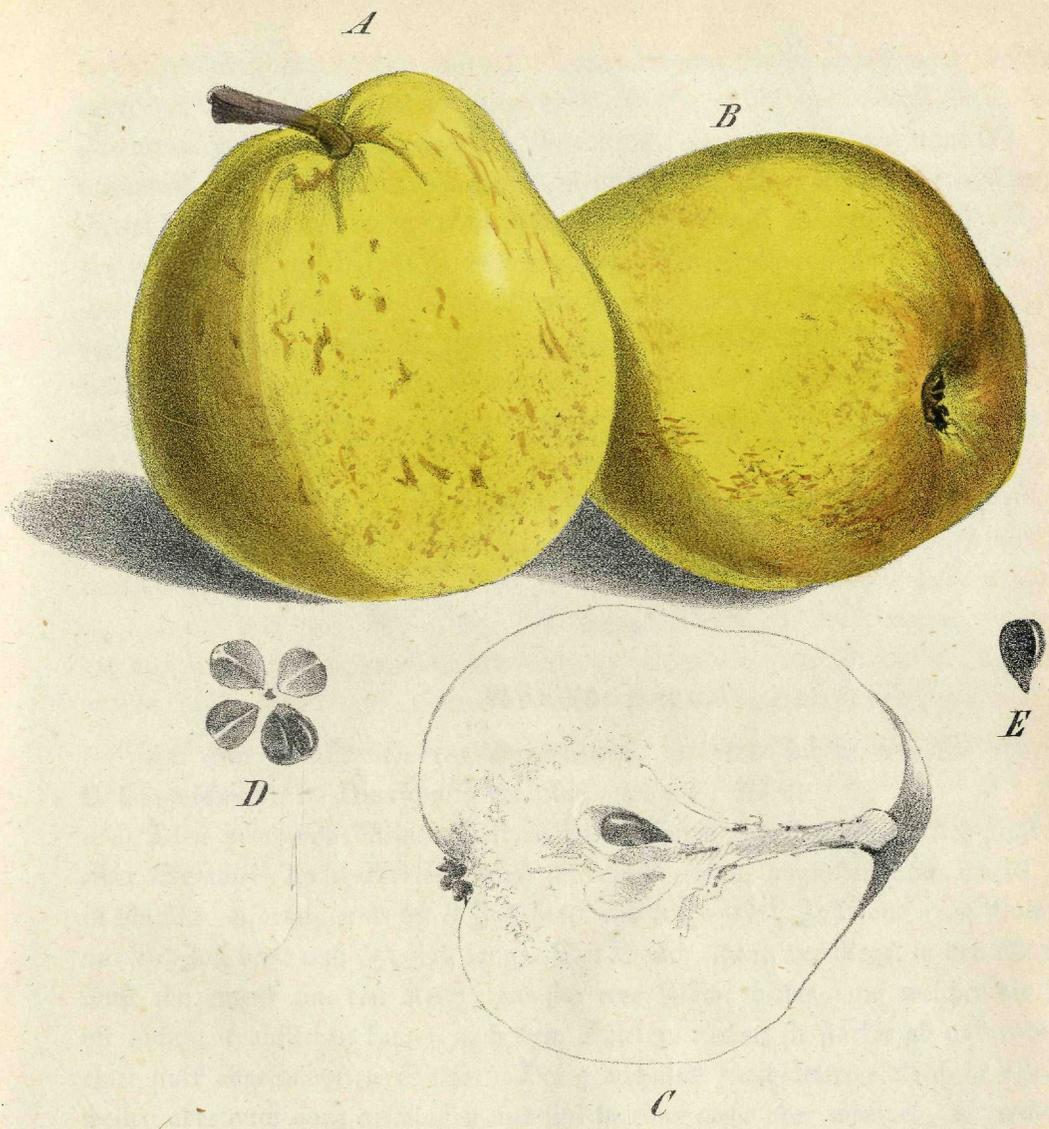
A. Eine Frucht von der Kelchseite; B. eine andere von der Backenseite;
C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern und Kern.

Die nur mittelmäßig große, schön geformte Frucht gehört zu den Dechantenbirnen und hat in Form und Größe viel Ähnlichkeit mit der grauen Dechantenbirne. Auf Hochstamm erwachsen ist sie $2\frac{3}{4}$ —3 Zoll breit und gewöhnlich eben so hoch oder $\frac{1}{4}$ Zoll niedriger*). Der Bauch sitzt etwas unter der Mitte nach dem Kelche hin, um welchen sie sich etwas flach und rund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsitzt. Nach dem Stiel zu nimmt sie bogenförmig gewölbt ab und endigt mit einer kleinen, abgestumpften Fläche. Der starke Kelch ist meist offen und sitzt in einer geräumigen, oft ziemlich tiefen, bald ebenen, bald mit flachen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung, welche sichtbar über den Bauch hinlaufen, doch auch häufig fehlen. Der holzige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll, bisweilen auch etwas mehr

*) Die gewöhnliche Breite und Höhe beträgt, da der Baum gewöhnlich sehr reichlich Früchte bringt, nur $2\frac{1}{4}$ Zoll.

lang und sitzt auf der kleinen Fläche in einer kleinen, mit einigen Falten umgebenen Grube. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird aber später etwas gelblich; die Sonnenseite ist in warmen Jahren mit einem hellen, erdartigen Roth verwaschen, das jedoch häufig auch fehlt, dagegen hat die Frucht oft starke Rothüberzüge. Die sehr zahlreichen Punkte sind nur in der Grundfarbe sichtbar. Das weiße, feinkörnige, von Saft überfließende, butterhaft schmelzende Fleisch besitzt einen erfrischenden, gewürzhaften, angenehmen, feinen Muskatellergeschmack, welcher viel Aehnlichkeit mit dem der Crasanne oder St. Germain hat. Das kleine Kernhaus ist geschlossen, die engen Kammern enthalten viele kleine, zugespitzte Kerne. Die Frucht reift in der Mitte oder zu Ende des November und hält sich 3 Wochen. Der sehr lebhaft wachsende Baum wird groß und geht mit seinen Aesten gut in die Luft, die Aeste hängen sich aber von Früchten überladen, indem sich diese büschelweise zu 2 und 3 zusammen ansetzen, so daß man die Blätter kaum vor ihnen sieht. Er verdient wegen seiner großen Fruchtbarkeit als Hochstamm gezogen zu werden, verlangt aber einen trockenen Boden.

Diel gab diesem neuen Kernwildling, von einem Baumzüchter in Diez an der Lahn gewonnen, den Namen seines verstorbenen Freundes, des durch sein Kirschenerk bekannten Freiherrn v. Truchseß.



Kronprinz Ferdinand von Oesterreich.

Kronprinz Ferdinand von Oesterreich,

Winterbirn,

mit saftvollem Fleische und vollkommenem Kelche.

I. Rang.

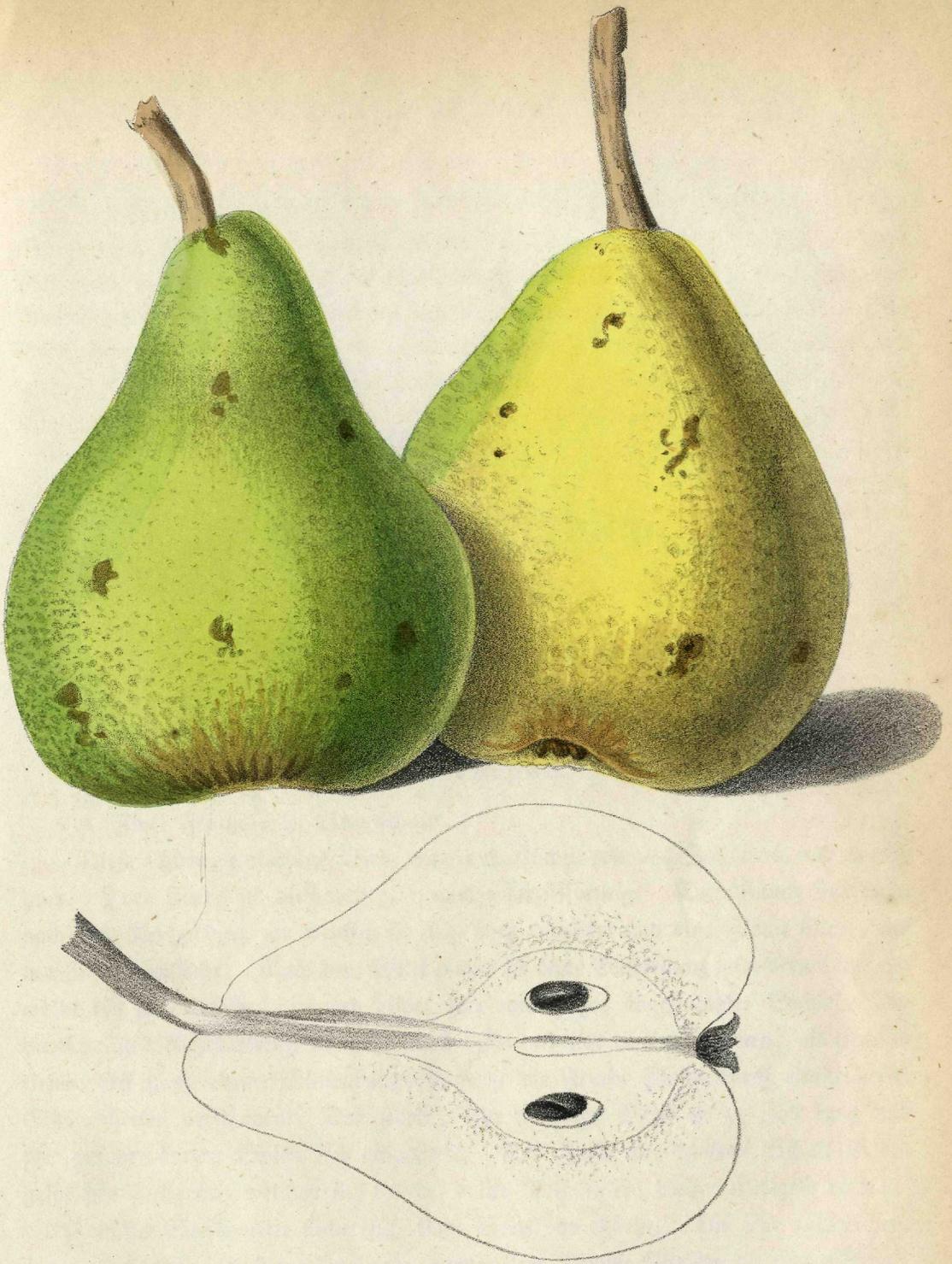
Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Backenseite; B. eine andere von der Kelchseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese prachtvolle Wintertafelbirn hat in Form und Größe viel Aehnlichkeit mit einer Sommer-Apothekerbirn, auch mit einer etwas länglichen Chaumontel. Sie ist länglich-eiförmig und oft 3 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ Zoll lang (auf Hochstamm nur $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang). Der Bauch sitzt in der Regel in der Mitte und läuft abnehmend um den Kelch, wo sich eine Fläche bildet, auf welcher die Frucht oft nicht gut aufstehen kann; nach dem Stiel zu nimmt sie stärker ab und endigt mit einer stark abgestumpften Spitze. Der gewöhnlich kurzblättrige Kelch ist offen, zuweilen aber auch ganz geschlossen und sitzt in einer mehr oder weniger, oft recht tiefen Einsenkung, die mit mehreren beulenartigen Erhabenheiten versehen ist, welche auch, besonders bei großen Früchten, in starken Erhöhungen über die Frucht laufen und ihre Rundung verschieben. Der sehr starke, fleischig aussehende, jedoch holzige Stiel ist $\frac{1}{2}$ — 1 Zoll lang und steht in einer oft mit mehreren starken Beulen umgebenen Grube. Die Farbe der etwas starken, nicht fettigen Schale ist vom Baume ein Hellgrün, das in der Reife gelblichgrün und zuletzt hellgelb wird, wobei aber auf der

Sonnenseite keine wahre Rötze bemerkbar ist. Die sehr zahlreichen Punkte sind fein und nur wenig in's Auge fallend, doch findet man an vielen Früchten, besonders um die Kelch- und Stielwölbung, bald kleine, bald etwas stärkere Anflüge von einem zimmtsfarbigen Kost. Das schön weiße, sehr saftvolle, markige, butterhaft schmelzende Fleisch hat einen erhabenen, süßen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, welcher eine Mischung des der Herbstbergamotte und einer platten Crasanne zu sein scheint. Das nicht große Kernhaus hat gewöhnlich eine hohle Achse; die lang-muschelförmigen Kammern sind ziemlich geräumig und enthalten nur wenige, aber sehr lange, auffallend starke, zugespitzte, schwarze Kerne. Die Frucht reift im December nach und nach, dauert bis in den März, welkt nur, wenn sie zu früh abgenommen worden, und ist eine der delicatesten Winterbirnen. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber wegen zu großer Fruchtbarkeit nicht groß, weshalb sich auch seine Aeste etwas abwärts neigen. Er setzt bereits im zweiten Jahre nach der Pfropfung auf großen Bäumen Fruchtholz an und trägt oft schon im zweiten, gewiß aber im dritten Jahre Früchte. Deshalb und weil er auch in dem härtesten Winter recht gut aushält, besonders aber wegen der späten Reife seiner ausgesucht guten Früchte verdient er die allgemeinste Anpflanzung.

Die Birne soll aus der Normandie stammen, woher sie der Präfect Graf L e z a n M a r m s i a ohne Namen nach Coblenz brachte und sie in der dortigen großen Baumschule anpflanzen ließ. Bei einem Besuche, welchen der Erzherzog Ferdinand von Oesterreich der Baumschule des Freiherrn v. M a s c o n abstattete, legte ihr Diel dessen Namen bei.



Die Enghien.

Enghien, Beurré d'Enghien,

Sommerbirn,

mit körnigem Fleisch und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

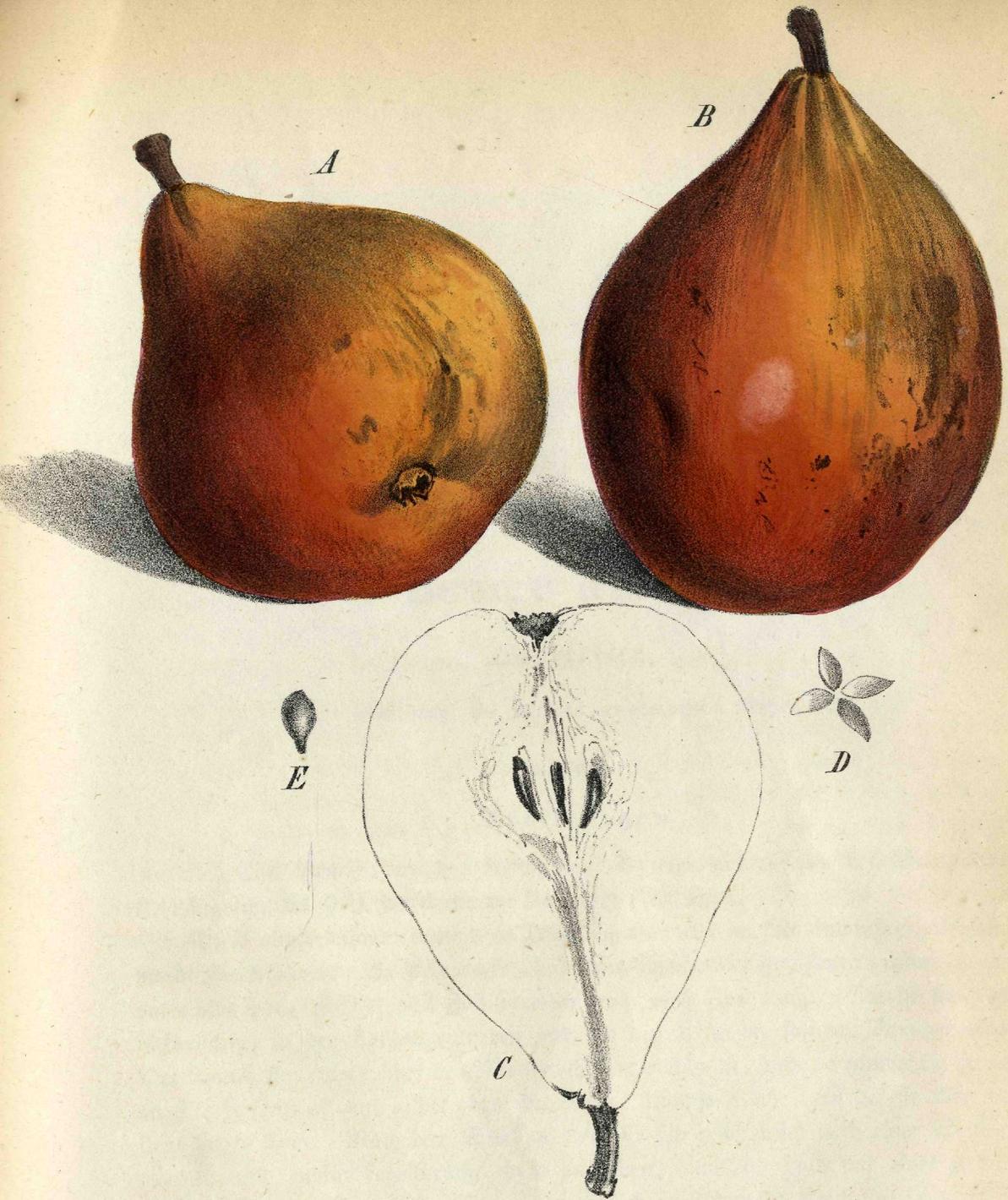
Abbildungen.

A. Zwei Früchte; B. Längsschnitt.

Diese schöne, einfarbige Birn wird auf Hochstamm $2\frac{1}{4}$ Zoll breit und ebenso hoch. Ihre Form ist dickbauchig, stumpf-kreiselförmig. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen sie sich flach zurundet und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung, sondern läuft gewölbt bis zu demselben hin und bildet hier eine kurze, abgestumpfte Spitze. Der hartschalige, kurzblättrige Kelch ist weit offen und sitzt in einer schönen, oft ziemlich tiefen, fast ganz ebenen Einsenkung, doch ist die Frucht häufig durch einige breite Erhabenheiten verschoben. Der starke, sehr fleischige Stiel ist $\frac{3}{4}$ Zoll lang und sitzt auf der kurzen Spitze wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist ein gelbliches Hellgrün, welches sich bei der vollen Reife in ein blaßes Hellgelb verwandelt; auf der Sonnenseite findet sich keine Spur von Rötthe. Die sehr zahlreichen, feinen, hellbraunen und meistens grün umringelten Punkte übersäen die ganze Schale

gleichmäßig. Das sehr weiße, fbrnige, um das Kernhaus etwas steinige, von Saft überfließende, ganz schmelzende Fleisch ist von angenehmem, gewürzhaftem, etwas zimmtartigem Zuckergeschmack, welcher etwas Bergamottenähnliches hat. Das Kernhaus ist sehr klein, die engen Kammern enthalten eiförmige, etwas zimmtfarbige, oft noch fast weiße Kerne. Die Frucht zeitigt zu Ende des August, wird aber bald teig. Der lebhaft wachsende Baum geht gut in die Luft, belaubt sich nicht stark und liefert bald reichliche Früchte.

Diese neue Kernfrucht wurde von van Mons erzogen und nach dem unter Napoleon I. hingerichteten Herzog von Enghien benannt.



Der Wildling von Chaumontel.

**Wildling von Chaumontel,
Winterbutterbirn, Bezi de Chaumontel,
Beurré d'hiver,**

Winterbirn,

feinfleischig, mit meistens verstümmeltem Kelche.

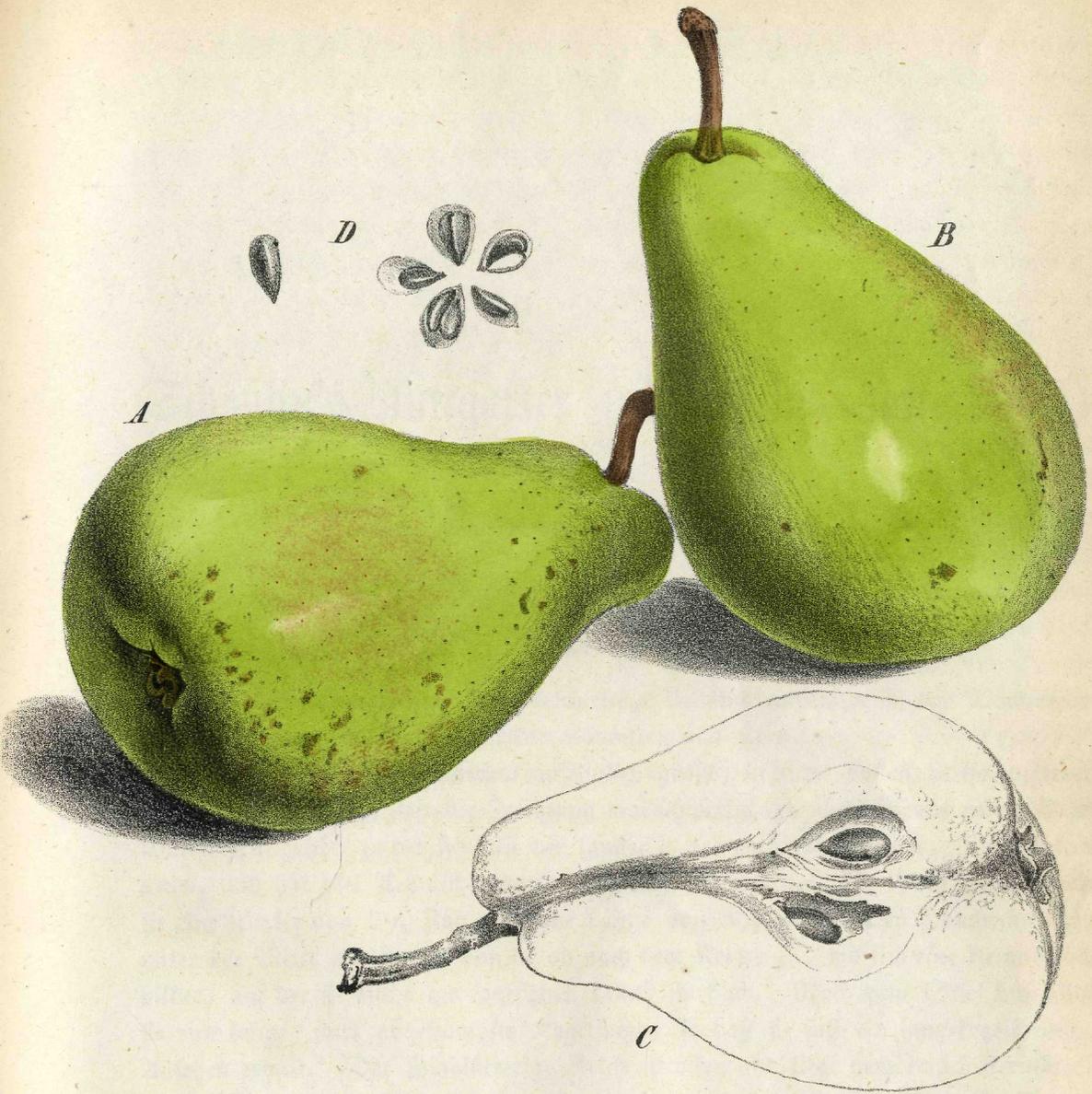
I. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite, B. eine andere von der Backenseite;
C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Diese alte berühmte, aus dem Dorfe Chaumontel im Montmorencythale stammende Frucht, welche viel Aehnlichkeit mit einer am Spalier gezogenen grauen Herbstbutterbirn hat, ist $2\frac{3}{4}$ —3 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ —4 Zoll lang. Sie ist lang und dickbauchig, in der Rundung uneben und um den Kelch oft fast calvillartig gerippt. Der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelche zu, von da nimmt die Frucht an Stärke sanft ab und bildet oben eine kleine, stumpfe Fläche, auf der sie aber meistens stehen kann. Nach dem Stiel zu biegt sie sich gewöhnlich nach einer Seite etwas ein und endigt kegelförmig, bald mit einer stumpfen, bald mit einer ziemlich scharfen Spitze. Der halb offene, gewöhnlich verstümmelte Kelch sitzt in einer geräumigen, tiefen, oft recht tiefen Einsenkung, die meistens schief oder länglich und oft mit 4—5, zuweilen recht starken, calvillartigen Rippen besetzt ist, welche auch

deutlich, aber nur flach über den Bauch hinlaufen und die Rundung sehr entstellen, wobei die meisten Früchte in der Mitte etwas plattgedrückt aussehen. Der ansehnlich starke Stiel ist $\frac{1}{2}$ —1 Zoll lang, steht oben auf der Spitze, mit Falten umgeben, auf und wird häufig durch einen Fleischhöcker etwas auf die Seite gedrückt. Die Farbe der etwas fein-rauhen Schale ist vom Baume ein gelbliches Grün, welches in der vollen Zeitigung ein schönes Goldgelb wird, wovon jedoch nur selten etwas rein zu sehen ist, indem die Schale, wie bei der Beurré gris, mit einem ganz feinen, rötlichen oder zimmitfarbigen, rostigen Ueberzug bekleidet ist, der aber in guten, warmen Jahren und an warmer Lage oft gänzlich fehlt. Auf der Sonnenseite ist sie oft mit einem starken, dunkelen, etwas erdartigen Roth verwaschen, welches bisweilen wie geflammt oder streifenförmig, bisweilen nur in einem ganz schwachen Anflug besteht, oft gänzlich fehlt. Glatte Früchte sind mit einer großen Anzahl zimmitfarbiger Punkte wie übersät; sie besitzen die Farbe des Koffes, sind daher im Koffüberzug nicht wohl zu bemerken. Das etwas gelblichweiße, sehr feine, um das Kernhaus etwas steinige, vollsaftige, sehr butterhaft schmelzende Fleisch hat einen erhabenen, zuckerartigen, dem der grauen Herbstbutterbirne sehr ähnlichen Geschmack. Das kleine Kernhaus ist geschlossen, die engen Kammern enthalten ziemlich viele, schöne, hellbraune Kerne. Die Frucht reift in guten Jahren bereits im December, meistens im Januar und oft erst im Februar und läßt sich volle 14 Tage in ihrer Reife erhalten. Sie muß sehr spät abgenommen und kühl aufbewahrt werden; geschiefel dieß, dann welkt sie nicht und ist eine unserer allerbesten Winterbirnen. Der Baum wächst nicht stark, wird auch nicht groß, belaubt sich nicht dicht und seine Aeste bilden eine etwas sperrige Krone. Man muß sie, auf Wildling veredelt, an's Spalier in eine warme, vor Winden geschützte und sonnenreiche Lage bringen und in einen trockenen, nicht schweren Boden setzen, wenn sie bei uns ihre vollkommene Güte erreichen soll. Sie kommt zwar auch auf der Quitte fort, wächst aber nur langsam.



Schönleins Stuttgardter späte Winterbutterbirn.

Schönlin's stuttgarter späte Winterbutterbirn*),

Winterbirn,

überließend saftig und mit vollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

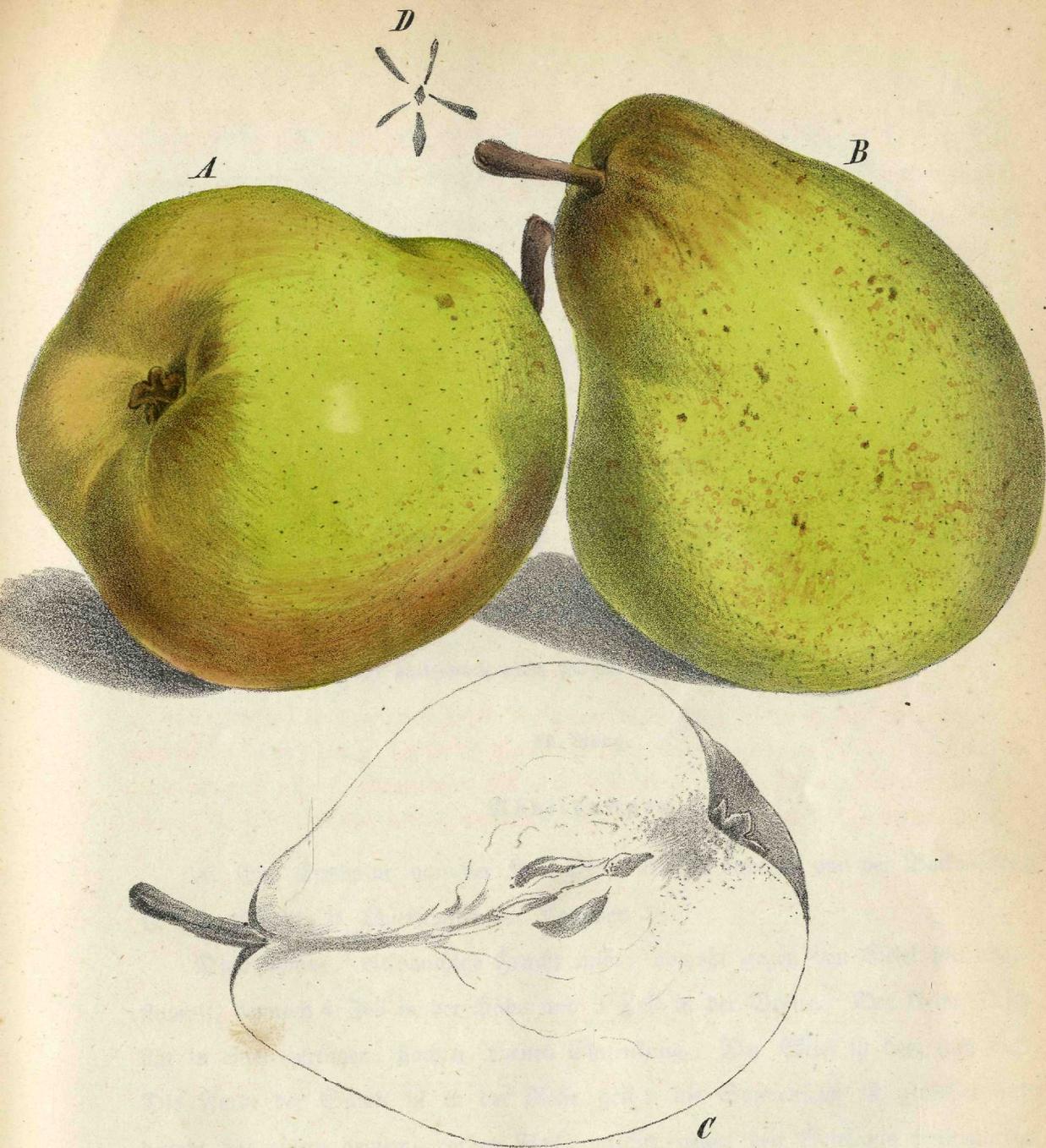
A. Eine Frucht von der Kelchseite, B. eine andere von der Backenseite; C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern und Kern.

Diese selbst auf Hochstamm ansehnlich große, in ihrer vollen Reife ungemein schöne, an Güte zur Zeit der Zeitigung wol schwerlich zu übertreffende wahre Tafel-Butterbirn gehört zu der Familie der langen, grünen Butterbirnen, Vertes longues, und hat viel Ähnlichkeit mit einer St. Germain. Auf Hochstamm erreicht sie eine Breite von $2\frac{1}{2}$ Zoll und eine Länge von $3\frac{1}{2}$ Zoll. Der Bauch sitzt mehr unter der Mitte und nimmt von da an nach dem Kelche zu, wo sich eine kleine Fläche bildet, auf der sie nicht gut aufstehen kann, stark ab. Nach dem Stiel hin bildet sie eine lange, stark abgestumpfte Kegelspitze, so daß sie fast ein lang-kegelförmiges Ansehen erhält. Der spitzblättrige Kelch ist offen und liegt gewöhnlich sternförmig in einer kleinen, ziemlich engen, meist mit etwas flachen, beulenartigen Erhabenheiten umgebenen Einsenkung; auch sieht man über den Bauch breite, flache Erhöhungen wie bei der St. Germain hinlaufen, welche jedoch die Form nur wenig verschle-

*) Auf der Kupfertafel steht fälschlich Schönlein's Stuttgardter späte Winterbutterbirn.

ben. Der starke, oft fleischige Stiel ist 1 Zoll lang und sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt, ist aber in der Regel durch einen Fleischwulst auf die Seite gedrückt. Die Farbe der glatten, aber ziemlich starken Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber auf dem Lager nach und nach ungemein schön hochcitronengelb; besonnte Früchte zeigen auf der Sonnenseite eine feine, goldartige Röthe, die aber eigentlich nur aus röthlichen Punkten besteht. Dabei zeigen sich hie und da kleine Kossflecken. Die sehr zahlreich über die ganze Schale verbreiteten sehr feinen Punkte fallen nicht stark in's Auge, sind hellbraun, auf der Sonnenseite oft röthlich. Das schön weiße, von Saft überfließende, körnige, butterhaft schmelzende Fleisch hat einen höchst angenehmen, erfrischenden, fein muskatellerartigen Geschmack. Das nicht große Kernhaus hat keine hohle Achse, die muschelförmigen Kammern enthalten lange, stark gespitzte, am Kopf etwas stumpfspitzige, braune Kerne. Die Frucht reift im Februar und März und hält sich bis in den April, wo sie erst in der Ueberzeitigung etwas welkt und nicht leicht fault. Der Baum wächst lebhaft und trägt bald und reichlich; seine Aeste stehen in einer runden Krone etwas hängend wie die weiße Herbstbutterbirn. Er verdient die häufigste Anpflanzung, da er als Wildling sehr gut fortkommt, die härtesten Winter übersteht und als späte Winterfrucht vorzüglich schätzbar ist.

Die Birne führt ihren Namen nach dem Oberstlieutenant v. Schönlin zu Gaisburg bei Stuttgart, welcher sie bei einem Landmann auf dem Ameisenberg bei Stuttgart als Wildling fand und sie Diel mittheilte. In den dortigen Baumschulen heißt sie fälschlich Schönlin's stuttgarter Bergamotte.



Beurré royal.

Beurre' royal, Königliche Butterbirne,

Sommerbirn,

mit halbschmelzendem Fleische und kleinem Kelche.

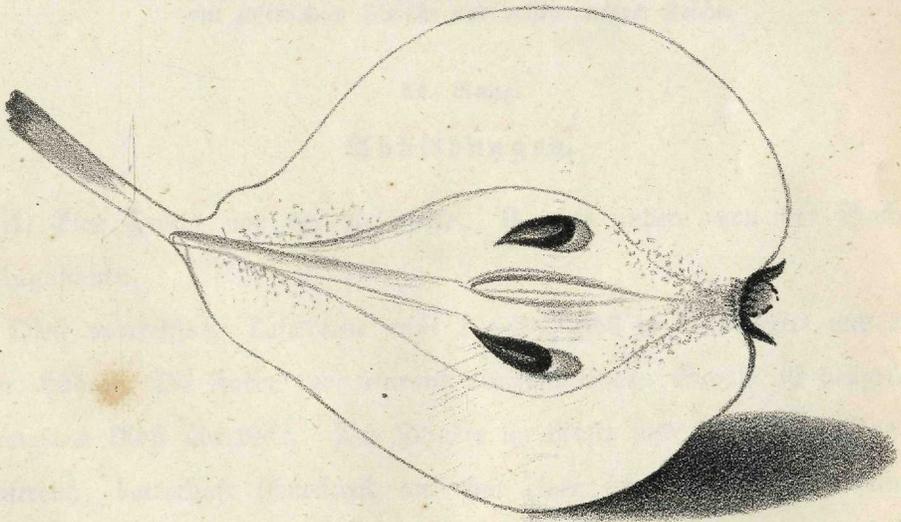
II. Rang.

Abbildungen.

A. Ein Exemplar von der Kelchseite, B. ein anderes von der Backenseite;
C. Längsschnitt; D. Querschnitt der Kammern.

Diese schöne, dickbauchige Frucht misst, obwohl gegen den Stiel hin abgestumpft, dennoch 4 Zoll in der Höhe und 3 Zoll in der Breite. Der kleine Kelch sitzt in einer geringen, flachen, ebenen Einsenkung. Der Stiel ist kurz und dick. Die Farbe der Schale ist in der Reife gelb; die Sonnenseite ist geröthet und besteht aus einem großen, rothen Fleck, welcher gegen den Stiel hin streifenartig erscheint; einen ähnlichen Fleck findet man gegen den Kelch hin; die übrige Schale

ist mit rothen Puncten und selbst kleineren Flecken wie überfäet. Das weiße, halbschmelzende, wohlriechende und vollsaftige Fleisch hat einen ausgezeichneten Zuckergeschmack. Die kleinen Kernkammern enthalten wenig gefärbte Kerne. Die Frucht reift von der Mitte des September bis zur Mitte des October, oft noch länger.



Aehrenthals grüne Herbstbutterbirn.

Nehrenthal's grüne Herbstbutterbirne,

Sommerbirn,

mit saftreichem Fleische und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite, B. eine andere von der Backenseite;
C. Längsschnitt.

Diese vortreffliche Tafelbirne mißt 2—2¼ Zoll in der Breite und 2¼ Zoll in der Höhe. Die Farbe der feinrauh anzufühlenden Schale ist hellgrün, mit zersprengtem Koss überdeckt. Die Punkte im Koste sind zahlreich. Das Fleisch ist saftreich, butterhaft schmelzend und hat einen sehr angenehmen, feinen, eigenen Bergamottgeschmack. Die Reifzeit der Frucht fällt in die Hälfte des September.

Den Namen erhielt die Frucht nach dem Vicepräsidenten des allgemeinen Appellations- und Criminalobergerichts im Königreiche Böhmen zu Prag, Freiherrn v. Kehrenthal, einem ebenso eifrigen Pomologen als strebsamen Beförderer der Obstbaumzucht in Böhmen.



Hildesheimer Bergamotte.

Hildesheimer Bergamotte,

Sommerbirn,

mit etwas körnigem Fleische und vollkommenem Kelche.

II. Rang.

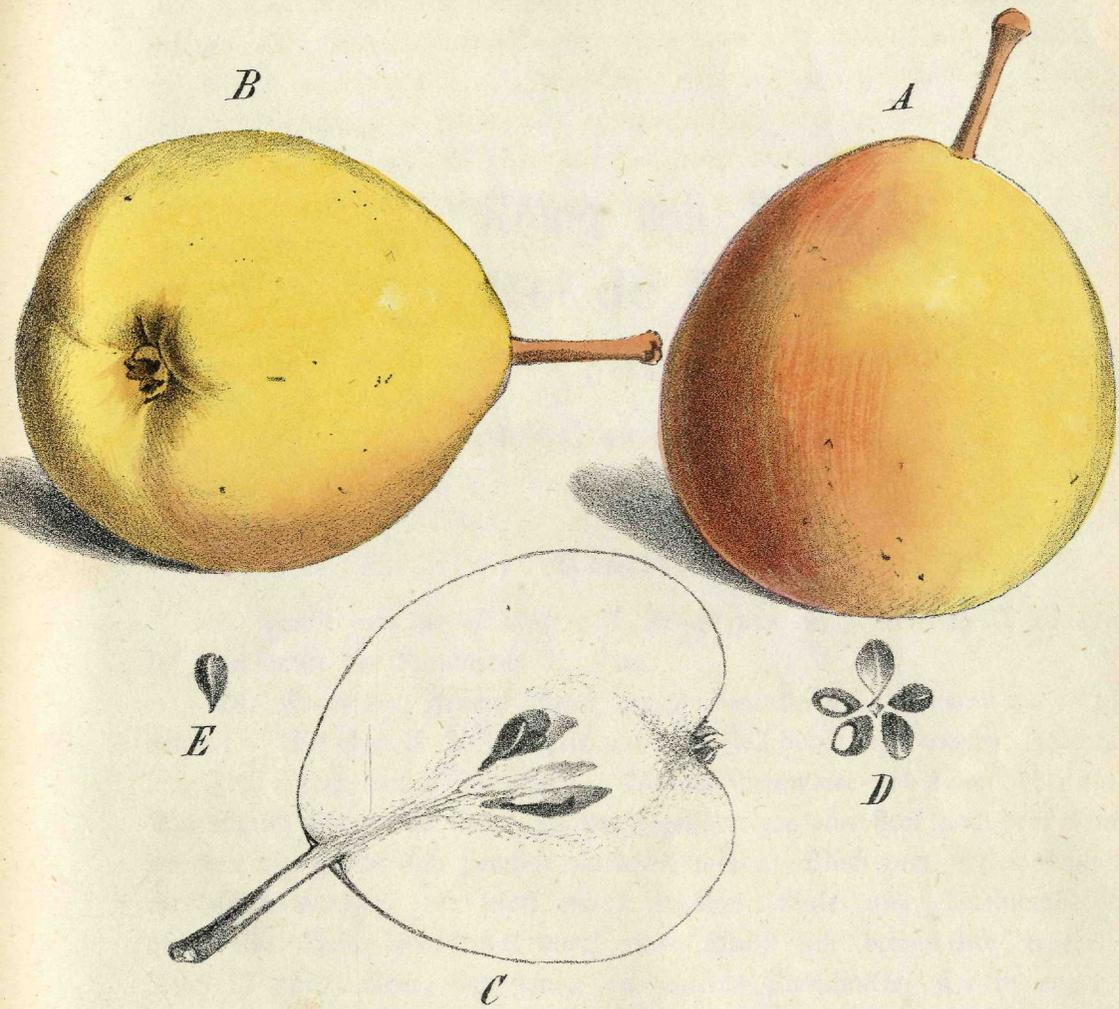
Abbildungen.

A. Eine Frucht von der Kelchseite, B. eine andere von der Backenseite;
C. Längsschnitt.

Diese September- oder frühe Oktoberfrucht ist auf Hochstamm gewachsen $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch. In ihrer Form ist sie vollkommen bergamottartig, nicht selten käseförmig platt, dabei etwas veränderlich, doch stets breiter als hoch, selbst wenn manche Früchte ein etwas kugelförmiges Ansehen haben. Der Bauch sitzt in der Mitte und wölbt sich flachrund um den Kelch, so daß die Frucht breit aufsteht. Nach dem Stiel zu wölbt sie sich bald eben so breit und flach wie um den Kelch zu, doch häufig bedeutender abnehmend. Der zugespitzte Kelch ist bald offen, bald ziemlich geschlossen und sitzt in einer bald tiefen, bald auch etwas flachen, mit heulenartigen Erhabenheiten besetzten Einsenkung, die auch über den Bauch der Frucht hin zu bemerken ist. Der starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ — 1 Zoll lang und sitzt in einer kleinen Grube oder ist in die Stielwölbung wie eingesteckt. Die Farbe der gewöhnlich etwas rauhen Schale ist ein schönes Hell-

grün oder Gelblichgrün, welches später ein helles Citronengelb wird. Die Schale ist oft mit sehr vielem, häufig zersprengtem, braunem Koss überzogen, welcher dieselbe oft ganz einnimmt. Rörthe findet man an der Sonnenseite nicht. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber nur in der Grundfarbe sichtbar. Das schöne weiße, feine, etwas körnige, von Saft überfließende, ganz schmelzende Fleisch hat einen vortrefflichen, gewürzhafteu Zuckergeschmack. Das kleine Kernhaus hat eine hohle Achse, die engen Kammern enthalten spizeisförmige, braune Kerne. Die Frucht, welche etwas früh gebrochen werden muß, reift gegen Ende des September, hält sich 14 Tage und zeitigt nach und nach. Der Baum, welcher lebhaft wächst, schön in die Luft geht, sich gut belaubt und bald recht fruchtbar wird, verdient angepflanzt zu werden.

Diese neue Kernfrucht stammt von dem Superintendenten Cludius in Hildesheim.



König von Rom.

König von Rom, Roi de Rome,

Herbstbirn,

feinfleischig, mit vollkommenem Kelche. □

I. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Stielseite; B. Frucht von der Kelchseite; C. Längsschnitt;
D. Querschnitt der Kammern; E. Kern.

Die Form der Frucht scheint etwas veränderlich, meistens zur Kegelform neigend. Sie ist meist 2 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch; vollkommene Früchte haben $2\frac{3}{4}$ Zoll Breite und 3 Zoll Höhe. Manche Exemplare sind kaum höher als breit. Der Bauch sitzt etwas mehr, bei den kegelförmigen aber stark nach dem Kelche hin, um den die Frucht sich ziemlich plattrund wölbt. Nach dem Stiele keine merklichen Einbiegungen, oft selbst etwas erhabene Linie und abgestumpfte Spitze, deren eine Seite gewöhnlich durch einen Wulst sich beträchtlich erhebt. Der Kelch ist offen, klein, hat feine, oft fehlende Ausschnitte, sitzt in enger, meist flacher, ziemlich ebener Senkung. Der Bauch der Frucht ist durch breite Erhabenheiten in der Rundung oft verschoben und häufig die eine Seite der Birne höher als die andere. Die Schale ist fein, vom Baume mattgrün, in der Reife grüngelb. Rötthe fehlt. Zimmtfarbiger Rost findet sich bald nur wenig und zersprengt, bald wieder als größere Stellen deckender Ueberzug, in dem die zahlreichen Punkte als helle, rostfarbige Sternchen oder Fleckchen erscheinen. Das Fleisch

ist mattweiß, etwas gelblich, fein, nur um das Kernhaus ein Geringes körnig, saftreich, schmelzend, von schwach weinigem, leicht kalmusartigem Zuckergeschmack, ähnlich wie bei Coloma's Herbst-Butterbirn. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind eng und flach, die Kerne meist taub. Die Kelchröhre zieht sich als fette Linie bis zum Kernhause hin. (Oberdieck.)

Diese sehr schmackhafte, doch noch nicht hinreichend tragbare Frucht hat Hr. Oberdieck aus Enghien und vom Justizrath Burchardt überein, weshalb er vermuthet, daß sie wohl die vom Abbé Duquesne in Belgien erzogene sein werde. Die Frucht will, um gern anzusehen, freien, sehr kühlen Stand haben; in Hrn. Oberdieck's Garten in der Stadt warf, bei Wärme im Mai und Junius, der große Probezweig mehrmals alle Früchte ab und setzte am besten in dem so lange kalten Mai 1851 an, während wieder Alles abfiel, sobald nur einige sonnige Tage kamen; auf dem Schäferhofe setzt ein 5 Jahre stehender junger Hochstamm in freier Lage seit 3 Jahren immer ziemlich an. Der Baum schickt sich vielleicht als Spalier an Wände in nördlicher Exposition. Die Pflückzeit tritt in warmen Jahren schon am 24. September, meist Michaelis ein. Vom Pfarrer Urbanek erhielt Hr. Oberdieck eine Bonchretien fondante und Mönchsbirn (jene weiter herkommend von der londoner Gartenbaugesellschaft, diese von Hrn. Dr. Liegel), welche ihm mit dem König von Rom identisch scheinen. Vgl. J. G. C. Oberdieck, Anleitung z. Kenntn. u. Anpflanz. des besten Obstes für das nördliche Deutschland. Regensburg, 1852. gr. 8. S. 363.

Inhaltsverzeichnis.

Volkmarer Birn
Druckseh
Kronprinz Ferdinand von Oesterreich
Engbien, Beurré d'Engbien
Wildling von Chaumontel, Winterbutterbirn, Bezi
de Chaumontel, Beurré d'hiver
Schöulin's Stuttgarter späte Winterbutterbirn
Beurré royal, königliche Butterbirne
Aehrenthal's grüne Herbstbutterbirne
Hildesheimer Bergamotte
König von Rom, Roi de Rome

Standort des Baumes.

Bei Herrn Oberförster Schmidt in Blumberg.



Deutsches Oestcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

unter Leitung des Professors Dr. L. E. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Hörkin in Sindringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Kiegel in Braunan, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Simring in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topp in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 9. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Große muskirte Zwiebelbirn.

Große muskirte Zwiebelbirn,

Gros Oignonnet musqué.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

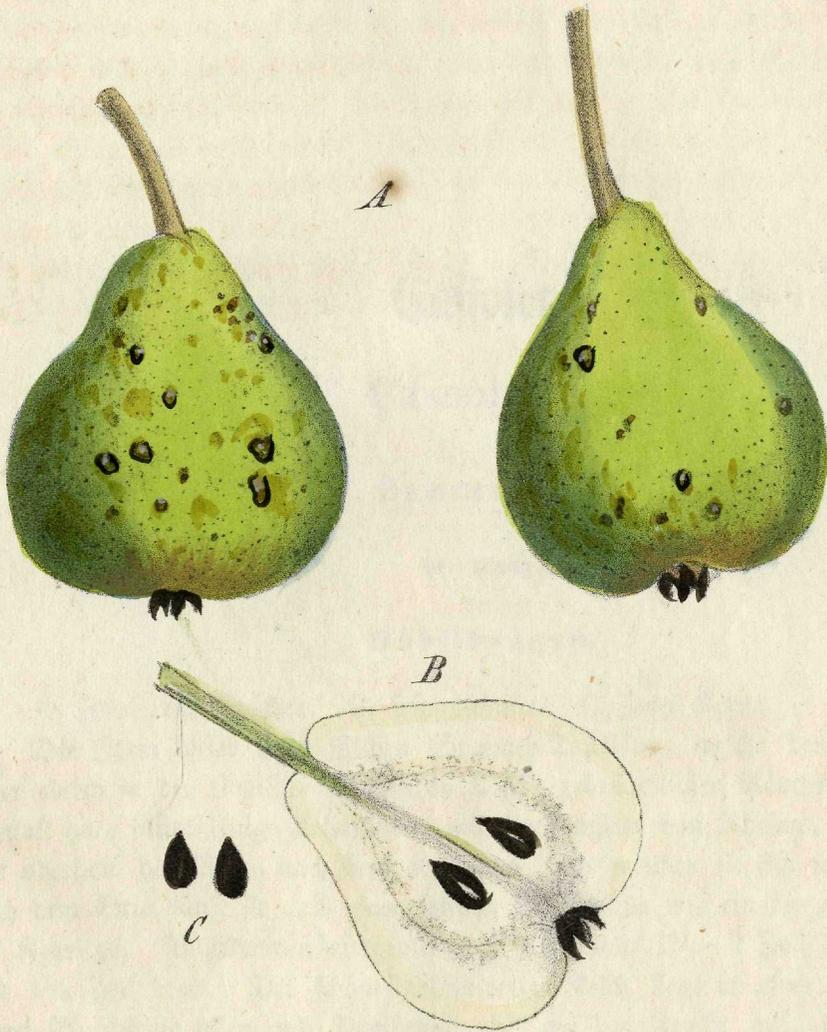
A. Zweig mit zwei reifen Früchten. B. Längsschnitt.

Die große muskirte Zwiebelbirn ist eine gute Augustbirn, gehört der Familie der Muskatellerbirnen an und ist den Pomeranzenbirnen nahe verwandt. Ihre Form ist vollkommen rund, meist etwas kreiselförmig; der Bauch sitzt in der Mitte; von da wölbt sie sich um den Kelch flachrund zu, so daß sie gut aufsteht; nach dem Stiel hin macht sie keine Einbiegung, läuft eher etwas erhaben und schnell abnehmend nach dem Stiele zu und endigt mit einer kurzen Kreiselspitze wie die Zwiebeln. Gewöhnlich ist sie 2 Zoll breit und hoch oder nur etwas niedriger. Der harte, hornartige, weit offene Kelch liegt mit seinen Ausschnitten rückwärtsgebogen, sternförmig in einer ganz seichten Einsenkung oder ganz flach auf und ist oft mit einigen Falten oder ganz flachen Beulen umgeben. Der ansehnliche, starke, hellgrüne Stiel sitzt bald oben auf der kleinen Kreiselspitze auf, bald in einer kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Höhle, wodurch er oft auf die Seite gedrückt wird, und ist bald kaum $\frac{1}{2}$, bald 1 Zoll lang. Die Farbe

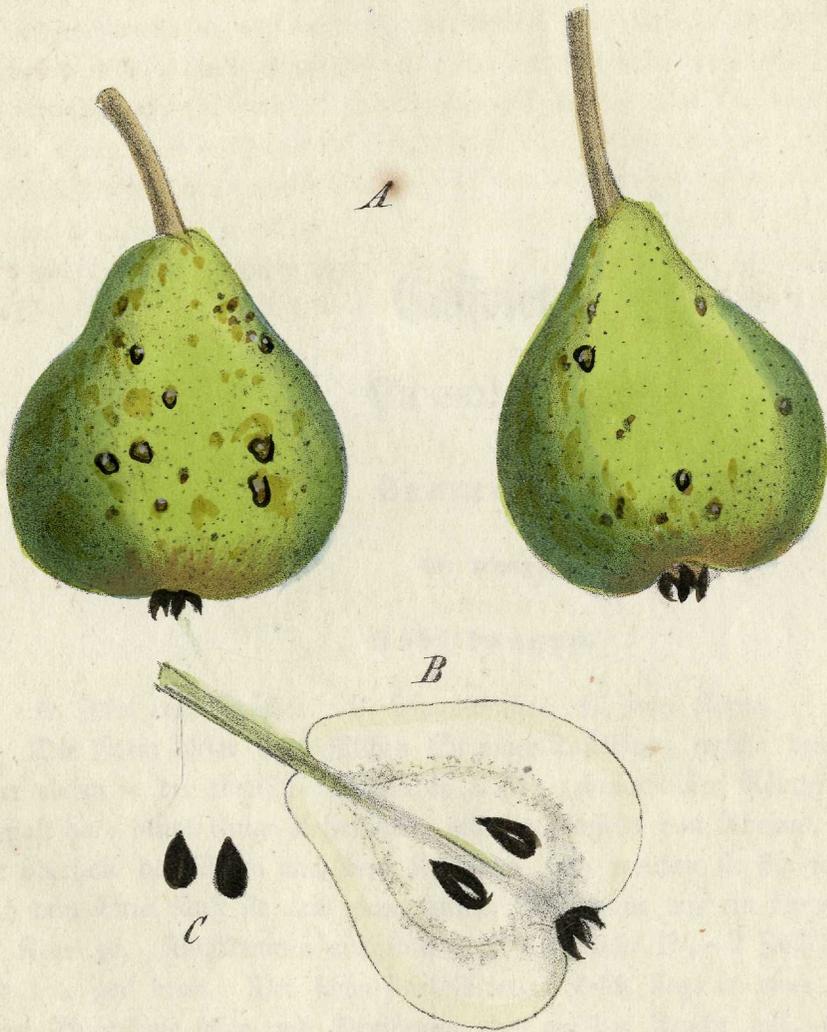
der etwas starken, abgerieben schön glänzenden Schale ist ein blaßes Hellgrün, welches später ein grünliches Hellgelb oder wirkliches Gelb wird; dabei ist bei stark besonnten Früchten oft mehr als die Hälfte der Frucht mit einem erdartigen Blutoroth verwaschen, welches bei beschatteten Früchten nur in einem leichten Anflug besteht. Die sehr zahlreichen, feinen, graubraunen Punkte sind vorzüglich im Roth sichtbar und dazu gesellen sich noch kleine Netzanflüge oder Figuren von derselben Farbe, die aber nicht stark ins Auge fallen. Das mattweiße, etwas grobkörnige, vollsäftige, fast schmelzende und sich im Munde auflösende Fleisch hat einen angenehmen, gewürzhaften, fein rosenartigen Geschmack, welcher durch eine feine Säure noch gehoben wird. Das kleine Kernhaus ist geschlossen; die engen Kammern enthalten kleine, schwärzlichweiße Kerne. Der Stempel geht als schwarzer Streif bis zum Kernhaus herab.

Die Frucht reift im Anfang des August, hält sich, vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage und hat dann einen etwas muskirtten Geruch.

Der Baum, welcher nur mittelmäßig groß wird, aber sehr fruchtbar ist, wächst zwar schön und gerade in die Luft, doch hängen sich die Aeste gern etwas herab.



Die Caszolet.



Die Caszolet.

Cassolet, Cassolette.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

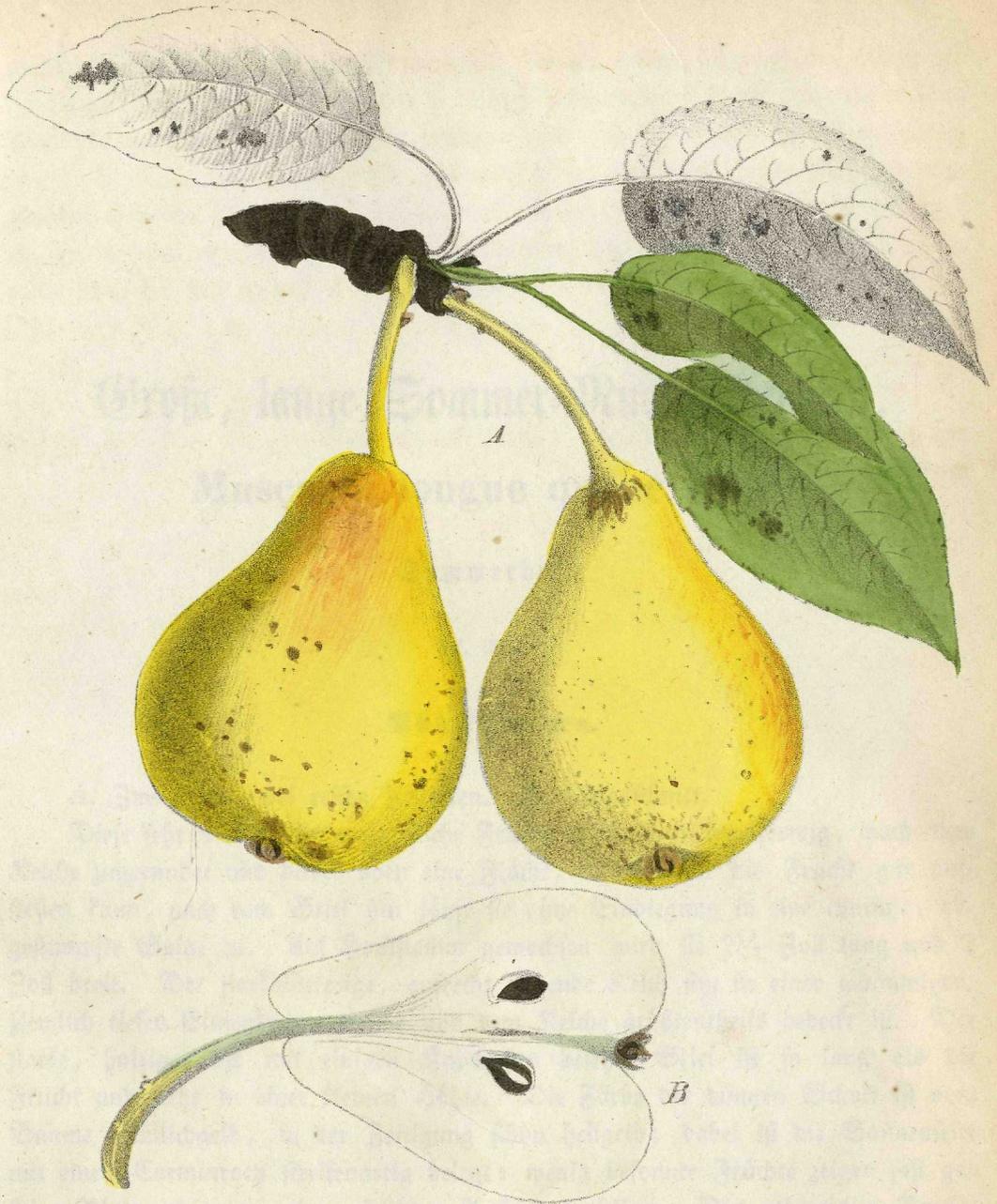
A. Zwei reife Früchte. B. Längsschnitt. C. Zwei Kerne.

Die Form dieser vortrefflichen Sommer-Tafelbirn, welche den Namen von ihrer einem in der römisch-katholischen Kirche gebräuchlichen Räucherfaß ähnlichen Gestalt hat, besitzt einige Aehnlichkeit mit der Kusselet von Rheims. Der Bauch sitzt oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich schön abrundet, nach dem Stiel läuft sie nach einer sanften Einbiegung wie ein kurzer abgestumpfter Kegelspitze zu. Vollkommen ausgebildet ist die Frucht $1\frac{3}{4}$ —2 Zoll lang und stark und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der schön starkblättrige Kelch liegt in einer kaum bemerkbaren Einsenkung offen und sternförmig oben auf der Frucht auf, selten in einer geringen Vertiefung. Der ziemlich starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ —1 Zoll lang und steht in einer kleinen, mit feinen Falten und Fleischbeulen umgebenen Höhle; häufig legt sich eine Fleischwulst dergestalt an den Stiel an, daß man nichts von der Stielhöhle sieht. Die Farbe der etwas rauhen Schale ist in der Reife gelblichgrün,

bei voller Zeitigung wird sie um den Stiel herum noch etwas hellgelber; die Sonnenseite ist nur bei frei hängenden Früchten etwas hellbräunlich angeflogen, dagegen die ganze Schale mit sehr vielen feinen, theils weißgrauen, theils grünlichen Punkten besetzt, zu denen sich häufig feine Rostanflüge und wahre Rostflecken gesellen, welche der Frucht ein grauliches Ansehen geben. Das grünlichweiße, wässerig aussehende, körnige, sehr vollsaftige, brüchige, fein abknackende Fleisch hat einen besonders stark muskirten, zuckersüßen Geschmack und Geruch. Das Kernhaus ist klein, die engen Kammern enthalten schöne, aber meist zur Hälfte taube Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte oder zu Ende des August, in der Regel aber erst zu Anfang des September und muß, da sie bald teig wird, schnell verspeißt werden.

Der Baum wächst sehr lebhaft, geht schön in die Luft, belaubt sich herrlich mit dem sanftesten Grün, setzt bald Fruchtspieße an und trägt fast alljährlich. Auf der Quitte kommt er sehr gut fort, verlangt aber einen warmen, trocknen Boden und guten Stand, weil außerdem die Früchte bei Weitem nicht das ihnen eigenthümliche Parfüm erhalten.



Die große lange Sommer-Muscattellerbirn.

Große, lange Sommer-Muskatellerbirn,

Muscat à longue queue d'été.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

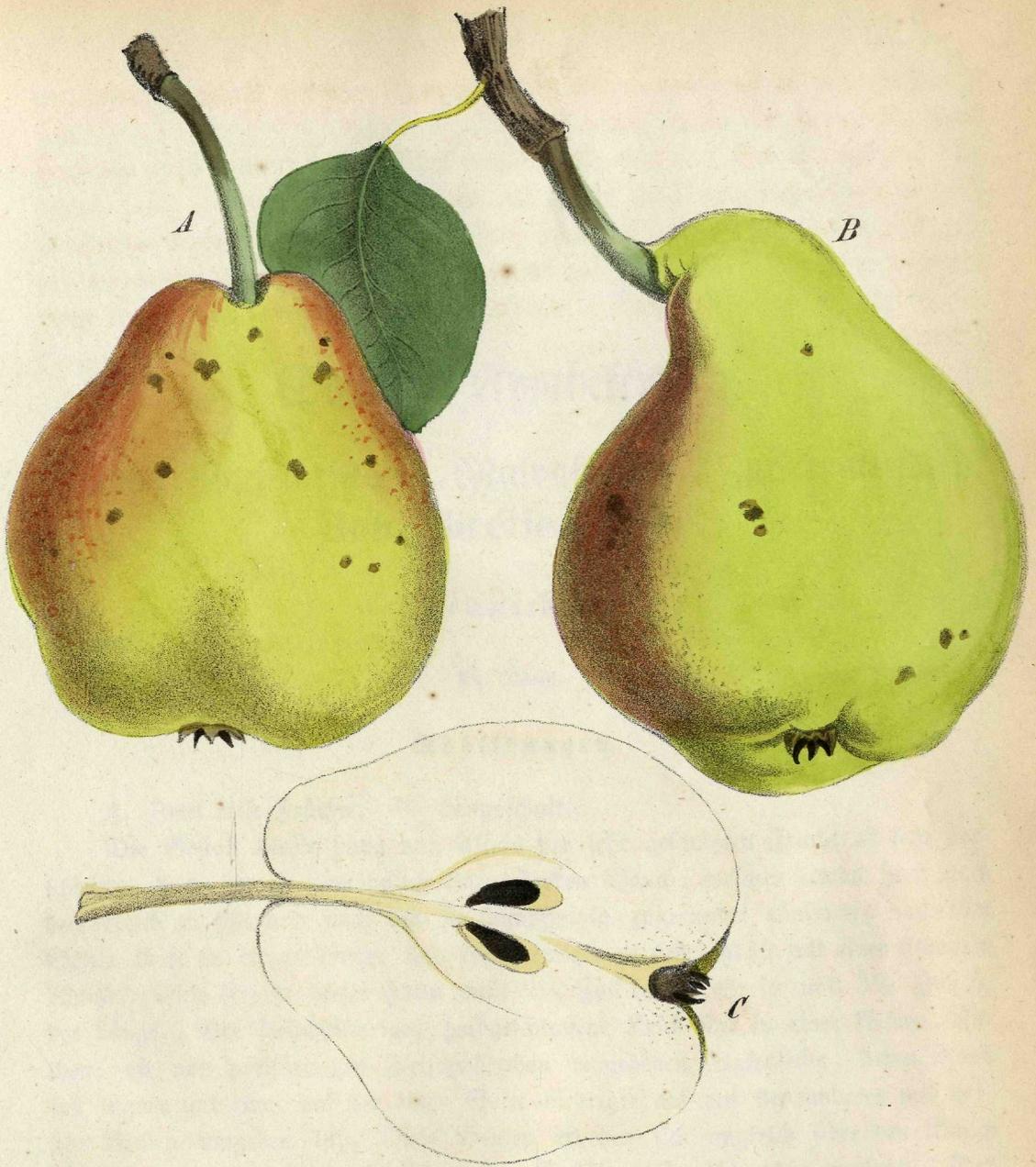
A. Zweig mit zwei reifen Früchten. B. Längsschnitt.

Diese sehr verbreitete vortreffliche Frucht ist länglich-kegelförmig, nach dem Kelche zugerundet und bildet oben eine Fläche, auf welcher die Frucht gut aufstehen kann, nach dem Stiel hin läuft sie ohne Einbiegung in eine conische, abgestumpfte Spitze zu. Auf Hochstamm gewachsen wird sie 2½ Zoll lang und 2 Zoll breit. Der starkblättrige, aufrecht stehende Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich tiefen Einsenkung, welche von dem Kelche größtentheils bedeckt ist. Der starke, holzige, oft mit einigen Knospchen besetzte Stiel ist so lang als die Frucht und steht in einer kleinen Höhle. Die Farbe der dünnen Schale ist vom Baume grünlichgelb, in der Zeitigung schön hellgelb; dabei ist die Sonnenseite mit einem Carminroth streifenartig belegt; wenig besonnte Früchte zeigen fast gar keine Röthe oder nur einen leichten Anflug derselben. Die zahlreichen Punkte sind im Koch gelblich, in der Grundfarbe grün. Das zarte, halbschmelzende, vollsaftige Fleisch hat einen süßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Das läng-

liche Kernhaus ist nach beiden Enden zugespitzt; die engen Kammern enthalten länglich-spitze, in der Regel taube Kerne.

Die Frucht reift zu Anfang des August und hält sich, einige Tage vor ihrer Zeitigung gebrochen, 14 Tage bis 3 Wochen, ohne zu welken.

Der Baum wird nicht übermäßig stark, trägt seine Zweige etwas abstehend, bildet aber dennoch eine hohe, pyramidenförmige, lichte Krone und bringt in manchen Jahren reichliche Ernten. Er kommt auf der Quitte gut fort und giebt schöne Pyramiden.



Sommer-Apothekerbirn.

Sommer-Apothekerbirn,

Sommer-Gutechristbirn, Malvasterbirn, Zuckerratenbirn, Bon Chrétien d'été.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

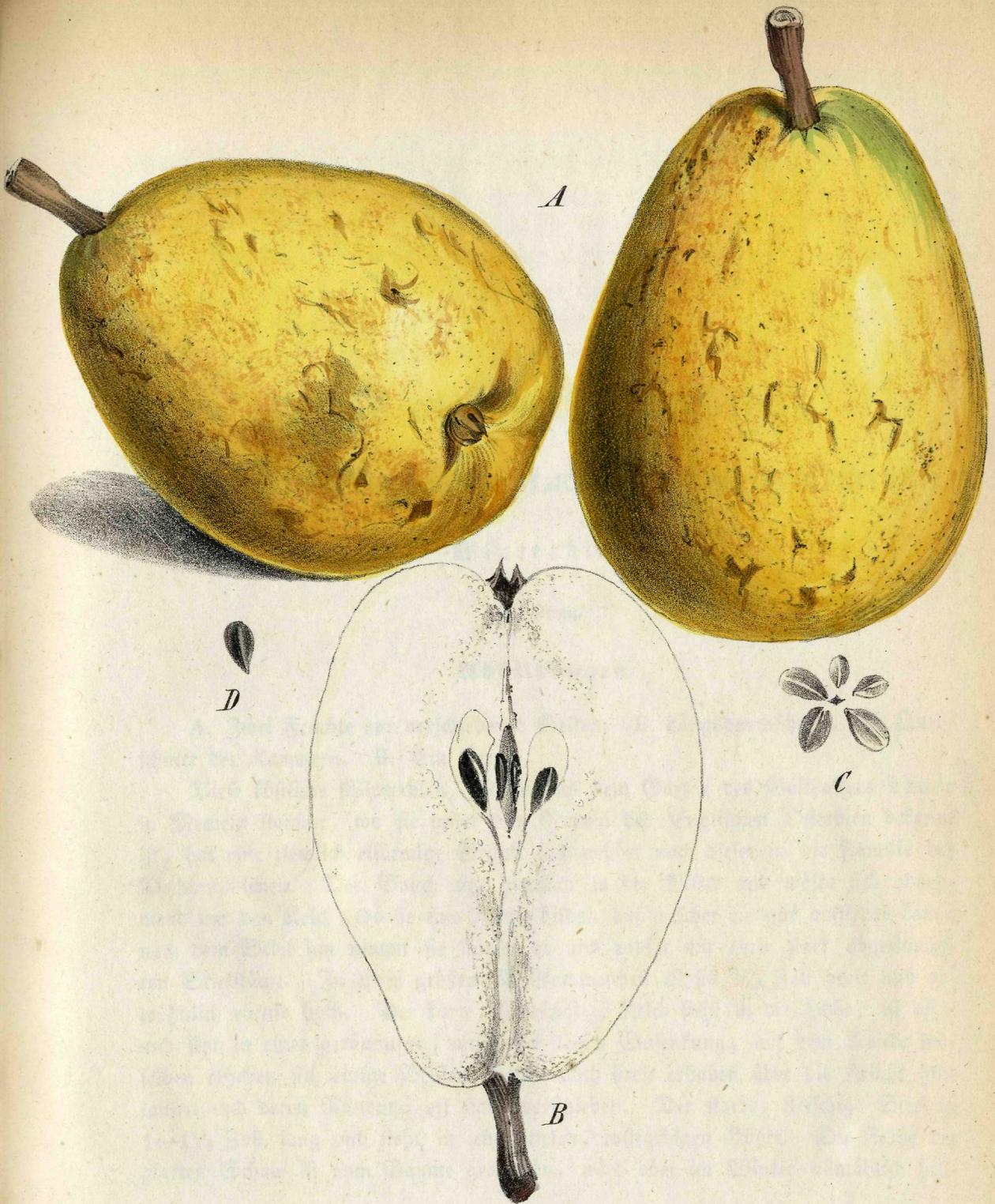
A. Zwei reife Früchte. B. Längsschnitt.

Die Gestalt dieser schon von Alters her sehr geschätzten Frucht ist sehr verschieden, doch hat sie gewöhnlich einen starken Bauch, welcher etwas hoch nach dem Kelch zu sitzt und nach dem sie stumpfspitzig-zugerundet abnimmt; nach dem Stiele läuft sie etwas länger und kegelförmiger zu und endigt mit einer stumpfen Spitze. Eine Frucht dieser Form mißt $2\frac{1}{2}$ Zoll in der Breite und $3\frac{1}{2}$ Zoll in der Länge. Der kleinblättrige, halbgeschlossene Kelch sitzt in einer kleinen, flachen, oft von perlformigen Fleischwärtchen umgebenen Einsenkung, deren Rand fast immer und zwar auf der einen Seite niedriger als auf der anderen mit großen Beulen umgeben ist. Diese Beulen erheben sich ungleich über den Bauch der Frucht und machen nicht selten ihre Gestalt unförmlich oder ungleich. Der starke, $1\frac{3}{4}$ Zoll lange Stiel steht auf der mit feinen Beulen oder wirklichen Fleischauswüchsen umgebenen stumpfen Spitze auf und wird häufig von diesen Beulen und Auswüchsen auf die Seite gedrückt. Die Farbe der geschmeidigen

Schale ist ein blaßes Hellgrün, welches später ein schönes Goldgeld wird; die Sonnenseite frei hängender Früchte ist oft schön hellroth verwaschen, meistens aber nur mit einem ansehnlichen, bräunlichen Roth leicht angelauten, in welchem man deutlich feine, ziemlich zahlreiche Punkte wahrnimmt. Fast an jeder Frucht findet man kleine schwärzliche Kossflecke, oft auch große graue Kossanflüge. Das weiße, grobkörnige, abknackende, im Kauen rauschende, um das Kernhaus steinige, doch vollsaftige Fleisch hat einen sehr angenehmen zuckersüßen Muskatellergeschmack, welchem jedoch zuweilen etwas Herbes beigemischt ist. Das Kernhaus ist klein; die engen Kammern enthalten meistens nur taube Kerne.

Die Frucht reift zu Anfang des September oder etwas später und hält sich gegen 3 Wochen.

Der Baum ist sehr gesund, wird groß und alt und trägt seine Hauptäste ziemlich in die Luft, doch hängt sein Fruchtholz abwärts; da, wo er Platz hat und freisieht, bildet er eine ungeheurere breitgewölbte Krone, welche reichliche Früchte trägt. Auf der Quitte kommt er zwar fort, doch verlangt er einen etwas feuchten und beschatteten Boden. An Gebäuden, in einem mäßig feuchten, tiefgehenden Boden, auch auf Wildling veredelt, geraten seine Früchte am besten.



Tauer's englische Osterbutterbirn.

Lauer's englische Osterbutterbirn,

Beurré de Pâques de Lauer, Englische Osterbirn.

Winterbirn,

I. Rang.

Abbildungen.

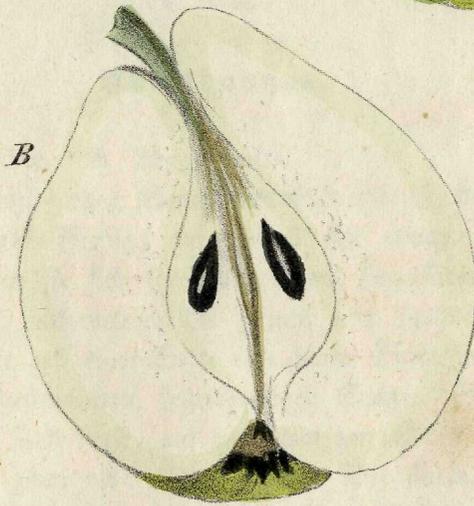
A. Zwei Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsdurchschnitt. C. Querschnitt der Kammern. D. Ein Kern.

Diese köstliche Winterbirn, welche aus dem Garten des Gasthalters Lauer in Mecheln stammt, wo sie unter dem Namen der Englischen Osterbirn bekannt ist, hat eine ziemlich eiförmige Gestalt und gehört nach dieser in die Familie der Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt ziemlich in der Mitte und wölbt sich abnehmend um den Kelch, wo sie eine Fläche bildet, auf welcher sie gut aufstehen kann; nach dem Stiel hin nimmt sie stärker ab und endigt mit einer stark abgestumpften Stielfläche. In ihrer größten Vollkommenheit ist sie $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und gewöhnlich ebenso hoch. Der kurze, hartschalige Kelch steht in die Höhe, ist offen und sitzt in einer geräumigen, ansehnlich tiefen Einsenkung; auf dem Rande derselben erheben sich einige Beulen, welche auch breit erhaben über die Frucht hinauslaufen und deren Rundung oft stark verschoben. Der starke, fleischige Stiel ist $1-1\frac{1}{4}$ Zoll lang und steht in einer tiefen, rostfarbigen Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume grasgrün, wird aber im Winter allmählich hell-

gelb, wobei selbst noch in der Reifzeit immer etwas Grün vorsticht; auf der Sonnenseite findet man keine Rötze, dagegen einzelne hellbraune Rostflecken oder Rostfiguren. Die sehr zahlreich über die Schale verbreiteten Punkte sind fein und fallen nur wenig in's Auge. Das schön weiße, von Ansehen etwas körnige, sehr saftreiche, ganz schmelzende Fleisch hat einen sehr angenehmen, feinen, bergamottartigen Zuckergeschmack, welcher mit dem der grauen Dechantsbirne viel Ähnlichkeit hat. Das große Kernhaus hat eine hohle Achse; die sehr geräumigen Kammern enthalten viele starke, an beiden Enden zugespitzte, hellbraune Kerne.

Die Frucht zeitigt im Januar und hält sich, kühl aufbewahrt, oft bis in den März.

Der Baum wächst mäßig, scheint nicht groß zu werden, setzt bald Fruchtholz an und ist sehr tragbar. Auf der Quitte kommt er gar nicht fort.



Sommer-Dechantsbirn.

Sommer-Dechantsbirn, Doyenné d'été, Beurré blanc d'été.

Sommerbirn,

I. Rang.

Abbildungen.

A. Zwei reife Früchte. B. Längsschnitt.

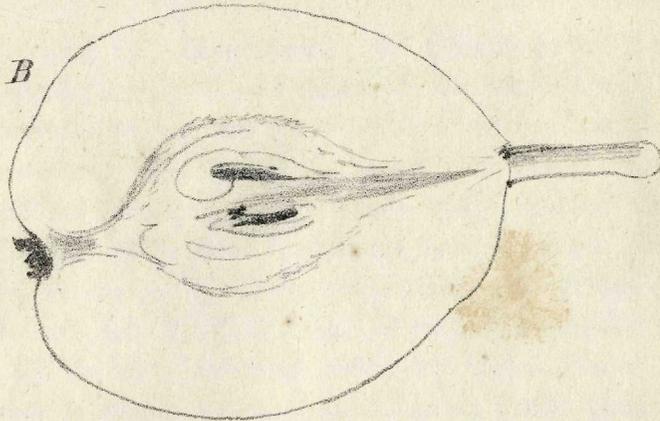
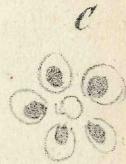
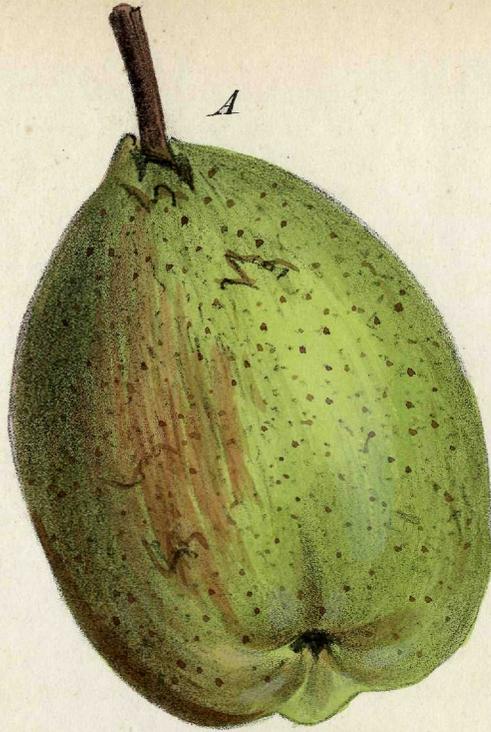
Diese köstliche August- oder Septembertafelfrucht ist dickbauchig und etwas oder auch vollkommen kreiselförmig; der Bauch sitzt etwas über der Mitte nach dem Kelche hin, um den sie sich sanft abnehmend kugelförmig zuwölbt und nur eine kleine Fläche bildet, auf welcher die Frucht noch kaum aufsitzen kann; nach dem Stiele hin macht sie auf einer Seite eine sanfte Einbiegung und endet etwas schnell mit einer kurz abgestumpften, kegelförmigen Spitze. Eine vollkommen ausgebildete Frucht ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, auf der niedrigen Seite ebenso hoch, auf der anderen aber etwas und zwar oft $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Der starke, langgespitzte, halb-offene Kelch sitzt in einer ziemlich tiefen, mit feinen Falten oder Beulen umgebenen Einsenkung; auch über die Frucht selbst sieht man sehr deutlich mehrere, oft starke beulenartige Erhabenheiten laufen, welche die Rundung häufig sehr ungleich machen. Der starke, dickfleischige, grünliche, mit einem lederfarbigen Oberhäutchen bedeckte Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze bald in einer kleinen, engen

Vertiefung, bald mit Fleischbeulen umgeben gerade auf. Die Farbe der dünnen, oft etwas rauh anzufühlenden Schale ist ein blaßes Hellgrün (Seladon), welches in der vollen Zeitigung gelblichgrün wird, wobei auf der Sonnenseite gar keine Rötze sichtbar ist. Selbst auf Hochstamm nimmt die Frucht in sonnenreichen Jahren eine wie gefleckte, bräunliche Rötze an, welche jedoch bei beschatteten Früchten gänzlich fehlt. Die Schattenseite bleibt selbst bei völliger Reife der Frucht meist noch hellgrün. Die Punkte, mit welchen die ganze Schale besetzt ist, sind stark und bräunlich; zu ihnen gesellen sich je nach der Witterung noch häufig bald Kostfiguren oder Kostflecken, bald große Kostüberzüge. Das schön weiße, wohlriechende, feine, saftvolle, butterhaft schmelzende Fleisch hat einen erhabenen, süß-säuerlichen Muskatellergeschmack. Das kleine Kernhaus ist geschlossen, die engen, platten Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt gegen das Ende des August, hält sich, einige Tage vor der Reife gebrochen, über 14 Tage und reift auch auf dem Baume nicht auf einmal.

Der Baum wächst stark, wird aber nur mittelmäßig groß, ist sehr fruchtbar und bringt gern, wenn der Frost die ersten Blüten verdorben hat, Nachblüthen auf langen Stengeln hervor, welche jedoch nur kleine, unvollkommene Früchte tragen. Er verdient häufige Anpflanzung zu Zwerg, nicht auf Quitte, giebt auf Wildling schöne Pyramiden und Spalierbäume, welche aber etwas kurz geschnitten werden müssen.

Dittrich hält die Sommer-Dechantsbirne mit der Kunden Mundneßbirne im L. D.-G. für identisch. Er sagt: „Bei der Zeichnung im Obstgärtner ist die Rötze auf der Sonnenseite zu grell angegeben worden, sie besteht meistens nur aus einem kleinen Anflug davon, in punctirter Manier, und ist mehr braun, als ziegelroth, und häufig findet man nur Spuren davon“. Vgl. Dittrich, Systemat. Handb. der Obstf. I. S. 552.



Winter-Dechantsbirn.

Winter-Dechantsbirn, Doyenné de printemps.

Winterbirn,

I. Rang.

Abbildungen.

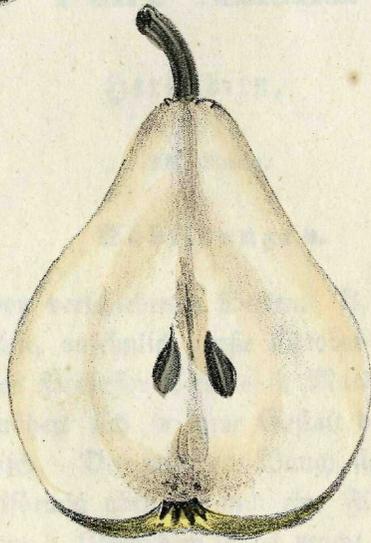
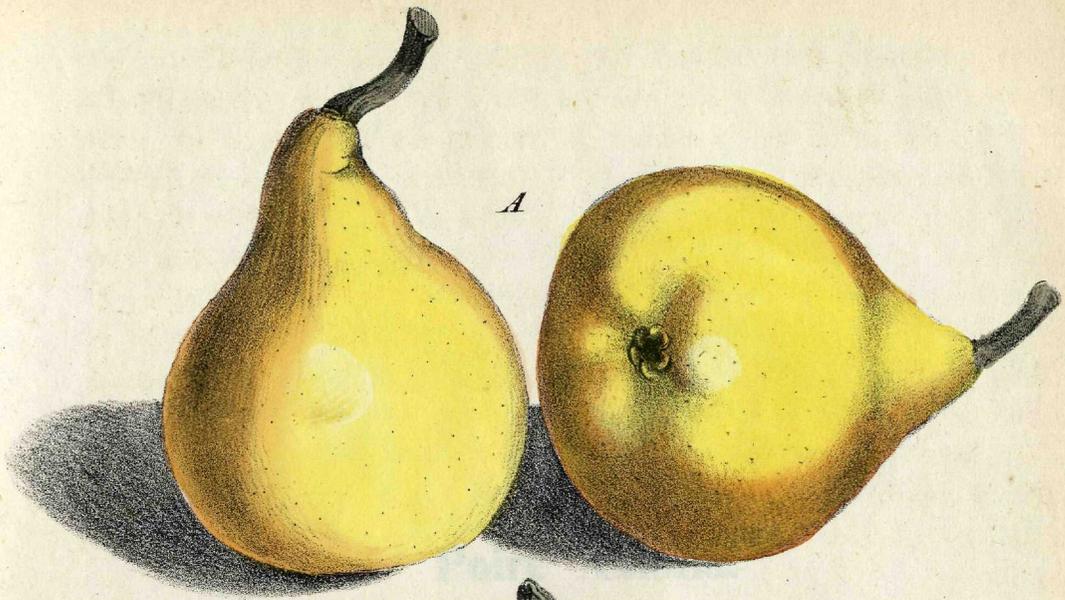
A. Eine reife Frucht. B. Längsschnitt. C. Querschnitt der Kammern.

Diese von dem Professor van Mons stammende köstliche Winter-Tafelbirn ist stark-breitbauchig, pyramidalisch und fast etwas eiförmig, seltener hat sie die Form der wahren Dechantsbirnen. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen sie fast kugelförmig abnehmend eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer starken, ziemlich abgestumpften Kegelspitze. In ihrer vollkommenen Größe auf Hochstamm ist sie $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und fast $3\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der hartschalige Kelch ist nicht ganz geschlossen und sitzt in einer ansehnlich tiefen, mit flachen Beulen umgebenen Einsenkung, die sichtbar in flachen Erhabenheiten über die Frucht hinlaufen. Der recht starke, fleischig aussehende Stiel ist 1 Zoll lang, steht in einer flachen, zuweilen auch etwas tiefen Grube wie eingesteckt und ist gewöhnlich mit einem Fleischwulst umgeben. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün und wird in der wahren Zeitigung nur grünlichgelb, ohne eigentliche Röthe zu zeigen,

doch haben bisweilen stark besonnte Spalierfrüchte, zumal auf der Quitte, eine streifenartige oder punctirte, leichte erdartige Röthe und zahlreiche braune Punkte. Manche Früchte haben nur unbedeutende Anflüge von Rost, während andere mehr und figurenähnlich damit belegt sind. Das schön weiße, von Saft überfließende, ganz butterhaft schmelzende Fleisch hat einen in der That köstlichen gewürzhaften, erhabenen Geschmack, welcher etwas Aehnlichkeit von dem einer recht vollkommenen Verte longue hat. Das kleine Kernhaus ist geschlossen; die engen Kammern enthalten wenig vollkommene, hellbraune Kerne.

Die Frucht reift in warmen Jahren schon um die Hälfte des November, gewöhnlich erst im December, und hält sich meistens, kühl aufbewahrt, bis zum Ende des Februar. Sie ist am delicatesten, ehe die grüne Schale gelb wird.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist gesund, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an und wird frühzeitig und sehr fruchtbar. Er kommt sehr gut auf der Quitte fort.



Amalia.

Amalia, Poire Amalia.

Herbstbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

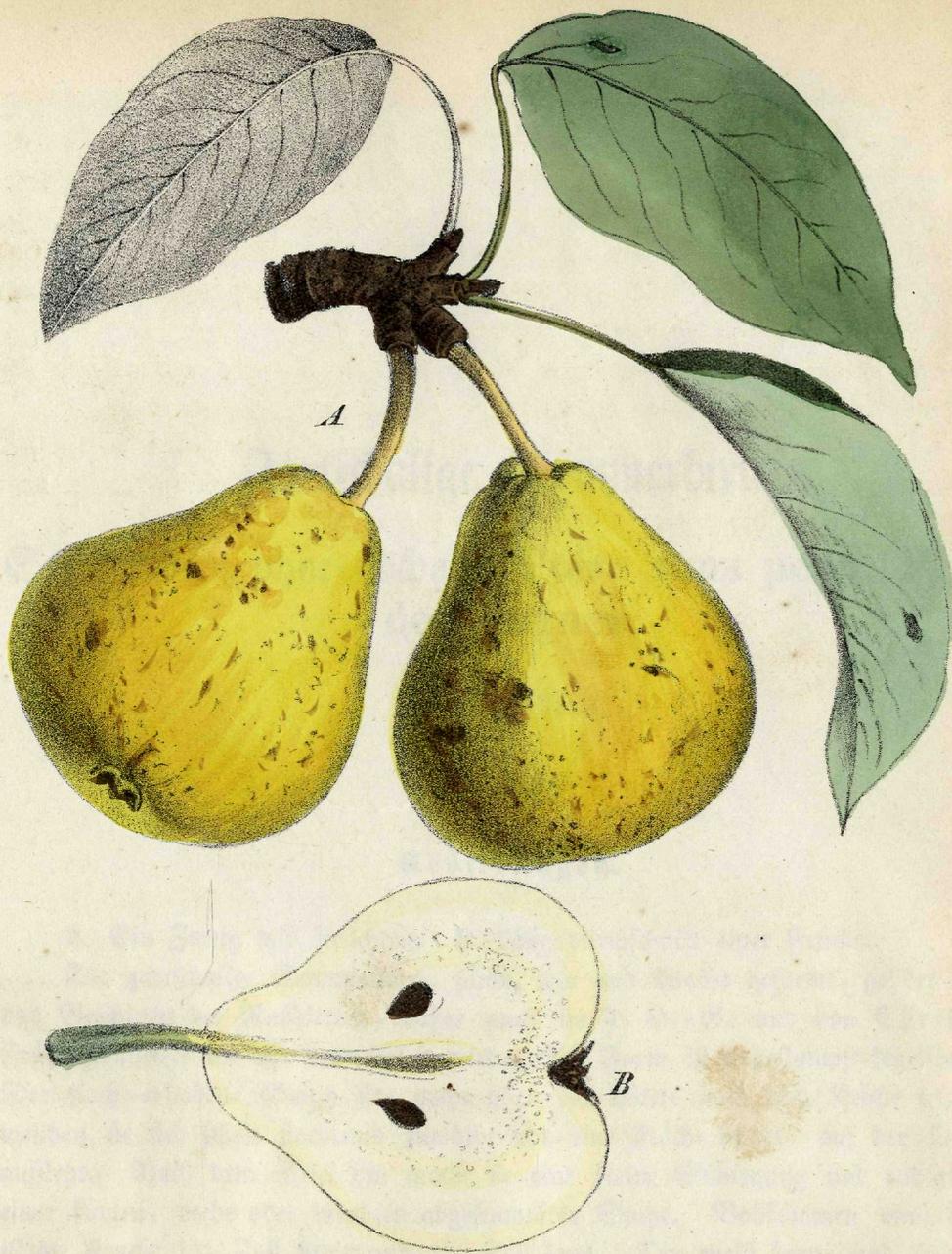
A. Zwei Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsschnitt.

Diese ungemein schöne, ansehnlich große October-Lafelfrucht, welche als Marquise von Weimar an den Professor Crede in Marburg und von diesem an den **GN.** Diel gelangte, nähert sich in ihrer Gestalt der wahren Birnform, ist jedoch oft auch pyramidalisch. Der erhabene Bauch sitzt mehr nach dem Kelch hin, um den sie sich halbkegelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie meist und oft gut aufstehen kann. Nach dem Stiel macht sie nur auf der einen Seite eine starke Einbiegung und endigt mit einer Kegelspitze. Vollkommen ausgebildet beträgt ihre Breite $2\frac{1}{2}$, ihre Länge $3\frac{1}{4}$ Zoll. Der starkblättrige, hartschalige, offene Kelch sitzt in einer bald ansehnlich tiefen, bald ganz seichten, meistens ebenen Einsenkung; auch bemerkt man über die Frucht keine wahren Erhabenheiten. Der dicke, fleischige Stiel ist $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lang, in seinem Anfang stark fleischig und oft mit Fleisch umringelt, welches zum Erkennungszeichen der Frucht dient. Die

Farbe der zarten, glatten Schale ist vom Baum ein schönes Hellgrün, welches später ein hohes Citronengelb wird, ohne daß man auf der Sonnenseite eine Spur von Röthe wahrnimmt; dagegen zeigen sich, besonders auf der Sonnenseite, sehr zahlreiche feine, hellbraune Punkte. Das schön weiße, feine, saftvolle, butterhaft schmelzende Fleisch hat einen sehr starken, süßen Zimmtgeschmack. Das Kernhaus hat keine hohle Achse; die muschelförmigen Kammern enthalten nur wenig vollkommene, sehr große, lange, braune Kerne.

Die Frucht reift im Anfang des November, hält sich aber nicht länger als die *Beurré blanc* und muß genossen werden, ehe sie ganz gelb wird.

Der Baum wächst so lebhaft wie die *Marquise*, geht mit seinen starken Ästen schön in die Luft, belaubt sich prachtvoll und liefert ziemlich bald und reichlich Früchte. Er kömmt auf der Quitte gut fort.



Die zartschalige Sommerbirn.

Zartschalige Sommerbirn,

Sommerbirn ohne Schale, Poire sans peau, Fleur de Guignes.

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

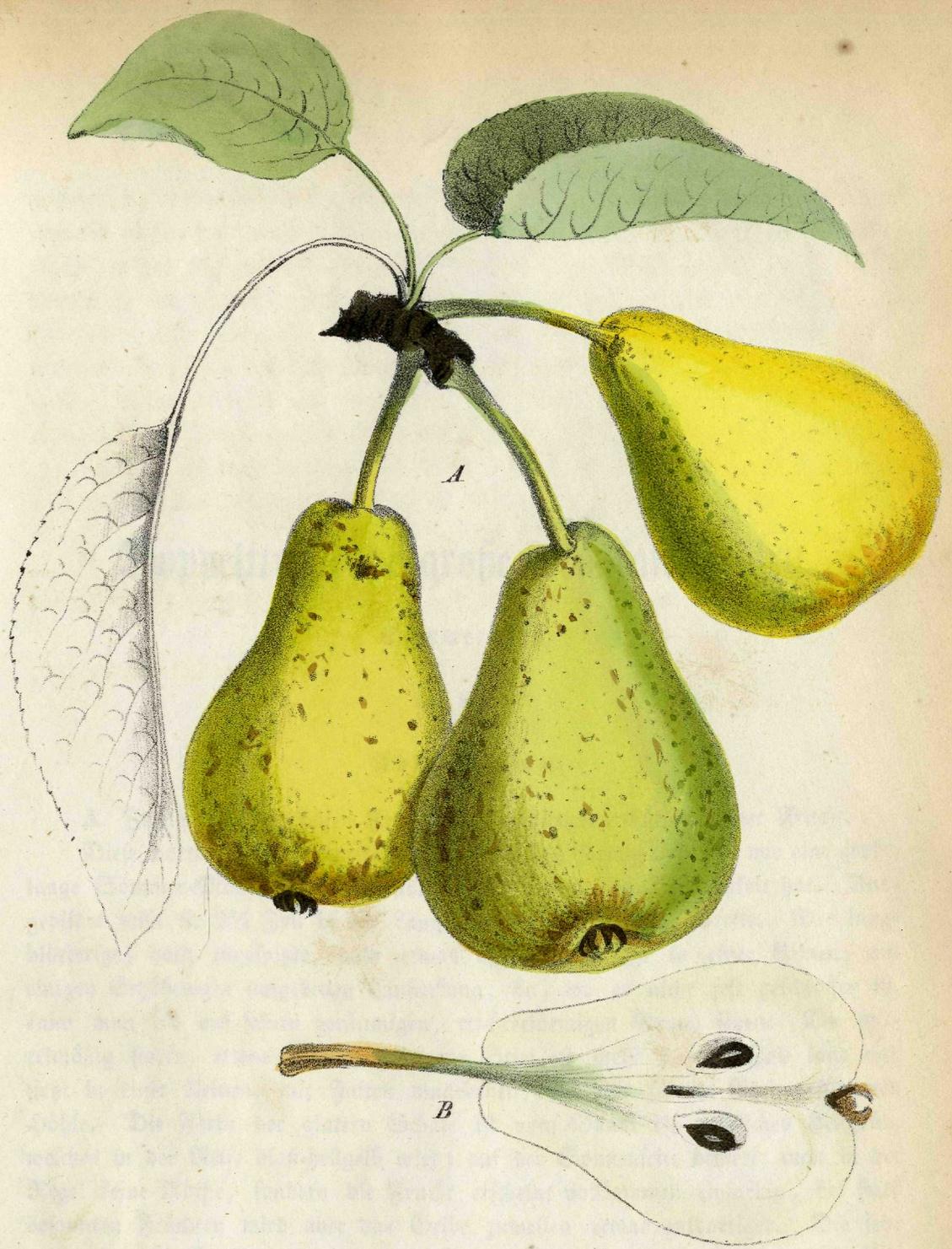
A. Ein Zweig mit Früchten. B. Längsdurchschnitt einer Frucht.

Die zartschalige Sommerbirn, schön, wie aus Wachs geformt, gehört unter das Geschlecht der Kuffeletten, daher auch im L. D.-G. und von Christ die Frühe Kuffelett mit ihr verwechselt wird. Die Form ist abgestumpft-kegelförmig. Der flach-erhabene Bauch sitzt mehr über der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich schön flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie gut aufsteht. Nach dem Stiel hin macht sie eine kleine Einbiegung und endigt mit einer kurzen, mehr oder weniger abgestumpften Spitze. Vollkommen ausgebildet ist die Frucht $1\frac{1}{2}$ Zoll breit und $1\frac{3}{4}$ Zoll lang. Der meist lange und scharfzugespitzte Kelch ist offen und sitzt der Frucht gleich oder in einer kaum merklichen Einsenkung; auch ist die Frucht rund und eben. Der dünne, holzige Stiel ist 1 Zoll lang und steht auf der kurzen Spitze oft nur wie eingesteckt oder in einer

kleinen, mit einigen Fleischbeulen umgebenen Grube. Die Farbe der sehr zarten, geschmeidigen Schale ist vom Baume ein hellgrünliches Gelb, welches in der vollen Reife ein schönes Citronengelb wird; freihängende Früchte sind auf der Sonnenseite mit dem leichten Anflug einer rosenartigen Röthe belegt, die oft nur in kleinen röthlichen Kreisen besteht, welche die Punkte umgeben, bei beschatteten Früchten aber gänzlich fehlen. Die hellgrauen Punkte sind nur auf der Sonnenseite ziemlich häufig, in der gelben Farbe nur wenig oder gar nicht bemerkbar. Das schneeweiße, lockere, sehr saftvolle, in der wahren Zeitigung butterhaft schmelzende und sich in Saft auflösende Fleisch hat einen sehr gewürzhaften süßen Geschmack. Das Kernhaus ist geschlossen, die ziemlich geräumigen, muschelförmigen Kammern enthalten kleine, eiförmige, schwarze Kerne.

Die Frucht, in der Reifezeit eine der besten Sommerbirnen, welche einen sehr stark muskirten Geruch hat, zeitigt in der Hälfte des August, oft etwas später, und hält sich kaum 8 Tage.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, treibt viel Holz, geht schön in die Luft, belaubt sich stark und wird sehr fruchtbar.



Die doppeltragende große Muscatellerbirn.

Doppeltragende große Muskatellerbirn,

Sommerbirn,

II. Rang.

Abbildungen.

A. Zweig mit drei reifen Früchten. B. Längsdurchschnitt einer Frucht.

Diese vortreffliche Sommerfrucht ist schön kegelförmig und fast wie eine große, lange Sommer-Muskatellerbirn gestaltet, mit der sie viel Aehnlichkeit hat. Ausgebildet mißt sie $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Länge und $1\frac{3}{4}$ Zoll in der Breite. Der langblättrige, bald zugespitzte, bald etwas offene Kelch sitzt in einer kleinen, mit einigen Erhöhungen umgebenen Einsenkung; da, wo er nicht fest geschlossen ist, kann man bis auf seinen geräumigen, trichterförmigen Grund sehen. Der mittelmäÙig starke, etwas krumm gebogene Stiel ist meist 1— $1\frac{1}{4}$ Zoll lang und steht in einer kleinen, mit Falten umgebenen, oft mit feinem Kost gefütterten Höhle. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baum ein gelbliches Hellgrün, welches in der Reife blaß-hellgelb wird; auf der Sonnenseite bemerkt man in der Regel keine Röthe, sondern die Frucht erscheint vollkommen einfarbig, bei stark besonnten Früchten wird aber das Gelbe zuweilen etwas goldartiger. Die sehr zahlreichen Punkte sind, so lange die Frucht noch grünlich ist, weißlich, mit kleinen grünen Kreisen umgeben; sobald die Schale gelblich wird, werden sie bräun-

lich, die grünen Kreiseln aber bleiben sichtbar. Manche Früchte haben um den Kelch oder Stiel feine Kostanflüge, zuweilen hie und da auch bräunliche Baumflecken. Das weiße, etwas grobkörnige, abknackende, hinreichend saftige Fleisch hat einen angenehm süßen, muskatellerartigen Geschmack. Das schmale Kernhaus enthält längliche, stumpfgespitzte Kerne.

Die Frucht zeitigt im Anfang des August und hält sich 8—14 Tage, worauf sie mehlig wird. Die zweite Frucht, welche stets an den Spitzen der Sommer sprossen hervorkommt, ist länglich, wird nicht groß, reift in der Mitte des September und hat nicht den süßen Geschmack wie die vorige.

Der Baum hat den gewöhnlichen Wuchs der Muskatellerbirnbäume, bildet eine hohe Pyramide, an welcher aber die unteren Zweige etwas herabhängen, belaubt sich schön und ist sehr fruchtbar. Auf Quitte giebt er schöne Zwergbäume.

Inhaltsverzeichnis.

Inhaltsverzeichnis.	Standort des Baumes.
Große muskate Zwiebelbirn, Gros Oignonnet musqué	Bei Herrn Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Casseler, Cassolette	
Große, lange Sommer-Muskatellerbirn, Muscat à longue queue d'été	Bei Herrn Amtskommissär Dr. Koch in Jena.
Sommer-Apothekerbirn, Sommer-Gutechristbirn, Malvaßerbirn, Zuckerratenbirn, Bon Chrétien d'été	
Lauer's englische Osterbutterbirn, Beurré de Pâques de Lauer, Englische Osterbirn	Bei Herrn Stadtpfarrer Hörlin in Sindringen.
Sommer-Dechantsbirn, Doyenné d'été, Beurré blanc d'été	Bei Herrn Rothhardt in Gotha.
Winter-Dechantsbirn, Doyenné de printemps	
Amalia, Poire Amalia	Bei Herrn Medicinalassessor Fahn in Meiningen.
Zartschalige Sommerbirn, Sommerbirn ohne Schale, Poire sans peau, Fleur de Guignes	Bei Herrn Amtskommissär Dr. Koch in Jena.
Doppelttragende große Muskatellerbirn	

In demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutschen Advocaten.

Hülfsbuch

für

Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art

herausgegeben

von

Dr. J. Günther.

gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

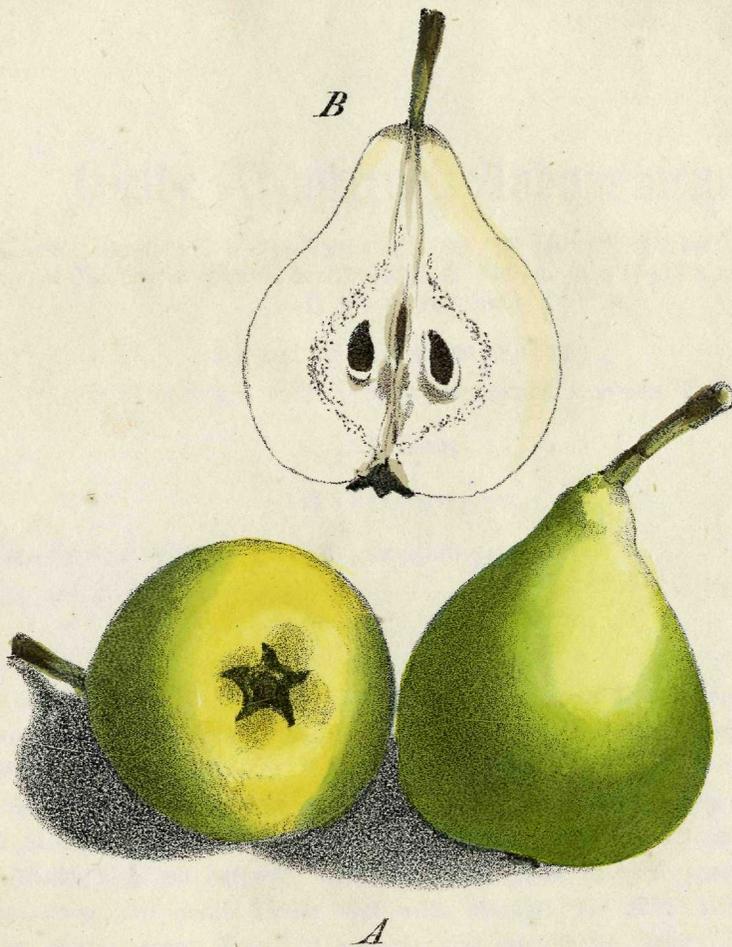
unter Leitung des Professors Dr. L. C. Langethal und unter Mitwirkung der Pomologen Görlich in Emdringen, Jahn in Meiningen, Koch in Jena, Kiegel in Braunan, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topp in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 10. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Gelbe Frühbirne, Abdonsbirne.

Gelbe Frühbirne, Abdonsbirne.

Diel's Systemat. Verzeichniß II Fortsetzung S. 108 (Ist vielleicht mit der Hannoverischen Jakobsbirne im Illustrierten Handb. der Obstf. I. S. 190 u. in Liegel's neuen Obstsorten II S. 82 identisch.)

Längliche Sommerbirne,

mürbkeiichig mit vollkommenem oder unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

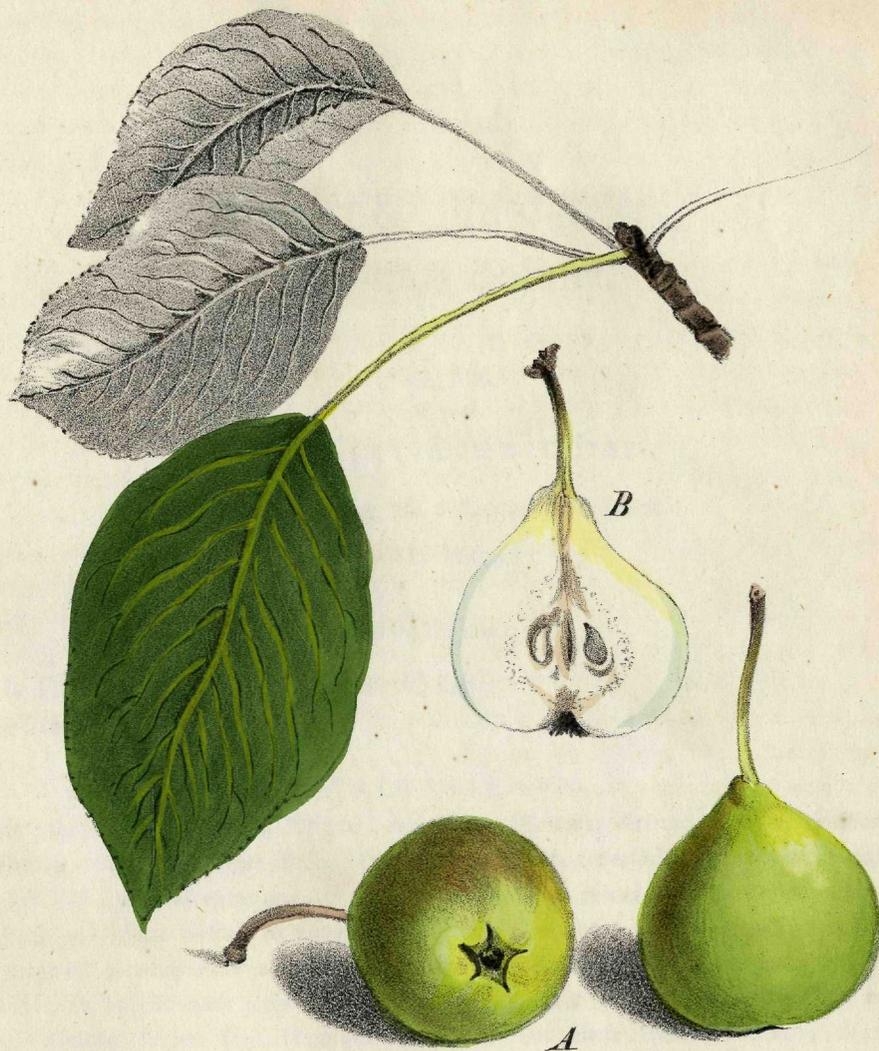
- A. Die Frucht nach Stiel- und Kelchwölbung.
- B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Diel hat sie nur kurz beschrieben. Den Namen hat sie vom Calendertage — 30. Juli und sie ist wegen dieser frühen Reife, obgleich sie noch zu den kleineren Früchten gehört, doch immerhin sehr schätzbar. Wir legen Diel's Beschreibung zu Grunde und ergänzen diese nach dem Verhalten der vor uns liegenden Birne und einigen uns mit ihr zugegangenen Notizen. — Die Gestalt ist bauchig-kegelförmig, um den Kelch schön, etwas breit und flach abgerundet, so daß die Frucht noch gut aufsteht, nach dem Stiele zu ist sie meist etwas eingebogen und endigt kurz zugespitzt; die größte Breite liegt meist oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu. Die Farbe der glatten, zarten Schale ist gelbgrün oder grünlichgelb, später wird sie auch mehr gelb, doch ist die Birne dann schon teig oder mehlig. Es finden sich auf der Schale undeutliche grüne Punkte, die später schwinden, hie und da auch etwas zersprengter Rost, doch an den vor uns liegenden Früchten nichts von Rötze, welche sanft und leicht verwaschen an freihängenden Früchten nach Diel vorkommen soll. Der Kelch ist meist ziemlich großblättrig, schwärzlich, aufliegend, offen, bisweilen ist er auch hartschalig und nur halbgeöffnet und steht fast flach oder in sehr seichter weiter schüsselförmiger Einsenkung. Der Stiel ist grünlichgelb, ziemlich von der Farbe der Birne, mit Rostpunkten, nach der Birne zu ist er fleischig und an der reifen Frucht ganz gelb, er steht in Fleischringeln obenauf, oft schief, oft ist er auch etwas krumm.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, nicht sehr saftreich, Anfangs abknackend, später rauhend, gehörig reif recht mürbe, und von angenehmem süßen, schwachgewürzten Geschmack, auch verbreitet die Birne, wo sie mit mehreren zusammenliegt, einen ziemlich starken muskirtten Geruch. Diel beschreibt das Fleisch als halbschmelzend, etwas zimmartig gezuckert, wie es wohl auf günstigerem Standorte des Baumes und in manchen Jahren schon werden kann. Das Kernhaus ist nur mit wenigen feinen Körnchen umgeben, hat kleine Kammern und kleine weiße oder braungerändete oft unvollkommene Kerne. Die Reife tritt meist zu Ende des Juli ein, oft schon am 24. des Monats und die sich immer in der Form recht regelmäßig und schön ausbildende, reinlich und gefällig aussehende Frucht findet auf den Obstmärkten gern ihre Abnehmer, ist auch als Tafel Frucht schon recht gut brauchbar.

Der Baum scheint nach dem Verhalten der Probezweige, wie uns der Einsender Jah n mittheilt, starkwüchsig und recht fruchtbar zu sein. Die Blätter seien längliche eirund mit mehr oder weniger langer meist auslaufender Spitze, unterhalb hie und da etwas wollig, nur nach vorn hin noch deutlich fein- und stumpfgesägt, schwach schifförmig und schwach wellenförmig, wobei die Blattspitze oft etwas seitwärts stehe, ziemlich dunkelgrün und glänzend. — Wie derselbe noch bemerkt, haben Liegel und Dberdieck die Hannoverische Jakobsbirne ziemlich ähnlich beschrieben, indessen schilderte sie der Letztere im Illustr. Handbuche als ziemlich birnförmig, 2 Zoll breit, $2\frac{3}{4}$ und selbst bis 3 Zoll hoch, bildete sie auch in solcher Form und Größe ab. Dvgleich nun gesagt ist, daß sie auf weniger günstigem Stande sich merklich kleiner, besonders niedriger baue, so hielten wir doch für angemessen, sie unter dem vom Sender ihr beigegebenen Namen aufzuzählen, besonders auch, weil dieser angiebt, daß die Vegetation der Hannoverischen Jakobsbirne eine andere zu sein scheine. Uebrigens fügt J. hinzu, daß sie bei ihm gewöhnlich die früheste von allen Birnen sei und als eine schon etwas größere wohlgeschmeckende Frucht der einige Tage nach ihr reifenden Kleinen Muskateller (7 ein Maul voll), auch der auf diese folgenden Roberts und ebenso der Kleinen rothen Sommer-Muskateller, Murate, die sämmtlich kleiner und hartfleischiger seien, bei Weitem vorgezogen werden müsse und sie biete einstweilen Ersatz, bis die mit den letztgenannten nach und nach zeitigende Grüne Magdalene herbeikomme, die er als die schätzbarste und größte unter allen hier genannten Birnen bezeichnen wolle. Im Obstcabinet sei diese, II. Sect. 1. Lieferung, als Sommer-Magdalene doch in nicht sehr vollkommenen Exemplaren und von Farbe allzu grün abgebildet.



Roberts Muskateller.

Robert's Muskateller, Muscat Robert.

Illust. Handb. der Obst. II S. 376; Dieb III S. 89. Dittrich, Handb. d. Obst. I
S. 526.

Rundliche Sommerbirne,
mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

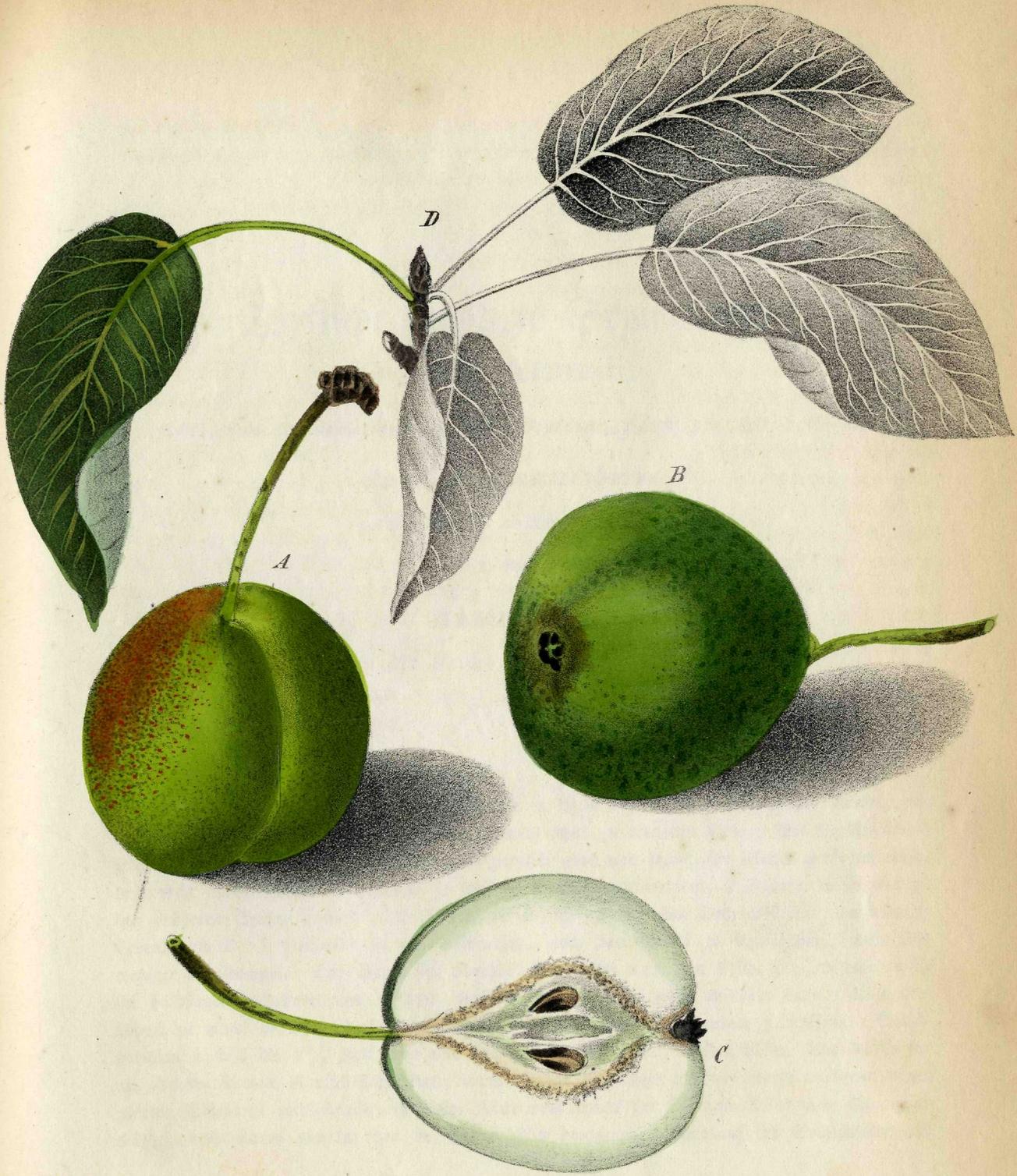
- A. Die Frucht von der Kelch- und Stielseite.
- B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Sie gehört zu den kleinsten Birnen, wie sie der Sommer liefert, wird jedoch öfters größer beschrieben und auch über ihre Zeitigung sind die Angaben verschieden, indem sie schon Mitte Juli reifen soll, was indessen auch in warmen Sommern, wenigstens in unserer Gegend, nicht der Fall ist. — Ihre Gestalt ist rundbauchig kreiselförmig oder bauchig-kegelförmig; die größte Breite liegt oft ziemlich stark oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich flachrund wölbt, so daß sie doch meist noch aufsteht, nach dem Stiele hin endigt sich der Bauch mit einer kleinen kurzen kreiselförmigen oder auch mit einer etwas längeren, kegelförmigen Spitze. Auf Hochstamm oder wie sie hier von einem freistehenden Pyramidenbaume vorliegt, mißt sie $1\frac{1}{4}$ Zoll in der Breite und ebensoviel in der Höhe, bisweilen baut sie sich etwas höher. Nur am Spalier wird sie vollkommener, wird dann auch lang, birnförmig, am Stiele spitz. Die Farbe der dünnen glatten Schale ist gelblichgrün oder grünlichgelb mit grünlichen Punkten, am Stiele gelb, überreif ist sie auch hellgelb, noch vermischt mit etwas Grün, meist ohne Röthe, doch waren einzelne Früchte im Sommer 1859 an der Sonnenseite etwas streifig geröthet, wie es auf der Abbildung bemerklieh gemacht ist. Der Kelch ist scharf- und langge-

spitzt, halb oder auch ganz offen und sitzt flach obenauf, bisweilen mit Fleischwärtchen umgeben. Der Stiel ist dünn, am Ende grünlichbraun, nach der Birne zu gelb und steht auf der Spitze der Birne mit Fleisch umringelt oder neben einigen Höckern.

Das Fleisch ist gelblichweiß, feinkörnig, nicht sehr saftreich, rauschend, aber auflöslieh, von einem zwar sehr süßen, aber wegen schwachen Gewürzes etwas faden Geschmack. In Menge zusammenliegend riecht jedoch die Birne ziemlich stark müskirt. Das Kernhaus ist schwach hohlachsig, die Kammern sind mäßig weit und enthalten meist vollkommene, nicht allzu große Kerne, die erst in der Ueberreife noch schwarz werden. Die Reife erfolgt im Anfang des August, in kühleren Sommern auch später. 1860 verzögerte sie sich, wie Jahn uns nachträglich noch mittheilt, selbst bis Mitte des August und die Birne wurde in diesem kühleren und regnerischen Sommer zwar auch nicht größer, aber ungleich saftiger, auch gewürzhafter als in den früheren Jahren, so daß man sie schon wohlschmeckend würde nennen können, wenn ihr nicht alle Beimischung von Säure fehle. Sie wird indessen von Kindern immer gern gegessen und findet als frühe Frucht auf den Märkten stets guten Abgang. — Der Baum wächst stark, wird groß und liefert sehr reichliche Erndten. Er ist an seinem ganz gelben Holze sehr kenntlich. Die Blätter sind zum Theil von der auf der Abbildung gezeichneten Form, die größten und schönsten jedoch sind, wie Jahn meint, von dem Maler unberücksichtigt geblieben, diese sind nach dem Stiele zu mehr abgerundet und eiförmig (oval), glatt, regelmäßig ziemlich scharf gesägt und am Rande etwas wellenförmig gekräuselt. Die Sommerzweige zeichnen sich durch ihre sehr gelbe, an der Sonnenseite hellrothe Farbe aus.



Misk Armudi.

Türkische müskirte Sommerbirne, Misk Armudi.

Diel, Neue Kernobstsorten VI S. 155; Dittrich, Handb. der Obstf. I S. 578.

Rundliche Sommerbirne,
zartfleischig mit vollkommenem Kelch.

I. Rang.

Abbildungen.

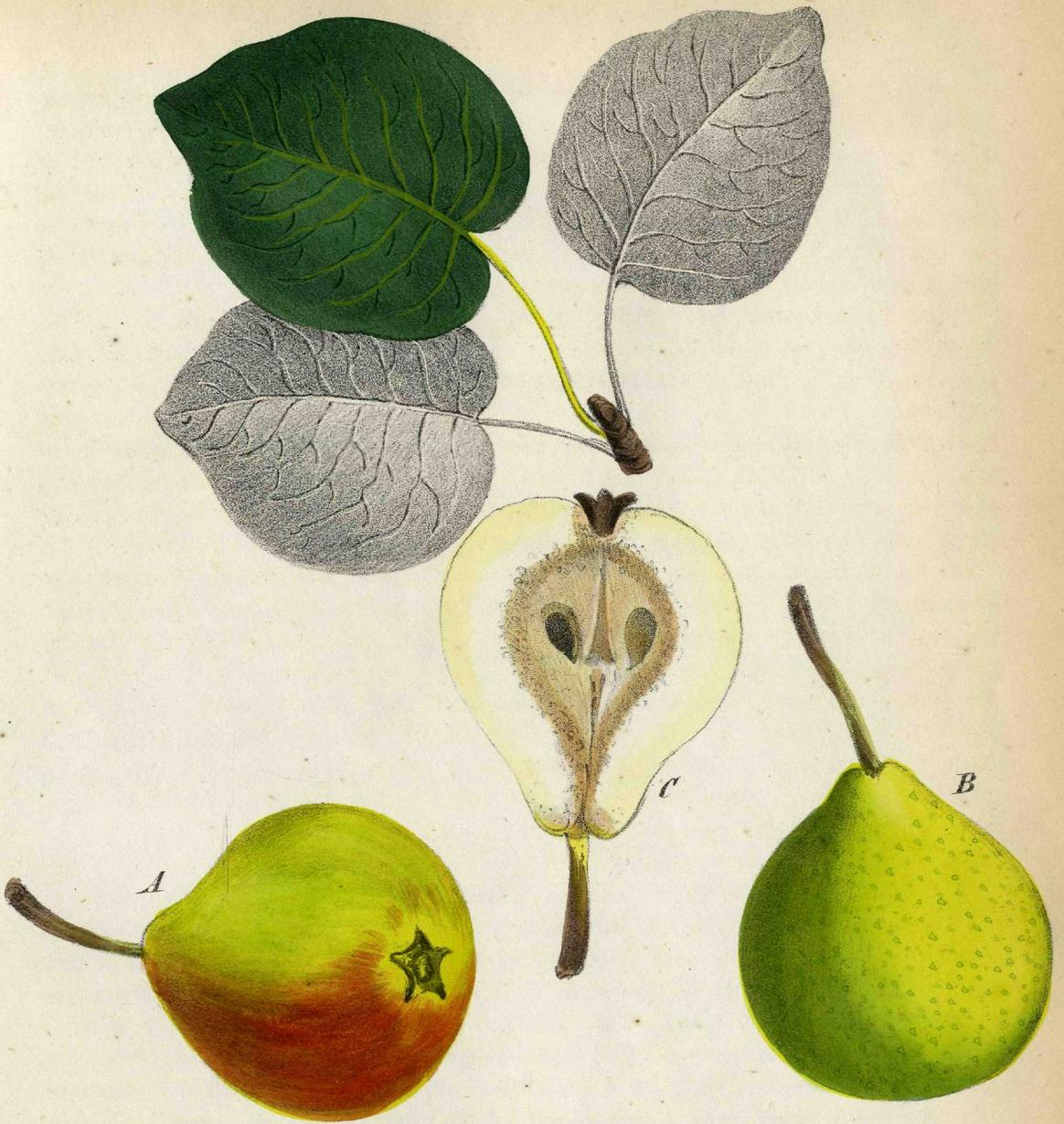
- A. u. B. Die Frucht von der Kelch- und Stielseite.
- C. Dieselbe im Längsschnitte.
- D. Blätter des Fruchtholzes.

Beschreibung.

Diese Birne, welche Diel von Diegler in Wien erhielt, stammt aus der Türkei, wie es der Name Misk (müskirt) und Armudi (Birne) schon zu erkennen giebt. Wie die Abbildung zeigt, wird sie bei uns in guten Sommern ziemlich groß und schön, ihr Fleisch wird butterhaft und recht wohlschmeckend, weshalb sie weitere Verbreitung verdient, besonders da sie noch zu den früheren Sorten gehört. Die Frucht ist in ihrer Form den Dehantbirnen am nächsten stehend und Diel beschreibt sie als dickbauchig, nach dem Stiele zu kegelförmig, mehr oder weniger abgestumpft. Der Bauch sitzt oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich halbkugelig abrundet und abflacht, meist so, daß sie nicht wohl aufstehen kann. Nach dem Stiele zu macht sie keine Einbringung, sondern endigt mehr oder weniger stumpfspitz. Sie ist gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ bis $2\frac{3}{8}$ Zoll breit und auch ebenso hoch oder $\frac{1}{4}$ Zoll höher. Die Farbe der am Baume schwach blaulich bedufteten, durch körnige Unterlagerung wie etwas unebenen, sonst glatten Schale ist gelblichgrün, in voller Reife noch etwas gelber, nach Diel ohne Spur von Röthe, doch waren einzelne der im Jahre 1859 erzogenen Früchte auf der Sonnenseite auch

mattgeröthet, jedoch meist nur in röthlichen Punkten bestehend. Auch finden sich sonst auf der Schale sehr feine hellbraune und undeutliche dunkelgrüne Punkte, auch etwas Rost, doch besonders nur um den Kelch. Dieser ist großblättrig und stark, graugrün, halboffen und steht in einer regelmäßigen, nur selten tiefen, meist ebenen Einsenkung. Der Stiel ist charakteristisch lang, bis 2 Zoll und sitzt in einer engen, oft mit Fleischwülsten umgebenen Höhle. Vom Kelche aus geht hie und da bei mancher Frucht eine Furche wie bei den Pflaumen bis zum Stiele herab, wie wir dieses auf der Abbildung bemerklich gemacht haben.

Das Fleisch ist weiß, recht saftreich, butterhaft schmelzend, von recht gutem und wirklich mürkern durch feine Säure erhabenem Zuckergeschmack; Diele hat ihn als gewürzhaften, recht angenehmen, zuckerartigen, fein weinsäuerlichen Muskatellergeschmack bezeichnet. Es muß jedoch noch weiter beobachtet werden, ob die Frucht auch in weniger warmen Sommern denselben Wohlgeschmack erlangt. Das Kernhaus ist geschlossen, von Form wie von uns gezeichnet, in seinem Umkreise finden sich ziemlich viele, zum Theil starke Körnchen, die Kammern sind muschelförmig und enthalten meist vollkommene schwarzbraune Kerne. Die Reife der Birne ist zu Anfang des September, in warmen Sommern wie 1859 war sie zu Ende des August. Die Frucht muß noch grün abgenommen werden, denn irgend gelb, ist sie meist schon innen teig und überhaupt hält sie sich nur höchstens 8 Tage, ist aber doch als wohlschmeckende Tafelfrucht recht schätzbar. — Der Baum wächst nach Diele lebhaft, hoch und ist recht fruchtbar, welches Letztere Jahn nach dem Verhalten der seit einigen Jahren tragbar gewordenen Probezweige bestätigt. Die Blätter schildert er uns als ziemlich groß, meist eirund, öfters auch eiförmig, mit auslaufender Spitze, unterhalb, doch oft auch oberhalb noch etwas wollig, sehr verloren gezahnt, meist ganzrandig und flach, nur die Spitze ist oft etwas spiralförmig gebogen und die Blätter hängen an den dünnen langen Blattstielen meist über. Die Sommerzweige seien etwas wollig, stark und dick (besonders nach der oft gelblich wolligen Endknospe hin), olivengrün, an der Sonnenseite dunkelrothbraun, fein schmutzigweiß punktiert.



Hulsein Armudi.

Hussein's Butterbirne, Hussein Armudi.

Diel, Neue Kernobstsorten VI S. 151; Dittrich, Handb. d. Obst. I S. 574.

Längliche Sommerbirne,
mürb-fleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

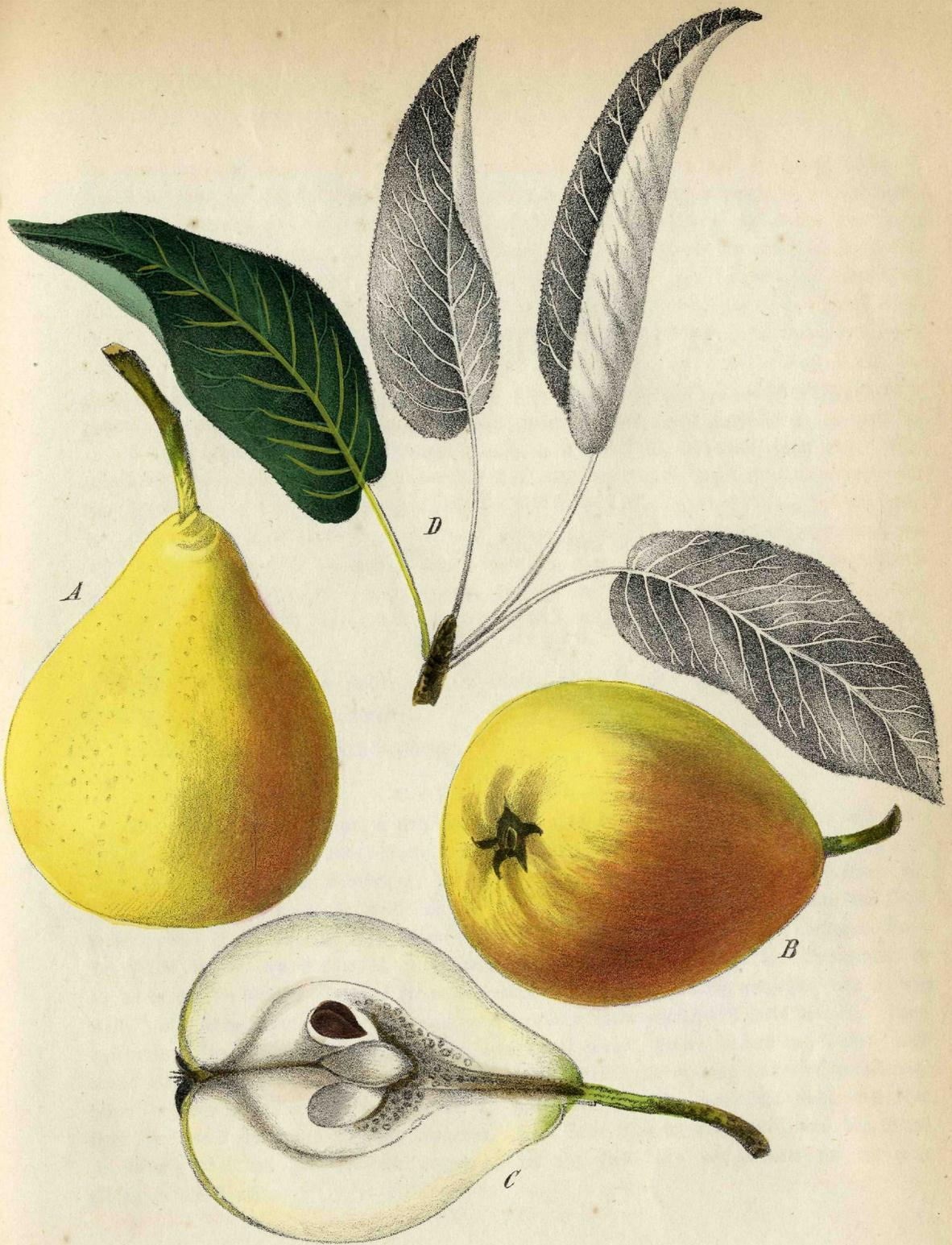
Abbildungen.

- A. u. B. Die Frucht nach ihrer Kelch- und Stielseite.
- C. Dieselbe im Längsschnitte.
- D. Blätter des Fruchtholzes.

Beschreibung.

Auch diese Sorte ist orientalischen Ursprungs und kam über Wien an Diel. Sie ist zwar ebenfalls, auch wohl als Tafelfrucht noch brauchbar, doch steht sie in der Güte gegen Misk Armudi schon bedeutend zurück. — Die Gestalt bezeichnet Diel als spitzkegelförmig; der Bauch sitzt unterhalb der Mitte nach dem Kelche hin, um welchen sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch aufstehen kann. Auf Hochstamm ist sie gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ Zoll breit und 2 Zoll hoch, oft aber baut sie sich, wie unsere Abbildung zeigt, auch niedriger. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, in der Reife grüngelb, nach Diel ohne Röthe, doch hatten im Sommer 1859 einzelne Früchte einen ziemlich starken Anflug von mehr verwaschener als streifiger Röthe. Die Punkte sind zahlreich und fein, braun, nebenbei erblickt man aber auch noch grünliche punktförmige Fleckchen auf dem mehr gelbgefärbten Theile der Frucht, hie und da ein Kostfleckchen. Der Kelch ist groß, meist sternförmig und steht flach oder auch mehr vertieft. Der starke holzige Stiel ist bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht auf der Spitze der Frucht, wie eingesteckt, oft neben einem Fleischwulste.

Das Fleisch ist mattweiß, fein und saftreich, nach Viel ist es ganz schmelzend und von gewürzhaftem, sehr angenehmen, etwas fein weinartigen Zuckergeschmack, ähnlich dem der Beurre gris, doch wurde die Frucht bei Zahn in mehrfachen Trachten nie ganz, sondern höchstens halbschmelzend und den Geschmack schildert derselbe zwar als süß und angenehm, doch nichts Besonderes vorstellend, auch tadelt er, daß sie zu schnell, oft schon am Baume teig werde. Das Kernhaus ist mit ziemlich starken Körnchen umgeben, die Kchle ist meist voll, die kleinen Kammern enthalten gewöhnlich nur wenige, kleine, eiförmige, kaffeebraune Kerne. Die Reife tritt Anfangs September ein, in manchen Jahren auch früher, so wurde z. B. die zur Abbildung hier benutzte Birne 1859 schon den 26. August völlig reif gefunden. Auch Viel sagt, daß die Frucht wenig haltbar sei und noch vor dem eigentlichen Gelbwerden verspeist werden müsse, denn gelb sei sie bereits schon teig. Den ihr von ihm beigelegten I. Rang möchte sie nicht verdienen und hauptsächlich nur dem Sortensammler zu empfehlen sein. — Der Baum wächst lebhaft, setzt bald Fruchtholz an und ist recht tragbar. Die Blätter sind mittelgroß, von Form ziemlich rundlich, meist kurz zugespitzt, bisweilen auch etwas mehr länglichrund, am Stiele meist herzförmig (breitherzförmig, fast rundartig bezeichnet sie Viel). Sie sind ferner glatt, ganzrandig oder nur sehr undeutlich und stumpfgezähnt, meist flach, dunkelgrün und glänzend. Die Farbe der Sommerzweige ist rötlich-gelbbraun, auf der Schattenseite olivengrün und schmutzigweiß punktiert.



Gelbe Sommerherrnbirn.

Gelbe Sommerherrnbirne.

Diel III S. 71; Dittrich, Handb. d. Obst. I S. 578. (Ist von der von Diel früher, im Hest I S. 199, beschriebenen Erzherzogsbirne, Archiduc d'été, nicht verschieden, weshalb sie unter letzterem Namen im Illust. Handb. d. Obst. I S. 205 aufgezählt ist.)

Längliche Sommerbirne,
zartfleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

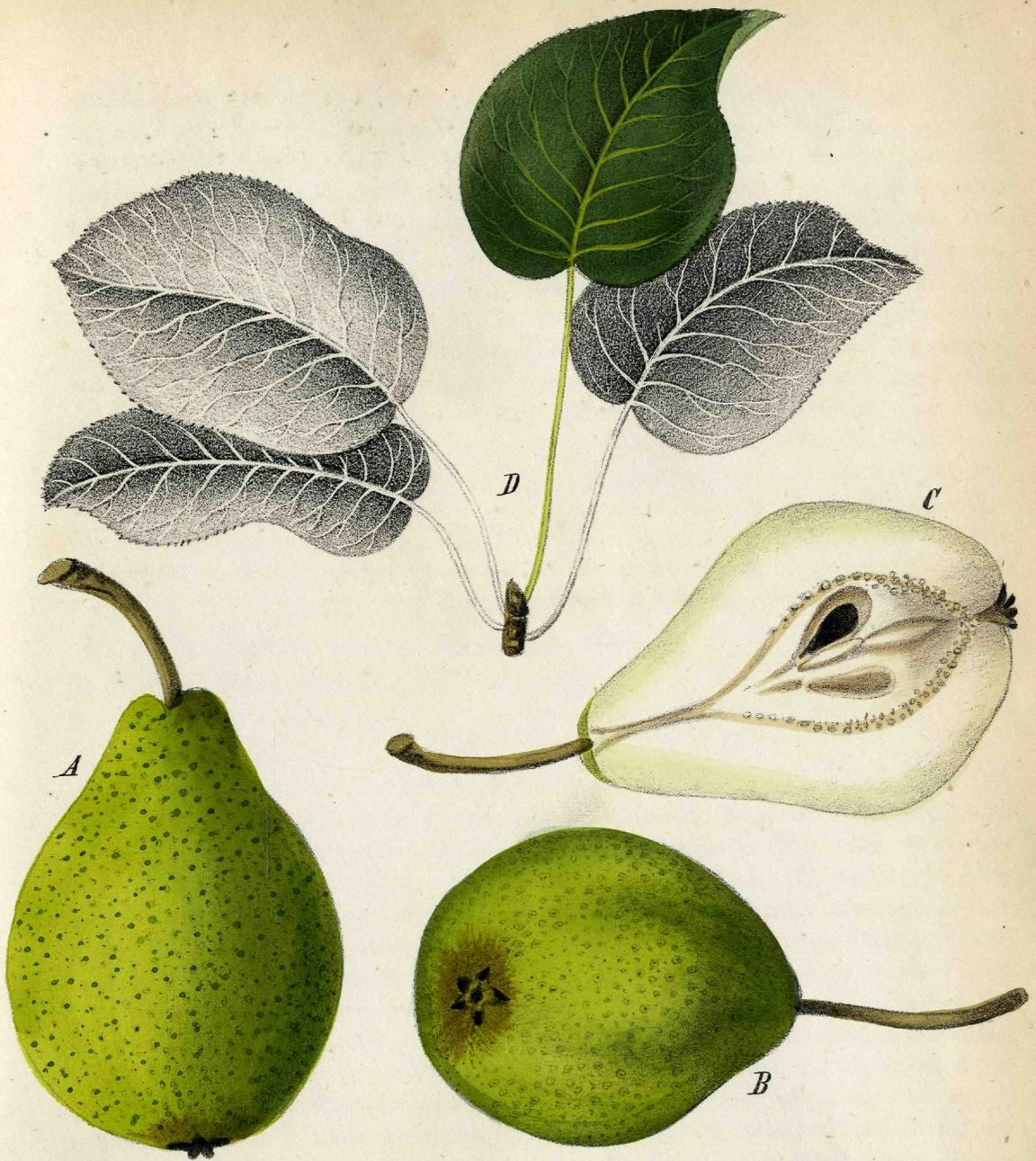
- A. u. B. Die Frucht in vollkommener Reife nach Kelch- und Stielseite.
- C. Die Frucht im Längsschnitte.
- D. Blätter von einem Fruchtzweige.

Beschreibung.

Die Frucht ist zwar nur mittelgroß, gehört aber doch schon zu den größeren Sommerbirnen, ist $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und 3 Zoll lang. Oft baut sie sich etwas kürzer, oft auch $\frac{1}{2}$ Zoll länger und erscheint dann birnförmig, während ihre Hauptform doch wohl die Kegelform ist. Nach dem Stiele zu macht sie meist nur auf einer Seite eine Einbiegung, und um den Kelch herum wölbt sie sich kugelförmig, selten flachrund, so daß sie meist nicht gut aufstehen kann. Die Farbe der glatten Schale ist gelblichgrün, später hellcitronengelb, an der Sonnenseite ist die Mehrzahl der Früchte oft stark bräunlich, etwas streifig oder flammig geröthet, was in der Reife mehr carminroth wird und worin man gelbliche rothumringelte Punkte bemerkt. Auch auf dem übrigen Theile der Schale findet man feine grüne, später bräunliche Punkte und etwas Roststreifchen, letztere besonders um den Kelch. Der Kelch ist lang, aber schmalblättrig, bisweilen auch unvollkommen und hornartig, offen oder halboffen und steht meist flach oder leicht, mitunter mit etwas Beulchen umgeben. Der Stiel ist grün oder gelb, nach der Birne zu fleischig oder mit Fleischringeln umgeben, bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und verliert sich oft ohne Absatz in die Frucht.

Das Fleisch ist gelblich = oder grünlichweiß, fein, saftig, halbschmelzend oder rauschend, von recht gutem Zuckergeschmack, der aber nicht zu süß ist, und welchen Diel (in der Beschreibung der Gelben Sommerherrbirne) als feinen süßen Rosengeschmack bezeichnet. Das Kernhaus ist nur durch seine Körnchen angedeutet, die Kammern sind nicht groß und enthalten meist noch weiße, zum Theil auch unvollkommene Kerne. Die Reife erfolgt in Mitte, doch sehr oft auch erst gegen Ende des August, je nach der Bitterung. Die Birne sieht der Sparbirne einigermaßen ähnlich, doch reift diese etwas früher, schmeckt noch besser und der Baum hat eine andere Vegetation. Die Anpflanzung dieser schönen, immerhin recht guten, als Tafelfrucht und zu jedem anderen Gebrauche sehr schätzbaren Birne, die nur den Fehler hat (den aber viele anderen Sommerbirnen mit ihr theilen), im Regenwetter aufzuspringen und so zum Theil durch Fäulniß verloren zu gehen, ist sehr zu empfehlen.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nur mittelgroß und ist sehr fruchtbar; er gedeiht auch auf Quitté. Die Blätter an seinem Fruchtholze haben die hier abgebildete Form, bei besserer Wüchsigkeit des Baumes sind sie jedoch größer und breiter, der Mehrzahl nach immer länglich = eiförmig (länglich = oval), die breiteren auch eirund, am Stiele etwas herzförmig, mit auslaufender Spitze, glatt, feingesägt. Die Sommerzweige sind grünbraun, an der Sonnenseite röthlich = braun, fein weißlich = gelb punktiert.



Große schöne Jungfernbirne.

Große schöne Jungfernbirne, La Belle Demoiselle.

Diel, IV S. 111; Dittrich, Handb. d. Obst. I S. 556.

Längliche Sommerbirne,
mürb fleischig mit vollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

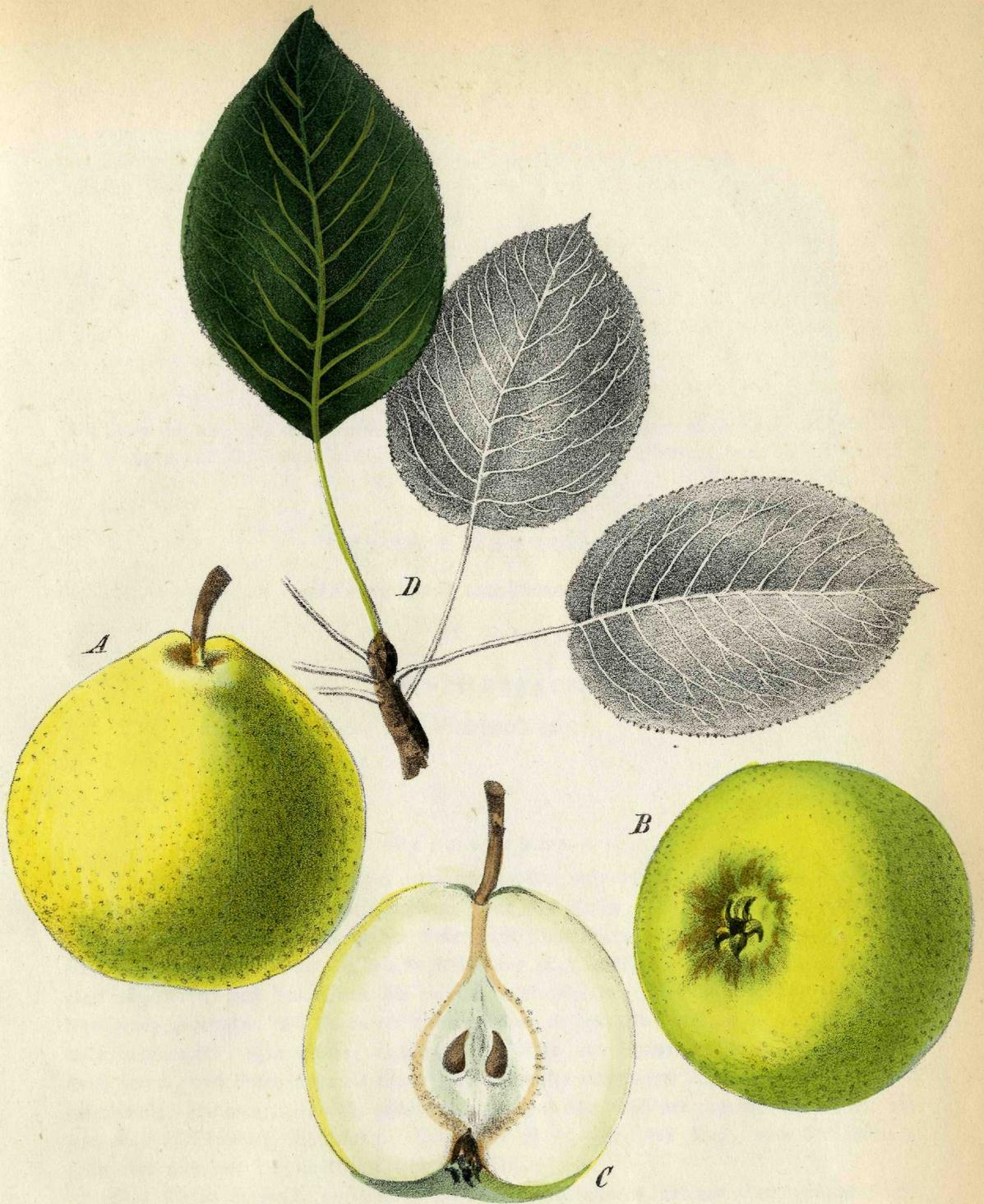
- A. u. B. Die Frucht von der Kelch- und Stielseite.
- C. Dieselbe im Längsschnitte.
- D. Blätter des Fruchtholzes.

Beschreibung.

Sie gehört in die Familie der Zuckerbirnen und ist eine sehr brauchbare Augustbirne, selbst für die Tafel, von einem sehr angenehmen erquickenden Geschmack. Ihre Form ist bauchig-birnförmig, oft etwas eiförmig, und nach dem Stiele zu kegelförmig. Der Bauch sitzt wenig unterhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich stumpfspitz abrundet, deshalb auf der kleinen Fläche nicht aufstehen kann, nach dem Stiele hin macht sie öfters eine Einbiegung, oder endigt kegelförmig abgestumpft. Die Birne soll selbst auf Hochstamm $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{3}{4}$ Zoll lang werden, doch möchte sie diese Größe nur unter ganz besonders günstigen Verhältnissen erlangen. Die Schale ist glatt und glänzend, wenn sie abgerieben wird, von Farbe hellgelblich-grün, später nur etwas gelblicher und nur in der Ueberreife hellgelb. An der Sonnenseite findet sich oft ein Anflug von Röthe, die aber nur in röthlichen oder auch in graubraunen Punkten besteht, welche mit einem röthlichen Kreise umgeben sind, dagegen gewahrt man viele charakteristische hellbraune feine und stärkere Punkte, die in dem helleren Grün größer sind und als dunkelgrüne Püpfchen erscheinen. Auch hat die Frucht um den Kelch herum meist einen Anflug von Roß, und hie und da Roßfiguren auf der

übrigen Schale. Der Kelch ist ziemlich groß, hartschalig, weit offen und steht meist flach oder schwach eingesenkt, oft mit etwas flachen, unregelmäßig fortlaufenden Erhabenheiten umgeben. Der Stiel ist stark, grün oder braun, 1 Zoll lang, nach der Birne zu fleischig und sitzt oben auf wie eingesteckt in Fleischringeln oder durch einen Wulst zur Seite gedrückt.

Das Fleisch ist sehr weiß, feinkörnig, voll Saft, im Kauen rauschend, doch außßlich, von sehr erquickendem feinen süßweinsäuerlichen Muskatellergeschmack, der Aehnlichkeit mit dem der Sommer-Sierbirne hat. Das Kernhaus hat etwas starke Körnchen im Umkreise, ist geschlossen und hat ziemlich große muschelförmige Kammern, die Kerne sind klein, länglich, schwarz, oft unvollkommen. Die Frucht reift in guten Sommern zu Ende des August und muß gebrochen werden, ehe sie gelblichgrün wird. Sie hält sich dann wohl 14 Tage und kann als Tafelfrucht und zu allen anderen Zwecken verwendet werden. — Der Baum wird groß und stark, macht feines hängendes Holz, belaubt sich schön und liefert ergiebige Erndten. Die Blätter sind, wie sie Diel beschreibt, am Sommerzweige etwas länglich-herzförmig, ziemlich lang- und scharfgespitzt, am Fruchtholze sind sie ebenso oft auch rundlich, kurz zugespitzt, glatt, meist nur nach vorn zu deutlich fein-, etwas bogenförmig stumpfgezähnt, schwach schifförmig, und meist auch etwas wellenförmig, ziemlich dunkelgrün und glänzend. Die Sommerzweige sind grünlich-gelbbraun, an der Sonnenseite schwach geröthet, fein gelblich punktiert.



Goubaults Birne. (Beurré Goubault.)

Goubault's Birne, Beurré Goubault.

(Sie findet sich nur kurz charakterisirt in Catalogen, z. B. von Gebr. Simon Louis in Metz, von Jamin und Durand in Paris, auch von Papeleu in Wetteren, und scheint belgischen Ursprungs zu sein.)

Rundliche Sommerbirne,
mürbfleischig mit unvollkommenem Kelche.

II. Rang.

Abbildungen.

- AA. Die Frucht nach Kelch- und Stielwölbung.
- B. Dieselbe im Längsschnitte.
- C. Blätter des Tragholzes.

Beschreibung.

Die aus Papeleu's Zweigen erzogenen Früchte entsprachen in dieser ersten Tracht allerdings nicht völlig ihrem schönen Aeußeren, denn das Fleisch blieb rauschend und wir wagten deshalb auch nicht, die Frucht in der Ueberschrift Butterbirne zu nennen. Sie verhielten sich folgendermaßen: Die Gestalt ist, wie die Abbildung zeigt, rundlich, nach dem Kelche zu breit und platt abgerundet, nach dem Stiele hin ziemlich halbkugelförmig oder sanftabnehmend und kurzkegelförmig zugespitzt. Die Farbe der glatten Schale ist grüngelb, auch später nur etwas wenig mehr citronengelb, ohne Röthe, auch ohne Rost oder von letzterem nur eine Spur um den Kelch herum, doch finden sich viele feinen grünen Punkte ringsherum aufgestreut. Der Kelch ist kurzblättrig, hornartig, grünlich-gelbbraun, offen und sitzt in schöner regelmäßer weiter, aber seichter schüsselförmiger Einsenkung. Der Stiel ist $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lang, nach der Birne zu grün oder gelb und steht in kleiner seichter Höhle.

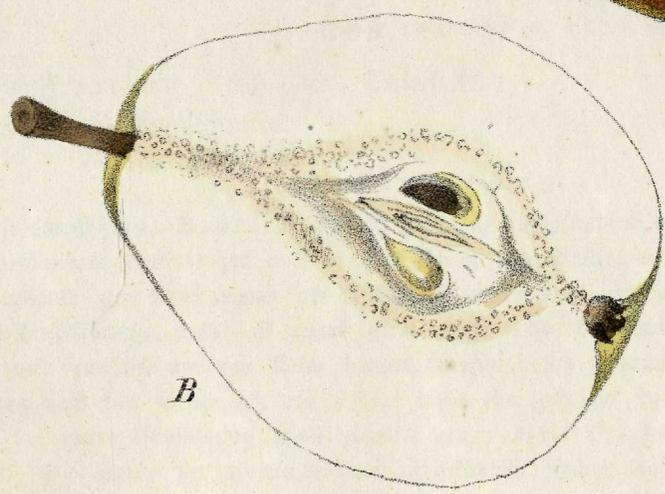
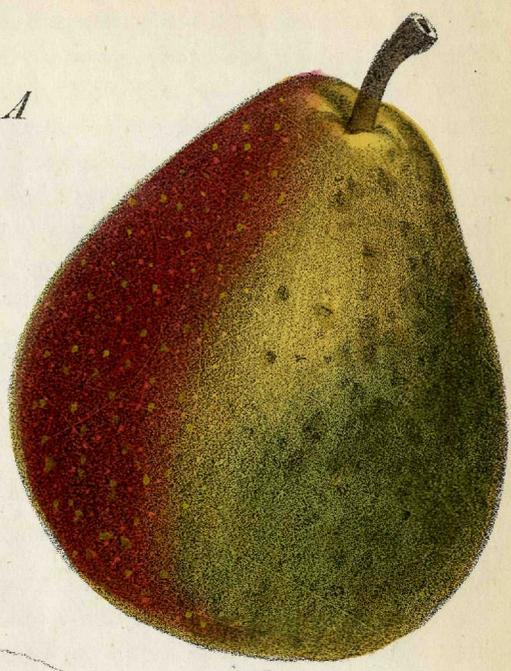
Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, rauschend, doch saftreich und von zimmtartigem Zucker-
geschmack. Das Kernhaus ist klein, hat nur feine Körnchen im Umkreise, die Kammern sind

enge und enthalten meist vollkommene schwärzlichbraune Kerne, die einen kleinen Höcker am dicken Ende haben. Die Reifzeit war im September, wenigstens wurde die von selbst abgefallene Birne bis dahin für reif gehalten. Die Reife wird aber verschieden in den erwähnten Verzeichnissen angegeben, von Papeleu im August, von Jamin u. s. w. zu Ende Aug. bis Anf. September, von S. Louis im September und Papeleu fügt hinzu, daß sie wegen der Unveränderlichkeit der Frucht in der Farbe überhaupt schwer zu finden sei. Auch das Fleisch wird von Einigen als schmelzend, von dem Anderen als halbschmelzend bezeichnet und man dürfte hiernach schon, und aus ihrem Verhalten in dem warmen Sommer 1859 schließen, daß sie wohl bei uns schwerlich eine rechte Butterbirne abgeben wird. Doch ist die Frucht schön, auch außerdem gut und verdient immer beibehalten zu werden. Auch wird sie hinsichtlich ihres Fleisches noch weiter zu prüfen sein, denn vielleicht war der richtige Zeitigungspunkt doch noch nicht eingetreten. Der Baum wird als starkwüchsig und sowohl zur Erziehung auf Wildling als auf Quitte geeignet, auch als sehr fruchtbar geschildert. Die Blätter sind, wie die Abbildung zeigt und der Sender der Frucht noch hinzufügt, eiförmig (oval), glatt, fein- und scharfgesägt, hier und da etwas schifförmig, sonst flach, sehr dunkelgrün, doch wegen etwas unebener Oberfläche nicht stark glänzend. Die Blütenknospen sind ziemlich groß und an ihrer Spitze gelbbraunwollig.

Zu bemerken ist, daß es auch noch eine Doyenné Goubault, vom November bis April zeitigend, gibt, und ebenso eine Bezi Goubault, im März reifend, welche also beide, von der ebenbeschriebenen verschieden sind.



A



B

Delices de Jodoigner,
Veckerbissen.

Jodoigner Leckerbissen, Delices de Jodoigne.

Illustriertes Handbuch der Obstkunde I S. 415; Rivort's Album der Pomol. I Taf. 34.

Rundliche Sommerbirne,
zartfleischig mit vollkommenem Kelch.

I. Rang.

Abbildungen.

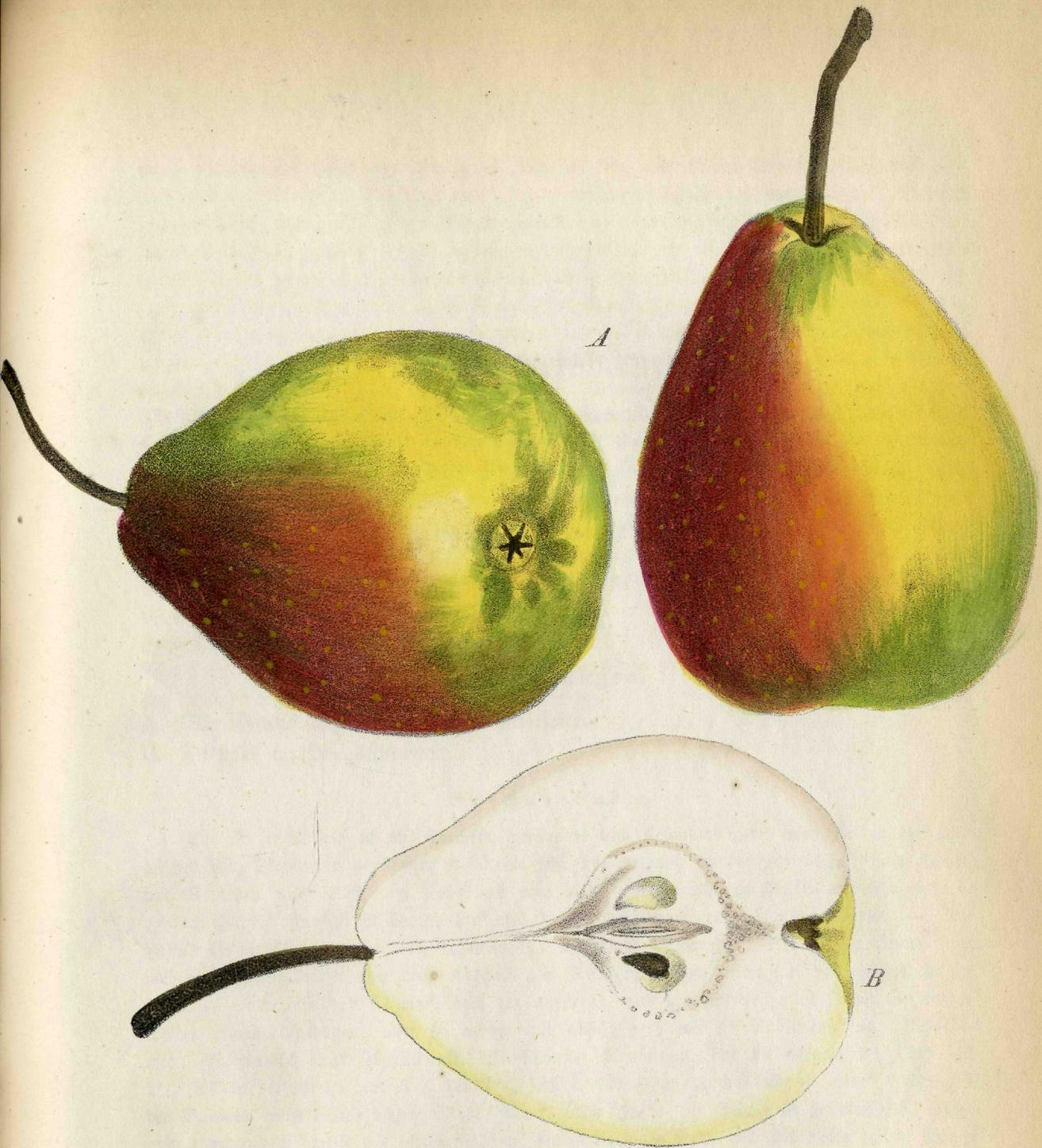
AA. Die Frucht nach Kelch- und Stielseite.

B. Diefelbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Diese von Simon Bouvier 1826 in Jodoigne aufgefunden und benannte Birne erlangt nach mehrmaligem Fruchttragen auch in Deutschland ihre Vollkommenheit, wird groß und schön und ist deshalb zur Anpflanzung als Tafel Frucht recht wohl zu empfehlen. Die Gestalt derselben ist kreffelförmig, dabei oft etwas birnförmig, also birnförmig-kreffelförmig. Sie baut sich dick und rundlich um den Kelch herum, verjüngt sich pyramidal, oft mit einer kleinen Einbiegung nach dem Stiele hin und endigt mehr oder weniger stumpfspitz. Sie ist gut mittelgroß, bei guter Ausbildung schon ziemlich groß, 3 bis $3\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ bis $2\frac{3}{4}$ Zoll dick. Die Farbe der glatten Schale ist gelbgrün, später blaßgrünlichgelb, die Sonnenseite ist meist nur matt geröthet, in warmen Jahren tritt die Röthe aber auch stärker hervor. Nebenbei sind feine, in dem Roth auch stärkere bräunliche, dunkeler roth umkreiste Punkte bemerklich, sowie etwas Koft um Kelch und Stiel und auch sonst noch auf den übrigen Theilen der Frucht. Der Kelch ist ziemlich regelmäÙig, doch klein, spißblättrig, halboffen und steht aufrecht, ziemlich flach oder in schwacher schüffelförmiger Einsenkung. Der Stiel ist etwas stark, zwar oft sehr kurz, doch mitunter auch $\frac{3}{4}$ bis $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, er ist braun, holzig, und steht obenauf wie eingedrückt oder etwas schief neben Fleischhöckern.

Das Fleisch ist gelblichweiß, fein und saftreich, butterhaft, von süßem angenehmen, ziemlich stark, fast bittermandelartig gewürzten Geschmack. Das Kernhaus hat etwas feine Steinchen im Umkreise, die Achse ist etwas hohl, die Kammern sind muschelförmig und enthalten meist vollkommene, große, kurz zugespitzte, hellbraune, mit einem kleinen Höcker ausgestattete Kerne. Die Reife erfolgt gegen Ende September, in kühleren Sommern auch später und die Frucht hält sich etwa 14 Tage, kühl verwahrt auch wohl etwas länger, und verdient als feine, schon ziemlich große, auch äußerlich recht schöne Tafelfrucht von eigenthümlicher Form bei uns weiter verbreitet zu werden. Sahn mochte sie, wie er im *Illustr. Handbuch* mittheilte, für identisch mit der ebenfalls von ihm im *Handb. S. 321* beschriebenen Bürgermeister Bouvier halten, doch zeigte diese noch einige Verschiedenheit in der Vegetation des Baumes. Er fügt aber jetzt bei Uebersendung der Abbildung die Notiz hinzu, daß die Blätter seines inzwischen mehr zur Ruhe gekommenen Baumes bereits ziemlich die gleiche elliptische, fast lanzettförmige Gestalt wie die der Bürgermeister Bouvier angenommen haben, und daß nur noch die untersten Blätter der Sommerzweige zum Theil eiförmig sind, gleichwie er auch ebensoviele feingefügte wie ganzrandige Blätter darunter finde, so daß er sich also immer mehr von der Uebereinstimmung beider Früchte überzeuge. Auch in der Farbe der Sommerzweige, welche grünlichgelbbraun, auf der Sonnenseite röthlichbraun, mit feineren und gröberen gelblichen oder röthlichweißen Punkten sei, könne er keinen Unterschied wahrnehmen. Der Baum wird mittelstark, giebt schöne Pyramiden und beweist sich als recht fruchtbar.



Hammelebirn.

Sammelsbirne.

Illustrirtes Handb. der Obst. I. S. 285. Zeutscher Obstg. II. S. 295 Taf. 12; Christ, Handwb. S. 180. (Zink Taf. VI Nr. 53 nennt sie Sammelsack und unter diesem Namen ist sie auch jetzt noch in der Umgegend von Weiningen allgemein bekannt.)

Längliche Sommerbirne,

fast mürbfleischig mit vollkommenem Kelche.

III. Rang.

Abbildungen.

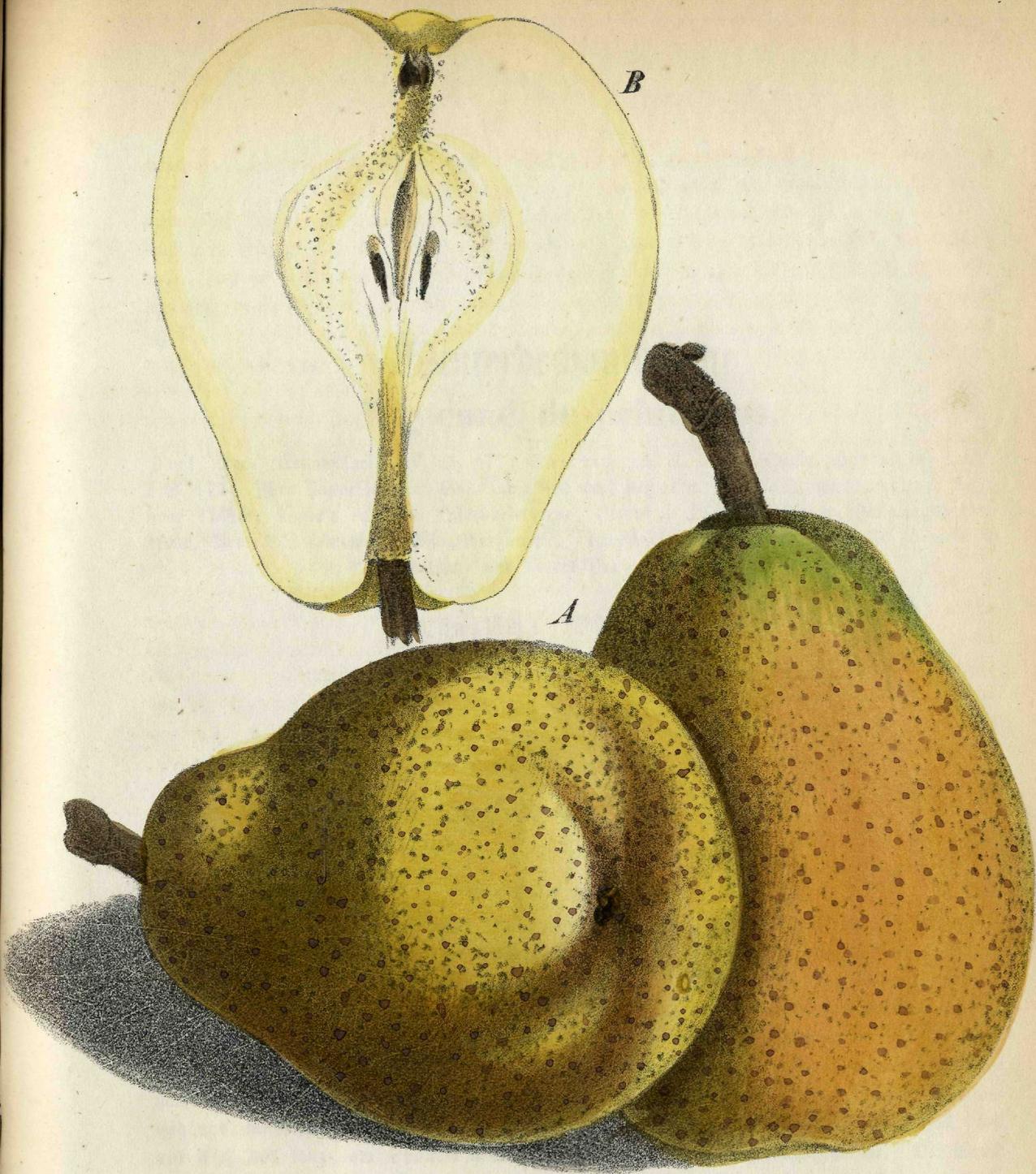
- A. Die Frucht nach Kelch- und Stielseite.
- B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Sie ist in Thüringen und Sachsen verbreitet und besonders gern wird sie in der Umgegend von Weiningen gepflanzt. Als eine sehr hübsche und in der Wirtschaft zum Kochen und Schnitzen und selbst zum Rohgenuß noch recht gut brauchbare Frucht mit sehr volltragendem Baume verdient sie überall hin als Haushaltungsfrucht empfohlen zu werden. — Die Gestalt ist birnförmig, oder auch kegelförmig, oft etwas dickbauchig. Die größte Breite liegt meist im letzten Drittel oder doch oberhalb der Mitte nach dem Kelche zu, um welchen sie sich flachrund wölbt, so daß sie meist noch gut aufsteht; nach dem Stiele zu ist sie oft auf beiden Seiten etwas eingebogen, aber sie endigt auch ebenso oft, wie die Abbildung zeigt, kegelförmig, oft ziemlich stark abgestumpft. In schönster Ausbildung hat die Frucht $2\frac{1}{2}$ bis fast $2\frac{3}{4}$ Zoll in der Breite und $3\frac{1}{2}$ bis $3\frac{3}{4}$ Zoll in der Höhe, doch bleibt sie beim Volltragen des Baumes meist hinter diesem Maße zurück. Die Farbe der Schale ist grünlichgelb, später auch citronengelb, meist mit vielem schönen, etwas streifigen Roth und mit vielen feinen bräunlichen Punkten, die später schwinden, auch mit etwas Rost um Kelch und Stiel. Der Kelch ist vollkommen, kurzblättrig, halb offen und steht in einer nicht tiefen, schüsselförmigen Einsenk-

ung. Der Stiel ist holzig, braun, bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang und steht schwachvertieft, oft durch einen Fleischwulst etwas zur Seite gedrückt.

Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas grobkörnig, Anfangs fest und brüchig und zusammenziehend-süß, es wird aber im Beginn des Reigwerdens der Birne merklich weicher und ziemlich auflöslieh, und der Geschmack ist dann weinig-süß mit etwas zimmtartigem Gewürz. Das Kernhaus ist schwach-hohlachsig, verhältnißmäßig klein, mit etwas stärkeren Körnchen umgeben, die Kammern sind klein und enthalten länglichrunde gelblich- oder schwärzlichbraune, oft unvollkommene Kerne, die am Kopfe einen kleinen Höcker haben. Die Reife erfolgt in der Mitte des October, bei günstiger Witterung auch etwas früher, aber die Frucht hält sich bei kühler Aufbewahrung durch den November, wird von Vielen gern gespeist, dient aber besonders zum Kochen und Schnitzen; sie wird zwar als Kochbirne in der Güte vom Kleinen Kagenkopf übertroffen, färbt sich auch beim Kochen weniger braun, doch liefert der Baum viel reichere Erndten und die Frucht ist deshalb in der ganzen Gegend beliebt. — Der Baum wächst in der Jugend sehr rasch und schön pyramidal, weshalb er sich besonders zu Straßenpflanzungen eignet, wird auch hoch und ziemlich alt, doch verliert er durch sein Volltragen oft den Gipfel, so daß die Krone im Alter mehr rundlich aussteht. Die Blätter sind ziemlich groß, länglich-eiförmig (oval), mit meist auslaufender Spitze, am Stiele oft etwas herzförmig, glatt, weitläufig und meist nur nach ihrer Spitze hin deutlich gezahnt, etwas schifförmig, auch oft schwach spiralförmig gebogen, so daß die Spitze des Blattes ein wenig nach oben steht, ziemlich dunkelgrün und glänzend, doch etwas stark geadert. — Die Sommerzweige sind meist dick und stark, oft stufig und an der Spitze verdickt, dunkelolivengrün, an der Sonnenseite schwach geröthet und gelblichweiß punktiert.



Winter-Dechantsbirne.

Winterdechantenbirne, Doyenné de printemps.

Diel, Neue Kernobstsorten V. S. 177; Dittrich, I. S. 728; Illustr. Handb. der Obst. I S. 177. Ihre hauptsächlichsten Synonyme sind nach Lestrem: Grüne Winterherrenbirne, Seigneur d'hiver, Lauer's englische Osterbutterbirne, Beurré de Pâques de Lauer, Frühlingsbutterbirne, Beurré de printemps, Pfingstbergamotte, Bergamotte de Pentecôte (so heißt sie meist in Frankreich) und Beurré Easter (in England.)

Längliche Winterbirne,

zartfleischig mit vollkommenem und unvollkommenem Kelche.

I. Rang.

Abbildungen.

- A. Die Frucht in schönster Ausbildung am Spalier erzogen.
- B. Dieselbe im Längsschnitte.

Beschreibung.

Diese schöne und gute Winter-Tafelfrucht wurde nach Vivort's Album der Pomologie I Taf. 26 wahrscheinlich in einem Klostergarten in Löwen aufgefunden, weshalb sie auch noch als Pastorale, Pastorale de Louvain bekannt ist. Sie wurde jedoch durch van Mons und Andere unter ganz verschiedenen Namen verbreitet und findet sich unter diesen bereits mehrfach in deutschen Gärten, wo sie auch meist gut gedeiht, so daß ihre vermehrte Anpflanzung von der Versammlung in Gotha empfohlen wurde. — Die Gestalt ist eiförmig oder eiförmig, bisweilen nach dem Stiele zu etwas birnförmig (d. h. eingebogen), oft baut sie sich auch mehr kegelförmig und mitunter selbst etwas walzenförmig. In gewöhnlicher Größe ist sie $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, am Spaliere wird sie, wie die Abbildung zeigt, auch größer. Der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche hin, um welchen sie sich doch meist noch so weit abflacht, daß sie aufstehen kann, nach dem Stiele zu endigt sie mit mehr oder weniger langer abgestumpfter

Spitze. Die Farbe der glatten, etwas starken Schale ist Anfangs hellgrün, später grünlichgelb, die Sonnenseite ist oft etwas streifig erdartig geröthet, doch besteht die Rörhe häufig nur in gedrängt stehenden braunen Punkten, die mit einem rothen Kreise umgeben sind. Auch sonst finden sich auf der Frucht noch viele feine und stärkere, fast fühlbare braune Punkte und etwas Rost, besonders um Kelch und Stiel. Der Kelch ist hartschalig, doch oft auch lang- und spigblättrig, etwas wollig, halboffen und sitzt in ziemlich tiefer mit etwas Beulen umgebener Einsenkung, welche als flache Erhabenheiten auch öfters noch über den Bauch hin zu bemerken sind. Der Stiel ist stark, wie fleischig, doch holzig, braun, bis 1 Zoll lang und steht meist etwas vertieft, oft neben einem Wulste.

Das Fleisch ist gelblichweiß, ziemlich fein, saftreich, butterhaftschmelzend und von erheblichem muskatellerartigen Zuckergeschmack, welchen Diel mit dem der Verte longue vergleicht. Das Kernhaus ist mit etwas, oft selbst vielen und starken Körnchen umgeben, doch verhältnißmäßig klein, nicht hohlachsig, die Kammern sind eng und enthalten oft nur kleine unvollkommene Kerne. Die Reife erfolgt nach warmen Sommern oft schon zu Ende des November, sie verzögert sich aber auch öfters bis Januar und März, aber es gehören gute Jahre dazu, wenn das Fleisch recht saftreich und wohlchmeckend werden und die Birne bis zum endlichen Eintritt der Reife nicht welken soll und, um Letzteres zu verhüten, muß sie auch möglichst lange hängen. Sie muß ferner an einem kühlen, doch trocknen Orte aufbewahrt werden, indem sie im feuchten Keller leicht Faulflecken bekommt.

Der Baum wächst gut und wird stark, ist gesund und trägt bald und reichlich, gedeiht auch auf Quitte, möchte aber in den vom Klima weniger begünstigten Gegenden bei uns nur niederstämmig zu pflanzen sein. Die Blätter sind länglich-eiförmig, die kleineren oft auch elliptisch und lanzettförmig, glatt, fein-, etwas stumpfgesägt, schifförmig und etwas sichelförmig. Die Sommerzweige sind grünlich-gelb, an der Sonnenseite erdartig geröthet, weißlich punktiert.

Nach des Einsenders, Hrn. Zahn, hinzugegebenen Bemerkungen wird die Frucht auf freien Standbäumen meist nur $\frac{2}{3}$ oder $\frac{3}{4}$ so groß, als sie hier abgebildet ist, doch habe er sich es nicht versagen können, diese ihm von auswärts zugegangenen sehr hübsch ausgebildeten Exemplare zur Abbildung zu bringen.

Inhaltsverzeichnis.

Standort des Baumes.

Gelbe Frühlbirne, Abdonisbirne
Robert's Muskateller, Muscat Robert.
Türkische müskirre Sommerbirne, Misk Armudi.
Hussein's Butterbirne, Hussein Armudi
Gelbe Sommerherrnbirne.
Große schön Jungfernbirne, La Belle Demoiselle.
Goubault's Birne, Beurré Goubault.
Jodoigner Leckerbissen, Delices de Jodoigne.
Sammelsbirne.
Winterdechantsbirne, Doyenné de printemps.

Bei Herrn Medicinalassessor Jabu in Weiningen.

In demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adressbuch der deutschen Advocaten.

Hilfsbuch

für

Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art

von

Dr. J. Günther.

gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Das Adressbuch hat überall die freundlichste Aufnahme und die beste Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir auf ein in diesen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erschienenenes Buch aufmerksam machen, durch welches einem allgemeinen Bedürfnisse abgeholfen wird. Es ist dieß ein Adressbuch der deutschen Advocaten von Dr. J. Günther. Damit jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutsche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten sämmtlicher zum deutschen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfasser gewiß mit großer Mühevolkung und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hilfsbuche zusammengestellt hat, und welches bei 221 Octavoseiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen ist. Behörden, Beamtete, Advokaten und Geschäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch dasselbe das oft zeitraubende und kostspielige Erfundigen nach einem Advocaten an diesem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktische Erscheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerksam zu machen.“

Beobachter an der Saale, Schwarz und Jim 1860 Nr. 22: „Adressbuch der Deutschen Advocaten. Unter diesem Titel ist (eben ein Hilfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erschienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfasser hat fast überall aus den zuverlässigsten und unmittelbarsten Quellen geschöpft und dadurch eine Vollständigkeit und Genauigkeit erzielt, welche sonst unmöglich gewesen wäre. Wer weiß, wie oft der Geschäftsmann in die Verlegenheit verlegt wird, sich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfasser und Verleger für das nützliche Werk dankbar sein, und ist dasselbe allen Geschäftsleuten dringend zu empfehlen.“

Dorfzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geschäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeistandes in entfernten Gegenden oft schnell benöthigt sind, recht praktisch ist ein von Dr. Günther so eben veröffentlichtes Adressbuch der Deutschen Advocaten. Es zeichnet sich durch Zuverlässigkeit, Vollständigkeit, Uebersichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus.“

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und zu jedem pomologischen Werke

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

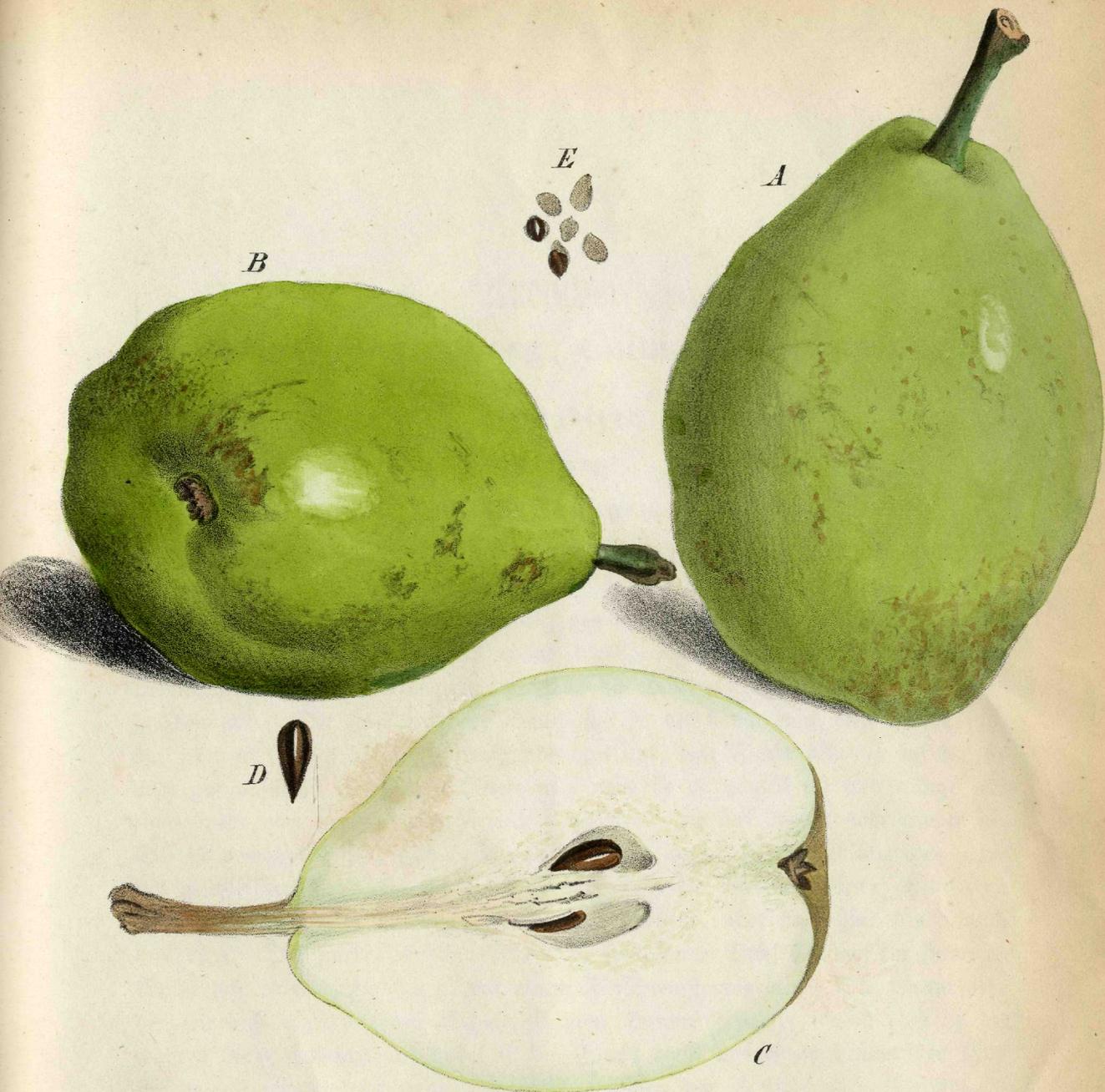
unter Leitung des Professors Dr. L. G. Langenthal und unter Mitwirkung der Pomologen Görliu in Sindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Liegel in Brannau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinning in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topp in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 11. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Beurre's d'Artemberg.

Aremberg, Beurré d'Aremberg, Colmar Deschamps.

Herbstbirne.

I. Rang.

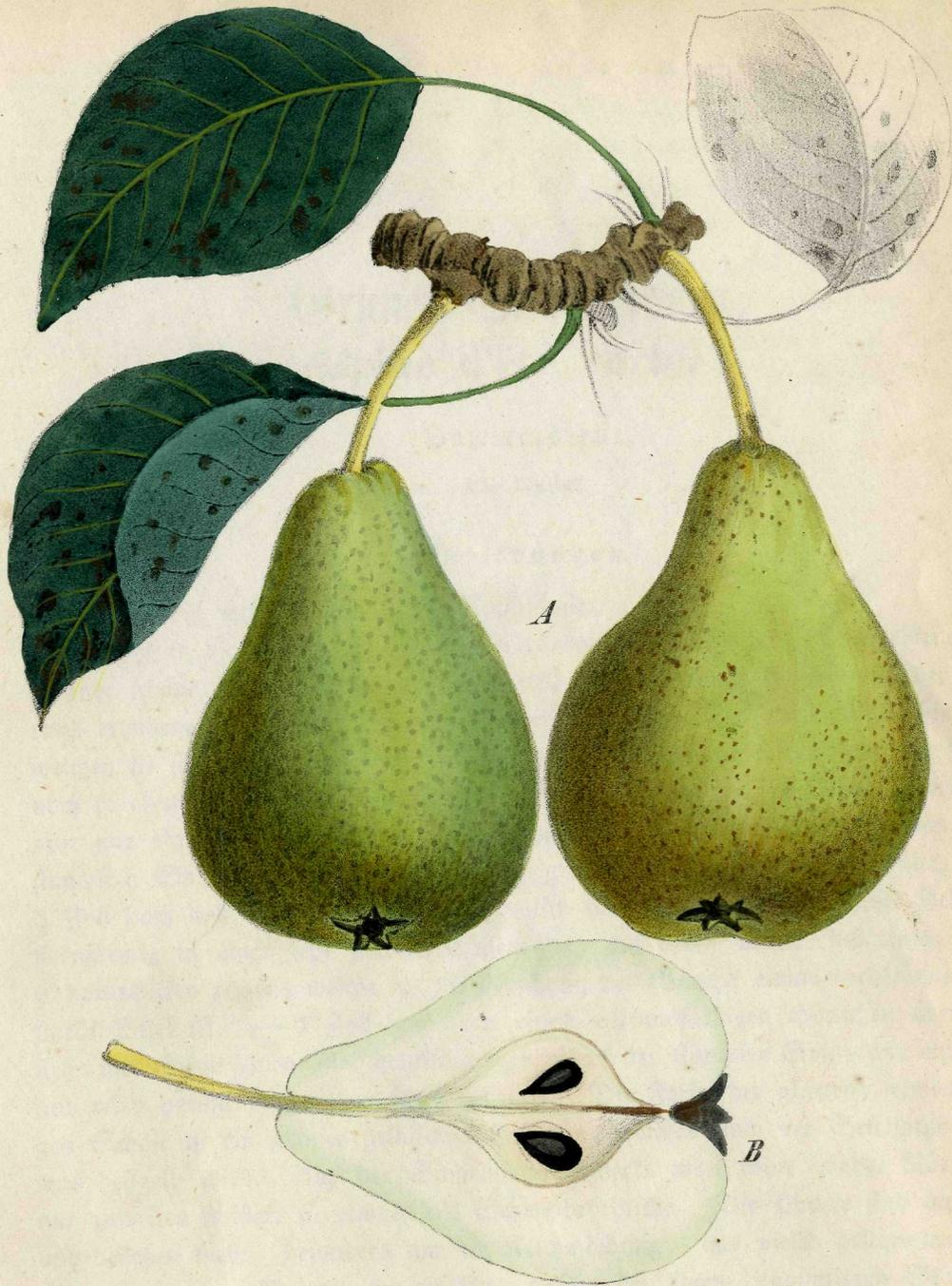
Abbildungen.

A. Frucht von der Stielseite. B. Frucht von der Kelchseite. C. Längsschnitt.
D. Querschnitt der Kammern. E. Kern.

Diese dem Herzoge von Aremberg gewidmete kbstliche October-Tafelbirne ist dickbauchig-pyramidalisch, oft fast etwas kegelförmig und hat im Aeußeren große Aehnlichkeit mit der Beurré gris, während die Bäume in ihrem Wuchse sehr verschieden sind. Der stark erhabene Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ der Länge nach dem Kelche hin, um welchen sie sich halbkugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie noch gut aufsitzt. Nach dem Stiele zu nimmt sie oft schnell ab und endigt mit einer mehr oder weniger abgekürzten Kegelspitze, die nur wenig abgestumpft ist. Sie ist gewöhnlich $2\frac{3}{4}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der kurzblättrige, ziemlich geschlossene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft wirklich tiefen, mit feinen Rippen umgebenen Einsenkung, welche auch deutlich, aber flach über den Bauch hinlaufen. Der starke, fleischige, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lange Stiel sitzt auf der stumpfen Spitze wie eingedrückt oder ist mit einem Fleischwulst umgeben. Die Grundfarbe der feinrauh anzufühlenden Schale ist vom Baume hellgrün, wird aber in der wahren Reife gelblichgrün; dabei ist die Frucht meist mit einem bräunlichen Noth nur wie angesprengt überzogen, während zwischen den Nothflecken die Grundfarbe durchscheint. Die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten deutlich erdartig roth angelaufen und in dem Noth sind mehr oder weniger kurze Streifen kaum bemerk-

bar. Die häufigen Punkte sind wegen des Kosses schwer zu unterscheiden. Das mattweiße, feinkörnige, von Saft überfließende, butterhaft und ganz zerschmelzende Fleisch hat einen kraftvollen, gewürzhaften, herrlichen Muskatellergeschmack, welcher mit der Beurré rouge de la Normandie viel Ähnlichkeit hat. Das kleine Kernhaus ist geschlossen; die engen Kammern enthalten ziemlich viele starke, eiförmige Kerne.

Die Frucht zeitigt im October und hält sich so lange wie die Graue Herbstbutterbirne. Der die häufigste Anpflanzung verdienende Baum wächst selbst auf kräftigen Wildlingen langsam, belaubt sich nicht stark und düster, geht mit seinen kurzen Sommertrieben gerade in die Höhe, setzt aber Fruchtholz an und wird frühzeitig tragbar. Auf der Quitte stirbt er nach einigen Jahren.



Der grüne Sommerdorn.

Grüner Sommerdorn, Epine d'été verte.

Sommerbirne.

II. Rang.

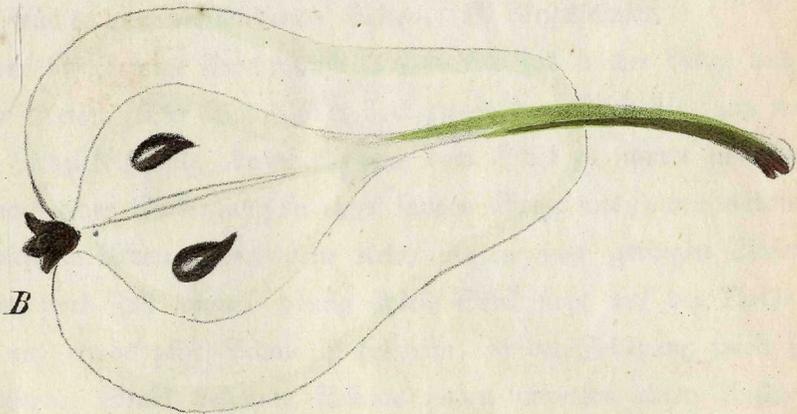
Abbildungen.

A. Zweig mit Früchten. B. Längsschnitt.

Diese in die Familie der langen Grünbirnen, Abtheilung Butterbirnen gehörende schöne Tafelbirn stammt aus Paris. Sie ist lang, kegelförmig, der flachrund erhabene Bauch sitzt oft über $\frac{2}{3}$ der Fruchtlänge nach dem Kelche hin, um welchen sie sich schön kugelförmig abrundet und eine Fläche bildet, auf der sie nur noch so eben aufgestellt werden kann; nach dem Stiele läuft sie ohne Einbiegung oder nur ein wenig eingebogen in einer langen, kegelförmigen, unten etwas abgestumpften Spitze aus wie bei der langen grünen Herbstbirne. Gewöhnlich ist sie 3 Zoll hoch und 2 Zoll breit. Der ziemlich langspitzige, oft fehlerhafte Kelch sitzt sternförmig in einer sehr seichten Einsenkung, auf deren Rand sich einige flache Erhabenheiten zeigen, welche oft die Rundung des Bauchs etwas verderben. Der starke Stiel ist $\frac{3}{4}$ —1 Zoll lang, mit einem orleansfarbigen Häutchen überzogen, steht mit einem feinen Fleischwulst umgeben auf der stumpfen Spitze wie eingesteckt und wird häufig von diesem schief gedrückt. Die Farbe der glatten, etwas fettigen Schale ist ein schönes gelbliches Hellgrün, welches nach der Stielspitze zu etwas hellgelb wird. Auf der Sonnenseite bemerkt man keine wahre Röthe und nur zuweilen schillert sie etwas in's Schwachröthliche. Die Puncte sind auffallend und bestehen mehr, besonders um die Kelchwölbung, aus vielen hellgrauen Flecken mit feineren Puncten untermischt, welche bei einem ungünstigen Stand des

Baumes oft zusammenfließen und einen kleinen Kofrüberzug bilden. Das mattweiße, körnige, von Saft überfließende, butterhaft schmelzende und sich ganz auflösende Fleisch hat einen etwas flüchtigen, muskirten Geschmack, welcher sich aber im Kauen verliert. Das Kernhaus ist klein, geschlossen, die etwas engen Kammern enthalten selten vollkommene Kerne.

Die Frucht reift im Anfang des September, hält sich aber nur 8 Tage und wird dann mehlig; sie muß daher volle 8 Tage vor ihrer Zeitigung gebrochen werden. Der Baum wächst lebhaft, belaubt sich stark, ist sehr fruchtbar und giebt schöne Zwergbäume.



Grüne fürstliche Tafelbirn.

Grüne fürstliche Tafelbirne.

Sommerbirne.

II. Rang.

Abbildungen.

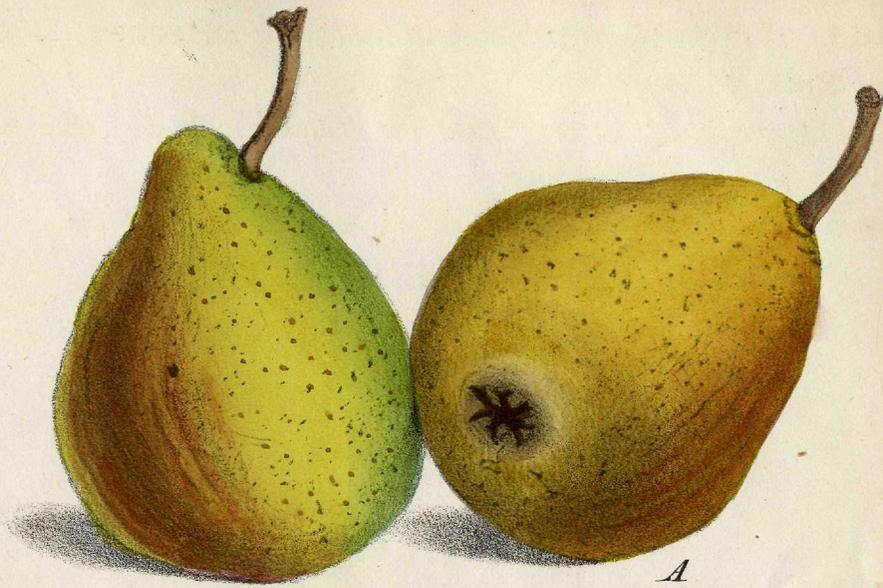
A. Zwei Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsschnitt.

Diese schöne birnförmige Frucht mißt $3\frac{1}{2}$ — $3\frac{3}{4}$ Zoll in der Länge und 2— $2\frac{1}{2}$ Zoll in der Breite. Der Bauch steht hoch gegen den Kelch hin, um welchen sich die Frucht halbzirkelförmig abrundet, nach dem Stiel zu nimmt sie allmählig ab und läuft nach einer Einbiegung in einer langen Spitze aus, von welcher der Stiel die Fortsetzung bildet. Der offene Kelch sitzt in einer geringen Einsenkung oben auf. Der zwei Zoll lange, häufig schiefe Stiel steht auf der Spitze oben auf. Die dünne, etwas zähe Schale ist hellgrün, in der Zeitigung spielt sie etwas in's Gelbliche. Stark besonnte Früchte haben zuweilen einen Anflug von etwas bräunlicher Röthe. Die sehr zarten Punkte sind kaum sichtbar. Das mattweiße, schmelzende, vollsaftige Fleisch hat einen angenehmen süßen und muskirten

Geschmack. Das lange, enge Kernhaus umschließt vollkommene, länglichspitze, schwarze Kerne.

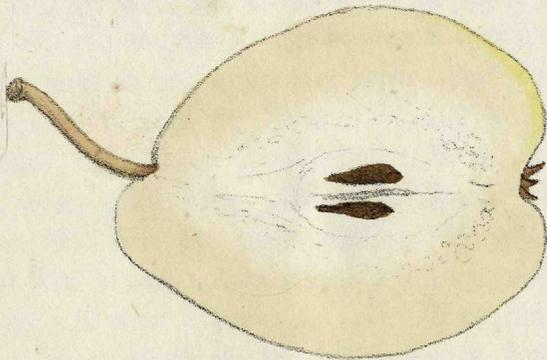
Die Frucht zeitigt in der Mitte des August, hält sich aber nur kurze Zeit.

Der Baum wächst stark, aber sperrhaft und wird sehr fruchtbar.



B

A



C

Wahre bronzierte Herbstbirn.

Wahre bronzirte Herbstbirne, Vrai Beurré bronzé.

Herbstbirne.

I. Rang.

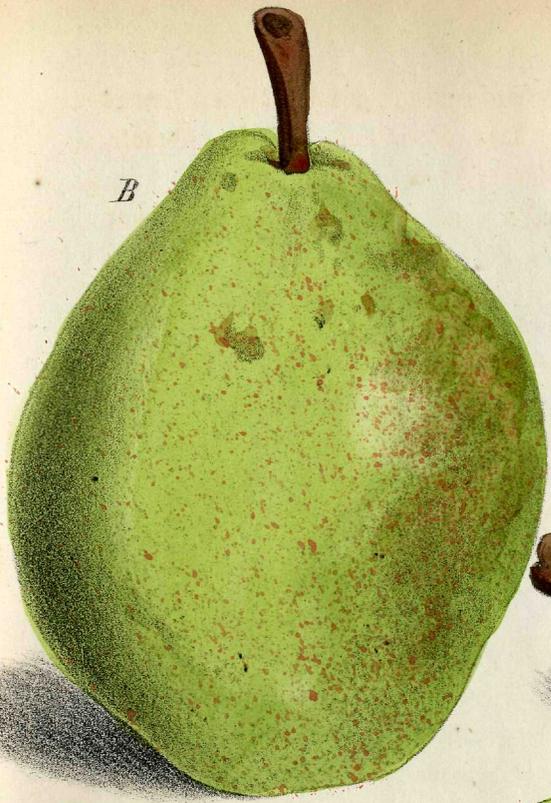
Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite. B. Frucht von der Stielseite. C. Längsschnitt.

Diese vortreffliche November-Tafelfrucht ist breitabgestumpft, kegelförmig, manchmal fast walzenförmig; der Bauch sitzt stark unter der Mitte und rundet sich zu einer Fläche ab, auf welcher sie gut aufstehen kann; nach dem Stiel nimmt sie häufig nur wenig mehr ab und bildet eine breite, stark abgestumpfte, meist unebene Spitze. Gewöhnlich beträgt die Breite $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$, die Länge $2\frac{3}{4}$ —3 Zoll. Der kurzblättrige, nicht selten ganz fehlende Kelch ist offen und sitzt in einer ziemlich tiefen, ebenen Einsenkung, obgleich die Frucht fast stets in ihrer Rundung etwas verschoben ist. Der sehr starke, holzige, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Zoll lange Stiel sitzt auf der breiten, mit Fleisch umringelten Fläche wie eingedrückt. Die Farbe der ziemlich glatten Schale ist vom Baume ein helles Grasgrün, welches später gelblichgrün wird; die Sonnenseite ist bei freihängenden Früchten mit einem trüben, erdartigen Roth leicht verwaschen. Ein feiner, bräunlicher Koss überzieht mehr oder weniger zusammenhängend die ganze Schale, welcher der Sonnenseite gleichsam das Ansehen von Bronze giebt. Auf der Schattenseite findet man in manchen Jahren viele schwärzliche Kossflecken, dagegen sind die Punkte nur undeutlich. Das weiße, in's Grünliche spielende, von Saft überfließende, butterhaft schmel-

zende Fleisch hat einen recht angenehmen, erfrischenden, gewürzhaften, etwas bergamottartigen, weinhafteu Zuckergeschmack. Das Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse, die langeu Kammern enthalten spize, schwarzbraune Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte des November, nach der Beurré gris, und hält sich, kühl aufbewahrt, in manchen Jahren bis tief in den December, darf aber nicht zu früh gepflückt werden, weil sie sonst etwas welkt. Der Baum wächst sehr lebhaft, geht mit den Hauptästen gut in die Luft, belaubt sich schön, setzt bald Fruchtholz an und ist recht tragbar.



Braunrothe Frühlingsbirn.

Braunrothe Frühlingsbirne, Beurré fauve de printemps.

Winterbirne.

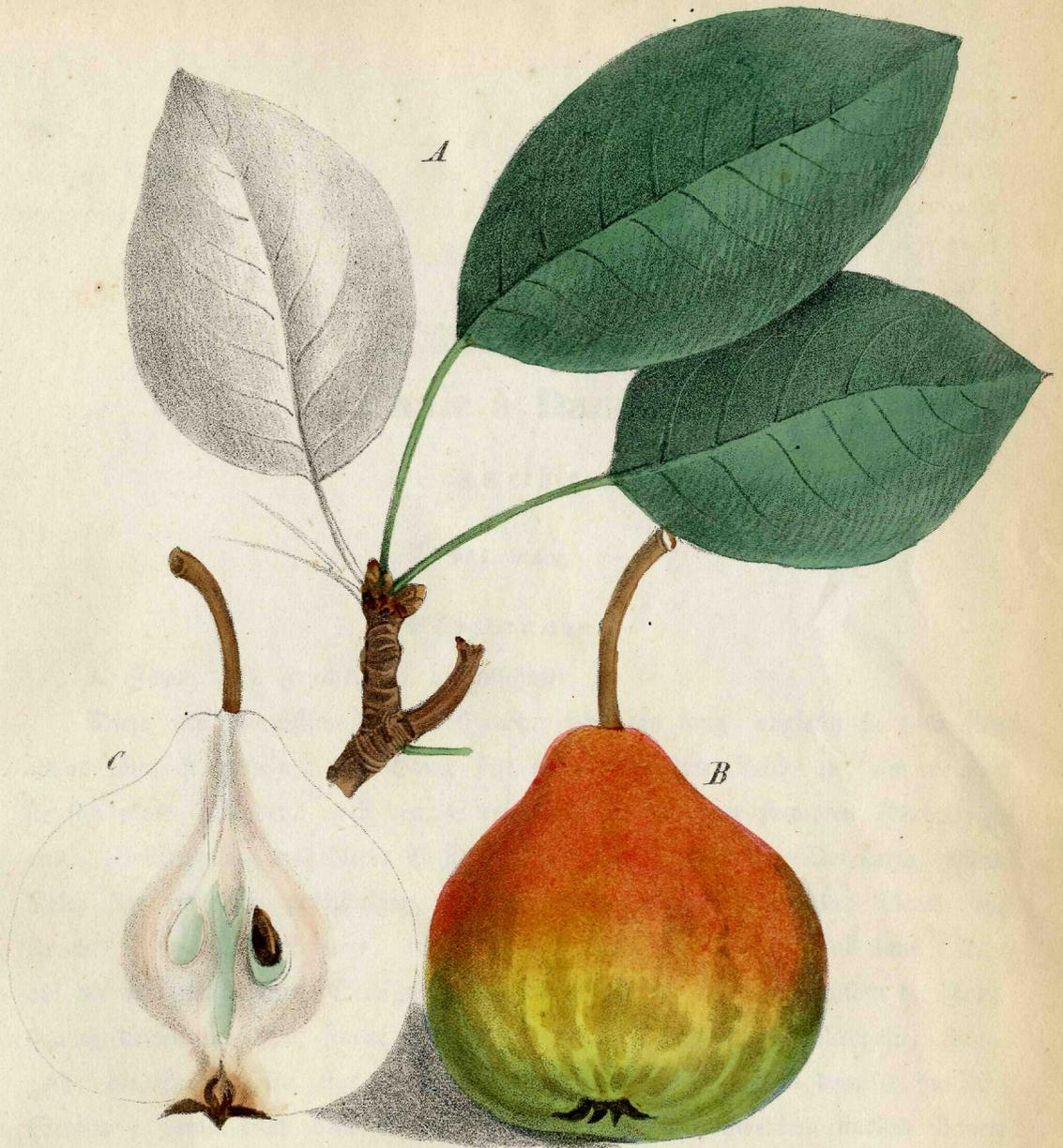
III. Rang.

Abbildungen.

A. Frucht von der Kelchseite. B. Frucht von der Stielseite. C. Längsschnitt.
D. Querschnitt der Kammern. E. Kern.

Die Gestalt der braunrothen Frühlingsbirne ist eiförmig mit einer langen Kegelspitze; der stark erhabene Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ über der Mitte nach dem Kelche hin, nach welchem sie abnehmend oben nur eine kleine Fläche bildet, auf der sie selten aufstehen kann; nach dem Stiele läuft sie ohne Einbiegung in einer starken, kegelförmigen Spitze aus. Auf Hochstamm gewachsen ist sie gewöhnlich $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang. Der kurze, hartschalige, offene Kelch sitzt in einer kleinen oder seichten, gewöhnlich ebenen Einsenkung, doch laufen über die Frucht einzelne breite Erhabenheiten. Der starke, holzige, $1\frac{1}{4}$ Zoll lange Stiel kommt aus der Kegelspitze nur wie eine Fortsetzung derselben heraus. Die Farbe der glatten Schale ist hellgrün, wird in der Zeitigung gelb, erscheint aber nur auf der Schattenseite manchmal rein, indem die ganze Schale mit einem feinen, nicht rauh anzufühlenden, braunen Koft überzogen ist, aus welchem die Grundfarbe auf der Schattenseite goldfarbig durchscheint. Undeutliche, sehr feine, braune Punkte sind nur auf der Schattenseite bemerkbar. Das weiße, feine, feste, abnackende, vollsaftige Fleisch hat einen angenehmen, etwas zimmtartigen Zuckergeschmack. Das kleine Kernhaus hat eine schmale, hohle Achse, die engen, flachen Kammern enthalten oft nur taube Kerne.

Die Frucht zeitigt im December, hält sich bis in den März, welkt aber gegen das Frühjahr hin etwas und eignet sich mehr zu Compots als zum rohen Genuß. Sie stammt von dem Professor van Mons, entspricht aber der Benennung Beurré durchaus nicht, indem sie nicht einmal am Spalier und in recht warmer Lage butterhaft wird. Diesem Umstand ist ihre lange Haltbarkeit zuzuschreiben. Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, setzt aber zu viel Fruchtholz an, weshalb er nur mittelmäßig groß wird, aber ungemein reichlich trägt.



Damenbirn.

Damenbirne, Chair à Dame.

Sommerbirne.

III. Rang.

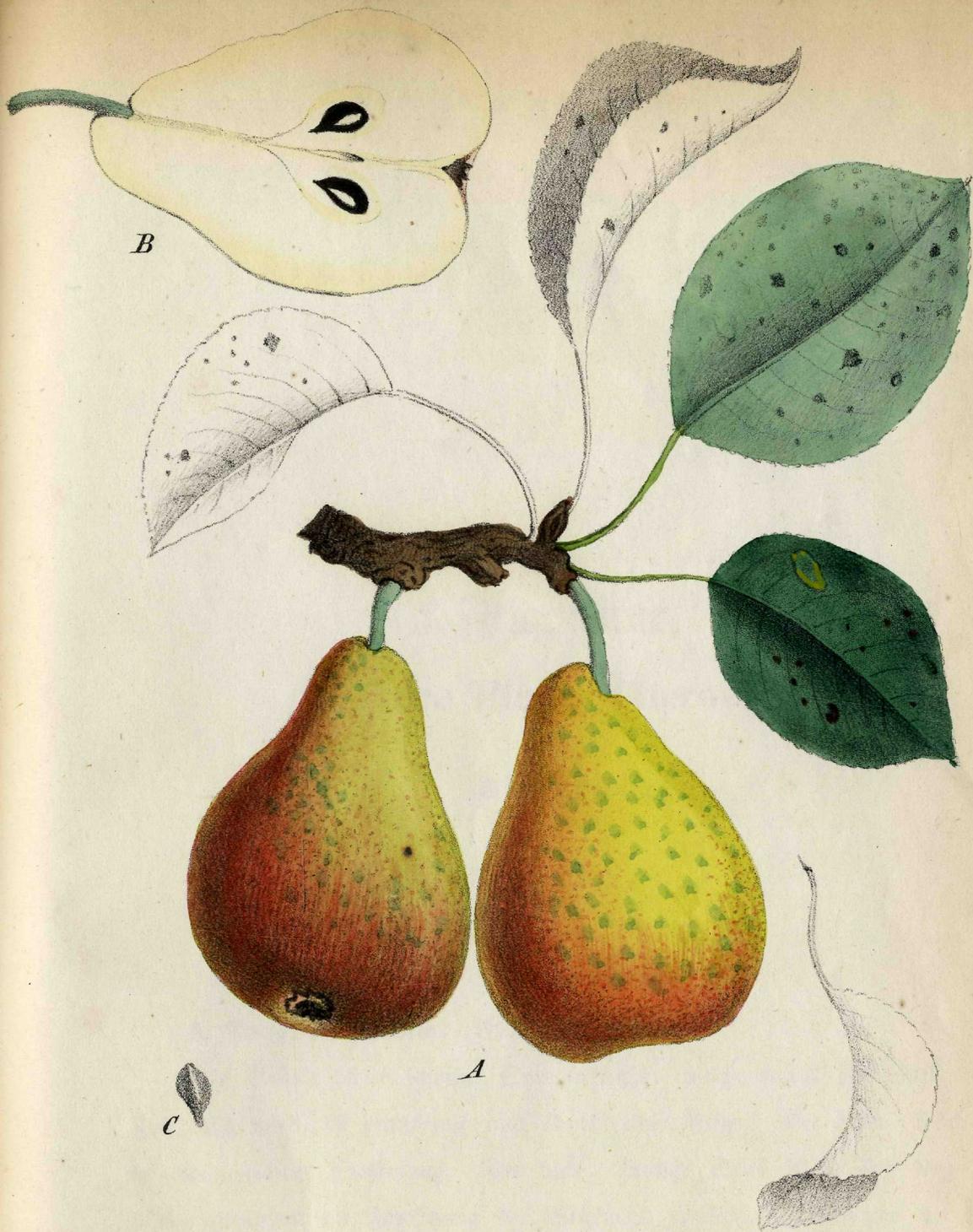
Abbildungen.

A. Zweig. B. Frucht. C. Längsschnitt.

Diese alte französische Frucht ist mehr rund als lang, obgleich sie bisweilen etwas länglich erscheint; der Bauch sitzt mehr nach dem Kelche zu, um welchen sie sich platt abrundet, nach dem Stiele läuft sie in einer stumpfen Kreifelspitze aus. Vollkommen ausgebildet ist sie $2\frac{1}{4}$ Zoll lang und breit. Der kurze, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, ziemlich flachen Einsenkung, der Bauch der Frucht ist rund. Der kurze, dicke, holzige Stiel ist selten 1 Zoll lang, steht auf der warzenähnlichen Stielspitze wie angedreht und bildet gleichsam die Fortsetzung derselben. Die Farbe der etwas dicken Schale ist grünlichgelb, später gelb; die Sonnenseite zeigt ein starkes Roth, in welchem man deutlich dunklere Streifen, zumal nach dem Stiele zu bemerkt. Die zahlreichen starken Punkte sind in der Grundfarbe grün, im Nothen graugelb und geben der Schale ein etwas graues Ansehen. Das weiße, brüchige, später fast schmelzende, saftige Fleisch hat einen recht angenehmen, zuckersüßen, etwas kalmusähnlichen Geschmack.

Das Kernhaus ist schmal, etwas steinig; die engen und schmalen Kammern enthalten nur wenig vollkommene Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte des August; nach 4 Wochen wird sie teig. Der Baum wird mittelmäßig stark, die Äste sind lang, hängen sich gern und bilden eine lichtbelaubte, stumpfpyramidenförmige Krone.



Heigenbirn.

Feigenbirne, Poire Figue, Cheronne.

Sommerbirne.

II. Rang.

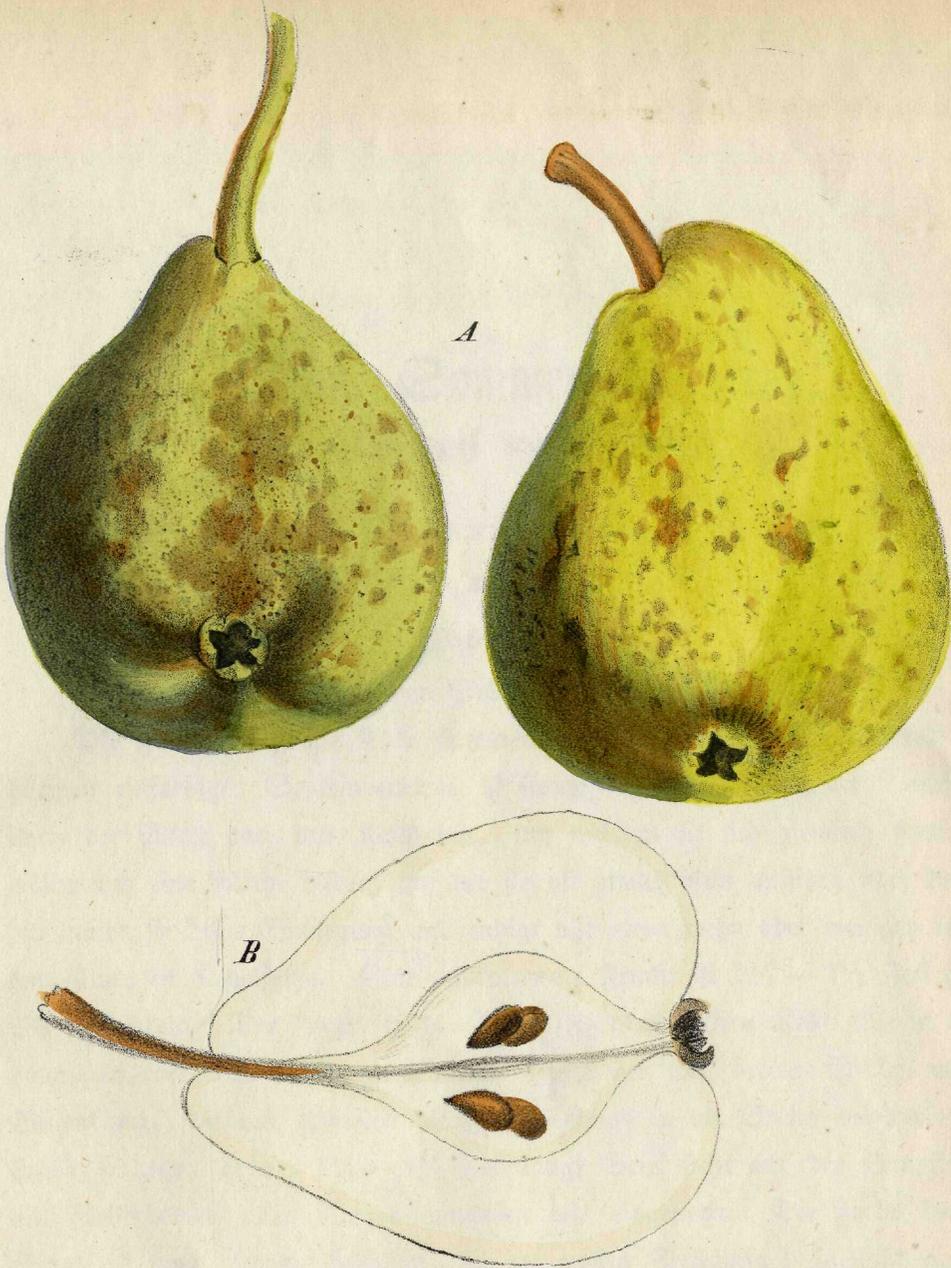
Abbildungen.

A. Zweig mit Früchten. B. Längsschnitt.

Die Gestalt dieser schönen Sommerfrucht, welche fast 2 Zoll stark und 3 Zoll lang wird, ist birnförmig und ähnelt einer Feige. Der kleine Kelch sitzt in einer seichten Einsenkung. Der dicke, knotige Stiel ist 1 Zoll lang und scheint gleichsam die Fortsetzung der Stielspitze zu seyn. Die Farbe der glatten Schale ist, selbst in der Zeitigung, grünlichbraun. Das weiße, ziemlich

feine und zerfließende Fleisch hat einen zucker süßen, angenehmen Geschmack, ähnlich dem der Sparbirne.

Die Frucht reift Anfangs Septembers.



Die grüne Sommerbutterbirn.

Grüne Sommerbutterbirne, Beurré vert d'été.

Sommerbirne.

II. Rang.

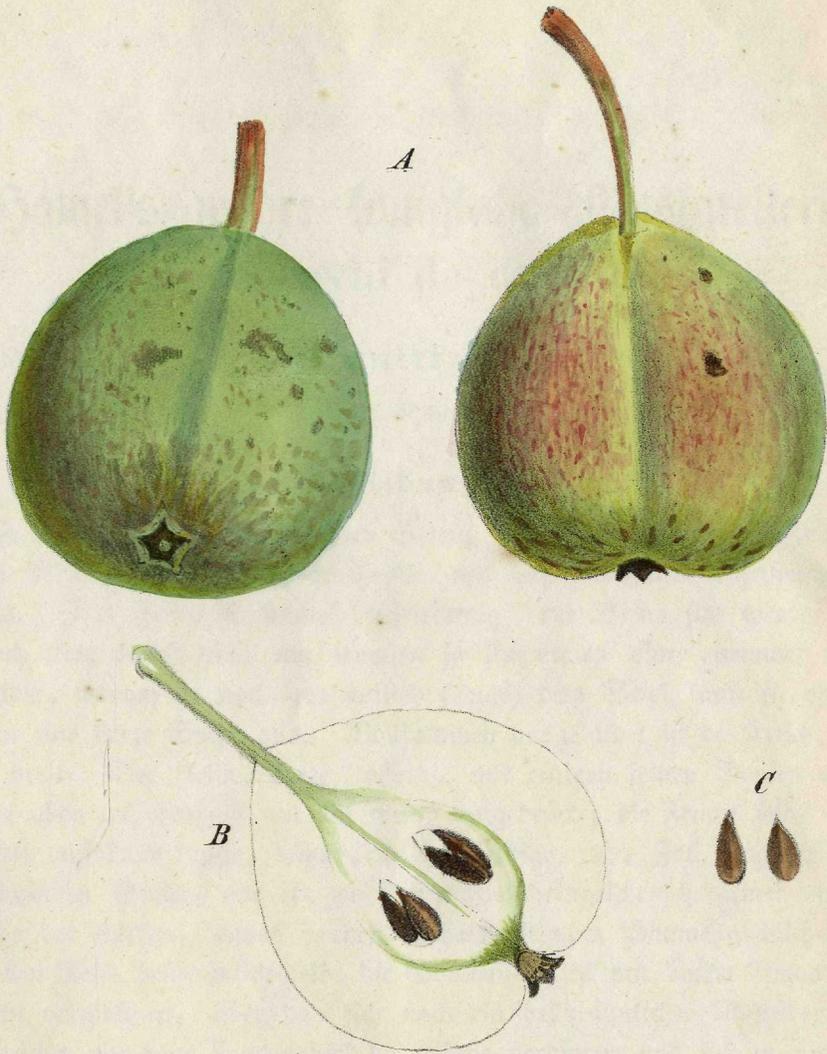
Abbildungen.

A. Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsschnitt.

Die Form dieser aus Cöln stammenden, zur Familie der Dechantenbirnen gehörigen einfarbigen Septemberbirne ist stumpf-kegelförmig und der Bauch sitzt $\frac{2}{3}$ unter der Mitte nach dem Kelch hin, um welchen sie sich ziemlich flachrund zuwölbt und eine Fläche bildet, auf der sie oft etwas breit aufsitzt; nach dem Stiel hin macht sie keine Einbiegung und endigt mit einer mehr oder weniger verlängerten, stumpfen Kegelspitze. Eine vollkommene Frucht ist $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{3}{4}$ Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Der kurze, in die Höhe stehende, offene Kelch sitzt in einer geräumigen, oft recht tiefen, gewöhnlich mit flachen und breiten Beulen umgebenen Einsenkung, die nur zuweilen die Frucht etwas in die Breite verschieben. Der starke, holzige, grüne, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stiel steht auf der stumpfen Spitze mit Fleischbeulen oder Ringen umgeben wie eingesteckt. Die Farbe der glatten Schale ist vom Baume hellgrün, in der vollen Zeitigung hellgelblich-grün; auf der Sonnenseite bemerkt man keine Spur von Röthe, aber mehr oder weniger kleine Anflüge eines braunen Kosses. Die sehr häufigen, gleichmäßig über die ganze Schale verbreiteten Punkte sind fein und stark, braun und in der Regel mit

Grün umringelt. Das weiße, grobkörnige, vollsaftige, schmelzende Fleisch hat einen angenehmen gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist geschlossen; die tiefen, rundeiförmigen Kammern enthalten viele schöne, spizeiförmige, schwarze Kerne.

Die Frucht reift in der Mitte des September und hält sich, da sie nicht auf ein Mal zeitigt, gegen 4 Wochen. Der Baum wächst sehr lebhaft, treibt viele Nester, welche mit vielen kürzeren und längeren Fruchtspießen besetzt sind, belaubt sich ungemein schön und kenntlich und wird bald sehr fruchtbar.



Du Hamels wahre Königliche Muskatellerbirn.

Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne, Muscat royal de du Hamel.

Sommerbirne.

II. Rang.

Abbildungen.

A. Zwei Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsschnitt. C. Zwei Kerne.

Diese kleine, etwas düster aussehende, oft ganz schmelzende Tafelfrucht stammt aus Paris. Ihre Form ist stumpf-kreiselförmig, der Bauch sitzt wenig über der Mitte nach dem Kelch hin, um welchen sie sich etwas platt zurundet und eine Fläche bildet, worauf sie noch gut aufsteht; nach dem Stiel läuft sie ohne Einbiegung in eine kurze Spitze aus. Vollkommen ausgebildet ist die Frucht $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch und breit. Der kleine, harte, offene, mit einigen feinen Beulen umgebene Kelch steht oben auf oder ist nur ein wenig eingedrückt; die Frucht selbst ist schön rund. Der auffallend lange, dünne, orleansfarbige, $1\frac{1}{4}$ Zoll lange Stiel steht auf der stumpfen Spitze, von einigen feinen Fleischringeln umgeben, oben auf. Die Farbe der starken, etwas rauhen Schale ist vom Baume gelblich-hellgrün, in der vollen Reife hellgrünlich-gelb; die Sonnenseite ist mit einem etwas düsteren Roth leicht verwaschen, über das sich noch ein hellbräunlicher Rothüberzug verbreitet, welcher wie beim Fenchelapfel die Röthe verdüstert und sich in zersprengter Manier über die Schattenseite hin ausdehnt, wodurch auch diese ein trübes und etwas rauhes Ansehen erhält. Die Punkte sind sehr zahlreich, hellbraun und vorzüglich stark im Rothem. Das schön weiße, stark riechende, sich ganz in Saft auflösende, etwas körnige Fleisch hat einen stark muskatellerartigen, erfrischenden

Geschmack, welcher mit dem der Grauen Herbstbutterbirne Aehnlichkeit hat. Das kleine, enge Kernhaus enthält schöne schwarze, oft taube Kerne.

Die Frucht reift zu Anfang oder in der Mitte des September und hält sich, kurz vor der Zeitigung gebrochen, 14 Tage. Der Baum wächst sehr lebhaft, belaubt sich mit seinen etwas weit abstehenden Blättern licht und trägt bald und reichlich.

Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirn darf nicht mit der königlichen Muskatellerbirne verwechselt werden, welche zum Unterschiede Mayer's königliche Muskatellerbirne genannt werden muß.



Die gestreifte Kufzelet.

Gestreifte Russelet, Rousselet panaché.

Herbstbirne.

I. Rang.

Abbildungen.

A. Früchte von verschiedenen Seiten. B. Längsdurchschnitt.

Diese von Bollweiler stammende neue, vortreffliche, durch die lebhafteste streifenartige Zeichnung ausgezeichnet schöne Herbsttafelbirne, wahrscheinlich eine Abart der Russelet von Rheims, ist eiförmig, gegen den Stiel etwas stumpfspitzer zulaufend als gegen den Kelch, wo sie sich etwas breiter abrundet, und mißt $2\frac{1}{4}$ Zoll in der Länge und 2 Zoll in der Breite. Der offene Kelch steht auf der Kelchfläche oben auf; seine kurzen, braunen Kelchblätter sind häufig vertrocknet. Der $1\frac{1}{2}$ Zoll lange, starke Stiel ist grün und hellbraun und steht auf der Spitze wie eingesteckt. Die glatte, feine Schale ist grünlichgelb; die ganze Frucht ist mit hell- und dunkelrothen Streifen gezeichnet, zwischen welchen die Grundfarbe ebenfalls streifenartig durchscheint; die Streifen sind besonders auf der Sonnenseite deutlich und lebhaft. Die Punkte, hellbräunlich von Farbe, sind zahlreich; auch finden sich bräunliche Kossanflüge und Figuren an der Schale, welche besonders stark um den Kelch und etwas rauh anzufühlen sind. Das weiße, ziemlich feine, schmelzende, sehr saftige Fleisch hat einen angenehm süßen, muskatellerartigen Geschmack. Das verhältnißmäßig große Kernhaus besitzt eine sehr starke hohle Achse und birgt ziemlich große, länglichspitze Kerne. Die Kelchhöhle ist lebhaft roth gefärbt, die Kelchröhre geht nicht tief zum Kernhaus herab.

Die Frucht zeitigt zu Ende des September oder zu Anfang des October, muß aber, ehe die Schale gelblich zu werden anfängt, abgenommen werden, weil sie sonst sehr rasch teig wird und sich wol nicht viel über 14 Tage hinaus hält. Der Baum treibt stark, geht schön in die Luft, ist sehr fruchtbar und trägt seine Früchte büschelweise.

Die gestreifte Kusselot verdient sowohl wegen ihres vortrefflichen Geschmacks, als auch wegen der Schönheit ihrer Zeichnung, indem sich die Streifen selbst in der völligen Reife deutlich erhalten, allgemeinste Verbreitung.

Inhaltsverzeichnis.	Standort des Baumes.
Aremberg, Beurré d'Aremberg, Colmar Deschamps.	Bei Herrn Kunst- u. Handelsg. Topf in Erfurt.
Grüner Sommerdorn, Epine d'été verte.	Postmeister Rothbard in Gerba.
Grüne fürstliche Tafelbirne.	Kunst- u. Handelsg. Topf in Erfurt.
Wahre bronzirte Herbstbirne, Vrai Beurré bronzé.	Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Braunrothe Frühlingsbirne, Beurré sauve de printemps.	Postmeister Rothbard in Gerba.
Damenbirne, Chair à Dame.	Medicinalassessor Jabn in Meiningen.
Feigenbirne, Poire Figue Cheronne.	
Grüne Sommerbutterbirne, Beurré vert d'été.	Amtscommissär Dr. Koch in Jena.
Du Hamel's wahre königliche Muskatellerbirne, Muscat royal de du Hamel.	
Gestreifte Russelet, Rousselet panaché.	Kaufmann Timmler in Jena.

In denselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adressbuch der deutschen Advocaten.

Hilfsbuch

für
Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art
von
Dr. J. Günther.
gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Das Adressbuch hat überall die freundlichste Aufnahme und die beste Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir auf ein in diesen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erschienenenes Buch aufmerksam machen, durch welches einem allgemeinen Bedürfnisse abgeholfen wird. Es ist dieß ein Adressbuch der deutschen Advocaten von Dr. J. Günther. Da wir jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutsche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten sämtlicher zum deutschen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfasser gewiß mit großer Mühe und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hilfsbuche zusammengestellt hat, und welches bei 221 Oktavseiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen ist. Behörden, Beamtete, Advokaten und Geschäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch dasselbe das oft zeitraubende und kostspielige Erkundigen nach einem Advocaten an diesem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktische Erscheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerksam zu machen.“

Beobachter an der Saale, Schwarzburg und Jhm 1860 Nr. 22: „Adressbuch der deutschen Advocaten. Unter diesem Titel ist soeben ein Hilfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erschienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfasser hat fast überall aus den zuverlässigsten und unmitttelbarsten Quellen geschöpft und dadurch eine Vollständigkeit und Genauigkeit erzielt, welche sonst unmöglich gewesen wäre. Wer weiß, wie oft der Geschäftsmann in die Verlegenheit versetzt wird, sich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfasser und Verleger für das nützliche Werk dankbar sein, und ist dasselbe allen Geschäftsleuten dringend zu empfehlen.“

Dorffzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geschäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeistandes in entfernten Gegenden oft schnell benöthigt sind, recht praktisch ist ein von Dr. Günther so eben veröffentlichtes Adressbuch der deutschen Advocaten. Es zeichnet sich durch Zuverlässigkeit, Vollständigkeit, Uebersichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus.“

Deutsches Obstcabinet

in

naturgetreuen fein colorirten Abbildungen und Fruchtdurchschnitten

zu

**Dittrich's systematischem Handbuche der Obstkunde und
zu jedem pomologischen Werke**

nebst einer kurzen Beschreibung und Diagnose der Obstarten.

Herausgegeben

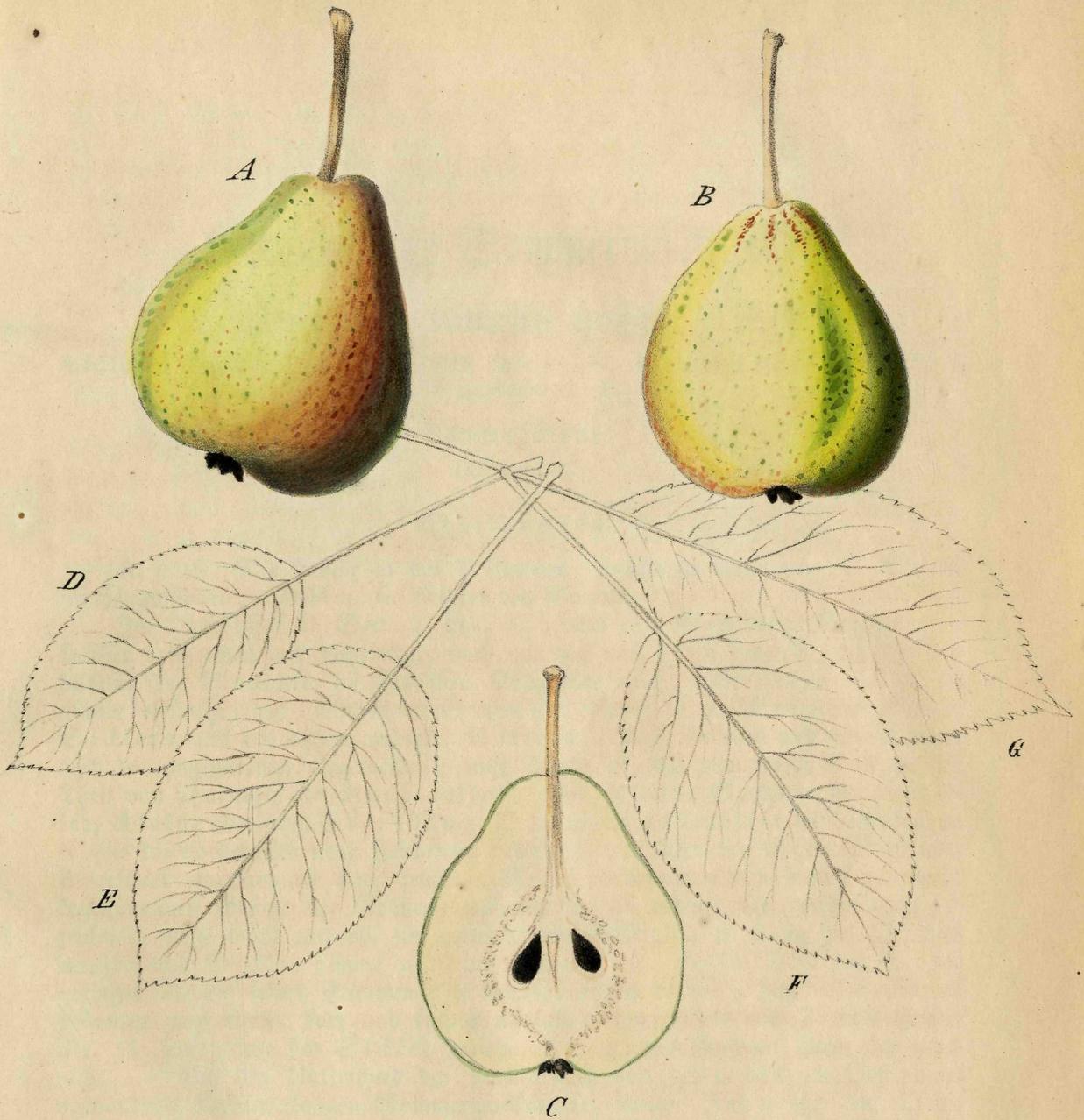
unter Leitung des Professors Dr. L. C. Rangethal und unter Mitwirkung der Pomologen Görlin in Sindringen, Zahn in Meiningen, Koch in Jena, Kiegel in Braunau, Maurer in Jena, Schmidt in Blumberg, Sinnig in Ballenstedt, Taitl in Fünfkirchen, Topf in Erfurt u. A. sowie des Gartenbauvereins in Jena und des landwirthschaftlichen Vereins zu Jena und Zwätzen.

Neue Auflage.

II. Section. 11. Lieferung.

Jena,

Druck und Verlag von Friedrich Mauke.



Größe lange Sommer-Muskateller.

Große lange Sommermuskateller

(Muscat à longue queue d'été).

Sickler's Deutscher Obstg. IX. S. 409. Taf. 17. — Dittrich's Handb. I. S. 539. —
Christ's Handwörterb. S. 198.

Sommerbirne

II. Rang.

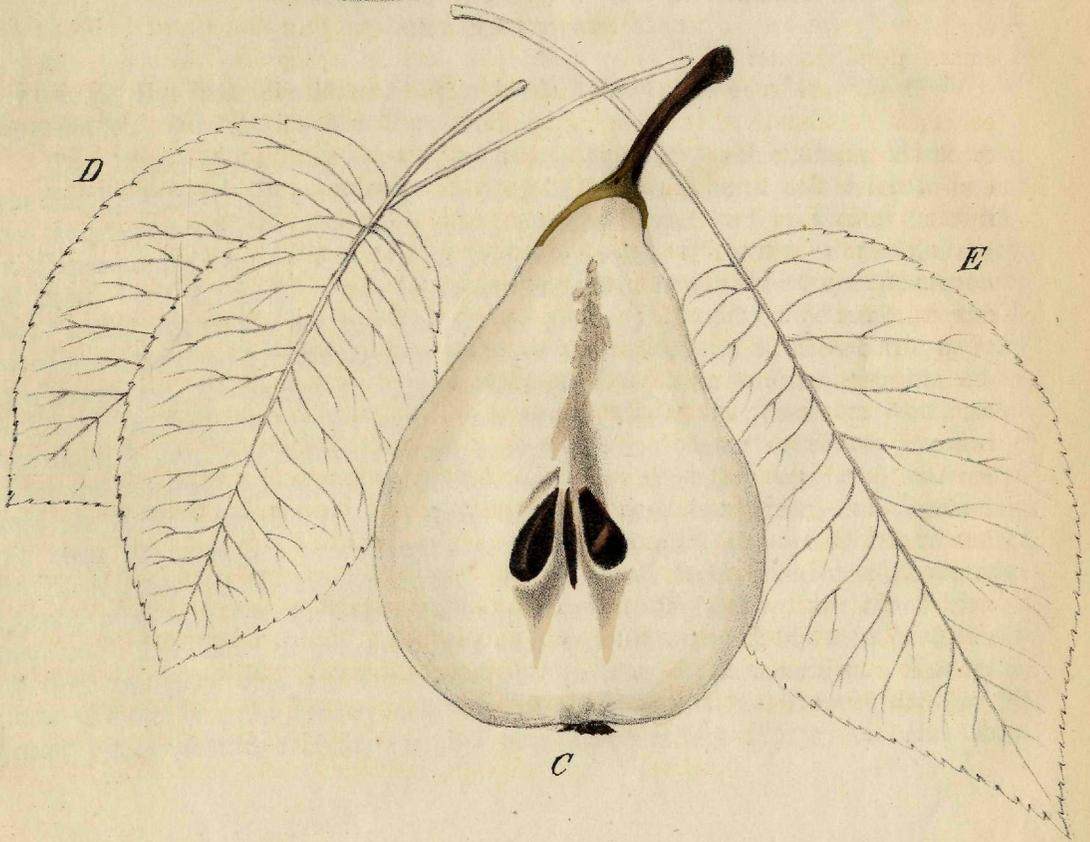
Abbildungen.

A. u. B. Die Frucht in den 2 Formen, welche sie annimmt. C. Dieselbe im Längsschnitte. DEF u. G. Blätter des Baums.

Im Obstkabinet II. Sect. 2. Dies ist bereits eine Kleine lange Sommermuskateller beschrieben und abgebildet, doch will sie, wie Jahn bemerkt, mit der Abbildung der Genannten im Deutschen Obstgärtner nicht recht stimmen. Derselbe glaubt vielmehr, daß zwischen der Großen und Kleinen langen Sommermuskateller Sickler's und des diesem gefolgten Dittrich kein Unterschied und beides, auch nach der angegebenen Vegetation dieselbe Frucht ist, die man durch einen großen Theil von Thüringen als Muskatellerbirne, Kleine Sommermuskateller, Kleine oder auch Große lange Sommermuskateller trifft und wovon er uns die vorliegende neue Zeichnung gesendet hat. Der von Sickler gemachte Unterschied einer um 14 Tage früheren Reife, vermehrten Größe und einer mehr kegelförmigen Gestalt der Großen, während er die Kleine als perlenförmig bezeichnet, möge wohl nur auf der verschiedenen Kräftigkeit u. s. w. des Baumes beruhen und Sickler räume selbst die Befugniß ein, sich die Höhe der Großen geringer als auf seiner Zeichnung zu denken, indem er sagt, daß sie an älteren Bäumen auch klein, kurz und kulpig ausfalle; langgestielt wie Zinck's Frucht Nr. 11, auf welche sich Sickler beziehe, sei auch des letzteren Birne durchaus nicht. — Um den Unterschied der vorliegenden von der bereits im Obstkabinet vorhandnen Kleinen langen Sommermuskateller, welche Jahn für die Kleine Blankette halten möchte, und nebenbei von den sonst noch bekannten Muskatellerbirnen, z. B. von der Kleinen Muskateller (7 ein Maul voll) und von der Roberts Muskateller (welche unpassend oft Groß Muscat genannt wird) auszudrücken, zählen wir dieselbe als Große lange Sommermuskateller auf und schildern die Frucht nach den uns vom Einsender zugegangenen Notizen.

Die Form der Birne ist kreiselförmig oder auch eirund, um den Kelch oft so wenig abgeflacht, daß sie nicht mehr gut aufsteht, nach dem Stiele zu endigt sie mit kurzer kegelförmiger, bisweilen birnförmiger, oft nur wenig abgestumpfter Spitze. Sie ist klein oder kaum mittelgroß, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit und $1\frac{3}{4}$ —2" lang. Der Kelch ist klein, braun, hart- und spitzblättrig, er steht aufrecht, offen, flach, oder in etwas vertiefter und weiter schüsselförmiger Einsenkung, bisweilen mit kleinen Beulchen umgeben. Der Stiel ist stark, selten über 1" lang, braungelb, holzig, nach der Birne zu bisweilen fleischig oder mit Fleisch umringelt und sitzt obenauf oder neben einem Höcker schief. Die Schale ist glatt, gelbgrün, später gelb, mit grünlichen Stellen, mit vielen feinen grünen Punkten, die in der Reife bräunlich und sehr undeutlich werden. An der Sonnenseite hat die Frucht meist etwas bräunliche, später mehr orangefarbige, streifige Rötze, die oft nur in rotumkreisten Punkten besteht und an beschatteten Früchten ganz fehlt, um den Kelch auch etwas gelbbraunen Rost. Das Fleisch ist schwach gelblichweiß, fein, saftreich, rauschend, von angenehmem stark mürkitem Zuckergeschmack; auch riecht die Birne in Haufen zusammenliegend stark mürkitem. Das Kernhaus ist nur mit feinen Körnchen umgeben, seine Achse ist voll, die Kammern sind klein und enthalten kleine, meist erst in der Ueberreife völlig schwarze, oben mit einem kleinen Höcker ausgestattete Kerne.

Die Birne reift von der Mitte bis Ende August und hält sich etwas früher abgethan 14 Tage. Sie ist eine gute Tafel- und Marktfrucht, doch behagt Manchem der mürkitem Geschmack nicht ganz und etwas Beimischung von Säure, wovon sie nur wenig besitzt, würde sie noch besser machen. — Der Baum wird mittelstark, wächst in der Jugend schön pyramidal, macht aber einzeln stehende, dicht mit Quirlholz besetzte, deshalb dichtbelaubte Zweige und ist hieran, wie an seinen aufrechtstehenden Blättern leicht kenntlich. Er hält die Winter gut ab und ist sehr fruchtbar und gehört zu den vom Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen empfohlenen 12 Birnensorten. In dessen Verzeichniß ist die Frucht als Kleine lange Sommeruskateller aufgezählt. — Die Blätter des Baumes sind der Mehrzahl nach eiförmig wie E und G, einzelne, besonders an den Sommerzweigen, sind eirund (größte Breite in der unteren Hälfte nach dem Stiele zu), am Tragholz finden sich aber auch viele Blätter lanzettförmig wie D und F, und an älteren nicht triebigen Bäumen werden dieselben klein und schmal wie D. Sie sind glatt, fein-, etwas stumpfgesägt, meist schifförmig und am Rande wellenförmig gebogen, in gleicher Richtung mit den geradeaus stehenden Stielen stehend, nur die Spitze ist etwas zurückgekrümmt. — Sommerzweige grünlichbraun, an der Sonnenseite röthlichbraun, fein weißgelb punktiert; die Knospen an denselben stehen oft stark vom Zweige ab. — Blüthenknospen länglich-kegelförmig, sanft gespitzt, heller oder dunkler braun, oft etwas silberhäutig.



Von Allche. (Vannassche.)

Van Assche (Bannasche, Van Assche, Bannach, auch? Van Assche)

(Poire Van Assche).

Illustr. Handb. der Obstf. I. S. 489. — Album de Pomologie par Bivort I. Tafel 44.

Späte Herbstbirne

II., bisweilen I. Ranges.

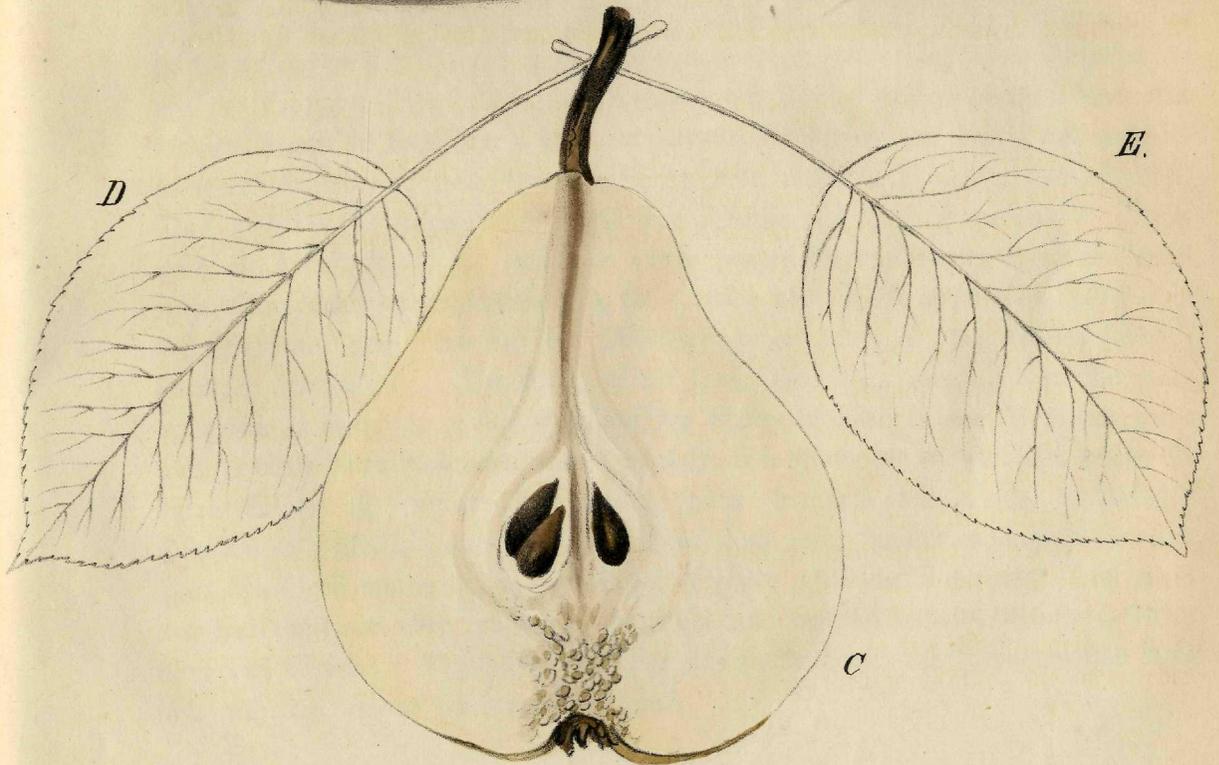
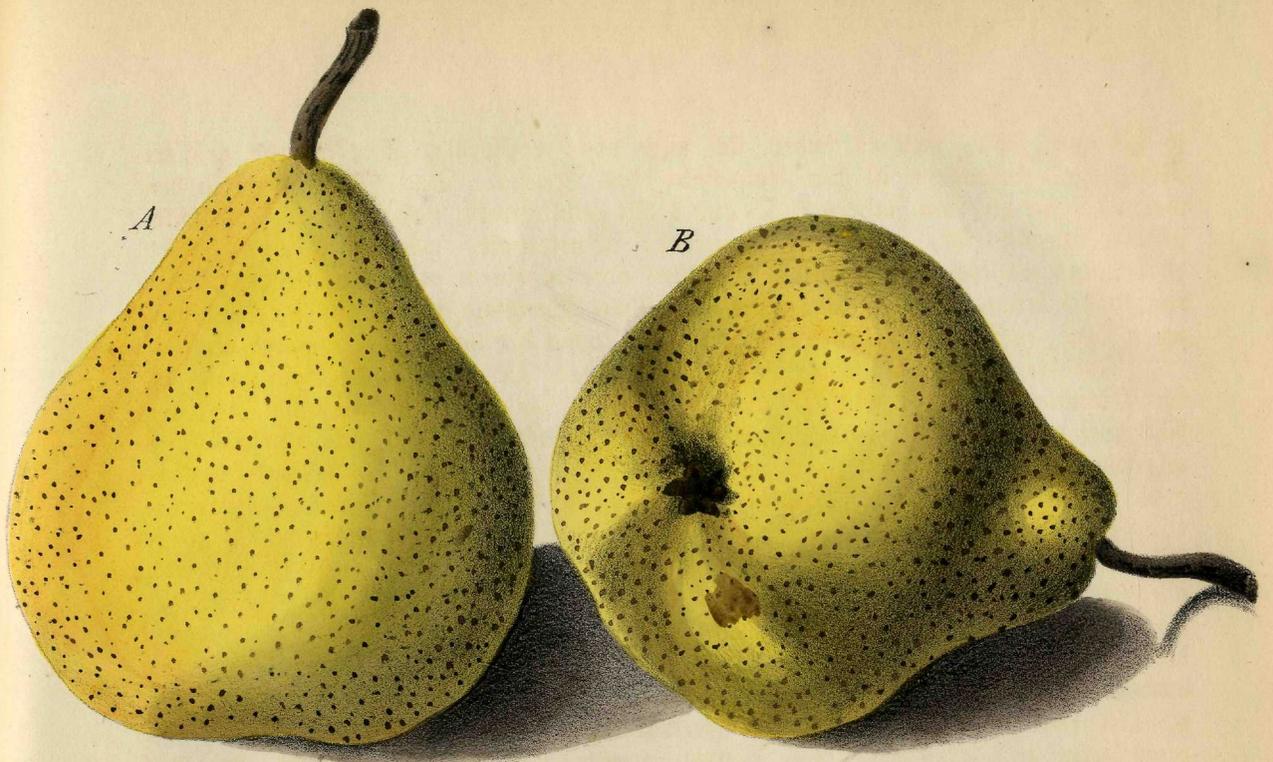
Abbildungen.

A. u. B. Die Frucht nach Kelch- und Stielwölbung. C. Die Frucht im Längsschnitt. DD. Blätter des Baums.

Der Notar *Bouvier* benannte diese von ihm 1825 aufgefundene Birne nach dem Landschaftsmaler *Van Assche* in Brüssel, dessen Namen bald so, bald in der oben angedeuteten Weise geschrieben wird, oder es kommt doch die Frucht unter diesen Benennungen vor. — Die Gestalt derselben, welche *Bivort* als rundlich-oval, fast ebenso breit wie hoch, in der Mitte am breitesten, nach beiden Enden abnehmend, etwas heulig und rippig um den Kelch, sehr groß, $3\frac{3}{4}$ " hoch, $3\frac{1}{2}$ " breit, beschrieb und ebenso, dabei an der Sonnenseite stark geröthet, abbildete, ist veränderlich je nach dem Standorte, Klima und der Jahresbeschaffenheit, denn es baute sich die Birne bei *Jahn* an freistehender Pyramide, wie sie im *Illustr. Handbuch* erscheint, ziemlich rundlich oder rundbauchig, nach dem Stiele zu stumpfkegelförmig, während sie in einem darauf folgenden Jahre sich wie hier abgebildet verhielt, aber man kann die Gestalt im Allgemeinen doch eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig und mehr oder weniger abgestumpft, nennen. So groß als bei *Bivort* wurde die Birne jedoch in *Meiningen* nicht. Der Kelch ist klein, kurzblättrig, aufrechtstehend, offen und sitzt in seichter, aber geräumiger Einsenkung, mit etwas Beulen umgeben. Der Stiel ist grau-grün oder auch grünlichbraun, 1 bis $1\frac{1}{2}$ " lang, ziemlich stark und steht oben auf der Spitze oder zwischen Höckern vertieft. Die feine, glatte Schale ist grün, später gelb mit etwas Rost, an der Sonnenseite hat die Frucht öfters ziemlich lebhaft carmin- oder purpurfarbige Rötze, die aber eben-

so oft ganz fehlt, und es finden sich auch viele rothfarbige Punkte und größere Krostflecken, besonders in der Umgebung des Kelchs. Das Fleisch war in den warmen, aber trocknen Jahren 1858 und 1859 gelblichweiß, halbfein, halbschmelzend, pikant säuerlich-süß, recht wohltschmeckend. Butterhaft, wie bei Bivort, wird es bei uns wahrscheinlich nur am Spaliere oder in einem mehr zusagenden feuchten, dabei leichten und warmen Boden. Das Kernhaus ist geschlossen, die Kammern sind ziemlich groß, die Kerne länglich, etwas breitgedrückt, schwarzbraun.

Die Frucht reift im October und November, bisweilen nach Bouvier erst im December, wie es nach kühleren Sommern wahrscheinlich auch bei uns der Fall sein wird. Es ist eine schöne und gute Tafelfrucht, doch mag sie bei uns wie die meisten feinen späten Birnen einen guten und geschützten Stand verlangen, um butterhaft und I. Ranges zu werden und die von Bivort angegebene Größe zu erreichen. — Der Baum wächst als freistehender Pyramidbaum ziemlich kräftig mit nicht stark nach aufwärts strebenden Zweigen und bringt bald und alljährlich Früchte. Seine Blätter sind eirund mit oft langer auslaufender Spitze, oft sind sie auch kürzer zugespitzt und dann oft etwas herzförmig oder rundlich, bei nicht kräftigem Triebe sind sie mehr eiförmig und an den Sommerzweigen auch öfters breitelliptisch, wie sie Bivort abbildete. Sie sind glatt, mehr oder weniger fein- und scharfgesägt, schifförmig und etwas sichelförmig gebogen, sehr dunkelgrün und glänzend. Die Sommerzweige sind dunkelolivengrün, an der Sonnenseite bräunlich-violettroth mit feinen gelblichen oder weißlichen Punkten.



Landsberger Malvasier.

Landsberger Malvasier.

Liegels neue Obstsorten II. S. 63. — Illustr. Handb. der Obstkunde I. S. 311.

Herbstbirne

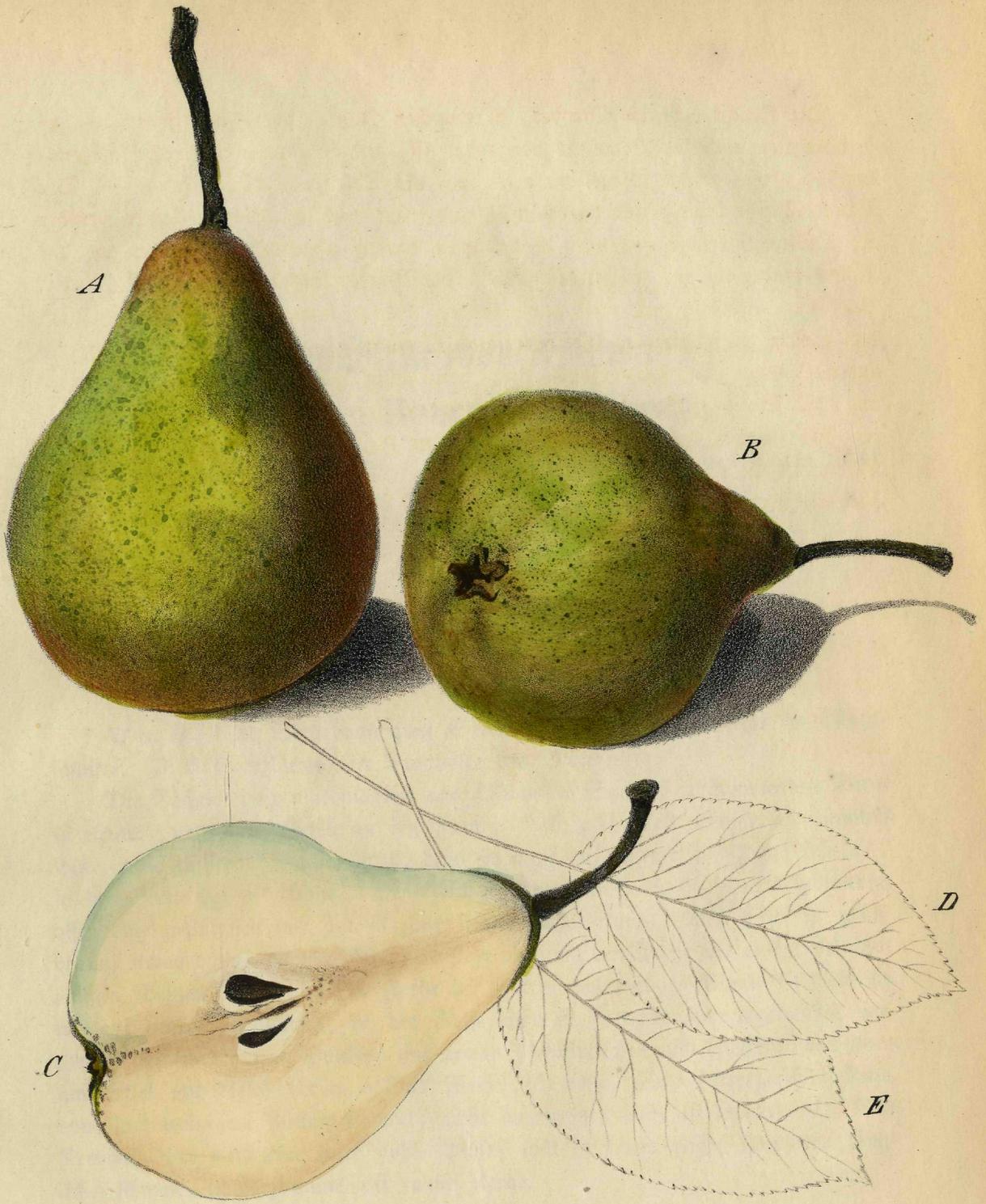
II. Ranges.

Abbildungen.

A. und B. Die Birne von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitte. DE. Blätter vom Tragholze.

Die Gestalt dieser vom verstorbenen Justizrath und Syndicus Burchardt in Landsberg an der Warthe erzogenen und wahrscheinlich nach ihrer Aehnlichkeit mit der Sommer-Apothekerbirne, welche auch Malvasierbirne heißt, benannten schönen Frucht ist kegelförmig oder auch etwas birnförmig, oft beulig und ungleich in ihrer Abrundung, nach dem Stiele zu bald mehr bald weniger abgestumpft. Das von Liegel angegebene Maas ihrer Größe von $2\frac{1}{2}$ " Höhe und 2" Breite wird oft überschritten, wie unsere an einem jungen Pyramidbaume erzogene Frucht zeigt. Der Kelch ist verhältnismäßig klein, offen oder etwas geschlossen, mit kurzen Kelchblättern, flach oben auf der Wölbung stehend oder in einer kleinen schüsselförmigen Einsenkung. Der Stiel ist oft lang, bis $1\frac{1}{2}$ ", braun, bisweilen nach der Birne zu fleischig, er sitzt oben auf der Spitze in einer kleinen Vertiefung, oft wird er durch einen Fleischwulst schief gedrückt. Die Farbe der etwas dicken ungenießbaren Schale ist grünlich-citronengelb, später hochgelb mit vielen rostfarbigen Punkten und Flecken, um Kelch und Stiel auch mehr zusammenhängend berostet. Das Fleisch ist mattweiß, auf günstigem Stande vielleicht butterhaft, sonst meist nur haschmelzend oder rauschend, doch süß und wohlschmeckend, steinfrei, jedoch ohne viel Gewürz. Das Kernhaus hat eine hohle Achse, die Kammern sind klein und enthalten braune vollkommene Kerne.

Die Frucht reift im October, in manchen Jahren aber auch später, so daß sie bisweilen noch im December vorhanden ist, und ist immer eine recht schätzenswerthe, große, schöne Birne, die auch noch als Tafelfrucht dienen kann. — Der Baum ist sehr kräftig und starkwüchsig und trägt reichlich, doch scheint er weniger für Quittenunterlage geeignet, er bekommt darauf abgestorbene Spitzen an den Sommerzweigen, und wächst langsam. Die Blätter sind mittelgroß, $1\frac{3}{4}$ " breit, $2\frac{1}{2}$ " lang, eiförmig, mit meist auslaufender, nicht zu langer Spitze, bisweilen nach dem Stiele zu keilförmig, bisweilen auch herzförmig, glatt, meistens stumpf und nur nach vorn zu gesägt, öfters auch ganzrandig, am Rande etwas wellenförmig, die Spitze zurückgebogen, die Blattadern sehr sichtbar. Die Blütenknospen sind ziemlich dick, kurzkegelförmig, sanft zugespitzt, kastanienbraun. — Die Sommertriebe sind etwas stufig und an der Spitze verdickt, gelblichgrün, gegenüber oft stark geröthet, fein ockergelb punktiert.



Goldbirne von Bilbao.

Goldbirne von Bilboa (Golden Beurré of Bilboa).

Illustr. Handb. der Obst. I. S. 447. — Downing, The fruits and fruit trees of America. 14.
Ausg. S. 362.

Herbstbirne

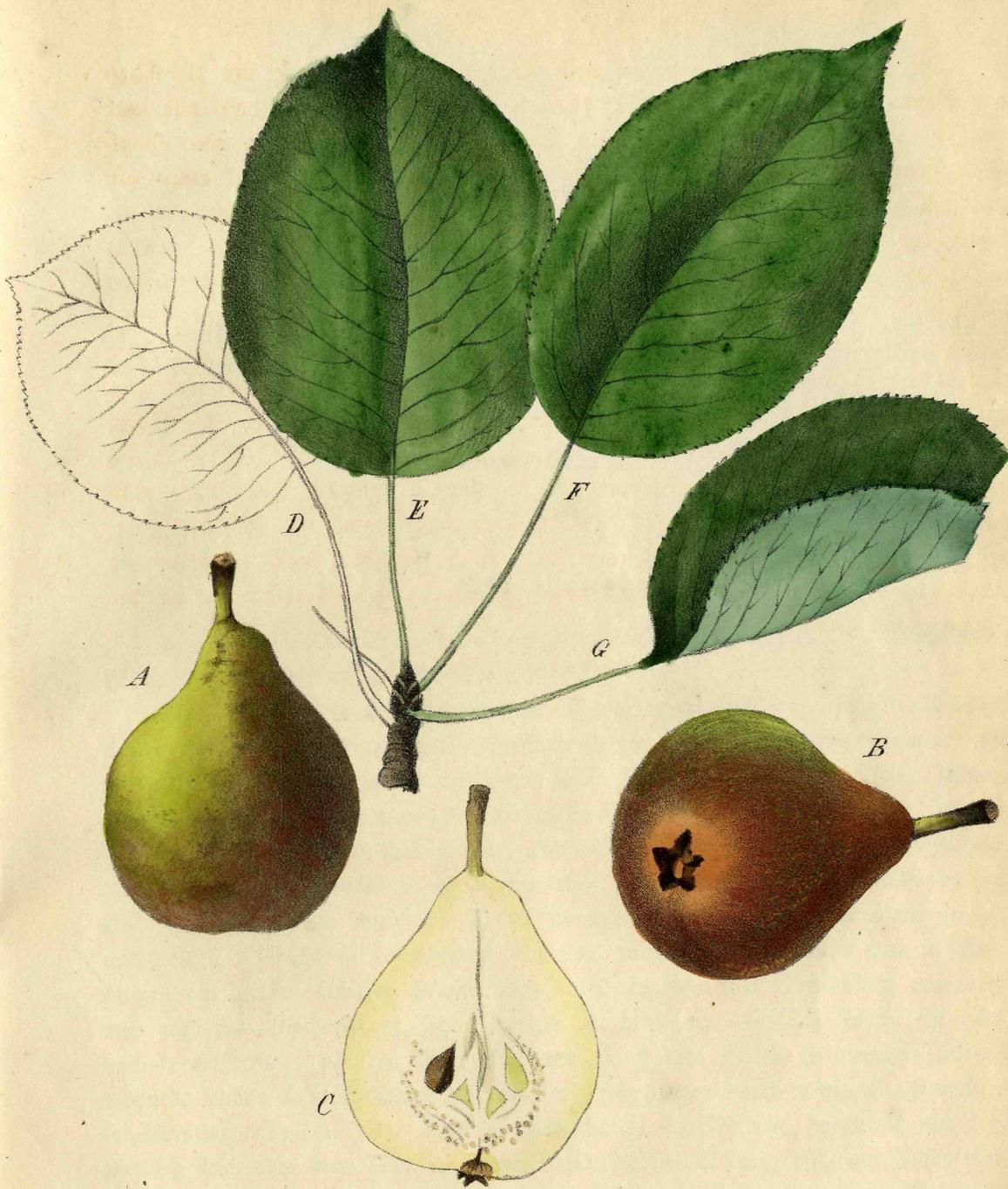
I. Rangés.

Abbildungen.

A. u. B. Die Birne von zwei Seiten betrachtet. C. Dieselbe im Längs-
schnitte. D. E. F. Blätter vom Tragholze des Baumes.

Die Gestalt dieser muthmaßlich aus Bilboa in Spanien abstammenden Birne ist eirund, nach dem Stiele zu kegelförmig, bald mehr bald weniger abgestumpft spitz. Sie ist schon ziemlich groß, denn sie mißt auf unserer Abbildung fast $2\frac{1}{2}$ " in der Breite bei 3" Höhe. Der Kelch ist graubraun, groß- oder kleinblättrig, offen oder geschlossen und sitzt in einer seichten Einsenkung. Der Stiel ist grünbraun, etwas dünn, bis $1\frac{1}{2}$ " lang und steht oben auf der Spitze wie eingedrückt, mit einigen Beulen umgeben. Die Farbe der glatten und dünnen Schale ist gelbgrün wie auf unserer Abbildung, in der Reife wird sie goldgelb, mit regelmäßig vertheilten feinen braunen Punkten und etwas Roststreifen und Flecken, besonders um Stiel und Kelch herum. Das Fleisch ist weiß, fein, butterhaftschmelzend, von stark weinigem Zuckergeschmack, recht angenehm, auch ist es steinfrei. Das Kernhaus hat meist eine stark hohle Achse, und in seinen engen Kammern längliche, schmale, schwarzbraune, oft taube Kerne.

Die Zeitigung der Birne ist nach Downing in Amerika um die Mitte des September, bei Hn. von Flotow in Dresden reifte sie jedoch wie auch bei Jahn in der Mitte des October. Sie bildet sich, wie es von einer spanischen Frucht kaum zu vermuthen war, auch am freistehenden Standbaume gut aus und ist eine Herbsttafel Frucht I. Ranges. — Der Baum kommt in verschiedener Bodenart fort, wächst auch auf Quitte, trägt regelmäßig und meistens reich, und soll sich durch Absenker wurzelächt erziehen lassen. Die bestausgebildeten Blätter des Tragholzes sind länglich-eirund mit auslaufender, oft scharfer Spitze, einzelne länger gestielte und dann auch die schmaleren Blätter sind elliptisch, $1\frac{1}{2}$ — $1\frac{3}{4}$ " breit, bis 3" lang, glatt, regelmäßig fein- und besonders nach ihrer Spitze hin scharfgesägt, schwach schifförmig und etwas wellenförmig, die Spitze steht gerade aus, ihre Farbe ist schön grasgrün und glänzend. Stiel oft dünn, bis $2\frac{1}{4}$ " lang. Die Blütenknospen sind kegelförmig, ziemlich spitz, doch nicht stechend, an der Spitze etwas gelblichwollig, sonst dunkelbraun. — Sommerzweige hellgelbbraun, auf der Schattenseite mehr grünlich, schmutzig weiß, etwas warzig punkirt. — Blütenknospen kegelförmig, ziemlich spitz, dunkelbraun, an der Spitze etwas gelbwollig.



Kleine Pfalzgräfin.

Kleine Pfalzgräfin.

(Siz vielleicht Siedler's Kleine Pfalzgräfin L. D.=G. II. S. 17 Taf. 2 oder Zink's Rothe Pfalzgrafenbirne Taf. IV Nr. 41. Doch sind beide länger gestielt und Zink's Frucht ist auch größer.)

Sommerbirne

II. Ranges.

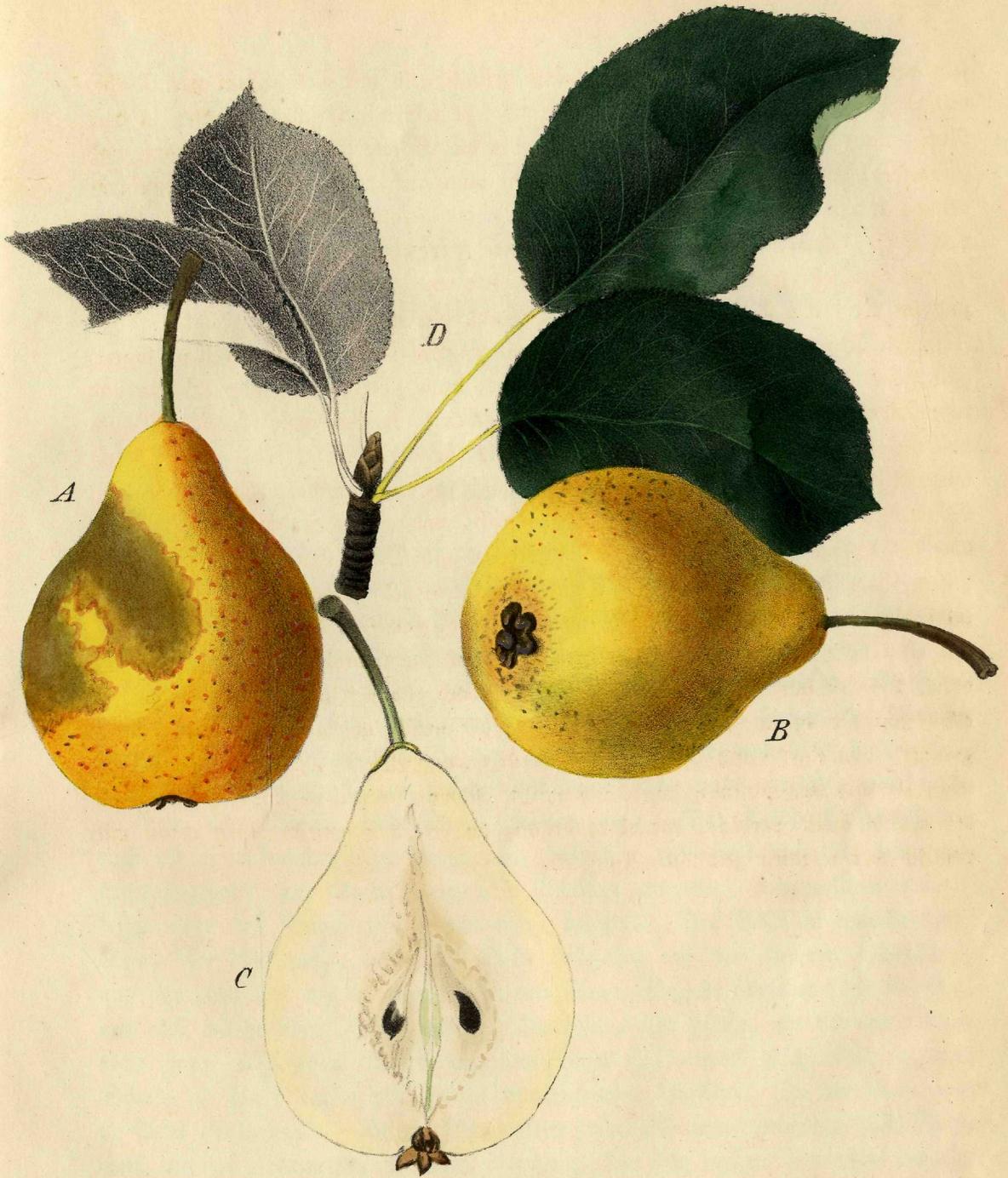
Abbildungen.

A. und B. Die Birne von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitte. D. Blätter des Tragholzes.

Sie findet sich in der Gegend um Meiningen vielfach angepflanzt und wird wegen ihres zimmtartigen guten Geschmacks nebenbei Zimmbirne genannt und sehr geschätzt. Jahn schreibt uns, daß er sie längere Zeit für die Kleine Zimtrusselet Diel's gehalten habe, welche dieser für identisch mit Siedler's Kleinen Pfalzgräfin zu betrachten geneigt war, und welche in der Wetterau ebenfalls Zimmbirne, Sommer-Zimmbirne genannt wird. Jahn hat indessen von Oberdieck eine Zeichnung seiner noch von Diel stammenden Kleinen Zimtrusselet gesehen und hält sie hiernach für verschieden, bat uns auch, die Frucht unter dem in Meiningen am meisten üblichen Namen Kleine Pfalzgräfin in's Obstcabinet aufzunehmen und zur Beschreibung seine Notizen zu benutzen. — Die Frucht ist hiernach kreiselförmig, um den Kelch flachrund, nach dem Stiele zu biegt sie sich gewöhnlich etwas ein und endigt mit einer oft sehr kurzen, doch wenig abgestumpften kegelförmigen Spitze. Der Kelch ist hartschalig, kurzblättrig, hornartig und steht ziemlich flach oder nur leicht eingesenkt. Der Stiel ist kurz, dick, am Ansatz fleischig oder steht mit Fleischringeln umgeben auf der Spitze obenauf. Die etwas

fein rauhe Schale ist gelblichgrün, später grünlichgelb mit viel bräunlicher Rötze, welche später fast carminroth wird und mit sehr feinen gelblichen Punkten in dem Roth, auch mit ziemlich viel Kost, der eben die Schale stellenweise fein rauh und zimmtfarbig macht, so daß man die Birne auch aus diesem Grunde Zimmbirne nennen mag. Das Fleisch ist gelblichweiß, fein, rauschend oder halbschmelzend, voll Saft, von zimmtartigem Zuckergeschmack, recht angenehm. Das Kernhaus ist nur mit sehr feinen Körnchen umgeben, hat eine etwas hohle Achse, die Kerne sind in der reifen Frucht schwärzlich-braun und haben einen kleinen Höcker.

Die Birne reift Mitte Septembers, in kühlen Sommern auch etwas später, hält sich 8—14 Tage und ist als Tafel Frucht, auch zum Kochen und Welken und zum Birnsaft sehr schätzbar und wird gern gekauft, so daß man für einen Baum voll dieser Birnen bei Obstverstrichen mehr als für andere bezahlt. — Der Baum wird in gutem Boden groß und stark, wächst schön pyramidal, hält die harten Winter gut ab und trägt abwechselnd reichlich, und wurde deshalb die Anpflanzung dieser Sorte vom Verein für Pomologie und Gartenbau in Meiningen, in dessen Verzeichniß sie noch als Kleine Zimtruffelet aufgezählt ist, gleichfalls empfohlen. — Die Blätter sind eiförmig wie F. und G., auch öfters eirund E., und einzelne rundlich D. mit aufgesetzter oder auch mehr auslaufender Spitze, $1\frac{3}{4}$ " breit, 2—3" lang, glatt, regelmäßig fein-, doch etwas leicht- und stumpfgesägt, etwas schifförmig und wellenförmig, die Spitze zurückgebogen und meist seitwärts gedreht, dunkelgrün und glänzend. — Blütenknospen groß, etwas kurz kegelförmig, ziemlich stechend spiz, dunkelbraun, fast schwarzbraun. — Sommerzweige an der Spitze meist verdickt, dunkelgraubraun, an der Sonnenseite violettbraun mit ziemlich vielen feinen gelblichen Punkten.



Rothbackige Sommerzuckerbirne.

Rothbackige Sommerzuckerbirne,

Diel I. S. 194. — Dittrich I. S. 584. — Oberdieck's Anl. S. 437.

Sommerbirne

II. Ranges.

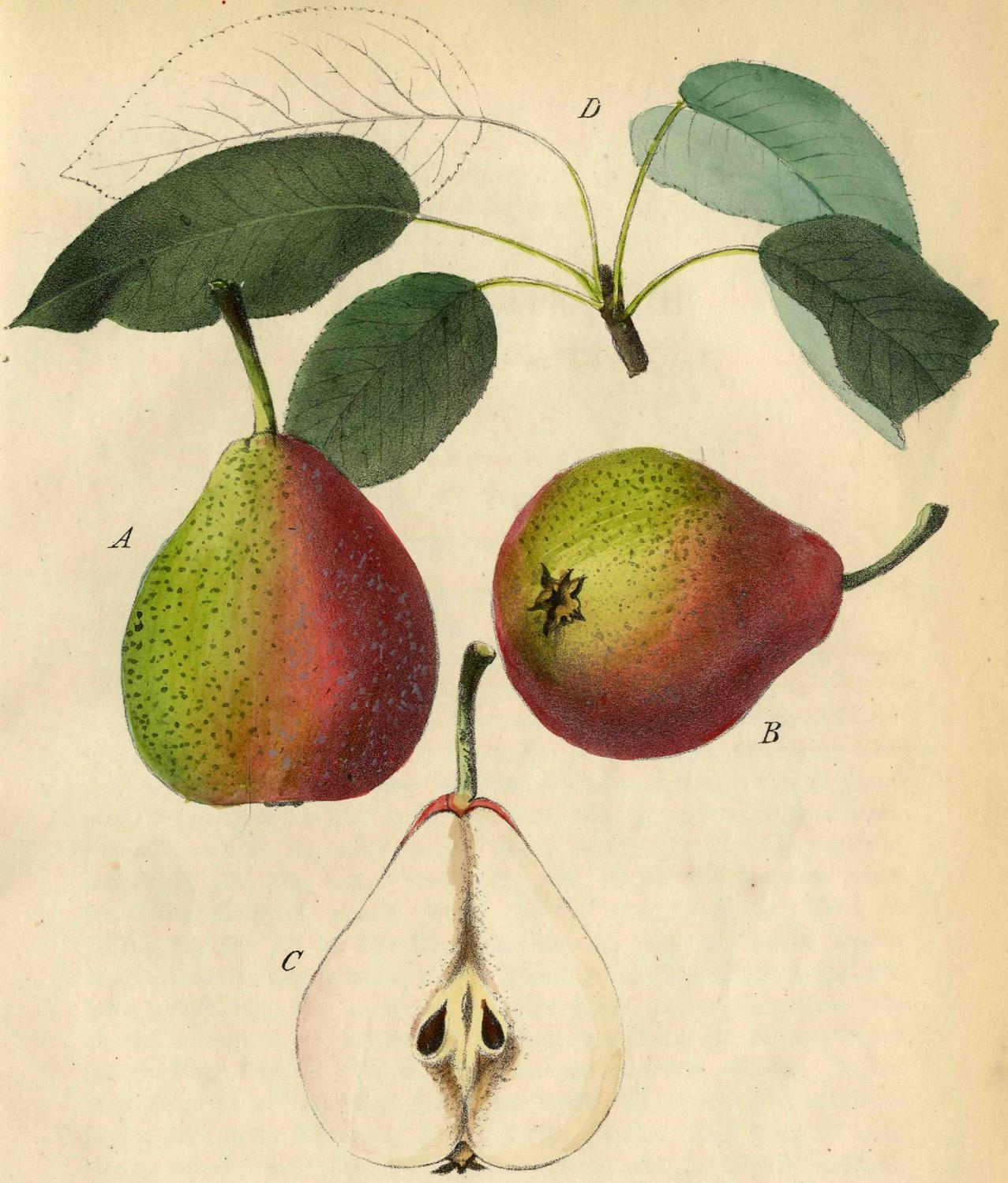
Abbildungen.

A. und B. Die Frucht in verschiedener Stellung. C. Dieselbe der Länge nach durchschnitten. D. Die Blätter einer Tragknospe des Baumes.

Die Form dieser von Diel in seinem elterlichen Garten vorgefundenen jedenfalls deutschen Birne ist rein birnförmig mit etwas starkem und hoch nach dem Kelche hin erhobenem Bauche, um welchen sie sich plattrund wölbt. Nach dem Stiele zu macht sie eine Einbiegung und endigt mit einer langen kegelförmigen Spitze. Diel giebt ihre Größe auf $2\frac{1}{8}$ " in der Breite und $2\frac{3}{4}$ " in der Höhe an, welchen Umfang sie auf unserer Abbildung zwar nicht erreicht, aber unter günstigen Verhältnissen wohl schon erlangen mag. Der Kelch ist spitzblättrig, doch oft unvollkommen oder verschoben, halboffen und steht aufrecht, flach oder leicht eingesenkt, mit feinen Falten oder Beulchen umgeben, von welchen man indessen über den Bauch hin nichts mehr bemerkt. Der Stiel ist charakteristisch dünn, $\frac{1}{4}$ — $1\frac{3}{4}$ " lang, auf einer Seite hellgrün, auf der anderen olivenfarben und sitzt oben auf der dünnen Spitze mit feinen Ringeln umgeben oder neben einem sich anlehenden Höcker schief. Die feine, sehr glatte, an der am Baume nicht ganz ausgereiften Birne auf dem Lager fast etwas geschmeidig werdende Schale ist bläshellgrün mit feinen dunkelgrünen Punkten. In der Reife wird sie schön citronengelb. An der Sonnenseite findet sich etwas erdartige helle Röthe, meist nur in grauweissen Punkten bestehend, die mit rothen Kreiseln umgeben

sind, doch fehlt das Roth an beschattet gewachsenen Früchten, und es sind deshalb die meisten bloß blaßgrün, hie und da mit Rostanflügen, auch stärkeren Rostflecken. Das Fleisch ist mattweiß, sehr saftreich, rauschend oder halbschmelzend, von angenehmem rein süßen Zuckergeschmack. Das Kernhaus ist von etwas stärkeren Körnchen umgeben, hohlachsig, Kammern sehr klein, nicht größer, als daß die wie sie geformten mit einem kleinen Höcker ausgestatteten schwarzen Kerne Platz darin haben.

Die Frucht reift im Anfang des September und hält sich etwas früher gebrochen 2 bis 3 Wochen. Sie ist sowohl zum rohen Genuß, als für die Oekonomie sehr schätzbar, giebt sehr süßen Birnensaft und wird als schöne goldgelbe Sommerfrucht auf den Märkten gern gekauft. — Der Baum wächst lebhaft und wird alt, war einer der stärksten Birnbäume im Dief'schen Garten. Er gleicht im Wuchse einer Linde, mit breiter Krone und herabhängenden Fruchtästen, und ist sehr fruchtbar, aber meist nur ein Jahr um's andere. — Die Blätter sind ziemlich groß, eiförmig mit einer kurzen halbaufgesetzten Spitze, 2" breit, bis 3" lang, manche elliptisch und andere auch rundlich, glatt, fein und leicht gesägt, hie und da etwas schifförmig oder einigemal wellenförmig am Rande gebogen, glänzend dunkelgrün. Die Blütenknospen sind länglich-kegelförmig, sanftgespitzt, hellbraun mit Dunkelbraun schattirt. — Die Sommerzweige grünlichgelb, an der Sonnenseite hellröthlich, fein weißgrau punktirt.



Schmalbirne von Brest.

Schmalzbirne von Brest (Fondante de Brest).

Diel I. S. 183. Dittrich I. S. 541.

Sommerbirne

II. Ranges.

Abbildungen.

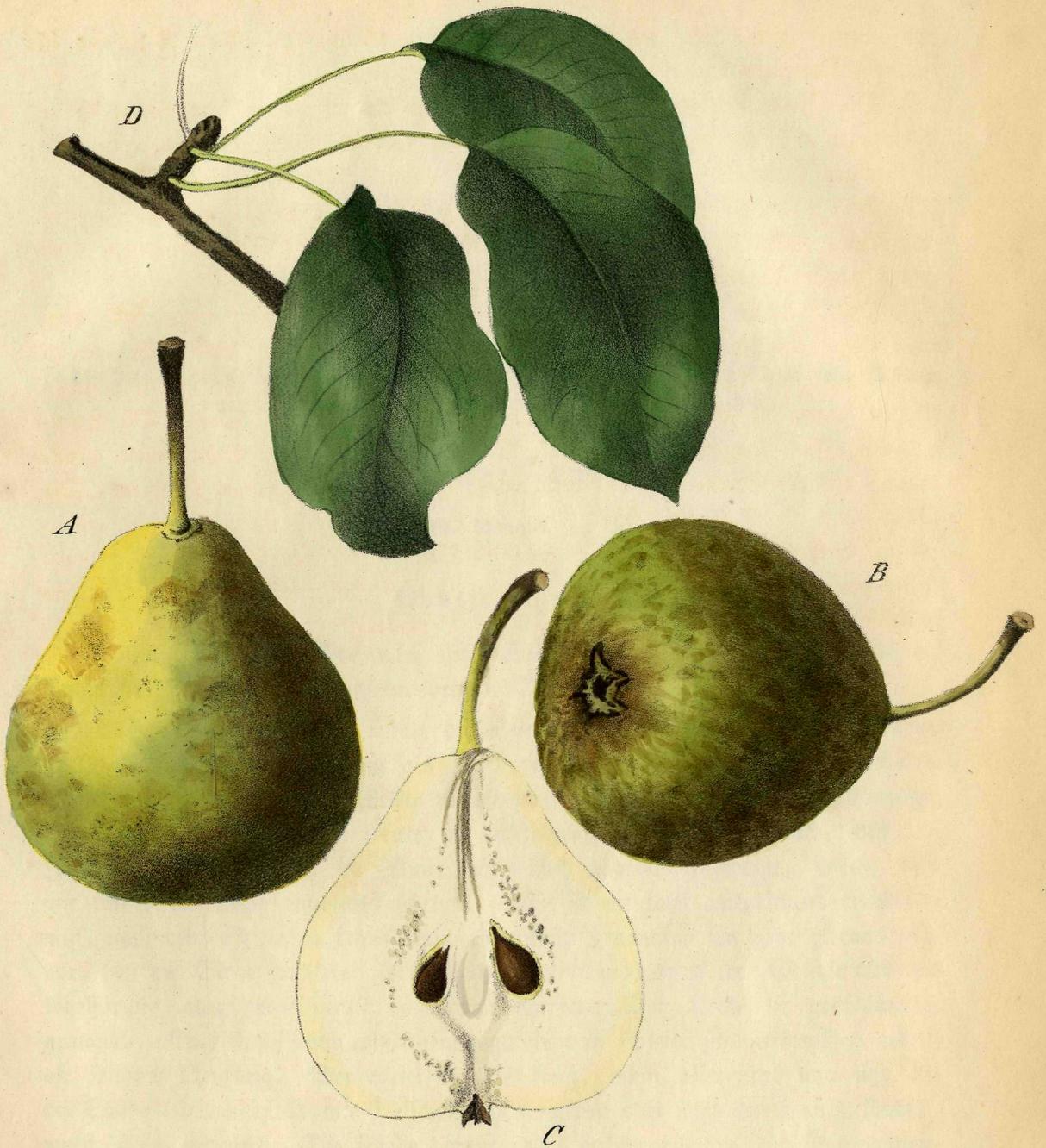
A. und B. Die Frucht von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitt. D. Blätter des Baums.

Die Form dieser bei allen früheren Autoren zu findenden, doch oft unrichtigen, nebenbei auch unter den Namen Brestter Saftbirne, Brestter Schmalzbirne, Cassante de Brest, Inconnu Chêneau vorkommenden Birne ist mehrentheils kreiselförmig, stark hochbauchig, um den Kelch schön abgerundet, nach dem Stiele zu mit stumpfer kegelförmiger Spitze endigend. Sie ist mittelgroß, 2" breit und bis 2½" lang. (Dühamel hat sie mehr rundlich und mittelbauchig, wie sie sich wohl ebenfalls baut, gezeichnet.) Der Kelch ist offen, spitzblättrig und steht etwas eingesenkt, mit einigen Erhabenheiten umgeben. Der Stiel ist ziemlich stark, 1—1½" lang, nach der Birne zu fleischig und sitzt auf der stumpfen Spitze obenauf, meist mit einigen Höckern umgeben, von welchen er mitunter schief gedrückt wird. Die Schale ist hellgrün, später gelblichgrün, aber es ist oft die halbe Frucht auf der Sonnenseite schön blutroth verwaschen und es wechselt dies nach den Seiten hin mit der Grundfarbe in solcher Weise ab, daß die Frucht dort wie marmorirt erscheint. In dem Roth finden sich viele auffallend starke graue Punkte, die charakteristisch und etwas fühlbar sind; in der Grundfarbe sind die Punkte grünlich. Das Fleisch ist weiß, fädig, saftvoll, nicht schmelzend, sondern markig und im Munde rauschend,

von zuckerartigem, sehr angenehmem rosenhaften Geschmack. Das Kernhaus ist eng, die Kammern enthalten viele vollkommene Kerne.

Die Frucht zeitigt nach Diel im halben August, doch kam sie 1859 in Meiningen erst Anfangs September zur Reife und es möchte die letztere deshalb in weniger warmen Sommern immer noch etwas später erfolgen. Die Birne hält sich, nicht zu spät abgethan, 2 bis 3 Wochen und ist zu allen Zwecken brauchbar, findet wegen ihrer schönen Färbung auf dem Obstmarkte gewiß auch immer guten Abgang.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird aber nur mittelgroß, trägt seine Aeste ziemlich abstehend, wodurch die Krone weitläufig wird. Er gedeiht auf Quitte und ist in allen Formen sehr fruchtbar, verlangt aber guten warmen Boden, wenn die Früchte auf Hochstamm nicht steinig werden sollen. Die Sommerzweige sind lang und ziemlich stark, ohne Wolle, auf der Schattenseite graubraun, auf der Sonnenseite trübrotthbraun, mit vielen weißgrauen Punkten. Die Blätter sind ziemlich groß, $3\frac{1}{2}$ " lang, 2" breit, länglich-eiförmig, meist etwas wollig, deshalb trüb dunkelgrün, etwas weitläufig fein- und leicht gesägt, mehrentheils ganzrandig, am Rande wellenförmig, die oft langauslaufende Spitze etwas spiralförmig gedreht. Blattstiel dünn, bis $1\frac{1}{2}$ " lang.



Troppauer Muskateller.

Troppauer Muskateller.

(Troppauer goldgelbe Sommermuskateller, Siegel's neue Obstsorten II. S. 84. Troppauer Muskateller, Illustr. Handb. d. Obst. I. S. 385.)

Sommerbirne

II. Ranges.

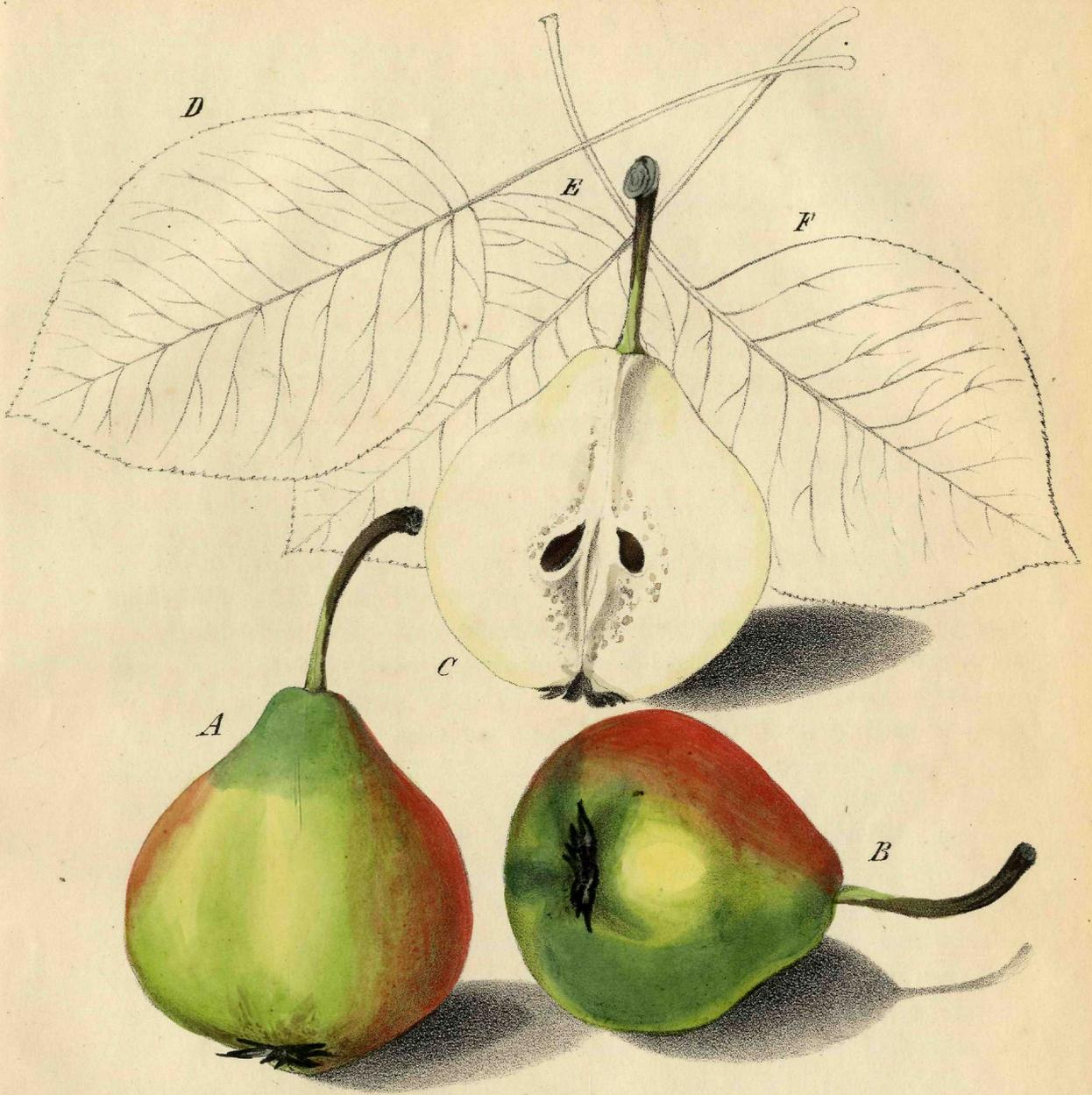
Abbildungen.

A. und B. Die Birne nach ihrer Stiel- und Kelchseite. C. Dieselbe im Längsschnitte. D. Eine Fruchtknospe mit Blättern.

Siegel bezeichnet die Gestalt dieser vom Bürgermeister Kossy in Troppau 1835 an ihn gelangten Frucht als kegelförmig, stark hochbauchig, am Kelche platt abgerundet, nach dem Stiele zu oft stark eingebogen und mit kegelförmiger Spitze endigend, die Birne ferner als mittelgroß, 2 $\frac{1}{4}$ " hoch und 1 $\frac{3}{4}$ " dick. — Jahn hat die von ihm im Illustr. Handbuch abgebildete Frucht, welche dort um den Kelch mehr rundlich erscheint, seiner Formentafel entsprechend kreiselförmig, nach dem Stiele zu kegelförmig-stumpfspitz genannt. Es geht hieraus hervor, daß die Birne zweierlei Form annimmt und man wird ihre Gestalt also als kegelförmig oder kreiselförmig bezeichnen müssen. Der Kelch ist großblättrig, graugelb, offen, sternförmig aufliegend und steht in schöner schüsselförmiger, jedoch oft seichter Senkung. Der Stiel ist 1 $\frac{1}{4}$ " lang, dünn, aber stark und sitzt auf der Spitze wie eingesteckt mit Fleischringeln umgeben oder wird durch einen Fleischwulst schief gedrückt. Die Farbe der Schale, welche wie die der Pomeranzenbirnen etwas uneben ist, erscheint hellgelb, wird in voller Reife aber goldgelb mit

grünlichem Schimmer, dabei bräunlich punktiert und gefleckt, um den Kelch herum auch etwas bräunlich berostet. Der Koss wird stellenweise zusammenhängend und überzieht oft die ganze Schale. Das Fleisch ist weiß, gröblich, nicht zu saftreich, rauschend, fast halbschmelzend, von zuckersüßem, recht angenehmen, aber kaum merklich muskatellerndem oder etwas zimmtartigen Geschmack. Das Kernhaus ist nur mit feinen Körnchen umgeben, hat kleine Kammern und viele vollkommene, längliche eirunde, schwarzbraune, zuletzt schwarze Kerne.

Die Birne reift Ende Augusts bis Mitte Septembers, hält sich etwa 14 Tage und wird dann langsam teig. Wegen ihrer schönen gelben Farbe, regulären Form und ziemlich langen Dauer ist sie für den Obstmarkt sehr geeignet und verdient weiter verbreitet zu werden. — Der in der Jugend starkwüchsige Baum wird nur mittelgroß, ist aber recht tragbar. Seine Blätter sind ziemlich groß, eiförmig, mit längerer oder kürzerer auslaufender Spitze, die kürzer gestielten Blätter sind auch eirund, bisweilen etwas herzförmig, meist etwas wollig, ganzrandig, etwas schifförmig und sichelförmig, dunkelgrün, starkgeadert, deshalb und wegen des wolligen Ueberzugs nur mattglänzend. Die Stiele sind bleichgrün, wollig, bis $2\frac{1}{4}$ " lang, geradeausstehend, die Blätter aber daran hängend. Die Blütenknospen sind eirund, stumpfspitz, dunkelbraun, an der Spitze hellbraun, etwas wollig. Sommerzweige grünlich-gelbbraun, nach der Spitze hin wollig und rötlich, mit erhabenen gelblichen Punkten.



Die Zweibrutzenbirne.

Die Zweibußenbirne (Zwiebußenbirne)

(Poire à deux têtes, Poire à deux yeux, Double calice).

Liege's neue Obstsorten II. Heft S. 86. Dittrich III. S. 209.

Sommerbirne

II. Ranges.

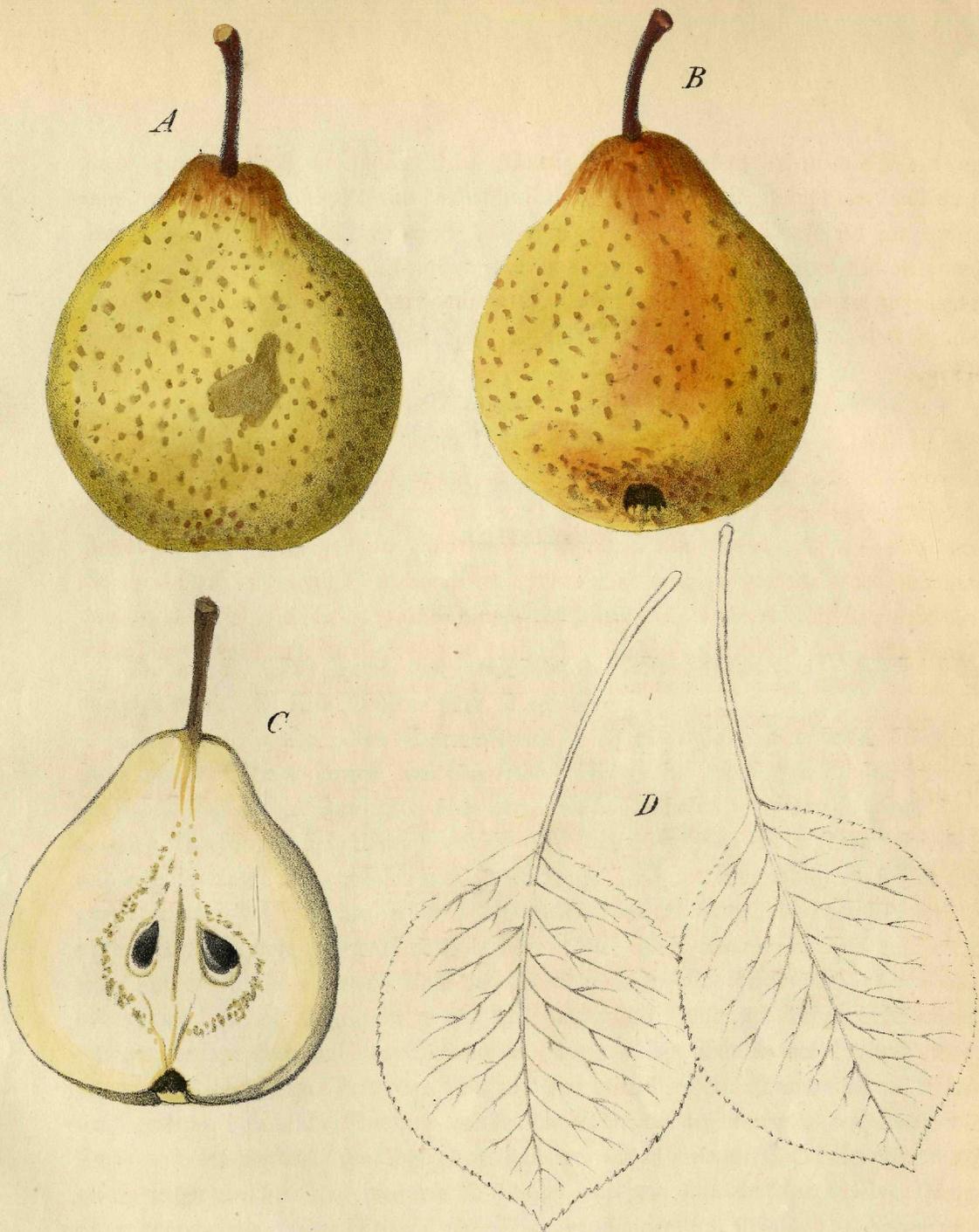
Abbildungen.

A. und B. Die Frucht von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe durchschnitten. D. E. F. Blätter des Baumes.

Sie wird in Ober- und Unterösterreich vielfach gepflanzt und findet sich auch schon in Krafft's Pomona austriaca oder Abhandlung von den Obstbäumen I. S. 35 Taf. 79 als Zweiköpfige Birne, Zwiebußenbirne, Heilige Katharinabirne beschrieben und abgebildet, auch war sie wohl schon Merlet und Duhamel bekannt. Ihre Gestalt ist kreiselförmig oder rundlich, nach Liegel kurzkegelförmig, Bauch mehr nach oben sitzend, um den Kelch rundet sich diesebe uneben und flach ab und läuft mit oder ohne Einbiegung stumpfspiz nach dem Stiele zu aus. Die Frucht ist mittelgroß, 2" breit und ebenso hoch oder etwas höher, nach Liegel ist sie nur 1" 7''' dick. Der Kelch ist charakteristisch und erscheint an der Mehrzahl der Früchte wie doppelt, er ist aber nur durch Beulen, die sich um ihn erheben und ihn drücken, aus einander gerückt und in zwei Hälften zerspalten. Die letzteren sind oft noch mit einander zusammenhängend, aber die Form erscheint hierdurch länglich, die Kelchblätter stehen aufrecht, sind bald offen, bald geschlossen und sitzen flach auf der Wölbung auf oder auch in einer kleinen länglichen Vertiefung. Der Stiel ist sehr lang, oft länger als 1½ Zoll, gebogen und steht bald auf der kurzen Spitze obenauf oder in einer kleinen Höhle. Die Farbe der dicken, nicht wohl genießbaren Schale ist grüngelb, später mehr weißlichgelb,

an der Sonnenseite findet sich oft ziemlich viel bräunliche Adthe; auch große grauliche weitläufig stehende Punkte, Rosiflecken und Rosifiguren gewahrt man öfters auf der Frucht. Das Fleisch ist weiß, in guten Jahren butterhaft schmelzend, in den meisten Fällen bleibt es aber rauschend, besitzt jedoch einen süßen, angenehm gewürzten Geschmack. Das Kernhaus hat eine hohle Achse und enthält in kleinen Kammern kleine schwarzbraune, oft jedoch taube und unvollkommene Kerne.

Die Reife der Birne fällt in das letzte Drittel des Augusts, und sie hält sich 14 Tage, worauf sie teig wird. Es ist unter den Sommerbirnen eine der besseren, für die Tafel gut geeignet, und sie macht sich kenntlich durch ihren wie zweifach erscheinenden Kelch und durch ihren langen Stiel. — Der Baum wird nach Liegel sehr groß und ist äußerst fruchtbar, auch gedeiht er hochstämmig und auf der Quitte sehr gut, doch werden in manchen Jahren die Früchte steinig und krüppelhaft, worüber indessen Jahn nicht klagt, der die Gesundheit und Tragbarkeit des Baumes ebenfalls sehr lobt und die Frucht auch in dem kühlen Sommer 1860 noch vollkommen ausgebildet und wohlschmeckend erzogen hat. Die Blätter haben die Gestalt, wie sie die Abbildung nachweist, sind am jungen kräftigen Baume groß, etwa 2" breit und 2½" lang, meist sind sie eiförmig wie D und E, doch öfters auch eirund, und an den Sommerzweigen breitelliptisch wie F, sie sind glatt, feingesägt, am Rande etwas wellenförmig und an der Spitze rückwärts gebogen, dunkelgrün und glänzend. Die Austerblätter sind nach Liegel bisweilen sehr groß, bis 1½" lang, lanzettförmig. Die Sommerzweige sind an der Spitze oft etwas wollig, rothbraun mit gelblichweißen Punkten. — Blütenknospen groß, kurzkegelförmig, etwas stechendspiz mit borstigen Deckblättern, schwarzbraun.



Deutsche Augustbirne.

Deutsche Augustbirne.

Sink S. 27. Taf. I. Nr. 10. — Siekler im L. D.-G. XII. S. 208. — Illustr. Handb. der Obstkunde I. S. 201.

Sommerbirne

II. Ranges.

Abbildungen.

A. und B. Die Frucht von verschiedener Seite betrachtet. C. Dieselbe im Längsschnitte. D. Die Blätter vom Tragholze.

Die Form dieser guten Sommerbirne ist kreiselförmig, oft ziemlich breitbauchig, bisweilen etwas eirund, um den Kelch wölbt sie sich meist ziemlich stark platt-rund, so daß sie gut aufsteht, nach dem Stiele zu macht sie bisweilen eine Einbiegung oder endigt kegelförmig mit oft nur kurzer Spitze. Die Frucht ist mittelgroß, 2" breit und ebenso hoch, oder etwas höher. Der Kelch ist geschlossen oder etwas offen und hat feine oft unvollständige Blätter, die Einsenkung ist schön, schüsselförmig, etwas leicht. Der Stiel ist gelbbraun, 1—1½" lang, steht auf der Birne obenauf, meist jedoch etwas schief oder gekrümmt. Die Farbe der etwas starken Schale ist mattgrün, später gelb mit grünlichem Schimmer, selten gewahrt man auf der Sonnenseite starke Röthe und sie besteht auch meist nur in gelbröthlichen Punkten, aber es finden sich viele charakteristische feinere und gröbere bräunliche Punkte, welche die Schale rauh machen, um Kelch und Stiel auch etwas Rost, aber besonders um den Stiel herum ist die Frucht immer glatt gelbbraun berostet, hier und da hat sie auch ein Lederflecken. Das Fleisch ist gelblichweiß, etwas körnig, um's Kernhaus ziemlich feinig, halbschmelzend oder rauschend, saftvoll, von fast honigsüßem, aber angenehm, obgleich schwachgewürztem Geschmack. Das Kernhaus ist mehrentheils etwas hohlachsig, die Kam-

mern sind klein, muschelförmig, mit länglichen schwarzen meist unvollkommenen Kernen.

Die Frucht reift in der Mitte des Augusts oder 8 Tage später und hält sich je nach der Abnahme und Aufbewahrung 8—14 Tage. Sie ist sowohl als Tafelfrucht wie zu häuslichen Zwecken gut zu brauchen, wird auch auf den Märkten gern gekauft. — Der Baum wächst kräftig und schön, doch bildet er keine rechte Pyramide, sondern breitet seine etwas abstehenden, aber nicht hängenden Zweige einer Eiche ähnlich aus, deren Höhe und Alter er auch zu erreichen strebt, denn er wird in der Gegend von Weiningen einer der stärksten und ältesten Birnbäume, ist auch, wenn er bereits etwas ausgewachsen ist, abwechselnd wenigstens sehr fruchtbar. Weil er die in dieser Gegend des Werrathales öfters vorkommenden hohen Kältegrade gut übersteht, so hat der Verein für Pomologie und Gartenbau in Weiningen diese Birne unter den 12 Sorten mitgenannt, welche er zur vermehrten Anpflanzung vorzugsweise empfiehlt und es wird deshalb der Baum auch anderwärts mit gutem Erfolge gepflanzt werden. Derselbe macht sich außer durch seinen Wuchs auch durch seine eigenthümlich geformten rundlichen, glatten, meist feingesägten dunkelgrünen Blätter kennlich, welche nach dem Stiele zu etwas keilsförmig verschmälert sind und weshalb Jahn die Sorte zu der Abtheilung mit breitelliptischen Blättern gezählt hat. Die Blütenknospen sind dick, kurzkegelförmig, sanftgespitzt, schwarzbraun, glatt. Die Sommerzweige sind etwas stufig, und an der Spitze verdickt, grünlich graubraun, auf der Sonnenseite röthlich grünbraun, fein schmutzigweiß, warzig punkirt.

Inhaltsverzeichnis.

Standort des Baumes.

Große lange Sommermuskateller (Muscat à longue queue d'été).	}
Van Assche (Bannasche, Van Assche, Bannach, auch? Van Assche) Poire Van Assche).	
Landsberger Malvasier.	
Goldbirne von Bilboa (Golden Beurré of Bilboa).	
Kleine Pfalzgräfin.	
Nothbackige Sommerzuckerbirne.	
Schmalzbirne von Brest (Fondante de Brest).	
Troppauer Muskateller.	
Die Zweibüsenbirne (Zwibogenbirne Poire à deux têtes, Poire à deux yeux, Double calice).	
Deutsche Augustbirne.	

Bei dem Medicinalassessor Jabu in Meiningen.

Zu demselben Verlage ist erschienen und durch alle Buchhandlungen zu beziehen:

Adreßbuch der deutschen Advocaten.

Hülfsbuch

für

Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art

von

Dr. J. Günther.

gr. 8. 229 Seiten. Brosch. Preis 15 Sgr.

Das Adreßbuch hat überall die freundlichste Aufnahme und die beste Empfehlung gefunden. So heißt es: Weimarer Zeitung 1860 Nr. 106: „Wir glauben dem Publikum einen wesentlichen Dienst zu erweisen, wenn wir auf ein in diesen Tagen bei Friedrich Mauke zu Jena erschienenen Buch aufmerksam machen, durch welches einem allgemeine Bedürfnisse abgeholfen wird. Es ist dieß ein Adreßbuch der deutschen Advocaten von Dr. J. Günther. Damit jedoch Niemand bei dem Ausdruck deutsche Advocaten etwa an Kober- oder Winkeladvocaten denke, wollen wir bemerken, daß es ein Verzeichniß der geprüften und recipirten Advocaten sämtlicher zum deutschen Bunde gehöriger Staaten enthält, welches der Verfasser gewiß mit großer Müheverwaltung und vielem Fleiße zu einem für Jedermann nützlichen und bequemen Hülfsbuche zusammengestellt hat, und welches bei 221 Octavoseiten für den billigen Preis von 15 Sgr. zu beziehen ist. Behörden, Beamtete, Advocaten und Geschäftsleute werden es nicht leicht entbehren können, da durch dasselbe das oft zeitraubende und kostspielige Erkundigen nach einem Advocaten an diesem oder jenem Orte hinwegfällt. Wir begrüßen es als eine wahrhaft praktische Erscheinung und haben es für Pflicht gehalten, darauf aufmerksam zu machen.“

Beobachter an der Saale, Schwarz a und Ilm 1860 Nr. 22: „Adreßbuch der deutschen Advocaten. Unter diesem Titel ist soeben ein Hülfsbuch für Banquiers, Kaufleute, Comptoiristen, Mäkler, Agenten und Geschäftsleute aller Art im Verlage von Fr. Mauke in Jena erschienen, herausgegeben von Dr. J. Günther. Der fleißige Verfasser hat fast überall aus den zuverlässigsten und unmittelbarsten Quellen geschöpft und dadurch eine Vollständigkeit und Genauigkeit erzielt, welche sonst unmöglich gewesen wäre. Wer weiß, wie oft der Geschäftsmann in die Verlegenheit versetzt wird, sich eines auswärtigen Anwaltes zu bedienen, wird dem Verfasser und Verleger für das nützliche Werk dankbar sein, und ist dasselbe allen Geschäftsleuten dringend zu empfehlen.“

Dorfzeitung 1860 Nr. 125: „Für Geschäftsleute jeder Art, die eines Rechtsbeistandes in entfernten Gegenden oft schnell benötigt sind, recht praktisch ist ein von Dr. Günther so eben veröffentlichtes Adreßbuch der deutschen Advocaten. Es zeichnet sich durch Zuverlässigkeit, Vollständigkeit, Uebersichtlichkeit und Wohlfeilheit (54 kr.) aus.“

www.books2ebooks.eu