



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

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

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

Usage guidelines

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

We also ask that you:

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

About Google Book Search

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



*Deutschlands obst- und beerenfrüchte
mit genauer beschreibung ihres ...*

C. G. Calwer

9-878. 307



1917

Rldg
C13



R. FRIEDLÄNDER & SOHN
Buchhandlung
Berlin N.W. 6.

Landwirthschaftliche und technische

Pflanzenkunde

von

Dr. C. G. Calwer.



Zweite Abtheilung:

Obst- und Beerenfrüchte.



Mit 28 colorirten Tafeln.



Stuttgart, 1854.

Verlag von Kraus & Hoffmann.

#

Deutschlands Obst- und Beerenfrüchte

mit

genauer Beschreibung ihres Arten-Charakters, ihres Vorkommens, ihrer Blüthezeit
und Dauer, ihres Anbaus, ihrer Eigenschaften, ihrer Anwendung,
und vollständiger Aufführung ihrer Synonymen

für

das praktische Bedürfniß dargestellt

von

Dr. C. G. Calver,

vieler gelehrten Gesellschaften wirklichem, korrespondirendem und Ehren-Mitgliede.



Mit 28 colorirten Tafeln.

Stuttgart, 1854.

Verlag von Krats & Hoffmann.

Mich. 1910

22018

System von Linné.

Tetrandria.

Monogynia.

Coruus mascula. L. S. 76.

Pentandria.

Monogynia.

Vitis vinifera. L. S. 85.
Ribes rubrum. L. S. 125.
nigrum. L. S. 126.
Uva crispa. L. S. 126.

Hexandria.

Monogynia.

Berberis vulgaris. L. S. 123.

Octandria.

Monogynia.

Vaccinium Myrtillus. L. S. 121.
nigrum. L. S. 122.
Vitis Idaea. L. S. 122.
Oxycoccus palustris. Pers. S. 123.

Icosandria.

Monogynia.

Amygdalus Persica. L. S. 49.
communis. L. S. 80.
nana. L. S. 81.
Prunus Armeniaca. L. S. 53.
spinosa. L. S. 55.
domestica. L. S. 56.
insititia. L. S. 60.
cerasifera. Ehrh. S. 65.
Cerasus. L. S. 65.

Prunus Chamaecerasus. L. S. 71.
avium. L. S. 71.

Trigynia.

Sorbus domestica. L. S. 79.

Pentagynia.

Cydonia vulgaris. Pers. S. 20.
Pyrus communis. L. S. 1.
Pollveria. L. S. 20.
Malus. L. S. 21.
Mespilus germanica. L. S. 77.
Crataegus Oxycantha. L. S. 77.
monogyna. Jacq. S. 78.
Azorelus. L. S. 78.

Polygynia.

Rubus Idaea. L. S. 131.
fruticosus. L. S. 132.

Rubus caesius. L. S. 133.
saxatilis. L. S. 133.
Fragaria vesca. L. S. 128.
elatior. Ehrh. S. 130.
collina. Ehrh. S. 130.
virginiana. Ehrh. S. 130.
grandiflora. Ehrh. S. 130.

Monoccia.

Tetrandria.

Morus nigra. L. S. 120.

Polyandria.

Juglans regia. L. S. 81.
Corylus Avellana. L. S. 83.
tubulosa. Willd. S. 84.
Castanea vesca. Gaert. S. 85.

System von Jussieu.

Berberideae.

Berberis vulgaris. L. S. 123.

Ampelopsideae.

Viteae.

Vitis vinifera. L. S. 86.

Amygdaleae.

Amygdalus Persica. L. S. 49.

communis. L. S. 80.

sana. L. S. 81.

Prunus Armeniaca. L. S. 53.

spinosa. L. S. 55.

domestica. L. S. 56.

lusitania. L. S. 60.

cerasifera. Ehrh. S. 65.

Cerasus. L. S. 65.

Chamaecerasus. L. S. 71.

avium. L. S. 71.

Rosaceae.

Dryadeae.

Dalibardeae.

Rubus Idaeus. L. S. 131.

fruticosus. L. S. 132.

caesius. L. S. 133.

saxatilis. L. S. 133.

Fragariae.

Fragaria vesca. L. S. 128.

elatior. Ehrh. S. 130.

collina. Ehrh. S. 130.

virginiana. Ehrh. S. 130.

grandiflora. Ehrh. S. 130.

Pomaceae.

Cydonia vulgaris. Pers. S. 20.

Pyrus communis. L. S. 1.

Pyrus Pollveria. L. S. 20.

Malus. L. S. 21.

Sorbus domestica. L. S. 79.

Mespilus germanica. L. S. 77.

Crataegus Oxyacantha. L. S. 77.

monogyna. Jacq. S. 78.

Azarolus. L. S. 78.

Grossulariaceae.

Ribes rubrum. L. S. 125.

nigrum. L. S. 126.

Uva crispa. L. S. 126.

Cornaceae.

Cornus masculis. L. 76.

Vacciniaceae.

Vaccinium Myrtillus. L. S. 121.

uliginosum. L. S. 122.

Vitis Idaea. L. S. 122.

Oxycocco palustris. Pers. S. 123.

Artocarpaeae.

Morus nigra. L. S. 120.

Juglandaeae.

Juglans regia. L. S. 81.

Cupuliferae.

Castanea vesca. Gaert. S. 85.

Corylus Avellana. L. S. 83.

tubulosa. Willd. S. 84.

Dritter Theil.

Obst- und Beerenfrüchte.

Es sind solche Gewächse, die des Obstes und der Beeren wegen angepflanzt werden.

I. Kernobst.

Die Frucht hat einen Kelch (Blume) und das Fleisch ist ungetheilt, letzteres umgibt eine balgartige Kapsel, welche in mehrere Fächer getheilt ist. Diese enthält kleine, mit einer braunen oder schwärzlichen Haut umgebene Samenkerne.

Pyrus L.

Adenorachis. DeC.	Lazarolus. Medic.
Apyrophorum. Neck.	Malus. Mill. DeC.
Aria. DeC.	Pyrophorum. Neck.
Chamaemespilus. DeC.	Sorbus. L.
Eriolobus. DeC.	Torminaria. DeC.
Halmia. Medic.	

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblättrig, mit trugförmiger Röhre und fünfspaltigem Saume. Kelchzipfel verwelkend. Blumenkrone fünfblättrig, hinfällig. Blumenblätter genagelt, rundlich, länglich-keilförmig oder verkehrt-eiförmig, concav oder flach. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemlich-fädlich. Staubbeutel eiförmig, zweifächerig. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig, selten 2—3fächerig. Griffel 5, selten 2—3, einhändig, kahler oder unten behaart. Narben einfach, stumpf, rundlich oder eiförmig, entweder in der Mitte genagelt, oder kopfig-stumpf. Apfelsfrucht birnförmig oder kugelig, von dem Kelchsaume gekrönt, an der Basis mit oder ohne Nabel, 5, selten 2—3fächerig. Fächer 2, oder 1samig, bei manchen Äpfeln sogar bis 6samig, von einer knorpeligen oder beinahe häutigen Fruchtschale gebildet. Samen aufrecht, eiweißlos, mit knorpeliger lederiger Schale.

Catwer, ökonom. Pflanzenkunde. II.

Pyrus communis. L.

(Taf. 1. Fig. 1a und 1b.)

Pyrus Achras. Gärt.	7. Pyrus liquescens. Hort.
Pyrus Pyraster. Hort.	8. Pyrus rufescens. Pers.
Pyrus sylvestris. Moench.	9. Pyrus pyramidalis. Hort.
Sorbus Pyrus. Crantz.	10. Pyrus vinifera. Schübl. et Mart.
8. Pyrus jaspida. Hort.	11. Pyrus dolabelliana. Plin.
9. Pyrus pompejana. Hort.	12. Pyrus oviformis. Schübl. et Mart.
10. Pyrus favoria. Hort.	13. Pyrus globosa. Schübl. et Mart.
Pyrus favoniana. Plin.	14. Pyrus Bergamotia. Ruellius.
11. Pyrus salerna. Hort.	
12. Pyrus chinensis. Hort.	

Birnbaum, wilder Birnbaum, Holzbirnbaum, Feldbirnbaum, Waldbirne, Holzbirne, wilde Birne, gemeine Birne, Saubirne, Birnwildling.

Poirier sauvage. (franz.)
Wild Pear-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 60—80 Fuß Höhe, bildet mit seinen Ästen eine pyramidenförmige Krone. Rinde dunkelbraun, längs- und querrissig, an den jungen Ästen glatt, graubraun, mit weißen Punkten. Holz rothgelb, feinfaserig, öfters gestammt, hart, schwer, zähe, in der Jugend ist es spröde und weißlich. Die Wildlinge haben an den Zweigen lange, starke Dornen. Blätter so lang als der Blattstiel, eiförmig, ganzrandig oder feingefägt, im Alter kahler. Stiele röthlich, rinnenförmig, mit borstigen Nebenblättern. Blumen wohlriechend in einfachen Ebensträußen, langstielig. Deckblättchen bald abfallend. Blumenblätter weiß, kaum röthlich angelaufen. Staubfäden 18—22. Staubbeutel purpuroth. Griffel 5, frei, an der Basis zottig. Frucht klein, rund, grün, rothgelb punkirt, fleischig, herb-schmeckend. Kernhaus 5fächerig, mit Steinchen umgeben. Kerne schwarzbraun, viele. Durch Kultur, Boden und Klima sind eine Masse Abarten entstanden.

Blüthe-Zeit und Dauer.

April, Mai. 7. Reifezeit Anfangs October.

Vorkommen.

Die Holzbirne kommt beinahe in ganz Europa in Wäldern, Hecken, auf Mauern, an Wegen u. vor.

Kultur.

Der Birnbaum liebt einen freien, sonnigen Standort, gedeiht daher vorzüglich an Waldrändern, an Wegen, Alleen, besser auf Höhen als in Thälern, und verlangt einen lockeren, etwas trockenen, tiefgründigen Boden; in einem schweren, feuchten Boden bekommt der Baum den Brand und Krebs, am besten schlägt ihm ein guter Lehmboden zu.

Durch die abfallenden Früchte pflanzt sich zwar der Birnbaum von selbst fort, um aber seine Vermehrung im Großen zu betreiben, werden die Kerne in besonders dazu hergerichtete Beete, in die sogenannte Baumschule, in Riefen gesät, und werden daselbst in einigen Jahren wieder verpflanzt. Die in den Baumschulen erzeugten Pflanzen liefern schlechte Früchte, daher diese Kernwildlinge durch Kopuliren, Okultren u. veredelt werden müssen, es diene aber zur Regel, daß man ganz vorzügliche Sorten, die einen kräftigen Wuchs haben, unveredelt lasse und die ersten Früchte abwartet, entsprechen diese aber dem Wunsche nicht, so veredle man dann den Baum mit einer besseren Sorte in der Krone.

Die Quitte und der Weißdorn können als Unterlage zu Zwergbäumen dienen, ebenso kann man schwachtreibende Birnwildlinge dazu verwenden. Man zieht die Birnen auch in Töpfen (Obstangerie).

Schädliche Einflüsse, Krankheiten u.

Die alten Birnbäume sind der Kernfäule und der Auszehrung unterworfen; die erstere Krankheit wird durch die Dürre des Gipfels, die andere durch Moose und Schwämme angezeigt. Die Blätter und Blüten werden von mehreren Insekten zernagt, besonders die letzteren durch mehrere Arten von Käufelkäfern und durch den Frühbirnschneider (*Acidalia brumata* L.), dessen Raupe oft ganze Obstbäume vernichtet; außer diesen leben im Holze selbst noch mehrere Bockkäferarten.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Das harte, schwere Holz läßt sich poliren, wird wie Mahagoniholz gebeizt und häufig von Tischlern, Drechslern, Bildschnitzern verarbeitet. Das Brennholz ist gut kohlenhaltig, mit demselben und der Rinde kann man in Verbindung mit Wisnuth Wolle zimmtfarben, mit den Blättern gelb färben. Die Blüten geben den Bienen viel Honig und Wachs. Die jungen Wildlinge gebraucht man zum Veredeln edlerer Birnsorten. Die Früchte kann man nur, wenn sie teig geworden sind, essen, sie sind aber nicht sonderlich einladend, übrigens geben sie mit besseren, süßen Birnsorten einen haltbaren Most, Essig und Branntwein, sonst dienen sie zum Rästen der Schweine und zur Nahrung des Wildes.

Die veredelten Birnen geben, besonders in Verbindung von einigen rauhen, einen sehr guten, geistigen Most, den Birnmost oder Birnwein, man bereitet ferner aus ihnen Essig, einen Honigsaft, einen Syrup, ganz getrocknet die Hühner, zerschnitten die Schnitz, verwendet sie zu Compots, Mus, zum Kochen, Einmachen und in manchen Gegenden werden

die zu Drei verlockten Birnen unter den Brodteig verwendet. Aus den Kernen kann ein Del geschlagen werden, das dem Baumöl vorzuziehen ist.

Zucker, Schleim und Apfelsäure sind die vorwaltenden Bestandtheile. Die unreifen Früchte wurden früher gegen Ruhr und Diarrhöen angewendet, die reifen Früchte von den besseren Birnsorten verwendet man als kühlendes diätetisches Mittel.

A. Sommerbirnen.

Sie zeitigen vom Juli bis Michaeli; müssen, da sie sonst mehlig und teig werden, bald vom Baume genommen werden, und lassen sich nur 8 Tage bis ein paar Wochen aufbewahren.

a. Fleisch butterig.

1. Grüne fürstliche Caselbirne.

Schmal, gewöhnlich nach dem Stiele hin zugespitzt. Schale zähe, kann von der reifen Birne abgezogen werden, hellgrün, gelblich.

Reift Mitte August, hält sich nur kurze Zeit. Der Baum trägt bald.

2. Franzmadam.

Frauenbirne, Brüsseler Birne, Morgenbirne.

Madame de France, Poire Madame, Mouille bouche d'été, Poire de notre Dame, Beurré d'août longue, Suprême, Milan jaune, Poire de figue, Poire Sinjoire, Gros Hastif ou blanc de Lombardie ou Cadet, Façon de Lombardie, Rose longue vieille ou de figue.

Windsor Pear, Brussel Beer.

Baum groß, starkstämmig, mit vielen starken Hauptästen und Nebenästen. Zweige quirlig, knorzig. Tragholz lang, weit von einander abstehend, meist abwechselnd. Sommerhosen lang, stark. Krone sehr hoch, pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter eiförmig, am Stiele rund und breit, oben scharf zugespitzt, fast ungezähnt, langgestielt, hellgrün.

Birne groß, 3 Zoll lang und darüber, 2 1/2 Zoll breit und dann oben am breitesten, gegen den Stiel ausgehöhlt, stumpf zugespitzt, an der Blume etwas ungleich. Blume engstehend. Schale hellgelb, sonnenwärts roth, in schwachen Streifen nach dem Stiele hin sich verlierend, und im Rothen klein hellgelb punktiert. Fleisch zuerst dorb und brüchig, bei der gehörigen Reife saftig und angenehm süß und erquickend schmeckend. Kernhaus sehr klein mit starken Kernen.

Reift Mitte August, hält sich 14 Tage; faulen gerne am Baume, zumal bei Regenwetter. Der Baum trägt jährlich.

3. Sommerdorn.

Epine d'été, La bonne poire.

Blätter schmal, nach oben sich zugespitzt, stumpfspitzig gezähnt.

Birne von mittlerer Größe. Schale grüngelblich, weiß punktiert. Fleisch gewürzhaft, stark muskatellerartig schmeckend und riechend.

Reift Anfangs September und bleibt drei Wochen lang gut. — Der Baum ist etwas klein, aber sehr fruchtbar. Die Birnen hängen zu 5—10 in Büscheln beisammen.

4. Gelbe frühe Sommermuskateller.

Frucht von mittlerer Größe, mit der Reife blaßgelb, weißpunktirt, auf der Sommerseite hie und da etwas braunröthlich. Geruch etwas muskatellerartig.

Reift Mitte August. — Sehr beliebt, häufig bei Heilbronn.

5. Sommerambrette.

Ambrette d'été.

Birne mittelmäßig groß, stumpf konisch, erst ganz grün, mit der Reife stets ein wenig gelblich, dunkelgrün punktirt, sonnenwärts oft hellbräunlichroth, graulich punktirt. Fleisch von bergamottenähnlichem Geschmack.

Reift im September.

b. Fleisch halbschmelzend.

6. Gute graue Sommerbirne.

Gute Graue, Graubirne, Ambrabirne, Sommerambrettebirne.

La grise bonne, Poire de Forest d'été, Ambrette d'été, La Crapaudine, Rude-Epée.

Baum wildlingartig verworren, dornig, mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig quirllich. Zweige kurz, knorzig. Tragholz ohne Ordnung, lang, dünn. Sommerschossen kurz, dünn. Krone hoch. Blätter ungezähnt, eiförmig, kurz zugespitzt, etwas ungleich am Rande, hellgrün.

Birne mittelgroß, 2 Zoll 9 Linien lang, 2 Zoll und ein paar Linien breit, bauchig aufgetrieben, am Stiele schnell abfallend und fein zugespitzt. Schale sehr dünn, gelbgrün, da und dort etwas röthlich, mit der Lagerreise klein weißpunktirt. Fleisch zart, sehr saftig, von sehr süßem Geschmack. Kernhaus an der Blume etwas spizig, am Stiele breit. Kammern klein. Krone lang und stumpf zugespitzt. Blume offen, nur ein wenig eingesenkt.

Reift Ende August oder Anfangs September, hält 4 Wochen. — Gute Tafelbirne, und zum Welken und Dörren.

7. Eierbirne.

Sommereierbirne, beste Birne.

Poire d'oeuf.

Eyer Pear.

Baum fruchtbar fast alle Jahre, mittelgroß, mit quirllichten Haupt-, Nebenästen und Zweigen. Tragholz wechselförmig, lang, stark, etwas knorzig. Krone kugelig, nicht besonders dicht belaubt. Blätter eiförmig, ungezähnt, etwas stumpf zugespitzt, dunkelgrün, unten weißwollig.

Birne gleicht in Form einem Ei, 2 Zoll 7 Linien lang, 2 Zoll breit, bauchig, in der Mitte am breitesten, gegen Blume und Stiel stumpfpförmig zulaufend. Blume flach aufstehend, groß und offen. Stiel 1 1/2 Zoll lang. Schale dünn, grüngelb, häufig sonnenwärts mit röthlichem Anflug und braunpunktirt, schattenwärts zahlreich grünpunktirt. Fleisch halbschmelzend, sehr saftig, angenehm süß, und besonders das um das Kernhaus säuerlich und erfrischend. Kernhaus an der Blume sehr zugespitzt. Kammern groß. Krone dick, fast rund, stumpf zugespitzt.

Reift Mitte September, hält sich 4—6 Wochen, eignet sich für die Tafel, wie für die Dekonomie zu Most, Mus, Supeln und Schnitzen.

8. Spatbirne.

(Taf. 1. Fig. 3.)

L'Épargne, Beau Présent, Saint Samson.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander. Tragholz ziemlich regelmäßig. Sommersprossen stark, lang. Blätter eiförmig, langzugespitzt, stumpfgezähnt, langgestielt, grüngelb.

Frucht 3 1/2 Zoll lang, etwas über 2 Zoll breit, an der Blume am breitesten, oben gewölbt, nach dem Stiele hin sich stumpf zuspitzend, Form übrigens sehr verschieden. Blume flach, offen. Stiel 1 Zoll lang und darüber, fleischig. Schale etwas dick, grün oder grüngelb, sonnenwärts hellroth gefleckt und gestrichelt und roth punktirt. Fleisch angenehm süßsäuerlich, grob. Kernhaus am Stiel stumpf, an der Blume scharf zugespitzt. Kammern geräumig. Kerne lang, stumpf zugespitzt, meist verkümmert, wenig.

Reift Anfangs oder Mitte August, hält 14 Tage, wird aber dann teig.

9. Geblünte Muscatellerbirne.

Muscat fleur.

Flower red Muscat.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander und gabelförmig. Tragholz regelmäßig, etwas lang, stark. Krone pyramidenförmig, nicht stark belaubt. Blätter klein, eiförmig, fein und lang zugespitzt, undeutlich oder gar nicht gezähnt, hellgrün.

Birne 1 Zoll 3 Linien hoch und einige Linien breiter, plattrund, Blume flach vertieft, offen. Stiel dünne, meist gerade, oft 2 Zoll lang. Schale dünne, hellgelb, grünpunktirt, oft auch rauß gelbgrau gefleckt, sonnenwärts zuweilen leicht geröthet. Fleisch grünlichweiß, sehr saftig, muskatellerartig schmeckend und riechend. Kernhaus und Stiele breit, an der Blume stumpf zugespitzt, etwas steinig. Kerne meist zu 2 in einer Kammer, klein, auf einer Seite platt, gerade zugespitzt, gekrümmt.

Reift Anfangs oder Mitte August, ungleich. Dauert 3 Wochen, wird dann teig; zum Essen, zu Supeln brauchbar. Der Baum ist tragbar.

10. Paradebirne.

La Bellegarde.

Baum schön belaubt, gewöhnlich mit Hängeästen. Blätter eiförmig, etwas stumpf gezähnt.

Birne stumpf kegelförmig, grünlichgelb, später schön goldgelb, halb dunkelblutroth verwaschen, nach dem Stiele hin streifig und heller verlaufen, zahlreich gelblichgrün punktirt. Fleisch weißlich, süß muskatellerartig schmeckend.

Reift Mitte September. Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne.

11. Schönste Sommerbirne.

Bellissime d'été. Suprême.

The Fairest supreme.

Baum etwas stark. Nebenäste und Zweige häufig nach einander oder in Gabeln. Zweige etwas lang, weitläufig stehend. Tragholz lang und regelmäßig. Sommerschossen lang, stark. Krone ausgebreitet, meist stark belaubt. Blätter länglich, nach und nach sich zuspitzend, weitläufig und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün.

Frucht von mittlerer Größe, 2 1/2 Zoll hoch und 2 Zoll breit, am breitesten an der Blume und platt, am Stiele stumpf. Blume wenig vertieft. Stiel meist einseitig stehend, 1 Zoll lang und länger, dick, fleischig, grün. Schale etwas dünn, weißgelb, sonnenwärts röthlich, oft lange am Baume auch violett, meist fein gestreift, oft auch zartbraun punktiert. Fleisch weiß, süß, zart, saftig, erhaben. Kernhaus länglich, etwas steinigt. Kammern schmal, wenig kernig. Krone auf einer Seite platt, gerade zugespitzt.

Reift Mitte August, dauert 3—4 Wochen, wird dann teig. Darf am Baume nicht ganz reif werden. Gute Birne für die Tafel und für die Wirtschaft.

12. Kleine Pfalzgräfin.

Römische Honigbirne.

Baum sehr stark, mit vielen hängenden, über einander stehenden oder gabelförmigen Aesten und eben solchen gekrümmten und höckerigen Zweigen. Tragholz etwas entfernt und abwechselnd stehend. Sommerschossen lang. Krone plattrund, dicht ästig. Blätter rundlich, kurz und scharf zugespitzt, oft ungezähnt, dunkelgrün.

Frucht 2 Zoll hoch, 1 1/2 Zoll dick, wenig bauchig, länglich, an der Blume platt. Schale dünn, aber rauß lederartig, gelb, sonnenwärts etwas geröthet, undeutlich punktiert. Fleisch halb schmelzend, halbbrüchig, saftig, aromatisch süß. Blume wenig vertieft, offen. Stiel etwas lang und dick. Kernhaus gegen die Blume rundlich, gegen den Stiel zugespitzt.

Reift Anfangs September, hält 8 Tage, wird dann teig. Trägt fast jährlich und ziemlich. Brauchbar zu Suppen, zu Syrup, zum Rohgenuß.

c. Fleisch zart.

13. Cassolette.

La Cassolette, Muscat verte, Friolet, Lechefrion.

Sommerschossen lang und stark. Blätter länglich-herzförmig, oder eiförmig, kurz zugespitzt, entweder ohne oder mit feinen Zähnen, hellgrün.

Birne klein, 1 3/4 bis 2 Zoll lang und 1 1/2 Zoll breit, unten stumpf konisch, gelblichgrün, zahlreich weißgrau und grünlich punktiert, hie und da rostig gefleckt und angeflogen. Fleisch grünlichweiß, saftig, süß, stark muskirt. Kernhaus klein.

Reift Ende August, wird bald teig. — Je nach der Veredlung ist die Birne sehr verschieden, auf Quittenstämmen wird sie am schönsten und besten.

14. Große lange Sommermuskatellerbirne.

Muscat à longue queue d'été. The long-stalked Muscat-Pear.

Baum etwas schwach. Haupt-, Nebenäste häufig nach einander und gabelförmig sich ansetzend. Zweige steif. Tragholz unregelmäßig, lang. Sommerschossen lang und stark. Krone hoch, pyramidenförmig, stark belaubt, doch etwas licht. Blätter länglich, scharf zugespitzt, klein, scharf gezähnt, hellgrün.

Frucht mittelmäßig groß, 2 1/2 Zoll lang, 2 Zoll breit, an der Blume am breitesten und kurz sich zurunden, am

Stiele stumpf zugespitzt. Schale gelb, grün gestreift und punktiert, auf der Sonnenseite abgesetzt strahlenförmig farbmolirnoth gestreift und gelb punktiert. Fleisch zart, sehr saftig, süß muskatellerartig. Blume wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang und darüber, holzig. Kernhaus länglich, oben und unten zugespitzt. Kammern enge. Kerne meist unvollkommen, länglich, dick, stumpf zugespitzt.

Reift Anfangs bis Ende August, hält 14 Tage bis 3 Wochen. — Der Baum trägt mittelmäßig.

15. Kleine Sommer-Muskatellerbirne.

Kleine Muskatellerbirne, Buxbirne, kleine Bodsbirne, Sieben in's Maul.

Petit Muscat, Sept en gueule, Poire de Jesus. The little Muscadell-Pear, Little Musk-Pear. Seven opeen in Holland.

Hauptäste zahlreich, quirllich. Nebenäste nach einander, am Ende auch gabelig, ebenso die schlanken und geraden Zweige. Tragholz enge stehend, etwas lang, knorzig. Sommerschossen dünn. Krone sehr hoch, pyramidenförmig, ziemlich belaubt. Blätter klein, länglich, am Stiele länglich spitz auslaufend, oben scharf zugespitzt, fein und scharf gezähnt, hellgrün, bleiben lange grün am Baume.

Birne sehr klein, oft kleiner als eine Kirschbeere, rundbauchig, stumpfspitzig. Schale erst weißgrün, dann citrongelb, rothgestreift, mit grünem, später sich verlierenden Punkten, sonnenwärts dunkelroth. Blume groß. Fleisch saftig, halbschmelzend, süß, muskatellerartig gewürzhaft.

Reift nach der Mitte Juli's. Eignet sich besonders zum Trocknen und Einmachen mit Zucker. — Es stehen immer einige Früchte beisammen und haben am Stiele kleine Blättchen.

16. Kurzstiellige Muskatellerbirne.

Blanquet à courte queue.

Birne mittelgroß, am Stiele rund, kurz zugespitzt, gelb und hellgelb punktiert. Fleisch saftig, angenehm süß gewürzhaft.

Reift Mitte September, bleibt lange gut.

17. Graue Speckbirne.

Sommerschossen kurz und dick. Blätter groß, eiförmig, kleingezähnt, hellgrün.

Frucht groß, dick, konisch, oft beinahe walzenförmig und stumpf zugespitzt. Schale etwas rauß, matt blaßgelb, von vielen kleinen grauen Flecken fast rostig angeflogen. Fleisch weiß, körnig, mittelmäßig saftig, süß, fein aromatisch alantartig schmeckend. Blume klein, offen. Stiel fleischig und stark. Kernhaus steht mitten in der Frucht, fehlt aber öfters. Kerne dick, kurz.

Reift Anfangs oder Mitte September und hält vier Wochen. Für die Tafel und die Landwirtschaft empfehlendwerth.

18. Große Weißbirne.

Le gros blanc.

Frucht schön und groß, erst gelbgrün, dann weißgelb, zart punktiert. Fleisch halbbrüchig, sehr saftig und vor der vollen Reife sehr angenehm schmeckend.

Reift Anfangs August, wird jedoch frühe morsch.

19. Magdalenebirne.

Carmeliter Citronenbirne, große Margarethenbirne, Carmeliterbirne.
Poire de Madeleine, Citron des Carmes, Impératrice.
The Magdalen's-Pear.

Baum mittelstark. Hauptäste stark und lang. Zweige meist quirllich. Tragholz veränderlich. Sommerschossen kurz, stark. Krone etwas spitzig. Blätter sehr langgestielt, sehr spitzig zulaufend, ungezähnt, hellgrün.

Frucht 2 Zoll und einige Linien hoch, etwas weniger dick, oben rund, am Stiele stumpf zugespitzt. Schale grün-gelb, sonnenwärts zuweilen sanft geröthet. Fleisch weiß, fest, süß und besonders angenehm und saftig vor der Vollreife vom Baume genommen und noch 8 Tage aufbewahrt. Blume flachstehend. Stiel 2 Zoll lang, etwas gekrümmt. Kernhaus etwas eiförmig.

Reift Mitte August, hält 14 Tage, später mehlig und am Kernhaus teig werdend.

20. Jungfernbirne.

Speckbirne.
Poire de Demoiselle.

Baum mittelstark, sehr fruchtbar. Haupt- und Nebenäste meist gabelig sich ausbreitend, ebenso die abwärts hängenden Zweige. Tragholz ziemlich wechselnd. Sommerschossen lang. Krone fast halb kugelförmig. Blätter rund, stumpf zugespitzt, ganz fein gezähnt, glänzend, dunkelgrün.

Birne 3 Zoll lang, 2 Zoll breit, etwas bauchig, gegen den Stiel stumpf abgebrochen, an der Blume kurz abgerundet. Blume frei, offen. Stiel 1 1/2 Zoll lang, dünn, holzig. Schale dünn, weißgelb, sonnenwärts leicht geröthet. Fleisch körnig, sehr saftig, sehr süß und erfrischend. Kernhaus fast eiförmig. Kammern etwas groß, mit einigen kleinen Steinen umgeben. Kerne spitzig.

Reift Anfangs September, oft schon Anfangs August, hält 14 Tage, darf nicht zu bald vom Baume genommen werden. — Zum Rohgenuß, Trocknen, zu Most, Saft.

d. Fleisch brüchig.

21. Gute Christbirne.

(Taf. 3. Fig. 1.)

Zuckeradenbirne in der Lausitz, große Zuckerbirne, Straßburgerbirne, Apothekerbirne, Sommerbergamotte, Zuckergranate bei Jena, Sommerapothekerbirne, Malvasierbirne, Sommerzuckerbirne.

Bon chrétien d'été, Safran d'été.

The Good Christian's-Pear, Summer bon Chrétien Pear.

Sommer Safran Peer, Suyker Peer, Kaneel-Peer, Schager-Maagd in Holland.

Baum hoch, ziemlich stark, trägt alle Jahre reichlich. Hauptäste erst nach einander, dann gabelförmig bis zu den Zweigen hinaus. Tragholz lang, abwechselnd. Sommerschossen kurz, dünn. Krone fast halb kugelförmig, schwach belaubt. Blätter nach dem Stiele zu spitzig verlaufend, lang und scharf zugespitzt, sehr fein gezähnt, dunkelgrün.

Gestalt der Frucht verschieden, oft sehr groß, meist 3 1/2 Zoll lang, 3 Zoll dick, meist aber mitten bauchig, ungleich

und höckerig und am Stiele stumpf zugespitzt. Schale zart, dünn, gelb, hie und da sonnenwärts schwach röthlich. Fleisch körnig, bei der Vollreife saftig, sehr süß gewürzhaft. Stiel 1 1/2 Zoll lang, dünn. Blume klein, sehr tief stehend.

Reift in der zweiten Hälfte des Septembers und hält 3 Wochen. — In der Wirthschaft sehr dienlich, zu Saft, Syrup, zum Dörren und Einmachen.

22. Muskatellerpomeranzenbirne.

Muskirte Sommerpomeranzenbirne, Muskatellerorangenbirne, Sommerpomeranzenbirne, gemeine Pomeranzenbirne, runde oder gelbe oder grüne Pomeranzenbirne.

Orange d'été musquée, Orange musquet, Orange d'été, Orange commune, Orange ronde, Orange jaune, Orange verte.

Muscadel-Orange-Pear.

Haupt-, Nebenäste und Zweige quirllich. Tragholz etwas engeflügend, wechselnd. Krone dicht belaubt. Blätter länglich, schmal, am Stiele stumpfspitzig und nach oben allmählig sich verschmälernd und zumal an der Spitze scharf gezähnt.

Birne von mittlerer Größe, 2 Zoll hoch und breit, rundlich, oft an der Blume etwas gefaltet. Schale etwas dick, erst grün, dann gelb und bräunlich getüncht, häufig rauchbräunlich oder schwärzlich gefleckt, sonnenwärts hellroth und mit kleinen, gelben Punkten. Blume ziemlich vertieft, klein, geschlossen. Stiel 1 Zoll lang. Fleisch saftig, stark gewürzhaft, moschusartig, etwas fest. Kernhaus sehr klein, an der Blume spitzig, schmal, von vielen kleinen Steinen umgeben.

Reift Ende August, bleibt nur 14 Tage gut. — Der Baum wird sehr groß und stark, und eignet sich besonders auch zur Zwergform. — Eine ausgezeichnet gute Birne, auch zum Trocknen, Einmachen und zu Syrup.

23. Rothe Pomeranzenbirne.

Orange rouge, Muscat royal.

Baum von mittlerer Stärke. Blätter eiförmig, weißwollig behaart. Frucht mittelmäÙig, groß, rundlich, erst grün, auf dem Lager hellgelb und röthlich punktiert werdend, sonnenwärts röthlich, hie und da auch gestreift und klein gelb punktiert. Schale fest, dick. Fleisch fest, körnig, durch's Liegen mild, saftig und gewürzhaft.

Reift Ende August, hält sich 4 Wochen. — Auf Hochstämmen bekommt die Birne mehr Aroma, auf Quitten wird sie größer.

24. Sunte Pomeranzenbirne.

Tulipanpomeranze, Fliegenbirne.

Orange tulipée, verte, Poire aux mouches.

Birne grün, auf der Sonnenseite röthlichbraun, kaum sichtbar rothgestreift, grau getüpfelt und marmorirt. Blume unbedeutend, offen. Stiel stark, fleischig. Fleisch weiß, süßlich, angenehm. Kernhaus geschlossen.

Reift Anfangs September. — Eine vorzügliche Wirthschaftsbirne.

25. Rosenbirne.

(Laf. 2. Fig. 4.)

Poire de rose, Epine rose.

Sommerschossen stark, etwas lang. Blätter groß, eiförmig oder rund, kurz zugespitzt, weißläufig und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht plattgedrückt, etwas groß, 2 Zoll und darüber breit, 2 Zoll hoch. Schale gelbgrün, punktiert, sonnenwärts etwas roth. Fleisch beinahe butterig, saftig, moschusartig. Kernhaus breit, klein. Blume weit offen. Stiel lang und dünn.

Reift gegen September. — Der Baum ist spät, trägt aber reichlich.

26. Brestler Schmalzbirne.

Fondante de Brest.

Goule soif.

Sommerschossen lang, stark, dick. Blätter groß, länglich, weißläufig, klein und scharf gezähnt, schmußig dunkelgrün.

Frucht mittelgroß, kreffelförmig, gegen die Blume zu abgerundet bauchig. Schale gelblichgrün, blutroth, fast marmorirt, zahlreich grau und grünlich punktiert. Fleisch weiß, körnig, saftig, zuckerig, etwas rosenartig. Blume offen.

Reift Mitte August und hält 3 Wochen. — Baum von mittlerer Größe.

27. Erzherzoginbirne.

Empfing.

Archiduc d'été.

Blätter groß, eiförmig, kurz zugespitzt, scharf gezähnt.

Große Birne, an der Blume bauchig, gegen den Stiel stumpfpitzig. Schale hellgelb, sonnenwärts leicht braunröthlich, graulich punktiert und rostfleckig. Fleisch weiß, etwas grobkörnig, mit der Zeit saftig, ganz zuckerartig schmeckend.

Reift Mitte August, man darf aber die Birnen am Baume nicht reifen lassen, weil sie sonst schnell teig werden. — Baum sehr fruchtbar. Eine sehr gute Wirtschaftsbirne.

28. Große Zwiebelbirne.

Malveskerbirne.

Olignonet musqué.

The Onion Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig quirllich. Zweige lang. Tragholz etwas unregelmäßig. Krone platt kugelförmig. Blätter länglich, stark zugespitzt, ungezähnt, mit ungleichem Rande, dunkelgrün.

Frucht 2 1/2 Zoll lang und etwas über 1 1/2 Zoll breit, an der Blume am breitesten, stark gewölbt und daselbst mit einigen Falten umgeben, gegen den Stiel zu ausgehöhlt, zugespitzt. Blume flach eingesenkt, groß. Stiel kurz, fleischig, dick. Schale dünn, zart, hellgelb, zart braun punktiert, auf der Sonnenseite schön roth gestreift und gelb punktiert. Fleisch weiß, süß, nicht sonderlich saftig. Kernhaus etwas rund. Kammern geräumig, hoch. Kerne breit, länglich, fein und gerade zugespitzt.

Reift Mitte August, dauert 14 Tage, darf nicht am Baum reifen. Zum Rohgenuß, Welken &c.

29. Kleine Margarethenbirne.

Kirchbirne.

Petite Marguerite.

The little Margaret.

Baum stark. Hauptäste meist abwechselnd, wie auch stark und viel belaubt, daher viel Schatten machend. Nebenäste unordentlich und quirllich, so auch das Tragholz. Sommerschossen etwas stark. Krone oben platt. Blätter eiförmig, kurz und fein zugespitzt, fein gezähnt, Zähne fehlen in der Nähe des Stiels, dunkelgrün.

Frucht klein, fast rund, 1 Zoll dick und nicht viel länger. Schale glatt, weißgelb. Fleisch saftig, fest, später mürber werdend, wenig süß, nur etwas streng und etwas wässrig. Blume sitzt ziemlich tief. Kernhaus groß und rund. Stiel 1 Zoll lang und darüber.

Reift in der ersten Hälfte des Juli, oft schon im Juni, und die Früchte sind lange gut am Baume, abgenommen oft nicht länger als 8 Tage. — Baum stark. — Die mürben Früchte geben einen scharfen Essig, sonst zum Rohgenuß.

30. Kleine gelbe Buckerbirne.

Frucht mittelgroß, an der Blume entweder platt oder mehr abgerundet, am Stiele stumpf zugespitzt. Schale grün-gelb, später gelb, mit vielen grauen oder grünen, mit der Reife aber sich verlierenden Punkten. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß.

Reift Anfangs August, wird aber bald teig.

31. Kleine Gewürzbirne:

Petit Muscat aromatique.

Birne klein, rundlich, gelbgrau, sonnenwärts orange-roth, stark weiß und rostig punktiert. Fleisch körnig, sehr süßsaftig, gewürzhaft.

Reift im August, bleibt kaum 8 Tage lang gut.

32. Goldbirne.

Poire d'or d'été.

Frucht klein, perlörmig, sonst ganz wie die Vorige.

33. Perlbirne.

Jakobsbirne, kleines Blanquette.

Poire à la perle, Petit Blanquet.

Frucht klein, an der Blume abgerundet, nach dem Stiele spitz zulaufend. Schale glatt, weißlichgelb. Fleisch weiß, fein, wenig mürkt.

Reift Anfangs August, hält 3 Wochen. — Baum auf Quitten und Wildlingen sehr fruchtbar.

B. Herbstbirnen.

Sie zeitigen im Herbst und verderben auch während der Dauer desselben.

a. Fleisch butterig.

34. Weiße Butterbirne.

Die Karthäuser, Müller, Franz Dotterbirne.

Beurré blanc, Beurré blanc d'automne, Beurré St. Michel, Beurré blanc hâif, Poire de Neige, Poire de Citron, Bonne-Ente, Poire Monsieur, Poire Signore, Poire à courte queue, Michel Doyenné, Doyenné, Citron de Septembre, Carlisle Muscat à queue de chaire. Grote of blanke Doyenné, Snow Pear, Witte of blanc Beurré, Herfst Citron Peer, Herfst Goud Peer.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander sich ansehend und knorzig. Tragholz sehr enge und wechselnd stehend, sehr lang, gablig, knorrig. Sommerschossen lang. Krone fast pyramidenförmig, belaubt. Blätter länglich, schmal, langgestielt, sehr fein gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2 1/2 Zoll lang und 2 Zoll breit, oft mehr rundlich, oft mehr länglich, bauchig, stumpf zugespitzt, an der Blume flach. Blume wenig vertieft stehend. Stiel oft kaum 1/2 Zoll lang, dick. Schale dünn, erst weißgrau, später blaß citrongelb, sonnenwärts rosenroth, zumal an Quittenspalieren, gelbgrau punktiert. Fleisch weiß, schmelzend, sehr saftig, sehr süß, etwas rosenartig. Kernhaus länglich, am Stiel rund, an der Blume stumpf zugespitzt.

Reift im Anfang Oktober, bald vom Baume genommen hält sie sich 4 — 5 Wochen. Gibt auch guten Most, zum Dörren darf sie nicht ganz reif genommen werden.

35. Vergoldete weiße Butterbirne.

Beurré doré.

Spielart von Voriger. Schale matt goldgelb, firnißglänzend, da und dort schwach hochgelb gestreift und gefleckt, auf der Sonnenseite ebenso, aber glänzender. Fleisch saftiger und butteriger als bei der vorigen Sorte.

36. Rother Butterbirne.

Eisenbart, Eisenbart.

Beurré rouge.

Red Beurré Pear, Red Butter Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander oder gabelförmig. Zweige kurz, steif. Tragholz ziemlich regelmäßig, lang, knorzig. Sommerschossen braunroth, grau punktiert. Krone hoch, kugelförmig, durchsichtig. Blätter länglichrund, klein und rund gezähnt, mittlen sehr breit, klein und schmal zugespitzt, hellgrün.

Größe sehr verschieden, meist etwas schief, in der Mitte am breitesten, an der Blume sich kurz zurundend, gegen den Stiel ausgehöhlt, stumpf zugespitzt. Blume flach eingesenkt, offen. Schale etwas dick, grünlichgelb, bald aber gelb werdend, auf der Sonnenseite hellroth, strahlensförmig, und im Gelben grau und im Rothen gelb punktiert. Fleisch zart, sehr saftig, angenehm süß. Kernhaus oben und unten etwas spitzig, etwas steinig. Kammern geräumig. Kerne auf einer Seite glatt, kurz, gerade zugespitzt.

Reift Mitte Oktober und hält 4 Wochen. — Baum trägt reichlich und fast jährlich. — Sehr gute Tafelbirne.

37. Graue Butterbirne.

Graue Birne, grüne Birne, Isambert, Gifambert, Eisenbart.

Beurré gris, Doyenné gris.

Gray Butter Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige ziemlich lang, knorzig. Tragholz regelmäßig, etwas lang. Sommerschossen lang, dünn. Krone halbkugelförmig, nicht stark belaubt. Blätter etwas scharf zugespitzt und deutlich gezähnt, hellgrün.

Frucht 4 Zoll lang, 3 Zoll breit, in der Mitte am breitesten, oben sanft abgerundet, etwas platt, am Stiel etwas lang, etwas ausgehöhlt, krumm zugespitzt. Blume etwas eingesenkt, groß, offen. Stiel kurz, dick, fleischig. Schale blaß gelblichgrün, dunkelgrün punktiert, zuweilen sonnenwärts schwach geröthet, graurostig. Fleisch weißlich, butterig, sehr saftig, süßsäuerlich, angenehm, kaum etwas gewürzhaft, und naß aufgewachsen ohne Geschmack. Kernhaus klein, an der Blume mehr zugespitzt, als am Stiele. Kammern etwas geräumig. Kerne etwas dick, krumm zugespitzt.

Reift Mitte Oktober, hält 6 Wochen. — Gute Tafelbirne.

38. Lange grüne Winterbirne.

(Taf. 1. Fig. 2.)

Lange grüne Birn, grüne Winterbergamotte.

Mouille bouche d'automne, la verte longue, Verte longue d'hiver.

Hiver long.

Baum mittelstark und mittelgroß. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist quirlich. Tragholz stark, häufig engstehend. Sommerschossen dünn. Krone pyramidenförmig, oft mit Nestern, die entfernt werden müssen. Blätter rund, stumpf zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht groß, lang, 3 Zoll lang und länger, 2 1/2 Zoll breit, an der Blume abgerundet, gegen den Stiel ausgehöhlt, stumpf zugespitzt. Blume groß, offen, wenig vertieft stehend. Stiel oft kaum 1 Zoll lang. Schale etwas dick, bekommt oft rauhe schwarze Flecken, sonnenwärts etwas gelblich, mit vielen grünlichen Punkten. Fleisch schmelzend, sehr saftig, süß, gewürzhaft schmeckend. Kernhaus klein, an der Blume spitzig, gegen den Stiel hin stumpf.

Reift Ende September, hält bis März. — Sie darf nicht zu bald abgenommen werden, weil sie sonst runzelig und unschmackhaft wird. — Der Baum trägt fast alljährlich, aber meist nur an einigen Aesten.

39. Gestreifte lange grüne Herbstbirne.

Schweizerhose.

Bergamotte panachée.

The Swiss Bergamotte.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig nach einander oder gabelförmig. Tragholz unregelmäßig. Blätter länglich, lang zugespitzt, fein, etwas stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2 1/2 Zoll lang und 2 Zoll 7 Linien dick, oben am breitesten, bauchig und am Stiele stumpf zugespitzt. Blume meist flach aufstehend, nicht groß. Stiel 1 Zoll lang, stark, holzig. Schale im Anfang hellgrün, später hellgelb, sonnen-

wärts breit und schwach rosenroth, bandartig, hellgelb und grün gestreift, zahlreich braun punktiert. Fleisch weiß, gelblich, feinkörnig, saftig, süß, von auf feuchtem Boden stehenden Bäumen geschmacklos, wohlriechend. Kernhaus am Stiele rund, an der Blume spitzig, mit kleinen Steinchen umgeben. Kammern groß. Kerne dick, kurz zugespitzt.

Reift Mitte September, hält bis Ende Oktober. — Auf dem Lager geht die schöne Farbe nach und nach verloren.

40. Schöne Muskatellerbirne von Nancy.

Muscat-del de Nancy.

Die Schale fein, grün, später gelb, feinpunktiert, rostig gefleckt. Fleisch sehr angenehm süß.

Reift im November.

41. Römische Sutterbirne.

Renettenbirne.

Beurré romain.

Frucht an der Blume dick und dann nach und nach sich verjüngend. Schale uneben, grubig, erst grün, dann gelb, rau und zahlreich blasröthlich punktiert. Fleisch sehr saftig und wohlgeschmeckend, zu früh abgenommen weniger angenehm und schnell welkend.

Reift oft vor Michaelis.

42. Markbirne.

Die Schmachthafe.

La Savoureuse.

Sommerschossen lang, schlank. Krone pyramidenförmig. Blätter klein, länglich-rund, kurz zugespitzt, fein und bogenförmig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll hoch und darüber, und 2 1/2 Zoll breit, bauchig, am Stiele meist kurz, aber auch lang zugespitzt, öfters einwärts gebogen. Schale gelblichgrün, zahlreich grüngrau punktiert. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, erhaben, süßschmeckend und bergamottenartig riechend. Blume klein, offen. Stiel stark, bräunlichgelb. Kernhaus geschlossen. Kammern 5—6kernig. Kerne dick.

Reift im December, und ist nach Weihnachten am besten.

43. Besi de la Motte.

Von einem Wildlinge abstammend. Baum von mittlerer Größe. Aeste stark abstehend. Zweige zahlreich, steif, dornig. Blätter lang und scharf gespitzt.

Birnen meist an den Spitzen der Fruchtruthen stehend, meist rund, seltener länglich. Schale im Anfang grün, später gelblich, rau und zahlreich grau punktiert. Fleisch weiß, sehr saftig, süß schmeckend und bergamottenartig riechend.

Reift im December.

b. Fleisch halbschmelzend.

44. Englische Sutterbirne.

Beurré d'Angleterre, Poire d'Angleterre.

Boter Peer.

Sommerschossen etwas lang und wenig stark. Blätter klein, eiförmig, kurz zugespitzt, klein und stumpfspitzig gezähnt, hellgrün.

Birne von mittlerer Größe, 2 3/4 Zoll lang und 2 1/4 Zoll breit, eiförmig, länglich, am Stiele spitzig. Schale gelblichgrün, auf der Sonnenseite ganz leicht roth angefliegen, punktiert. Fleisch zart, saftig, wohlgeschmeckend. Kernhaus klein, geschlossen. Kammern enge, lang, wenigkernig. Blume offen.

Reift Anfangs Oktober, auch schon Ende September. Faulst leicht am Baume.

45. Weinbergbirne.

Kleine Jungfernbirne.

Poire de Vigne, Demoiselle.

Sommerschossen schlank, nicht lang. Blätter klein, eiförmig, stark zugespitzt, klein und stumpfspitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht apfelförmig, grau und rothbräunlich, rau und grau punktiert. Fleisch fein, saftig, erhaben, vollreif abgenommen oder zu lange liegen gelassen, mehlig und teig.

Reift im November und hält bis December.

46. Trinkbirne.

Frucht konisch, gelb, sonnenwärts röthlich. Fleisch zart, sehr saftig.

Reift Anfangs Oktober, dauert nur kurze Zeit. — Sie wird besonders häufig im Thüring'schen, um Halle, Gisleben angebaut.

c. Fleisch zart.

47. Grüne Herbstzuckerbirne.

Grüne Zuckerbirne.

Sucré vert.

Green Sugar Pear.

Haupt- und Nebenäste oft quirllicht. Zweige lang und schwach. Tragholz unregelmäßig, stark, etwas knorzig. Sommerschossen lang und ziemlich stark. Krone pyramidenförmig, dicht ästig und dicht belaubt. Blätter groß, länglich-eiförmig, kurz und scharf oft auch mehr stumpf gespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht von mittlerer Größe und verschiedener Gestalt, meist bauchig, an der Blume am breitesten, glatt, rund, stumpfspitzig am Stiele, 2 Zoll 4 Linien hoch und dick. Blume offen, ziemlich flach stehend. Stiel 1 Zoll lang, etwas dick. Schale dick, hellgrün, später etwas gelblich, grau und grün getüpfelt. Fleisch gelblich oder grünlich weiß, schmelzend, sehr saftig, im Anfang etwas wässerig, später aber von erhabenem, zuckersüßem, etwas weichenartigem Geschmack. Kernhaus schmal, mit Steinchen. Kammern enge. Kerne vollkommen, breit, platt, etwas lang zugespitzt.

Reift Ende Oktober — December. — Der Baum ist mittelmäßig groß, trägt bald und alljährlich. Früchte zahlreich und hübschförmig

48. Schelmenbirne.

Pendar.

Blätter wohl die größten und breitesten unter sämtlichen Birnblättern.

Frucht groß, gewöhnlich schief, oben abgerundet, in der Mitte abgesetzt, stumpf zugespitzt, kurzgestielt, grün, rostig,

sonnenwärts dunkelroth. Fleisch zart, sehr süß, in warmen Jahrgängen etwas moschusartig schmeckend und riechend. Reift häufig vor Michaelis.

49. Doppeltragender Birnbaum.

Englische Königin, Mäusebirne und Gurkenbirne in Schleswig.

Double fleur et fruit, Poire de figue.

Der Baum kommt jährlich zweimal zur Blüthe, zum zweiten Mal, wenn die Birnen der ersten Blüthe um Johannis etwa Kirschengröße erreicht haben und an den Spitzen der diesjährigen Triebe.

Die Sommerfrucht ist grün und gelb, oben korbzig, mitteln eingebogen, unten spitzig, süß, saftig. Reift Anfangs September und bleibt kaum 14 Tage gut. — Die Herbstfrucht ohne Blumen und Kerne, gurkenähnlich, sonst wie die Sommerbirne, Fleisch sehr zart, saftig, süß.

Reift im Oktober.

50. Dreimaltragender Birnbaum von Roussillon.

Er bringt dreierlei Früchte, im August muskatellerähnliche Birnen, im September bergamottenartige, und später noch längliche Birnen, die oft nicht mehr reif werden.

d. Fleisch brüchig.

51. Haserbirne.

Gefegnete Birne.

Petite fertile, Poire dénit, Ah mon Dieu.

Sommerschöffen Lang, mittelstark. Blatt klein, eiförmig oder fast elliptisch, ungezähnt; hellgrün.

Frucht mittelmäßig groß, verlsförmig, gelb, sonnenwärts blasroth, dunkler punktiert. Fleisch körnig, saftig, süß. Kernhaus groß. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne zugespitzt. Blume lang gespitzt, offen. Stiel stark, meist gebogen.

Reift Anfangs Oktober. — Baum sehr fruchtbar. — Auch als Wirtschaftsbirne geschätzt.

52. Nietbirne.

Haselbirne.

Frucht fast wie die graue Butterbirne, nur größer, verlsförmig, trüb-gelb, glänzend, bräunlich gefleckt.

Reift im Oktober und November. — Der Baum trägt reichlich und alljährlich. — Sehr nützliche Wirtschaftsbirne.

53. Graue Junker Hansbirne.

Messire Jean gris.

Blätter ziemlich groß, eiförmig oder länglich-herzförmig, scharf zugespitzt, stumpfspitzig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht kreffelförmig, 3 Zoll lang und breit, oben sehr hauchig, unten etwas dick spitzig, gelblich, mäusefarbig überzogen, zahlreich bräunlich punktiert. Fleisch weiß, feinkörnig, saftig, erhaben süß. Kernhaus geschlossen. Kammern enge. Kerne klein und dick. Blume nur halb offen. Stiel stark.

Reift im November und December.

Castner, ökonom. Pflanzenkunde. II.

54. Weißer Junker Hans.

Messire Jean blanc.

Frucht grauröthlich und gelb. Fleisch sehr saftig und süß. Reift im November.

55. Goldener Junker Hans.

Messire Jean doré.

Frucht etwas groß, hellbraun, gelbschimmernd. Reift im December. — Besonders gut für die Küche.

56. Sanct Lezainbirne.

(Taf. 2. Fig. 1.)

Saint Lezain.

Blätter groß, herzförmig, ober eiförmig, scharf zugespitzt, hellgrün, stumpf gezähnt.

Die Frucht ist eine der größten, 4 1/2 — 5 1/2 Zoll lang, 3 — 3 1/2 Zoll breit und oft 1 1/2 Pfund schwer, hochbauchig, kegelförmig, oft auch anders geformt. Schale hellgrün, später schmutziggelb, zahlreich, hauptsächlich auf der Sonnen-seite groß, hellbraun punktiert und gefleckt. Fleisch weiß, fest, etwas steinigt, vollsaftig, süß, zuckerig. Blume offen, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel stark, auf einer Seite von der Frucht etwas überdeckt.

Reift Mitte Oktober — Ende November. — Wird von der Mitte aus teig. — Baum wird groß, muß aber, der großen Früchte wegen, einen vor Winden geschützten Standort haben. — Gute Wirtschaftsbirne, zum Mosten, zu Sugeln, zu Syrup etc.

57. Schmutzige.

Vilaine.

Frucht länglich, bräunlich, sonnenwärts röthlich. Fleisch verb.

Reift um Michaelis, November.

58. Französische Kümmebirne.

Wildling von Gery.

Besi d'Hery.

Blätter ziemlich klein, rund-eiförmig, kurz oder lang zugespitzt, etwas gewunden, unregelmäßig, leicht- und bogenförmig, stark- und stumpf gezähnt, hellgrün, behaart.

Frucht mittelgroß, mehr rund als länglich. Blume hartschallig, behaart, tief eingesenkt. Stiel dünn, 1 Zoll lang, in einer tiefen Grube stehend. Schale dünn, glatt, erst hellgrün, dann gelb, hier und da auf einer kleinen Stelle leicht röthlich angeflogen, braun punktiert, sonnenwärts rostig gefleckt. Fleisch fein, fest, saftig, kümmeartig schmeckend. Kernhaus geschlossen, nicht groß. Kammern lang, enge. Kerne lang, gespitzt.

Reift Ende Oktober und hält bis December. — Sehr gut zum Kochen, Dämpfen, Welken etc.

59. Malteserbirne.

Poire de Malte.

Blätter groß, eiförmig, kurz zugespitzt, behaart, hellgrün, sehr fein gezähnt.

Frucht fast rund, graubraun, mit der Rinde gelb durchschimmernd, punktiert. Fleisch saftig, süß, aromatisch, rosen-

artig schmeckend, von trocken stehenden Bäumen unschmackhaft. Kernhaus klein. Kammern enge. Blume groß, offen. Stiel stark und dick, 1—1½ Zoll lang.

Reift im November und hält sich sechs Wochen. — Sehr gute Kochbirne.

C. Winterbirnen.

Werden erst Ende November oder erst im Frühjahr oder Sommer reif und sind daher dauerhafter als die Herbstbirnen.

a. Fleisch schmelzend oder butterig.

60. Sanct Hermannsbirne.

Saint Germain, Poire Artilloire, L'Inconnue de la Fare. The Unknown of the Fare.

Baum von mittlerer Größe und Stärke. Haupt-, Nebenäste und Zweige gabelförmig oder nach einander sich ansetzend. Tragholz lang, ohne Ordnung. Sommerschossen lang. Krone meist pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter lang, stark am Stiele abgerundet, oben lang und scharf zugespitzt, mit ungleichem, ungezähntem Rande, glänzend, dunkelgrün.

Frucht 3½ Zoll breit und einige Linien länger, gegen die Blume kurz abgerundet, am Stiel einseitig zugespitzt, langbauchig, unregelmäßig, oft mit Beulen besetzt. Schale etwas rauh, dick, hellgrün, zahlreich dunkelgrün punktiert, oft sonnenwärts braunrothfarbig angeflogen, später gelber und braunpunktiert, oft braungefleckt. Fleisch grünlichweiß, grobkörnig, sehr saftig, erdbeerartig. Kernhaus dem Stiele näher, oft steinig. Blume groß, offen, ziemlich tief aufstehend. Stiel fast 1 Zoll lang, gekrümmt.

Reift Anfangs December — Ende März, April. — Trägt in kälterem Klima wenig.

61. Virgouleuse.

Paradiesbirne, Eisbirne.

Virgouleuse (nach einem Orte Virgoulé unweit St. Leonhard in Limousin), Chambrette, Poire de Glace.

Virgouleuse Pear.

Haupt-, Nebenäste gerne nach einander oder gabelförmig. Zweige kurz, stark. Tragholz lang, sehr knorzig, unregelmäßig. Sommerschossen kurz. Krone pyramidenförmig, durchsichtig. Blätter lang, schmal, in der Mitte gebogen, klein stumpfgezähnt, hellgrün.

Frucht etwas groß, 3½ Zoll lang, 2 Zoll und einige Linien breit, an der Blume am breitesten, kurz zurundend, pyramidenförmig, stumpf zugespitzt, oft etwas unregelmäßig. Blume flach, groß. Stiel seitlich stehend, etwas dick. Schale etwas stark, erst grün, dann gelb, klein und zahlreich schwarzbraun getupfelt, an der Blume rauhgrau gefleckt. Fleisch weißlichgelb, butterig, sehr saftig, süß-säuerlich, erhaben angenehm riechend. Kernhaus länglich-rund, mit Steinen. Kammern geräumig, hoch. Kerne lang, rund, gerade zugespitzt, kaffeebraun, wenig.

Reift im November — März. — Muß spät abgenommen werden, sonst wird sie welk. — Baum etwas stark, sehr fruchtbar, fast alljährlich. — Gut zum Rohgenuß und zur Wirthschaft.

62. Winterkönigin.

Reine d'hiver.

Frucht an Größe und Gestalt sehr verschieden, oft birnförmig, oft auch schief, mit seitlich liegender Blume und Stiel. Schale dick, goldgelb, graupunktiert, oft zur Hälfte rothfleckig. Fleisch nicht selten, zumal am Kernhaus, sandig, saftig und delikat süß schmeckend.

Reift December — März.

63. Königsbirne von Neapel.

Königs Geschenk von Neapel.

Présent royal de Naples.

Baum von sperrigem Wuchs, trägt halb. Blätter beinahe rund, ganzrandig, stumpf zugespitzt, auf beiden Flächen dicht wollig behaart.

Eine der größten Birnen, oft 1 Pfund schwer, von oben bis zur Mitte dick bauchig aufgetrieben, dann schnell an Stärke abnehmend und stumpf zugespitzt. Stiel kurz, holzig. Schale dicht, rauh, trüb gelbgrün, graupunktiert, rauchbraun gefleckt, auf Quitten sonnenwärts karmoisinroth. Fleisch grünlichweiß und nur in guten Jahrgängen saftig und süß, in nassen, oder in einer niedern Lage bloß Werth für die Küche.

Reift im März, muß sie aber erst spät vom Baume nehmen.

64. Sarasin.

Poire Sarasin.

Blätter rund-eiförmig, kurz zugespitzt, spitzig oder stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, oben dick, stumpfspitzig, grün, dann gelb, braungetupfelt, auf der Sonnenseite unmerklich schmutzigröthlich, auf dem Lager stärker roth. Fleisch weiß, süß, und sehr angenehm schmeckend. Kernhaus groß, herzförmig. Kammern eiförmig. Kerne lang, spitzig, schwarz. Blume oft fehlend. Stiel bis 1 Zoll lang.

Reift nach Johannis — November, December.

65. Mannabirne.

Poire de Manne, Colmar, Bergamotte tardive.

Blätter groß, länglich-eiförmig, lang zugespitzt, fein stumpfspitzig gezähnt, schön grün, glänzend.

Frucht groß, meist bauchig, stumpf zugespitzt. Schale im Anfang hell, später gelblichgrün, sonnenwärts röthlich angeflogen. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, erhaben, süß, bergamottenartig riechend. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, vielkernig. Blume offen. Stiel stark, gebogen.

Reift im December — März. — Sehr gute Tafelbirne.

66. Dauphine.

Lansakbirne (nach einer Hofdame Ludwigs des XIV.), Atlasbirne.

Lichestrion d'Autonne, Satin.

Baum mit hängenden Ästen, trägt gerne. Sommerschossen schwach. Auge dick, rund, kurz, sehr spitzig. Blätter schmal, rinnenförmig, nach unten gebogen, fein gezähnt, gelb oder bläulichgrün.

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll breit, am Stiel stumpf zugespitzt. Blume flach vertieft. Stiel $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, an der Basis fleischig. Schale glatt, grünlichgelb, fein graupunktirt, auf der Sonnenseite geröthet. Fleisch saftig, schmelzend, erhaben, süß, etwas moschusartig.

Reift im November — Februar. — Kam aus Frankreich.

67. Markgräfin.

Winterbirne, Marquise.

Marquise.

Marchioness Pear, Marquis's Pear.

Haupt-, Nebenäste und Zweige oft quirllich. Tragholz lang und stark, unregelmäßig. Sommerschossen lang, stark. Krone ziemlich belaubt. Blätter scharfzugespitzt, klein und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün, langgestielt.

Birne 3 Zoll breit und $\frac{1}{2}$ Zoll länger, der Blume zu am breitesten, und daselbst kurz sich abrundend, stark bauchig, häufig mit Beulen versehen, nach dem Stiele schnell an Dicke abnehmend und sehr ungleich. Blume ziemlich flach stehend, klein. Stiel 1 Zoll lang, nach unten dünner. Schale dünn, erst hell-, später gelblichgrün, fast gelb, graubraun punktirt, sonnenwärts dunkler, grünpunktirt. Fleisch weißlich, sehr butterig, saftig, zuckerartig. Kernhaus gegen die Blume kurz, gegen den Stiel langzugespitzt. Kammern hoch, enge. Kerne lang, auf einer Seite platt, langzugespitzt.

Reift im November, December — Januar und Februar. — Baum groß, stark, fruchtbar mit breiter Krone, muß guten Boden haben.

68. Winterdorn

Epine d'hiver, Epine ovale, Merveille de Xaintonge, Merveille d'Angoulèmes, Merveille de Poitou, Merveille d'hiver. Winter-Thorn-Pear.

Baum mittelstark. Aeste häufig gabelsförmig. Tragholz etwas lang, ohne Ordnung. Sommerschossen lang, dünn. Krone meist pyramidenförmig, licht. Blätter eiförmig, fein zugespitzt, feingezähnt, dunkelgrün.

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll und einige Linien dick, bauchig, kegelförmig, etwas ausgehöhlt, zugespitzt. Blume offen, etwas eingesenkt. Stiel 1 Zoll lang. Schale rauh, etwas dick, im Anfang grün, später etwas gelbgrün, leberfarbig und auf dem Lager orange gelb werdend, zahlreich fein braunpunktirt, auch rostig angefliegen. Fleisch weißlich, fest, etwas brüchig, saftig, erhaben, süß, erfrischend, etwas moschusartig. Kernhaus länglich, schmal. Kammern klein, enge, mit wenig langen und schmalen Kernen.

Reift im November, December — März. — Tafelbirne, zum Dörren u.

69. Vorzüglichste.

Passa tutti.

Blätter klein, elliptisch, die untersten eiförmig, langzugespitzt, fein und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht mehr länglich oder mehr rundlich. Schale grünlichgelb, zahlreich graupunktirt, sonnenwärts leicht braunröthlich. Fleisch weiß, etwas körnig, süß und etwas rosenartig. Blume klein, eng eingesenkt. Stiel stark, fleischig, gelb, in einer tiefen Höhle stehend. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, wenigkernig. Kerne lang.

Reift im November und hält 6 Wochen. — Der Baum wächst nicht stark.

70. Calbasbirne.

Calbas musqué.

Baum sehr stark. Zweige steif, nach oben gerichtet. Sommerschossen dick und stark. Blätter fleis, eiförmig, an beiden Enden sich zugespizend, stumpf gezähnt.

Frucht groß, $4\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, gurkenförmig. Schale grünlichgelb, mit grauem Roste überflogen, sonnenwärts goldgelb und etwas röthlich angefliegen, grau, fast fleckig punktirt. Fleisch weißgelblich, etwas körnig, sehr saftig, muskatellerähnlich schmeckend und riechend. Blume stark, offen. Stiel stark, und etwas über 1 Zoll lang. Kernhaus hoch oben stehend, sehr klein, wenigkernig.

Reift im November, December. — Vortreffliche Tafelbirne.

71. Jagdbirne.

Wintereierbirne, Jägerbirne, Winterbestbirne.

Eschassery, Besi de Chasserie, Muscat de Villandry, Verte longue d'hiver, Besy de Landry, Bezy d'Hery-Landry, Sassy, Besi Villandri.

Winter long green Pear, Chassery Pear, Landry Wilding Echassery.

Jagd Pear in Holland.

Stamm stark, Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelsförmig. Tragholz engstehend, kurz, stark. Sommerschossen lang, dünn. Krone meist pyramidenförmig, dicht ästig und dicht belaubt. Blätter klein, elliptisch, langzugespitzt, langgestielt, stumpfgezähnt, dunkelgrün.

Birne fast 3 Zoll lang, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, eiförmig, bauchig, etwas zugespitzt. Blume flach stehend, offen. Stiel 1 Zoll lang, stark, gerade, holzig. Schale dünn, hellgrün, später citronengelb, fein röthlichbraun punktirt, mit einigen kleinen Erhabenheiten. Fleisch weiß, butterig, sehr saftig, angenehm schmeckend und riechend. Kernhaus oben und unten zugespitzt, oben mit vielen Steinchen. Kammern hoch, ziemlich weit, mit vielen braunen eiförmigen Kernen.

Reift im December — Ende Februar, oder bis Ostern. — Zum Rohgenuß, Welken (besonders wenn sie teig geworden ist).

72. Muskatellerbirne von Mez.

Muscat de Mez.

Frucht von mittlerer Größe, plattrund. Schale rauh, gelb, sonnenwärts braunroth, mit braunen, dunkelgrün eingefassten Punkten. Fleisch sehr süß, und sehr saftig.

Reift im December. — Die Birnen werden in ungünstigen Jahren gerne krüppelig und steinig.

73. Deutsche Muskatellerbirne.

Muscat allemande.

Birne groß, pyramidenförmig, grün, auf der Sonnenseite erst bräunlichroth, dann gelb und roth. Fleisch saftig, erhaben, muskatellerartig schmeckend.

Reift im März — Mai.

74. Gute Louise.

Gute Louisebirne, gute Ludovika, römische Winterbirne. Louise bonne, Louise bonne grosse et longue.

Baum stark, fruchtbar. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist quirllich, lang und stark. Tragholz ordentlich wech-

seind, meist weit aus einander stehend. Sommerschossen etwas lang und stark. Krone meist pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter eiförmig-länglich, schifförmig zurückgebogen, etwas scharf gezähnt, scharf zugespitzt, glänzend dunkelgrün.

Birne meist ansehnlich, 3 Zoll breit und einige Linien länger, an der Blume etwas ungleich, länglich, häufig stark bauchig, stumpf zugespitzt. Blume etwas eingesenkt, offen. Stiel 1 Zoll lang, oft sehr dick. Schale etwas dick, auf dem Lager gerne runzelig, erst blasgrün, später weißgrün oder gelblich, weniger häufig bräunlichroth gefleckt, zahlreich graupunktirt, an der Blume rostig. Fleisch grünlichweiß, zart, butterig, saftig, süß, mustatellerartig schmeckend und riechend, in ungünstigen Jahrgängen und in nassem Boden sehr feinig. Kernhaus oben und unten zugespitzt. Kammern etwas groß. Kerne sehr lang, schmal, gerade zugespitzt.

Reift im November, December — Februar. — Gutes Tafel- und Wirtschaftsobst.

75. Winterbutterbirne.

(Taf. 2. Fig. 3.)

Wißling von Chaumontel.

Besi de Chaumontel, Beurré d'hiver, Poire de Chaumontel.

Blätter klein, eiförmig, kurz zugespitzt, fein gezähnt, schön glänzend grün.

Birne in Größe und Gestalt verschieden, $3\frac{1}{2}$ —4 Zoll lang, $2\frac{3}{4}$ —3 Zoll breit, länglich dickbauchig, um die Blume öfters gerippt. Schale erst graugrün, später rothgelb, sonnenwärts im Anfang bräunlich, später rothschimmernd. Fleisch gelblichweiß, in guten Jahrgängen ganz zerfließend, süß erhaben. Blume halboffen, tief eingesenkt. Stiel stark, dick. Kernhaus klein. Kammern enge, vielkernig.

Reift Mitte December — Ende Juli.

b. Fleisch halbschmelzend.

76. Winterkönigsbirne.

(Taf. 3. Fig. 2.)

Royale d'hiver, Roi d'été.

Baum schwach. Haupt- und Nebenäste etwas quirllich. Zweige etwas kurz, steif. Tragholz unregelmäßig, engstehend. Sommerschossen dünn, nicht lang. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter kurz und fein zugespitzt, scharfgezähnt, dunkelgrün.

Frucht etwas über 3 Zoll lang und 2 Zoll 8 Linien breit, an der Blume am breitesten und kurz sich zumölbend, am Stiele etwas stumpf; auf Zwergbäumen verschieden geformt. Blume flach, wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang, holzig, häufig schief stehend. Schale fein, glatt, bei der Reife citronengelb, sonnenwärts karmoisinroth, wenig und zart bräunlich punktirt, zimtbraunroth. Fleisch weiß, fest, brüchig, saftig, süß, mustatellerartig, angenehm riechend. Kernhaus am Stiele breit und an der Blume spitzig, feinig. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne platt, stumpf zugespitzt und ganz schwarz.

Reift im December, Januar und dauert acht Wochen. — Baum jährlich und viel tragend, darf nicht zu bald abgenommen werden. — Birne besonders auch zum Kochen.

77. Kaiserbirne mit dem Eichenblatt.

(Taf. 1. Fig. 5.)

Kaiserin mit dem Eichenblatt.

Impériale à feuille de chêne. Amiral.

Baum stark, fruchtbar. Nebenäste und Zweige setzen sich meist nach einander. Tragholz sehr kurz, ohne Ordnung. Sommerschossen sehr lang und stark. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter groß, eiförmig, am Stiele etwas rund, oben stumpf zugespitzt, mit ungleich wellenförmigem und ungleich gezähntem Rande, gelbgrün.

Birne von mittlerer Größe, oft ansehnlich, 3 Zoll ein paar Linien lang, 2 Zoll 8 Linien breit, plattbauchig, stumpf, zuweilen auch ausgehöhlt, zugespitzt. Blume groß, flachstehend, offen. Stiel kaum 1 Zoll lang, holzig. Schale etwas dick, erst grün, dann gelb, zahlreich braungetüpfelt und besonders am Stiele etwas runzelig. Fleisch fest, fdrnig, zuckerartig, nicht sonderlich saftig. Reift nur mit 4, oft sogar mit 3 Kernkammern. Kerne braun, lang zugespitzt. Reift Ende April oder Anfang Mai — Herbst.

78. Winterrobine.

Robine d'hiver, Royal rosat, Averat rosat.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig quirllich. Zweige kurz, steif, engstehend. Tragholz ziemlich regelmäßig. Sommerschossen lang, dünn. Krone pyramidenförmig, dicht belaubt. Blätter länglich, scharf zugespitzt, am Rande mehr ungleich, als wirklich gezähnt, dunkelgrün.

Birne 2 Zoll 9 Linien hoch und 2 Zoll breit, meist schief gewachsen, gegen die Blume hin am breitesten, wölbt sich da kurz zu, am Stiele kurz und stumpf zugespitzt, an der Blume zuweilen starke Höcker. Schale dick, grün, später gelblich, zahlreich dunkelgrün punktirt, sonnenwärts zuweilen etwas röthlich angelaufen. Fleisch gelblich, fast schmelzend, sehr saftig, sehr süß, mustatellerartig. Stiel 1 Zoll lang, stark. Kernhaus unter der Blume rundlich, etwas kurz zugespitzt, auch am Stiele etwas schmal und meist feinig. Kammern kurz, enge, wenigkernig. Kerne vollkommen, lang und breit zugespitzt, schwarzbraun.

Reift im Januar — März. — Darf nicht zu früh abgenommen werden. Sehr gut zum Essen, auch zum Welken. — Der Baum trägt gut und fleißig.

79. Birne von Neapel.

Wahre Neapolitanerin.

Poire de Naples.

Sommerschossen lang, stark. Blätter rundherzförmig, stark zugespitzt, ungezähnt hellgrün.

Birne mittelgroß, $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und breit, rundlich, stumpf zugespitzt, rostgrünlich, dann gelb, sonnenwärts braunroth; über die ganze Schale zahlreich fein braunpunktirt. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß, in schlechtesten Jahren etwas brüchig. Blume offen, tief eingesenkt. Stiel stark, holzig. Kernhaus klein. Kammern enge, mit vielen, kleinen, eiförmigen, schwarzen Kernen.

Reift im Februar — März.

c. Fleisch zart.

80. Amadott.

Amadotte.

Baum mit bornigtem Holz.

Frucht von mittlerer Größe, dick, kurz, glatt, rauh, im Anfang grün, dann matt goldfarbig, sonnenwärts etwas zinnoberroth. Fleisch etwas spröde, süß, stark ambrähnlich schmeckend und riechend.

Reift im December — Februar. — Kernstämme liefern butterige Birnen, der Baum trägt spät, dann aber viel und alle Jahre, ist unempfindlich gegen Kälte und eignet sich an Landstraßen. — Die Birne Kocht sich ganz roth, verliert dabei nicht von ihrem Aroma, und eignet sich besonders zum Dämpfen, zu Compots.

81. Winterzuckerbirne.

Sucrée d'hiver.

Frucht mittelmäßig groß, rundlich, kurz zugespitzt. Schale rauh, mit der Reife gelbgrün, hellbraun punkirt und gefleckt. Fleisch etwas feinig, aber mild, sehr saftig und sehr süß.

Reift im Januar bis Ostern.

82. Florentinerbirne.

Florentin.

Frucht etwas groß, pyramidenförmig, grün, gelblich braunrothig und punkirt, sonnenwärts sparsam karmosinroth gestreift, auf dem Lager gelb werdend. Fleisch mild, saftig, angenehm süß.

Reift im Januar — Sommer. — Die Frucht darf nur spät vom Baume genommen werden.

d. Fleisch brüchig.

83. Winterchristbirne.

Regelsbirne, Spathregelsbirne, Winter gute Christbirne, Winterapothekerbirne, Winterzuckeradenbirne.

Bon Chrétien d'hiver.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelförmig, ober nach einander sich ansetzend. Sommerschossen lang, stark. Tragholz lang. Krone häufig pyramidenförmig und stark belaubt. Blätter oft fast länger als die Birne, langgestielt, etwas lang zugespitzt, sehr fein stumpf gezähnt, gelbgrün.

Birne $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, pyramidenförmig, meist aber von monströser Gestalt, in der Mitte meist sehr dick, an der Blume stumpf zugespitzt, am Stiele ebenfalls stumpf und gekrümmt zugespitzt, von der größten Breite schnell abfallend. Blume in kleiner Vertiefung. Schale etwas dick, grün, zahlreich klein braunpunkirt, auf dem Lager gelb werdend. Fleisch gelblich, fest, körnig, ziemlich saftig, süß, wenn die Birne spät vom Baume genommen wird. Kernhaus gegen die Blume spitzig, sonst klein, schmal.

Reift im Mai — Mitte Juni. — Eignet sich besonders gut zu Spalteren. — In ungünstigen Jahrgängen bloß zum Kochen tauglich. — Am besten ist sie, wenn sie vor dem Genuß 1—2 Wochen warm gelegen ist.

84. Winterpomeranzenbirne.

Orange d'hiver.

Blätter klein, elliptisch, hinten und vornen an Breite abnehmend, scharf zugespitzt, klein, kaum deutlich gezähnt, auf beiden Seiten wollig behaart, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, rund, bergamottenartig. Schale zart, bräunlichgrün, feinpunkirt, oft uneben und warzig. Fleisch weiß, etwas grob, saftig, moschusartig, sehr angenehm. Blume klein, offen. Stiel stark, fleischig, in einer tiefen Grube sitzend. Kernhaus groß, herzförmig. Kammern vielkernig.

Reift im December — Februar.

85. Muskirte Wintercreebirne.

Blätter klein, entweder eiförmig oder herzförmig, unordentlich gezähnt, dunkelgrün.

Frucht klein, eiförmig, bei der Reife citronengelb, sonnenwärts hie und da goldrothlich, zimmtbraun punkirt, oft etwas rostig angeflogen. Fleisch weiß, fein, überreif halbschmelzend, erhaben, süß, muskatellerartig. Kernhaus klein. Kammern enge, wenigkernig.

Reift im December — Februar. — Baum sehr fruchtbar, jung bloß stark wachsend.

86. Trockener Martin.

(Taf. 3. Fig. 4.)

Martin sec, Martin sec de Champagne.

Baum ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste meist quirllich. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen lang, stark. Krone dicht ästig und dicht belaubt. Blätter länglich, etwas lang zugespitzt, klein und stumpf gezähnt, gelbgrün.

Birne $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 Zoll breit, schön, bauchig, nach der Blume sich verjüngend, abgerundet, und nach dem Stiele ausgehöhlt und stumpf zugespitzt. Blume etwas eingesenkt. Stiel oft kaum 1 Zoll lang, an der Basis etwas von der Schale überwachsen, sonst holzig. Schale etwas dick, braunroth, sonnenwärts etwas bläsgelb bis röthlich, mit der Reife zahlreich weißgraulich getüpfelt. Fleisch weiß, fest, später zart, nicht sehr saftig, aber sehr süß und angenehm schmeckend und riechend. Kernhaus gegen die Blume hin lang zugespitzt, am Stiele breit, von Steinen umgeben.

Reift im December — März, wenn man sie nicht zu früh vom Baume genommen hat. — Gut zum Rohgenuß, wie zu Compots. — Der Baum trägt ordentlich, auf Wildlingen sehr gut, auf Quitten trocken und feinig.

87. Spanische Christbirne.

(Taf. 3. Fig. 3.)

Langhannsbirne, spanische gute Christbirne, spanische Winterapothekerbirne, Christbirne aus Spanien.

Bon Chrétien, Bon Chrétien d'Espagne, bon Chrétien d'automne, bon Chrétien doré, Bon Chrétien doré d'Espagne, Gratiole d'automne, Janvry, Président d'Espagne. Spanish Bon Chrétien, Spanish good Christian Pear.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig gabelig. Tragholz ordentlich abwechselnd, sehr enge stehend, sehr knorzig. Sommerschossen lang. Krone meist etwas halbkugelförmig, stark belaubt. Blätter fast eiförmig, am Stiele abgerundet, nach oben zugespitzt, kurz und scharf gezähnt, hellgrün.

Frucht $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, $3\frac{1}{2}$ Zoll breit, an der Blume etwas stumpf, bauchig, am Stiele etwas ausgehöhlt, stumpfspitzig. Blume groß, etwas eingesenkt, oft von Erhabenheiten umgeben. Stiel $1\frac{1}{4}$ Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, hellgelb oder mehr leberfarbig, sonnenwärts roth, zahlreich gelbpunktirt. Fleisch bräunlich, süß, sehr saftig, in günstigen Jahrgängen gewürzhaft. Kernhaus an der Blume kurz zugespitzt, an dem Stiele mehr länglich, zugespitzt, mit vielen Steinchen. Kammern sehr schmal mit flachen, lang zugespitzten, häufig unvollkommenen Kernen.

Reift Anfangs Oktober, hält 6 Wochen. — Darf weder zu früh, noch zu spät abgenommen werden. — Die Früchte werden gerne vom Winde abgeworfen.

88. Schönste Winterbirne.

(Taf. 2. Fig. 2.)

Bellissime d'hiver.

Sommerschossen lang und stark. Blätter etwas groß, rund-elliptisch, nach dem Stiele zu spitziger als nach vornen, lang und scharf zugespitzt, scharf gezähnt, öfters auch ungezähnt. Unterseite fein wollig behaart, dunkelgrün.

Frucht groß, $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $4\frac{1}{2}$ Zoll breit, bauchig, an der Blume gewölbt, am Stiele stark und schnell abnehmend. Blume offen, leicht oder tief eingesenkt. Stiel stark, am Anfange meist fleischig, in einer seichten, mit Falten umgebenen Grube stehend. Schale gelb, graupunktirt, sonnenwärts zinnoberroth gestreift. Fleisch mattweiß, fest, saftig, muskatellerartig riechend und schmeckend. Kernhaus klein, reinigt. Kammern enge, oft fleischig, selten ausgebildete Kerne enthaltend.

Reift im November — März. — Nicht besonders zum Rohgenuß, aber sehr gut zum Kochen, Backen &c.

D. Bergamotten.

Apfelförmig, plattgedrückt, mit entweder buttertigem oder auch etwas bräunlichem, wohlriechendem Fleische. — In Ästen einheimisch und zu uns aus Italien und Frankreich gebracht. — Sie eignen sich mehr zu Spalierbäumen; als Hochstämme bleiben sie meist etwas klein. Das Holz des Baumes ist sehr porös, deshalb erkriert es gerne.

a. Vollkommene Bergamotten.

Gestalt rund, apfelförmig.

89. Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été, Bergamotte hâive.

Man hat von ihr mehrere Spielarten:

a. Die große Sommerbergamotte.

Sie ist die größte Art. Blätter beinahe herzförmig, gegen die Spitze gezähnt. Schale rau, grün, gelb und graupunktirt, sonnenwärts zuwellen röhlich. Fleisch butterig, bräunlich, saftig, angenehm säuerlich, wird am Baume bald teig. Blume groß.

Reift Anfangs September.

b. Runde Sommerbergamotte.

Sommerbergamotte, Scheibibirne im Thüring'schen. Bergamotte d'été, Milan de Beurriere, Milan de la Beuviere. The round Summer Bergamot.

Baum etwas schwachstämmig. Äste gabelig. Tragholz lang, abwechselnd stehend. Zweige nicht zahlreich. Sommerschossen etwas lang und stark. Krone hoch, pyramidenförmig. Blätter klein, eiförmig, stumpf zugespitzt, schwach gezähnt, hellgrün.

Frucht etwas kleiner als die vorige, fast rund, 2 Zoll hoch, $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, plattgedrückt, an der Blume etwas ungleich. Schale rau, ziemlich dünn, gelbgrünlich und grün punktirt, auf der Sonnenseite dunkelroth und grau punktirt. Fleisch fest, körnig, bald aber mild, sehr saftig, süßsäuerlich. Blume groß, weit geöffnet, etwas tief stehend. Stiel kurz, kaum 1 Zoll lang. Kernhaus nach oben etwas spitzig, in der Nähe einige Steine.

Reift Ende August und hält beinahe 3 Wochen. — Gut zum Rohgenuß, zu Essig &c.

c. Lange Sommerbergamotte.

Bergamotte d'été longue.

The long Summer Bergamot.

Baum stark, fruchtbar, mit vielen krummen Hauptästen. Zweige ebenfalls krumm und höckerig. Tragholz engeästet. Sommerschossen dünn und spitzig. Krone stumpf abgerundet, dicht belaubt. Blätter eiförmig, meist breit zugespitzt, fast unmerklich gezähnt, dunkelgrün.

Birne $2\frac{1}{2}$ Zoll lang und 2 Zoll dick, am Stiele stumpf zugespitzt, oben an der Blume platt. Blume klein, in einer geräumigen Vertiefung stehend. Stiel fast so lang als die Birne, stark. Schale etwas dick, gelblichgrün, zahlreich bräunlich punktirt, am Stiele etwas bräunlich. Fleisch sehr saftig, schmelzend, süß und erhaben. Kernhaus rundlich. Reift Mitte August und hält 14 Tage. — Am besten zum Rohgenuß, aber auch zu Syrup.

d. Straßburger Sommerbergamotte.

Stechbirne.

Bergamotte d'été de Strasbourg.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste häufig quitlich. Zweige kurz, dick, oft sackelig. Tragholz ordentlich abwechselnd, oft lang. Sommerschossen dünn. Krone meist halb kugelförmig, dicht belaubt. Blatt am Stiele am breitesten und zugerundet, stark zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Birne $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 Zoll und einige Linien breit, am Stiele schnell abnehmend und ziemlich spitzig. Schale dünn, grüngelb, später weißlichgelb, sparsam graupunktirt. Fleisch sehr saftig, weich, erquickend, süßsäuerlich. Blume ziemlich flachstehend. Stiel etwas stark und bis $1\frac{1}{2}$ Zoll lang. Kernhaus am Stiele rundlich, an der Blume spitzig. Kammern enge. Kerne platt, stumpf zugespitzt.

Reift Ende August, hält 4 Wochen. — Trägt reichlich. — Gut zum Rohgenuß, wie zu Most und Essig.

c. *Grane Sommerbergamotte.**Weiße Honigbirne.*

Bergamotte grise d'été.

Frucht grüngelblich und braunroth, rothpunktirt. Fleisch etwas feinig, aber mürbe und sehr saftig.

Reift Mitte September und hält 4 Wochen.

90. *Herbstbergamotte.*

Bergamotte d'automne.

Frucht groß, von verschiedener Form, meist aber an beiden Enden plattgedrückt, mit kurzem, dickem Stiel. Schale gelblich, nur selten schwachröthlich, grau, hier und da sparsam grünpunktirt. Fleisch weißgelblich, butterig, erhaben, süß.

Reift oft schon Mitte Oktober und hält 3 Monate lang. — Gute Tafelbirne.

Eine Abart von ihr scheint zu sein:

die Goldbergamotte.

Schale braungelb, grau und rauh, goldgelb durchscheinend.

Reift Ende September und hält sich nur ganz kurze Zeit.

91. *Rothbe Bergamotte.*

Bergamotte rouge.

Blätter klein, eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht 2 Zoll lang und 2 1/4 Zoll breit, plattgedrückt, bauchig, an der Blume sich abrundend, am Stiele öfters stumpf zugespitzt. Schale rauh, gelblichgrün, bräunlichroth angeflogen, zimmetbraunroth, graupunktirt. Fleisch körnig, mittelmäßig saftig, angenehm. Blume halbgeschlossen, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Stiel kurz, etwas dick. Kernhaus geschlossen. Kammern enge, vielkernig.

Reift Ende September und hält 3 Wochen. — Ausgezeichnete Tafel- und Wirtschaftsbirne.

92. *Crasanne.**Platte Butterbirne.*

Bergamotte Crasanne, Beurré plat.

Crasane Pear, The flat Butter Pear.

Baum fruchtbar, nicht sonderlich stark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander oder gabelförmig sich ansehend, wie auch die kurzen und dünnen Zweige. Tragholz ziemlich regelmäßig, weit von einander stehend, schwach. Sommerhoffen lang, dünn. Krone pyramidenförmig, nicht stark belaubt. Blätter länglich, kurz zugespitzt, ungleich kurz gezähnt, hellgrün.

Birne meist etwas schief, rund, 2 Zoll hoch und 4 Linien dick an der Blume, kurz zugewölbt, eben so kurz auch am Stiele. Blume offen, flach aufsteigend. Stiel häufig etwas seitlich stehend, dünn, holzig. Schale dick, schmutzig gelbgrün, oft röthlich, grauroth gefleckt, blasgrün und graupunktirt. Fleisch weiß, sehr zart, butterig, sehr saftig, sehr fein, säuerlich süß, muskatellerartig. Kernhaus länglich, schmal, oben und unten zugespitzt, oben von einigen Steinchen umgeben. Kammern groß, vielkernig. Kerne dick, abgebrochen zugespitzt.

Reift im Oktober, November — December.

93. *Winterbergamotte.**Osterberg.*

Bergamotte d'hiver, Bergamotte de Paque.

Blätter groß, länglich-eiförmig, bisweilen herzförmig, die kleine, scharfe Spitze rückwärts gekrümmt, stumpfspitzig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht etwas groß, 3 1/2 Zoll lang, 3 Zoll breit, entweder länglich oder bergamottesförmig. Blume offen. Stiel stark, meist gebogen. Schale dünn, glatt, erst grün, dann gelb, zahlreich braunpunktirt, sonnenwärts roth, in nasskalten Jahren und in schlechtem Boden bleibt sie grün. Fleisch weiß, butterig, brüchig, sehr saftig, süßsäuerlich. Kernhaus groß, schmal, lang. Kammern muschelförmig, vielkernig.

Reift im Januar, Februar. — Der Baum wächst stark und ist fruchtbar.

b. *Abweichende Bergamotten.*

Nach dem Stiele zu spitzig zulaufend.

94. *Schweizerbergamotte.*

Lange gestreifte Bergamotte.

Bergamotte Suisse, Bergamotte Suisse longue, Bergamotte rayée.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige häufig quirlig. Tragholz ziemlich lang, oft sehr enge stehend. Krone pyramidenförmig, nicht dicht. Blätter länglich und schmal, fein zugespitzt, sehr fein gezähnt, gelbgrün.

Eine schöne Birne von mittlerer Größe, 3 Zoll lang und 2 1/2 Zoll breit, an der Blume rundlich, nach dem Stiele zu ausgehöhlt, am Stiele kurz, stumpf zugespitzt. Blume groß, offen, nur wenig vertieft. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, gelblichgrün, hell gelbgestreift, graupunktirt, sonnenwärts etwas goldgelb bis röthlich. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, sehr saftig, erhaben, etwas süß. Kernhaus schmal, oben und unten zugespitzt. Kammern glatt, geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im Oktober, November, und hält 4 Wochen. — Darf nicht zu bald und nicht zu spät abgenommen werden.

95. *Bergamotte von Soulers.*

Bergamotte de Soulers, Bonne de Soulers.

Blätter klein, länglichrund, kurz und scharf zugespitzt, fein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht 3 Zoll lang und darüber, 2 3/4 Zoll breit, länglich-eiförmig, stark bauchig, an der Blume breit abgestumpft, am Stiele kurz, abgestumpft. Blume weit offen. Stiel stark, holzig, in einer seichten Grube sitzend. Schale fein, glatt, erst grün, dann gelb, mit grünen Punkten, die auf dem Lager heller werden oder sich ganz verlieren. Fleisch gelblich, butterig, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus groß. Kammern geräumig, vielkernig. Kerne langgespitzt.

Reift im November, December. — Der Baum sehr fruchtbar.

E. *Russeleten.*

Rousselet.

Von eigenthümlichem Geruch und Wohlgeschmack, selten groß, abgestumpft-kegelförmig.

96. Frühruſſelet.

Cyprische Birne.

Rousselet hâif, Poire de Cypre.

Frucht klein, gelb, ſonnenwärts roth, graugefleckt. Fleiſch gelblich, halbbrüchig, am Kernhaus etwas ſandig oder ſteinig, süß, ſehr wohlriechend.

Reift Mitte Juli.

97. Birne ohne Haut.

Frühruſſelet, Kirſchblüthe, zartſchallige Sommerbirne, Sommerbirne ohne Schale.

Poire sans peau, Fleur de Guignes.

Blätter etwas groß, elliptiſch, fein und ſpizig gezähnt, etwas dunkelgrün.

Frucht mittelgroß, $1\frac{3}{4}$ Zoll lang und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, abgeſtumpft-kegelförmig. Schale ſehr zart, blaßgrün, graugefleckt, ſonnenwärts gelblich, blaßröthlich gefleckt. Fleiſch ſehr weiß, ſaftig, ſchmelzend, mit ſtarkem Parfüm. Blume offen. Stiel dünn, hölzig, 1 Zoll lang. Kernhaus geſchloſſen. Kammern muſchelförmig. Kerne klein, eiförmig, ſchwarz.

Reift Anfangs Auguſt, dauert nur einige Tage. — Der Baum wächst ſchnell und iſt ſehr fruchtbar.

98. Forellenbirne.

Blätter klein, eiförmig, mit der Spitze abwärts gebogen, klein ſpizig gezähnt, hellgrün, unten glatt, oben feinwollig behaart.

Frucht $3\frac{1}{2}$ — 4 Zoll, $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, länglich, oft auch in eine ſtumpfe Spitze auslaufend. Blume klein, eng eingesenkt, am obern Rande der Einſenkung oft mit 3 ſtachen Erhabenheiten. Stiel 1 Zoll und darüber lang. Schale glatt, gelb, zahlreich (beſonders auf der Sonnenſeite,) roth punktiert. Fleiſch weiß, ſaftig, butterig, erhaben, außerordentlich wohlſchmeckend. Kernhaus ſitzt in der Nähe des Stiels. Kammern klein, eiförmig, wenigkernig.

Reift im November und hält bis Januar. — Sehr gute Tafelbirne.

99. Schönſte Herſtbirne.

(Eaf. 1. Fig. 4.)

Bellissime d'automne, Vermillon.

Sommerſchoffen lang und ſtark. Blätter hellgrün, groß, elliptiſch, ſcharf zugespitzt, mit vielen kleinen und ſcharfen Zähnen.

Frucht $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, 2 Zoll breit, regelmäßig geformt. Schale fein, glatt, gelb, oft ſchwach röthlich, ſonnenwärts lebhaft zinnoberfarbig, überall fein und ſtark weißgrau punktiert. Fleiſch weiß, feinkörnig, ſehr ſaftig, halbſchmelzend, süß, erhaben. Blume in einer feinrippigen Vertiefung ſtehend. Stiel Anfangs etwas fleiſchig oder mit feinen Fleiſchſalten beſetzt. Kernhaus geſchloſſen. Kammern lang und enthalten große Kerne.

Reift Ende Oktober.

100. Roberts Muſkatellerbirne.

Zuckerbirne.

Muscat Robert, Poire de la Reine, Pucelle de Xaintonge, Gros Muscat d'été, Princesse, Poire d'Ambre.

Musk Robine.

Baum ziemlich ſtark. Haupt-, Nebenäſte und Zweige etwas quirlich. Tragholz enge, kurz. Krone etwas licht, in der Mitte breit, pyramidenförmig auslaufend. Blätter eiförmig, kurz zugespitzt, an der Spitze ſehr fein, dann ungleich, oft gar nicht gezähnt, hellgrün.

Frucht $1\frac{1}{2}$ Zoll lang, 1 Zoll dick, an der Blume rundlich, am Stiele ſtumpf zugespitzt. Schale gelb, ſonnenwärts roth, ſaft geſtreift. Fleiſch ziemlich ſaftig, etwas feſt, ſpäter ſehr weich, ſchmelzend, ſehr süß, biſamähnlich. Blume flachſtend. Stiel ſo lang als die Birne. Kernhaus ziemlich groß, länglich, mit wenig oder keinen Kernen.

Reift Ende Juli, hält oft kaum 8 Tage. — Reift zum Rohgenuß.

101. Sommerhonigbirne.

Certeau d'été.

Frucht ſehr klein, mehr rundlich oder länglich. Schale ſchwefelgelb und roth. Fleiſch grünlichweiß, etwas brüchig, süß, muſkatellerartig.

Reift Mitte Auguſt, hält 14 Tage.

102. Sommerrobine.

Fürſtenbirne, grüne Muſkateller.

Robine d'été, Portugal d'été, Lechefrion, Lechefriand, Depot de Sillerie, Verdette, Royale d'été, Friolet, Verdasse, Gros Muscat d'été, Royale d'aout, Poire de la Honville, Royale musquée, Robine musquée, Poire royale, Poire d'Averat.

Musk Robine Pear.

Baum mittelſtark. Haupt- und Nebenäſte gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang. Tragholz regelmäßig. Sommerſchoffen lang, ſtark, braun, gräulich punktiert. Krone hoch, etwas kugelig, dicht belaubt. Das jährige Holz braunroth. Augen dick, ſpizig. Blätter ſaſt rund, kurz und breit zugespitzt, ſehr fein gezähnt, ſtark, dunkelgrün, langgeſtielt, etwas faltig. Blüthe groß, 2 Zoll breit, ſtark roth und wohlriechend.

Frucht mehr rund als lang, 2 Zoll hoch und etwas breiter, in der Mitte am breiſten, am Stiel ſehr kurz ſtumpfzugespitzt. Schale dünn, hellgrün, dunkler punktiert, oft roſtige Stellen und Baumſteden. Fleiſch grünlichweiß, ſehr ſaftig, ſtark muſkatellerartig ſchmeckend, wird ſelten teig. Blume tief eingesenkt, offen, mit Falten umgeben. Stiel mitteltief ſtend, auch Falten um ihn. Kernhaus etwas ſchmal, gegen die Blume lang, gegen den Stiel kurz zugespitzt, mit Steinen.

Reift im Auguſt, hält 14 Tage, darf nicht zu lange am Baume gelassen werden, ſonſt wird ſie mehlig. — Sehr gut zum Rohgenuß. — Baum fruchtbar, aber nicht jährlich.

103. Grüne Sommerruſſelet.

Rousselet musqué hâif.

Sommerſchoffen lang, ſchlank. Blätter groß, eiförmig, ganzrandig, glänzendgrün.

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll breit und hoch, stark bauchig. Schale gelblichgrün, oft unmerklich röthlich angeflogen, grau punktiert. Fleisch weiß, mit grünlichem Schimmer, fein, am Kernhaus steinigt, sehr schmelzend und muskatellerartig. Blume klein, fest geschlossen, in einer kleinen, mit feinen Falten und starken Rippen umgebenen Einsenkung stehend. Stiel stark, in einem Grübchen sitzend, welches mit kleinen Beulen umgeben ist. Kernhaus und Kammern enge. Kerne lang, schwarz, meist trüb.

Reift Ende August. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar.

104. Geishirte.

Geishirtenbirne, Stuttgarter Geishirtel.

Sommerschossen lang, nicht stark, öfters ein wenig gewunden, nur an der Spitze wollig. Blätter klein, herzförmig, kurz zugespitzt, entweder ganzrandig, oder nur an der Spitze leicht gezähnt, bleichgrün.

Frucht perlsförmig, bauchig, an dem Stiele abgestumpft kegelförmig, $2\frac{1}{4}$ Zoll lang und $1\frac{3}{4}$ Zoll breit. Blume offen. Stiel holzig, stark. Schale zart, fein, glatt, grün, sonnenwärts braunroth, weiß punktiert. Fleisch brüchig, außerordentlich saftig, süß, von eigenthümlichem angenehmem Geruch. Kernhaus geschlossen. Kammern geräumig, wenigkernig.

Reift im August. — Der Baum wächst schnell, trägt bald und reichlich. Wurde zuerst von einem Geishirten in Württemberg bei Stuttgart erzogen.

105. Frauenbirne.

Wadelbirne.

Cuisse Madame.

Frucht groß, hellgelb, sonnenwärts zuweilen verwachsen carmoisinroth gestreift. Fleisch brüchig, mild, sehr saftig, sehr süß.

Reift Ende August. — Baum trägt ungerne.

106. Langstielige Sommerrusselet.

Rousselet d'été à longue queue.

Blätter klein, rund-eiförmig, ganzrandig, hellgrün.

Frucht von mittlerer Größe, beinahe 2 Zoll breit und fast $2\frac{1}{2}$ Zoll lang, schön, oben bauchig, am Stiel konisch, stumpf zugespitzt. Blume klein, offen. Stiel beinahe 2 Zoll lang, hellbraun. Schale citronengelb, sonnenwärts carmoisinroth angelauten, graugetüpfelt, zuweilen bräunlich rostig angeflogen. Fleisch weiß, markig, saftig, sehr süß.

Reift Anfangs September, hält 14 Tage. — Der Baum wächst lebhaft.

107. Russelet von Rheims.

Rousselet de Rheims.

Russelet of Rheims.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist nach einander und gabelförmig. Zweige lang und dünn. Sommerschossen ziemlich lang und stark. Tragholz ziemlich regelmäsig, etwas lang, stark. Krone meist hoch, halbkugelförmig, stark belaubt, doch durchsichtig. Blätter eiförmig, ungezähnt und nur an der Spitze etwas ungleich, gelbgrün.

Frucht 3 Zoll hoch und $\frac{1}{2}$ Zoll weniger breit, etwas

Calver, ökonom. Pflanzenkunde. II.

über der Mitte, nach der Blume am breitesten, bauchig, etwas flach dafelbst, am Stiele zugespitzt und meist faltig. Blume flachstehend. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dünn, erst grün, dann hell bis orange gelb, sonnenwärts braunroth und dunkler, in der Mitte gelb punktiert. Fleisch beinahe schmelzend, weiß, zart, saftig, sehr süß, sehr aromatisch und wohlriechend. Kernhaus länglich, oben und unten stumpf zugespitzt, etwas steinig. Kammern etwas geräumig. Kerne gerade zugespitzt, coffeebraun.

Reift Anfangs bis Mitte September, hält kaum 14 Tage. — Muß früh abgenommen werden. — Zum Rohgenuß wie für die Wirtschaft sehr gut.

108. Große Sommerrusselet.

Sommerkönig.

Gros Rousselet, Roi d'été.

Blätter groß, nach hinten und vornen spitzig auslaufend, fein spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht groß, 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{4}$ Zoll breit, rund-perlenförmig. Schale etwas stark grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts stark braunroth, zahlreich groß und grau punktiert. Fleisch weiß, brüchig, aber weich, mittelmäsig, saftig, süß. Blume offen, öfter fehlend. Stiel stark, hellgrün. Kernhaus klein. Kammern länglich, enge. Kerne länglicheiförmig, spitz.

Reift September, hält sich nicht viel länger als acht Tage. — Baum mittelmäsig groß und trägt fleißig.

109. Gelbe Russelet.

Gelbe Sommerrusselet.

Rousselet musqué d'été.

Blätter etwas groß, elliptisch oder spitz eiförmig, fein spitzig gezähnt.

Frucht $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und $1\frac{3}{4}$ Zoll breit, bauchig, am Stiele stumpf zugespitzt. — Schale glatt, gelblichgrün, später citronengelb, zart grünpunktirt, sonnenwärts hellroth gestreift und etwas rothpunktirt. Fleisch weiß, feinkörnig, schmelzend, saftig, süß, muskatellerartig. Kelch klein, offen. Stiel sehr lang, stark, runzlig. Kernhaus enge. Kammern vielkernig.

Reift Ende September, wird bald teig.

110. Volkmarse.

(Taf. 2. Fig. 5.)

Volkmarser Birne, Voltmarsche Birne (nach einem westphälischen Dorfe).

Nebenäste und Zweige gabelig. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen nicht lang, die 1- und 2-jährigen sehr zart und weiß punktiert. Blätter klein, rundlich, nach und nach sich zuspitzend, ungezähnt, dunkelgrün, dann wollig behaart.

Birne 2 Zoll und ein paar Linien lang und einige Linien schmaler, bauchig, nach oben am breitesten, platt sich zurundend, am Stiele kurz abgebrochen. Blume flachstehend. Stiel fast 1 Zoll lang, fleischig. Schale dünn, bräunlich ledergelb, etwas graulich schimmernd, zahlreich fein und stark punktiert. Fleisch weißgelb, zart, schmelzend, saftig, angenehm süß-säuerlich. Kernhaus an der Blume etwas abge-

rundet und etwas feingigt, gegen den Stiel sich zugspitzend. Kernkammern geräumig, mit 7 länglichen, gerade zugespitzten Kernen.

Reift September — Oktober. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Trocknen u. — Der Baum sehr stark, trägt alle Jahre.

111. Ruffeline.

Muskatellerbirne mit starkem Stiele.

Rousseline, Muscat à grande queue.

Blätter groß, elliptisch, sehr fein und klein gezähnt, hellgrün.

Frucht klein, sehr bauchig, krelselförmig. Schale blaugrün, später citronengelb, grünpunktirt, sonnenwärts glänzend roth angeflogen, graupunktirt. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, sehr süß, angenehm muskatellerartig schmeckend.

Reift Mitte Oktober. — Gute Tafelbirne.

112. Rothe Confesselsbirne.

Graukopf.

Muscat à longue queue.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige ohne Ordnung. Tragholz lang, stark. Sommerschossen lang. Krone dicht ästig, hoch pyramidenförmig. Blätter eiförmig, am Stiele breit, nach oben stumpf zugespitzt, ungezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll lang, 2½ Zoll breit, bauchig, unter der Mitte etwas ausgehöhlt, abfallend, gegen die Blume etwas zugespitzt verlaufend und gefaltet. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Schale dick, fest, rau, graugrün, sonnenwärts braunroth. Fleisch gelblich, halbschmelzend, saftig, süß, aromatisch. Kernhaus länglich, spitzig, an der Blume feingigt.

Reift Ende Oktober, hält 6 Wochen. — Gute Tafel- und Wirthschaftsbirne, zum Dörren und Saften.

113. Große Winterrusselet.

Gros Rousselet d'hiver.

Blätter groß, länglich-eiförmig, lang zugespitzt, klein und stumpf gezähnt, hellgrün.

Frucht mehr klein, kugelig. Schale im Anfang blaugrün, später citronengelb, sonnenwärts schön dunkelroth, zahlreich bräunlich punktirt, an der Blume rothrostig angeflogen. Fleisch weiß, fein, saftig, angenehm süß.

Reift Februar, März, hält bis Sommer. — Ausgezeichnetes Wirthschaftsobst.

F. Wirthschaftsbirnen.

Sie sind weniger zum Rohgenuß tauglich, werden daher mehr zu Most, Muß, zum Kochen, Baden, zu Suppen u. verwendet.

114. Cyderbirne.

Gräulingbirne.

Frucht von mittlerer Größe, perlsförmig. Schale goldgelb, klein und graupunktirt. Fleisch mit rauhem, zusammenziehendem Saften, nicht genießbar.

Reift Oktober und hält bis Weihnachten. — Gibt einen vorzüglichen, gehaltvollen und süßen Most. — Baum sehr groß, fruchtbar.

115. Champagner Weinbirne.

Blätter klein, eiförmig, scharf zugespitzt, fein und spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht gewöhnlich rund, fast wie eine mittlere Bergamotte. Blume offen. Stiel dünn, 1 Zoll lang. Schale glatt, erst grün, dann gelblich, zahlreich graupunktirt. Fleisch mattweiß, körnig, am Kernhaus feingigt. Saft raub und streng, gibt aber, besonders mit Äpfeln, einen ausgezeichnet guten, weißen, stark muskatrenden Most, der sich 2 Jahre lang süß erhält.

116. Catillachbirne.

Rothe Rappesbirne, Davidsbirne, Catillac.

Catillac, Citronille, Poiré de tout temps.

Baum wächst langsam, die einjährigen Triebe sind stark, die zweijährigen braun, weißpunktirt und oft wollig, die dreijährigen grau und eben so punktirt. Blätter verschieden groß und gestaltet, nur an der Spitze gezähnt, oben glänzendgrün, unten, besonders die jungen Blätter, grau. Blüthe schön, oft 1½ Zoll breit. Blumenblätter löffel-förmig.

Frucht 4 Zoll hoch, 4¾ Zoll breit, rundlich, kurz zugespitzt, mit vielen Erhabenheiten. Schale rau, erst grün, später schön gelb werdend, am Stiele blaugelb, sonnenwärts oder oft ganz braunroth, bräunlichgrau und roth punktirt, sonnenwärts größer punktirt. Fleisch sandig, streng und wenigsaftig, zuweilen etwas gewürzhaft, durch das Uberschütten mit Äpfeln auf dem Lager werden sie im Januar mild, saftig, süßsäuerlich, angenehm schmeckend und riechend. Stiel ¾ Zoll lang, etwas dünn, in einer schmalen Vertiefung stehend, am Insertionspunkt etwas verdickt.

Reift December und hält bis zum Frühling. — Man gebraucht sie zum Kochen, zu Suppen, zu Muß, welches lange gut bleibt. Sie geben einen guten Most und beim Kochen werden sie roth.

117. Weiße Rappesbirne.

Frucht etwas kleiner, rundlich, bergamottenartig, weißlichgrün. Fleisch saftig, aber sehr streng.

Gibt vorzüglichen Most.

118. Deutsche Bapsenbirne.

Frucht bei der Reife goldgelb, feinpunktirt. Fleisch trocken, brüchig, moschusartig.

Gut zum Kochen und zu Suppen.

119. Große Sommerzapsenbirne.

Certeau musqué.

Blätter mittelmäßig groß, elliptisch, spitzig gezähnt, hellgrün.

Frucht flaschenförmig, 4 — 4½ Zoll lang, 2¾ Zoll breit. Schale matt goldgelb, zimtbraun rosig, graupunktirt. Fleisch saftig, etwas körnig, weiß. Blume klein, offen. Stiel stark, fast immer auf die Seite stehend. Kernhaus klein. Kammern enge, wenigförmig.

Reift im September.

120. *Fündling.*

Trouve, Gros-Certeau d'hiver.

Frucht groß, birnförmig, citronengelb, rothpunktirt, sonnenwärts dunkelroth, hellgrau punktirt. Fleisch weißgelblich, brüchig, saftig, süß.

Reift im Januar — März. — Vorzügliche Küchenbirne.

121. *Psundbirne.*

Ragantopf.

Poire de livre, Poire de trésor.

Pound Pear.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige nach einander. Tragholz lang, stark, ziemlich regelmäßig, weißläufig stehend. Sommerschossen kurz und stark. Krone pyramidenförmig, schmal, theilweise licht. Blätter länglich, fein zugespitzt, ungleich kurz und stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 4 Zoll lang, 3 Zoll und einige Linien dick, in der Mitte am breitesten, gegen den Stiel stumpf zugespitzt, an der Blume mit 4 — 5 Höckern oder Beulen. Blume ziemlich flach stehend. Stiel 1 Zoll lang, stark, holzig. Schale etwas dick, grüngelb, später hellgelb, sonnenwärts röthlich, zahlreich klein braunpunktirt. Fleisch grob, brüchig, bei der Vollreife saftig und teig. Kernhaus von ziemlich starken Fasern und einigen Steinchen umgeben, oben und unten spitzig. Kammern klein, aber hoch. Kerne meist verkümmert, sonst lang, schmal, gerade zugespitzt.

Hält bis Januar und darüber. — Zum Kochen und zu Suppen sehr gut.

122. *Kleine Psundbirne.*

Frucht groß, grasgrün, später gelb, grünpunktirt, braunrothig gefleckt, oft etwas höckerig, gegen den Stiel verlaufen zwei Einschnitte. Fleisch brüchig, mild, saftig.

Reift im Oktober. — Zum Rohgenuß, für die Küche, zu Suppen.

123. *Großer Mogul.*

Ragantopf.

Grand Monarque.

Baum etwas stark. Haupt- und Nebenäste meist nach einander in Gabeln. Zweige kurz, steif. Tragholz etwas lang, stark, unregelmäßig. Krone meist pyramidenförmig, etwas licht. Blätter fast rund, kurz und breit zugespitzt, ungleich gezähnt, hellgrün.

Frucht 3 1/2 Zoll lang und eben so breit, unten am breitesten, an der Blume platt, am Stiele ausgehöhlt, stumpf zugespitzt, gegen die Blume hin einige Erhabenheiten. Blume in geräumiger Vertiefung. Stiel stark, holzig, 1 Zoll lang. Schale dick, rothgrün, dann gelb und trübbraun, zahlreich grünetüpfelt, sonnenwärts hier und da etwas röthlich. Fleisch erst weißgrün, grob, auf dem Lager milder, saftig, zimmtartig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume spitzig, unter der Blume steinigt. Kammern enge. Kerne lang, meist unvollkommen, schwarzbraun.

Reift im März — Mai, wird dann teig. — Zum Kochen, zu Suppen, zu Compots. — Der Baum alle Jahre tragbar.

124. *Grüne Confessorsbirne.*

Baum mittelstark. Nebenäste und Zweige sehr lang, häufig quirllich. Tragholz unregelmäßig, lang, schlank. Krone pyramidenförmig, etwas schwach belaubt. Blätter eiförmig, stumpf zugespitzt, fein rund gezähnt, sehr lang gestielt, dunkelgrün.

Birne 2 Zoll 8 Linien lang und eben so breit, am breitesten an der Blume, wo sie sich kurz abrundet, am Stiele stumpf und daselbst uneben. Schale etwas dick, grasgrün, später mehr gelb, zahlreich erst grün, dann bräunlich punktirt. Fleisch gelb, fest, brüchig, saftig, unbedeutend süß. Blume flach, offen. Stiel 1/2 Zoll und darüber lang. Kernhaus meist breit, an der Blume mehr zugespitzt, am Stiele rund, mit kleinen Steinchen. Kammern enge. Kerne platt.

An Ostern noch so hart als am Baume, hält sich bis in August. — Mehr Wirthschaftsbirne, zum Kochen ausgezeichnet.

125. *Saßbirne.*

Tonnenbirne.

Tonneau.

Frucht groß, lang, saßartig. Schale gelb, sonnenwärts roth. Fleisch etwas steinigt, weiß.

Reift im Februar, März. — Bloss zum Kochen gut.

126. *Venusbruft.*

Heinrichsbirne.

Téton de Venus.

Baum stark. Haupt- und Nebenäste meist nach einander ansetzend. Zweige lang und dünn. Tragholz ordentlich wechselnd, stark, dicht, und wird etwas lang. Sommerschossen lang und dünn. Krone pyramidenförmig, stark belaubt. Blätter meist rund, kurz und oft gedreht zugespitzt, ungezähnt, nur ungleich am Rande, sehr dünn, dunkelgrün.

Birne 3 Zoll 8 Linien lang und 3 Zoll und einige Linien breit, bauchig, am Stiele brustwarzenähnlich, sehr stumpf zugespitzt. Blume offen, etwas eingesenkt. Stiel 1 1/2 Zoll lang, etwas vom Fleische überwachsen, dünn, holzig. Schale dünn, mit der Reife gelb, sonnenwärts schwach hellröthlich angeflogen, zahlreich punktirt. Fleisch brüchig, angenehm süß, saftig. Kernhaus mit Steinchen, nach der Blume lang, nach dem Stiele zu kurz zugespitzt. Kammern hoch, enge, 3 — 4, selten 5. Kerne lang, gerade zugespitzt, schwarzbraun, und zum Theil etwas verkümmert.

Reift im Januar — Ostern und darüber. — Trägt jährlich und viel. — Nützliche Wirthschaftsbirne, zu Compots und zum Kochen.

127. *Kürbisbirne.*

Winterflaschenbirne.

Calebasse d'hiver.

Mit grüner rauher Schale, brüchigem Fleisch und fadem Saft.

Reift im Februar — Herbst. — Zu früh vom Baume genommen wird sie weck, runzelig und fast unbrauchbar. — Gute Wirthschaftsbirne.

Pyrus Pollveria. L.

Lazarolus Pollvilleriana. Borkh.
 Pyrus Boliwylleriana. DeC.
 „ irregularis. Münchh. Durol.
 „ Pollvilleria. Hort.
 „ Polvilla. Gmel.
 „ tomentosa. Moench.

Pollwillenbirne, Gainsbuttenbirne, Azerolbirne, Lazarol-
 birne, Mispelbirne, Rothbirne, Wehlbirne, Hornißbirne,
 rothe Honigbirne, Birnazarole.
 Azerolier. (franz.)
 Azerole Pear tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum groß und ansehnlich, mit graubrauner, weiß
 gefleckter, runzliger, gegen die Wurzel zu aufgesprungener
 Rinde. Holz fest, weißlich, zähe. Aeste wagrecht stehend.
 Zweige rund, gefurcht, braun, die jüngsten weißlich und
 weich behaart. Krone kegelförmig. Blätter groß, eirund-
 länglich, scharf zugespitzt, stark und grob gezähnt, oben
 glänzend dunkelgrün, unten grau filzig, lang gestielt. Blü-
 then in zusammengesetzten Ebensträußen, wohlriechend, weiß,
 mit wolligen Stielen und Kelchen. Deckblätter wollig, fa-
 denförmig, hinfällig. Staubfäden 18 — 20, dünn, kürzer
 als die Blumenblätter. Staubbeutel rosenroth, 2furchig.
 Fruchtknoten filzig. Griffel 4 und 5, zuweilen auch 2 und 3,
 gelbgrün, wollig. Narbe einfach, rundlich.

Frucht von der Größe einer Walnuß, länglich-eirund,
 tief genabelt. Schale dünn, nur wenig gelb, ziegelroth und
 fein gelb punktiert. Fleisch röthlichgelb, zart, nicht saftig,
 aber süß und schwachsaft. Kernhaus 4 — 5fächerig, in je-
 dem Fache 2 eirunde, schwarzbraune Kerne.

Blüthe-Zeit und Dauer.

April, März. b. Reifezeit Mitte September.

Vorkommen.

Elfaß und Deutschland in der Wetterau, in Olden-
 burg, Thüringen, bei Karlsruhe, Pforzheim, Bremen etc.

Kultur.

Der Baum liebt einen sandigen Lehmboden, in welchem
 er jährlich Früchte trägt, in allzu fettem und gutem Boden
 wächst er zwar schnell, aber er trägt dann selten Früchte,
 weshalb man ihn auf Zwergobststämme und Weißdorn
 pfpflanzt, um baldere Birnen zu erhalten.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Birnen können zu Branntwein und zu Most be-
 nützt werden.

Cydonia. Pers. Mill.

Chaenomeles. DeC.
 Pyrus. L.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
 Icosandria, Pentagynia. L.
 Pomaceae. L.
 Pyri. Rül.
 Rosaceae. Adans. Juss.
 Rosaceae Pomaceae. Vent.
 Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblättrig, mit glockenförmiger Röhre und
 5theiligem Saume. Kelchglöfel blattartig, ganzrandig oder
 gezähnt. Blumentrone 5blättrig. Blumenblätter kurz ge-
 nagelt, rundlich, wellenrandig. Staubgefäße zahlreich, mit
 den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemlich-fäd-
 lich. Staubbeutel eiförmig-länglich oder eiförmig, 2fächerig.
 Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig,
 5fächerig. Griffel 5, endständig. Narben stumpf, etwas
 2lappig. Apfelsfrucht fleischig, rundlich oder birnförmig,
 von dem Kelchsaume getront, 5fächerig. Fächer 8 — 14samig,
 von einer pergamentartigen Fruchtschale gebildet. Samen
 2zellig, aufsteigend, eiweißlos, mit pergamentartiger Schale.

Cydonia vulgaris. Pers.

(Taf. 4. Fig. 1.)

Cydonia europaea. Savi.
 Cydonia maliformis. Borkh. Mill.
 Pyrus Cydonia. L.
 Pyrus maliformis. Hort.
 Sorbus Cydonia. Crantz.
 β. Cydonia lusitanica. Borkh. Mill.
 Pyrus lusitanica. Hort.
 γ. Cydonia oblonga. Borkh. Mill.
 Pyrus oblonga. Hort.

Quittenbaum, Rüttenbaum, gemeiner Quittenbaum,
 Quitte, Duette, Quitze, Rütte, Rutte, Due, Apfelquitte,
 Birnquitte, Quittenapfel, Quittenbirne, Quittenstrauch.

Coignassier. (franz.)

Quince-tree, Quince-apple, Quince-pear. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum, meist aber Strauch bei uns, 12 Fuß hoch und
 darüber, krumm, sperrig, mit dunkel kastanienbrauner, bei-
 nahe schwärzlich braun und aschgrau gefleckter Rinde. Die
 Aeste bräunlich, junge filzig. Blätter gesiedert, mit 7 Paar
 gegenständigen, sitzenden Blättchen von welchen das endstän-
 dige gestielt ist. Blättchen 3 — 4 Zoll, 2 1/2 — 3 Zoll
 breit, länglich, spitz, am Grunde ungleich und ganzrandig,
 übrigens gesägt, oben glatt und hellgrün, unten geädert
 und weißfilzig. Blattstiel 1/2 Zoll lang, wollig, oben schwach
 gerinnet, filzig. Blüthen in den Blattwinkeln und einzeln
 stehend, gestielt. Kelchzähne kurz, eirund, stumpf. Blumen-
 blätter rundlich-eiförmig, am Rande gewellt, oben ausge-
 schnitten, weißröthlich. Staubfäden 18 — 22, hell violett.
 Staubbeutel eirund, gelblich weiß. Griffel 3 — 4, am
 Grunde dicht wollig, gelbgrün. Narbe 3 mal getheilt.
 Frucht apfel- oder birnförmig, erst grünlich, dann goldgelb,
 5fächerig und mit weißgrauer Wolle bedeckt, an der Spitze
 mit dem Kelche getront. Fleisch gelblich, zusammenziehend,
 rau, sauer, hart und steinig. In jedem Fächer befinden
 sich 8 — 14 Kerne, welche außen eisenbraun, innen weiß sind.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. b. Reife im Oktober.

Vorkommen.

Bei uns häufig in Weinbergen und Gärten angebaut,
 und auch häufig fast verwildert auf Feldern, in Weinbergen,
 besonders an den steinigten Donaufern Ungarns.

Kultur.

Man vermehrt den Quittenbaum auf verschiedene Weise, durch Absenker, durch 1 Fuß lange Stecklinge, die man einige Tage zuvor in Wasser stellt, dann bis auf 2 Augen in die Erde steckt und feucht hält, oder am leichtesten durch Kerne. Varietäten erhält man durch Veredlung auf Birn- oder Quittenstämme. Die Früchte kann man bis zum Froste am Baume hängen lassen, aber bei nasser Witterung faulen sie gerne. Als Hochstamm ist der Quittenbaum am fruchtbarsten, verlangt einen guten, frischen und leichten Boden und einen etwas schattigen Standort. Auf junge Quittenstämme pflanzt man Zwergobst.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man verspeist die Quitten gekocht, gebraten, oder mit Zucker eingemacht, man bereitet aus ihnen durch Kochen und Reiben durch ein Sieb das sogenannte Quittenbrod, bereitet ferner aus ihnen Sorten, Quittenkonfekt, Quittenweihn, Quittensyrup. Innerlich gebraucht man die Quitten als magenstärkendes Mittel, gegen Ekel und Erbrechen, den rohen Quittensaft gegen böse Hälse, den Quittensyrup hauptsächlich zum Anmachen des Saftes; aus dem sehr schleimigen Samen bereitet man den häufig angewandten Quittenschleim, mit Wasser verdünnt gebraucht man ihn gegen böse Augen und verdünnt äußerlich gegen aufgesprungene Warzen, zur Einhüllung scharfer Medikamente, bei verbrannten Stellen.

Geschichte.

Kam von Creta aus nach Griechenland, von da nach Italien, und von dort aus in's übrige Europa. Der Name soll von Cydon, einer Stadt auf Creta, herrühren.

1. Apfelquitte.

(Taf. 4. Fig. 2.)

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $2\frac{3}{4}$ Zoll breit, apfelförmig. Stiel sehr kurz. Schale grünlichgelb, auf dem Lager goldgelb, flaumig behaart. Fleisch gelb, fest, wohlriechend, um das Kernhaus steinigt.

Reift Anfangs Oktober, hält bis Januar. — Der Baum trägt reichlich und wird nicht groß.

2. Birnquitte.

(Taf. 4. Fig. 3.)

Frucht $3\frac{1}{4}$ — 4 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ — 3 Zoll breit, birnförmig. Schale dunkelgelb, erhaben gestreift, fein gelbrötlich behaart. Fleisch gelb, fest, nicht so steinigt als bei der Vorigen.

Reift im Oktober. — Die Frucht soll so lange als möglich am Baume gelassen werden; letzterer wird größer als der Vorige.

3. Portugiesische Quitte.

(Taf. 4. Fig. 4.)

Quitte von Portugal.
Coing de Portugal.

Die Frucht ist ganz der Vorigen gleich, nur ist sie größer und zarter im Fleisch, und nimmt beim Einmachen und Kochen eine purpurrothe Farbe an.

Reift im November. — Die beste Sorte zur Marmelade und zum Backen. — Baum wird groß und eignet sich als Unterlage für Birnzweige.

Pyrus. L.

(Siehe S. 1.)

Pyrus Malus. L.

(Taf. 5. Fig. 1a und 1b.)

Malus communis. Desf.
Malus dasyphylla. Borkh.
Malus sylvestris. Mill. Moench.
Sorbus Malus. Crantz.
β. Pyrus paradisiaca. Hort.
Malus paradisiaca. Borkh.
Malus praecox. Borkh.
Malus pumila. Mill.
Pyrus praecox. Pall. Hort.
Pyrus pumila. Hort.
γ. Pyrus Prasmila. Pers.
δ. Pyrus rubelliana. Hort.
ε. Pyrus cestiana. Hort.
ζ. Pyrus Calvillea. Pers.
η. Pyrus epirotica. Hort.
θ. Pyrus apiosa. Hort.
ι. Pyrus conocarpa. Schübl. et Mart.
κ. Pyrus strepens. Schübl. et Mart.
λ. Pyrus Appiana. Plin.
μ. Pyrus striata. Schübl. et Mart.
ν. Pyrus Megamila. Schübl. et Mart.
ξ. Pyrus austera. Wallr.
Malus acerba. Mart.
Pyrus acerba. DeC.
Pyrus glabra. Koch.
ο. Pyrus mitis. Wallr.
Pyrus tomentosa. Koch.

Apfelbaum, Holzapfelbaum, Sauapfelbaum, gemeiner Apfelbaum, wilder Apfelbaum, Apfel, gemeiner Apfel, wilder Apfel, Holzapfel, Sauapfel, Waldapfel, Buschapfel, Apfelwildling.

Pomme sauvage. Pommier. (franz.)
Crab-apple. Apple-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum 20 — 30 Fuß hoch, mit bräunlichschgrauer, schuppig aufgesprungener Rinde, welche an den Ästen graubräunlich und an den jüngsten Zweigen rothbraun oder grünlich und aschgrau punktirt ist. Holz weißlich, bisweilen mit bräunlichen Flammen, glatt, feinfaserig, zähe. Äste wageracht. Krone breiter und niedriger als beim Birnbaum. Blätter 2 mal so lang als der Blattstiel, eiförmig, stumpf-gesägt, kurz zugespitzt, kahle, oder unterseits filzig. Nebenblätter rötlich, weichhaarig, borstenförmig. Blüthen in einsachen Ebensträußen, meist 5blättrig. Blumenblätter abstehend, rundlich oder eiförmig, unten weiß, oben fleischroth und dunkler geadert. Staubfäden 20 — 25. Staubbeutel gelb, nierenförmig. Griffel 5, grün, unten verwachsen. Narbe länglich, warzig, gelblich. Apfelfrucht klein, meist niedergebückt kugelig, am Grunde tief genabelt, glatt, grün, bei der Reife gelb, herb und sauer schmeckend. Kernhaus ohne Steine, mit vereinigten Scheidewänden. Kerne eiförmig, zugespitzt, etwas zusammengebrückt, öfters eckig, braun. — Es gibt von diesem Baume eine Menge von ver-

edelsten Abarten, welche meist durch Kultur, Boden und Klima entstanden sind.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. 3. Reifezeit Oktober.

Vorkommen.

In Wäldern und Heiden von ganz Europa und Nord-Asien.

Kultur.

Der Apfelbaum verlangt zu seinem Gedeihen einen lehmigen, nicht zu feuchten Boden, er nimmt zwar auch mit jedem andern Boden, wenn er nur tief genug ist, vorlieb, aber es bleiben in der Regel die Früchte kleiner und werden nicht so schmackhaft; am besten schlägt ihm eine freie, sonnige, südliche und östliche Lage zu.

Das Wachsthum des Apfelbaums ist zwar um vieles schneller als beim Birnbaum, er bleibt aber stets niedriger; seine Krone ist breiter, kugelförmig, nur wenige, wie z. B. die Parmänen, machen eine pyramidale Form.

Obgleich der Apfelbaum sich ebenfalls durch die abfallenden Früchte von selbst fortpflanzt, so erzieht man ihn doch wie die Birnen der Obstkultur wegen in Baumschulen; es werden daselbst die Kerne in sogenannte Niesen oder Willen gesät, und die ausgewachsenen Pflänzlinge in einigen Jahren versetzt.

Bei den Kernwildlingen warte man aber nicht, bis der Baum die ersten Früchte getragen hat, sondern veredle sie, so bald als es möglich ist, durch Kopuliren, Okuliren und Pfropfen, denn es ist eine bekannte Thatsache, daß z. B. die Kerne der vorzüglichsten Renetten ganz gewöhnliche Äpfel abgeben. — Für Zwergbäume sind die Kerne der Borsborfer und Peppings die besten, für Hochstämme die der geringeren und stark treibenden Sorten und des wilden Apfels.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten etc.

Wie der Birnbaum, so ist auch der Apfelbaum der Kernfäule und Auszehrung unterworfen, und man findet auf und an ihm dieselben schädlichen Insekten, wie sie beim Birnbaum Seite 2 angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die vorwaltenden Bestandtheile der Äpfel sind: Zucker und Äpfelsäure; der Rinde, bitterer Extraktivstoff und eisengründer Gerbstoff. Der Saft der reifen Äpfel besteht nach Berard aus Äpfelsäure, Zucker, Gummi, leberartiger Substanz, riechender Materie und äpfelsaurem Kalk. Nach Meyer enthalten sie auch Stärkmehl. In der Medizin werden sie als kühlendes diätetisches Mittel entweder gekocht oder roh verordnet, und die Rinde wurde ehemals in Abkochung gegen Wechselfieber gegeben.

Man geseht die Äpfel theils roh, gebraten, gedörrt, eingemacht, theils als Mus, Compot etc., bereitet aus ihnen einen Syrup, benützt sie zu Most (Apfelwein), Essig und Braantwein, und geben dem Vieh und Wilde eine angenehme Speise. Die Kerne können auf Del benützt werden. Aus den Blumen machen die Bienen viel Honig und Wachs. Das Holz wird von den Tischlern, Drechselern und sonstigen Holzarbeitern benützt. Mit Alaun zersezt gibt die innere Stamm- und Zweigrinde eine schöne, bläßgelbe Farbe.

A. Kantäpfel.

Malus costata. Schöbl. et Mart.

Rippenäpfel, Spieräpfel.

Die Äpfel dieser Abtheilung sind etwas kugelförmig, am Kelch und ihrer ganzen Oberfläche regelmäsig gerippt, und haben ein ziemlich lockeres, süßes und meist balsamisch gewürzhafte Fleisch, ein großes, nicht geschlossenes, sehr häufig unregelmäßiges Kernhaus.

Sie zerfallen in vier Ordnungen.

I. Aechte Calville.

Malus Calvillea. Pers.

Klapperäpfel, Erdbeeräpfel.

Calvilles.

Wiewohl von der Aehnlichkeit mit der Kopfbedeckung der Landbewohner in der Champagne, Calville — soll diese Ordnung von Äpfeln ihren Namen herleiten.

Die Rippen und Ecken dieser Frucht sind erhaben, das Kernhaus groß, geräumig, herzförmig, geöffnet, oft zerrissen, die Kerne darin abgeldst, flepperig beim Mütteln des Apfels. Der Calvill ist mehr länglich und konisch, spitzt sich von seiner Mitte gegen die Blume (den Kelch) zu, an der Blume gedrungene, oft große Falten, und die Blume in einer bis zum Kernhaus gehender Vertiefung, ist am Baume beduftet, besitzt ein den Erd- oder Himbeeren ähnlichen Geruch und Geschmack und ein leichtes, lockeres, feines Fleisch von angenehmem weinläuerlichem Geschmack, erreicht meist eine ansehnliche Größe und ist zum Theil auch ziemlich haltbar.

Die Arten dieser Ordnung taugen für kultivirten Boden, in Gärten, wo sie allein ihre wirkliche Güte erreichen.

1. Englischer Kantäpfel.

Frühäpfel.

Pomme avant toutes.

Der Baum wird nicht groß, wächst aber rasch, hat eine kugelförmige Krone, trägt frühzeitig, beinahe alle Jahre und voll, und oft schon im zweiten Jahre nach dem Pflanzpfe. Blätter stark eiförmig und grobgezähnt.

Der Äpfel ist mittelgroß, flachgerippt, gegen den Kelch stumpf zugespitzt, und hat eine wachsglänzende, hell strohgelbe, sonnenwärts rosenroth verwaschene Schale, ein nicht besonders saftreiches Fleisch, jedoch einen sehr angenehmen Geruch und süßen, rosenartigen Geschmack.

Reift Mitte August oder September. — Gutes Tafelobst, hält kaum 8 Tage. — Die Frucht ist vor der Zeitigung abzunehmen.

2. Danziger Kantäpfel.

Braunrother Himbeeräpfel.

Framboise rouge.

Der Baum von mittlerer Größe, meist stark, kräftig, gesund, von sparrigem Wachsthum und meist unregelmäßiger, aber stark belaubter Krone. Blätter groß, stumpfgezähnt, grobaderig, unten wollig behaart.

Ein ausgezeichnete, großer, schön und gegen die Blume hin schwächer, gerippter, oft mehr platter, oft aber auch gegen den Kelch sich mehr oder weniger verjüngender Calvill. Die Schale ist hell karmoisinroth, oft dunkel purpurfarbig

gestreift, auf ihrer Schattenseite scheint bisweilen ein blaßes Hellgrün hindurch, auch ist sie sparsam weißgrau oder bräunlich punktiert und hat häufig schwarzbraune Rostflecken. Das Fleisch hat einen feinen, gewürzhaften, süß weinsäuerlichen Geschmack, ist unter der Schale rosenfarbig und mehr im Innern weiß, locker, marzig, saftig. Kernhaus sehr weit, mit bei der Reife stark klappernden Kernen.

Reift Mitte September, haltbar von Mitte Oktober bis nach Weihnachten. — Als Hochstamm gezogen ist er am ergiebigsten, obwohl er sich recht gut in Zwergformen ziehen läßt. Der Baum erfordert einen guten Boden und verlangt eine fleißige Pflege, weshalb er hauptsächlich in Gärten taugt.

3. Aechter rother Winter-Calvill.

(Taf. 8. Fig. 2.)

Rothe Winter-Calvill, Winter-Erdbeerapfel.
Calville rouge d'hiver, Calville rouge longue d'hiver.
Red Winter Calville.

Der Baum wächst im Anfang rasch, erreicht eine mittlere Größe. Haupt-, Nebenäste nach einander oder gabelförmig ansehend, sie stehen meist horizontal, und die Krone ist flach kugelförmig. Zweige lang, dünn, ebenso das ziemlich regelmäßige Tragholz. Sommerschossen lang und dünn. Blätter groß, eiförmig, stumpf zugespitzt, schwach, aber scharf sägeartig gezähnt, hellgrün, unten wollig behaart.

Ein vortreffliches, ansehnliches Tafelobst, mit sanften Rippen, die sich über die Frucht verbreiten und an der Blume am stärksten sind, mit flach eingesenktem Kelch, mit länglicher, etwas walzenförmiger, in der Mitte am breitesten, Gestalt, mit erst weißgrüner, später schön goldgelber, hellroth gestreifter und tuschirter, sonnenwärts dunkelkarmoisinrother und dicht fein gelblich weiß punktirter, dünner Schale, welche mit kleinen schwarzen Flecken versehen ist. Das Fleisch ist süß, gelblich, bei ältern Bäumen besonders unter der Schale oben herein röthlich, fein, zart, von angenehmem zuckerartigem, erdbeerartigem, weinsäuerlichem Geschmack und weichenartigem Geruch. Kernhaus etwas groß, fast rund, an der Blume etwas zugespitzt. Kammern geräumig, hoch, vielkernig. Kerne lang und zugespitzt. Stiel holzig, lang, dünn, mächtig vertieft.

Reift im November, December und dauert bis März und oft länger, darf aber nicht zu frühe vom Baume genommen werden, weil er weniger schmackhaft und bald runzlicht wird; bleibt er übrigens zu lange auf dem Lager, so wird das Fleisch trocken und mehlig. — Als Hochstamm mit flacher Krone und fast horizontaler Verzweigung ist er nicht besonders fruchtbar, reichlicher und früher aber trägt er in Zwergform. — Der Baum will einen guten und warmen Stand, auf Baumgütern altert er bald und wird krebzig.

4. Weißer Winter-Calvill.

Französischer Quittenapfel, Eßapfel, Paradiesapfel, weißer Erdbeerapfel, Cardinalapfel.
Calville blanche d'hiver, Pomme de Framboise.

Der Baum ist mittelgroß, hat absteigende Zweige, eine flachgewölbte Krone, welche hoch wächst, dicht ästig und stark belaubt ist, starke, feinwollige, gerade, bräunlich blaue, sonnenwärts violette und sehr fein weißpunktirte Sommer-

schossen, abgestumpfte, sehr kurze Augen. Haupt- und Nebenäste sich weit ausbreitend und sich, wie auch die Zweige, gerne quirlförmig ansehend. Tragholz lang und stark. Blätter groß, ganz kurz zugespitzt, stark gefleckt oder ausgezackt, meist länglichrund, seltener lang zugespitzt, rauß, dunkelgrün, 3 — 5 Zoll lang, 2 — 2 1/2 Zoll breit, gegen die Spitze hin sich etwas verschmälern. Blattstiel 1 1/4 Zoll lang. Blumenblätter 1 Zoll lang, 1/2 Zoll breit, außen rosa gestreift und innen stärker roth gefärbt.

Frucht 4 Zoll hoch und 3 1/2 Zoll breit, die größte Breite meist am Stiele, seltener mitten, stark gerippt, die kleine Blume mit 6 — 7 erhabenen Ecken umgeben, oft fast bedeckt, glatt, in einer geräumigen und tiefen Höhle. Schale dünn und glatt, von glänzender, am Baume blaß strohgelber, auf dem Lager schön goldgelber, häufig auf der Sonnenseite sanft röthlicher Farbe, mit kleinen, erst weißen, grünen, dann bis schwarzbraunen Punkten, sonnenwärts karmoisinrothen Flecken mit braunen Punkten in der Mitte. Fleisch erst weiß, dann gelblichweiß, etwas locker, saftig, zart, körnig, von zuckersüßem, erhabenen erdbeer- und muskatteller säureartigem Geschmack. Kernhaus breit, geräumig, wenigkernig. Kerne klein, platt, kurz zugespitzt, werden gern schimmelig. Der Stiel steht in einer weiten tiefen Höhlung, ist dünn, holzig, 1 Zoll lang und etwas herausragend.

Reift im November, December und dauert bis März, wohl aufbewahrt bis in Sommer. — Edle Tafelsorte. — Auch diese Varietät trägt als Hochstamm gezogen nicht stark, sondern ist auch wie der rothe Winter-Calvill als Zwergbaum ergiebiger, und ist derselben Krankheit, dem Krebs, unterworfen, wenn ihm günstige Lage, Boden und gehörige Sorgfalt mangeln. — Da diese Calvillart, wenn auch auf Johanniskämme veredelt, gerne zu stark wuchert und kein Fruchtholz ansetzt, so muß man sie in den ersten paar Jahren immerhin auf ungefähr 8 Augen beschneiden.

5. Gelber Oster-Calvill.

Gelber Calvill, Osterapfel.
Calville jaune.

Der Baum wächst schnell, wird hoch und alt. Die Sommersprossen sind fein punktiert. Blätter rundlich, gezähnt, kurz zugespitzt.

Frucht sehr schön, ziemlich groß, hoch, unten breit, mit starken, bis in die Blume hinein sich verlaufenden und gewöhnlich auf der einen Seite stärker hervortretenden Rippen, starkem, eng und tief eingesenktem Kelche und in geräumiger Höhlung tief stehendem Stiel, von blaß grünlichgelber, später wachsgelber Grundfarbe, über welche sich bisweilen ein schönes Hellroth, mit leichten Karmoisinstreifen und braunen Pünktchen untermischt, verbreitet. Schale glatt, glänzend und zart, stellenweise mit bräunlichen Pünktchen besetzt. Das sehr angenehm himbeer- und rosenartig schmeckende und riechende Fleisch ist zart, weiß und saftig. Kernhaus niedrig.

Reift im November, December, oft noch später, und dauert bis Ostern und darüber. — Ausgezeichnetes und schönes Tafelobst. — Diese Sorte eignet sich gut auf Johanniskämme, nur als Spaller gezogen soll sie gerne von der Säule heimgesucht werden.

6. Gräfensteiner Calvill.

Gräfensteiner.

Baum groß, lebhaft wachsend, kräftig, dicht belaubt. Krone breit und beinahe kugelförmig. Verzweigung abstehend.

Frucht von ansehnlicher Größe, mehr oder weniger plattrund oder kugelförmig, unregelmäßig gerippt, besonders gegen die Blume hin, von erst blaß strohgelber, dann goldgelber Farbe, welche auf der Sonnenseite in Roth übergeht, öfters roth gesprengelt und biswellen sparsam braun punktiert ist, häufig finden sich am Kelche schwärzliche Krostflecken; von melonenartigem Geruch und zugleich süßlichem Geschmack. Das weiße Fleisch ist saftig und fest.

Reift Ende October bis December. — Eine für die Tafel und Landwirtschaft gleich schätzbare Sorte. Die Frucht kann auch auf Feldgüter gepflanzt werden, da der Baum einen weniger guten Boden und Standort verlangt. Als Hochstamm gezogen scheint diese Varietät sich mehr für ökonomischen Zweck, zum Dörren, Mosten, zu eignen, während dagegen auf Wildlinge oder Johannisstämme zu Zwergbäumen veredelt das Obst einen feinern Geschmack bekommen soll.

Der Gräfensteiner Apfel wurde zuerst auf dem Gute Gräfenstein in Schleswig angepflanzt, wohin er aus Italien gebracht worden sein soll.

7. Gestreifter rother Herbst-Calvill.

Gestreifter Herbst-Calvill, gestreifter Herbstbeerapfel, gekammter rother Herbst-Calvill.
Calville rouge rayée d'automne.

Baum wird nicht groß, hat schlanke hängende Äste. Haupt-, Nebenäste meist quirlförmig, Zweige etwas lang. Tragholz, stark, lang, wieder kleineres ansehend. Sommerschossen lang. Krone etwas dünn belaubt. Blätter groß, stark, oft ungleich, scharf gezähnt, feinwollig behaart, scharf zugespitzt, gelbgrün.

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, 3 Zoll breit, beinahe kugelförmig oder länglich zugespitzt, sehr flach gerippt, gegen die kleine, tief und geräumig stehende Blume hin fein gefaltet und flach, mit grüngelben, reif von hochgelben, hell und dunkelrothen, dazwischen roth gefleckt und getüpfelt, unregelmäßigen Streifen versehener Schale. Fleisch weißgelb, etwas grünlich mit eben solchen nur dunklern oder röthlichen Adern durchzogen, saftig, locker, markig, mild, süß, erhaben, mit veilschen- oder erdbeerartigem Geruch und rosenartigem Geschmack. Kernhaus in der Mitte am breitesten mit geräumigen Kammern. Kerne lang, fein zugespitzt. Der $\frac{3}{4}$ Zoll lange, dünne, holzige Stiel sitzt tief und geräumig.

Reift im November, hält sich bis Februar und März. — Feines Tafelobst; der Baum trägt als Zwergbaum gezogen früher, denn als Hochstamm, auch darf das Beschneiden desselben wegen der Neigung der äußeren Äste, sich abwärts zu hängen, nicht außer Acht gelassen werden. Als Hochstamm gezogen, bekommt er leicht den Krebs.

8. Gestreifter gelber Herbst-Calvill.

Gelber Herbst-Calvill.
Calville jaune rayée d'automne.

Der Baum wächst langsam und wird mittelmäßig groß, seine Zweige sind hängend und unregelmäßig sich verbreitend, trägt jedoch frühzeitig und reichlich.

Frucht mittelgroß, stark gerippt, von konischer Gestalt, mit strohgelber, auf der Sonnenseite dunkelroth gestreifter und zuweilen hinein leicht punktirter Schale, großem Kernhaus, weißem, saftigem Fleisch, von starkem Geruch und süßem, weinsäuerlichem, muskatellerartigem Geschmack.

Reift Ende September, höchstens bis December. — Gutes Tafel- und Küchenobst, darf nicht vor der Zeitigung gebrochen werden.

9. Weißer Herbst-Calvill.

Wärzappel, Jungfernapfel.
Calville blanche d'automne.

Baum groß, trägt mittelmäßig.

Frucht auf einer Seite oft mit einer scharfen Kante oder einem oder mehreren erhabenen Streifen, grüngelb. Fleisch saftig, angenehm schmeckend.

Reift im September — October.

Eine Spielart von ihm ist

a. der große gelbe Klapperapfel oder Schlotterapfel.

Fleisch fest, brüchig, etwas trocken und nicht besonders wohlgeschmeckend. Der Apfel wird auf dem Lager quittengelb. Reift Ende October.

10. Rother Herbst-Calvill.

(Taf. 5. Fig. 4.)

Savoher Apfel, Kantapfel, Herbst-Present, Gelders-Present, Noode-Kantapfel, Danziger Kantapfel, Kontoarapfel, Framboresapfel.
Pomme de Framboise, Calville rouge d'automne.
Red Autumn Calville, Framboos-Apple.

Der Baum wird ziemlich groß und mittelstark, hat eine schöne breite und hohe, kugelförmige, stark belaubte, aber doch etwas lichte Krone und stark abstehende Äste; die untersten Äste sind oft ganz horizontal. Nebenäste oft quirlförmig. Zweige lang. Tragholz unregelmäßig. Sommerschossen lang, röthlichbraun, fein punktiert und fein wollig. Augenträger dick. Blätter sehr groß, fein und scharf gezähnt, lang zugespitzt, lang gestielt, etwas röthlich gerippt, dunkelgrün.

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und über 3 Zoll breit, länglich oder mehr kugelförmig, nach dem Stiele zu am breitesten und platt, an der Blume sich verjüngend und sich kurz zurundend, sehr stark und meist regelmäßig, 6 — 8rippig, mit schön dunkelkarmoisin-, oft fast schwarzrother, zuweilen etwas hellroth scheinender, fein gelbroth punktirter, sonnenwärts schwärzlich schimmernder, dünner und meist roßfleckiger Schale. Das Fleisch häufig etwas rosenroth, sehr saftreich, zart und mürbe, von angenehm weinsäuerlichem Geschmack und himbeer-, erdbeer- oder veilschenartigem Geruch. Kernhaus unten breit, nach der Blume zu gespitzt. Kammern geräumig, tief, vielkernig. Kerne meist vollkommen, zu 10 — 15, etwas klein, länglich, gerade zugespitzt. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, oft nicht $\frac{1}{4}$ Zoll lang, dünn, holzig. Blume in flacher Höhle, von vielen kleinen Falten und Erhöhungen umgeben.

Reift Ende September oder Anfangs October, wird nach 4 Wochen mehlig. — Ein für die Tafel sowohl, als für die Dekonomie gleich empfehlenswerther Calvill, der am Baum zeitigen muß.

11. **Rother Herbst-Anis-Calvill.**

Anis-Calvill.

Calville d'Anis rouge d'automne.

Frucht groß, platt oder mehr kugelig, sehr flach, fein und zahlreich gerippt. Schale schwärzlich roth, sparsam dunkel karmoisenroth gestreift, weißgrau punktiert, mit schwärzlicher Sonnenseite, selten scheint ein trübes Gelb durch. Geruch himbeerartig. Geschmack säßsäuerlich, veilchenartig.

Reift September, Oktober, den Winter hindurch. — Feines Tafelobst, wird bald mehlig. — Eignet sich besonders zu Zwergbäumen. Der Baum wächst langsam und wird nicht groß, seine Aeste sind abstehend.

12. **Rother Sommer-Calvill.**

Früher Calvill, Sommererdbbeerapfel, rother Sommer-Erdbeerapfel, rother Erdbeerapfel.

Calville rouge d'été.

Als Hochstamm gezogen hat er eine breite Krone und lange, stark abstehende Zweige, oft mit 2 — 3 Äpfeln an ihrem Ende. Hauptäste in die Höhe gehend. Tragholz theils eng, theils weitläufig stehend, zahlreich und lang. Die dicken, dunkelbraunen Sommerschossen sind stark punktiert und mit weißer Wolle bekleidet. Die Augen stark und die Augenträger nur schwach hervortretend. Die Blätter sehr groß, etwas stumpf gezähnt, unten fein wollig behaart, stumpf zugespitzt, weitläufig gerippt, gelbgrün.

Frucht schön, von mittlerer Größe, etwa 2 1/2 — 3 Zoll hoch und eben so breit, von etwas breiter, platter, stumpfer, kegelförmiger, am Stiel am breitesten, und ungleicher Gestalt, schwach gerippt. Blume oft sehr stark, etwas engstehend und von vielen feinen Rippen umgeben, von denen häufig fünf bis zur Mitte der Frucht, oft bis zum Stiele hin verlaufen. Schale dünn, karmoisenroth, besonders auf der Sonnenseite, fein weiß punktiert, auf der Schattenseite oft blasgrüne Stellen, stark violett beduftet. Fleisch schön weiß, röthlich geädert, unmittelbar unter der Schale röthlich, von alten Bäumen auch am Kernhause roth, zart, mürbe, locker und sehr saftig, von säßsäuerlich erdbeerartigem Geschmack. Kernhauskammern sehr geräumig. Stiel tieffühend.

Reift Mitte und Ende August und dauert nur 14 Tage bis 3 Wochen. — Ganz gutes Tafelobst und für die Küche, zu Compots, ist vom Baume essbar. — Der Baum ist nicht groß, hat einen guten Trieb, ist fruchtbar und trägt früher und ziemlich reichlich. Als Hochstamm muß der Baum im Anfang auf 10 — 12 Augen beschnitten werden; auf 4 — 5 Augen kann die schon nach ein paar Jahren geschehen, als Zwergbaum auf Wildlinge oder Johannisstämme veredelt. Als Mittelstamm taugt dieser Baum am besten, aber nicht für den Landwirth.

13. **Weißer Sommer-Calvill.**

Weißer Sommererdbbeerapfel.

Calville blanche d'été.

White Summer-Calville.

Haupt- und Nebenäste in die Höhe gerichtet und meist quirllich, mit vielen langen Zweigen. Tragholz etwas lang, ebenso die Sommerschossen. Krone kugelförmig und ziemlich stark belaubt. Blätter länglich, etwas ungleich, und gegen die Spitze sägeförmig gezähnt, kurz gespitzt und oben rundlich, hellgrün.

Calver, ökonom. Pflanzenkunde. II.

Frucht von mittlerer Größe, 2 1/2 Zoll hoch und 3 Zoll 2 Linien breit, von platter, zuweilen eckiger Form, in der Mitte am breitesten, mit flachen Rippen versehen. Blume tief und geräumig stehend, aber fast von den sie umgebenden Beulen bedeckt. Schale fein, hellgrünlich strohgelb, weiß punktiert, gegen die Sonnenseite hin häufig röthlich gefärbt; mit der Zeit bekommt dieser Apfel eine grüne Farbe. Fleisch mild, fein, markig und gelblichweiß, wenig saftig, von säßsäuerlichem Geschmack. Kernhaus ganz nahe an der Blume stehend, nicht besonders geräumig, aber breit, wenig kernig. Kerne dick, stumpf, weiß schimmelig. Stiel etwa 1/2 Zoll lang, dünn, holzig etwas engstehend, lederfarbig gefleckt und gestrichelt.

Reift im August oder Mitte September, verliert aber schon nach 6 Wochen den Saft. — Ist zum Kochen gut, zu Compot.

14. **Gestreifter Sommer-Calvill.**

Calville d'été rayée.

Baum mittelstark, Haupt-, Nebenäste nach einander oder gabelförmig sich ansehend. Zweige lang, schwach. Tragholz unregelmäßig, lang, etwas stark. Sommerschossen lang, weißgrau wollig. Krone hohe, pyramidenförmig, licht. Blätter länglich zugespitzt, stark sägeartig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht von mittelgroßer (2 Zoll 3 Linien hoch und einige Linien breiter), mehr plattrunder Form, feiner, auf der Sonnenseite stark roth gestreifter, oft auch ganz rother, meist gelb punktirter, auf der Schattenseite gelbgrünlicher, nachher gelber, dünner Schale, zartem, röthlichweißem, unter der Schale und an der Blume karmoisenrothem, nicht besonders saftigem und angenehm weinsäuerlichem Fleische. Kernhaus an der Blume zugespitzt, unten breit. Kammern länglich und nicht weit. Kerne vollkommen, gerade zugespitzt. Die Blume von Fältchen umgeben, ziemlich flach stehend, offen. Stiel nicht besonders tief stehend, kurz.

Reift Ende August und währt 4 Wochen, wird dann mehlig.

15. **Rothgestreifter, spitzer Sommer-Calvill.**

Ein großer Apfel mit hellgelber, karmoisenroth gestreifter, braun getüpfelter Schale und zartem, weißem, angenehm schmeckendem Fleische.

Reift im August.

16. **Früher gelber Sommer-Calvill.**

Hat viel Ähnlichkeit mit dem weißen August-Calvill, ist jedoch kleiner und sein Fleisch besitzt einen mehr zuckerartigen Geschmack.

17. **August-Calvill.**

Weißer Sommer-Calvill.

Frucht plattrund, gegen die Blume hin stark höckerig, mit grünlichgelber, weiß punktirter Schale und mildem, säßsäuerlichem, jedoch etwas fastlosem Fleische.

Reift Mitte September und dauert bis Oktober.

18. **Blumen-Calvill.**

De Bloem — Zoete Calville, Goede Kandy — Zoede Calville.

Frucht ungefähr 2 1/2 Zoll breit und 3 1/2 Zoll hoch, stark gefaltet. Schale citronengelb, sonnenwärts goldgelb,

röthlich gestreift. Fleisch gelblich, saftig, von angenehmem, quittenartigem Geruch. Blume tief eingesenkt und geschlossen. Stiel kurz, tief sitzend.

Reift frühzeitig. — Taugt hauptsächlich zu Zwergbäumen.

19. Carmin-Calvill.

Frucht 2 — 3 1/2 Zoll breit und 2 — 2 3/4 Zoll hoch, mit am Baume hellgrüner, später aber gelber, weiß mit dunkeln Carmoisinstreifen überzogener Schale, welche schwärzlich gefleckt und braun gezeichnet ist. Fleisch fein, saftig und theilweise rosenfarbig, von gewürzhaftem, wenig himbeerartigem Geschmack und von Weichengeruch.

Reift im Oktober bis in Winter.

20. Edelkönig.

Roi très noble.

Blätter groß, kurz zugespitzt, kurz gezähnt, unten etwas wollig behaart.

Frucht 3 1/2 Zoll breit und 3 Zoll hoch, etwas platt aussehend, an der Blume fein, nach außen aber stärker gerippt, 8 — 10 Rippen verlaufen fast bis zum Stiele, mit am Baume stark bedufteter, gelblichgrüner, in's Röthliche spielender und auf der Sonnenseite carmoisin bis in's dunkelste Roth verlaufender Schale, welche klein, graulichweiß gefleckt und feintrifflig ist, häufig große, schwarzbraune Rostflecken hat und mit der Lagerreise sich sehr fettig anfühlt. Fleisch weiß, locker, weich, saftig, welches an dem Kelche eine rosenrothe Farbe annimmt. Geschmack zuckerweinsäuerlich und erdbeerartig. Kernhauskammern sehr geräumig, mit 8 — 10 Kernen. Blume bleibt gewöhnlich grün, ist geschlossen, seicht eingesenkt, von kleinen Falten umgeben. Stiel stark, weiß fleischig, innen röthlich, sitzt in einer tiefen, geräumigen Höhlung von rostigem Anflug.

Reift Mitte September bis Neujahr. — Der Baum ist kräftig, wächst lebhaft, trägt frühe und viel, und verdient besonders als Zwergbaum gezogen zu werden, gedeiht aber auch als Hochstamm. Wegen seiner wagerechten Verzweigung soll man ihn aber in die Höhe lassen. Auf Feldgütern eignet sich derselbe nicht, er verlangt guten Boden und einen geschützten Standpunkt.

21. Gewürz-Calvill.

Calville aromatique.

Frucht von mittlerer Größe, oft länglicher Form, gewöhnlich von 5 starken Rippen, von denen 1 — 2 oft stark hervortreten, umgeben. Schale erst dunkler hellgrün und später gelblich und gegen die Sonnenseite hin dunkel blutroth und heller breit gestreift, fettig anzufühlen, mit im Rothen schwarzbraun eingefassten Rostflecken und sparsamen Punkten, die häufig ganz fehlen. Fleisch fein, locker, marzig, sehr saftig. Geschmack gewürzhaft, ohne säuerlich zu sein, von Weichengeruch.

Reift Ende September bis Weihnachten. — Ein ausgezeichnetes Tafel- und Wirtschaftsapfel. — Der Baum wächst schnell, erreicht eine mittlere Größe, hat hängende, stark absteigende Äste, trägt frühzeitig und oft reichlich, und will eine warme, geschützte Lage und trockenen Boden. Die Früchte dürfen nicht zu bald abgenommen werden.

22. Früher Hainebutten-Calvill.

Früher Haine- oder Hagebutten-Calvill.

Frucht groß, mit hellgelber Schale, welche Farbe übrigens durch dunkelcarmoisinrothe Streifen und ein dunkles Roth beinahe ganz verdeckt ist. Fleisch fein, etwas gelblich, saftreich, von wein- und himbeerartigem Geschmack.

Reift Ende Oktober, hält sich 4 Wochen.

23. Gestreifter rother Oster-Calvill.

Frucht ziemlich groß, mit gelblichgrüner, später hellgelber, hellblutroth überzogener und mit leichten Carmoisinstreifen versehener zarter Schale, feinem, weißem und saftigem Fleisch, mit wenig himbeerartigem Geschmack.

Reift im December und später, bis Ostern oder Johanni.

24. Gestreifter Muskat-Calvill.

Calville musquée.

Frucht von ansehnlicher Größe, mehr breiter als hoch, stark unregelmäßig gerippt, von einer erst gelblichgrünen, dann hellgelben, gegen die Sonnenseite hin etwas abgesetzt breit gestreiften und gesprengten, häufig auch rostfleckigen Schale umgeben. Fleisch gelblichweiß, saftig, locker, sehr gewürzhaft, zimmartig schmeckend und nach Weichchen riechend.

Reift Ende September. — Ein herrliches Tafel- und Küchenobst. — Der Baum wächst lebhaft, wird groß, bildet eine breit gewölbte Krone, verlangt einen warmen Stand und guten, tiefen Boden, sonst bekommt er leicht den Brand.

25. Moskauer-Nalivia.

Possarts Moskauer-Nalivia, Nalivia, Nalivi.

Frucht ziemlich groß und hoch, welche Aehnlichkeit mit dem weißen Winter-Calvill hat. Die glatte Schale ist Anfangs hellgrün, später schwach citronengelb gefärbt, sonnenwärts etwas goldglänzend, rostig angefliegen. Fleisch fein, weich, saftig, schmeckt nach Alant und besitzt einen Weichchengeruch. Kelch stark, lang zugespitzt, geschlossen, steht in einer geräumigen, fein gerippten und der 1 Zoll lange Stiel in einer tiefen, rostfarbigen Höhlung.

Reift im November bis in Winter. — Ein herrliches Tafelobst. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, hat absteigende Äste und eine flache Krone.

26. Früher Rosen-Calvill.

Ein großer, plattgedrückter und stark gerippter Apfel, mit erst hell stroh-, dann schön citronengelber, weiß aber glänzend roth verwaschener und breit gestreifter, weitläufig fein bräunlich punktirter Schale und mit angenehmem, rosenartigem Geschmack.

Reift im Oktober. — Der Baum bildet eine hochgewölbte Krone, wächst stark in's Holz und trägt frühe. — Schön und guter Tafelapfel.

27. Englischer Sackapfel.

Englischer Costardapfel.

Costard Apple.

Frucht groß, mehr plattrund, unregelmäßig gerippt, mit hell strohgelber oder grünlichweißer, sonnenwärts hell

farwoisnroth gestreifter und verwaschener und hie und da mit braunen Warzen versehenener Schale.

Reift Mitte October und dauert 4 Wochen. — Der Baum wächst schnell, ist stark, kräftig, hat absteigende Aeste und eine flache Krone, ist fruchtbar und wohl der dauerhafteste unter den Calvillen, und paßt auf Felder und Baumgüter mit gutem Boden. — Zum Rohgenuß, wie zur Küche und zum Dörren ausgezeichnet.

28. Rother Winter-Calvillapfel.

Rother calvillartiger Wintersüßapfel.

Baum groß, mit bis auf den Boden herabhängenden Aesten.

Frucht ziemlich groß, etwas hoch, mit fünf breiten Rippen. Schale schön roth, auf der Schattenseite goldgelb durchschimmernd, weiß punkirt, mit gelblichweißem, etwas festem Fleisch.

Reift im December, hält sich bis in's 3te Jahr. — Gibt gute Schnitze.

29. Waterapfel.

Waterapfel ohne Kernen, Waterosterapfel.

Baum schön, groß. Sommerschossen braungrau, Augen nahe beisammenstehend. Blätter klein, ei-herzförmig, kurz gestielt, stark gerippt, rückwärts gebogen, dunkelgrün, mit nach unten gekrümmter Spitze.

Frucht 2 Zoll 7 Linien hoch und etwas über 3 Zoll breit, plattrund, nach dem Stiele zu am breitesten und platt, nach der Blume sich etwas verjüngend, an derselben stumpf gerippt und gefaltet. Schale dünn, blaß citronengelb und zahlreich klein bräunlich gefleckt, an der Sonnenseite blaßroth, dunkler abgesetzt gestreift und gestrichelt, oft blaßgelb punkirt, mit weißgelblichem, schmelzend lockerem, saftigem, angenehmem säuerlichem (das Säuerliche verliert sich mehr auf dem Lager) Fleisch. Blume groß, offen, in einer geräumigen und tiefen Höhle. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, kaum darüber hinausreichend. Kernhaus am Stiele breit. Kammern breit und hoch. Kerne fehlen meist.

Reift im November — Januar. Um Weihnachten am besten.

30. Rother Flaschenapfel.

Blüthe sehr groß, dunkelroth.

Frucht schön, groß, oben und unten abgestumpft, sparsam und ganz flach gerippt. Schale schön hochroth, auf der Schattenseite goldgelb, durchscheinend, roth getupfelt, mit lockerem, saftigem, süßsäuerlichem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im September und bleibt bis Pfingsten gut.

31. Geflammtter rother Herbst-Calvill.

Calville d'automne rayée.

Blume in einer flachen Vertiefung sitzend, und von feinen Falten und Rippen umgeben. Schale grüngelb, unregelmäßig dunkelroth gestreift. Fleisch weißgrünlich, locker, etwas saftig, süß und rosenartig schmeckend.

Reift im November. — Fruchtbar und ein guter Tafelapfel.

32. Weißer Kaiserapfel.

Pomme imperiale blanche.

Schale weißgelb, roth gestrichelt, mit mildem, weißem, süßweinsäuerlichem Fleisch.

Reift im October und hält sich bis Januar. — Guter Tafelapfel.

33. Der Selvedere.

Baum groß, fruchtbar. Blätter eiförmig, spitzig gezähnt, unten etwas wollig behaart.

Frucht platt mit breiten, breitkantigen Rippen, von denen mehrere aus der Blumenvertiefung aus fast bis zum Stiele verlaufen. Schale gelblichgrün, auf der Sonnenseite dunkelblutroth, mit weißem, lockerem, etwas trockenem, aber süß und angenehmem weichenartig schmeckendem Fleisch. Stiel sitzt tief.

Reift im November, hält sich bis Weihnachten. — In der Küche zu empfehlen.

34. Großer Farosapfel.

Kaiserapfel.

Gros Faros.

Baum groß, mit starken, braunröthlichen Sommertrieben. Blätter groß, doppelt gezähnt. Blüthe groß, außen etwas rosenroth.

Frucht schön plattrund, mit flachen Rippen. Schale roth, manchmal gelblich, auf der Sonnenseite dunkelroth und dunkler gestreift, am Stiele braungefleckt, mit festem, zartem, weißem, saftigem und angenehmem schmeckendem Fleisch.

Reift im October, hält sich bis Februar. — Ein guter Tafelapfel.

35. Englischer Calvill.

Grüner Calvill.

Baum mit bis zur Erde hängenden Aesten, fruchtbar. Blätter länglich, wellenförmig, schwach gezähnt, kurz zugespitzt.

Frucht ziemlich groß, lang, an der Blume gerippt. Schale gelb, roth gesprengelt, auf der Sonnenseite heller und dunkler roth gestreift. Fleisch nicht sonderlich zart, aber von vorzüglich himbeerartigem Geschmack.

Reift im October, hält sich bis Pfingsten.

36. Langer, rother Himbeerapfel.

Framboise rouge longue.

Frucht groß, von stumpf konischer oder stumpf zugespitzter, cylinderförmiger Gestalt. Schale erst trüb grasgrün, später schön citronengelb, je nach der freien oder beschatteten Lage, trüb blaßgestreift oder ganz purpur überzogen und unmerklich gelblich punkirt.

Reift im October bis Winter. — Der Baum wächst schnell, wird aber nicht groß, hat hängende, unregelmäßig stehende Aeste, trägt aber beinahe alle Jahre voll. — Zum Rohgenuß angenehm, jedoch mehr für die Wirtschaft, zum Schnitzeln, zu empfehlen.

37. Weißer Carolin.

Presentapfel.

Caroline d'Angleterre.

Baum groß, tragbar. Blätter groß, breit, tiefgezähnt. Schale glatt, gelblichweiß, mit mildem, saftigem, angenehmen weinsäuerlichem Fleisch, häufig ohne Kerne.

Reift im September bis Oktober.

38. Weißer Herrenapfel.

Großer Herrenapfel.

Présent royal d'hiver.

Frucht sehr groß, mit auf einer Seite stärkeren und nach vorne etwas spitzigen Rippen. Schale hellgelb, auf der Sonnenseite hier und da etwas hellroth gestreift, mit mildem, angenehmen schmeckendem Fleisch.

Reift im November bis December. — Baum fruchtbar.

II. Schlotteräpfel.

Malus strepens. Schübl. et Mart.

In diese Familie gehören meist große, ansehnliche, längliche Äpfel, deren Schale weder duftig noch fett zum Anfühlen ist, auch sind die Rippen unregelmäßiger. Das Fleisch ist körnig, locker, nicht besonders fein, und der Geschmack ist wenig gewürzhast und meist weinsäuerlich. Ihr Kernhaus ist groß, unregelmäßig, und gewöhnlich offen.

Sie taugen mehr auf Felder, Baumgüter, an Chaussees u. s. w., und sind für den Landwirth besonders empfehlend. Der aus ihnen bereitete Most ist aber nicht haltbar.

39. Herbstbreitling.

Ein beliebter, großer, sehr breiter, gerippter Apfel, dessen eine Hälfte gewöhnlich niedriger ist, als die andere, mit blaßgrüner, sonnenwärts oft oder ganz dunkelrother, sparsam und fein punktirter Schale, von saftigem Fleisch und weinsäuerlich eigenthümlichem Geschmack.

Reift im August bis November. — Ist als Wildling am besten. Der Baum ist groß, hat stark abstehende Äste und eine breite Krone, und ist frühe. — Guter und früher Wirthschafts- und Küchenapfel.

40. Rother Sackapfel.

Der Baum ist groß, dauerhaft, hat eine ausgebreitete aber nur lichtbelaubte Krone und trägt reichlich.

Frucht groß, unmerklich und abgesetzt gestreift, mit saftreichem und angenehmen säuerlichem und gewürzhast schmeckendem Fleisch, welche im Uebrigen viele Ähnlichkeit mit dem Vorhergehenden hat.

Reift im September bis November. — Diese Sorte muß vor der Reife vom Baume genommen werden, damit das Fleisch an Milde gewinne. Die Früchte fallen gerne durch starke Winde vom Baume. — Ein Wirthschaftsapfel, der sich besonders zum Baden eignet.

41. Gestreifter Sackapfel.

Frucht groß, breit, etwas gerippt, mit goldgelber, sonnenwärts unregelmäßig abgesetzt karmoisinroth gestreifter und verwaschener Schale, welche wenige hellbraune und gelb-

lichweiß eingefasste Punkte besitzt. Das Fleisch ist grobkörnig, saftreich, und hat einen säuerlichen Geschmack.

Reift im Oktober bis zum April. — Der Baum ist dauerhaft in seiner Blüthe, hat sehr ausgebreitete Äste, trägt bald und reichlich, wird groß, alt, und gedeiht auch in rauhen Gegenden.

42. Alantapfel.

Blätter eiförmig, bogig gezähnt, scharf zugespitzt.

Eine große, hohe, stumpf konische, beinahe cylindrische und fein flach gerippte Frucht, mit oft blaßgelber, meist aber glänzenden citronengelber, im Anfang noch grünlich gemischter, sonnenwärts fein abgesetzt karmoisinroth gestreifter und getuschter, sehr punktirter oder schwärzlichbraun gefleckter Schale. Das Fleisch ist locker, grobkörnig, weißgelblich und nicht besonders saftig. Geschmack gewürzhast, alant- und zimtarartig und der Geruch renitirend erdbeer- oder melonenartig.

Reift im November bis März. — Für Tafel und Küche eine ausgezeichnete Sorte. — Der Baum ist groß, hat abstehende Äste und paßt für Felder, trägt frühe und ist fruchtbar.

43. Gelber Pallasapfel.

De Pallas Appel.

Großer, hochaussehender, lang und stumpf konischer, hier und da etwas walzenförmiger und unmerklich flachgerippter Apfel. Schale erst hellgrün, welche in der Kelch- und Stielhöhlung auch auf dem Lager lange bleibt, dann hell citronengelb, selten etwas roth, ziemlich aber oft unmerklich punktirt und sonnenwärts schwärzlich gefleckt. Das Fleisch hat einen feinen, säuerlichen Geschmack und starken Geruch.

Reift im Januar bis Sommer. Sehr haltbar. — Der Baum ist groß, dicht belaubt, mit einer schönen breiten Krone, ist sehr fruchtbar und eignet sich, da er auch in geringem Boden gedeiht, besonders für die Wirthschaft. Er liebt übrigens ein mildes Klima.

44. Schlotterapfel van der Fless.

Galvill van der Fless.

Frucht schön, ansehnlich, abgestumpft kegelförmig und etwas kurz walzenförmig, die von breiten, häufig formlosen, erhabenen Stellen umgeben ein minder angenehmes Aussehen erhält. Die Schale ist erst hellgrün, später citronengelb, und auf der besonnten Seite abgesetzt hell karmoisinroth gestreift und schwach punktirt. Fleisch schön weiß, fein, saftvoll, von herrlichem Weichengeschmack.

Reift Anfangs September bis 4 Wochen. — Baum mittelgroß, hat stark abstehende, hängende Äste, ist fruchtbar und will einen trockenen und guten Boden. Die Frucht muß am Baume zeitigen. — Ein guter Tafel- und Wirthschaftsapfel.

45. Münchhausens gestreifter Blockenapfel.

Guter Süßapfel.

Frucht groß, hoch, entweder stumpf kegelförmig oder auch mehr eiförmig gebaut. Schale erst blaß strohweiß, später hell citronengelb, stark braun punktirt, meist ist aber

diese Grundfarbe, zumal bei freihängenden Äpfeln, von abgesetzten Karminstreifen bandartig überzogen und stark punktiert. Fleisch sehr fein, markig, von sehr angenehmem, feil Himbeer- und zuckerartigem Geschmack.

Reift Ende Oktober, kaum 6 Wochen. — Ein großer Baum, der schnell wächst, stark belaubt ist, eine hohe, etwas flach gewölbte Krone bildet und sich auf Felber und Baumgüter eignet; ist sehr fruchtbar. — Ein für die Tafel, wie für die Küche, besonders zum Dämpfen, gleich empfehlenswerther Apfel.

46. Rothe Walze.

Le Rouleau.

Die Frucht ist groß, walzenförmig, sehr flach gerippt. Der Stiel ist durch eine Wulst in der Höhlung seitwärts gedrückt. Die Schale ist schön grün, später trüb gelb, sonnenwärts schwärzlich karminroth verwaschen, vermischt mit kurzen, dunkeln Streifen und sparsam fein gelb punktiert. Am Baume sind die Früchte blau beduftet. Das Fleisch ist saftig und süß weinsäuerlich.

Reift im November. — Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, eine schön belaubte Krone und trägt frühe. — Ein guter Küchenapfel.

47. Türken-Calvill.

Blätter sehr groß, länglich-eiförmig, stark und spitzig gezähnt.

Frucht sehr schön und sehr groß. Blume gerippt und die Stielvertiefung durch die Rippen oft schief gedrückt. Schale hellgrün, auf dem Lager goldgelb werdend, auf der Sonnenseite unterbrochen karminroth gestreift, ganz fein grau und grün eingefast punktiert. Fleisch weiß, grobkörnig, stark weinsäuerlich schmeckend. Kernhaus geräumig, mit wenig Kernen.

Reift im December und hält sich bis in's Frühjahr. — Der Baum wird groß, wächst schnell, trägt häufig und kommt auch in schlechtem Boden fort, doch liebt er milde Gegenden. Eignet sich hauptsächlich für die Dekonomie, zumal zum Dämpfen.

48. Sternapfel.

Stern-Calvill.
Calvill étoilé.

Ein platter, ringsum gerippter, gelb und rötlich gefärbter und gelb und roth punktirter Apfel mit kräftigem, gelblichem, unter der Schale rötlichem Fleische, welches einen angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack besitzt. Der Apfel hat eine schöne, sternförmige Blume.

Reift im December und hält bis Mai.

49. Englischer Königsapfel.

(Taf. 7. Fig. 5.)

Königsapfel, Königs-Calvill, gelber, englischer Königsapfel, königlicher Apfel.
Royale d'Angleterre, Grosse Bretagne.
The Winter-Queen.

Der sehr große, und eine pyramidenförmige, nicht sehr belaubte Krone bildende Baum hat stark absteigende, in die Höhe wachsende Äste, wächst lebhaft, trägt reichlich, bei-

nahe jährlich, und besitzt ein gesundes Holz. Blätter groß, wellenförmig, glänzend grün.

Frucht schön, von ansehnlicher Größe, 3 Zoll und ein paar Linien hoch und höher, und 3 Zoll 5 Linien bis 4 Zoll breit, von unten breiter und gegen die Blume etwas spitz und stumpf zulaufender Form, am Stiele platt abgerundet, mit starken Erhabenheiten und ungleichen Rippen, welche die Blume beinahe bedecken. Die glatte und glänzende, dünne Schale ist im Anfang grünlich, dann weißlich bis hell citronengelb, weißgrünlich und bräunlich zart punktiert, auf der Sonnenseite etwas blutroth, streifenartig geflammt und angelauten, mit Rostflecken. Fleisch fein, fest, weiß, saftig, locker, zuckerartig und wenig schmeckend und Himbeer- oder rosenartig riechend. Kernhaus sehr weit, unten breit, an der Blume scharf zugespitzt. Kammern groß. Kerne lang, gerade zugespitzt, kaffeebraun. Blume tiefliegend, offen. Stiel sehr kurz, kaum 1 — 2 Linien aus der Vertiefung sehend, dünn, holzig.

Reift im November, December, dauert bis in Sommer. Ist ein vorzüglicher Wirthschaftsapfel, liefert auch gute Schnitze und ist gedämpft sehr gut, auch zum Rohgenuß gut. — Er verlangt einen guten Boden und einen geschätzten Standpunkt.

50. Rothe Winterschafsnase.

Baum groß, sehr fruchtbar. Blätter groß, länglich-eiförmig, spitzig gezähnt, wollig behaart.

Frucht meist cylindrisch, oder auch mehr bauchig, mit großer Blume und breiten Rippen. Schale schmutzgelb und etwas blaßroth, auf der Sonnenseite dunkel blutroth, weißgrau getupfelt. Fleisch grünlichweiß, feinkörnig, locker, wenig saftig, süßsäuerlich schmeckend.

Reift im November und bleibt den ganzen Winter über gut. — Ein guter Wirthschaftsapfel.

51. Weiße Sommerschafsnase.

Frucht groß, länglich, mit weißgelblicher, auf der Sonnenseite rötlicher Schale und weißgrünlichem, angenehmem weinsäuerlichem Geschmack.

Reift Mitte August, ist aber nur 4 Wochen lang haltbar. — Der Baum ist groß, dauerhaft, trägt häufig und reichlich und gedeiht auch noch in hohen, rauhen Lagen. — Gut zum Rohgenuß, wie in die Küche.

52. Bouteillenapfel.

Eine hohe, oft mehr konische, oft mehr cylindrische oder bouteillenartig geformte Frucht. Schale hellgelb, sonnenwärts trüb dunkelroth. Fleisch weiß, markig, saftig, süßsäuerlich, aromatisch schmeckend. Die Kerne klappern im Kernhause.

Reift im November und December, den ganzen Winter durch.

53. Papagenapfel.

Bandapfel, buntgestreifter Apfel, großer Bandapfel.
Pomme panachée, Pomme de Perroquet.

Der Baum wird groß, hoch und kräftig, ist sehr fruchtbar und trägt frühe. Die Sommertriebe sind hochroth und braun gestreift, die großen Äugen roth gefleckt, die Blätter

dunkelgrün mit einem großen, grünlichgelben Flecken in ihrer Mitte. Blüthe groß und pfirsichblutroth.

Frucht schön, groß, etwas höher als breit und auf einer Seite niedriger. Schale schön goldgelb, sehr hübsch gezeichnet, indem sonnenwärts breite, schön ungleich unterbrochene rothe, gelbe, weißgelbe und grüne Streifen mit einander abwechseln, die mit Roth verwaschen und mit bräunlichen, gelb eingefassten Punkten versehen sind. Dieses Aussehen behält dieser Apfel nur so lange er noch am Baume hängt, denn mit der Zeit seiner Lagerreife verliert sich die schöne Färbung, und der Apfel wird blasgelb. Das Fleisch ist mild und weißgelblich, grobkörnig, saftig, von weinsäuerlichem Geschmack. Stiel etwas fleischig, quittenartig sitzend. Die Früchte hängen hübschelförmig.

Reift im Oktober, November — December, später wird er mehlig. — In wirthschaftlicher Beziehung ist diese Sorte sehr zu empfehlen, er eignet sich zum Kochen und Backen.

54. Winterpostoppe.

Postoppe d'hyver.

Die Sommertriebe sind ziemlich lang, dick, stark wollig, und besitzen eine dunkelviolette Farbe. Die Augenträger sind breit mit breiten und stumpfen Augen. Blätter groß, oval, von oben dunkel- und unten weißlichgrüner Farbe.

Frucht von ansehnlicher Größe, weniger hoch als breit, 5fach gerippt, mit glatter, glänzender, hellroth und auf der Sonnenseite dunkelroth gefärbter Schale, festem, gelblichem Fleisch, von angenehmem, säuerlichem Geschmack. Der Stiel ist kurz, dünn, und sitzt tief und eingeengt. Die Blume ist klein und ist ebenfalls tieffühend. Die Kerne liegen in engen Fächern und sind meist trüb.

Reift im December — Frühjahr. — Ein ansehnlicher Baum, der frühe trägt und sich für Felder eignet. — Ein Apfel, der für die Landwirthschaft wie für die Tafel gleich gut ist.

III. Gulderlinge.

Bastard-Calville, Citronenapfel.

Die Gestalt der Gulderlinge ist kugelförmig oder platt, und um die Blume sind sie stark gerippt. Das Kernhaus ist sehr groß, offen und calvillartig. Sie besitzen einen gewürzhaften Geschmack, während ihnen das Balsamische derselben, wie ihn die ächten Calvillen haben, mangelt; ihr Fleisch ist fein, fest, nicht sehr saftreich, den Meinetten ähnlich.

Sie gehören zu den besten Obstsorten und eignen sich sowohl für die Tafel als für die Landwirthschaft.

55. Rother Gulderling.

Rother, englischer Gulberling.
Rode Gulderling.

Der Baum wächst gut, trägt voll und frühe, hat hängende Äste und ist dicht belaubt. Blätter groß, länglich, stumpf gezähnt.

Frucht groß, kegelförmig und etwas länglich zugespitzt, hie und da etwas eckig, mit dunkelgrüner, später gelb werdender, sonnenwärts dunkelbrauner und rother, mit Rostflecken versehener Schale. Die Blume häufig von starken Rippen umgeben. Das Fleisch ist grünlichweiß, fest, saftig,

mild, von angenehmem, dem Borsdorfer ähnlichem, gewürzhaftem säuerlichem Geschmack und von quittenartigem Geruch.

Reift im Januar bis Februar und darüber. — Eignet sich vorzugsweise in die Küche.

56. Gelber, englischer Gulberling.

Gold-Gulberling.

Blätter sehr groß, herzförmig, länglich, scharf gezähnt. Frucht kegelförmig, etwas, besonders an der Blume, zahlreich und fein gerippt, 6 Rippen vertheilen sich feinfantig über die Frucht. Schale im Anfange grün, später strohgelt gefärbt und sonnenwärts fein weiß, grün eingefasst punkirt. Fleisch weiß, weich, beinahe schmelzend, saftig, von weichenartigem Geruch und sehr angenehmem Geschmack.

Reift im Oktober und hält sich bis Februar, März. — Der Baum verlangt einen sonnigen Standpunkt und wächst besonders als Zwerg gezogen, rasch.

57. Einfacher, gelber Gulberling.

Gelber Gulberling.

Fyne Gulling, Geele Gulderling, Enkelde Gulling.

Blätter eiförmig, spitzig, wellenförmig gerandet, stumpf-, zuweilen auch scharf gesägt.

Diese mittelgroße Sorte von etwas länglicher Gestalt hat eine glatte, hellgelbe, mit der Lagerreife schön goldgelb werdende Schale, zuweilen mit einem rötlichen Anflug auf der Sonnenseite und ein zartes, weißgelbliches, lockeres, saftiges Fleisch von säßem, wenigstem, gewürzhaftem Geschmack. Kernhaus weit. Kerne klein, rund, häufig klappern. Blume tief liegend.

Reift im December bis Mai. — Ist ein Apfel ersten Ranges und gleich vorzüglich für die Tafel, Küche und zum Mosten. — Der Baum wird nicht besonders groß, paßt auf Baumgüter wie in Gärten als Zwerg, ist sehr fruchtbar und trägt sehr frühe.

58. Doppelter Gulberling.

Der größte unter den Gulberlingen, mit grünlich gelber, glatter Schale.

Reift im December.

59. Süßer Gulberling.

Soete Gulling.

Ein Gulberling von ziemlicher Größe, kegelförmig, gewöhnlich mit 5 Rippen versehen, dessen hellgrünlich gelbe Schale auf dem Lager goldgelb wird, fein gelb punkirt und sonnenwärts rötlich gefärbt ist.

Reift im Oktober. — Tafel- und Wirthschaftsobst. — Man kann diese Art zu einem sehr guten Most, besonders mit Zwetschen vermischt, verwenden.

60. Doppelter süßer Gulberling.

Ein kegelförmiger Apfel mit gelber, auf der Sonnenseite rötlich angeflogener Schale mit angenehmem schmeckendem Fleisch.

Reift im Januar und Februar.

61. Lotharinger bunter Gulberling.

Frucht mittelgroß. Form kegelförmig, calvillartig. Schale hell strohfarb, auf der Sonnenseite rothgefleckt oder auch verwaschen, glänzend. Fleisch solb, saftig, weiß und von zuckerartigem, weinsäuerlichem Geschm. .

Reift im November und hält mehrere Monate.

62. Wintergrüner Gulberling.

Großer, bisweilen auch walzenförmiger Gulberling, der gegen den Stiel zu sich verschmälert, eine erst hellgrüne, dann citronengelbe Schale, ein feines, weißes und saftiges Fleisch von weinsäuerlichem Geschm. besitzt.

Reift im December bis Sommer.

63. Gestreifter Fürstenapfel.

Prinzenapfel.

Pomme de Prince.

Baum unten sehr starkstämmig, mit großen, starken Hauptästen und meist quirlichten Nebenästen und Zweigen. Tragholz etwas lang, meist engstehend. Sommerschossen lang. Krone innen licht, außen dicht belaubt. Blätter länglich, lang zugespitzt, sägeartig, gegen die Spitze zu scharf gezähnt, dunkelgrün.

Diese Sorte ist ziemlich groß, etwas länglich-kegelförmig, gegen die Blume etwas verjüngt verlaufend, um welche letztere sie auch stark gerippt ist. Die Farbe der zarten Schale ist hellgrün, wird aber auf dem Lager citronengelb, sonnenwärts fast goldgelb, auch überziehen die Schale schöne karmoisinrothe, fein brannpunktirte Streifen. Das Fleisch ist fein, erst fest, dann mild, gelblich, mit grünen Fasern durchzogen, und dessen Geschm. gewürzhast, süßsäuerlich. Blume mittel vertieft stehend. Stiel lang, dick, tief und eng eingesenkt, holzig, oft 1 Zoll aus der Höhle herausragend. Kernhaus unten breit, nach der Blume sich verjüngend, meist vielkernig. Kerne dick, scharf zugespitzt.

Reift Ende October bis März. — Zum Rohgenus sehr gut.

64. Doppelter Holländer.

Frucht von mittlerer Größe und konischer Form mit Anfangs stroh-, dann citronengelber Schale, die häufig auf der Sonnenseite einen röthlichen Anflug hat. Das Fleisch ist weiß, saftig und hat einen weinigen Geschm. .

Reift im November.

65. Venusapfel.

Venusbrust.

Ziemlich groß, kegelförmig. Schale hell stroh-, später erst citronengelb, das Fleisch fein, weiß, saftig. Geschm. gewürzhast, zuckerartig.

Reift im November.

66. Piles Roussel.

Großer, kegelförmiger Apfel mit erst hellgrüner, später goldgelber, blutroth angeflogener und gelber punktirter, glatter Schale, feinem, gelblichem und saftigem Fleisch von zimmet- und zuckerartigem Geschm. .

Reift im November.

67. Spanischer, gestreifter Gulberling.

Spanischer Gulberling.

Winter-Frambors-Apple.

Ein Apfel von ziemlicher Größe und etwas platter Form, mit im Anfang weißlicher, dann grünlicher oder citronengelber Schale, welche auf der Sonnenseite unmerklich roth angeflogen oder gestreift und häufig punktirt und sternförmig gefleckt ist. Fleisch mild, weiß, von etwas rosenartigem, jedoch nicht besonders angenehmem Geschm. .

Reift im Januar bis Sommer.

68. Looskrieger.

Fürstlicher Tafelapfel.

Triebe wollig behaart. Blätter dünn, glänzend, tief gezähnt.

Frucht von mittlerer Größe und mehr platter Form. Schale derselben erst weißgelb, beim Liegen hellgelb, mit grünen Flecken und grünlichbraunen Punkten, sonnenwärts etwas röthlich gestreift. Fleisch fein, weiß, locker, von sehr angenehmem, süßem und weinigtem, borsdorffartigem Geschm. . Blume kleinblättrig, von Falten und höckerigen Rippen umgeben. Kernhaus weit, reicht bis zur Vertiefung der Blume.

Reift im Januar und dauert lange. — Der Baum hat einen langsamen Trieb.

69. Gelber Winter-Carthäuser.

Ein großer, etwas platter, gerippter Gulberling mit Anfangs blasgelber und grünlicher, dann goldgelb werdender, zuweilen röthlich bedusteter und punktirter Schale, feinem, solidem, saftigem Fleisch und delikatem, süßsäuerlichem, zuckerigem Geschm. .

Reift im November bis Mai. — Gleich vorzüglich als Wirthschafts-, wie als Tafelobst. — Der Baum erreicht eine mittlere Höhe, seine Zweige sind abstehend und lang, und sein Wuchs kräftig und schön. Er eignet sich auf Felder und Baumgüter, trägt aber nicht reichlich.

70. Süßer Holoart.

Holländischer Holoart.

Frucht groß, mit citronengelber, sonnenwärts roth angeflogener Schale. Fleisch gelblich, fest, vollsaftig, von angenehmem, süßem, zuckerartigem Geschm. .

Reift im November, dauert den ganzen Winter. — Ein kräftiger, rasch wachsender und stark belaubter Baum, der viel Holz macht, sich aber wegen seiner geringen Dauerhaftigkeit weniger auf Felder eignet.

71. Englischer Winterquittenapfel.

Frucht ziemlich groß, etwas platt, von hell strohfarbiger, mit der Zeit citronengelb werdender Schale, welche manchmal auch etwas rostfleckig ist, ein reinweißes, saftiges Fleisch und einen gewürzhastigen, süßsäuerlichen, etwas quittenartigen Geschm. hat.

Reift im November, December bis März.

72. Martinsapfel.

Ein platter Gulderling, mit gelber, glatter Schale, welche sich mit der Zeit fett anföhlt, und mildem, saftigem Fleisck.

Reift im September.

73. Königsapfel von Jersey.

Frucht schön, ansehnlich groß, saftig, von gewürzhaf-tem, zuckerigem Geschmac.

Reift im November und hält bis in Winter. — Der Baum wächst schnell, trägt früh und reichlich.

IV. R a m b o u r e n.

Malus Megamila. Schöubl. et Mart.

Pfundäpfel, Buttenäpfel, Essigäpfel, Rambouräpfel, Hamburger.

Es sind meist sehr große, mehr breite als hohe Äpfel, deren eine Seite niedriger als die andere und deren Kelch von unregelmäßigen, breiten und erhabenen Rippen umgeben ist. Ihr Fleisck ist locker, grobkörnig, und oft von sehr angenehmem Geschmac. Sie welken nicht, bei der Ueberreise werden sie stüppig (sie bekommen nämlich unter der Schale Flecken, die bitter, saftlos und braun von Farbe sind, sich vergrößern und deshalb den Äpfel nicht genießbar machen).

Ihre Bäume verlangen guten Boden und gegen starke Winde geschützte Lagen.

a. Rambouren mit großem Kernhaus.

74. Großer, rother Herbstfaros.

Le gros Faros rouge d'automne.

Baum groß, mit weißwolligen und weißpunktirten Sommertrieben. Blätter groß, eiförmig.

Frucht plattrund, 3 1/2 Zoll breit und 2 3/4 Zoll hoch. Schale schmutziggelb und etwas roth. Fleisck gelblichweiß, locker, weich, saftig, von angenehm süßsauerlichem, etwas veilschenähnlichem Geschmac.

Reift Mitte Oktober. — Ein ausgezeichnete Äpfel für die Tafel, wie für die Wirthschaft. — Eignet sich für hohe Gebirgsgegenden.

75. Rother Cardinalsapfel.

Cardinal rouge.

Der Baum ist groß und dauerhaft, frühzeitig und sehr tragbar, seine Aeste sind stark und wachsen in die Höhe. Blätter klein, eiförmig, stumpf, gegen die Spitze zu scharf gezähnt, unten wollig behaart.

Frucht schön, mittelgroß, 3 1/2 Zoll breit und 2 1/2 Zoll hoch, länglich, oder auch mehr platt, meist breit gerippt, auf einer Seite aber niedriger und an der Blume etwas abgeflacht, mit erst hellgrüner, dann gelber, schön rosenroth angeflogener Schale, welche dunkler roth gestreift und weißgelblich eingefasste, zarte und entfernt stehende Punkte hat. Die Blume ist lang, geschlossen, und verläuft in eine Spitze. Das Fleisck ist sehr rein, oft auch etwas grünlichweiß, zart, mild und saftreich, von angenehm süßem und fein wein-

sauerlichem Geschmac und lieblichem, schwach rosen-, oder veilschenartigem Geruch.

Reift Ende Oktober bis zum Januar und länger. — Er liebt milde Gegenden und einen gut kultivirten Boden, taugt aber auf Gärten und Felder und zwar zum Hochstamm. — Diese Sorte ist gleich gut für die Tafel, wie zur Wirthschaft.

b. Rambouren mit engem Kernhaus.

76. Lotharinger Rambour.

Rambour franc.

Sommertriebe violett braunroth, wollig und klein punktirt. Augen groß, kurz. Blätter groß und unten stark wollig.

Eine große Frucht, von etwas verdrückter und unebener Form, mit hellgelber und sonnenwärts weißlicher und roth gestreifter, und an dem kurzen, tief und eingesenkt stehenden Stiel herum grauer Schale. Das Fleisck ist grobkörnig und von säuerlichem Geschmac.

Reift Anfangs September. — Der Baum wächst schnell, wird groß, ist fruchtbar, verlangt aber einen guten Boden. — Ein guter Wirthschaftsäpfel, besonders in die Küche.

77. Rother Sommer-Rambour.

Rambour rouge d'été.

Blätter eiförmig, stumpf, kurz zugespitzt, scharf gezähnt. Reift sehr große, rundliche Frucht, die um den Kelch herum gefaltet ist, eine hell grüngelbliche, sonnenwärts hell oder dunkel karmoisinrothe, stark punktirt und bläulich bedufete Schale hat. Fleisck weiß, locker, saftig, süß weinsäuerlich und veilschenartig. Der Geschmac des Fleisches ist gut und der Geruch veilschenartig.

Reift im September. — Der Baum ist dauerhaft, er giebig, als Spalter gezogen trägt er frühzeitiger. — Ein Äpfel ersten Rangs für die Wirthschaft und Tafel, der vom Baume essbar ist.

78. Grüner Kaiserapfel.

Pomme imperiale verte.

Baum groß, stark, mit fast wagerechten Aesten. Blätter groß, länglich-eiförmig, scharf gezähnt.

Frucht groß, unregelmäßig gestaltet, mit Beulen und flachen Rippen. Schale grün, später gelblich, zahlreich und fein grau punktirt, oft mit vielen braunen, schwarz eingefassten Rostflecken besetzt. Das Fleisck ist grüngelblich, weich, saftig und von süßem, wenigstem Geschmac.

Reift im December und hält sich bis März; bleibt die Frucht lange auf dem Lager, so bekommt das Fleisck braune, bitter schmeckende Rippen. — Ein guter Wirthschaftsäpfel.

79. Großer Rambour.

Rambour gros.

Baum groß, stark. Blätter sehr groß, länglich-eiförmig, scharf zugespitzt, nach dem Stiele hin sich verjüngend, scharf gezähnt, unten wollig behaart.

Einer der größten Äpfel von ungleichförmiger, platter, auf einer Seite höherer Form. Schale gelblichgrün, dann mehr gelb, mit einem ganz leichten, rothen Anflug

und zahlreichen, hellgrauen Punkten, gelblichweißem, grobkörnigem, lockerem, saftigem und angenehm weinsäuerlich schmeckendem Fleische.

Reift im November und hält bis Frühjahr. — Guter Wirthschaftsapfel.

80. Weißer Sommer-Rambour.

Roßgestreifter Pfundapfel, großer Kernapfel, gelber Tellerapfel.

Rambour blanc.

Haupt- und Nebenäste gerne quirllicht. Zweige kurz, steif. Tragholz unregelmäßig, lang, knorzig. Sommerschossen lang, etwas stark, braunroth punktiert. Krone platt, halbkugelförmig, dicht belaubt. Blüthe groß, blaßroth und dauerhaft gegen Kälte. Blätter groß, länglich, am Stiel und an der Spitze abgerundet, gegen letztere aber kurz, scharf zugespitzt, scharf und groß gezähnt, dunkelgrün.

Ein sehr großer, 3 Zoll 9 Linien, oft 4 Zoll breiter und 2 Zoll 9 Linien hoher, auf einer Seite meist etwas niedriger und bisweilen 1 Pfund wiegender Apfel, mit einigen Erhabenheiten, am Stiele ist er platt zugerundet, in der Mitte am breitesten, gegen die Blume sich wenig verzäunend, aber auch platt, mit glatter, dünner, Anfangs gelblich grüner, hier und da etwas fettig anzufühlender, später hellgelber, sonnenwärts oft zart roth gestrichelter, geflammerter und punktirter Schale. Das etwas lockere, schön weiße, saftige, zarte Fleisch hat einen süßsäuerlichen Geschmack. Kernhaus an der Blume sehr zugespitzt, am Stiele breit. Kammern schmal, hoch. Kerne länglich, gerade zugespitzt, wenig. Stiel in einer flachen Vertiefung, kurz, dick, nur wenig herausragend. Blume flach vertieft, von einigen kurzen, etwas starken Falten umgeben.

Reift im September bis Februar. — Der Baum erreicht eine ansehnliche Größe und Stärke, trägt jährlich, aber nicht besonders viel, und wächst außerordentlich schnell. — Er ist ein guter Wirthschaftsapfel, zum Roßen, in die Küche, zum Schnitzeln, zu Mus, Compot &c.

81. Winter-Rambour.

Rother Winter-Rambour.

Rambour d'hiver, Rambour rouge.

Blätter groß, länglich-eiförmig, scharf und fein gezähnt, unten etwas wollig behaart.

Die Frucht ist groß und dick, häufig platt. Die Schale erst gelblichgrün, später citronengelb, sonnenwärts mit dunkeln Karmoisinstreifen und braunen Punkten geschmückt, welche auf der Schattenseite matter erscheinen oder sich ganz verlieren. Das ziemlich zarte Fleisch ist weißgrünlich, später gelblich, fest, saftig, von gutem, etwas süß weinsäuerlichem Geschmack.

Reift im December, hält sich bis Ende März. — Ein großer und fruchtbarer Baum. — Guter Wirthschaftsapfel.

B. R u n d ä p f e l.

An der Frucht sieht man nie eigentliche Rippen, obwohl man hier und da Erhabenheiten bemerkt. Sie haben einen süßen, gewürzhaften, oder weinsäuerlichen Geschmack.

Man theilt sie in 5 Ordnungen.

Galver, blonom. Pflanzenkunde. II.

I. Rosenäpfel.

Malus Appiana. Plinius.

Schöne, am Baume mit blauem Dufte belaufene, um den Kelch oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippte, gedrückt kugelförmige Äpfel, von angenehmem, meist rosenartigem Geruch, welcher durch's Reiben vermehrt wird. Das Fleisch derselben ist weich, locker und schwammig, meist am Kernhause roth geadert und schließt meistens im Kernhause einen feinen Kern in sich ein, von herrlichem Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack, gewöhnlich von einer tulpenartig gestreiften und sich nicht fett anzufühlenden Schale umgeben. Das Kernhaus ist geräumig, meist regelmäßig und geschlossen.

Es sind meist Sommer- oder Herbstäpfel, welche nicht lange dauern, sondern ihren Geruch und Geschmack bald verlieren, einen gut gebauten Boden verlangen und nur theilweise sich für die Dekonomie eignen.

a. Zugespitzte oder längliche Rosenäpfel.

82. Veilchenapfel.

(Taf. 7. Fig. 1.)

Violenapfel, Sommerveilchenapfel.

Violette d'été, Pomme violette.

Äste dünn, abstehend. Tragholz lang. Sommerschossen ziemlich lang. Blätter länglich-rund, am Stiele etwas schmaler, ganz stumpf zugespitzt, die Spitze oft nach der linken Seite gerichtet, scharf gezähnt, weilkäufig getippt, gelbgrün.

Frucht verschieden groß, zuweilen plattrund, etwa 2 1/2 Zoll breit, 1 1/2 Zoll hoch, sonnenwärts dunkelroth und oft etwas hellroth, hier und da violett gestreift, oft orangegelb durchschimmernd. Fleisch weiß, mit rosenrothem Scheine, oft etwas gelbröthlich schimmernd, mild, mit einer grünen Aber um das Kernhaus, süßsäuerlich schmeckend und veilchenartig riechend. Blume etwas tief und eng sitzend und von einigen Falten umgeben. Stiel 1/4 Zoll und länger.

Reift Mitte, oft schon Anfangs August, aber ungleich, oft noch im October, kann vom Baume verspeist werden. — Der Baum eignet sich zum Halbhochstamm und in Zwergform, in welcher letzterer Form er besonders fruchtbar ist. Er wächst langsam und paßt hauptsächlich nur in Gärten.

83. Seidenapfel.

Cousinotte rouge d'été.

Frucht länglich, etwas spitz. Schale wie ein frischer Borsdorferapfel, auf der Sonnenseite verwachsen karmoisinroth gestreift und grünlich getüpfelt, mit weißem, leichtem, saftigem Fleische und von herrlich weinsäuerlichem Geschmack.

Reift Mitte August. — Ein ausgezeichnetes Tafelobst. Zum Dämpfen muß man die Früchte vor der Vollreife nehmen.

84. Schelswiger Erdbbeerapfel.

Blätter länglich, rinnenförmig gebogen und gezähnt.

Frucht oben etwas spitzig, mit 6 flachen Rippen. Schale grüngelb und goldgelb, oft unterbrochen karmoisinroth ge-

sticht und punkirt. Fleisch zart, saftig, mit angenehmem Geruch und Geschmack.

Reift im September. — Der Baum trägt frühe. — Ein guter Tafelapfel.

85. Florentiner Rosenapfel.

Florentiner.

Pomme de St. Florent, Callot Rosat.

Ein großer, calvartiger Apfel von angenehmem, zuckerartigem Geschmack. Schale grünlich, später citronengelb, auf der Sonnenseite karmoisinroth. Fleisch weiß, weich, saftig, nach Rosen riechend.

Reift Ende Oktober.

86. Weißer Sommer-Taubenapfel.

Frucht klein, schön, mit gelber Schale, gelblichem, lockerem, saftvollem Fleische, angenehmem Geruch und von etwas weinsäuerlichem Geschmack.

Reift Ende August und dauert 14 Tage. — Der Baum ist fruchtbar, wird nicht groß, verlangt einen guten Boden. — Der Apfel ist sehr empfindlich gegen Druck.

87. Weißer, italienischer Rosmarinapfel.

Mela de Rosmarino, Mela italiana.

Eine schöne Frucht von länglicher, gegen oben etwas zugespitzter, gänseidhnlicher Form. Die Schale ist wachsglänzend, gelblichweiß, und gewöhnlich sonnenwärts leicht rötlich angelauten, weiß punkirt und am Stiele gelbbraun rauh geflekt. Die Blume ist mäßig vertieft, der Stiel lang und dünn, sitzt vertieft und eingesenkt. Das Fleisch ist reinweiß, sehr zart und mild, saftvoll, von angenehmem, süßem, jedoch nicht gewürzhaftem Geschmack. Der Apfel besitzt ein sehr geräumiges Kernhaus, welches meist 20, bei der Zeitigung losliegende Kerne enthält.

Reift Mitte und Ende November bis Februar. —

Ein vorzüglicher Apfel, der für die Wirtschaft, wie für die Tafel taugt. — Der Baum ist dauerhaft, trägt frühe, häufig und reichlich, und hat eine schöne, dicht belaubte Krone, deren Aeste abstehend aber nicht überhängend sind, und eignet sich hauptsächlich zu Spallieren.

Er soll aus Italien stammen, und die Stadt Bozzon bei Innsbruck, wo er häufig gebaut wird, treibt einen starken Handel mit dieser Sorte.

88. Mayers weißer Winter-Taubenapfel.

Frucht mittelmäßig groß, hellgelb, von angenehmem Geruch und erfrischendem, gewürzhaftem, weinartigem, zuckerigem Geschmack.

Reift im December und hält bis zum Frühjahr.

89. Marmorirte Rosette.

Rosette d'été marblée.

Blätter eiförmig, länglich, dünn, scharf gezähnt.

Frucht klein, länglich, gegen die Blume hin stumpf zugespitzt. Schale blaß citronengelb und karmoisinroth gestreift. Fleisch gelblichweiß, brüchig, saftig, an der Blume rosenfarbig, hat einen süßen erdbeer- oder melonenartigen Geschmack und Geruch.

Reift Anfangs September bis November. — Der Baum ist fruchtbar und trägt alle Jahre.

90. Rother Herbst-Taubenapfel.

Pigeon rouge d'automne.

Blätter groß, eiförmig, kurz zugespitzt.

Frucht schön, ziemlich groß, meist rosenroth gestreift. Fleisch weiß, an der Blume leicht rosenroth, mit einer rothen Ader um das weite Kernhaus, locker, saftig, angenehm zuckerartig schmeckend.

Reift Ende September und hält sich fast das ganze Jahr hindurch. — Der Baum wird nicht groß, trägt aber in einem guten Boden reichlich.

91. Königlichlicher Täubling.

Pigeonnet royal.

Blätter klein, steif, herzförmig, lang zugespitzt, grob geadert, kurz und spitzig gezähnt, unten wollig behaart.

Apfel so groß wie ein Vordorfer. Schale weiß, wachsglänzend, sonnenwärts hellrötlich oder karmoisinroth, mit hellbraunen, zuweilen gelblich eingefassten Punkten. Fleisch weiß, fest, saftig, von gewürzhaftem, weinsäuerlichem Zuckergeschmack.

Reift im Oktober und hält sich bis in März. — Der Baum ist von mittlerer Größe, trägt aber reichlich.

b. Kugelförmige oder platte Rosenäpfel.

92. Tulpenapfel.

Pomme tulipée.

Blätter lang, die untersten oft 6 Zoll lang, eiförmig, mehr stumpf oder mehr spitz gezähnt, unten wollig behaart. Frucht groß, kugelig und gerippt. Schale strohgelb, auf der Sonnenseite zahlreich roth gestreift, mit weißem, sehr lockerem, marktigem, saftigem, rosenartig schmeckendem Fleisch.

Reift Ende August, währt aber nur 14 Tage. — Nur als Tafelobst empfehlenswerth. — Der Baum taugt zu allen Formen.

93. Kleiner Favoritapfel.

Kleiner Favorit.

Pomme Mignonne.

Ein schöner Apfel, von der Größe eines mittleren Vordorfers, nach oben zugespitzt. Schale grünlich, auf der Sonnenseite karmoisinroth, mit gelblichen Flecken, mit weißem, lockerem, am Kernhause rosenrothem, süß und zimtartig schmeckendem Fleische.

Reift Mitte September bis November. — Schickt sich gut in Zwergform.

94. Rother Winter-Taubenapfel.

Rother Taubenapfel, Jerusalemsapfel, Taubenherz.

Pigeon rouge, Coeur de Pigeon.

Der Baum erreicht eine mittlere Größe. Stamm etwas schwach. Haupt- und Nebenäste sich nach einander oder gabelförmig sich ansetzend. Zweige zahlreich, dünn, schlank. Tragholz etwas lang. Krone kugelförmig, etwas schwach belaubt. Die Sommerschossen sind am Hochstamme dünn und

Kurz, an Spalieren aber stark und lang, grün und braun, und an der Spitze feinwollig. Die Augen sind lang und dick, zugespitzt und weiß. Blätter etwa 2 Zoll breit und $3\frac{1}{2}$ Zoll lang, eiförmig, lang zugespitzt, scharf gezähnt, stark runzlicht, von oben blässer, oder auch dunkler grüner und unten schmutziger, weißlicher Farbe, die jungen Blätter grüngelb. Blüten innen hie und da rosenroth geadert. Blütenblätter ausgehöhlt, 1 Zoll lang und $\frac{1}{2}$ Zoll breit. Kelchspitzen sehr lang.

Ein schöner Rosenapfel von nicht besonderer Größe, 2 Zoll 8 Linien hoch und breit, von stumpf konischer Form und gegen die Blume hin verjüngter Form. Seine Schale ist fein, fest, glatt und glänzend, erst grün, dann wachsartig, weißgelb, auf der Sonnenseite hell rosenroth gefärbt, meist roth gestreift, oft etwas violett schimmernd, überhaupt in der Farbe sehr variirend, gelblich punkirt und bläulich beduftet. Blume in einer geräumigen, zuweilen tiefen Höhle sitzend, von einigen feinen Fältchen umgeben. Der zarte, fast 1 Zoll lange, dünne, holzige Stiel sitzt tief, oft eingesenkt. Das Fleisch ist schön weiß, unter dem Stiele etwas röthlich schimmernd, ziemlich locker, zart, fein körnig, saftig, von angenehmem, zuckerartigem, rosenartigem, selten säuerlichem Geschmack. Kernhaus am Stiele breit, nach der Blume sich zugespizend, gewöhnlich mit nur 4, oft nur 3, seltener aber mit 5 Kammern. Kerne klein, rund, zugespitzt, schwarzbraun.

Reift Ende November, dauert bis März, April. — Der Baum ist zuweilen überaus ergiebig, trägt aber meist nur mäßig, aber frühe, muß aber gegen Frost geschützt werden, und eignet sich nicht gut zu Zwergformen, da er zu sehr in's Holz wächst.

95. Rother Herbst-Strichapfel.

Rother, kurzbauender Herbstapfel, rother Herbst.

Passe pomme, Passe pomme rouge d'Automne.

Der Baum ist ziemlich groß, stark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander. Zweige kurz, steif. Tragholz ziemlich regelmäßig. Sommerschossen lang. Krone dicht belaubt. Blätter länglich, scharf zugespitzt, ungleich gezähnt, hellgrün.

Ein mittelgroßer, 2 Zoll 2 Linien hoher und 2 Zoll breiter, fast kugelförmiger, an der Blume etwas gerippter oder gefalteter, gegen die Blume sich etwas verjüngender, am Stiele mehr platter und sehr leichter Apfel, von grüner bis strohgelber, auf der Sonnenseite heller oder dunkler rother Farbe, karmoisinroth gestreift und hellroth punkirt, im Nothen klein weißpunkirt, auf dem Lager bekommt er häufig linsengroße, schmutzgrüne Flecken, die bis in's Fleisch eindringen. Schale dünn. Das weingelbe, weiche Fleisch hat einen herrlichen, süßweinigten Geschmack. Blume wenig vertieft. Stiel in einer flachen Vertiefung, 1 Zoll lang, dünn, holzig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume scharf zugespitzt. Kammern geräumig. Kerne lang, rund, gerade zugespitzt.

Reift Ende August oder September, und hält bis in Oktober. — Ein köstlicher Apfel, der sich hauptsächlich auch für die Küche eignet.

96. Rother Winter-Kronenapfel.

Rother Kronapfel, Tulpenapfel, doppelter Agatapfel. De roode Kroons-Appel, Roodde Aagt, Dubbelde Roodde-Aagt-Appel. Tulp Kroon.

Blätter eiförmig, lang zugespitzt, scharf gezähnt und fein wollig behaart.

Frucht mittelgroß, etwas breitgedrückt, rundlich, bis zur Mitte stark gerippt, mit großer Blume und langem, sehr tief stehendem Stiele, glatter, glänzender, erst weingrünlich, dann schön rothgelb gefärbt, auf der Sonnenseite dunkelroth geflammerter und fein gelb punkirt Schale. Das Fleisch ist gelblich, mild, locker, weich, saftig, von feinem, äußerst angenehmem, süß und etwas fenchelartigem Geschmack.

Reift im December und hält sich bis Februar, wo er am besten ist. — Ein für die Tafel und Küche guter Apfel. — Der Baum ist groß und trägt beinahe jährlich.

97. Kewalischer Birnapfel.

Blüthe sehr groß und schön rosenroth.

Frucht mittelgroß, meist plattrund, mit schwacher Höhlung, gelber, weißpunkirt, sonnenwärts röthlicher und roth gestrichelter Schale. Die Blume steht mäßig vertieft, ist geschlossen und etwas faltig. Stiel sehr kurz. Fleisch weiß, sehr zart und saftig, und der Geschmack desselben ausgezeichnet, wie auch sein Geruch äußerst angenehm und stark. Das Kernhaus hat 5 Fächer, deren jedes 3 Kerne in sich einschließt.

Reift im August und dauert nicht lange. — Zur längern Aufbewahrung muß man diesen Apfel einige Zeit vor seiner Reife abpflücken, er verliert dadurch freilich einiges an seiner Güte, da mit der Lagerreise die Schale gerne aufreißt. Der Apfel ist sehr gut. — Der Baum wächst gut, eignet sich vorzugsweise nur zu Zwergformen.

98. Astrachanischer Sommerapfel.

Bicadapfel, Moskowiter Apfel, russischer Eisapfel.

Pomme d'Astracan, Pomme Transparente, Cicat.

Eine ziemlich runde, gerippte, gegen $2\frac{1}{2}$ Zoll dicke Frucht, mit glänzender, sehr feiner und strohgelber Schale, welche sonnenwärts hell und dunkelroth gefärbt ist, mit weißem, schmelzendem und bei der vollkommenen Reife durchscheinendem, lockerem Fleisch von angenehm gewürzhaftem und penetrirendem Geruch und delikatem Geschmack. Das Kernhaus ist geräumig.

Reift im Juli, August, und hält nicht lange. — Der Apfel hat die Eigenthümlichkeit, daß seine Schale in guten, warmen Jahren auf der Sonnenseite glasartig und durchscheinend wird, und eine andere Färbung erhält, sich zittert, die Schale dann zerplatzt und den Saft auslaufen läßt. — Dieser Baum wird besonders häufig in Rußland und Curland gezogen, und taugt mehr in Zwergformen, er trägt früh und reichlich, und man veredelt ihn auf seine eigenen Kernwildlinge oder auf Paradiesäpfel, Calvillen u.

II. Reinetten.

Malus Prasomila. Pers.

Lederäpfel, Renetten.

Reinette, so viel wie kleine Königin.

Die Reinetten zeichnen sich durch ihre reine, schöne Form aus, da sie gewöhnlich weder Rippen noch auffallende Erhabenheiten haben und gegen den Kelch und Stiel sanft abgerundet sind. Die Schale ist grau punktiert, rostig angefliegen oder ganz überzogen, selten fettig, meist rauch anzufühlen. Ihr Fleisch ist feinförnig, kurz abknackend, fest, fein, weich und zergehend, von eigenthümlich erhabem gewürzhaftem, süßsauerlich, wenigem Geschmack, sogenannter Reinettengeschmack.

Wegen ihrer Neigung, zu welken, müssen sie länger, als andere Äpfel, am Baume hängen, und sind für Gärten ausgezeichnete Früchte.

Die Reinettenbäume erreichen selten eine ansehnliche Größe, geben daher herrliche Zwergbäume, und haben meist dunkelgrüne, wollige Blätter. Manche Sorten passen auch auf das freie Feld. Die süßen Sorten, die sogenannten Parmänen, geben einen feinen Most.

a. Einfarbige Reinetten.

Ihre Farbe ist einfach, grün bis goldgelb, ohne eine andere auffallende Farbe, ohne Rostüberzug, mit Ausnahme der Sonnenseite, welche hie und da leicht rötlich angelauten und nur unbedeutend rostig gestreift ist.

99. Weiße Wachtreinette.

Frucht sehr schön, prachtvoll, $3\frac{1}{4}$ Zoll breit und 3 Zoll hoch, von angenehm erfrischendem, süß weinsauerlichem, gewürzhaftem Geschmack, mit sehr starkem Geruch, wenn sie mit der Hand gerieben wird.

Reift im September und hält bis Oktober. — Der Baum wird groß, wächst schnell, und ist sehr ergiebig. Seine Blüthe ist nicht empfindlich gegen Frost.

100. Gelbe Bucker-Reinette.

Frucht mittelgroß, schön, mit vielen Punkten und feinen Rostanflügen. Das feine, weiche, saftige Fleisch ist weißlichgelb und hat einen erhabenen, zuckerartigen, aber ohne Säure vermischten Geschmack.

Reift im November und hält den Winter über. — Der Baum ist fruchtbar und eignet sich in gutem Boden zu Pyramiden.

101. Harlemer Reinette.

Reinette d'Harlem.

Blätter groß, länglichrund, grob geadert, meist scharf, seltener stumpf gezähnt.

Ein großer, platter Apfel, mit erst grünlicher, dann mehr gelber, zahlreich hell braunpunktirter, rostig gefleckter und so angeflogener Schale, weißgelblichem, marktigem, saftigem, süß weinigschmeckendem Fleische.

Reift im November und hält sich bis Frühjahr. — Ausgezeichnete Sorte, sowohl für die Tafel, als auch für die Dekonomie. — Der Baum ist außerordentlich dauerhaft, wächst schnell, trägt frühzeitig und ist in der Blüthe nicht

empfindlich, kommt auch in geringerem Boden gut fort. — Die Früchte dürfen nicht zu frühe abgenommen werden.

102. Lotharinger grüne Reinette.

Eine der größten Reinettensorten, etwas kugelig platt. Schale erst grasgrün, dann gelb, zart graupunktirt. Fleisch grün gelblichweiß, grobkörnig, locker, saftig, fein säuerlich schmeckend.

Reift im November, hält sich bis Frühjahr. — Ein sehr empfehlenswerther Apfel, besonders zum Dämpfen.

103. Glanz-Reinette.

Glänzende Reinette.

Reinette glacée.

Eine Reinette von breiter, platter, stark gerippter Form, mit großer Ausbuchtung am Stiele, deren Schale glatt, glänzend, meist gelb, weiß punktiert und auf der Sonnenseite bisweilen rötlich angelauten ist. Der Kelch liegt tief und ist ringsum von Falten umgeben. Das Fleisch ist fest, von sehr süßem und rosenartigem Geschmack.

Reift im December, hält bis Mai. — Vorzüglicher Apfel, sowohl zur Tafel, wie auch zur Wirtschaft. — Der Baum wird groß, sehr fruchtbar, und seine Blüthe ist nicht empfindlich. — Ungünstige Witterung erzeugt bei diesem Apfel gerne schwärzliche Rostflecken, in deren Folge er leicht fault.

104. Französische Edelreinette.

Französische Reinette.

Reinette Franche.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig quirllich. Tragholz regelmäßig, enge, gabelig. Sommerkoffen lang, grün, grau gestrichelt. Blätter länglich, lang und fein zugespitzt, ungleich, stumpf gezähnt, dunkelgrau.

Eine schöne, große Reinette, 2 Zoll 9 Linien hoch, 3 Zoll 4 Linien breit, am Stiele am breitesten, platt, mit goldgelber, sonnenwärts rötlich angeflogener, roth gestrichelter und kernförmig, klein graupunktirter Schale, mit gelblichweißem, mildem, zartem, festem Fleische, von säuerlich süßem und erhabenem Geschmack. Blume in einer geräumigen Vertiefung. Stiel sehr kurz und wenig vertieft sitzend. Kernhaus am Stiele sehr breit, an der Blume kurz zugespitzt. Kammern geräumig, hoch. Kerne länglich, gerade zugespitzt.

Reift im December und hält bis Mai. — Zum Rohgenuss, Compot etc. — Der Baum ist fruchtbar, wird groß, verlangt aber einen gut angebauten Boden und eine gute Lage.

105. Große, englische Reinette.

Reinette grosse d'Angleterre.

Blätter sehr groß, unten weißwollig behaart.

Ein schöner, großer Apfel von plattrunder Form, meist mit 5 flachen, gegen den Kelch hin erhabener werdender Rippen, mit kurzem, starkem, tiefstehendem Stiel und Kelch. Die Schale ist gelb, welche Farbe mit der Lagerreise bis zum Goldgelben wächst, und kernförmig punktiert, sonnenwärts hie und da gelbrötlich angelauten ist. Das Fleisch dieser Sorte ist gelblichweiß, mild, saftreich, von süßweinigtem Wohlgeschmack und wohlriechend.

Reift im December, hält bis in Sommer. — Für die Oekonomie sehr zu empfehlen. — Der Baum wächst kräftig heran, wird als Hochstamm sehr groß, und hat eine breite, gewölbte Krone, trägt früher und in sehr reichlichem Maße, eignet sich auf Felder und Baumgüter, und liebt ein mildes Klima.

106. Grüne Reinette.

Reinette verte, Reinette non pareille, Reinette verte longue.

Groene fransche Renet, Green-renet.

Mit mittlerem Stamm. Haupt-, Nebenäste und Zweige gerne gabelig. Tragholz mittelmäßig. Sommerschossen sehr dünn, etwas lang. Krone stark ästig. Blätter länglich, am Stiele abgerundet, etwas scharf zugespitzt, etwas scharf sägeartig gezähnt, dunkelgrün.

Ein Apfel mittlerer Größe, 3 Zoll breit, 2 Zoll und einige Linien hoch, plattrund, mit rauhen, weißgelblichgrüner und grüngrau angelauener, oder besonders an der Blume gefleckter, dünner, viel und grün und klein punktirter Schale und festem, saftigem, zartem, gelblich und grün geadertem, wohlschmeckendem, und bei der Vollreife sehr weichem, angenehm weinsäuerlich süßem Geschmack. Blume in kleiner aber tiefer Höhle. Stiel in geräumiger Vertiefung, stark aus derselben hervortretend, 1½ Zoll lang, dünn, holzig. Kernhaus gegen den Stiel hin sich verzweigend, gegen die Blume hin sich stark zuspitzend.

Reift im December, Januar, hält bis Sommer und Herbst, wenn man sie nicht zu frühe vom Baume nimmt. — Für die Tafel und Wirthschaft. — Der Baum will einen trockenen Standort.

107. Reinette von Breda.

(Taf. 7. Fig. 4.)

Reinette de Breda.

Äste häufig hängend. Blätter länglichrund, breit, scharf gezähnt, schmutziggrün.

Frucht etwas breitgedrückt, oft etwas eckig, 2 Zoll 7 Linien hoch und nur unmerklich breiter, in der Mitte am breitesten, walzenförmig, gegen die Blume kurz abgerundet. Schale citronengelb, auf dem Lager goldgelb werdend, rothfarbig punktiert und gefleckt, auf der Sonnenseite rötlich angelauten, häufig mit starken, karminrothen Punkten oder Flecken, die noch einen weiteren länglichen, grauen Punkt in ihrer Mitte haben, oft auch, besonders an der Blume, lang grau und rauhefleckt. Fleisch weißgelblich, zart, fest, saftig, gewürzhalt, birnartig schmeckend. Blume in einer geräumigen, flachen Vertiefung, groß, offen. Stiel in sehr geräumiger Vertiefung, dick, holzig, mehr als ½ Zoll lang. Kernhaus an der Blume zugespitzt, am Stiele breiter. Kammern geräumig, hoch. Kerne 10—15, vollkommen, lang, gerade zugespitzt.

Reift vom December bis in den März. — Ein fruchtbarer Baum mittlerer Größe, der auch in rauheren Gegenden noch vorkommt, wenn er nur in trockenem, gut kultivirtem Boden steht, und sich hauptsächlich zu Pyramiden eignet.

108. Weiber-Reinette.

Reinette pomme Madame.

Apfel groß, mit citronengelber Schale von ausgezeichnete Güte.

Reift im December und hält sich bis in's Frühjahr. — Der Baum ist fruchtbar und wird groß.

109. Reinette von Sorgoliet.

Renet von Sorgoliet.

Blätter sehr groß, eiförmig, weitläufig und spitzig gezähnt.

Frucht groß, plattrund, mit 5 flachen Rippen, mit erst grünlichgelber, dann blaßgelber, braun punktirter und gefleckter, sonnenwärts oft schwach rötlichbräunlich angelauter Schale, mit gelblichem, etwas saftigem, festem, später mürbem, weißgelbem Fleisch, welches einen angenehmen, aromatischen Geschmack besitzt.

Reift im December — Sommer. — Der Baum ist groß, fruchtbar, und hat einen guten Trieb.

110. Marzipan-Reinette.

Blätter groß, länglichrund, scharf gezähnt, fein geädert, unten welschwollig.

Frucht groß, etwas plattgedrückt. Schale im Anfang hellgrün, später hellgelb, grün getüpfelt, sonnenwärts rötlich, roth punktiert. Fleisch weiß, locker, etwas grobkörnig, um das Kernhaus grün geädert, gewürzhalt schmeckend.

Reift im Oktober — Weihnachten. — Baum viel Holz ansetzend, ziemlich fruchtbar.

111. Charakter-Reinette.

Charakterapfel.

Reinette Drap d'or.

Character of Drap d'or, Character-Apple.

Ein Apfel von ziemlicher Größe und runder Gestalt, dessen Schale grünlichgelb und sonnenwärts bisweilen rötlich ist; er ist besonders kennbar an den feinen, braunen, sich verästelnden Linien, welche ihn ringsum bekleiden. Sein Fleisch ist gelblich und fest, wenig saftig, von angenehmem wenigem Geschmack.

Reift im November, December — März. — Gleich schätzenswerth für die Tafel, wie für die Wirthschaft. Diese Sorte darf nicht zu frühe abgepflückt werden. — Der Baum trägt beinahe alle Jahre, ist nicht empfindlich, und wird groß, liebt aber einen warmen Stand und verlangt einen guten Boden.

112. Reinette von Lüneville.

Zwei Jahre dauernde Reinette.

Reinette de Lunéville, Reinette durable deux ans.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist quirlförmig. Zweige kurz. Tragholz unregelmäßig. Krone stark belaubt. Blätter eiförmig, etwas scharf zugespitzt, scharf sägeartig, ungleich gezähnt, hellgrün.

Frucht etwas kleiner, plattrund, 2 Zoll hoch und ¼ Zoll breiter, nach dem Stiele zu am breitesten, an der Blume sich verzweigend und flach zurundend. Blume in einer weiten und flachen Vertiefung, von einigen kleinen Falten umgeben. Der Stiel in einer kleinen Vertiefung,

$\frac{1}{2}$ Zoll lang. Schale zart, dünn, grünweißlichgelb, später orange gelb oder bräunlich grau punktiert, sonnenwärts, und besonders am Kelche, hochroth, mit feinen, braunen, weißgelb eingefassten Punkten. Fleisch gelblich, fest, zart, und erst wenn die Frucht spät vom Baume genommen wird und gegen Pfingsten süß aromatisch schmeckend. Kernhaus etwas der Blume näher gerückt. Kammern breit. Kerne dick, beinahe dreieckig, gerade zugespitzt.

Eine Sorte, welche 2 Jahre dauert und oft erst gegen Pfingsten wohl schmeckend wird, auch muß sie lange am Baume bleiben.

113. Netz-Keinette.

(Eaf. 7. Fig. 3.)

Gefrichte Keinette.

Reinette alicée, Reinette tricotée.

Eine mittelgroße Keinette mit kurzem Stiel. Die Schale ist grünlichgelb, sonnenwärts roth, welche letztere Farbe mit der Lagerreise sehr dunkel wird und oft den ganzen Apfel überzieht, bisweilen ist die Schale auch mit Streifen versehen, welche besonders auf der Schattenseite stärker ins Auge fallen. Am meisten aber zeichnet diese Sorte das röhlich- oder graulichgelbe, maschenartige Netz aus, welches vorzugsweise die Sonnenseite derselben überzieht, neben welchen sich noch unregelmäßige Punkte von der gleichen Farbe und häufig auch Warzen zeigen. Das Fleisch ist gelblichweiß, mit zerstreuten, grünlichen Flecken, solid, jedoch zart und mild, von süßem, etwas weinigstem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im December und hält bis Pfingsten.

114. Frühe, rothgefleckte Mark-Keinette.

Rothgefleckte Mark-Keinette.

Reinette mollette.

Frucht mit vielen, schönen, karmoisinrothen Punkten besetzt. Fleisch weißlichgelb, locker, saftig, von angenehmem, gewürzhaftem, süß weinsäuerlichem Geschmack.

Reift im October und hält sich bis in December. — Ein gutes Tafel- und Wirtschaftsobst. — Der Baum liebt milde Gegenden, geräth aber in magerem Boden und eignet sich zu allen Formen.

115. Englische Keinette.

Goldbapfel, englischer Goldpepping, unvergleichlicher Pepping.

Reinette d'Angleterre.

Baum mittelstark. Hauptäste ausgebreitet, meist, wie auch die Zweige, quirllich. Tragholz engefehend. Sommerschossen rothbraun punktiert, feinwollig. Äugen kurz, engefehend. Krone groß, stark, ziemlich stark beblättert. Blätter rundlich, mittelmäßig zugespitzt, ungleich und klein gezähnt, dunkelgrün. Blüthe nur halb sich öffnend.

Apfel von mittlerer Größe, fast 2 Zoll hoch und etwas über 2 Zoll breit, von plattrunder, etwas stumpf cylindrischer Gestalt, an der Blume etwas plattgedrückt. Blume flach sitzend, von einigen Erhabenheiten umgeben. Stiel flach, geräumig sitzend, kurz, holzig, nur wenig hervorstehend. Schale erst grüngelb, dann hellgelb, sonnenwärts hellroth, zuweilen klein schwarzbraun gefleckt, ober warzig, rau, et-

was dick. Fleisch gelblich, zart, fest, mittelfastig, erhaben, süß gewürzhaft. Kernhaus unten rund, nach der Blume zugespitzt. Kammern enge, etwas zusammengebrückt. Kerne platt, kurz zugespitzt.

Reift im December, hält oft bis zur Apfelernte. — Baum ziemlich fruchtbar und meist alljährlich.

116. Englischer Goldpepping.

Goldpepping, Goldbapfel, kleiner Pepping.

Peppin d'Angleterre, Peppin d'oré.

The Golden Pippin,

Baum erreicht eine mittlere Größe. Stamm etwas schwach. Haupt-, Nebenäste gerne quirllich. Zweige schwach, kurz. Tragholz etwas groß, aber schwach. Sommertriebe dünn, mit breiten, etwas hervorragenden Trägern. Krone klein, plattrund, etwas leicht belaubt. Blätter klein, schmal, länglich, fein und scharf gezähnt, hellgrün.

Frucht plattrund, 2 Zoll breit und einige Linien weniger hoch, mit glatter, mattgelber, gelblichgrün punktirter, sonnenwärts schön goldgelber, blutroth oder bräunlich punktirter und gefleckter, dünner Schale; hier und da ist letztere mit einem leichten Grau angelauten. Das Fleisch ist gelblich, fest, zart, saftreich, welches einen feinen, angenehmen, erhabenen, gewürzhaften, süß weinsäuerlichen Geschmack hat. Blume etwas flach, aber in einer tiefen, geräumigen Vertiefung sitzend, von einigen kleinen Falten umgeben. Der Stiel in einer flachen Vertiefung, dünn, holzig, $\frac{1}{2}$ Zoll lang und darüber, oft ebenfalls von kleinen Falten begrenzt. Kernhaus beinahe rund. Kammern klein, zusammengebrückt. Kerne etwas groß, glatt, gerade zugespitzt, und schimmern, wie mit Goldpunkchen übersät.

Reift im November und hält sich bis in Sommer, nur darf er, wenn er lange halten soll, nicht frühe abgenommen werden. — Ein in jeder Beziehung vorzüglicher Apfel. — Der Baum ist sehr frucht- und frühzeitig tragbar, aber nicht alle Jahre, er eignet sich vorzugsweise zu Zwergformen, besonders auch zu Obstorangeriebäumchen, in welchen Formen die Frucht gewöhnlich eine ansehnlichere Größe erreicht, er will einen guten Boden und gute Lage haben, doch kann er Kälte ertragen, und darf wegen seines starken Wachsthumes nicht zu viel ausgeschnitten werden.

117. Weiße Keinette.

(Eaf. 5. Fig. 3.)

Reinette blanche.

Baum mittelgroß, mit mittelstarkem Stamme. Äste hängend, gerne gabelförmig sich ansetzenden Haupt- und Nebenästen und Zweigen, etwas langem und starkem Tragholz. Sommerschossen dünn, etwas lang. Krone starkästig. Blätter groß, länglich-eiförmig, gegen den Stiel hin sich etwas verjüngend, stumpf zugespitzt, ungleich stumpf oder auch scharf gezähnt, gelbgrün. Blüthe rosenroth.

Frucht schön, etwa 3 Zoll hoch, 2 Zoll und 4 Linien breit, platt, oft mit Erhabenheiten in der Mitte, oben stumpf und gewölbt. Blume etwas tief sitzend, von 4 — 5 starken Erhabenheiten und einigen Falten umgeben. Stiel in einer tiefen und schmalen Höhle, $\frac{1}{2}$ Zoll lang und nur ein paar Linien aus seiner Vertiefung herausragend. Schale zart, mit der Reife weißgelb, hier und da auch citronengelb,

sonnenwärts etwas röthlich, sehr fein grau und dunkelgelb oder bräunlich punkirt, auf der Schattenseite oft weißlich eingefast. Fleisch gränlichweiß, zart, mürbe, körnig, gewürzhast, süßsäuerlich, saftig. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume sich zugespizend. Kammern etwas breit, ohne gerade geräumig zu sein. Kerne lang, geradspizig.

Reift im December, hält bis Mai und Sommer. — Der Baum trägt ziemlich voll.

118. Großer Pepping.

Englischer Pepping, Gewürzpepping, Wisamapfel.
Grand Peppin.
The aromatic Pippin.

Baum mit mittelstarkem Stamm und meist quirlichten Haupt-, Nebenästen und Zweigen, eng und unregelmäßig stehendem Tragholze, langen und dünnen Sommerhoffen, dichtästiger und belaubter Krone. Blätter länglichrund, ungleich scharf sägeförmig gezähnt, stumpf zugespizt, gelbgrün.

Frucht mittelgroß, etwa 2 1/2 Zoll breit und 2 Zoll und einige Linien hoch, länglichrund schelnend. Blume in einer geräumigen Höhlung stehend, von einigen Falten und Runzeln, welche theilweise bis zum Stiele verlaufen, umgeben. Der Stiel ragt bedeutend aus der Vertiefung hervor, ist dünn und holzig. Schale grüngelb, zahlreich weiß punkirt, sonnenwärts oft stark roth und grün punkirt. Kernhaus gegen den Stiel und besonders gegen die Blume sich zugespizend. Fleisch weißgelb, fest, zart, mittelmäßig saftig, fein, süß, aromatisch schmeckend.

Reift Januar — Mai, nimmt aber bis dorthin bedeutend an Wohlgeschmack ab. — Ein sehr guter Tafelapfel, auch für die Wirthschaft passend. — Der Baum eignet sich gut zu Pyramiden, ist fruchtbar, aber nicht alle Jahre.

119. Goldzeugapfel.

Goldgestickter Apfel.
Vrai drap d'or.

Blätter lang, schmal, lang zugespizt, klein gezähnt, am Stiele etwas schief.

Ein ansehnlicher, etwas platter und fast kugelliger Apfel mit kurzem Stiel. Kelch in einer flachen und gefalteten Einsenkung stehend. Die Schale ist glatt, schön matt gold- oder hellgelb, hellgrün, bandartig gestreift, fein braun punkirt und klein und rund gefleckt. Fleisch gelb, im Innern mehr weiß, mild, locker und von herrlichem, zuckerartigem, schwach weinsäuerlichem Geschmack.

Reift im November — Februar. — Der Baum wird groß, trägt bald und jährlich, und eignet sich besonders zu Pyramiden.

120. Glatte, gelbe ReINETTE.

ReINETTE jaune.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste quirllicht. Zweige kurz. Tragholz unregelmäßig, etwas lang und stark, wie auch die Sommerhoffen. Krone nicht stark belaubt. Blätter beinahe eiförmig, breit und kurz zugespizt, rundlich und ungleich gezähnt, dunkelgrün.

Apfel von mittlerer Größe, am Stiele am breitesten und platt, an der Blume sich nach und nach zurundend und mit einigen Erhabenheiten versehen. Schale glatt, dünn,

erst grüngelb, dann citronengelb, sonnenwärts leicht geröthet, meist nur orangegelb, zahlreich zart und grau punkirt, im Röthlichen rothbraun punkirt oder fast gestrichelt, am Stiele oft grau leberartig. Fleisch weißgelb, zart, sehr saftig, von angenehmem süß gewürzhastem Geschmack. Kernhaus klein, am Stiele breit, an der Blume zugespizt. Kammern etwas geräumig, hoch. Kerne klein, beinahe dreieckig, gerade zugespizt. Blume stark vertieft. Stiel in geräumiger Vertiefung, kurz, dünn, holzig.

Reift im December und hält sich bis zur Wiederreise.

b. Rothe ReINETTEN.

Auf der Sonnenseite roth gefärbte ReINETTEN, ohne Kofanflug, die im Uebrigen sämmtliche Eigenschaften der vorigen Familien besitzen.

121. Englische Birn-ReINETTE.

Birn-ReINETTE, Birrenette.
Pear Renet.

Blätter klein, ganz schmal, am Stiele noch schmaler, kurz gezähnt.

Gleicht einem starken Borsdorfer. Schale gelblich, sonnenwärts trüb karmoisinroth gestreift. Fleisch weiß und grüngelblich, zart, weich, saftig, von delikatem, erhabenem, fein süßweinsäuerlichem Geschmack.

Reift im Oktober — bis tief in Winter, er eignet sich auch zur Defonomie. — Der Baum ist mittelgroß, dauerhaft, liebt ein mildes Klima, guten Boden und Lage, trägt nicht besonders frühe, und taugt zu Zwergformen. Beim Abpflücken und Regen will diese Sorte vorstichtig behandelt sein.

122. Muskat-ReINETTE.

Muskateller-ReINETTE.
ReINETTE musquée.

Der Baum erreicht eine mittlere Größe, wächst stark in's Holz und bekommt viel Laub. Aeste hängend. Tragholz regelmäßig, zahlreich. Sommerhoffen braunroth, haben breite, platte Augenträger, mit kleinen, erhabenen und zugespizten Augen. Blätter lang gestielt, lang, schmal, spizig, bogenförmig gezähnt, mit 2 langen Aferblättchen, flatternd.

Ein ziemlich großer, plattrundlicher, 2 Zoll 4 Linien hoher und 4 Linien breiter Apfel, der nach dem Stiele zu am breitesten und an der Blume stumpf zugespizt ist. Blume in einer kleinen, schmalen Vertiefung, klein, von kleinen Falten umgeben. Stiel etwas kurz, holzig, geräumig tief eingesenkt. Schale dünn, im Anfang gelblichgrün, sonnenwärts unrein roth und bisweilen etwas rauh, dann schön citronengelb, schön hell und dunkel karmoisinroth gestrichelt und gefleckt oder verwaschen und gelb punkirt, oft mit einigen rauhen Holzflecken. Sein Fleisch ist grüngelblich, fest, saftig, besonders unter der Schale zart, und besitzt einen feinen, süßweinigten, fenchel- und muskatnusartigen, erhabenden Geschmack und Geruch. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume zugespizt. Kammern geräumig, hoch. Kerne vollkommen, platt, kurz zugespizt.

Reift bis Mai, oft länger. — Als Tafel- und Mostobst gleich sehr zu empfehlen. — Der Baum hat ein munteres Wachsthum, trägt frühzeitig, außerordentlich reichlich und fast alljährlich; er eignet sich für den Hochstamm, wie für die Zwergformen, nur sind im letzteren Falle die Früchte gewöhnlich weniger haltbar. Er ist unempfindlich gegen Kälte, erträgt aber fetten Boden nicht, da er in solchem leicht krebfig wird.

123. Kräuter-Reinette.

Fruchtbare Kräuter-Reinette.

Frucht mittelgroß, von dunklerem, nicht sehr empfehlendem Ansehen, aber von einem erhabenen, stark gewürzhaften Zuckergeschmack.

Reift vom December bis in Sommer. — Der Baum erreicht eine ziemliche Höhe, ist früh und außerordentlich fruchtbar, und ist auf Felder und Baumgüter sehr empfehlenswerth.

124. Getüpfelte Reinette.

Picotirte Reinette, Forellen-Reinette.
Reinette picotée.

Baum stark. Äste häufig quirllich. Zweige lang. Tragholz ziemlich regelmäßig, weit aus einander stehend. Sommerachsen sehr lang und dünn. Krone länglich-kugelförmig, nicht besonders stark belaubt. Blätter länglich, kurz und scharf zugespitzt, sehr scharf sägeartig, ungleich gezähnt, gelbgrün.

Von Form und Größe eines mittelgroßen Borsdorfers, $3\frac{1}{2}$ Zoll hoch und breit, gegen die Blume hin sich verschmälernd und stumpf konisch, gegen den Stiel hin breiter werdend. Blume groß, etwas engstehend, ebenso der Stiel, etwa $\frac{1}{2}$ Zoll hervorragend, dünn. Schale dünn, mit der Reife gelber, oben etwas röthlichgelber Farbe, auf der Sonnenseite hellroth, zart dunkler gestreift und gestammt, mit weißgelben Kreisen untermischt, von angenehm, süßsäuerlich erhabenen schmeckendem Fleische, welches gelb, fest, zart und saftig ist. Kernhaus nach der Blume scharf zugespitzt, nach dem Stiele etwas breit. Kammern geräumig, hoch. Kerne vollkommen ausgebildet, etwas breit, kurz zugespitzt.

Reift im December bis zur Baumbülthe. — Apfel ersten Rangs, auch gut für die Küche.

125. Rothe Reinette.

Reinette rouge, Reinette rouge d'hiver, Reinette du Roi,
Reinette de la Reine.
Granaat Renet.

Der Baum wird groß. Stamm mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist gabelförmig. Tragholz gewöhnlich engstehend. Krone dicht ästig und belaubt, läßt sich gut kesselförmig ziehen. Sommertriebe dick, lang, punktiert, grün und gegen die Spitze röthlich. Augen kurz und plattgedrückt und die Augenträger breit und ausgehöhlt. Blätter beinahe rund, sägeartig und spitzig gezähnt, kurz zugespitzt, hellgrün.

Ein Apfel mittlerer Größe, beinahe rund, gegen Blume und Stiel sich etwas verjüngend, 3 Zoll breit und $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, dessen Schale dünn, glatt, erst grünlich, dann

hellgelb, sonnenwärts röthlich kurz gestreift und sehr fein, erst grün, später hellgrau punktiert ist. Blume ziemlich tief und geräumig, von Falten umgeben, und die Wulst um sie herum häufig ungleich. Stiel lang, dünn, in enger Höhle stehend. Das Fleisch gelblich, zart, fest, sehr saftig, von süßem, weinsäuerlichem und erhabenem Geschmack. Kerne gegen den Stiel hin sehr breit, gegen die Blume hin verschmälernd.

Reift im November bis Februar, April und länger, und welkt nicht. — Besonders gutes Tafelobst. — Der Baum ist fruchtbar.

126. Forellen-Reinette.

Reinette tachetée.

Blätter eiförmig, länglich, spitz gezähnt, unten weißwollig behaart.

Apfel klein, fast länglich, mit gelber, etwas roth gestreifter, auf der Sonnenseite karmoisinroth verwaschener, sternartig gestreifter Schale, gelblichweißem, feinem, festem, weinsäuerlich schmeckendem Fleische, welches im Mai am wohlgeschmecktesten wird.

Bleibt oft ein ganzes Jahr gut. — Gutes Tafel- und Wirtschaftsobst. — Der Baum ist fruchtbar.

127. Ebler Winter-Borsdorfer.

(Soll seinen Namen von dem Orte Borsdorf bei Meissen oder Leipzig haben.)

Borsdorfer, edler Borsdorfer.

Reinette batarde, Reinette de Misnie.

Der Baum wächst langsam, wird aber groß, seine Krone ist sehr umfangreich, indem sich die Äste stark horizontal ausbreiten. Haupt-, Nebenäste und Zweige setzen sich meist nach einander oder in Gabeln an, und wachsen sperrig. Zweige röthlich, lang, dünn, schwach, nach unten hängend. Tragholz meist engstehend. Sommerachsen mehr oder weniger lang und dünn. Augen oder Knospen etwas dick. Augenträger hervorstehend. Blätter länglichrund, 3 Zoll lang und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, ungleich gezähnt, oft scharf, oft aber auch stumpf zugespitzt, oben dunkelgrün, unten blaßgrau. Blüthe nur zur Hälfte sich öffnend, stark roth, kommt erst nach der Blüthe anderer Apfelbäume, und ist gegen Frost dauerhaft.

Ein wohl allgemein bekannter und beliebter Apfel, welcher 2 — $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch und breit wird (am Stiele etwas breiter als am Kelche), mit zarter, wachsglänzender, grünlichgelber, zerstreut schwarz punktirter und sonnenwärts schön hellroth angelauener, häufig gelb oder braun gefleckter, auch gestreifter, mit Warzen versehener Schale, weißgelblichem, mildem, solidem, nicht besonders saftreichem Fleische, von süßsäuerlichem, ganz eigenthümlichem Wohlgeschmack und eigenem guten Geruch. Blume in einer geräumigen, flachen Vertiefung. Stiel in einer etwas engeren Höhle, meist dünn, gegen einen Zoll lang. Kernhaus unten breit, gegen die Blume hin stumpf zugespitzt. Kammern eng, pergamentartig. Kerne dick, kurz zugespitzt, gedrängt stehend.

Reift im December — April, Mai. Später mehlig werdend. — Ein ausgezeichnete Apfel, sowohl für die Tafel, als auch für die Wirtschaft. Sie geben einen vorzüglichen Most, und eignen sich sehr zu Compot und zum

Dörren, auch wird ein starker Handel mit ihnen getrieben. — Der Baum ist stark ausgebreitet, kommt spät in Ertrag, er bedarf oft beinahe 10 — 12 Jahre und oft mehr, bis er gehörig tragbar wird, ist dann aber fruchtbar und trägt jährlich, erreicht ein außerordentlich hohes Alter, man sagt von 100 Jahren, gedeiht auch in kalten Lagen ganz gut, besonders in Gebirgsgegenden und wenn er in tiefgründigem Boden steht. Da sich die unteren Aeste dieses Baumes gerne auf den Boden hängen, so müssen solche entweder bald weggenommen, oder gleich bei der Erziehung ein höherer Schaft genommen werden. Will man den Borsdorfer zu Zwergbäumen verwenden, so trägt er oft schon in 4 — 5 Jahren, nur muß er dann auf seinen eigenen Wildling gepfropft werden. Durch Sämlinge erhält man oft geringere Varietäten. Leidet in der Blüthe viel von einem Rüsselkäfer.

Auf dem Ofen gebraten berstet der Borsdorfer meist mit ziemlichem Geräusch.

In Algier hielt man sonst sehr viel auf den Borsdorfer, er machte in Querscheiben zerschnitten, eine Lieblings-speise des Dey's aus. — In Südfrankreich kommt der Borsdorfer nicht fort.

128. Rother Borsdorfer.

Tragholz regelmäßig, weitstehend. Sommerschossen dick, dunkel rothbraun. Krone nicht dicht belaubt.

Ein vorzüglicher Apfel, von der Größe und Gestalt des Winter-Borsdorfers, 2 Zoll 4 Linien hoch und 4 Linien breiter, gegen den Stiel zu am breitesten und daselbst platt, plattrund, dessen grüngelbe Grundfarbe größtentheils von einem glänzenden, dunklen Roth verdeckt ist, im Gelben klein bräunlich, im Rothem weiß punkirt und am Stiele grau lederfarbig strahlig ist. Warzen finden sich bisweilen an ihm. Schale dick. Fleisch grünlichweiß, fest, zart und saftig, hat einen angenehmen süßen, gewürzhaften, erhabenen Geschmack und einen rosenartigen Geruch. Blume in einer flachen, weiten Oeffnung. Stiel mäsig vertieft, kurz, holzig. Das Kernhaus ist von einer rosenfarbigen Ader umgeben, am Stiele etwas breit. Kammern nieder. Kerne kurz, breit, gerade und stumpf zugespitzt.

Reift im December — März. — Der Baum wird sehr groß, wächst schnell, ist nicht empfindlich gegen Frost, trägt frühzeitig, beinahe alle Jahre und sehr reichlich. — Scheint eine Spielart des edlen Borsdorfers zu sein.

129. Grüner Borsdorfer.

Grünling (in der Wetterau).

Von der Größe des Winter-Borsdorfers, mit erst hellgrüner, dann hellgelber, sonnenwärts hellrothlicher und fein grauweiß und hellgrün punktirter Schale. Sein Fleisch ist grünlichweiß, fest, saftig, hat einen, dem edlen Borsdorfer ähnlichen, süßen Wohlgeschmack.

Reift im December — durch den Winter.

130. Grüner Winter-Borsdorfer.

Ein Apfel von Gestalt des edlen Borsdorfers, mit feiner, nicht fettiger, erst schön hellgrüner, dann gelbgrünlicher, blonom. Pflanzenkunde. II.

Her, auf der Sonnenseite trübbräunlich angelaufener, stark punktirter Schale, mit gelblichem, zuckerig schmeckendem Fleisch.

Reift im November — Frühjahr.

131. Böhmischer Borsdorfer.

Großer Borsdorfer.

Blätter fast rund, klein zugespitzt, gleich tief und fein gezähnt.

Die Frucht hat in jeder Beziehung viel Aehnlichkeit mit dem edlen Borsdorfer, nur tritt das Parfüm des letzteren weniger stark hervor. Der Apfel spitzt sich gegen den Kelch etwas zu und ist mehr walzenförmig. Die Blume sitzt in einer engen Höhle, umgeben von 7 — 8 Falten. Schale glatt, goldgelb, auf der Sonnenseite schön dunkelroth und eben so gestreift, mit vielen feinen, weiß geränderten, grünlichen Pünktchen und häufig mit Warzen und dunkelrothen Strichen versehen. Das Fleisch ist gelblich, saftig und angenehm riechend.

Reift im December — Pfingsten. — Auch dieser Baum gleicht so ziemlich dem Winter-Borsdorfer, wird weniger hoch, trägt aber viel früher, oft schon im zweiten Jahre nach der Pflanzung, und ist sehr fruchtbar. Er liebt ein mildes Klima und paßt vorzüglich in größere Gärten. — Besonders zum Dörren, zu Schnitzen und zum Kochen eignet sich dieser Apfel.

132. Zwiebel-Borsdorfer.

(Auf. 7. Fig. 2.)

Zwiebelapfel, Kantschepfel, Zipollapfel, Scheibapfel, Schierapfel, Bauern-Reinette.

Reinette platte, Reinette rurale.

Kantschepfel, Suure Schyver, Look-Appel, Pleijo-Appel, Kaasjes-Appel.

Baum mittelstark. Haupt- und Nebenäste gerne nach einander und in Gabeln. Zweige kurz, dünn. Tragholz unregelmäßig, weit aus einander stehend, etwas lang. Sommerschossen dünn, lang. Krone platt, kugelförmig, wenig belaubt. Blätter etwas lang zugespitzt, scharf gezähnt, gelbgrün.

Frucht von ihrer Form so genannt, 3 Zoll und einige Linien breit, 2 Zoll hoch, in der Mitte am breitesten, an der Blume, welche merklich vertieft steht, mit vielen Falten. Stiel 1 Zoll lang, dünn, meist etwas vertieft sitzend. Schale fein, dünn, ist nicht fettig anzufühlen, reif schön gelb, auf der Sonnenseite schön roth angelaufen, stark grau punkirt, welche häufig auch grau gefleckt, rauh und warzig ist. Das Fleisch ist weißgelb, soltd, feinkörnig, von süßem, besonders angenehm weinsäuerlichem Geschmack. Kernhaus unten rund und breit, an der Blume zugespitzt. Kammern enge.

Reift im November — Frühjahr, wird aber nach und nach weniger schwachhaft. — Eine Sorte, die sich hauptsächlich zum Mosten eignet, zu Compots, Welken, zum Roggen, besonders wenn man sie nicht zu bald vom Baume abnimmt. — Der Baum wird nicht sonderlich hoch, ist sehr fruchtbar und trägt reichlich.

133. Marmorartiger Sommerpepping.

Marmorirter Sommerpepping.

Apfel klein, mit gelber, etwas roth angelaufener und grünlich punktirter Schale, weißgrünlichem, saftigem, erhaben süß weinsäuerlich schmeckendem Fleische.

Reift Ende November, oft schon im Oktober, hält zuweilen 2 Monate. — Der Baum trägt bald und hängt oft ganz voll.

134. Gestreifter Pepping.

Peppin rayé.

Ein kleiner Apfel mit erst grünlich, dann goldgelber, auf der Sonnenseite karmoisinroth gestreifter und grau punktirter Schale, weißlichem, saftigem und zuckerartig schmeckendem Fleische.

Reift im December. — Der Baum ist fruchtbar, will aber einen guten, warmen Boden.

135. Weißer Pepping.

Witte, or blanke Pepping.

Frucht klein, unregelmäßig geformt, am Stiel breiter, mit glatter, glänzend weißlichgelber, grau punktirter, sonnenwärts ockerbrauner, oder auch rother Schale, mit weißem, mildem Fleische, gewürzhaftem Geschmack und weichenartigem Geruch.

Reift im November, December — Frühjahr. — Der Baum hat einen kräftigen Trieb, wird nicht groß und ist fruchtbar.

136. Bellefleur-Reinette.

Reinette Bellefleur.

Blätter eiförmig-länglich, schwach gezähnt, mattgrün, unten etwas wollig behaart.

Ein Süßapfel von oft cylindrischer Gestalt, mit im Anfang gelblichgrüner, später goldgelber, sonnenwärts karmoisinrother Schale, gelblichem, saftigem, sehr süßem, erhaben zimmarartig schmeckendem und fenchelartig riechendem Fleische.

Reift im December — den Winter hindurch. — Der Baum ist fruchtbar.

137. Gestreifter Fenchelapfel.

Fenouillet rayée.

Blätter gewöhnlich fast rund, spitz gezähnt, wollig behaart.

Wie ein mittlerer Vordorfer. Schale hellgrün, später gelb, sonnenwärts roth, etwas dunkler gestreift und rostfleckig. Fleisch gelblich, erhaben süß, stark fenchel- oder anisartig schmeckend und riechend.

Reift im December — Frühjahr.

c. Graue Reinnetten.

Diese Familie umfaßt Reinnetten von grüner bis schmutziggelber Farbe, welsch' letztere auf der Sonnenseite in ein schmutziges, bräunliches oder ockerfarbiges Roth übergeht; häufig findet man bei diesen Reinnetten Rostüberzüge oder Rostanflüge. Sie wellen alle sehr stark.

138. Süße graue Reinette.

Reinette grise musquée.

Blätter eiförmig, etwas stumpf gezähnt, lang zugespitzt, unten weißwollig behaart.

Ein Apfel von mittlerer Größe und runder Gestalt, mit gelblichgrüner, schwach bräunlichrother, gelbgrau-rothiger, rauher Schale und gelblichem, saftigem, angenehmen süßem Geschmack und etwas moschusartigem Geruch. Die Schale schmeckt etwas anisartig.

Reift im December — Frühjahr. — Der Baum wächst lebhaft; gibt einen mittleren Ertrag, trägt sonst jährlich, und eignet sich zu Zwergbäumen, verlangt aber einen guten Boden und warmen Standpunkt.

139. Rechte graue französische Reinette.

Leberapfel, große graue Reinette, rauhe Reinette.

Reinette grise. Reinette grise double.

Grey Renet.

Grauwe Renet Appel.

Der Baum wird ziemlich stark und fruchtbar, läßt seine Zweige gerne hängen. Haupt- und Nebenäste häufig quirlig. Tragholz orbentlich wechselnd, lang, dünn. Krone fast kugelförmig, dicht mit Zweigen und nicht besonders mit Laub besetzt. Sommertriebe sind ziemlich lang, grün getüpfelt und wollig, sonnenwärts bräunlichroth. Die Augen sehr kurz, und deren Träger platt und nur wenig hervorstehend. Blätter groß, eiförmig, tief gezähnt und stark zugespitzt.

Ein mittelgroßer, 3 Zoll hoher, 3 1/2 Zoll breiter Apfel, der fast in der Mitte am dicksten und bisweilen ziemlich platt ist, gegen die Blume zu ist er etwas verjüngt, letztere ist bisweilen mit Falten, Erhöhungen umgeben und sitzt in einer geräumigen Vertiefung. Stiel eng und tief sitzend, kaum 1 Linie hervorstehend, holzig. Die Schale ist rauh und etwas dick, hellgrün, später mehr gelbgrün, und besonders sonnenwärts stark braunroth rosig, lederfarbig überzogen, auch braunroth angeflogen. Das Fleisch ist fein, fest, später locker, grünlichweiß, von angenehmen süßsäuerlichem, oft fast moschusartigem Geschmack. Kernhaus unten breit, an der Blume spitzig. Kammern nicht hoch, breit, vielkernig. Kerne lang, gerade zugespitzt.

Reift im December, Januar, und hält 1 Jahr, besonders wenn er spät, erst mit Eintritt des Winters, abgenommen wird. — Wird der Leberapfel zu bald gebrochen, so weicht er bald und wird lederartig. Das Fleisch wird zähe und unangenehm sauer schmeckend; auch darf er nicht in mit dumper Luft angeschwängerten Räumen oder auf Stroh gelegt werden, da er gerne widerwärtigen Geschmack und Geruch bekommt.

Der Leberapfel eignet sich zum Rohgenuß, wie zu sämmtlichen ökonomischen Zwecken, und zum Kochen kann man ihn gleich vom Baume weg benutzen; er gibt ein süßes und wohlwärmendes Ruß. — Dieser Baum ist fruchtbar, trägt fast alle Jahre und ist gegen Frost nicht empfindlich, er verlangt eine gute Lage und einen nicht zu trockenen aber auch nicht zu nassen Boden. Dem Brand ist er gerne ausgesetzt.

140. Späte gelbe Reinette.

Gelbe Spätreinette.

ReINETTE jaune tardive, ReINETTE dorée.

Blätter sehr groß, tief gezähnt, im Herbst roth gefleckt.

Eine mittelgroße, schön gebildete Frucht mit gelber und goldgelber, sonnennwärts röthlicher, braun punktirter Schale, welche bisweilen vom Stiele aus bis gegen ihre Hälfte einen zimmitfarbigen, rauhen Korküberzug hat. Das Fleisch ist zart, weißgelb, fest, saftig, von sehr angenehmem süß weinigt-säuerlichem, bordborferartigem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im December — März. — Der Baum erreicht eine mittlere Größe, hat einen guten Trieb, ist sehr fruchtbar und erträgt Kälte.

141. Gelber Fenchelapfel.

Fenouillet jaune.

Blätter länglich-eiförmig, lanzettförmig zugespitzt, mehr oder weniger stark gezähnt.

Von der Größe eines mittleren Bordborfers. Schale hellgelb oder gelbröthlich, übrigens fast ganz mit zimmitartigem Kork überzogen und häufig warzig, mit weißem, stark anis- und zimmitartig schmeckendem und angenehm riechendem Fleische.

Reift im November, December — Weihnachten. — Ein fruchtbarer Baum, der einen gut angebauten Boden verlangt.

142. Rother Fenchelapfel.

Fenouillet rouge.

Stamm schwach. Haupt- und Nebenzweige nach einander in Sabeln sich ansehend. Zweige kurz, schwach. Tragholz kurz, struppig. Krone dichtästig und belaubt, häufig pyramidenförmig. Blätter klein, stark eiförmig, länglich, spitz gezähnt, feinwollig behaart, dunkelgrün.

Frucht klein, etwas plattrund, in der Mitte am breitesten, 2 Zoll hoch und eben so breit, mit in einer geräumigen Vertiefung großem, eingesenktem Kelch und mit nur 3 Linien langem, dickem, tieffühendem, holzigem Stiele. Schale etwas dick, erst hellgrün, dann mehr gelblich, sonnennwärts braunroth gestreift, fast ganz mit grauem Kork überzogen und fein weißlich punktirt, am Baume blau beduftet, oft auch braun warzig. Das Fleisch grünlichweiß, fest, saftig, zart, von süßem, fenchelartigem Geschmack und Wohlgeruch. Kernhaus unten breit. Kammern weit. Kerne etwas groß, fast dreieckig, klein und scharf zugespitzt.

Reift im December — März und Mal. — Ein vorzüglicher Tafelapfel, der auch zur Wirthschaft sich gut empfiehlt. — Ein kleiner, aber fast alle Jahre fruchttragender Baum, der einen guten Boden will und sich vorzüglich zu Zwergformen eignet.

143. Grauer Fenchelapfel.

Winter-Anis-ReINETTE.

Fenouillet gris, Pomme d'anis.

Die Sommertriebe dieses fruchtbaren Baumes sind hell violettroth und wollig. Die Augen lang mit stark hervortretenden Trägern. Blätter klein, schmal, spitzig, ziemlich

schwach gezähnt, weißlichgrün und lang gestielt. Blüthe innen roth und außen kirschroth gefleckt.

Von der Gestalt und Größe des gelben Fenchelapfels. Schale erst hellgrün, dann gelb, fast ganz graurostig und auf der Sonnenseite zimmitbraunroth überzogen, weshalb man die Grundfarbe selten bemerkt. Fleisch fein, zart, welches einen gewürzhaften Geschmack und Geruch besitzt.

Reift im December — Frühjahr. — Die Früchte müssen spät abgenommen werden. — Der Baum verlangt einen guten Boden und paßt, wie sämmtliche Fenouillet's, sehr gut zu Zwergformen.

144. Carpentin-ReINETTE.

Carpentin, kleine, graue ReINETTE.

ReINETTE Carpentin.

Blätter länglichrund, ungleich gezähnt, hellgrün, mit wellenförmigen Rändern.

Frucht klein, dem Bordborfer ähnlich, 1 Zoll 9 Linien lang, 2 1/2 Zoll breit, in der Mitte am breitesten, am Stiele etwas platt, gegen die Blume sich verjüngend. Blume mäsig vertieft. Stiel dünn, holzig, oft 1 Zoll lang, in einer oben geräumigen, unten engen Vertiefung stehend. Schale etwas dick, lebergelb, oft ganz grau, und sonnennwärts braunroth und rostig überzogen. Fleisch weiß, zart, saftig, markig, von weinsäuerlichem, eigenthümlichem, erquickendem Geschmack und stärkendem Geruch. Unter der Schale, zumal der Blume, röthlich. Kernhaus kurz, breit, gegen die Blume wenig zugespitzt. Kammern nieder, breit. Kerne länglich, scharf zugespitzt.

Reift November, December — Frühjahr, Sommer. — Ein ziemlich großer, aber etwas schwachstämmiger, außerordentlich fruchtbarer Baum, dessen Hauptäste viele dünne, verworren verlaufende Ruten haben. — Ausgezeichnet für die Dekonomie und sehr passend an Straßen. Er gedeiht in rauhen Gegenden und in geringem Boden. Er gibt guten Most und taugt zum Rohgenuß.

145. Grauer Kurzstiel.

ReINETTE court pendu grise, ReINETTE court pendu.

Stamm stark. Tragholz lang, engstehend. Sommertriebe sind dick, lang, dunkelbraunröthlich, fein punktirt und fein wollig. Die Augen breit und platt, mit breiten, hervorstehenden Trägern. Blätter länglich, fein zugespitzt, scharf gezähnt, dunkelgrün.

Ein großer, 2 Zoll hoher und etwas breiter, platter Apfel, etwas eckig, besonders an der Blume, welche in einer geräumigen und tiefen Höhle sitzt. Stiel tief und engstehend, sehr kurz und dick. Schale erst gelblichgrün, dann goldgelb, rauß, sonnennwärts röthlich bis braunroth, braunroth gefärbt und punktirt, dünn. Das Fleisch ist weißgelb, mild, locker, von angenehmem süß aromatischem weinligem, säßsauerlichem erhabenem Geschmack und angenehmem Geruch.

Reift im December — Frühjahr, März, April. — Ist zum Rohgenuß gut und zum Dörren und Schnitzen. — Der Baum trägt alljährlich und mittel, wächst stark in's Holz. — Die Spaliere lassen sich sehr in die Höhe und Breite ziehen. — Dieser Apfelbaum verlangt guten Boden, im andern Falle die Früchte gerne krebßig werden, auch dürfen die Reyttern nicht zu früh abgenommen werden.

d. Gold-Reinetten.

Reinetten mit gelblichgrüner Grundfarbe, welche mit der Lagerreife in ein schönes Goldgelb übergeht; auf der Sonnenseite sind dieselben schön karmoisinroth, verwaschen oder gestreift, und häufig verbreiten sich auf ihnen entweder bloß dünne Anflüge oder auch ganze Ueberzüge von Ros.

146. New-Yorker ReINETTE.

Amerikanischer Gewürzapfel.
ReINETTE de New-York.
Newtown-Pippin.

Der Baum hat kleine, zugespitzte Augen, platte Augenträger und schmale, spitzige Blätter.

Ein mittelgroßer Apfel, der etwas höher als breit ist, einen mäßig vertieften Kelch und eine glatte, feine Schale hat, welche hellgelb gefärbt, grau, zum Theil schwarzbraun sternförmig punktiert ist und auf dem Lager sonnenwärts leicht röthlich, weißgrau punktiert wird. Sein Fleisch ist weiß, zart, besitzt einen angenehmen, süßsauerlichen, borsdorferartigen Geschmack und ausgezeichneten Geruch.

Reift im November, December — Sommer-Johanni und länger. — Der Baum ist fruchtbar, will aber einen guten Boden haben.

147. Große Casseler ReINETTE.

Doppelte Casseler ReINETTE.

Tragholz regelmäßig, nicht stark belaubt. Blätter eiförmig, spitz gezähnt, fast grasgrün.

Apfel etwas platt, 3 Zoll hoch und einige Linien breiter, nach dem Stiele zu an Breite zunehmend, gegen die Blume sanft sich zundelnd. Schale mit der Reife citronen- oder goldgelb, sonnenwärts etwas trübrot verwaschen und unterbrochen dunkler gestreift, oft stark karmoisinroth und zahlreich punktiert, mit weißgelblichem, saftigem, süß weinsäuerlichem, gewürzhast schmeckendem Fleische. Blume tief eingesenkt, groß, offen. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, wenig hervorragend, holzig. Kernhaus am Stiele ziemlich breit, an der Blume stumpf zugespitzt. Kammern geräumig. Kerne länglich, gerade zugespitzt, beinahe dreieckig.

Reift im November, December — Ende Januars, hält sogar bis Mai. — Baum wird hoch, ist fruchtbar, trägt jährlich und früh, und kommt in rauhen Gegenden noch gut fort.

148. Kleine Casseler ReINETTE.

Blätter groß, breit, spitzig, scharf gezähnt, am Stiele etwas stumpf.

Frucht mittelgroß, von der Gestalt eines Borsdorfers, am Stiele plattrund, mit goldgelber, sonnenwärts schön glänzend karmoisinrother, unterbrochen dunkelroth gestreifter, zahlreich fein punktirter und zuweilen auch weißgrau, schwarz eingefaßt fleckiger und warziger Schale, weißem, festem, saftigem, zuckerartigem Fleische.

Reift im November, December — Frühling. — Der Baum erreicht eine mittlere Größe und ein hohes Alter, ist gegen Frost nicht empfindlich, fruchtbar und trägt sehr voll.

149. Triumph-ReINETTE.

Siegende ReINETTE.
ReINETTE triumphante.

Der mittelgroße, schön wachsende Baum hat braunröthliche, verloren weiß punktirte Sommertriebe, platte, wollige Augen und hervorragende Augenträger. Blätter häufig blasgrün gefleckt, spitz gezähnt, weich.

Apfel groß und schön, dessen Schale fein sternförmig grau oder braun punktiert und hie und da sonnenwärts etwas röthlich angelauten oder auch bräunlich gefleckt und stark warzig ist, und mit der Lagerreife hochgelb wird. Der Kelch ist schön sternförmig. Der Stiel kurz. Das Fleisch ist gelblich, fest, doch zart, saftvoll, von feinem, süß gewürzhaftem Geschmack und angenehm rosenartigem Geruch.

Reift im November — März. — Ein fruchtbarer Baum, muß aber in guten Boden gesetzt werden.

150. ReINETTE von Orleans.

ReINETTE d'Orleans.

Blätter groß, eiförmig, lang zugespitzt, etwas stumpf gezähnt.

Eine schöne, vortreffliche Sorte von rundlicher, oft mehr hoher als platter Gestalt. Die Schale ist goldgelb, seltener roth, grau punktiert, mit im Anfang weißen, mit der Reife aber hochgelb werdenden Flecken versehen. Die Sonnenseite ist hochroth und dunkler roth fein gestreift und weiß punktiert. Kelch unmerklich vertieft stehend. Stiel kurz. Das Fleisch ist gelblich, sehr fein, mild, saftreich, und besitzt einen angenehm süßen, erhabenen, fast citronenähnlichen Geschmack.

Reift im December, Januar — den Winter hindurch. — Der Baum trägt frühe und viel, will aber dazu einen guten Boden und einen warmen Standpunkt haben.

151. Französische Gold-ReINETTE.

ReINETTE dorée, ReINETTE d'or.

Ein mittelgroßer Apfel von Größe und Gestalt eines Borsdorfers. Schale im Anfang grünlichgelb, später goldgelb, sonnenwärts karmoisinroth verwaschen, oft auch dunkler gestreift, zimtfarbig rostig. Fleisch schön weiß, saftig, fest, erhaben süß, fein weinsäuerlich.

Reift im December — Frühjahr. — Baum mittelgroß und jährlich fruchtbar in gutem Boden und warmer Lage. — Die Früchte sind spät abzunehmen. Für die Tafel, wie für die Wirtschaft, nicht genug empfehlende Sorte.

III. Streiflinge.

Malus striata. Schöbl. et Mart.

Die Streiflinge sind entweder ganz oder nur sonnenwärts rothgestreifte Äpfel von meistens kugelförmiger Form und süßen oder weinsäuerlichem bis saurem Geschmack. Ihr Kernhaus ist regelmäßig gebaut.

Sie welken nicht, wenn sie reif abgenommen werden und nicht zu lange über ihre Zeitigung aufbewahrt werden.

Eignen sich vorzugsweise für die Wirtschaft, zum Roften u., gedeihen in rauhen Gegenden und passen auf Felder und Baumgüter.

a. Platte Streiflinge.

Breitgedrückte Früchte, meistens einen halben Zoll breiter als hoch.

152. Aechter Winterstreifling.

(Taf. 8. Fig. 3.)

Winterstreifling, Streifling, Sträumerling, Carmesapfel (Lahngegend), der Marienthalsche (Niedersachsen), Bretiling (Braunschweig).

Aeste gerne hängend, dicht besaibt. Holz unregelmäßig, aber gesund. Sommerschossen kurz, dünn, braunroth punktiert und feinwollig. Augen klein, spitzig, platt aufstehend. Blätter $3\frac{1}{2}$ Zoll lang und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit, stark gezähnt. Stiel 1 Zoll lang und darüber. Blüthe $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, schön roth getuscht.

Frucht mehr kugelig, in der Mitte am breitesten, am Stiele etwas platter, als an der Blume, 2 — 3 Zoll breit und 2 — $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch. Schale dünn, glatt, hellgrün, später hellgelb, kurz abgebrochen dunkel karminroth gestreift, dazwischen verwaschen und punktiert, am Stiele rauch leberfarbig, an der Blume mit kleinen Falten, letztere ist klein und liegt in einer engen und kleinen Vertiefung, ebenso auch der 1 Zoll lange, dünne, holzige, etwas über 2 Linien hervorragende Stiel. Fleisch grünlich oder gelbweiß, weich, saftig, von süßsäuerlichem Geschmack und angenehmem Geruch. Kernhaus an der Blume stark zugespitzt, gegen den Stiel zu ziemlich breit. Kammern etwas breit. Kerne länglich, spitzig, fast dreieckig, dunkelbraun.

Reift im November — Februar, April. — Ein vorzüglicher Wirtschaftsapfel, zum Rohgenuß, Kochen, zur Bereitung des Mostes, zum Trocknen, Baden. Um Michaelis muß er vom Baume genommen werden. Oft Zwillingapfel. — Der Baum erreicht eine ansehnliche Größe und ein hohes Alter, ist fruchtbar und paßt auf Baumgüter und an Straßen, liebt aber milde Gegenden.

153. Luptenapfel.

(Hat seinen Namen von einer Esslinger Weingärtnerfamilie Lupt.)

Lupte, Pfullinger, Streifling, Sträumerling.

Der Baum wird mittelgroß, seine Krone ist weilschweifig, seine Aeste häufig hängend. Die Sommeräste sind groß. Die Augen lang. Die Blüthe blafrosa.

Ein wohl allgemein bekannter Wirtschaftsapfel, von mittlerer Größe und rundlich platter Form. Seine Schale ist weißlichgelb und roth gestreift, sein Fleisch weiß, mild, voll Saft, von süßem, erfrischendem Geschmack.

Reift im Oktober — Neujahr. — Der Luptenapfel eignet sich vorzüglich zum Mosten, auch zum Kochen, Schnitzeln und Rohgenuß. — Der Baum ist in der Blüthe nicht empfindlich, ist sehr fruchtbar, und wird hauptsächlich auf Baumgüter und Chaussees gepflanzt.

154. Brauner Matapfel.

(Taf. 8. Fig. 1.)

Gewürzapfel (in der untern Lahngegend), Rohlapfel (in der Pfalz).

Aeste meist hängend. Tragholz verworren.

Frucht meist plattrund, 2 Zoll 6 Linien hoch, 3 Zoll 2 Linien breit, am breitesten gegen dem Stiele zu, an der

Blume stumpf. Schale etwas dünn, sehr verschieden gefärbt, gewöhnlich aber gelbgrün, am Stiele bräunlich beduftet, darunter hell oder dunkler gestreift, sonnenwärts dunkel leberroth, oft fast schwarzbraun, mit vielen zarten Punkten. Fleisch etwas grob, fest, sehr gewürzhaft, säuerlich schmeckend und sehr stark riechend. Blume in einer tiefen und ziemlich weiten Höhle sitzend, ebenso auch der starke und kurze Stiel. Kernhaus an der Blume spitzig, am Stiele breit. Kammern geräumig, mit vielen, beinahe dreieckigen Kernen.

Reift im November, oft bis zum nächsten Herbst, ohne weik oder mehlig zu werden. — Ein vortreffliches Wirtschaft- und Mostobst, zum Dämpfen, Trocknen ic. — Der Baum wird groß, trägt frühe und voll, und ist dauerhaft, jedoch die Blüthe sehr empfindlich.

* 155. Weißer Matapfel.

(Taf. 8. Fig. 2.)

Gewürzapfel.

Aeste etwas hängend. Tragholz verworren. Blätter länglich, kurz und scharf zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 2 Zoll 4 Linien hoch, 3 Zoll breit, plattrund, oft etwas flach gerippt: Blume vertieft, groß, offen, von einigen Falten und Beulen umgeben. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, stark, holzig. Schale dünn, hellgrün, später gelb werdend, auf der Sonnenseite rötlich verwaschen und abgebrochen braunroth gestreift, zuweilen ganz dunkelroth und stark beduftet, mit großen und kleinen Punkten, am Stiele meist rauch, leberbraun. Fleisch wird auf dem Lager weiß, sehr saftig, hat einen säuerlich aromatischen und erquickenden, reinettenartigen Geschmack und einen weichenartigen Geruch. Kernhaus unten breit, oben stumpf, zugespitzt. Kammern enge. Kerne klein, kurz, stumpf zugespitzt.

Reift im November, December — bis in Sommer oder oft bis in Herbst. — Sehr guter Wirtschaftsapfel, besonders am Main, Rhein, der Lahn häufig angebaut, zum Mosten, Dämpfen, Rohgenuß ic. — Der Baum wird groß, stark, und gedeiht auch in rauheren Gegenden, an Straßen und auf Felbern. Blüthe empfindlich.

b. Längliche oder walzenförmige Streiflinge.

Sie nehmen entweder von der Stielwölbung bis zum Kelch allmählig an Breite ab, oder haben in ihrer Mitte den größten Durchmesser.

156. Großer, rheinischer Bohnapfel.

(Taf. 6. Fig. 2.)

Großer Bohnenapfel, Bohnenapfel.

Blätter länglich-eiförmig, lang zugespitzt, schwach und bogenförmig gezähnt.

Ein sehr schöner Apfel, länglich oder kugelförmig, gegen den Stiel hin am breitesten, 3 Zoll hoch und etwas weniger breit. Stiel flach vertieft und wenig hervorstehend. Schale dünn, erst gelblichgrün, dann weißgelb, breit, kurz abgesetzt hellroth gestreift und punktiert, mit zahlreichen,

schmutzigrünen und grauen und in rothen Flecken stehenden, gelblichen Punkten. Fleisch schön weiß, zart, fest, ziemlich saftig, fein süßaromatisch schmeckend. Kernhaus nach der Blume zu lang-, nach dem Stiele zu kurz zugespitzt, nicht besonders breit. Kammern enge, mit wenig Kernen, welche breit und gerade zugespitzt sind.

Reift im Januar — Juli. — Ein zum Rohgenuss wie zur Wirthschaft, zum Dörren zc. gleich guter Apfel; Schnitze sehr gut, weißgelb. — Der Baum ist sehr schön, groß. Die Krone pyramidenförmig; er ist fruchtbar, seine Blüthe ist gegen Kälte nicht empfindlich und eignet sich an Straßen und auf Felder.

157. Kleiner, rheinischer Bohnapfel.

(Taf. 6. Fig. 1.)

Rheinischer Bohnapfel.

Aeste mehr hängend. Tragholz zahlreich, kurz und stark belaubt. Blätter glänzend.

Apfel von regelmäßigerer Form, als der Vorige, länglich, häufig cylindrisch, gegen den Stiel am breitesten, nach oben und unten sich etwas verjüngend, 2 Zoll 10 Linien hoch und etwas weniger breit. Blume flach sitzend, groß. Stiel in einer geräumigen Vertiefung, wenig über sie hinausragend, oft von Fleisch überwachsen und auf die Seite gedrückt. Schale dünn, grüngelb, etwas trübrot gestreift und verwaschen, häufig schwarzbraun punktiert und rostig gefleckt. Fleisch grünlichweiß oder grüngelblich, fest, saftig, angenehm süßlich vordorferartig. Kernhaus gegen die Blume lang, gegen den Stiel kurz zugespitzt. Kammern enge, wenig kernig. Kerne etwas plattgedrückt, gerade zugespitzt und etwas kurz.

Reift im Januar — August in guten Kellern. — Zum Rohgenuss, mehr zu Compots, gibt sehr gute, gelbliche Schnitze. — Von dem Baume gilt so ziemlich dasselbe, wie von dem vorher beschriebenen, er trägt sogar noch reichlicher, wird groß und ist sehr dauerhaft in der Blüthe.

c. Zugespitzte Streiflinge.

Von ihrer Mitte an gegen den Kelch sich zugespitzende Früchte, welche mehr breiter als hoch sind.

158. Weißer Sommer-Nabau.

Blumensauger.

Bloem, Saure oder Zaur.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander und gabelförmig. Zweige lang, schlank. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen hellbraun. Krone ziemlich stark belaubt. Blätter eisförmig, lang zugespitzt, ungleich und stumpf gezähnt, hellgrün. Stiel etwas gerüthet.

Ein mittelgroßer Apfel, 2 Zoll hoch und $\frac{1}{4}$ Zoll breiter, am Stiele am breitesten und platt, nach der Blume sich verjüngend, an derselben häufig uneben; diese ist ansehnlich, sitzt tief und eng. Die Form ist etwas schief und bisweilen flach gerippt. Stiel meist sehr kurz, dünn, holzig, in einer geräumigen Vertiefung sitzend. Schale dünn, glatt, glänzend, erst grünlichgelb, oft weißlich, rauh punktiert, sonnenwärts hellroth, kurz abgesetzt gestreift oder gestrichelt.

Das Fleisch ist weiß, zart, locker, saftig, besitzt einen süß weinsäuerlich aromatischen Geschmack. Kernhaus nahe am Stiele, breit, rund. Kammern geräumig, nieder. Kerne dick, vollkommen, kurz zugespitzt, zahlreich, kastanienbraun. Die Äpfel stehen am Baume buschelförmig und sind von diesem essbar.

Reift im Oktober — fast den ganzen Winter. — Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt frühe, in seiner Blüthe nicht empfindlich, und eignet sich zu Spalteren.

159. Kleiner Pilgrim.

(Taf. 6. Fig. 4.)

Haupt- und Nebenäste aufwärts stehend und sich meist nach einander oder gabelförmig ansehend. Zweige etwas lang und zahlreich. Tragholz sehr lang. Sommerschossen lang und dünn. Krone ohne bestimmte Form, dicht belaubt. Blätter mehr rundlich oder mehr eisförmig, kurz zugespitzt, gegen die Spitze sägeförmig gezähnt, gelbgrün.

Apfel klein, 2 Zoll und etwas darüber hoch, und 2 Zoll 4 Linien breit, stumpf zugespitzt. Die Blume in einer engen und flachen, von feinen Falten, zuweilen auch Beulen, umgebenen Oeffnung. Stiel engstehend, dünne, holzig, nur wenig aus der Höhle herausragend. Schale dünn, mit der Reife weißgelb, sonnenwärts hellroth, kurz und dunkelroth gestreift. Fleisch weiß, unter der Schale röthlich, zart, saftig, angenehm säuerlich. Kernhaus geräumig, unten breit, an der Blume sich kurz zugespitzt. Kammern schmal. Kerne klein, dick, kurz zugespitzt.

Reift im December — April; ist im Januar und Februar am besten. — Gut zum Rohgenuss, wie zum Most, Dörren. — Baum von mittlerer Stärke, sehr fruchtbar, jährlich volltragend, fast bis in's hohe Alter.

d. Kugelförmige Streiflinge.

Ihr Unterschied in der Breite und Länge ist meist unmerklich, und Stiel- und Kelchwölbung gleich gestaltet.

160. Dekanatsapfel.

Apfel 3 Zoll hoch und $2\frac{1}{2}$ Zoll breit. Schale zahlreich fein punktiert, erst hellgrün, später citronengelb, glänzend blutroth überzogen, auf der Schattenseite mit breiten, röthlichgelben Streifen. Fleisch weiß, fein, saftig, fest, angenehm gewürzhaft, zuckerig.

Reift im December und hält bis Sommer. — Der Baum hat ein langsames Wachsthum, wird aber groß und fruchtbar.

161. Neuzerling.

Aeste selten hängend.

Apfel $2\frac{1}{4}$ Zoll hoch und breit, zuweilen etwas gerippt. Schale etwas dick, grüngelb mit der Reife, zuweilen lederfarbig gefleckt, sonnenwärts zahlreich roth gestreift und eben so zart punktiert, im Nothen oft klein und gelb gefleckt, auch hier und da schwarz holzflüchtig. Blume wenig vertieft, ebenso auch der fast 1 Zoll lange, dünne und holzige Stiel. Fleisch gelblich, an der Blume oft röthlich, zart, fest, reinettenartig. Kernhaus breit. Kerne breit, kurz zugespitzt, dunkelbraun.

Reift im November — Mai. — Zum Nothgenuß und ein sehr guter Wirthschaftsapfel.

IV. Spißäpfel.

Malus fastigata.

Es sind meist einfarbige oder auch sonnenwärts roth verwaschene, weder beduſtete, noch gestreifte Äpfel, welche gegen den Kelch ſpitzig zulaufen, ein unregelmäßiges Kernhaus, süßen oder weinsäuerlichen bis sauren Geſchmack haben und nicht leicht welken.

Sie eignen ſich ebenfalls vorzugsweiſe für die Oekonomie.

162. Königin Louiſenapfel.

Frucht schön, groß, mit einem ſchwachröthlichen Anſtich, weißem, feinem, ſaftvollem Fleiſche von zuckerartigem Geſchmack.

Reift Ende Oktober — 6 Wochen. — Ein großer, fruchtbarer Baum.

163. Pfingſtäpfel.

Baum mittelſtark. Haupt- und Nebenäſte gerne nach einander und gabelſtammig. Tragholz unregelmäßig. Zweige lang und ſchwach. Sommerschoſſen kurz, dünn. Krone ſtark, unregelmäßig halbkugelförmig, dicht belaubt. Blätter länglich, zugespitzt, klein und etwas ſcharf gezähnt, dunkelgrün.

Apfel mittelgroß, 2 1/2 Zoll hoch und 2 Zoll 4 Linien breit, am Stiele am breiſten. Blume klein, in einer geräumigen und tiefen Oeffnung. Stiel in einer engen Vertiefung, kurz, dünn, holzig, von einigen Erhöhungen umgeben. Schale dünn, erſt grüngelb, ſpäter weißgelb, ſonnenwärts leicht geröthet, etwas ſparſam bräunlichröthlich und grün punktiert. Fleiſch weiß, zart, angenehm süß weinsäuerlich ſchmeckend. Kernhaus länglich, ſchmal, an der Blume ſehr lang zugespitzt, unten mehr breit. Kammern 5, enge. Kerne länglich, gerade zugespitzt, braun, vollkommen.

Reift Ende September oder Anfangs Oktober — oft bis Februar, wird dann gerne mehlig. — Er blühet gewöhnlich erſt um Pfingſten, wenn andere Bäume verblüht haben.

V Plattäpfel.

Malus dilatata.

Plattäpfel.

Ihrer Geſtalt nach mehr breite als hohe Äpfel, die entweder einfarbig oder auf der Sonnenseite roth verwaschen und nie gestreift ſind. Sie ſüßen ſich mit wenigen Ausnahmen nicht fettig an, welken ſelten, haben ein regelmäßiges Kernhaus und einen süßen, süßſäuerlichen oder ſogar ſauren Geſchmack.

Wie die der vorigen Klaſſe eignen auch ſie ſich beſonders für die Wirthſchaft.

a. Wahre Plattäpfel.

Reift über 1/2 Zoll breitere als hohe Früchte.

164. Rother Stettiner.

Bletighelmer (Schwaben), Annaberger (Preußen), Noſtöcker, Glasapfel (Heſſen).
Pomme de fer.

Haupt- und Nebenäſte und Zweige meist quirlſtich. Tragholz ſehr lang. Äſte ausgebreitet, oft einſeitig ſtehend. Krone etwas unregelmäßig geformt. Sommertriebe ſind etwas ſtark glänzend, dunkel violett, weiß punktiert und an der Spitze ſein wollig. Die Augen dick und breit, mit hervorragenden Trägern. Blätter groß, eiförmig, ſein gezähnt und dunkelgrün. Blüthe groß und schön roth.

Ein anſehnlich großer, plattrunder, etwas bauchiger, 3 Zoll hoher und 3 1/2 Zoll breiter, am Kelch häufig eingebrückter Apfel, mit glänzender, dunkel blutrother, zahlreich weiß punktirter, auf der Schattenseite hie und da roſtſteckiger Schale, welche gerne ſchwarze, braune Flecken bekommt. Blume in einer großen und tiefen Oeffnung, welche ſie etwas bedeckt. Stiel in einer geräumigen Höhle ſtehend und kaum aus derſelben hervorragehend, holzig. Das Fleiſch iſt hellgrünlich, feſt, etwas ſaftig, auf dem Lager mürbe werdend, dem äußeren Drucke widerſtehend, und hat einen süßweinig ſäuerlichen, erfrischenden Geſchmack. Kernhaus am Stiele breit, an der Blume ſich kurz zuſpitzend. Kammern klein, nieder, mit wenigen Kernen, letztere meist dick, eckig und kurz zugespitzt.

Reift im December — April, August, bekömmt aber im Fleiſche viele Holzſtücken. — Eine zum Nothgenuß, wie für die Wirthſchaft, beſonders auch zum Schnitzen, zum Moſt ausgezeichnete Sorte. — Der Baum erreicht eine ſehr anſehnliche Größe und ein hohes Alter, iſt ungemein fruchtbar, ſaſt alle Jahre, in ſeiner Blüthe nicht empfindlich und gedeiht auch in geringem Boden.

165. Kleiner Api.

(Taf. 6. Fig. 3.)

(Sein Name wird von Appianus Claudius, der ihn nach Italien gebracht haben ſoll, abgeleitet.)

Api, Apiapfel, Jungernapfel, rother Apis, rother Apisapfel, Königs-Mundapfel, Traubenapfel, Wollenapfel, Rothſchlehen, kleiner Rothbart, kleines Rothbäckchen, Welfcher.

Pomme d'apis, Pomme d'apis rouge, Apis rouge, Pomme de Demoiselle.

The red Apis-Apple.

Der Baum erreicht keine beſondere Größe und iſt ſchwachſtammig. Die Hauptäſte erſt in die Höhe, dann aber wieder nach der Erde gerichtet. Zweige dicht ſtehend. Krone vieläſtig, ſaſt halbkugelförmig. Tragholz dichtſtehend. Sommerschoſſen lang, gerade, dünne, violettbraun und ſtark punktiert. Augen ſtark mit hervorstehenden Trägern. Blätter klein, ſehr ſchmal, eiförmig, tief gezähnt, klein zugespitzt. Blüthen roſentoth geädert.

Ein kleiner, niedlicher, ſein gerippter, 1—2 Zoll breiter und 1 Zoll 6 Linien hoher, einem kleinen Vordorfer ähnlicher Apfel, von gedrückter Form, mit einer kleinen, von Höckern umgebener, in einer geräumigen Höhlung ſtehend und einer ſpitzigen, nach dem Kernhauſe führenden Oeffnung

versehener Blume und 1 Zoll langem, meist starkem, holzigem, in einer breiten und tiefen Höhlung stehendem Stiele. Seine Schale ist glänzend und Anfangs hellgrün, dann blaß- oder citronengelb, klein schwarz punktiert, auf der Sonnenseite schön dunkel carmoisinroth und häufig weißgrau punktiert, am Stiele öfters leberartig. Das Fleisch ist sehr fest, aber zart, beim Genuß knackend, übrigens fein, weiß und nicht besonders saftreich, von süßem Geschmack und angenehmem Geruch. Kernhaus unten breit, gegen die Seite hin stark gebogen und gegen die Blume hin sich stark zuspitzend.

Reift im December — Herbst, darf nicht zu bald abgenommen werden, wird am besten, wenn man ihn von selbst abfallen läßt, oder wenn man ihn unter dem Baume in den Blättern und im Schnee liegen läßt. — Der Baum ist außerordentlich fruchtbar, trägt voll, aber meist nur alle ander Jahre.

166. Großer Api.

Doppelter Api, Rosenapi (fälschlich Rosenapfel).
Gros Api.

Von der Gestalt des Vorigen, aber $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{4}$ Zoll breit, hat einen zarten, kurzen Stiel und eine sonnenwärts dunkel kirschrothe, auf der Schattenseite heller gefärbte, bisweilen hellgelb und roth gestreifte oder auch gelb und roth marmorirte Schale. Das Fleisch ist schön weiß, solid, aber nicht so fein und fest als bei dem kleinen Api, auch von weniger angenehmem Geruch; seiner Schale beraubt, verliert dieser Apfel an Wohlgeschmack und muß seines Aromas wegen mit derselben gespeist werden.

Reift im December, hält sich lange. — Von dem Baume gilt das von dem Vorigen Gesagte.

167. Grüner Fürstenapfel.

Pomme de Prince.

Ein großer, um den Kelch stark gefalteter Apfel, mit langem, tief eingesenktem Stiel und enger Stielhöhle. Die Schale ist blaßgrün, hier und da roth angelaufen und sparsam fein braun punktiert; mit der Lagerreise erhält die Schale eine hellgelbe Farbe. Das Fleisch ist mild und hat einen angenehmen süßsäuerlichen Geschmack.

Reift im Januar — Sommer, oft ein Jahr. — Ein gutes Wirtschaftsobst. — Der Baum trägt frühzeitig, viel und beinahe alle Jahre, sogar wenn solche auch ungünstig sind.

168. Jakobsapfel.

Kleiner Kornapfel.
Pomme du St. Jacques.
The St. James Apple.

Stamm mittelstark, niedrig. Hauptäste sich beinahe horizontal und gleich ausbreitend. Nebenäste und Zweige häufig gabelförmig, weitläufig. Tragholz meist sehr lang, verworren stehend und weitläufig. Krone platt gedrückt, etwas kugelig. Blätter eiförmig, oben abgerundet, stumpf gezähnt, tief eingekerbt, an der Spitze ausgezackt, dunkelgrün.

Apfel klein, 2 Zoll hoch und eben so breit, länglich scheinend, oben und unten fast platt, mit hellstrohgelben und viel weiß punktirter, auf dem Lager röthlich werdender, auf

der Sonnenseite etwas carmoisinroth verwaschener Schale. Fleisch mild und angenehm süßsäuerlich. Stiel und Blume flach aufstehend, die letztere die Vertiefung bedeckend. Stiel $\frac{1}{2}$ Zoll lang.

Reift im August und hält sich nur einige Wochen, wird bald mehlig.

b. Kugelförmige Plattäpfel.

Früchte, deren Höhe, Breite und beide Hälften beinahe gleich sind.

169. Blauschwanz.

Ein $2\frac{1}{2}$ Zoll hoher, eben so breiter, gegen seine Mitte hin bauchig werdender Plattapfel mit blaubeftigter, grünlicher, später citronengelber, auf der Sonnenseite etwas roth angelegener und weitläufig punktirter Schale.

Reift im November.

170. Großer rother Winterparadiesapfel.

Blätter lang zugespitzt, grob gezähnt, am Stiele eiförmig.

Schale dunkelroth, weiß punktiert, theilweise ober ganz rothig. Fleisch weiß, zart, fest, um das Kernhaus roth geadert.

Reift im December — Frühling. — Der Baum wird groß und ist fruchtbar. — Zur Mostbereitung und für die Küche eine sehr empfehlenswerthe Sorte.

171. Epperling.

Ein mit Rippen versehener Apfel, dessen tief eingesenkte Blume in einer geräumigen Höhlung liegt, und von Rippen umgeben ist. Schale grünlich, später goldgelb, sonnenwärts etwas roth angefliegen und grau, etwas erhaben punktiert. Fleisch weiß, nicht besonders saftig und von süßem Geschmack.

Reift im Januar — September und noch länger. — Ein gutes Wirtschaftsobst. Der Baum ist fruchtbar und gedeiht noch in rauhen Gegenden.

2. Steinobst.

Frucht genabelt. Fleisch ungetheilt, das ein Hartes, steinartiges Gehäuse in sich schließt, in welchem letzterem ein weißer, öliger, mit einer braunen Haut umzogener Kern sich befindet.

Amygdalus. L.

Amygdalophora. Neck.

Persica. Mill.

Trichocarpus. Neck.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.

Drupaceae. L.

Icosandria, Monogynia. L.

Pomaceae. L.

Pruni. Rül.

Rosaceae. Juss.

Rosaceae Amygdaleae. Spr.

Rosaceae Amygdalaceae. Rchbch. Spach.

Sarcodiphyta. Neck.

Zizyphi. Adans.

Kelch ganzblättrig, 5spaltig, röhren- oder glockenförmig, abfallend. Kelchzipfel ganzrandig oder drüsig-geflügelt. Blumenkrone 5blättrig. Blumenblätter kurz genagelt, eiförmig, länglich oder verkehrt-eiförmig. Staubgefäße 20—35, selten 9—17, dem Kelchschlunde eingefügt. Staubfäden pfriemlich. Staubbeutel eiförmig, einwärts gekehrt. Stempel 1. Fruchtknoten sitzend, eiförmig, behaart, 1fächerig. Griffel 1, endständig, pfriemensförmig. Narbe etwas köpfig. Steinfrucht lederig oder saftig, flaumig-sammetartig, 1kernig. Steinkern hart, runzelig oder beinahe glatt, meist mit Längsgeraden versehen, 2samig oder 1samig. Same umgekehrt, einreißlos.

Amygdalus Persica. L.

Persica vulgaris. Mill.
Persica communis. Duham.
 β. *Persica ispahamensis.* Thouin.
Persica nucicarpa. Boreckh.
 γ. *Persica laevis.* DeC.
Amygdalus Persica nectarina. Alt.
 δ. *Amygdalus nucipersica.* Rehbch.

Pfirschenbaum, Pferschbaum, Persische Mandel, Pfirsche, Pfersch, Pfirsich, Pfirsche, Persen, Pfersen, Pfirsching, Pfersche, Pfersing.
 Pêcher. (franz.)
 Peach-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von mittlerer Größe und mit hartem, rötlichbraunem Holze. Die alte Rinde ist braungrau, knorrig, rissig, aufgesprungen; die junge graurötlich oder grünlichbraun. Blätter 6 Zoll lang und 2 Zoll breit, schmal-lanzettförmig, spitzig, sägeartig-gezähnt, glatt, glänzend, dunkelgrün, mit kurzen und gerinneten Stielen. Blüthen ungestielt, erscheinen kurz vor den Blättern, einzeln, selten zu zweien, sind schön rötlich, pfirsichroth. Kelch braunroth, haarig, glockenförmig, mit 5 eiförmigen, stumpfen Zipfeln. Blumenblätter rundlich, ganzrandig. Blüthen voritren gefüllt. Staubfäden 20—30, kürzer als die Blumenblätter. Staubbeutel doppelt nierenförmig, braunroth. Fruchtknoten wollig. Griffel lang, dünn, grünlichgelb. Narbe eiförmig, etwas gekrümmt. Frucht ungestielt, rundlich, bei uns von Apfelgröße, in südlichen Gegenden, wie in Neapel oft von der Größe einer Melone, mit verschieden gefärbter, weißer, hellgelber, rother, bräunlicher, meist wolliger, seltener glatter Haut und saftigem, angenehmem, weißgelbrothem Fleische, welches sich leicht vom Kerne oder auch nicht löst. Steinkern mit Furchen und Vertiefungen, holzig, sehr hart, mit einem weißen, bitter schmeckenden und gelbbraun häutigen Samen.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. β. Reife im August und September.

Vorkommen.

Das Vaterland ist Persien; bei uns häufig in Weinbergen und Gärten innerhalb der Weingrenze angebaut.

Kultur.

Man veredelt die Pfirschen auf Pflaumen, auch auf Mandeln und Aprikosen, erhält aber auf den 2 letztern zärtliche Stämme; auf Kernwildlinge von Pfirschen veredelt

Catwer, Oekonom. Pflanzenkunde. II.

und ohne Schnitt aufwachsen gelassen, bekommt man sehr fruchtbare Bäume. Hochstämme bekommt man, wenn man auf die Kronäste des Pflaumenbaums okulirt. — Was das Vermehren durch Einleger betrifft, so bringt man im Herbst und Frühjahr die Sommerschosse in die Erde, nachdem man sie unter dem Auge etwa 2 Zoll lang gespalten hat.

Die Pfirschen verlangen einen etwas schweren, trockenen Boden, in fettem bekommen sie gerne den Brand. — Selten tragen die Zweige zweimal.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Frucht schleimig, zuckerartig, erfrischend, gelinde abführend. Blumen eigenthümlich riechend, etwas bitter schmeckend.

Man genießt die Pfirschen entweder roh, oder mit Zucker und Wein versetzt; aus den Kernen bereitet man den Persico-Brantwein. Die Blüthen sind gelind abführend und werden im Theeausguss gegen Nierenkrankheiten und auch gegen Würmer gebraucht.

Geschichte.

Er kam von Persien nach Aegypten und Rhodus, von da nach Griechenland und das übrige Europa.

I. Wollige Pfirschen.

A. Stein abfällig vom Fleische. Pêches.

a. Haut gefürzt, das Fleisch schmelzend.

1. Rothe Frühpfirsche.

Avant-pêche rouge, Pêche de Troyes.

Baum mittelmäßig groß, stark treibend und reichlich tragend. Blüthe groß, rosenroth.

Frucht klein, rund, schwach gefurcht, selten mit einer Warze. Haut zart, wollig, sonnenwärts schön roth, nach unten heller und hellgelb. Fleisch saftig, süß.

Reift Anfangs August.

2. Frühe Purpurpfirsche.

Pourpree hâtive.

Baum gedeiht auch als Hochstamm und ist sehr fruchtbar.

Frucht groß, rund, dicht wollig, dunkelroth, unten citronengelb, roth punkirt. Fleisch erhaben, weinigt.

Reift Mitte August.

3. Purpurfarbige Spätpfirsche.

Pourpree tardive.

Late Purple Peach.

Baum etwas schwach. Hauptäste gerne nach einander und gabelförmig. Tragholz ziemlich regelmäßig, lang. Sommerschossen lang, schwach, hellgrün, sonnenwärts roth und gelbgrün punkirt. Krone stark beblättert. Blätter länglich, schmal, lang zugespitzt, sehr fein- und stumpf gezähnt, dunkelgrün. Stiel sehr kurz.

Frucht 3 Zoll hoch und dick und etwas weniger breit, oft noch größer, meist ganz rund, mit einer seichten, aber breiten Furche, die sich in eine oft trichterförmige und fein und scharf zugespitzte Erhöhung endigt. Stiel in einer großen Vertiefung, sehr kurz. Haut strohgelb, sonnenwärts

purpurroth, zart, geht leicht vom Fleische durchs Bleichen ab. Fleisch sehr zart, grünlichweiß, starkfaserig, am Steine sehr roth, sehr saftig, süßsauerlich. Stein 1 Zoll 8 Linien lang, 1 Zoll 3 Linien breit und 9 Linien dick, mit hoher, scharfer Rückenkante und tiefen Furchen. Mandel lang, breit, mit gelber, grau gestreifter Haut, bitter schmeckend.

Reift Ende September oder Anfangs Oktober.

4. Große Prinzesspfirsche.

Große Mignonne, Weinpfsche.

Eine der besten.

Frucht dunkelroth, unten blaßgrüngelblich. Fleisch unter dem rothen Theile der Haut und am Steine rosenroth. Saft süßweinig. Stein etwas anstehend.

Reift Ende August.

5. Rothe Magdalene.

Madeleine rouge.

Blüthe groß.

Frucht groß, rund, dunkelblutroth auf citronengelbem Grunde, mit einer kleinen Warze. Fleisch am Kerne roth, erhaben süß, gewürzhast.

Reift Ende August.

6. Peruvianerin.

Chevreuse hâtive, Belle chevreuse.

Baum stark, nicht besonders empfindlich. Blüthe klein.

Frucht sehr veränderlich, deshalb auch viel Namen, groß, dicht, wollig, hochroth, purpurroth gestreift. Fleisch weiß, oft etwas schwach röthlich und süß weinig.

Reift Ende August.

7. Bourdine.

(Taf. 9. Fig. 1.)

Bourdine, Bourdine Narbonne, Narbonne.

Bourdine Peach.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist nach einander in Gabeln. Tragholz ziemlich unregelmäßig. Sommerschossen grüngelb, sonnenwärts etwas gerüthet und zart grüngelb punktirt. Blätter länglich, schmal, etwas lang zugespitzt, fein gezähnt, dünn, gelbgrün.

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, 3 Zoll breit und eben so dick. Furchen in eine kurze Spitze verlaufend. Haut dünn, läßt sich gut abziehen, grüngelb, sonnenwärts hellgelb und braunroth, karmoisinroth getüpfelt, gestrichelt und getüncht, feinwollig. Fleisch weiß, zart, sonnenwärts hie und da leicht gerüthet, erhaben süß, weinig, löst sich gut vom Steine, am Steine oft etwas gerüthet. Stein 1 Zoll 3 Linien lang, 1 Zoll breit und 8 Linien dick, mit 3 Furchen. Mandel glatt, kurz zugespitzt, mit gelber, braun gestrichelter, kurzer Haut.

Reift Anfangs September.

8. Maltheserpfsche.

Pêche de Malte, Pêche d'Italie.

Frucht mittelmäßig groß, rund, roth und so gestreift, unten gelb. Fleisch angenehm süß, wohlriechend.

Reift Anfangs September.

9. Gelbe Pfsche.

Safranpfsche.

Alberge jaune, Alberge, Pêche jaune.

Yellow Alberge-Peach.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Tragholz regelmäßig, etwas enge stehend. Sommerschossen lang, grün, sonnenwärts zart roth punktirt. Das zweijährige Holz braunroth. Krone dicht belaubt. Blätter länglich, schmal, ziemlich lang zugespitzt, sehr fein gezähnt, glatt, eben, dunkelgrün.

Frucht $2\frac{1}{2}$ Zoll hoch, eben so breit und dick, oben kurz und fein zugespitzt, mit einer kleinen, flachen Vertiefung, stark gefurcht, eine Seite höher. Stiel in einer großen Vertiefung stehend. Haut gelb, sonnenwärts braunroth mit Karmoisin und so punktirt, dicht und feinwollig. Fleisch sehr zart schmeckend, sehr saftig, gelb, erhaben, süß weinig, am Steine purpurroth. Stein länglich, röthlich, 1 Zoll 4 Linien lang, 1 Zoll breit, 9 Linien dick, gut vom Fleische löblich, auf der breiten Kante 2-, auf der schmalen 1furchig. Mandel lang, dick, unten kurz zugespitzt, mit dunkelgelber, braun gestreifter, rauher Haut.

Reift Anfangs September.

10. Kanzlerpfsche.

Véritable Chancelière à grandes fleurs.

Blumen größer. — Der Peruvianerin fast ganz gleich.

Reift Mitte September.

11. Große Blutpfsche.

Cardinal Fürstenberg.

Blüthe groß, rosenroth.

Frucht mittelgroß, rund, stark dunkelroth, nur am Stiele etwas gelb. Fleisch roth, saftig, angenehm.

Reift Mitte September.

12. Genueser Pfsche.

Pêche de Gènes.

Blüthe klein, halb offen, hellrothgelblich.

Frucht groß, rund, etwas ungleich hälftig. Haut gelb, sonnenwärts hellroth, marmorirt. Fleisch dunkelgelb, delikat, melonenartig schmeckend.

Reift Ende September.

13. Doppelte Montagne.

Double Montagne.

Frucht von mittlerer Größe, eine Seite etwas höher. Haut gelbgrün, sonnenwärts oft etwas braunroth und karmoisinroth und eben so fein punktirt, dicht wollig, läßt sich gut abziehen. Fleisch weißlichgrün, erhaben süß, angenehm weinsauerlich.

Reift Ende September.

14. Venuspfsche.

Warzenpfsche.

Téton de Venus.

Blume klein, rosenroth mit Karmoisinroth eingefaßt.

Frucht groß, rundlich, mit großer Warze. Haut fein-

wollig, leicht geröthet, unten strohgelb. Fleisch weinigt, am Steine rosenroth. Saft fein, wohlriechend.
Reift Ende September.

15. Blondine.

Sanftfarbige Pfirsche.
Teint doux.

Blüthe blaßroth.

Frucht groß, beinahe rund, am Stiele tief gefurcht. Haut feinwollig, hellgelb, sonnenwärts roth punkirt. Fleisch weiß, am Steine röthlich gestreift. Saft angenehmer süß.
Reift Ende September.

b. Haut gefärbt, das Fleisch hart.

16. Kleine Prinzessin.

(Taf. 9. Fig. 2a u. b.)

Kleine Lieblingspfirsche.
Petite Mignonne.

Blüthe sehr klein.

Frucht mittelgroß, rund, mit kleiner Warze, feinwollig, sonnenwärts dunkelroth, sonst weißgelblich, roth punkirt. Fleisch weiß, seltener roth geadert, süß weinigt.
Reift Ende August.

17. Paradiespfirsche.

(Taf. 9. Fig. 3.)

Zwollische Pfirsche, Galante, Bellegard.
Galantes, Bellegarde.

Die auf Pfäulen verebelten bekommen einen stärkeren, die auf Mandeln einen schwächeren Stamm. Aeste meist nach einander. Zweige auf der Pfäule kürzer und stärker. Sommerschossen auf der Mandel stärker roth gefärbt. Blätter lang, klein und scharf gezähnt.

Frucht 3 Zoll hoch und etwas breiter, stark gefurcht, groß, rund, sonnenwärts stark dunkelroth, sonst weißgelb, sehr zart roth getüpfelt, im Rothen oft große, blaßrothe oder gelbe Flecken, zuweilen auch hellrothgelblich gefleckt. Stiel sehr kurz, in einer starken Vertiefung, vom Fleische überwachsen. Haut feinwollig, dünn, läßt sich abziehen. Fleisch weißgelblich, sehr saftig, erhaben, süß weinigt säuerlich, am Steine blutroth, von demselben etwas schwer abblöthlich. Stein länger als breit, unten sehr scharf zugespitzt mit zahlreichen Höckern und Furchen. Mandel bitter.

18. Wunderschöne Pfirsche.

Admirable, Avant pêche admirable.

Blüthe klein, blaßröthlich.

Frucht sehr groß, rund, hellstrohgelb, sonnenwärts roth, feinwollig. Fleisch weiß, am Steine blaßroth, saftig, erhaben, süßweinig.

Reift Mitte September.

19. Große, gelbe Spätpfirsche.

Aprikosenspfirsche.
Admirable jaune.

Große Blüthe.

Die Frucht der Vorigen viel gleichend, innen und außen ganz gelb. Fleisch süß saftig, aprikosenartig.

Reift 3 Wochen später.

20. Späte, wunderschöne Pfirsche.

Admirable tardive, Belle de Vitry.

Frucht etwas groß, gewöhnlich rund, gelb, sonnenwärts hoch- und dunkelroth. Haut dünn, dicht feinwollig. Fleisch weißlichgelb, am Steine hellroth, erhaben süß weinigt.

Reift Ende September — Oktober.

21. Portugiesische Pfirsche.

Pêche de Portugal.

Frucht groß, rund, feinwollig, gelbgrünlich, sonnenwärts dunkelroth. Fleisch weiß, angenehm weinigt.

Reift Ende September.

22. Persische Pfirsche.

Persique.

Blüthe klein, schön roth.

Frucht von Mittelgröße, länglich, oft warzig, höckerig, edlig, sonnenwärts ziegelroth marmorirt, unten gelb. Fleisch weiß, am Stein hellroth, erhaben, süßweinig.

Reift Ende September.

23. Wollige Nivette.

Sammtartige Nivette.

Nivette veloutée.

Blüthe klein.

Frucht groß, länglich, breit gefurcht, mit spitziger Warze, dicht und zartwollig, gelb, sonnenwärts schwachroth gefleckt. Fleisch weiß, am Steine roth, angenehm, sehr süß.

Reift Ende September.

c. Haut ungefärbt, das Fleisch schmelzend oder hart.

24. Kleine, weiße Frühpfirsche.

Avant pêche blanche.

Blüthe groß, blaßröthlich.

Frucht sehr klein, rund, tief gefurcht, feinwollig, weiß oder strohgelb. Fleisch saftig, schmelzend, muskatellerartig, wird jedoch bald mehlig.

Reift Mitte Juli.

25. Weiße Magdalene.

Madeleine blanche.

Frucht mittelmäßig groß, gewöhnlich rund, weißlichgrün, häufig gelb schattirt, sonnenwärts etwas roth gesprengt. Haut zartwollig. Fleisch weiß, saftig, schmelzend, angenehm weinigt.

Reift Mitte August.

Eine Varietät von ihr:

Weiße Magdalenen-Gärtling.

Pavie Madeleine.

Blume groß, saft weiß.

Der Vorigen gleich. Fleisch aber fest mit dem Steine verwachsen.

Reift Anfangs September.

26. Rosenpflirsche.

Pflirsche mit gefüllter Blüthe.
Double fleur.

Baum in der Blüthe sehr schön, besonders auch im Topfe gezogen. Blüthen rosenähnlich, meist mit 30 Blumenblättern, sanft roth, mit Weiß, die Blüthen oft mit 2—4 Stempeln. Blätter rollen sich nach Johanni einwärts.

Frucht mittelgroß, rundlich, oft 2—4fach, fällt aber in diesem Falle ab, gelblichgrün, seltener roth angelauten. Fleisch weiß, wenig saftig.

Reift Ende September.

B. Stein mit dem Fleische verwachsen, unablösl. Pavis.

27. Rother, großer Härtling.

Monströse Pflirsche.
Pavie monstrueux.

Baum stark. Blüthen groß.

Frucht oft 12 Zoll und darüber im Umkreise und 3 Zoll hoch. Haut eben, dünn, zartwollig, sonnenwärts roth, unten weißgrünlich. Fleisch weiß, am Steine roth, hart, saftig, süß weinigt, muskatellerartig.

Reift Mitte Oktober.

28. Gelber Härtling.

Pavie jaune.

Oft noch größer als der Vorige.

29. Charlestowner Ananaspflirsche.

In der Jugend trägt der Baum nur mittelmäßige, im Alter aber größere Früchte. Frucht rund. Haut feinwollig, hochgelb, sonnenwärts etwas roth. Fleisch goldgelb, härtlich, saftig, vollreif stark ananasartig schmeckend und riechend. Kern ungerne vom Fleische gehend.

II. Glatte oder nackte Pflirschen.

A. Stein ablösl. Violettes.

30. Kleine, frühe Violette.

(Taf. 9. Fig. 4.)

Kleine violette nackte Frühpflirsche.
Violette hative, Petite violette hative.
Violet Nectarine, Fairchild's Early Nectarine.

Baum etwas schwach. Haupt-, Nebenäste meist quirllich. Tragholz ordentlich wechselnd, etwas entfernt stehend. Zweige kurz. Sommerschossen schwach, rüthlich. Krone etwas licht. Blätter sehr klein, weidenartig, länglich, sehr zart zugespitzt, fein gezähnt, dünn, hellgrün. Blüthe klein, beinahe braunroth.

Frucht 1 Zoll 9 Linien hoch und 2 Zoll breit, stark gefurcht, am Stiele flach vertieft, gewöhnlich etwas schief. Stiel kurz, oft nicht 2 Linien lang. Haut glatt, zart, sonnenwärts braunroth violett oder blaugrothgelb, schattenseits grüngelb. Fleisch grüngelb, in den Steinvertiefungen zum Theil blutroth, sehr saftig, süßweinigt, muskatellerartig, löst sich leicht vom Steine. Stein länglich, unten kurz zugespitzt, furchig, 1 Zoll 8 Linien hoch, etwas weniger breit

und 9 Linien dick. Mandel klein, länglich, platt, mit gelblicher, braun gestreifter Haut, scharf zugespitzt, angenehm bitter.

Reift Ende August oder Anfang September.

31. Große, frühe Violette.

(Taf. 9. Fig. 5.)

Dicke nackte violette Frühpflirsche.
Grande violette hative, Violette,
Nectarine.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste gerne quirllich. Zweige lang, stark, sonnenwärts rothbraun. Tragholz regelmäßig, engstehend. Sommerschossen lang, zum Theil braunroth oder so gesprengt, weiß angetupfelt. Krone dicht belaubt. Blätter lang, schmal, scharf zugespitzt, feingesägt, gelbgrün. Blüthe sehr klein.

Frucht über 2 Zoll hoch, 2 Zoll 4 Linien breit, etwas weniger dick, mit unbedeutender Furche und ziemlich vertieftem Stiele. Schale dick, zähe, grüngelb, hellroth getupfelt, sonnenwärts dunkelroth, etwas violett, grau punktiert. Fleisch stark gelb, gut vom Steine lösl. zart, süß, etwas weinsäuerlich. Stein 1 Zoll und ein paar Linien lang, 1 Linie weniger breit und 1 Zoll dick, auf der breiten Seite mit einer starken Kante und starker Furche. Mandel länglich, kurz und dick zugespitzt, mit brauner Haut, bitterlich. Reift Anfang September. — Sehr tragbar.

32. Goldnectarine.

Frucht mittelgroß, rund, gelb, sonnenwärts glänzendroth. Fleisch sehr gelb, am Steine etwas roth, sehr angenehm.

Reift Mitte September.

33. Weiße Nectarine.

Glatte Muskateller-Härtling.

Frucht rund, hellstrohgelt, sonnenwärts etwas roth gesprengt. Fleisch weißgelb, saftig, muskatellerartig.

Reift Ende September.

34. Newingtoner Nectarine

Brugnon de Newington d'Angleterre.

Frucht scharlachroth, sonnenwärts glänzendroth. Fleisch gelb, am Steine dunkelroth, saftig, muskatellerartig.

Reift Anfang August. — Vorzüglich.

36. Gelbe, glatte Pflirsche.

Jaune lisse.

Blüthe klein, hellroth.

Frucht mittelgroß, rund, gelb, sonnenwärts dunkelroth marmorirt. Fleisch gelb, am Steine roth geadert, bei warmem Jahrgang aprikosenartig schmeckend.

Reift Ende September.

B. Stein nicht ablösl. Brugnon's.

36. Violette Pflirsche.

Brugnon violet.

Frucht größer als die Newington's-Pflirsche, sonst ihr faß gleich. Haut braunröthlich, abwärts grün. Fleisch hart. Reift 4 Wochen später als die Newington's-Pflirsche.

37. **Nachter, blutrother Muskateller-Härtling.**

Admische Nektarine.
Brugnon violet musqué.

Blüthe groß.

Frucht groß, hellgelb, weiß gefleckt, sonnenwärts dunkelblutroth. Fleisch weiß, am Steine roth, angenehm muskatellerartig, nur aber bei der Vollreife, wenn sie beginnt, runzelig zu werden, saftig, hart.

Reift Ende August.

38. **Späte Violette.**

Marmorirte Violette, bunte Violette.
Violette panaché, Violette marbrée.

Blüthe sehr klein, blaspröthlich.

Frucht mittelgroß, oft fast edlig, sonnenwärts roth gefleckt, abwärts grünlich. Fleisch gelblich, am Steine roth, schmelzend, weinartig.

Reift Mitte Oktober.

Prunus. L.

Armeniaca. Tourn.
Cerasophora. Neck.
Cerasus. Adans.
Padus. Tourn.
Prunophora. Neck.

Systeme: Amygdallinae. Dumort.
Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Monogynia. L.
Pomaceae. L.
Pruni. L.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Amygdaleae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.
Zizyphi. Adans.

Kelch ganzblättrig, fünfspaltig, glockenförmig, abfallend, die Kelchröhre ist innen mit einer Drüsenkappe überzogen. Blumenkrone regelmäßig, fünfblättrig. Blumenblätter kurz genagelt, ganzrandig, selten fein gezähnt. Staubgefäße 15 — 30, dem Kelchschlunde eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig. Staubbeutel rundlich oder eiförmig, zwelfächerig, einwärts gekrümmt. Stempel 1. Fruchtknoten sitzend, eiförmig, einfächerig. Griffel 1, endständig, pfriemen-fadenförmig. Narbe kopfig, nierenförmig. Steinfrucht länglich, eiförmig oder kugelig, fleischig, saftig, kahl, selten flaumig-sammtartig, meist mit einer Furche an der Seite, einkeimig. Steinkern runzelig, gesurcht oder glatt, meist einfamig. Samen umgekehrt, einkeimig.

Prunus Armeniaca. L.

Armeniaca epirotica. Fl. Wett.
Armeniaca vulgaris. Pers. Lam.
Aprikosenbaum, Aprikosenpflaume, Molleten, Armenischer Apfel, Epirotischer Apfel, Aprikose, gemeine Aprikose. Abricotier, Abricot. (franz.)
Apricot-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 20 — 30 Fuß Höhe, mit gelblichweißem, oft braun gestammtem, brüchigem Holze, schwarzbrauner

Rinde und weit ausgebreiteten Aesten. Sommerschossen glänzend, auf der Sonnenseite roth, nach unten grün. Blätter eiförmig, etwas herzförmig, doppelt gefügt, kahl, einwärts gerollt, dunkelgrün. Blüten an den Seiten der Zweige aufsteigend, meist einzeln, oder auch zu 2, beinahe stiellos. Kelchzipfel abgerundet, zurück geschlagen, dunkel-pfirschroth. Blumenblätter groß, rundlich, hell rosenroth oder weiß. Staubfäden 25 — 30, weiß. Staubbeutel gelb. Fruchtknoten und Griffel grünlich, weiß behaart. Narbe niedergedrückt, kopfig-nierenförmig, durch eine Furche, welche am Griffel herabläuft, ausgerandet und schief herablaufend. Steinfrucht kugelförmig, auf einer Seite mit einer Furche, rauhhäutig, unbereift. Steinkern zusammengebrückt, glatt, beide Ränder flelig hervortretend, der eine ist stumpf, von einer seichten Furche durchzogen, der andere tritt zwischen 2 breiten Furchen in einen hohen, mit einer geschärften, erhabenen Linie begrenzten, ebenfalls geschärften Kiel heraus.

Blüthe-Zeit und Dauer.

März, April. Reife im Juli, August. v.

Vorkommen.

Kleinasien, Armenien, Persien, südliches Sibirien, Caucasus; bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Er ist sehr empfindlich gegen Kälte, besonders wird die Blüthe häufig vom Froste zu Grunde gerichtet. Die beste Lage für ihn ist die, wo er von der Morgen Sonne nicht beschienen werden kann, damit er nicht zu schnell aufthauen kann. Ist der Baum gefroren, so ist es rathsam, auch während der Blüthe, ihn mit der Gießkanne zu besprengen. Im Winter soll man den Aprikosenbaum nicht bedecken, weil er dadurch nur zärtlicher wird, wohl aber muß dies sogar geschehen, wenn Frühlingsfröste zu befürchten sind.

Die Aprikosen veredelt man auf die eigenen Kernwilldlinge, auf Zwetschen, Pflaumen, in welcher letzterem Fall der Baum dauerhafter wird. Zu Hochstämmen okultirt man auf die Krone.

Sie verlangen einen lockern, tief gegrabenen, trockenen, warmen Boden und eine geschützte sonnige Lage.

Die Aprikosen sind hauptsächlich dem Harzflusse ausgelegt, weshalb man auch, wenn der Saft schon eingetreten ist, nichts mehr an ihnen schneiden darf; Wunden bedeckt man mit Baumkitt.

Der Baum ist sehr fruchtbar und trägt auch an vorig-jährigem Holz und kleinen Fruchtträgern.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man gebraucht die oft sehr saftigen Früchte zum Rohgenuss, Dörren, Einmachen, Backwerken, die bitteren Kerne zu Bereitung des Natasia, die süßen wie Mandeln; die vertrockneten geben eine schwarze Farbe und Lusche.

Geschichte.

Die Aprikosen kamen zu Alexander des Großen Zeit aus Armenien nach Griechenland und Epirus, und von da nach Italien. Bei den Römern wurden die Aprikosen Mala armeniaca, epirotica oder praecocia genannt; 40 Jahre nach Christus wurden sie erst allgemeiner bekannt in Rom.

I. Aprikosen mit süßer Mandel.

1. Kleine, rothe Frühaprikose.

Abriçot Angoumois.

Frucht etwas länglich, schwefelgelb, stellenweise leicht geröthet und dunkler getüpfelt. Furche stark. Haut dünn, zähe, sammtartig. Fleisch gelb, zartfaserig, wenigsaftig, angenehm schmeckend und riechend.

Reift Mitte oder Ende Juli.

2. Orangeaprikose.

Haselnußmandel.

Amande aveline.

Frucht klein, rund. Haut sonnenwärts stark geröthet, braun gefleckt, nach unten gelb. Fleisch dunkelgelb, saftig, erhaben. Mandel süß, wie Haselnuß.

Reift Ende Juli.

3. Violette Aprikose.

Abriçot violet.

Frucht klein, gelbröthlich, sonnenwärts violett. Saft weinigt, nicht erhaben.

Reift Anfangs August. — Wird vollreif auf dem Baume mehlig.

4. Ananas-Aprikose.

Abriçot Ananas, Abriçot de Breda.

Frucht etwas platt. Furche tief, gewöhnlich schief, sie theilt die Aprikose in ungleiche Hälften. Haut goldgelb. Fleisch etwas fest, saftig, ananasartig. Stein dick, meist mit doppeitem Kern.

Reift Mitte August. — Zur Erziehung neuer Sorten am besten.

5. Rotterdamer Mandelaprikose.

Frucht größer und besser, als die Ananas-Aprikose, sonst ihr gleich. Mandel sehr süß, oft 2 in einem Steine.

6. Brüsseler Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 1.)

Aprikose von Nancy.

Abriçot de Nancy.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige gerne quirlförmig und gabelförmig. Zweige kurz, dick. Tragholz unregelmäßig, lang. Sommerschossen etwas kurz und stark, sonnenwärts braunröthlich, weißgrau punktiert. Krone dicht belaubt. Blätter rundlich, stumpf und krumm zugespitzt, klein, stumpf gezähnt, hellgrün. Stiel etwas lang, braunroth.

Frucht 1 Zoll 10 Linien hoch, oft weniger, oft gleich breit, manchmal etwas schief, mit tiefer Furche. Stiel stark vertieft, oft nicht 2 Linien lang. Haut zart, hellgelb, da und dort dunkler gefleckt, sonnenwärts durch zahlreiche zusammenfließende Punkte geröthet. Fleisch gelb, saftig, angenehm, süß, etwas zimmtartig. Stein 11 Linien lang, 10 breit und 6 dick, sich ablösend, sehr dick, beinahe nussbraun, mit breiter Kante, die 3 scharfe Ecken hat, unten scharf zugespitzt. Mandel süß, mit hellgrauer und braungefleckter Haut.

Reift Anfangs oder Mitte August. — Dauert ein paar Wochen am Baume.

II. Aprikosen mit bitterer Mandel.

7. Große Frühaprikose.

Fälschlich auch die königliche oder römische Aprikose. Grand Abriçot heißt.

Frucht fast ganz rund, hellgelb, sonnenwärts hell und dunkelroth punktiert, oder auch violett gefleckt, stark sammtartig. Fleisch fest, zartfaserig, saftig, süß. Mit der Reife springt die Frucht leicht auf und entblößt den Stein.

Reift Mitte Juli.

8. Ungarische Aprikose.

Frucht groß, länglich, durch die Furche ungleich getheilt, sonnenwärts stark roth. Fleisch goldgelb, saftig, angenehm. Stein meist mit doppeitem Kern.

Reift Mitte Juli.

9. Gemeine Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 2.)

Große Aprikose, große gemeine Aprikose.

Abriçot commun, Gros Abriçot ordinaire ou commun.

Common Apricot.

Bei günstiger Witterung ist der Baum sehr tragbar, mittelstark. Haupt-, Nebenäste entweder nach einander oder in Gabeln sich ansetzend. Tragholz ohne Ordnung, etwas lang. Sommerschossen stark braunroth, grau punktiert. Krone ohne besondere Form, stark belaubt. Blätter herzförmig, etwas lang zugespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dunkelgrün, mit blutrothem Stiel.

Frucht gegen 2 Zoll 6 Linien hoch, eben so breit und etwas weniger dick, fast rund, stark gefurcht. Schale dick, zähe, etwas sammtartig, gelb, sonnenwärts oft sehr roth, oben noch ein Punkt von der früheren Blüthe. Stiel in einer ziemlich großen Vertiefung, kaum 1 Linie hinausragend. Fleisch gelbröthlich, angenehm süß saftig, bei Ueberreife fest, faserig, nur etwas an der Kante des Steins hängen bleibend. Stein länglichrund, glatt, zugespitzt, scharfkantig, 1 Zoll und einige Linien hoch, etwas weniger breit, 8 Linien dick. Mandel mit brauner Schale, dick.

Reift Ende Juli oder Anfangs August, ungleich oft noch im September. — Zum Rohgenuß, Einmachen zc. tauglich.

10. Muskateller-Aprikose.

(Taf. 10. Fig. 4.)

Kleine Frühaprikose.

Abriçot précoce, Abriçot heißt musqué.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelig. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen etwas lang und stark, hellbraun, etwas grau punktiert. Krone stark belaubt. Baum gut zu Spallieren. Blätter rund, mit scharfer und seitlich stehender Spitze, fein und scharf gezähnt, hellgrün, zart. Stiel braunroth, mit vielen Knospchen.

Frucht 1 Zoll 7 Linien hoch, 3 Linien breiter und 1 Zoll 8 Linien dick, etwas platt. Furche Anfangs stärker, später

schwächer werdend. Stiel kurz. Haut zart, hellgelb, sonnenwärts, zumal am Stiele etwas dunkler und gesprengt, feinwollig. Fleisch sehr zart, rothgelb, süßsaftig, muskatellerartig. Stein leicht abblöschlich, 10 Linien hoch, 8 — 9 Linien breit, $\frac{1}{2}$ Zoll dick. Kante etwas breit, mit 3 scharfen Ecken und 2 breiten Furchen.

Reift Anfangs August. — Sehr gut für die Tafel.

11. Pfirsichaprikose.

(Taf. 10. Fig. 3a u. b.)

Große Zuckraprikose.

Abricot pêche.

Frucht groß, rund, stark gefurcht, viel roth, mit etwas festem, zartem, sehr süßem, delikatem Fleische.

Reift Ende Juli.

12. Aprikose vom gescheckten Baume.

Abricotier panaché.

Junges Holz schön roth, gelb und grün gestreift. Blätter in der Mitte oft mit einem großen, ausgezackten, weißen oder gelben Flecken versehen.

Frucht mittelgroß, etwas platt, sonnenwärts gelb, häufig roth, nach unten wachsgelb. Fleisch angenehm süß.

13. Alberge-Aprikose.

Abricot Alberge.

Frucht klein, etwas breit, sonnenwärts dunkelgelblich, röthlich punktiert, nach unten grüngelblich. Fleisch zart, beinahe schmelzend. Saft erhaben weinigt, etwas bitterlich.

Reift Mitte August. — Aus den Kernen erhält man die gleiche Sorte.

14. Aprikose von Portugal.

Aprikose von Algier.

Blüthe roth, oft mit 6 Blumenblättern.

Frucht klein, rund, hellgelb, sonnenwärts röthlich oder bräunlich gefleckt. Fleisch dunkelgelb, saftig, sehr angenehm.

Reift Mitte August.

15. Schwarze Aprikose.

Abricot d'Alexandrie.

Baum in der Jugend mit Stacheln. Blüthe nur halb aprikosenartig. Blumenblätter leicht geröthet. Stammholz ganz aprikosenartig. Baum oft so dicht wie Schlehdorn blühend, aber meist wenig Früchte ansetzend.

Frucht von mittlerer Größe, schwach gefurcht, sonnenwärts schwarzblau, nach unten dunkelroth, in nassen Jahren nur roth. Fleisch roth, am Steine goldgelb, ganz gelb geädert. Saft süß.

Anmerkung. Kernen, Marillen, Weikernen nennt man die Früchte aus Kernwüldlingen, sie sind meist klein, rund, weißgelblich, süßsaftig.

Prunus spinosa. L.

(Taf. 10. Fig. 5a u. b.)

Prunus Acacia. Crantz.

Prunus sylvestris. Mill.

Schwarzdorn, Heddorn, Schlehe, Elehe, Schlinke, Sleen, Schlehenbaum, Schlehenstrauch, Heddenschlehe, Dornschlehe, wilde Pflaume, Bauernpflaume, Dornpflaume, wil-

der Pflaumenbaum, wilder Zwetschenbaum, wilder Krielenbaum, wilde Schlehe, Kertsche, Bilfen, deutsche Acacie, Schlinnen, Kletsche, Heddenbeere, Zaunborn, Heddpflaume, Spielring, wilde Kriechel, Kriele, Krükeln, Ruwetsche, Kletschen, Kletschenpflaume.

Epine noir, Prunier sauvage. (franz.)

Blackthorn, Sloetree. (engl.)

Arten-Charakter.

Meist strauchartig, seltener baumartig. Rinde schwarzbraun, an den jungen Zweigen dunkel rothbraun und haarig. Holz braunroth, sehr hart und zähe. Nefse abwechselnd stehend. Blätter ei-lanzettförmig, häufig in Büscheln stehend, fein gezähnt, unten etwas weiß behaart, gestielt. Blüthen vor den Blättern erscheinend, in den Blattknotenwinkeln stehend zu 1 — 2, sehr zahlreich. Kelchzypfel eirund, stumpf, gezähnt, abstehend. Blumenblätter eiförmig, weiß, doppelt so lang als der Kelch. Staubfäden 18 — 24, weiß. Staubbeutel nierenförmig, getheilt, am Rande rothbraun, in der Mitte gelb. Griffel grüngelb. Narbe rundlich, gelb. Frucht klein, rund, etwas länglich, schwarz, blau beduftet, mit grünem Fleische. Stein eirund, etwas zusammengebrückt, grubig-runzelig, mit sehr stumpfen Rändern, von welchen der eine mit einer Furche, der andere mit einem Riele versehen ist.

Blüthezeit und Dauer.

März, April. b. Reife im September, Oktober.

Vorkommen.

An Häunen, in Hecken, Wäldern, an Aderrändern, steinigten Bergabhängen, auf Feldern.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Blüthen haben einen angenehmen, gewürzhaften Geruch und einen bitteren, bittermandelähnlichen, etwas zusammenziehenden Geschmack. Die Früchte schmecken sehr herb, nach Frost etwas milder, man macht sie zuweilen mit Essig, Gewürz, Zucker oder Honig ein, und bereitet aus ihnen, nebst den zerstoßenen Kernen, mit Zucker und Rosinen, den Schlehenwein. Aus den unreifen Beeren mit Eisenvitriol macht man eine schwarze Farbe, die auch als Linte benutzt werden kann.

Die Blüthen gebraucht man im Aufguss mit Wasser oder Milch als abführendes, blutreinigendes Mittel.

Man kennt zwei Spielarten:

1. Große, blaue Schlehe.

Prunus sylvestris major, C. Bauh.

Größer als die gemeine. Fleisch milder und besser. Reift im September. — Wird in Essig eingemacht genossen.

2. Weiße Schlehe.

Prunus sylvestris fructu majore albo.

Frucht weißgelblich und noch weniger herb als vorige, sonst gleich.

Prunus domestica. L.

Prunus communis. Huds.

Prunus oeconomica. Borckh.

Zwetsche, Zwetschge, Zwetschenpflaume, gemeine Pflaume, wilde Pflaume, wilder Pflaumenbaum, gemeiner Pflaumenbaum, Zwetschenbaum, Zwetschenbaum, Zwetschenbaum, Zwetschenbaum, Zwetschenbaum, Zwetschenbaum, Quetschenbaum, Quetschenbaum.

Prunier. (franz.)
Plum-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Im wilden Zustande hat dieser Baum an den Spitzen und Seitenzweigen Dornen, im kultivirten aber ist er dornlos. Holz gelblichweiß, gegen die Mitte schön violettbraun gestreift und geflammt. Die Rinde ist am Stamme dunkelbraun und aschgrau gefleckt, mit Längs- und Querrissen, daher sehr rauh, an jungen Stämmen und Zweigen aschgrau und platt, an den neuesten Zweigen braunroth und kahl, an schattigen Orten und nur im Sommer olivengrün und dann oft sonnenwärts braunroth. Blätter elliptisch, zugespitzt, gezähnt, unten behaart, etwas runzelig, grasgrün. Nachdem die Blätterknospen sich entwickelt haben, kommen aus den Blüthenknospen 2—3 Blüthen, welche flaumhaarige Stiele haben. Kelch mit lanzettförmigen Ripeln. Blumenblätter länglich-eiförmig, grünlichweiß. Staubfäden 16. Staubbeutel getheilt, gelb. Griffel grünlichgelb. Narbe muschelförmig, gelb. Frucht länglich, etwas gedrückt. Steinkern stark zusammengedrückt, der eine Rand scharf gekielt, der andere mit einer tiefen, an beiden Seiten scharf begrenzten Furche.

Blüthezeit und Dauer.

Ende April, Anfangs Mai. δ . Reife im September und Oktober.

Vorkommen.

Im nördlichen Asien, Sibirien, Syrien und im südlichen Europa zu Hause, bei uns in Gärten kultivirt.

Kultur.

Man pflanzt die Zwetschen durch ausgesteckte Nüsse oder Steine fort, und die jungen Pflanzen erscheinen mit oder ohne Dornen, da die letzteren in der Regel kleinere Früchte tragen, so veredelt man sie durch bessere Sorten.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten zc.

Eine allzuschattige Lage und ein schlechter Boden führt die Auszehrung herbei, und Moos, Flechten und Schwämme verursachen die Herzfäule und Gypseldürre.

Unter den Insekten sind es die Ringelraupen (*Gastropacha neustria*, L.), die Raupen des kleinen Froßspanners (*Acidalia brumata*, L.) und die des Weißdornfalters (*Pontia Crataegi*, L.), welche die Blätter und Blüthen oft ganz kahl abfressen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte genießt man roh, gekocht, getrocknet, als Muß, gebraucht sie zu Backwerken. Man bereitet ferner aus den Früch-

ten Branntwein, aus den Kernen ein dem Mandelöl ähnliches, sehr gutes, etwas bitterlich schmeckendes Salatöl und den bekannten Persico. Die Trebern vom Branntweinbrennen werden Schweinen gefüttert. Das Holz wird von Drechslern und Tischlern verarbeitet.

Geschichte.

Die Zwetsche kam durch württembergische Soldaten aus Morea zu uns, und man findet sie zuerst 1690 am Nedar verbreitet.

I. Wahre Zwetschen.

Sie haben kahle Sommerzweige, Dornen in der Jugend, und die Früchte besitzen ein härtilches, süßes, etwas weinsäuerliches Fleisch.

A. Zwetschen mit blauen Früchten.

1. Hauszwetsche.

(Taf. 11. Fig. 1a. und b.)

Gemeine Zwetsche, gemeine Pflaume, Zwetsche, Leipziger Zwetsche, deutsche blaue Zwetsche, Backpflaume, Bauernpflaume, Hauspflaume.

Prune d'Allemagne, Quetsche, Quetche, Couetsche.
Common Plum-tree.

Blätter hellgrün, unten und oben behaart.

Frucht eiförmig, auf einer Seite oft mehr gebogen und mit einer feinen Rinne versehen. Schale etwas dick, bei Vollreife schwarz, weiß beduftet, dadurch blau aussehend. Fleisch erst grün, dann goldgelb, zart, saftig, süß, geht leicht von dem länglichen, rauhen Steine ab. Stiel dünn, lang, behaart.

Reift September, Oktober, ist oft bis December gut.

2. Oestreichische Dattelpfirsich.

Dattelpfirsich, lange violette Dattelpfirsich, ungarische Zwetsche, Zuckerpfirsich, Frühzwetsche, große Frühzwetsche, blaue Dattel, ungarische Pflaume, türkische Zwetsche, blaue Eierpflaume, blaue Dattelpflaume, späte Dattelpflaume, große Zwetsche, große blaue Feigenzwetsche.

Prune d'Autriche, Prune d'Autriche, Prune Dattel, Prune d'Autriche violette.

Baum mittelstark. Aeste quirllich. Tragholz sehr knorzig, ohne Ordnung, enge stehend. Sommerschossen mehr lang, dünn. Blätter länglich, lang und stumpf zugespitzt, stumpf gezähnt, dunkelgrün, unten und oben behaart.

Frucht 2 — 2½ Zoll lang, 1 Zoll und einige Linien breit, die längste und schmalste der Zwetschen, spindelförmig, am Stiele am dünnsten, auf dem Rücken undeutlich gefurcht. Schale beinahe blutroth, mit der Vollreife bläulich. Fleisch derb, saftig, etwas dick, süß. Stein löst sich ab, länglich gekrümmt, scharf zugespitzt. Stiel dünn behaart.

3. Englische Dattelpfirsich.

Große englische Zwetsche, englische Zwetsche.

Blätter beinahe kahl, hellgrün.

Frucht mittelgroß, eiförmig, im Regen aufspringend.

Der Stein hat scharfe Aestertanten. Fruchtstiel nackt.

Reift im September und Oktober.

4. Frühe gemeine Zwetsche.

Augustzwetsche, italienische Zwetsche, Fellenberger Zwetsche, frühe Schweizerplume, italienische Fellenberger, frühe Hauszwetsche, wahre Frühzwetsche, Zwetsche von Dailikon.

Couetsche d'Italie.

Blätter unten kurz behaart, oben beinahe kahl, dunkelgrün.

Frucht mäßig groß, verschoben eiförmig. Fruchtstiel nicht lang, dick, beinahe kahl, steif.

Reift Ende August und Anfangs September.

5. Italienische Frühzwetsche.

Italienische blaue Zwetsche, italienische Zwetsche, italienische Pflaumenzwetsche.

Blätter dunkelgrün, schmal, auf beiden Seiten beinahe steifhaarig.

Frucht groß. Fruchtstiel sehr lang, ziemlich dick, behaart.

Reift Mitte September. — Ausgezeichnete Frucht.

6. Große Frühzwetsche.

Große englische Zwetsche, große englische Pflaumenzwetsche, große Zwetsche, Belzswetsche.

Blätter hellgrün, groß, lang, behaart.

Frucht groß. Fruchtstiel lang, mäßig dick, kahl.

Reift Mitte September. — Sehr gute Frucht.

B. Zwetschen mit rothen Früchten.

7. Violette Kaiserplume.

(Taf. 11. Fig. 2.)

Blaue Kaiserplume, blaue Kaiserin, violette Kaiserin, violette Imperiale, Prinzessin, Hoheitsplume, spanische Plume, Alexandrinische Kaiserplume, großer Mogol.

Impériale violette, Impératrice violette, Prune-oeuf, Prune d'Altesse, Prune de Princesse.

Blätter ganz behaart, dunkelgrün.

Frucht groß, länglich-eiförmig, stark gefurcht. Haut etwas dick, geht leicht vom Fleische ab, hell oder dunkelroth, oder violett, zart weißgrau punktiert. Fleisch grüngelb, angenehm, süß, aber immer fest, geht leicht vom Steine ab. Fruchtstiel behaart.

Reift Mitte August, aber ungleich.

8. Rothe Kaiserplume.

Blaue Eierplume, große ungarische Zwetsche, große Frühzwetsche, blaue Kaiserplume, frühe Treibzwetsche, Bodshode, Bodsbuite, Bodsei, Bodschote.

Impériale rouge, Impériale violette.

Red Bonum Magnum, Great Imperial Plum.

Blätter lang, oben kahl, unten behaart, dunkelgrün.

Frucht sehr groß, eiförmig. Fruchtstiel behaart.

Reift Ende August.

Satzer, ökonom. Pflanzenkunde. II.

9. Hodenplume.

Hahnensplume, Hahnenhode, gesprengelte Plume, Pomeranzen-Hodenplume.

Rognon de coq.

Blätter unten sehr stark und dicht, oben sehr kurz und dünn behaart, etwas klein, rund, hellroth, etwas violett beduftet, roth punktiert. Fleisch gelblichgrün, zart, saftig. Stein länglich, platt, schwer ablöslich. Fruchtstiel dünn behaart.

Reift Anfangs September.

10. Diapreartige Kaiserplume.

Rothe Diapre, glühende Kohle, rothe Violensplume, rothe süße Plume, bunte Herzförmige Plume, Plume von Briçon.

Diaprée rouge, Rouge corbon, Roche carbon.

Red Diaper Plum, Roche-courbon, Roche courbon Plum.

Blätter dick, beinahe hellgrün, unten stark, oben sehr kurz behaart.

Frucht groß, rund, etwas eiförmig, orangegelb, roth gesprengelt, sonnenwärts zahlreich punktiert. Haut dick, leicht ablösbar. Fleisch gelb, sehr fein, saftig, süß erhaben. Stein ablöslich. Fruchtstiel kurz behaart.

Reift Ende August.

11. Violette Eierplume.

Blaue Eierplume, große blaue Eierplume, große Zwetsche.

Dame Aubert rouge.

Sommerzweige etwas stufig. Blätter unten stark, oben kurz behaart.

Frucht meist von Größe und Gestalt eines Hühneries, die untere Spitze jedoch kolbig, stark gefurcht. Haut schwarz-röthlich, blau beduftet, sauerschmeckend. Fleisch grünlichgelb, weniger süß, als bei der gemeinen Zwetsche. Stein stark afterkantig mit gewölbten Backen.

Reift Anfangs August. — Eignet sich weniger zum Backen und Kochen.

12. Rothe Eierplume.

(Taf. 11. Fig. 3.)

Cyprische Plume, rothe Masche, rothes Osteri, rothe Kopfplume, große Kaiserplume, Amalaplume, Hoheitsplume, Prinzessinsplume, Maltheserplume.

Damas Aubert rouge, Dam Aubert rouge, Grosse rouge, Prune de Cypre.

Amalia Pruym.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige häufig quirlig, auch zuweilen nach einander. Tragholz regelmässig. Sommersprossen lang und stark. Krone hoch, rund, dicht belaubt. Blätter eiförmig, stumpf zugespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dick, fleischig, dunkelgrün, unten und oben dicht behaart.

Frucht 2 Zoll 4 Linien hoch, und einige Linien weniger breit und so groß wie ein Hühneri, an der Spitze etwas zusammengedrückt. Furchen am Stiele breit. Haut dick, roth, oft etwas blasgelb, zahlreich roth punktiert. Fleisch derb, saftig. Stein klein, dick, häckerig, rundlich, gut ab-

Idellisch, mit 2 — 3 Furchen an der Kante. Stiel 1 Zoll lang und länger, dünn behaart.

Reift Ende August oder Anfangs September.

C. Zwetschen mit gelben Früchten.

13. Gelbe Eierpflaume.

(Taf. 11. Fig. 4.)

Albertspflaume, gelbe ungarische Eierpflaume, weiße holländische Pflaume, Mogolspflaume, große gelbe Eierpflaume, gelbe ächte Eierpflaume, weiße Kaiserpflaume, großer Mogol, weißer Kaiser, weiße Kaiserin, Alberts Damascene, große Maronke, gelbe Maronke, gelbe Malonke, grünliche Dattelpflaume von Besançon.

Damas Aubert jaune, Prune de Monsieur, Prune d'oeuf blanche, Dame d'Aubert, Impériale, Grosse luisante, Impériale blanche.

Mogul Plum, White Imperial, Egg Plum, White bonum magnum, White Holland Plum.

Baum ziemlich schwach. Haupt-, Nebenäste meist nach einander und in Gabeln. Zweige lang, etwas steif. Tragholz regelmäßig, etwas lang, gelblich. Sommerschossen lang, stark, grasgrün, sonnenwärts braunroth. Krone durchschäftig. Blätter groß, etwas scharf zugespitzt, tief eingeschnitten, stumpf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 3 Zoll lang, 2 Zoll 5 Linien breit und meist eben so dick, in der Mitte am breitesten, oben und unten abgerundet, mit nicht tiefer, aber breiter Furche. Schale dünn, zähe, läßt sich abziehen, wachsgelb, weiß behaart, kleiner oder größer weiß, oft auch grau und braunroth punktiert. Fleisch etwas fest, zart, angenehm, süßsaftig. Stein abdrücklich, 1 Zoll 4 Linien lang, 10 Linien breit und 5 Linien dick, am obern Ende stumpf, am Stiele mehr zugespitzt, die breite Kante mit 3 scharfen Ecken, die schmale Kante mit 2 scharfen Ecken und einer tiefen Furche. Stiel 13 Linien lang, stark, fleischig, gelbgrün, in einer geräumigen Vertiefung sitzend.

Reift Ende August oder Anfangs September. — Beim Regen faulen die Früchte gerne am Baume.

14. Gelbe Jerusalemspflaume.

Jerusalemspflaume, gelbes Ochsenauge, gelbe Moronke. Prune jaune de Jerusalem, Oeil de boeuf.

Blätter länglich-eiförmig, oben kahl, unten auf den Adern und Rippen dünn behaart.

Frucht sehr groß, ungestaltet umgekehrt-eiförmig, mit einer kleinen, vorgeschobenen Spitze. Fruchtsiel kahl, sehr lang.

Reift Anfangs bis Mitte September, nach und nach.

15. Große, gelbe Dattelpflaume.

Dattel-Malonke, gelbe Moronke, weiße Kaiserin, weiße Kaiserpflaume.

Prune datte jaune, Impériale blanche, Prune Datte.

Blätter eiförmig, die Unterseite behaart, die Oberseite kahl.

Frucht sehr groß, umgekehrt-eiförmig. Stein mit Asternoten.

Reift im Oktober.

16. Weiße Diapre.

Weiße Malonke.

Diapree blanche.

Blätter breit eiförmig, spitzig, unten behaart.

Frucht klein, länglich-eiförmig, mit einem grünen Strich. Haut grünlichweiß, weiß behaart. Fleisch blaßgelb, etwas fest, süßsaftig.

Reift Anfangs September.

17. Coe's Goldpflaume.

Coe's Pflaume, Coe's Malonke, Coe's getüpfelte Goldpflaume, Coe's rothgesteckte Pflaume.

Coe's Impériale.

Coe's golden Drop Plum, Golden Drop, New golden Drop, Favi's golden Drop, Golden gage Burg Saedling.

Blätter eiförmig, spitzig, unterseits behaart.

Frucht sehr groß, umgekehrt-eiförmig, gegen den Stiel etwas vorgeschoben, gelb, hellviolettroth punktiert. Fleisch äußerst süß, erhaben aromatisch.

Reift Ende September. — Ausgezeichnete Frucht.

18. Gelbe Frühzwetsche.

Verschiedenförmige Meyerin.

Blätter lang-eiförmig, spitzig, haarig.

Frucht groß, ungestaltet eiförmig, beiderseits gedrückt. Stein asterkantig. Stiel behaart.

Reift Mitte August.

19. Gelbe Spätzwetsche.

Späte Meyerin.

Blätter eiförmig, lang und groß zugespitzt, tief gerunzelt, dunkelgrün, auf der obern Seite kahl, auf der untern kurz behaart.

Frucht mäßig groß, eiförmig, zigenförmig-spitzig. Stiel kahl.

Reift Ende September und hält sich bis Ende Novembers auf dem Baume.

D. Zwetschen mit grünen Früchten.

20. Grüne Zwetsche.

Grüne Eierpflaume, lange grüne Pflaume, große welsche Pflaume, italienische grüne Zwetsche, italienische Weinpflaume.

Vertage d'Italie, Vertage d'Italie très-grosse.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste und Zweige gerne nach einander oder gabelig sich ansehend, letztere etwas abwärts hängend. Tragholz ohne Ordnung, lang und dünn, ebenso auch die Sommerschossen. Krone platt, rund, stark belaubt. Blätter nach dem Stiele zu lang zugespitzt, nach oben etwas stumpf zugespitzt, ungleich gezähnt, grüngelb.

Frucht 2 Zoll und einige Linien lang und 1 Zoll 7 Linien breit, mit einer kaum bemerkbaren Linie, am Stiele etwas spitzig, wie die gemeine Zwetsche, gewöhnlich größer. Haut zäh, fest mit dem Fleische verbunden, grün, weißgelb durchscheinend, zahlreich weiß punktiert. Fleisch zart, grün, angenehm, süßsaftig. Stein schmal, länglich, dick, unten scharf, gegen den Stiel aber stumpf zugespitzt. Stiel 1 Zoll lang.

Reift Anfangs September.

II. Damaseenerartige Zwetschen.

Mit weichhaarigen Sommerzweigen und zarterem, weicherem Fleische der Frucht.

A. Zwetschen mit blauen Früchten.

21. Blaue Diapre.

Violette Deapre, violette Violentpflaume.
Diaprée violette.

Blätter weich, unten weichhaarig.

Frucht mittelmäßig groß, etwas herzförmig. Haut violett, stark beduftet. Stein leicht vom Fleische ablöslich. Fleisch gelbgrün, fest, saftig, zuckerig. Stiel dicht behaart, mäßig lang.

Reift Anfangs August. — Eignet sich gut zu Prünellen.

22. Große Buckerzweitsche.

Belgzweitsche, Ananazweitsche, Dörrell's große, ungarische Pflaume.

Blätter sehr groß, dick, flach, hängend, hellgrün, auf der obern Seite kahl, auf der untern haarig.

Frucht beinahe groß, gedrückt auf beiden Seiten. Stiel kahl und lang.

Reift Ende August.

23. Steinlose Zwetsche.

Kernlose Pflaume, kernlose Pflaume, Steinlose, Zuckerzweitsche, Pflaume ohne Stein.
Prune sans noyau.

Blätter mäßig groß, weich, unten behaart, oben beinahe kahl.

Frucht klein, etwas länglich-rund, auf beiden Seiten gedrückt, schwarzblau, himmelblau beduftet. Haut stark. Fleisch grüngelb, fest, etwas trocken, süß. Statt des Steins bloß ein bitterer Kern oder nur eine weiche Masse. Stiel dünn, kurz, etwas behaart.

Reift Ende August.

24. Bränner Zwetsche.

Bränner Duitlpflaume.

Neste in Duitlen stehend. Blätter auf der Oberseite kahl, auf der entgegengesetzten behaart.

Frucht regelmäßig eiförmig. Stiel dünn, nicht lang, kurzhaarig.

Reift im September, bis in den Oktober auf dem Baume sich haltend.

25. Dunkelblaue Vorsterie.

Violette Kaiserin, dunkelblaue Kaiserin.

Blätter dunkelgrün, dick, steif, haarig.

Frucht mäßig groß, eiförmig, etwas walzenförmig. Stiel behaart.

Reift Mitte Oktober. — Vor der Reife färbt sich die Frucht dunkelblau, obgleich sie noch hart anzufühlen ist. Bleibt am Baume oft noch hängen, wenn schon die Blätter abgefallen sind.

B. Zwetschen mit rothen Früchten.

26. Violette Kaiserin.

Blaue Kaiserin, flandrische Pflaume, Prinzessin, Prinzessinpflaume, Fürstenzweitsche, violette Fürstenzweitsche, Hoheltpflaume.

Imperatrice violette, Prune de Princesse, Prune d'Altesse.

Blätter beinahe klein, eiförmig, dünn und weich.

Frucht rundlich, unten und oben spitz, dunkel lachroth, violett getüncht, weiß beduftet. Fleisch grünlichgelb, fest, angenehm schmeckend. Stein ablöslich. Stiel mäßig lang.

Reift Ende September.

27. Purpurzweitsche.

(Taf. 11. Fig. 5.)

Purpurpflaume, große rothe Feigenpflaume, lange violette Dattelzweitsche, Nothzweitsche, Dattelpflaume, späte Dattelzweitsche, Zuckerzweitsche, türkische Zwetsche, ungarische Zwetsche, blaue Dattel, große Frühzweitsche, dattelzweitschenartige Schönpflaume.

Prune figue grosse rouge, Prune Dattel, Prune dattel rouge, Prune Figue, Prune d'Autriche, Grosse rouge, Prune d'Autriche violette.

Blätter groß, haarig.

Frucht groß, lang, umgekehrt-eiförmig. Fleisch rötlichgelb, süß, vom Steine ablöslich. Stiel sehr lang.

Reift Anfangs August.

28. Violette Kaiserpflaume mit bunten Blättern.

Violette Imperiale mit scheidigen Blättern.

Imperiale violette à feuilles panachées.

Blätter klein, auf beiden Seiten behaart, bunt.

Frucht ungekaltet eiförmig. Stein ablöslich. Stiel kurz.

Reift Anfangs September.

29. Burgunder Zwetsche.

Punktirte Walkerie.

Blätter groß, dick, steif, unten dicht, oben dünnhaarig.

Frucht mäßig groß. Stiel lang, behaart.

Reift Ende August. — Fest am Baume hängend.

C. Zwetschen mit gelben Früchten.

30. Gelber Spilling.

(Taf. 11. Fig. 6.)

Gelber kleiner Spilling, gelbe Spindelpflaume, Catalonische Pflaume, gelbe Frühpflaume, wachsgelbe Frühpflaume, Catalonischer Spilling, frühe weiße Pflaume, Catalane, Catalonische Krieke, gelbe frühe Pflaume, spanische Pflaume aus Catalonien.

Prune jaune hâtive, Jaune hâtive, Pisseuse, Prune de Catalogne, Prune d'avoine, Prunier de Catalogne, Prunier de St. Barnabé.

Early white, White Primordium, Primordian Plum.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste und Zweige meist quirllich. Tragholz unordentlich, lang. Sommerschossen kurz, dünn. Krone umgekehrt-pyramidenförmig, nicht dicht belaubt. Blätter etwas lang, breit zugespitzt, grüngelb.

Frucht 1 Zoll 4 Linien lang, 1 Zoll breit und etwas weniger dick, eiförmig, weißgelb, weiß beduftet. Fleisch gelb, zart, fest, saftig, süß zwetschenartig schmeckend. Haut etwas faserig. Stein löst sich vom Fleische durch's Drücken, länglich, 8 Linien lang, 5 breit und 3 dick. Fruchtstiel fein dichtbehaart.

Reift Ende Juli oder Anfangs August, nach und nach, dauert 4 Wochen. — Der Baum trägt reichlich, fast jährlich.

31. Reizensteiner Zwetsche.

Zweifarbiger Spilling, gelbe Spätzwetsche, Reizensteiner Pflaume.

Baum nicht stark. Haupt-, Nebenäste meist quirlförmig. Zweige lang, steif. Tragholz unregelmäßig. Krone breit, hoch, stark belaubt, ohne besondere Form, durchsichtig. Blätter länglich, nach oben und unten gleichspitzig zulaufend, fein und scharf gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 1 Zoll 3 Linien lang, etwas über 1 Zoll breit und beinahe so dick als lang, gegen den Stiel zu am breitesten, und baselst sich kurz abrundend, nach oben rundlich zugespitzt, mit deutlicher Furche, schwarzem Blütenpunkte, wachsgelb, weißbläulich beduftet, oft sonnenwärts schwach rötlich, roth punktiert. Haut dünn, zähe. Fleisch zart, mürbig, süß, starkfaserig, fest am Steine. Stein 10 Linien lang, 6 breit und 4 dick, die breite Kante mit 3 scharfen Ecken und 2 flachen Furchen, die schmale Kante mit 2 Ecken und einer schmalen tiefen Furche. Stiel in einiger Vertiefung, dünn, 1/2 Zoll und darüber lang, gelbgrün, stark behaart.

Reift Mitte September — Oktober, nach und nach. — Der Baum trägt reichlich.

32. Einfarbiger Spilling.

Selbe Frühpflaume, Spindelpflaume, gemeiner gelber Spilling.

Blätter länglich-eiförmig, nach dem Stiele keilförmig verschmälert, fein gezähnt, fein behaart, dunkelgrün.

Frucht klein, länglich-eiförmig, etwas zusammengedrückt, wohlriechend. Haut und Fleisch gelb. Stiel behaart.

Reift Anfangs August.

D. Zwetschen mit grünen Früchten.

33. Weiße indische Pflaume.

Berliner Pflaume, grüne Dattelszwetsche, lange Fingerszwetsche.

Blätter auf der Unterseite behaart.

Frucht von mittlerer Größe, oben und unten spitz, im Anfang grün, später zur Hälfte gegen die Spitze grasgrün und oben gelblich, stark bläulich beduftet, weiß punktiert, und statt der Furche häufig eine rothe Linie. Fleisch hellgrün, zart, schmelzend, süßsaftig. Stein abblöschlich.

Reift Anfangs September.

34. Gestreifte Zwetsche.

Grüngestreifte Zwetsche, bunte Zwetsche, holländische gestreifte Zwetsche, geflamme Kaiserpflaume, gestreifte Gesserte.

Prune panachée, Impériale panachée.

Blätter auf der Oberseite kahl, auf der untern weichhaarig.

Frucht mittelmäßig groß, dickbauchig, unregelmäßig umgekehrt-eiförmig, etwas eingedrückt, gelb, sonnenwärts hellrötlich, stark weiß beduftet. Fleisch fest, saftig, süß. Stein abblöschlich.

Reift Anfangs September.

E. Zwetschen mit bunten Früchten.

35. Zweimaltragende Pantoffelpflaume.

Venetianische Pflaume, Pantoffelpflaume, zweimaltragende Pflaume, zweimalblühende und zweimaltragende Pflaume.

Prunier qui fructifie deux fois par an, Prune bisoe, Bonne deux fois l'an, Venitienne, Bonne.

Frucht schön eiförmig. Fruchtstiel behaart.

Reift im August und September.

Prunus insititia. L.

Prunus domestica. β. DeC.

Prunus exigua. Bechst.

Prunus sylvestris. Habl.

Kriechenpflaume, zahme Schlehe, Haberschlehe, Augustpflaume, Pflaumenschlehe, wilde Haserpflaume, Kriechkreeke, Kriechkrieche, Kriechel, Kriechelbaum, Bilze, Kluder, Pfluder, Schlupfen, Hyperte, Zipparte, Schweinkriecher, Mirabelle, Keneclode, Damascene.

Crequier, Prune Mirabolan, Reine Claude. (franz.)

Bullage-tree, Mirabolan-Plum, Green Claude-Plum. (engl.)

Arten-Charakter.

Die alte Rinde hat eine schwarzbraune Farbe und ist aufgesprungen, an jungen Stämmen und Ästen ist sie glatt, olivengrün, aschgrau gehäutet und rostgrau punktiert, an den jüngsten braun und behaart. Holz fest, mit zarten Fasern und braunen Streifen und Flammen. Blätter kurz und haarig gestielt, eiförmig, stumpf gesägt, etwas runzlig und behaart. Blütenstiele meist zu Zweien aus einer Knospe entspringend, kurz flaumhaarig. Kelch mit 5 runden, hellgrünen Zipfeln. Blumenblätter eiförmig, weiß. Staubfäden 19 — 24, gerade, weiß. Staubbeutel getheilt, gelb. Griffel grünlichgelb. Narbe scheibenförmig. Steinfrucht rundlich, mit grünem Fleische. Stein rundlich-eiförmig, die Furchen der Ränder tief eingeschnitten.

Blühzeit und Dauer.

April. 5. Reife September.

Vorkommen.

In Gärten, Hecken, Obstgärten.

Kultur.

Man pflanzt sie wie die vorhergehende Art fort.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten etc.

Dieser Baum ist denselben Krankheiten unterworfen und es finden sich auf ihm dieselben schädlichen Insekten wie sie bei dem Zwetschenbaum angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Werden wie die Zwetschen benutzt und angewendet.

Geschichte.

Der Pfautenbaum kam ohne Zweifel von Syrien zuerst nach Griechenland und etwas später nach Italien. Edlere Sorten kennen wir seit den Kreuzzügen.

I. Zwetschenartige Damascener.

Mit kahlen Sommertrieben.

A. Damascener mit blauen Früchten.

1. Haberschele.

(Taf. 12. Fig. 1a und b.)

Blaue Kriecher, Kriechenpflaume, Kriechel, Wilsle, Wellele, Wfülbe, Zyperte, Schweinkriecher, Schlehenspflaume, Augustpflaume.

Crequier.
Bullage-tree.

Blätter fein gesägt, oben kahl, unten behaart. Blüthenstiele gepaart.

Frucht rundlich, noch einmal so groß, als die Schlehe, schwarzblau, weiß beduftet. Fleisch grün, fest am Steine stehend, von herbem, sonst aber weinsäuerlichem Geschmack. Stiel kahl.

Reift Ende August, zwar schon Anfangs Juli schwarz, aber bis tief in den August hart.

2. Lange, violette Damascenerpflaume.

Lange violette Damascene, langstielige Ringie, längliche blaue Damascene.

Damas violet longuet, Damas violet, Prune d'Autriche.
Violet Damask Plum, Great Damask violet Plum.

Blätter glatt, auf den untern Rippen etwas behaart.

Frucht groß, länglich, auf der einen Furchenseite etwas höher. Schale zähe, braunroth, hier und da fast schwarz, stark violett beduftet. Fleisch grüngelb, etwas hart, zart, von Aprikosengeschmack. Stein geht leicht ab. Stiel sehr lang.

Reift Anfangs August.

3. Kleine Damascenerpflaume.

Kleine schwarze Damascenerpflaume.

Petit Damas.
Little Black Damask Plum.

Stamm mittelstark. Haupt-, Nebenäste meist quirlich. Zweige kurz, steif. Tragholz regelmäßig, enge stehend, ziemlich lang. Sommerschossen lang. Krone stark, ohne besondere Gestalt, durchsichtig. Blätter länglich, sehr stumpf zugespitzt, spitziger noch gegen den Stiel hin, klein, rundlich gezähnt, dunkelgrün.

Frucht etwas über 1 Zoll hoch, 9 Linien breit und etwas weniger dick, etwas länglich, mit einer feinen Linie und grauem Blütenpunkte. Stiel $\frac{1}{2}$ Zoll lang und darüber, dünn. Haut blau, oft theilweise schwärzlichblau, läßt sich abziehen. Fleisch grüngelb, zart, mit zarten, weißen Fasern durchzogen, sehr saftig, süß, nachhaltig, erquickend. Stein abblöcklich, länglich, mit — gegen den Stiel hin, stumpfer Spitze, breiter Rückenkante und 3 kleinen Furchen, 8 Linien hoch, 5 breit, 3 dick.

Reift Ende August oder Anfangs September. — Besonders zum frischen Genuß. — Der Baum trägt nicht besonders reichlich.

B. Damascener mit rothen Früchten.

4. Damascene von Maugerou.

(Taf. 12. Fig. 2.)

Maugero-Pflaume, Spazinthpflaume, rothe Aprikosenspflaume, Maugeroner Damascener-Pflaume, langstielige Kiegele.

Damas de Maugeron, Maugirou, Maugeron.
Maugeron Damascene Plum, Maugeron Plum.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste häufig nach einander und in Gabeln. Tragholz unregelmäßig, oft lang. Krone platt kugelförmig, ziemlich stark belaubt, etwas licht. Blätter lang, stumpf zugespitzt, am Stiele scharf zugespitzt, bogig gezähnt, dunkelgrün, mit röthlichem Stiele.

Frucht $1\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser, mit einer oft merklichen Furcher, rundlich. Schale zähe, dick, braunroth, schwärzlich und hellroth durchschimmernd, blaulichweiß beduftet, unter dem Dufte zahlreich weißgelb punktiert. Fleisch gelbgrün, zart, fest, süß, von Aprikosengeschmack. Stein löst sich gut ab, länglich, dick, 10 Linien lang, 7 breit, 5 dick, die breite Kante mit 2, die schmale mit 1 Furcher, am Stiele etwas spitzig. Stiel nach aufsteigend, 1 Zoll und darüber, grüngelb.

Reift Mitte August bis Anfangs September, wird nach und nach reif, hält sich 8 Tage. — Baum nicht immer voll.

5. Rothe Damascener-Pflaume.

Damas rouge.
Red Damask Plum.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste oft stark quirlich. Zweige kurz, steif. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen stark, rothbraun. Krone kugelförmig, stark belaubt, jedoch durchsichtig. Blätter stumpf zugespitzt, klein gezähnt, fleischig, dunkelgrün.

Frucht etwas über 1 Zoll hoch und 3 Linien breiter, mit feichter Furcher und tiefem Blütenpunkte, weniger rund als vielmehr platt. Haut etwas dick, zähe, dunkelroth, blau beduftet und dann violett, zahlreich und schwach gelb punktiert. Fleisch grüngelb, zart, sehr saftig, honigsüß. Stein schwer abblöcklich, länglich-rund, am Stiele runder, an der breiten Kante mit 2 zarten Furchen und 5 Ecken, und an der schmalen Kante mit einer starken Furcher, 7 Linien hoch, 6 breit, 4 dick. Stiel fast 1 Zoll lang.

Reift Ende August. — Baum trägt gut.

6. **Roths Fasanenpflaume.**

Roths Rebhühnpflaume, rother Perdrigon.
Perdrigon rouge.

Blätter auf der Oberseite kahl.

Frucht klein, beinahe rund, unten zu etwas verjüngt.
Fleisch saftig, zuckerfäß, goldgelb, weiß, geadert, durchsichtig.
Schale roth, blau beduftet, unter dem Dufte gelb marmoriert, klein goldfarbig punktiert. Stiel kurz behaart, dick.

Reift Mitte September. — Gibt wohltschmeckende Prünellen.

7. **Violette Keneclode.**

Blaue Keneclode, schwarze Keneclode, violette Königin
Claudie.

Reine-Claude violette, Reine-Claude noir, Azure native.
Blue Gage Plum.

Blätter groß, dick, fleisch, auf der Unterseite behaart, auf der obern kahl.

Frucht mäßig groß, etwas flachgedrückt, rundlich, röthlichblau. Stein unabblöschlich. Stiel dick, etwas behaart.

Reift Mitte September.

8. **Roths Nektarine.**

Nektarinpflaume.
Nectarine Plum.

Blätter dunkelgrün, oben behaart.

Frucht $1\frac{2}{3}$ Zoll hoch und dick, rund, regelmäßig oben, plattgedrückt unten, rothbraun. Fleisch saftig, erhaben. Stein abblöschlich. Stiel dick.

Reift Anfangs August.

9. **Schweizer Pflaume.**

(Zaf. 12. Fig. 3.)

Kleine Schweizerpflaume, Martinspflaume, Pflaume aus der Schweiz.

Prune de Suisse, Prune de St. Martin.

Blätter oben kahl, unten haarig.

Frucht klein, flachgedrückt - rundlich. Stiel dünn behaart.

Reift Ende September und im Oktober.

C. **Damascener mit gelben Früchten.**10. **Große, weiße Damascenerpflaume.**

Große weiße Damascener, große Jungfernpflaume, großer weißer Damas.

Gros Damas blanc.

Blätter groß, dunkelgrün.

Frucht groß, in der Form unbeständig. Haut gelblich oder grüngelb. Fleisch sehr angenehm. Stein unabblöschlich. Stiel fein behaart.

Reift im September.

11. **Kleine, weiße Damascenerpflaume.**

Kleine grüne Keneclode, kleine weiße Damascener, kleine Jungfernpflaume.

Petit Damas blanc.

Blätter klein, runzlig, hellgrün.

Frucht sehr klein, eirund. Schale weißgelb. Stein unabblöschlich. Stiel lang, kahl.

Reift im September.

12. **Weißer Perdrigon.**

(Zaf. 12. Fig. 4.)

Weißes Rebhühnerel, weiße Fasanenpflaume, weiße Duranzenpflaume, Brüggnoller Pflaume.

Prune de Brugnonne, Brignolle, Brignole, Perdrigon blanc.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste, meist auch die Zweige quirllich. Tragholz ordentlich, wechselnd. Sommerschossen kurz. Krone dicht belaubt, rund, hat meist viele Nester. Blätter länglich, gegen den Stiel lang, gegen die Spitze stumpf zugespitzt, etwas stark, stumpf gezähnt.

Frucht 2 Zoll hoch und $1\frac{1}{2}$ Zoll breit, länglich-rundlich, unten etwas eingedrückt, am Stiele etwas spitzig, oben aber rundlich, weißgelblich, oft weiß beduftet, sonnenwärts häufig fein roth punktiert, unmerklich gefurcht. Schale etwas dick. Fleisch grünlichgelb, fest, aber fein säßsaftig, wird nicht mehlig, wohlriechend. Stein gewöhnlich abblöschlich, dick, unten rund, oben zugespitzt. Stiel nicht 1 Zoll lang.

Reift Mitte bis Ende August. — Sie gibt in der Provence die bekannten Prünellen. — Der Baum trägt alle Jahre, aber nicht gerade viel.

13. **Gelbe Aprikosenpflaume.**

Aprikosenperdrigon, Morikosenpflaume.

Prune d'abricot, Abricotée Perdrigon.

Abricot Plum, New Abricot Plum.

Blätter groß, oben dünn behaart, unten dichthaarig.

Frucht $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch und $1\frac{1}{3}$ Zoll dick, wachsgelb, sonnenwärts roth gefleckt. Neben dem Blütenpunkte eine Erhöhung. Fleisch saftig, angenehm, süß. Stein abblöschlich. Stiel mäßig lang.

Reift Ende August.

14. **Weißer Kaiserin.**

Weißer Kaiserpflaume, weiße Imperatrice, weißpunktirt Jungfernpflaume.

Imperatrice blanche.

Blätter klein, dunkelgrün.

Frucht mäßig groß, rundlich, kurz, eiförmig, weißgelb, um den Stiel roth angelaufen und roth gefleckt. Fleisch saftig, süß, fein. Stein unabblöschlich. Stiel kurz, kahl.

Reift Mitte bis Ende September.

D. **Damascener mit grünen Früchten.**15. **Große Keneclode.**

Große Königin Claudia, grüne Aprikose, gute grüne Dauphine, grüne Pflaume, Zuckerpflaume, gute Grüne, italienische Pflaume.

Damas-vert, Dauphine, Grosse, Reine-Claude, Abricot vert, Verte bonne.

Green Claude-Plum, Green Gage Plum, Great Queen Claude Plum.

Baum mittelstark. Aeste meist quirllich. Tragholz knorzig, enge und unordentlich stehend. Sommerschossen etwas stark. Knospen von Wälsten umgeben. Krone stark ästig.

Blätter länglich, nach oben sich stumpf, nach dem Stiele hin etwas scharfer sich zuspitzend, sägeartig gezähnt, dunkelgrün.

Frucht groß, im Durchmesser oft 2 Zoll, rund, tief gefurcht, oben mit einer kleinen Narbe, grün, gelblich geädert, oft fast grünlich, sonnenwärts zuweilen rötlich angelaufen. Haut sehr dünn. Fleisch durchscheinend, zart, süßsaftig, sehr schmelzend, wohlriechend. Stein ablöslich. Stiel in einer kleinen Vertiefung, 1 Zoll lang.

Reift Anfangs September. — Frisch ausgezeichnet zum Rohgenuß, zum Trocknen, zum Einmachen, gibt gute Brüllzellen. — Baum trägt voll.

16. Kleine Keneclode.

Kleine grüne Keneclode, Kibizenei, kleine Königin Claudia, kleine Dauphine.
Petite Reine-Claude, Petite ReINETTE-Claude.

Blätter ziemlich groß, dunkelgrün.

Frucht klein, plattgedrückt rund, tief gefurcht, gelblichgrün. Fleisch fester, trockener als bei der Vorigen. Stein ablöslich. Stiel mäßig lang, kahl.

Reift Ende August. — Läßt sich gut trocknen.

17. Grüne Weinspflaume.

(Taf. 12. Fig. 5.)

Deutsche Mirabelle, bunte Pflaume, grüne Kriecher, Weinkriecher.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander oder in Gabeln. Zweige kurz, steif. Tragholz lang, regelmäsig. Sommerschossen etwas stark, grün, sonnenwärts blaß braunroth. Krone plattrund, stark belaubt, licht. Blätter groß, behaart, eiförmig, ungleich und stumpf gesägt, runzelig, dunkelgrün.

Frucht 1 Zoll hoch, etwas weniger breit und noch weniger dick, fast rund, mit einer feinen Furche. Haut ganz dünn, zähe, läßt sich gut abziehen, erst gras-, dann gelbgrün, sehr fein graulich punktiert, weiß beduftet. Fleisch zart, hellgrün, saftig, angenehm süßsauerlich, nicht gut vom Steine löslich. Stein 8 Linien hoch, 3 breit, 4 dick, die breite Kante mit 3 Furchen, auf der schmalen mit einer schwachen Furche, oft mit einer stehenden Spitze. Stiel fast ganz flach aufsteigend, 9 Linien lang, dünn, grün.

Reift Ende August, nach und nach oft 4 Wochen, hält sich 8 Tage.

E. Damascener mit bunten Früchten.

18. Rothe Aprikosenspflaume.

Fürstenzellerpflaume, Fürstenzeller Keneclode, rothe Bonitalie.

Abricotée rouge, Prune d'Abricot rouge.

Blätter mäßig groß, hellgrün.

Frucht groß, verschoben rundlich-eiförmig, weißlichgrün, sonnenwärts roth. Fleisch gelb, fest, süßsaftig, moschusartig. Stein ablöslich. Stiel nackt.

Reift Anfangs September.

19. Bunter Perdrigon.

Bunter Weichling.

Blätter groß, stark runzelig, dunkelgrün.

Frucht mäßig groß, hellroth, an der Schattenseite weißlichgrün, gelb punktiert. Fleisch sehr saftig, angenehm. Stein ablöslich. Stiel haarig.

Reift Mitte bis Ende August.

II. Wahre Damascener.

Mit wechhaarigen Sommertrieben und meistens großen, dunkelgrünen, behaarten, dicken, starkaderigen, steifen Blättern.

A. Damascener mit blauen Früchten.

20. Große Damascenerpflaume.

Große Damascene von Tours, Bieberspflaume, große schwarze Tourspflaume.

Gros-Damas de Tours, Gros Damas violet de Tours, Gros Damas noir de Tours.

Great Damask violet Plum, Violet Damask Plum.

Blätter mäßig groß, dick, steif, stark gerippt, auf der Oberseite schwach, auf der untern stark behaart.

Frucht von mittlerer Größe, etwas eiförmig, durch eine Furche in 2 ungleiche Hälften abgetheilt. Schale schwarzblau, stark beduftet. Fleisch goldgelb, saftig, süß erhaben. Stein ablöslich.

Reift Anfangs August. — Eignet sich besonders zum Baden.

21. Herrnpflaume.

Orleanische Herrnpflaume, Herzogspflaume, Pflaume von Wentworth, Herzog von Orleans.

Prune de Monsieur, Prune d'Orleans, Brignole violette, Prune violette de Monsieur.

Monsieur's Plum, Wentworth Plum.

Blätter groß, oben kahl, nur auf den Rippen etwas, unten dünn behaart, dunkelgrün.

Frucht klein, fast rund, oben etwas eingedrückt, violett, stark beduftet. Fleisch fein, schmelzend, süß, angenehm. Stein ablöslich. Stiel feinhaarig.

Reift Anfangs August.

22. Frühe Herrnpflaume.

Frühe Herzogspflaume, früher Monsieur.

Prune de Monsieur hative.

Blätter groß, unten haarig, oben kahl.

Frucht groß, kurz eiförmig, oben und unten gedrückt, dunkelviolett. Fleisch zart, sehr saftig, süß, aromatisch. Stein ablöslich.

Reift Anfangs August.

23. Müskirte blaue Damascenerpflaume.

Müskirte Damascene, schwarze müskirte Damascene, musquirter Damas, schwarzer Muskateller, Wisam-Damascener = Pflaume, Muskateller = Damascener-Pflaume.

Damas musqué, Prune de Cypre, Prune de Malthe, Damas noir musqué.

Blätter klein, dunkelgrün, unten weich behaart, oben kahl.
Frucht etwas klein, oben und unten platt, stark gefurcht, fast schwarz, stark blau bestäubt. Fleisch grün, zart, süßsaftig, moschusartig. Stein ablöslich.
Reift Ende August.

24. Später Perdrigon.

Späte Herrnpflaume, späte Königspflaume, späte Monseurpflaume, September-Damascene.
Perdrigon tardive.

Blätter groß, dunkelgrün, unten haarig, oben nackt.
Frucht von der Größe der grünen Reneclobe, eiförmig, oben mehr abgerundet, dunkelblau. Fleisch sehr süß.
Reift Ende September. Bei guter Witterung hängt die Frucht oft bis Mitte November am Baume. — Sehr gut zum Trocknen und für die Küche.

25. Schwarzer Perdrigon.

Normännischer Perdrigon, Perdrigon aus der Normandie, perdrigonartige Herrnpflaume.
Perdrigon noire, Perdrigon Normand, Perdrigon de Normandie.

Blätter mäßig groß, unten mehr behaart.
Frucht groß, länglichrund, violett, gelb durchschimmernd, sonnenwärts schwarzblau, stark beduftet. Fleisch blaßgelb, fest, fein, erhaben süß. Stein ablöslich. Stiel dicht behaart.

Reift Anfangs September.

26. Maroccopflaume.

Schwarze Pflaume von Montreuil, Johannespflaume, frühe Jakobspflaume, schwarze Frühpflaume.
Noire de Montreuil, Prune de St. Jean, Damas noir hâtif, Prune de St. Cyr, Precoce de l'an.
Early Black Damask Plum. Marocco Plum.

Blätter dunkelgrün, stark runzelig.
Frucht sehr groß, dick, am Stiele schmaler. Schale schwarzblau, stark beduftet. Fleisch gelb, sehr saftig, angenehm. In heißen Sommern und an sonnigem Standort löst sich der Stein öfters vollkommen vom Fleische ab. Stiel dicht behaart.

Reift Ende Juli oder Anfangs August.

27. Schwarze Mirabelle.

Norberts-Pflaume.

Blätter beinahe dunkelgrün, auf den Rippen runzelig, oben schwach, unten stark behaart.
Frucht sehr klein, braunschwarz, dicht violett beduftet. Fleisch grüngelblich. Stein unablöslich. Stiel kurz, behaart.

Reift Ende September.

B. Damascener mit rothen Früchten.

28. Rothes Taubenherz.

Coeur de pigeon.

Blätter hellgrün, behaart.
Frucht sehr klein, umgekehrt-kurzeiförmig, blutroth. Fleisch weinsäuerlich, angenehm. Stein ablöslich.
Reift Anfangs August.

29. Violetter Perdrigon.

Violettes Rebhühnerel, violette Kasanenpflaume, violette Rebhühnpflaume, blauer Perdrigon, violette Perdrigonpflaume.

Perdrigon violet.
Blue Perdrigon.

Blätter stark runzelig, grob geférbt, oben beinahe kahl, unten behaart.

Frucht groß, eiförmig, oben und unten gedrückt, violett-roth, silbergrau beduftet, goldgelb punktiert. Fleisch grünlich, hell, zart, süßsaftig, wohlwärmend. Stein unablöslich. Stiel mäßig lang, behaart.

Reift Anfangs September.

30. Königspflaume von Tours.

(Taf. 12. Fig. 6.)

Tourser Königspflaume, Die's Königspflaume, Königin von Tours.
Royale de Tours.

Blätter dunkelgrün, sehr groß, oben beinahe kahl, unten dicht behaart.

Frucht mittelmäßig groß, eiförmig, unten etwas verjüngt, zusammengebrückt, röthlichblau, bisweilen fast schwarz, am Blütenpunkte mit einer einseitigen Erhöhung. Fleisch sehr saftig, angenehm. Stein ablöslich.

Reift Anfangs August.

31. Blaue Reneclobe.

Reine-Claude bleue, Reine-Claude violette.

Blätter groß, dunkelgrün, unten behaart.
Frucht mäßig groß, plattgedrückt rund, rothblau, oft schwarz. Fleisch gelblichweiß, durchsichtig, saftig, süß, meist fein weinsäuerlich, angenehm. Stein ablöslich, aprikosenartig.

Reift Anfangs September.

C. Damascener mit gelben Früchten.

32. Gelbe Mirabelle.

(Taf. 12. Fig. 7.)

Kleine gelbe Mirabelle, Mirabellen-Pflaume, syrische Pflaume, Lerchenel.
Petite Mirabelle, Mirabelle, Mirabelle jaune.
Mirabelle Plum.

Baum nicht stark. Aeste meist quirllich. Tragholz eng und unordentlich stehend. Zweige und Sommerhossen dünn. Krone sehr ästig. Blätter klein, länglich, nach oben und unten nach und nach sich zugespitzend, sehr fein gezähnt, dunkelgrün.

Frucht 1 Zoll und 2 Linien dick, und etwas weniger hoch, länglichrund, klein gefurcht, hochgelb, weißlich beduftet, sonnenwärts oft roth punktiert. Fleisch glänzendgelb, saftig, angenehm süß. Stein klein, gut vom Fleische ablöslich. Stiel kurz, dünn, ohne Vertiefung.

Reift Mitte August. — Eine vorzügliche Frucht, die sich besonders zum Trocknen und Einmachen eignet. — Baum sehr fruchtbar.

33. Washington.

Größte Mirabelle.

Washington Plum.

Blätter sehr groß, rauh, hellgrün, oben schwach, unten stark behaart.

Frucht sehr groß, niedergebückt, rund, meist $1\frac{3}{4}$ Zoll hoch und dick, grünlichgelb, rosenroth angelausen. Fleisch gut und angenehm. Stein abblöschlich.

Reift Anfangs September.

34. Goldpflaume.

Doppelte Mirabelle, Mirabellenpflaume, Goldstoffpflaume, Meher Mirabelle, große Mirabelle.

Drap d'or, Mirabelle de Metz, Mirabelle double, Perdrigon häuf.

Blätter mäßig groß, hellgrün, oben glatt, unten schwach und dünn behaart.

Frucht mittelmäßig groß, etwas länglichrund, tief gefurcht. Schale fein gelb, weißwollig, biswellen roth gefleckt. Fleisch gelb, saftig, fein, angenehm, schmelzend, aromatisch. Stein bei voller Reife beinahe abblöschbar. Stiel nicht lang, behaart.

Reift Mitte August. — Eine der besten Tafelfrüchte, welche sich meist durch den Stein ächt fortpflanzen läßt.

D. Damascener mit grünen Früchten.

35. Grüne Mirabelle.

Blätter klein.

Frucht sehr klein, kugelförmig, am Stiele platt, gelblichgrün, etwas bräunlich angelausen. Fleisch angenehm. Stein unabblöschlich. Stiel sehr kurz, behaart.

Reift Ende August.

E. Damascener mit bunten Früchten.

36. Rothe Jungfernpflaume.

Virginala à fruit rouge.

Blätter klein, dunkelgrün, behaart.

Frucht klein, umgekehrt-eiförmig, gelbroth. Stiel behaart.

Reift Mitte September.

Prunus cerasifera. Ehrh.

(Taf. 15. Fig. 1a. und b.)

Prunus domestica ζ myrobalana. L.

— maritima. Wnguhm.?

— Myrobalana. Desf.

Türkische Kirsche, Asiatische Kirsche, Arabische Kirsche, Kirschenbaum, Kirschenförmige Pflaume, Myrobalane.

Prune cerise, Prune cerisette, Myrobalane, Cerisette, Prunier myrobalan à fruit rouge. (franz.)

Cherry Plum, Myrobalan Plum, Myrobalan Plum. (engl.)

Arten = Charakter.

Gewöhnlich eine Staude, oder wird ein 15 — 20 Fuß hoher Baum. Äste glatt, dünn, rund, hellbraun, öfters mit kurzen Dornen. Sommerzweige gerade, kahle. Blätter abwechselnd, elliptisch, fein und tief gesägt, hellgrün, nur

Calwer, ökonom. Pflanzenkunde. II.

unterseits längs der Hauptrippe in der Jugend weißflügelig. Blüten zahlreich, an den Seiten der Zweige meist einzeln oder auch gepaart stehend. Blumenblätter weiß, eiförmlich. Kelch mit rückwärts gebogenen Zähnen. Steinfrucht lang gestielt, hängend, kugelig, am Stiele etwas platt, statt der Furche eine starke Linie. Haut dünn, hellroth, weiß punktiert. Fleisch hellgelb, zart, weich, wässrig süß. Stein klein, länglich, 7 Linien hoch, 5 breit, 4 dick; auf einer Seite stark gefurcht, mit breiter, dicker Kante. Stiel in einer kleinen Vertiefung, dünne, grüngelb.

Blüthezeit und Dauer.

April. 3. Reife Mitte oder Ende August.

Vorkommen.

In Nordamerika zu Hause, bei uns in Gärten kultivirt.

Kultur.

Wie bei den vorigen Arten, sie lassen sich aber nicht auf Kirschen veredeln. Werden mehr der Schönheit als des Nutzens wegen gezogen.

Prunus Cerasus. L.

(Taf. 13. Fig. 1.)

Prunus acida. Ehrh.

Prunus austera. Ehrh.

Prunus Bigarella. Dumort.

Prunus Caproniana. Gaud.

Cerasus austera. Hort.

Cerasus avium. Hort.

Cerasus Caproniana. DeC.

Cerasus dulcis. Hort.

Cerasus hortensis. Pers.

Cerasus juliana. DeC.

Cerasus plena. Hort.

Cerasus rosea. Hort.

Cerasus vulgaris. Mill.

Saure Kirsche, Sauerkirschenbaum, Weichsel, Ammerbaum, Schattenkirsche, gemeine Kirsche, Gartenkirsche, Blutkirsche, Bauernkirsche, Fedenkirsche, Vierkirsche, Weichselbaum, wilde Weichsel, wilder Emmerking, Kasebeere, Käsebeere, Karfen, Karsten, zahmer Kirschenbaum, saure Pflaume, Glas-Kirschenbaum, Amarellenbaum, Amarelle, Ammer, Ammerkirsche.

Cerisier, Cerisier ordinaire. (franz.)

Common Cherry, Kentish-Cherry, Cherry-tree. (engl.)

Arten = Charakter.

Niedriger Baum, welcher weit und breit umherkriechende Wurzelläufer macht, öfters mehrere Stämme aus einer Wurzel treibt und sich selbst überlassen, einen Strauch bildet. Rinde schwarzbraun, längs aufgerissen, quer sich in Schuppen abblöschend, an jungen Stämmen und Ästen ist sie glatt, kastanienbraun, mit einem rothgrauen, gerieften Ueberzug, die jüngsten Zweige olivengrün, aschgrau überlaufen, weißdrüsig punktiert. Holz an alten Stämmen rothfarbig mit kastanienbraunen Flammen und Streifen, fest, zähe, feinfasrig, an jungen Stämmen weißlich. Äste dünn, rutenförmig, oft hängend. Blätter elliptisch, zugespitzt, drüsigesägt, flach, glänzend, kahle, etwas leberig; die untern Zähne zwar drüsig, aber der Blattstiel drüsenlos. Nebenblätter röhrlisch, lanzettförmig und feingezähnt. Blütenknospen einzeln, an der Seite der Zweige. Blüten in 3 — 4blütigen Schirmen gehäuft. Kelch mit lanzettförmigen, zurückgebogenen Zipfeln. Blumenblätter rundlich, konkav, weiß.

Staubfäden 27—30, lang, oben etwas eingebogen. Staubbeutel gelb, herz- oder nierenförmig. Griffel grünlich. Narbe niedergebückt, kopfig-nierenförmig. Steinfrucht plattkugelig, groß, säuerlich oder sauer.

Blütezeit und Dauer.

April — Mai. 5. Reife Juli und August.

Vorkommen.

Kommt in Deutschland an Wegen, an Hecken, am Saume der Wälder, welche in der Nähe von Wohnungen liegen, verwildert vor.

Kultur.

Der Kirschbaum geräth am besten im Mergelboden, an Anhöhen und freistehend. Man pflanzt ihn durch Ableger fort und veredelt ihn auf Kernstämmchen und auf Kirschwilblinge. Man kann saure auf Süßstämme veredeln, doch gedeihen sie nicht immer, um so fruchtbarer und große Früchte tragend werden aber meist Süßkirschen, wenn sie auf saure veredelt werden, aber häufig gehen sie bald darauf. Kirschen auf andere Bäume zu veredeln, ist nicht zu empfehlen. — Frisch gesetzte Kirschbäume müssen tüchtig eingestammt werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Kirschen ist man roh, getrocknet, oder mit Essig und Gurken eingemacht, gekocht, in Backwerken. Man erhält von ihnen, wenn man den Saft mit Zucker versetzt und gähren läßt, den sogenannten Kirschwein. — Das Holz wird von Schreibern und Drechslern sehr gesucht.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten zc.

Beschädigungen am Stamme und an den Ästen erzeugen Gummi-Ausflüsse; ein magerer Standort bewirkt Auszehrung, ein zu maffer die Rothfäule.

Die Blätter werden von der Raupe des Weißdornfalters (*Pontia Crataegi* L.), des kleinen Frostspanners (*Geometra brumata* L.), des großen Frostspanners (*Fidonia defoliaria* L.), des Weichselspanners (*Fidonia Bajaria* L.), und von dem Malikäfer (*Melolontha vulgaris* L.), die Blüthen und Früchte durch einige Muffelkäfer-Arten (*Magdalinus Cerasi* L. und *Anthonomus Pomorum* L.) zernagt.

Geschichte.

Cerasus kommt von der römischen Stadt *Cerasus*, jetzt *Cerasente*, einer Stadt in Natolien am schwarzen Meere her; von da kamen die ersten, vermuthlich veredelten Kirschbäume, nach Rom, 40 Jahre nach Christo nach England.

I. Sauerkirschen.

Haut einfarbig. Saft färbend.

A. Süßweichseln.

Geschmack süßsauerlich bis fast ganz süß. Blätter groß. Zweige aufrecht stehend.

1. Große, rothe Malikirsche.

Doppelte Malikirsche, süße Frühweichsel. *Cerise écarlate*, *Cerise Guigne*, *Cerise hâive*.

Baum nicht groß, sehr fruchtbar. Zweige meist gabelförmig. Tragholz kurz, ohne Ordnung. Sommerhoffen sehr kurz und dünn, hellgrau. Krone stumpf, konisch. Blätter etwas lang zugespitzt, ungleich gezähnt, am Stiele kleiner gezähnt, hellgrün, am Stielansatz etwas röthlich.

Frucht groß, fast 1 Zoll breit und etwas weniger hoch, auf der einen Seite etwas platt, erst roth, dann schwarzroth. Fleisch erst röthlich, später dunkler und zerfließend, saftig, wässerig. Haut etwas zähe und dick. Saft mit der Vollreife süß, sehr aromatisch, angenehmen süßsauerlich.

Reift Mitte Juni, obgleich sie sich schon Anfangs Juni röthet, und hält sich 6 — 7 Wochen am Baume. — Wird in Obersachsen häufig kultivirt. — Ist gut zum Rohgenuß, wie zum Einmachen und zu Kirschwein.

2. Schwarze, spanische Frühkirsche.

Baum sehr fruchtbar, nicht groß, gut zu Spalieren.

Frucht mittelgroß, auf beiden Seiten mit einer Naht, dunkelbraun, fast schwarz. Fleisch zart, sehr saftig, angenehm.

Reift Mitte Juni. — Sehr gut zum Trocknen und Einmachen.

3. Holländische große Weichsel.

(Taf. 13. Fig. 2.)

Holländische Kirsche, Dranienkirsche. *Cerise de Hollande*, *Coulard*.

Baum ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste gerne nach einander und in Gabeln. Zweige stark, lang. Krone unten breit, dicht belaubt, doch durchsichtig. Blätter meist länglich, gezähnt, stark runzelig, dunkelgrün. Stiel stark, grau. Der Baum hat viel Blüthen, aber wenig Früchte.

Frucht über 1 Zoll breit, etwas weniger dick und noch weniger hoch, mit einer dunkeln, zarten Linie, langgestielt. Blüthenkrone deutlich. Haut hellroth, sonnenwärts dunkler, zahlreich weiß punkirt. Fleisch weiß, süßsauerlich, sehr angenehm, sehr saftig und etwas dicht. Stein $\frac{1}{2}$ Zoll hoch, etwas weniger breit, 4 Linien dick, am Stiele eine stehende Spitze, mit 3 Furchen. Stiel ziemlich vertieft, noch einmal so lang als die Frucht, hellgrün, geht leicht vom Steine.

Reift Mitte Juli. — Sehr gut.

4. Herzogenkirsche.

(Taf. 13. Fig. 3.)

Cerise royale, *Cerise de Montmorency*, *Cerise royale ancienne*, *Royale ancienne*. *Cherry-Duke*, *Arch-Duke-Cherry*.

Baum nicht groß, mittelstark. Hauptäste meist zugleich, Nebenäste neben einander, und die Zweige entweder quirlig oder gabelig sich ansetzend. Tragholz ziemlich wechselnd, häufig auch an starken Ästen und Zweigen stehend. Sommerhoffen stark, gelbgrün. Krone platt, halbflugelförmig. Blätter lang, nach beiden Enden allmählig sich zugespitzend, ungleich gezähnt, gelbgrün gefleckt, hellgrün.

Frucht 9 Linien breit und 8 Linien hoch, mittelgroß, mehr platt als rund. Haut dünn, im Anfange hellroth, später dunkelroth. Fleisch röthlich, zart, weich. Saft hellroth, erhaben, süßsauerlich, erfrischend.

Reift Ende Juni oder Anfangs Juli, färbt sich Anfangs Juni, kann 6—7 Wochen am Baume bleiben. Fault am Baume gerne bei Regenwetter. — Ausgezeichnet zum Nothgenuß, gibt auch sehr guten Kirschwein.

5. Große Morelle.

Frucht sehr groß, kugelförmig. Haut glänzend schwarz. Fleisch blutroth, saftig, weinsauerlich.

Reift Ende Juni. — Zum Trocknen und Einmachen.

6. Kirschweichsel.

Cerise Guigne.

Frucht ist eine der größten. Fleisch sehr süß.

Reift Anfangs Juli.

7. Oriotte.

Frucht dunkelbraunroth. Fleisch etwas fest, sehr süß, angenehm saftig.

Reift Anfangs Juli.

8. Pfälzer Kirsche.

Belferkirsche, verworfene (ausgeartete) Malkirsche.

Baum nicht groß.

Frucht der Herzkirsche ähnlich, länglich herzförmig, an Stiele dick, etwas schmal sich zuspitzend, mit deutlicher Naht und Rinne, etwas groß, länglich, auf beiden Seiten platt. Haut dunkelroth, schwärzlich. Fleisch und Saft hellroth, angenehm süßsauerlich, erhaben. Stiel lang, grün, krumm, dünn, gerne am Steine hängen bleibend.

Reift Mitte Juli, nach und nach.

9. Volgerkirsche.

Baum nicht groß, sehr voll.

Frucht groß, ziemlich rund, auf einer Seite etwas breitgedrückt, nach der Spitze zu sich etwas verlängernd, oft höckerig, im Anfange hell-, später dunkelroth, sehr fleischig, sehr süßsauerlich, etwas erhaben bei Vollreife. Fleisch röthlich, zerfließend. Saft viel, wenig färbend. Stiel kurz, dick, fest mit dem Steine verbunden.

Reift Anfangs und Mitte Juli. — Hält sich am Baume bis Ende dieses Monats.

10. Doktorkirsche.

Baum trägt reichlich. Sobald die Blüten dem Verblühen nahe sind, werden die Blumenblätter pflerschblutroth und die Staubfäden rosenroth.

Frucht groß, am Stiele dick, auf einer Seite etwas plattgedrückt, an der Spitze abgerundet, braunroth bis schwarz. Fleisch schmelzend, angenehm süßsauerlich, saftig. Stiel lang, dünn.

Reift Mitte Juli, oft erst Mitte August.

11. Schwarze, ungarische Kirsche.

Frucht vorn etwas platt. Haut schwarz. Fleisch fest, zart. Saft süßsauerlich.

Reift Mitte Juli.

12. Wahre, englische Kirsche.

Baum nicht groß, trägt etwas selten, wächst langsam, treibt sehr spät im Frühjahr Knospen. Blätter herzkirschenähnlich.

Eine der größten Kirschen, fast rund. Haut braunroth. Fleisch roth, schmelzend, angenehm süß, nur unmerkbar säuerlich. Saft hellroth. Stiel lang, grün, unten etwas braun getüpfelt, fest mit dem Steine verbunden.

Reift Mitte Juli.

13. Spanische Weichsel.

Frucht ansehnlich, rundlich, an der innern Seite etwas platt. Haut schwarz-dunkelbraun. Fleisch zart, saftig, sehr angenehm, säuerlich-süß.

Reift Mitte Juli.

14. Prager Muskatellerkirsche.

Frucht groß, fast ganz rund, eine Seite etwas breitgedrückt und mit einer Naht versehen. Haut glänzend dunkelroth, fast schwarz. Fleisch hellroth, schmelzend, süß, gewürzhast. Saft wenig färbend. Stiel lang, dünne, grün, etwas fest mit dem Stiele verbunden.

Reift Ende Juli.

15. Schwarzer Muskateller.

Muscat noir.

Frucht groß, fast rund, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt. Haut dunkelroth, fast schwarz. Fleisch dunkelroth, weich, süßsaftig, etwas wenig säuerlich. Saft wenig färbend. Stiel kurz, dick, etwas rau, leicht vom Steine ablösblich.

Reift Ende Juli.

16. Große, ungarische Kirsche.

Cerise royale.

Baum nicht groß und nicht voll.

Frucht groß, beinahe rund, auf beiden Seiten nur wenig platt, mit schwacher Rinne. Haut zähe, stark dunkelroth. Fleisch zerfließend. Saft viel, roth, stark färbend, süß erhaben, etwas wenig säuerlich. Stiel, wo er an der Kirsche sitzt, etwas braun gefleckt.

Reift Ende Juli.

17. Herzförmige Weichsel.

Frucht länglich, auf einer Seite platt, auf der andern konvex. Haut glänzend, schwarzroth. Fleisch und Saft dunkelroth, angenehm säuerlich.

Reift Ende Juli.

18. Späte große königliche Weichsel.

Cerise royale très-tardive.

Frucht groß, schön schwarzroth, süßsauerlich, sehr erhaben, in ungünstigen Jahren aber sauer.

Reift im September.

B. Weichselkirschen.

Geschmack süßsauerlich bis fast ganz sauer. Blätter klein. Zweige hängend.

19. Schwarze Maikirsche.

Baum nicht groß. Holz hängend.

Frucht von mittlerer Größe, rund, erst hellroth, dann schwarz. Fleisch schwarzroth, zerfließend, angenehm und nicht stark sauer. Saft schwarzroth, stark färbend. Stiel kurz. Färbt sich Mitte Juni, vollreif erst Ende Juni.

20. Prinzenkirsche.

Frucht rund. Haut zähe, schwarzglänzend. Fleisch schwarzroth, fest. Saft süßsauerlich, erquickend. Reift Ende Juni.

21. Straußweichsel.

Träubelkirsche.

Frucht dicht bündelförmig hängend, mittelmäßig groß, rund, roth, säuerlich, angenehm. Reift Ende Juni.

22. Doppelte Matt.

Baum nicht groß, selten voll.

Frucht sehr groß, rundlich, auf beiden Seiten etwas platt, an der Spitze etwas in die Länge gestreckt, dunkelbraun, oft fast schwarzbraun. Fleisch roth, zerfließend, sehr saftig, gewürzhast, erhaben. Saft roth. Stiel meist gekrümmt. Stein mit einer stechenden Spitze. Reift Anfangs Juli. — Leidet gerne durch Stürme.

23. Neue englische Kirsche.

Baum sehr voll, nicht groß.

Frucht groß, beinahe rund, auf einer Seite unmerklich platt, etwas höckerig, dunkel, fast schwarzroth. Fleisch dunkelroth, zerfließend, sehr saftig. Saft im Anfang sehr sauer, mit der Vollreife aber säuerlich erhaben, stark färbend. Stiel gerade, grün, kurz.

Färbt sich Mitte Juni, reift vor der Mitte Juli, hält sich 3 Wochen am Baume.

24. Schwarze Soodkirsche.

Zweige ziemlich zahlreich und dünn.

Frucht etwas platt, schwarz. Saft hellroth, angenehm süßsauerlich.

Reift Mitte Juli.

25. Große Nonnenkirsche.

Frucht auf einer Seite platt. Haut schwarzbraun, dicht. Fleisch sehr saftig, sauer-süß, erquickend.

Reift Mitte Juli.

26. Herzförmige Sauerkirsche.

Frucht einer gedrungenen Herzkirsche gleich, glänzend schwarzroth. Saft säuerlich-süß, erquickend.

Reift Mitte Juli.

27. Leopoldskirsche.

Baum groß, die innern Blätter bei der Reife meist um Johannl gelb werdend und abfallend.

Frucht groß, rund, kaum bemerkbar auf einer Seite platt. Saft stark roth, sehr angenehm süßsauerlich, die Säure bei der Vollreife fast ganz verflüchtend. Haut schwarzbraun. Fleisch dunkelroth, zerfließend. Stein fast rund, platt.

Reift Mitte Juli, dauert über 14 Tage am Baume.

28. Spanische Frühweichsel.

Frucht ziemlich groß, rund. Haut zart, glänzendroth, sonnenwärts beinahe schwarzbraun. Fleisch hellroth, fein, angenehm säuerlich-süß.

Reift Mitte Juni.

29. Deutsche Pelzweichsel.

(Taf 13. Fig. 4.)

Aus der wilden Sauerkirsche durch Propfen veredelt. Stamm schwach. Haupt-, Nebenäste gerne gabelig. Zweige lang, dünne. Tragholz regelmäßig, engstehend. Sommersprossen dünne, gelbröthlich. Krone etwas kugelförmig, dicht belaubt. Blätter länglich, schmal, kurz zugespitzt, ungleich klein stumpf gezähnt, dunkelgrün. Stiel an der Basis geröhret.

Frucht 10 Linien im Durchmesser, rund, mit unbedeutlicher Linie. Blütenpunkt deutlich. Haut zähe, schwarzbraun, glänzend. Fleisch derb, vielaserig, angenehm weinsäuerlich, erquickend, sehr saftig, unter der Haut mehr roth, gegen den Stein hin schwärzer. Stein 4 Linien hoch, 3 breit, 2 dick, mit etwas breiter Kante.

Reift Mitte Juli.

30. Frühe Sauerkirsche.

Baum klein. Zweige dünn, etwas hängend.

Frucht von mittlerer Größe, rund. Haut zähe, schwarz. Fleisch weich, dunkelroth, sauer, saftig, nur etwas wenig süßlich. Stiel lang.

Reift Mitte Juli. — Gut zum Trocknen.

31. Büttners schwarze neue Sauerkirsche.

Frucht mittelmäßig groß, rund, glänzend schwarz. Fleisch fest und sehr roth, sehr sauer. Saft nicht häufig, angenehm sauer.

Reift Mitte Juli. — Ist sehr hart gegen Bitterung. Gut für die Landwirthschaft.

32. Braune Soodkirsche.

Baum mittelstark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und in Gabeln, mit vielen langen, dünnen, herabhängenden Zweigen. Tragholz unregelmäßig. Sommersprossen etwas schwach, gelbgrün. Krone etwas kugelig. Blätter klein, länglich, kurz zugespitzt, ungleich scharf gezähnt, zart, glatt, grüngelb. Stiel kurz, zum Theil braunroth.

Frucht nicht ganz 1 Zoll breit, 9 Linien hoch und dick, mit sehr zarter Linie und daselbst etwas platt, breiter als hoch, braunroth. Blütengrube deutlich. Fleisch zart, am

Steine dunkelroth, unter der Schale hellroth, löst sich gut vom Steine, säuerlich-süß, angenehm. Saft hellroth, viel. Stein $\frac{1}{2}$ Zoll hoch, 4 Linien breit und 3 dick. Stiel ziemlich verkürzt, dünne, grüngelb, fest mit der Frucht verbunden.

Reift Ende Juli. — Besonders gut zu Kirschwein.

33. Jerusalems-Kirsche.

Baum ziemlich stark. Haupt-, Nebenäste meist gabelförmig. Zweige dünn. Sommerschossen etwas lang. Krone kugelförmig und etwas zugespitzt. Blätter etwas lang, schmal, kurz und scharf zugespitzt, ungleich und stumpf gezähnt. Stiel gegen den Zweig hin etwas geröhret.

Frucht 1 Zoll hoch und noch etwas breiter, beinahe rund, glänzend dunkelroth mit kaum bemerkbarer Naht. Fleisch hellroth, locker, sehr saftig, säuerlich-süß, erquickend. Stein etwas groß, leicht ablöslich. Stiel sehr lang.

Reift Ende Juli oder Anfangs August. — Baum trägt besonders voll und die Kirschen hängen meist einzeln. — Zum Rohgenuß, Kirschwein.

34. Braunrothe Sauerkirsche.

Baum nicht groß, sehr voll.

Frucht groß, beinahe rund, auf beiden Seiten wenig platt, erst braunroth, am Ende schwarz. Fleisch dunkelroth, zerfließend, angenehmer sauer. Saft häufig, stark färbend. Stiel lang.

Reift Ende Juli. — Eine der besten Sauerkirschen.

35. Kirchheimer Kirsche.

Baum sehr groß, durch seine Wurzelsprossen leicht sich fortpflanzend, blüht erst, wenn er belaubt ist. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander, gabelförmig. Zweige lang, hängend. Tragholz unregelmäßig, etwas lang. Sommerschossen kurz, dünne. Krone hoch, breit, kugelförmig. Blätter klein, länglich, fein zugespitzt, ungleich fein gezähnt, glatt, grüngelb. Stiel stark, sehr kurz, roth.

Frucht 8 Linien hoch, breit und dick, rund. Haut dünn, schwarz. Saft viel, schwarz, stark färbend, angenehm süßsauer. Stein über 4 Linien breit, 5 lang und 3 dick, mit breiter Kante und undeutlichen Furchen. Stiel dünne, ziemlich flach sitzend, lose am Steine.

Reift Ende Juli. — Zum Rohgenuß. — Wird bei dem Dorfe Kirchheim bei Erfurt häufig kultivirt.

36. Deutsche Gristle.

Frucht groß, mehr länglich, dunkelbraunroth. Fleisch etwas fest, meist stark, angenehm süß.

Reift Ende Juli.

37. Große lange Lothkirsche.

Frucht groß, breiter als lang, schwarzbraun. Fleisch hart. Saft hellroth, süßsäuerlich.

Reift Ende Juli.

38. Große Matt.

Frucht rund, schwarzroth. Fleisch sehr saftig, säuerlich gewürzhaft.

Reift Anfangs August.

39. Sauerlothkirsche.

Lothkirsche.

Baum etwas klein.

Frucht groß, fast rund, auf einer Seite etwas platt, schwarzroth. Fleisch weich, sehr saftig, sehr sauer, stark roth. Saft häufig, roth. Stiel lang.

Reift Anfangs August. — Hält sich am Baume bis zu Ende August.

40. Schwarze Forellenkirsche.

Baum nicht groß. Holz hängend.

Frucht groß, fast rund, oder etwas länger als breit und wenig platt, beinahe schwarz. Fleisch stark roth, zerfließend, sehr sauer, bei Vollreife milder. Saft viel, stark färbend. Stiel lang.

Reift Anfangs August, hält sich am Baume bis Ende des Monats. — Zum Trocknen, gibt gekocht einen erquickenden Trank, besonders für Kranke.

41. Holländische späte Weichsel.

Holländische Kirsche.

Baum nicht groß, sehr voll.

Frucht fast rund, auf beiden Seiten etwas platt, sehr groß, braunroth, mit deutlicher Naht. Fleisch roth, weich, zerfließend, sehr sauer. Saft viel, färbend. Stiel sehr lang.

Reift Anfangs August, hält sich am Baume bis September.

42. Katafia-Weichsel.

Grosse cerise à Katafia.

Fleisch und Saft dunkelroth, beinahe schwarzroth, angenehm säuerlich-bitterlich.

Reift Mitte August. — Sehr gut zur Bereitung von Kirschenwein.

43. Erfurter Augustkirsche.

Baum mit schöner Krone, fruchtbar. Kirschen fast sämmtlich einzeln sitzend. Blumenblätter klein, rosenroth gesprengelt und punkirt.

Frucht mittelgroß, beinahe kugelförmig, glänzend dunkelroth-schwarz. Fleisch weich, dunkelroth, zerfließend, saftig, angenehm säuerlich und etwas süß. Saft häufig, sehr färbend. Stein sehr klein.

Reift Mitte August, hält sich lange am Baume.

44. Brüsseler Braune.

Nordamarelle, Florentiner Weichsel.

Frucht von Mittelgröße, rund, glänzend, dunkelbraun, sehr saftig, angenehm.

Reift im August. — Zum Trocknen.

45. Späte schwarze Forellenkirsche.

Baum nicht groß. Holz hängend.

Frucht sehr groß, im Anfange lang und cylindrisch, später fast rund, auf einer Seite etwas platt, braunroth. Fleisch stark roth, hart, sehr sauer. Stein und Stiel lang.

Reift im September und Anfangs Oktober, färbt sich sehr spät.

II. Glaskirschen und Ammern.

Mit hellrother Haut und nicht färbendem Saft.

A. Glaskirschen.

Blätter groß, aufrecht stehend. Zweige gerade. Geschmack der Früchte säuerlich-süß, oft fast ganz süß.

46. Gemeine Glaskirsche.

Ammer.

Baum groß, meist sehr fruchtbar.

Frucht von ziemlicher Größe, rund, hellrothgelblich. Fleisch weißgelb, zerfließend, saftig. Saft farblos, süßsäuerlich, etwas wässerig. Stein fest am Stiele.

Reift Anfangs oder Mitte Juli, dauert lange auf dem Baume.

Diese Kirsche ist bei manchen Pomologen die folgende, oder umgekehrt, nämlich die

47. Doppelte Glaskirsche.

Großer Ammer, große Amarelle.

Cerisier à gros fruit rouge pâle.

Baum mittelstark. Die wenigen Haupt- und die vielen Nebenäste meist gabelförmig. Zweige lang. Tragholz ohne Ordnung. Sommerschossen kurz. Krone licht, platt. Blätter kurz zugespitzt, ungleich gezähnt, dunkelgrün. Stiel oben roth.

Frucht 8 — 9 Linien hoch, 1 Zoll dick, am Stiele platt. Haut fein, hellroth. Naht schwach. Fleisch mit weißen Fasern, weinsäuerlich süß, locker, erfrischend. Saft hell, weiß. Stein etwas klein, etwas mit dem Stiele zusammenhängend. Stiel kurz, in einer schmalen Vertiefung.

Reift Ende Juli oder Anfangs August.

48. Rothe Oranienkirsche.

Malvaskirsche.

Cerise de Hollande.

Carnation-Cherry.

Baum nicht groß. Holz hängend, zerbrechlich, treibt spät im Frühling.

Frucht sehr groß, fast rund, nur wenig plattgedrückt, durchsichtig. Haut hellroth, in nassen Jahrgängen mehr gelb. Fleisch etwas dicht, gelblich, zerfließend. Saft weiß, angenehm säuerlich-süß erhaben. Stiel lang und dünne.

Reift Mitte Juli oder Anfangs August, hält sich lange am Baume.

49. Polnische Kirsche.

Cerise grosse de Pologne.

Frucht von mittlerer Größe und angenehm süßem Saft.

Reift Mitte Juli.

50. Schöne von Choisy.

(Taf. 13. Fig. 5.)

Belle de Choisy.

Frucht etwas groß, blaßroth, süßsäuerlich. Reift Ende Juni.

51. Bettenburger Glaskirsche.

Baum groß und trägt reichlich.

Frucht groß, dunkelroth, etwas herzförmig. Fleisch sehr saftig, angenehm, süßlich-sauer. Reift Anfangs Juli.

B. Ammern, Amarellen.

Blätter klein. Zweige meist dünn, hängend. Frucht hellroth, fast durchsichtig, süßsäuerlich und sauer.

52. Frühe königliche Amarelle.

(Taf. 13. Fig. 6.)

Royale hâive, Duc de Mac.

Frucht etwas groß, beinahe rund, später bräunlichroth. Fleisch fein, säuerlich-süß. Stein klein, fest am Stiele hängend. Reift Mitte Juni, in günstigen Jahrgängen Ende Mai, kann selbst bei Regenwetter, ohne zu faulen, 4 — 6 Wochen am Baume hängen bleiben. — Gut zum Einmachen und Trocknen.

53. Rothe Goodkirsche.

Frucht groß, beinahe rund, roth. Fleisch zart, sehr saftig, süßsäuerlich, weinigt.

Reift Ende Juli.

54. Späte Amarelle.

Süße Amarelle.

Baum oft wild.

Frucht oben und unten etwas gedrückt, lichtroth. Saft stark säuerlich.

Reift Anfangs August.

55. Allerheiligen-Kirsche.

Baum seine Blüten erst aus den im Frühling erwachsenen Sommerschossen treibend, daher Blüthe und Frucht fast 2 Monate hindurch.

Frucht mittelmäßig groß, etwas platt, hellroth. Fleisch wenig säuerlich, angenehm. Stein groß.

Reift im August, September und noch im Oktober.

56. Bouquetkirsche.

Traubenkirsche, Amarellenbaum mit mehreren Früchten auf dem gleichen Stiele.

Cerisier à Bouquet.

Baum nicht groß, sehr volltragend, sehr blüthenreich und auch oft fruchtreich, 5 — 12 Kirschen oft auf dem einfachen Stiele, meist aber zum Theil unvollkommen.

Frucht klein, plattgedrückt kugelförmig. Haut hellroth, etwas gelblich schimmernd. Fleisch weiß, zerfließend, saftig. Stein fest am Stiele hängend. Bei Vollreife weniger sauer und angenehmer, in trockenen Jahren ungenießbar.

Reift Anfangs Juli, nach und nach.

Prunus Chamaecerasus. L.

Prunus fruticosa. Pall.
Prunus intermedia. Poir.
Cerasus Chamaecerasus. Loisl.
Cerasus fruticosa. Borckh.
Cerasus humilis. Host.
Cerasus intermedia. Loisl.
β. Prunus fruticans. Weibe.

Zwergkirsche, niedere Staudenkirsche, strauchartige Pflaume, Erdweichsel, wilde Weichsel, Pfäheimer Weichsel, Pfäheimer Kirsche, Fränkische Bucherkirsche, Bergkirsche, Steinkirsche, Erdkirschenstrauch.

Cerisier nain. (franz.)
Shrubby dwarf Cherry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 2 — 8 Fuß Höhe, läßt sich zu einem kleinen Baume erziehen. Alte Rinde aschgrau, mit warzigen Querstreifen, die jüngere dunkelbraun mit rostgrauen Punkten, und an den jüngsten Zweigen mit einer weißgrauen Oberhaut. Zweige dünn, biegsam, bogenförmig herabhängend. Blätter abwechselnd, glänzend hellgrün, die der jungen Triebe am Ende der Aeste länglich, oder lanzettförmig nach der Basis verschmälert, an dem vordern breiteren Ende zugespitzt; die gebüschelten an der Seite der Zweige und die kleinen um die Dolben gestellten verkehrt-eirund oder länglich-verkehrt-eirund, und sehr stumpf, am Ende abgerundet. Blüten meist 2, selten 3 — 5, mit mäßig langen Stielen, kommen dolbenförmig aus einer Knospe und haben 3 — 4 rötliche, hohle, scharfrandige, fast stachelig gezähnte Deckblättchen. Kelch mit eirundlichen, rothbräunlichen Zipfeln. Blumenblätter rundlich-eiförmig, ausgehöhlt, am Rande meist gekerbt. Staubfäden 30 — 36, oben einwärts gebogen. Staubbeutel schwefelgelb. Griffel grüngelb. Narbe groß, rund, gekerbt, gelblich. Steinfrucht klein, rund, herb und wässrig, verebelt angenehm säuerlich und größer.

Blütezeit und Dauer.

April, Mai. 5. Reife August.

Vorkommen.

Auf Hügeln und Gebirgen in Oesterreich, auf den Kalkgebirgen von Thüringen und Franken, an sonnigen, felsigen Abhängen, auch in Hecken in Württemberg, ferner findet sie sich in Böhmen und in der Pfalz.

Kultur.

Wird meist durch Wurzelbrut vermehrt, was in Pfälzheim am Rhöngebirge in großer Menge geschieht. Auch wird der Strauch als Bäumchen auf Beeten und Rabatten gezogen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte werden wie die des Sauerkirschaums benutzt, schmecken aber roh noch viel angenehmer.

Geschichte.

Soll im Jahre 1750 durch einen Feldarzt aus Italien nach Pfälzheim gebracht worden sein.

1. Wilde Weichsel.

(Taf. 15. Fig. 2a und b.)

Strauch klein, 2 — 4 Fuß hoch. Blätter klein, zum Theil stumpf. Blüthe etwas rötlich.
Frucht erbsengroß.
Reift im August.

2. Pfäheimer Weichsel.

(Taf. 15. Fig. 3.)

Pfäheimer Kirsche.

Etwas höher als die Vorige.
Frucht größer, von oben nach unten etwas plattgedrückt und mehr breit als rund, schwarzroth glänzend, 10 Linien hoch, 12 breit und 11 dick, mit oft nicht bemerkbarer Rinne, deutlicher Blüthengrube und einigen kleinen Vertiefungen auf der Oberfläche. Fleisch zart, bis auf die Rante gut vom Steine löslich. Saft hellroth, viel, angenehm süßsäuerlich und stark färbend. Stein breit, 6 Linien lang, 5 breit, 4 dick.
Reift im August. — Sehr gut zum Rohgenuß, zum Trocknen, Backen und Einmachen.

Prunus avium. L.

(Taf. 14. Fig. 1.)

Prunus Bigarella. Hort.	Cerasus avium. Moench.
Prunus Cerasus. Scop. (y. Huds. d. Smith.)	Cerasus dulcis. Borckh. β. Cerasus Duracina. DeC.
Prunus nigra. Mill.	Prunus avium β. γ. L.
Prunus nigricans. Ehrh.	Prunus Bigarella. Dumort.
Prunus rubicunda. Bechst.	Prunus Cerasus d. Lam.
Prunus sylvestris. Pers.	Prunus macrophylla. Poir.
Prunus varia. Ehrh.	Prunus nicotianaeifolia. Loisl.

Süßkirschaum, Vogelkirschaum, Rothkirschaum, süße Kirsche, Waldkirsche, Vogelkirsche, Holzkirsche, Bauernkirsche, Haferkirsche, Backkirsche, Krietschkirsche, Tiffelkirsche, Wisbeere, Zwieselbeere, Wasserbeere, Karsbeere, Zwieselbeere, Griffelbeere, Wispelbeere, Kreeben, Griesze.
Merisier à fruit noir, Merisier à fruit rouge. (franz.)
Black wild Cherry-tree, Red wild Cherry-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum von 25 — 50 Fuß Höhe, mit glatter, lederartiger, 4schichtiger Rinde, welche an alten Stämmen dunkel- aschgrau, in der Quere riemensförmig, etwas rückwärts gerollt, aufgesprungen, an jungen Stämmen und an den Aesten aschgrau, mit einzelnen lanzettförmigen Quersflecken, an den jüngsten Zweigen glänzend rothbraun mit weißen Drüsenflecken versehen ist. Holz dicht, kurzfasernartig, mit Spiegelfasern durchzogen, hart, schwer und fest, gelbröthlich, mit etwas dunklern Flammen. Aeste quirlförmig, aufrecht oder aufstrebend, nicht hängend. Blätter gewöhnlich 4 Zoll lang und 2 Zoll breit, an den Seiten der Zweige buschelig, an den jungen Trieben wechselständig, gestielt, elliptisch-verkehrt-eiförmig, zugespitzt, doppelt-stumpf-gefägt, auf den Sägezähnen mit einer Drüse, weich, etwas runzelig, in der Jugend behaart, am obern Ende des gefurchten Stiels befinden sich 2 starke rötliche Drüsen. Nebenblätter linealisch, eingeschnitten gefägt. Blüten 2 — 5 blüthige Schirme bildend. Die 4

Deckblätter sind länglich, bräunlichgrün, flach ausgebreitet. Kelch mit eirunden, stumpfen, klein gezähnten Zipfeln. Blumenblätter bedeutend länger als der Kelch, eiförmig, wenig konkav, etwas runzlig, randschweißig und meist ausgerandet, weiß. Staubfäden gerade, 20 — 33. Staubbeutel schwefelgelb. Griffel lang, dünn, grünlich. Narbe kopfig-nierenförmig, plattgedrückt. Steinfrucht roth, ei-herzförmig mit süßem Saft. Stein glatt, eiförmig-rundlich, der eine Rand fein erhaben gefielt, der andere breit, stumpf, leicht gefurcht gefielt.

Blüthe-Zeit und Dauer.

April, Mai. v. Reife Juli.

Vorkommen.

Findet sich beinahe in allen Waldungen Europa's, selbst auf den höchsten Felsen einsamer waldiger Gegenden.

Kultur.

Die jungen Stämme werden meist im Walde gegraben, in die Obstgärten gepflanzt und da veredelt.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte werden roh genossen, getrocknet und eingemacht, in Schwaben und in der Schweiz wird ein sehr guter Branntwein (Kirschegeist, Kirschwasser) daraus bereitet, auch erhält man aus ihnen einen guten Essig. Das aus der Rinde schwitzende Gummi (Kirschharz) bildet in Frankreich einen eigenen Handelsartikel. Das Holz wird von Schreibern, Drechslern und Instrumentenmachern sehr gesucht, und die Rinde wird zu Dosen verarbeitet.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten etc.

Dasjenige, was bei dem Sauerkirschenbaum gesagt wurde, gilt auch hier.

I. Schwarzkirschen.

Mit einfarbig schwarzer oder dunkler Haut und färbendem Saft.

A. Schwarze Herzkirschen.

Sie haben ein weiches Fleisch.

1. Große frühe Maiherzkirsche.

Frucht purpurschwarz. Fleisch etwas hart. Saft dunkelroth, süß, angenehm.
Reift Anfang Juni.

2. Große schwarze Frühherzkirsche.

Frucht der Vorigen ganz gleich. Fleisch weicher. Saft dunkler.
Reift Mitte Juli.

3. Frühe schwarze Herzkirsche.

Frucht der Vorigen gleich, etwas klein. Haut schwarz. Fleisch weich, dunkelroth. Saft Anfangs bitter, später angenehm süß, stark färbend.
Reift Anfang Juli.

4. Große Maiherzkirsche.

Guigne hâtive de May.
Frucht von mittlerer Größe, dunkelbraun. Fleisch etwas fest, sehr saftig, aromatisch.
Reift Mitte Juni. — Zum Trocknen.

5. Müttner's schwarze Herzkirsche.

Frucht sehr groß, glänzend schwarz, auf beiden Seiten etwas platt, mit Naht und Rinne. Fleisch etwas fest, beinahe zerfließend, schwarzroth, saftig, süß, angenehm.
Reift Mitte Juli.

6. Große schwarze Herzkirsche.

(Taf. 14. Fig. 2.)

Schwarze Herzkirsche, Ochsenherz, schwarzes Laubenherz. Grosse Guigne noire, Guignier à gros fruit noir, Guignier à fruit noir.
Black-Heart.

Baum stark. Nebenäste zuweilen quirllich. Tragholz etwas lang. Sommerschossen lang, gelbgrün-röthlich. Krone groß, etwas eiförmig, dicht belaubt. Blätter sehr groß, kurz und scharf zugespitzt, ungleich stumpf gezähnt, dunkelgrün. Stiel stark roth.

Frucht über 1 Zoll hoch und etwas weniger breit, am Stiele breiter, herzförmig, auf einer Seite platt, mit deutlicher Naht. Haut dick, stark dunkelroth. Fleisch etwas fest, mild, zart, süßsaftig, etwas bitter nachschmeckend, starkfaserig, erfrischend, mit dem Steine ziemlich fest verbunden. Saft dunkelroth. Stiel 2 Zoll lang, etwas vertieft.

Reift Mitte Juli. — Ueberreif am Baume werden oder in Folge von Regen aufspringend nicht mehr gut.

7. Maulbeerkirsche.

Große schwarze Waldkirsche.
Grosse Merise noire.

Ist die veredelte Wald- oder Vogelkirsche. Baum sehr groß, voll Früchte.

Frucht mittelmächtig groß, fast rund, auf beiden Seiten etwas wenig platt. Haut schwarzroth, fast schwarz. Fleisch sehr süß, etwas bitterlich, weich, dunkelroth. Stein klein, braun.

Reift Ende Juli.

8. Englische Kronherzkirsche.

Frucht klein, auf beiden Seiten platt, sehr süßsaftig.
Reift Mitte August.

9. Braune spanische Kirsche.

Baum nicht groß, sehr fruchtbar.
Frucht klein, rundlich, auf beiden Seiten platt. Haut schwarz, auf einer Seite mehr roth, durch die Naht beinahe getheilt. Fleisch zerfließend. Saft stark roth, sehr süß.
Reift Ende Juni. — 3 Wochen lang gut am Baume.

10. Speckkirsche.

Cerise caron.
Frucht viel der Vorigen ähnlich, klein, auf beiden Seiten sehr plattgedrückt, stark höckerig, mit tiefer Rinne. Haut glänzend schwarz. Fleisch weich, schwarzroth. Saft süß.

11. Schwarze neue Herzkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, an der Spitze stumpf abgerundet, auf einer Seite eine deutliche Naht, auf der andern eine Rinne. Haut glänzend schwarz, auf der Nahtseite häufig mit einem hellrothen Streifen. Fleisch etwas fest, dunkelroth. Saft häufig, sehr färbend, angenehm süß.

Reift Ende Juni.

12. Kleine schwarze runde Vogelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 3.)

Merise noire.

Black birds Cherry.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste meist stark quirllich. Zweige lang, etwas hängend. Tragholz regelmäßig, etwas weikläufig. Sommerschossen lang, etwas stark, grün, sonnenwärts braunroth. Krone etwas hoch, kugelförmig und etwas licht. Blätter groß, breit, lang und scharf zugespitzt, tief eingeschnitten und scharf gezähnt, dunkelgrün. Stiel etwas röthlich.

Frucht 6 Linien hoch, 7 breit, 5 dick, mit oft nicht bemerkbarer Linie. Blüthengrube deutlich, weißgrau. Haut dünne, zähe, schwarzglänzend. Fleisch schwarz, dunkelroth, sehr süß, hintendrein etwas bitter. Stein 4 Linien lang und breit, 2 Linien dick, mit breiter Kante ohne Furchen. Stiel ziemlich flach stehend, gelbgrün, oft stark geröthet.

Reift Anfangs Juli, nach und nach. — Die Bäume tragen reichlich Kirschen, meist büschelförmig zu 10—12. — Zu viel, zumal mit den Steinen verpeist, schädlich.

13. Kleine lange schwarze Vogelkirsche.

Baum und Blätter wie bei der Vorigen

Frucht 7 Linien hoch, 6 breit und dick, mit unsichtbarer Linie und deutlicher Blüthengrube. Haut dünne, glänzend schwarz. Fleisch sehr zart und gegen den Stein dunkler werdend, unter der Haut etwas roth. Saft schwarz, sehr süß, dann bitterlich. Stein 5 Linien lang, 4 breit, 3 dick, weißlich mit breiter Kante. Stiel flach vertieft, dünne, hellgelb.

Reift Ende Juni, nach und nach. — Wird besonders, wie auch die Vorige, stark von den Wögeln heimgesucht. — Die Vogelkirschen werden durch's Versetzen in's Freie größer und schmackhafter.

B. Schwarze Knorpelkirschen.

Haben ein hartes Fleisch.

14. Frühe schwarze Knorpelkirsche.

Frucht klein, auf beiden Seiten plattgedrückt, stumpf spitzig. Haut glänzend schwarz, mit einer deutlichen Rinne. Fleisch süßbitterlich, hart, schwarzroth. Saft stark färbend. Reift Mitte Juli.

15. Große schwarze Knorpelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 4.)

Schwarze Glanzkirsche, schwarze Lothkirsche, Blutherkirsche, Pringenkirsche, große schwarze glänzende Herzkirsche, schwarze süße Herzkirsche, Knorpelkirsche, Glanzkirsche, Lederkirsche, Ochsenherzkirsche, große schwarze Herzkirsche mit festem Fleische.

Eatwer, Monom. Pflanzenkunde. II.

Bigarreau à gros fruit noir.

Black Heart Cherry.

Baum sehr fruchtbar, sehr stark. Haupt-, Nebenäste meist quirllich. Zweige stark und lang. Tragholz ohne Ordnung, meist etwas lang. Sommerschossen lang und stark. Krone groß, kugelförmig, ziemlich stark belaubt. Blätter eiförmig, nach dem Stiele spitzig zulaufend, nach oben fein und scharf zugespitzt, tief eingeschnitten gezähnt, dunkelgrün. Stiel stark roth.

Frucht 1 Zoll und 1 Linie hoch, etwas weniger breit und noch weniger dick, glänzend, fast dreieckig, am Stiele dick, auf beiden Seiten wenig platt. Blüthengrube deutlich. Naht sehr schwach. Haut fest, zähe, schwarz. Fleisch fest, sehr süß, angenehm gewürzhalt, erquickend, saftig, dunkelroth, mit dem Steine fest zusammenhängend. Saft dunkelroth, hell. Stein länglich, unten stumpf zugespitzt, 6 Linien hoch, 4 breit und 3 dick.

Reift Mitte oder Ende Juli. — Hält sich lange am Baume.

16. Ungarische Herzkirsche.

Lederkirsche.

Frucht braun schwarzroth, purpurroth punktiert. Fleisch etwas weich, weniger bitterlich.

Reift Ende Juli.

17. Große späte schwarze Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, auf beiden Seiten platt, mit stumpfer Spitze, schwarz glänzend. Fleisch hart, dunkelroth, saftreich, angenehm süß. Saft sehr färbend.

Reift Anfangs August. — Beim Regenwetter am Stiele locker werdend, und beim Schütteln abfallend.

18. Kleine schwarze Knorpelkirsche.

Frucht klein, auf beiden Seiten platt, an der Spitze rund abgestumpft. Schale schwarzbraun. Fleisch hart, hellroth. Saft meist viel und wenig färbend, im Anfang sehr bitter, dann aber angenehm süß. Stiel dünne und lang.

Reift Anfangs August. — Einige Wochen gut am Baume.

19. Braune Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas platt, stark abgerundet. Haut schwarzbraun. Fleisch sehr fest, stark roth, angenehm.

Reift Mitte Juli.

II. Buntkirschen.

Mit bunter Haut und nicht färbendem Saft.

A. Bunte Herzkirschen.

Haben ein weiches Fleisch.

20. Frühe lange weiße Herzkirsche.

Frucht lang, auf beiden Seiten etwas platt, in der Mitte am dicksten, manchmal cylindrisch, von mittlerer Größe. Haut gelb und roth, roth gestrichelt und an der Spitze

gleichfarbig länglich punktiert. Fleisch weißgelb, etwas fest, nicht besonders saftig und nicht viel süß.

Reift mit den Maikirschen.

21. Kleine weiße Frühkirsche.

(Taf. 14. Fig. 5.)

Fleischkirsche, Clerkirsche.

Petit Guigne hâtif, Petit Bigarreau hâtif.

Baum stark. Hauptäste meist mehr nach einander ansehend. Tragholz wechselnd. Sommerschossen weniger roth als die der großen schwarzen Herzkirsche. Krone pyramidenförmig, nicht dicht belaubt. Blätter länglich, etwas lang zugespitzt, groß gezähnt, hellgrün. Stiel etwas hellroth.

Frucht 10 Linien breit und 9 Linien hoch, mit deutlicher Blumengrube und Naht, auf beiden Seiten etwas abgeflacht. Haut zähe, hellroth und weißgelblich. Fleisch saftig, weich, sehr süß. Saft weiß. Stein nicht am Stiele hängend. Stiel etwas lang.

Reift Anfangs und Mitte Mai. — Sehr gut zum Rohgenuß.

22. Weiße und rothe große Herzkirsche.

Guigne à gros fruit blanc et rouge.

Haut sonnenwärts roth. Fleisch stark am Stiele hängend, angenehm.

Reift Anfangs und Mitte Juni.

23. Englische weiße frühe Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, gelblichweiß, sonnenwärts am Stiele rosenroth. Fleisch sehr süß, angenehm.

Reift Mitte Juni.

24. Türkine.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, roth und gelb, oft auch roth punktiert. Fleisch süßsaftig, angenehm.

Reift Ende Juni.

25. Flämische Kirsche.

Frucht groß, fleischfarbig, roth gesprenkelt, süßsaftig, angenehm.

Reift Anfangs Juli.

26. Amaranthkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, stumpf zugespitzt, beinahe rund, auf beiden Seiten etwas platt, roth, gelblich durchschimmernd, etwas gesteckt, mit deutlicher Rinne und Naht. Fleisch weiß, saftig, angenehm süß, fein, weich, im Anfange nicht besonders und bitterlich. Stein fest am Stiele stehend. Stiel lang, ziemlich stark.

Reift Mitte Juli. — Wird erst später gut und hält sich 3 Wochen lang am Baume.

27. Perlkirsche.

Frucht mittelgroß, herzförmig, am Stiele dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, mit starker Naht und Rinne, welche die Kirsche fast in 2 Hälften theilt, gelb, mit Roth fast überzogen, auf der Sonnenseite dunkler gefärbt. Fleisch sehr saftig, weiß, weich, angenehm süß. Stiel lang.

Reift Mitte Juli. — Hält sich 3 Wochen lang am Baume. — Baum sehr fruchtbar.

28. Kirsche 4 auf 1 Pfund.

Cerise quatre à une livre.

Blätter fast von der Größe der Nussblätter.

Frucht groß, eine etwas weniger als 8 Loth wiegend, weiß gesprenkelt, hellgelb und karmoisinroth. Fleisch sehr saftig, angenehm, süßsauerlich.

Reift Ende Juli. — Stammt aus Flandern.

29. Kleine rothe runde Vogelkirsche.

Petite Merise rouge et ronde.

Birds-Cherry, Mazzard.

Baum stark. Haupt-, Nebenäste häufig quirllich mit vielen Zweigen. Tragholz oft sehr dicht stehend. Sommerschossen lang, stark braunroth. Krone fast halbkugelförmig, dicht belaubt. Blätter etwas lang, sehr lang zugespitzt, groß breit und stumpf gezähnt, stark, dunkelgrün. Stiel zum Theil braunroth.

Frucht $\frac{1}{2}$ Zoll hoch, etwas breiter und eben so dick, mit sehr schmaler Linie, flacher und etwas großer Blüthengrube, am Stiele unmerklich vertieft. Haut dünn, hellroth, später etwas dunkler werdend, zahlreich weißlich punktiert. Fleisch wenig, weißlich, süß, mit angenehm bitterem Nachgeschmack. Stein fast rund, 4 Linien hoch, eben so breit und etwas weniger dick, mit breiter Kante. Stiel gegen 2 Zoll lang, unten holzig.

Reift im Juli und noch Ende August. — In Reiz gegessen verursachen sie gerne Blähungen. — Die Bäume sind fruchtbar. Früchte in starken Büscheln hängend. Ganz wild in Wäldern. — Hauptsächlich, wie auch die folgenden zu Kirchwasser.

30. Kleine rothe längliche Vogelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 6.)

Petite Merise rouge et longue.

Baum meist etwas weniger stark als bei der vorigen Sorte. Äste oft quirllich, oft gabelförmig, etwas schwächer, und weniger Zweige. Tragholz weiter von einander entfernt stehend. Sommerschossen dünn, weniger lang und heller gefärbt. Krone mehr pyramidenförmig und weniger dicht belaubt. Blätter kleiner, länglich, gegen die Spitze erweitert, etwas lang und fein zugespitzt, schwächer gezähnt, hellgrün. Stiel nur wenig hell bräunlichroth.

Frucht $\frac{1}{2}$ Zoll und 1 Linie hoch, etwas weniger dick und breit. Linie fast nicht bemerkbar, und statt der Blüthengrube nur ein kleiner Punkt, am Stiele flach vertieft. Haut hellroth, etwas weißlich, hie und da zart weiß punktiert. Fleisch wenig, etwas faseriger als bei Voriger und bitter. Stein länglich, $\frac{1}{2}$ Zoll hoch, 4 Linien breit und 3 dick mit einer breiten Kante und einigen Erhabenheiten. Stiel 2 Zoll lang, dünn, unten stark holzig.

Reift im Juli. — Weniger geschätzt als die Vorige.

31. Prinzesskirsche.

Frucht etwas klein, am Stiele breit, dick, auf beiden Seiten platt, zugespitzt, herzförmig, hellroth, gelb durchschimmernd. Naht nur schwach angedeutet. Fleisch sehr weiß, sehr saftig, erst nicht angenehm und etwas bitterlich nachher aber angenehm süß. Stiel sehr lang.

Reift Mitte Juli. — Hält vier Wochen am Baume.
— Baum trägt außerordentlich.

32. Rothe neue Herzkirsche.

Frucht von mittlerer Größe, herzförmig, am Stiele dick, auf beiden Seiten etwas plattgedrückt, zugespitzt, mit deutlicher Naht. Fleisch sehr weich, zerfließend, weißgelblich. Saft häufig, sehr süß, angenehm. Stiel lang, hellgrün.

Reift in der ersten Hälfte Juli's. — Hält sich 14 Tage gut am Baume.

B. Bunte Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

33. Lauermannskirsche.

Lauermanns große Kirsche.

Frucht sehr groß und schön, auf beiden Seiten platt, lang zugespitzt, herzförmig, weißlichgelb, roth punktiert, oft stark roth. Fleisch angenehm süß, fest, weiß, sehr saftig.

Reift Mitte Juli. — Hält sich lange am Baume.

34. Buntes Taubenherz.

Coeur de pigeon, Belle de Rocmont.

Frucht etwas groß, klein zugespitzt, weißgelblich, hell und dunkelroth gesprengt und punktiert, auf der Schattenseite rosenroth punktiert und gestrichelt. Fleisch weiß, saftig, angenehm. Stiel klein, roth punktiert.

Reift Anfangs Juli.

35. Runde marmorirte Süßkirsche.

Bigarreau marbré.

Frucht schwefelgelb, roth punktiert und gefleckt, und weiß und gelb gefleckt. Haut dick, glänzend.

Reift Anfangs Juli.

36. Bunte Lothkirsche.

Lange Marmorkirsche.

Frucht groß, walzenförmig oder lang herzförmig, stark gefurcht auf beiden Seiten, weißgelblich, roth punktiert. Fleisch hart, saftig, süß, angenehm.

Reift Mitte Juli. — Vorzügliche Sorte.

37. Punktierte Süßkirsche.

(Taf. 14. Fig. 7.)

Punktierte Süßkirsche mit festem Fleische.

Baum etwas stark. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige meist hängend. Tragholz regelmäßig, eng stehend. Sommerschossen gelbgrünlich, sonnenwärts etwas roth und zart punktiert. Krone ziemlich belaubt, aber ohne Form, durchsichtig.

Frucht 9 Linien hoch, fast 1 Zoll breit, 10 Linien dick, beinahe rund, mit sehr kleiner Blüthengrube und einer Linie vom Stiele bis zur Blüthengrube. Haut gespannt, weißgelb mit hellroth, auf der Schattenseite zart gesprengt. Fleisch weich, zart, etwas fest, süß, erquickend. Stein 5 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, mit sehr breiter Kante, weiß. Stiel geräumig vertieft, hellgrün.

Reift Ende Juli, nach und nach.

38. Rothe neue Knorpelkirsche.

Frucht groß, am Stiele dick, rund, mit runder Spitze. Haut roth, gelb gestrichelt, auf einer Seite mehr gelb, mit der Reife auf beiden Seiten eine deutliche Naht, welche aber mit der Vollreife fast ganz wieder verschwindet. Fleisch fest, weiß. Saft häufig, süß, angenehm, nicht bitter und nicht säuerlich.

Reift Anfangs August. — Hält sich lange am Baume.

39. Holländische große Prinzessin.

Ist die größte, bis jetzt bekannte Kirsche, 14 Linien breit, 13 hoch und 1 Zoll dick, herzförmig. Haut lichtroth. Fleisch etwas gewürzhaft.

Reift Anfangs August.

III. Gelbkirschen.

Mit einfarbiger, gelblicher Haut und nicht färbendem Saft.

A. Gelbe Herzkirschen.

Haben ein weiches Fleisch.

40. Schwefelkirsche.

(Taf. 14. Fig. 8.)

Gelbe Herzkirsche, Goldkirsche, gelbe Wachskirsche. Guigne jaune.

Baum groß, fruchtbar, schwachstämmig. Haupt-, Nebenäste gerne nach einander und gabelförmig. Zweige lang, stark. Tragholz regelmäßig. Sommerschossen lang, blaßgelb. Krone hoch, kugelförmig, durchsichtig. Blätter länglich, lang zugespitzt, gezähnt, hellgrün. Stiel röthlich.

Frucht ziemlich groß, auf beiden Seiten plattgedrückt, stumpf zugespitzt, 1 Zoll hoch, etwas weniger breit, 9 Linien dick, mit deutlicher Naht. Haut dünn, glänzend, hell schwefelgelb. Fleisch hängt fest am Steine, sehr weich, mittelweich, zerfließend, saftig, etwas wässerig, honigsüß, mit etwas bitterem Nachgeschmack. Stein 6 Linien hoch, 4 breit, 3 dick, unten stumpf zugespitzt, mit breiter Kante und un-deutlichen Furchen. Stiel 2 Zoll lang, sehr dünn, flach vertieft.

Reift Ende Juni oder Anfangs Juli. — Sehr gut zum Rohgenuss.

B. Gelbe Knorpelkirschen.

Haben ein festes Fleisch.

41. Süttner's gelbe Knorpelkirsche.

Frucht mittelmäßig groß, breit herzförmig, weißgelb. Fleisch sehr fest, angenehm, fast erhaben, süß. Stein klein. Stiel lang, hellgrün.

Reift Ende Juli.

Cornus. L.

Arctocrania. Endl.
Tanycrania. Endl.
Thelycrania. Endl.

Systeme: Caprifoliae. Adans. Juss.
Fructiflorae. Roy.
Corneae. DeC.
Lonicerae. Rül.
Osariphyta. Neck.
Stellatae. L.
Tetrandria, Monogynia. L.

Kelch klein, ganzblättrig, 4zählig, bleibend, mit oberständigem Saume und verkehrt-eirunder Röhre. Blumenkrone 4blättrig, abfallend. Blumenblätter wegstehend, dem Kelche angefügt. Staubgefäße 4, mit den Kronenblättern wechselnd, aufrecht, an ihrem innern Grunde mit einem drüsigen Ringe. Staubfäden fadenförmig. Staubbeutel einwärts gefehrt, eiförmig, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 2- oder auch 3fächerig, mit einer, öfters undeutlichen, Scheibe gekrönt. Griffel 1, einfach, walzig. Narbe stumpf. Steinfrucht beerenartig, saftig, mit einer Fruchtnarbe gekrönt. Steinkern hart, 2- oder 3-, oder auch 1fächerig. Samen 1 in jedem Fache, umgekehrt, mit einer häutigen oder lederigen Samenschale umgeben, einweißhaltig.

Cornus mascula. L.

(Taf. 16. Fig. 1a u. b.)

Cornus mas. L.
β. Cornus flava. Hort.

Cornel, Cornelkirsche, Corneliuskirsche, Hornkirsche, welsche Kirsche, Judenkirsche, gelber Hornstrauch, Dörlingsstrauch, Dürlichenstrauch, Bierserleinstrauch, gemeiner zahmer Cornelbaum, Cornelkirschenbaum, Dürlichenbaum, Corle, Cornelle, Corniole, Dürliche, Dierling, Dientel, Dorle, Fürwiz, Glane, Hahnenhode, Herliche, Herste, Harlske, Horlske, Weinholz, Cornelhartriegel, gelber Hartriegel.

Cornouillier. (franz.)
Cornelian Cherry. (engl.)

Arten = Charakter.

Strauch von 6 — 12, oder Baum von 18 — 20 Fuß Höhe, mit gegenstehenden, runden Aesten. Holz weißgelblich, nach der Mitte zu röthlich, sehr fest, hart und schwer. Rinde an alten Stämmen gelbgrau, längs aufgerissen und in die Quere in dünne, abfällige Schuppen getheilt, an jungen Zweigen und Stämmen olivengrün, weißlich überlaufen, an den jüngsten grün und weißhaarig, sonnenwärts braun. Blätter 3 1/2 Zoll lang und 2 breit, kurz gestielt, gegenständig, eirund oder elliptisch, zugespitzt, ganzrandig, behaart, auf der obern Seite dunkler grün, auf der untern blässer; die untern Blätter sind kleiner und runder. Blumen erscheinen vor dem Ausbruche der Blätter in Dolden an den Enden der Aeste und Zweige, sie sind gestielt und klein, meist 15 — 30 an der Zahl und mit einer 4blättrigen Hülle umgeben. Hüllblätter eirund, spitzig, konlav, innen schmutziggelb, außen braungrünlich. Blütenstiele dichtzottig behaart. Kelch 4zählig, grüngelb, weiß behaart. Blumenblätter länglich-spitzig, gelb. Staubfäden 4, gelb. Frucht-

knoten gelb. Griffel 1, kolbig, grün. Steinfrucht cylindrisch, unten und oben zugerundet, beinahe 1 Zoll lang, erst grün, später glänzend scharlachroth, weinsäuerlich, etwas zusammenziehend. Stein länglich, 2fächerig, hart und gefurcht.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. β. Reife September.

Vorkommen.

In Gebüsch und Hecken im südlichen Deutschland, in Oestreich, Italien, Frankreich und in der Schweiz.

Kultur.

Der Baum kann zu allen Formen geschnitten werden, kommt in jedem Boden fort und eignet sich besonders zu Einzäunungen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte genießt man roh, oder eingemacht, mit Zucker gesotten; man erhält aus ihnen durch Gährung Wein und Branntwein. Die Blätter, im Schatten getrocknet, gebraucht man andern als Thee. Das Holz verarbeiten Drechsler, es gibt dauerhafte Stücke und wird zu mathematischen Instrumenten benützt. Mit dem Holz und der Rinde kann man färben, und die Blüthen werden häufig von den Bienen besucht.

Man hat einige Varietäten:

1. Gemeiner Cornelkirschenbaum.

Früchte hochroth, glatt, glänzend, bleiben am Strauch, bis es gefriert.

2. Gelber Cornelkirschenbaum.**3. Früher rother Cornelkirschenbaum.****4. Früher schwarzoother Cornelkirschenbaum.****5. Früher gescheckter Cornelkirschenbaum.****6. Später weißgescheckter Cornelkirschenbaum.****7. Später rother Cornelkirschenbaum.****8. Später dunkelbrauner Cornelkirschenbaum.****3. Halbsteinobst.**

Frucht mit einem Kelche versehen und mit ungetheiltem Fleische, welches mehrere oder viele zähe und festschalige Kerne einschließt.

Mespilus. L.

Mespilophora. Neck.

(Taf. 16. Fig. 2a und b.)

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr. Vent.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblättrig, 5theilig, bleibend, mit freistehender Röhre, oberständigem Saume und blattigen, bei der

Fruchtreife zusammeneigigten Hpfeln. Blumentrone 5blät-
terig, abfallend. Blumenblätter rundlich, kurz genagelt, mit
den Kelchzipfeln abwechselnd. Staubgefäße zahlreich, mit den
Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig,
etwa 20. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1,
zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 5fächerig. Griffel
5, endständig. Narben stumpf. Frucht steinfruchtartig,
kreibelförmig, mit dem Kelchsaume gekrönt, fleischig, 5kern-
kernig. Steinkerne hart, durch Fehlschlagen 1samig. Sa-
men aufsteigend, an der Basis gekrümmt, an der Spitze mit
dunkler gefärbtem Eigrunde.

Mespilus germanica. L.

Mespilus domestica. Gater.
Mespilus sylvestris. Mill.
Mespilus vulgaris. Rechbch.

Mispel, gemeine Mispel, Mispelbaum, Mispelstrauch,
Mispelbaum, wilde Mispel, Mispel, Mispel, Hespel, Espel,
Mispel, Mispel, Hespellen, Espelbaum, Hespelbaum, Has-
pelbaum, Alpenkirsche, Mispeltute, Dreckfack.

Nélier des bois. (franz.)
Common Medlar, German Medlar. (engl.)

Arten-Charakter.

Ein Strauch oder ein 12—16 Fuß hoher Baum, mit
hartem, schwerem, zähem, weißgelblichem, nach der Mitte zu
braunem Holze. Rinde an einem alten Stamme braungrau,
längs aufgesprungen, an jungen Stämmen und Ästen roth-
grau, mit rostgrauen Drüsen und gesprengten Oberhäutchen,
an den jüngsten Zweigen olivengrün oder bei alten Stäm-
men kastanienbraun, mit rostgrauen, filzigen Haaren. Äste
meist dornig. Blätter 4 — 4½ Zoll lang und 1½ breit,
abwechselnd, sehr kurz gestielt, länglich-lanzettförmig, zuwei-
len elliptisch, an beiden Enden spitzig, klein drüsig-gefägt,
am Grunde ganzrandig, oben glatt und dunkelgrün, unten
hellgrün, weißfilzig mit stark erhabener, weißlicher Mittelrippe.
Blumen ziemlich groß, endständig, einzeln, mit sehr kurzen,
haarigen Stielen. Kelch kreibelförmig, filzig, mit schmal-
lanzettförmigen Zipfeln. Blumenblätter kürzer als die Kelch-
zipfel, grünlichweiß, etwas kraus, rundlich. Frucht kreibel-
förmig, beinahe halbkugelig, filzig, mit dem Kelche und den
5 Griffeln gekrönt, Anfangs graugrün, bei der Reife oliven-
braun, mit hartem, wenig saftigem, beinahe mehlig weiß-
lichem Fleische. Steinkerne 5, länglich gefurcht, hart. Sa-
men weiß, eirund.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. ♀. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Wäldern gebirgiger Gegenden, in Oestreich, Baden,
Hessen, Westphalen, Sachsen, in der Pfalz, in den Rhein-
ländern, in Frankreich, Italien, in der Schweiz, im süd-
lichen Rußland.

Kultur.

Die Mispel kommt in jedem Boden fort. Man vermehrt
sie auch durch Stecklinge, Samen, Kerne, und veredelt sie auf
andere Stämme, auch auf Weißdorn. Sie muß, ihres krum-
men Wuchses wegen, schon jung an Pfähle geheftet werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen weinsäuerlichen, zusammenzie-
henden Geschmack, sie werden nicht häufig roh verspeist,
mehr mit Butter, Wein und Zucker gedämpft; man muß sie
jedoch am Baume lassen, bis es gefriert und dann noch lie-
gen lassen, bis sie teig werden. Zu ⅓ unter Aepfel und
Birnen geben sie einen guten und haltbaren Obstmost. Man
gebraucht sie ferner gegen Bauchflüsse. — Das sehr zähe
Holz benützt man zu Kannen, Stielen ꝛc. Rinde und Blät-
ter sind gerbstoffhaltig.

Spiegelarten sind:

1. Große Garten-Mispel.

Holländische Mispel.

Blätter groß geadert, wie Lorbeerblätter, dunkelgrün.
Frucht rund, oben platt. Fleisch hart, herb, teig aber
milber und wohlgeschmeckender.

Reift Ende Oktober. — Man veredelt sie am besten
auf Birnwildlinge, wo sie oft borsdorferapfelgroße Früchte
tragen.

2. Mispel ohne Kern.

Die Baumtriebe dünne, heller braun, zarter, gelbröth-
lich punktiert, mit Dornen. Knospen größer, länglicher.
Blätter kleiner, kürzer. Früchte halb so groß, zarter, wohl-
schmeckender.

Reift Anfangs Oktober.

Crataegus. L.

Mespilus. L.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Icosandria, Pentagynia. L.
Pomaceae. L.
Pyri. Rül.
Rosaceae. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblättrig, 5spaltig, bleibend, bei der Frucht
zurückgeschlagen, mit trugförmiger, mit dem Fruchtknoten
verwachsender Röhre, oberständigem Saum und ganzrandigen,
gezähnten oder gesägten, öfters drüsigem Zipfeln. Blumen-
trone 5blättrig, abfallend. Blumenblätter rundlich, konkav,
kurz genagelt, am Rande gezähnt. Staubgefäße 20 oder
mehr, mit den Blumenblättern eingefügt, vor dem Aufblä-
hen einwärts gekrümmt. Staubfäden pfriemlich. Staub-
beutel eiförmig, 2fächerig. Stempel 1, zusammengesetzt, sel-
ten einfach. Fruchtknoten unterständig, 2—5fächerig, selten
1fächerig. Griffel 2—5, selten 1, walzig. Narben fast
kopfig, niedergebrückt-rundlich, öfters am Rande lappig.
Frucht steinfruchtartig, fleischig, rundlich oder eiförmig, 2—5,
selten 1kernig. Steinkern beinhart, 2- oder durch Fehls-
chlagen 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos.

Crataegus Oxyacantha. L.

Mespilus Oxyacantha. Gärt.

β. Mespilus oxyacanthoides. Thuil.

Weißdorn, gemeiner Weißdorn, stumpfblättriger Weiß-
dorn, Hagedorn, Hehdorn, Christdorn, Mehlhorn, Hund-

born, Heingerleinsdorn, Heckenweißdorn, Mehlbeere, Mehlbeerstrauch, Mehlstrauch, kleiner Hagapfelstrauch, Wunddornmispel, Hagedornmispel, Müllerbrod, Mehlplatten, Mehlkäpfchen, Mehlhosen, Sagnerholz, Heingemänner, Unser lieben Frauen Birnlein, Hagapfel, Hagebot.

Aubépine. (franz.)

White Hawthorn. (engl.)

Arten = Charakter.

Strauch von 12 — 16 Fuß Höhe, sehr ästig, mit spitzigen, schlanken Dornen an den Winkeln der untern Blätter und an den Spitzen der Seitenzweige. Rinde an alten Stämmen schwarzgrau, längs aufgerissen, querblätterig, an den jungen Zweigen grünlich weißgrau, glatt, an den jüngsten Zweigen rötlichbraun. Holz dicht, sehr fest, fein kurzfasrig, weiß, alt rötlichweiß und braun geädert. Blätter abwechselnd, eiförmig, 3- oder 5lappig, stumpf oder spitz, ungleich-eingeschnitten-gesägt, kahl, oben glänzend grün, unten matter, fast lederig, mit dünnen, rinnigen Stielen. Nebenblätter lanzett-schelförmig, eingeschnitten-gesägt. Blüten an den Spitzen der Zweige Schirmtrauben bildend. Blütenstiele kahl, 1 — 2blütig. Kelch grün, glatt, mit beinahe eirund-zedigen, nach dem Verblühen herabgeschlagenen Zipfeln. Blumenblätter weiß, rundlich, konkav, am Rande gezähnt und etwas kraus. Staubfäden 20 — 25, weiß. Staubbeutel rosenroth. Gewöhnlich 2, selten 1 Griffel. Narbe grün. Frucht eirund-walzig, Anfangs grün, bei der Reife blutroth mit gelblichem, trockenem Fleische. Steinkerne meist 2, auf einer Seite platt, auf der andern gewölbt.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. s. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Gebüsch, Hecken, Wäldern, an Zäunen und Wegen.

Kultur.

Man kann Mispeln auf die Stämme pflanzen, welche dann schnell wachsen und bald Früchte tragen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte kann man essen und zerstampft mit Malz vermischt geben sie einen guten Brauntwein. Die Blätter werden zu Thee gebraucht und das Holz wird zu verschiedenen technischen Zwecken benützt. Am besten eignet sich diese Holzart zu Anlegung künstlicher Hecken.

Variirt:

- a. mit blaßrothen Blumen,
- b. mit gelben Früchten und
- c. mit geschädten Blättern.

Crataegus monogyna. Jacq.

Crataegus apiifolia. Borckh.

Mespilus monogyna. Willd.

Mespilus Oxyacantha. Scop.

Einsamiger Weißdorn, spitzblättriger Weißdorn, einweißiger Weißdorn, schlanker Weißdorn, dunkelblättriger Weißdorn, scharfer Weißdorn, Heckenweißdorn, einsamige Mispel etc., überhaupt alle Synonymen, wie bei der vorigen Art.

Arten = Charakter.

Der vorhergehenden Art sehr ähnlich, wird aber höher, denn er erreicht oft eine Höhe von 20 Fuß und darüber, auch ist sein Holz fester und zäher. Die Rinde ist heller, an alten Stämmen aschgrau, mit schwärzlichen Rissen, an jungen olivengrün, weißgrau bekleidet und glänzend glatt, die jungen Triebe behaart. Die Dornen sind feiner, spitziger und häufiger. Die Blätter sind tief 3 — 5spaltig, spitzer gezähnt, der unterste Einschnitt der Blätter an den jungen Trieben fast bis auf den Mittelnerv eindringend. Die Nebenblätter sind größer, länger, schmal, mondformig, spitziger, feiner und scharfer gesägt. Die Blattstiele sind haarig. Die Blüten sind kleiner und erscheinen 14 Tage später. Kelchzipfel lanzettlich mit einer breiten Basis versehen, ragen über die Blumenblätter hinaus, wenn letztere noch zusammengelegt sind, schlagen sich aber während des Aufblühens von ihrer Basis an hinab und legen sich dann an die, mit abstehenden Zotten bestreuten Kelchröhre der ganzen Länge nach an. Blumenblätter kleiner, mehr gekerbt, weiß. Staubfäden fein, 18 — 21, weißlich. Staubbeutel klein, purpurroth. Fruchtknoten dünner und länger. Griffel 1, grüngelb. Narbe hellgrün. Früchte größer, länger, fleischiger, dunkelroth, nur 1 Steinkern enthaltend.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. s. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Laubwäldern und an Bergabhängen, in Gärten häufig vermischt mit der vorigen Art.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind wohlgeschmeckender als die der vorherigen Art; er gewährt auch die gleichen Vortheile, nur eignet er sich noch besser zu Hecken.

Varietäten sind:

- a. Mit gefüllter weißer Blüthe.
- b. Mit rosenrother, entweder einfacher oder gefüllter Blüthe.
- c. Mit weißer Frucht.
- d. Mit gelber Frucht.
- e. Mit gelbgeschädten Blättern.
- f. Mit weißlichgelben Blättern.

Crataegus Azarolus. L.

Crataegus Oxyacantha β. Lmk.

Azarolus crataegoides. Borckh.

Mespilus Azarolus. Willd.

Pyrus Azarolus. Scop.

Azarolbirne, Azarolmispel, Azarolapfel, Azarolweißdorn, Azarole, Azarol, welsche Espele, Azerolier, Epine d'Espagne. (franz.) Azarole. (engl.) Azzarolo, Azzarola. (it.)

Arten = Charakter.

Die Rinde dieses 20 Fuß hohen, im wilden Zustand mit Dornen versehenen, im kultivirten aber dornenlos Baumes ist aschgrau und rissig, an den Zweigen bräunlich Blätter 3 Zoll lang und 2 1/2 Zoll breit, verkehrt-eiförmig

3—5spaltig, am Grunde keilförmig, kurz gestielt, die Zipfel ganzrandig oder 1 — 3zählig, oben dunkelgrün und glatt, unten weißflaumig. Die Doldentraube besteht meist aus 3 Blüten, letztere haben kurze, krausgezottige Stiele. Kelch ebenfalls mit krausen Zotten besetzt. Kelchzipfel kurz, zackig, spitz. Blumenblätter weiß, eiförmig. Staubfäden zahlreich, weiß. Staubbeutel roth. Griffel 3—5. Frucht groß, rundlich, bei der Reife schön roth.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. v. Reife Oktober.

Vorkommen.

Auf buschreichen Hügelu in Krain, im Littorale, in Südtirol; bei uns in Gärten kultivirt, wird besonders häufig in Südfrankreich, Italien und in der Levante angepflanzt.

Kultur.

Man vermehrt ihn entweder durch Kerne oder pflanzt ihn auf Holzbirnen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßlich säuerlichen, wohlschmeckenden Früchte werden sowohl roh als eingemacht gegessen. Sie werden gegen Durchfall und Erbrechen angewendet.

Variirt mit gelben Früchten.

Sorbus. Crantz.

Systeme: Calyciflorae pentapetales. Roy.
Icosandria, Trigynia. L.
Pomaceae. L.
Pyr. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Rosaceae Pomaceae. Spr.
Sarcodiphyta. Neck.

Kelch ganzblättrig, 5spaltig, bleibend, mit trugförmiger Röhre und oberständigem Saume. Kelchzipfel über der Frucht fleischig werdend. Blumentrone 5blättrig, abfallend. Blumenblätter abstechend, kurz genagelt, rundlich. Staubgefäße zahlreich, mit den Blumenblättern eingefügt. Staubfäden pfriemen-fadenförmig. Staubbeutel 2fächerig, rundlich. Stempel 1, zusammengesetzt. Fruchtknoten unterständig, 3 — 5fächerig, bisweilen 2fächerig. Griffel 2 — 5, endständig, an der Basis wollig und verdickt. Narben einfach, stumpf, ausgerandet. Apfelfrucht kugelig oder birnförmig, mit den eingezogenen Kelchzipfeln gekrönt, an der Basis ohne Nabel, 3 — 5fächerig, jedes Fach 2- oder 1samig. Samen aufsteigend, eiweißlos, mit einer knorpelig-leberigen Schale umgeben.

Sorbus domestica. L.

(Taf. 16. Fig. 3a, b u. c.)

Cornus domestica. Spach.
Malus Sorbus. Borckh.
Mespilus domestica. All.
Pyrus domestica. Smith.
Pyrus Sorbus. Gärt.

Spielerling, Speierling, Spörling, Sperber, zahmer Vogelbeerbaum, Sperberbaum, Sporbaum, Spierapfelbaum, Speyerapfel, Sporapfel, Sorbapfel, Spierbirne, Sporbirne, Sorbbirne, Spielerlingsbirne, Avelsche.

Cormier. (franz.)
Service-tree. (engl.)
Corbella. (it.)

Arten = Charakter.

Baum von 60 — 80 Fuß Höhe, mit rissiger, schuppiger, schwarzbrauner Rinde, welche an jungen Stämmen glatt und rothbraun, an den jüngsten Zweigen mit weißer Wolle besetzt ist. Holz braun gestimmt, feinfaserig, hart, fest und glatt. Knospen zugespitzt, glatt und klebrig. Blätter gestielt, Anfangs zottig, später kahl, die Blättchen, 11 — 15 an der Zahl, sind länglich, spitz-gesägt, kurz gestielt, oben dunkelgrün, unten weißgrün, 2 Zoll lang und $\frac{1}{2}$ Zoll breit. Doldentrauben konver, groß, wenig blüthig. Blumenblätter weiß. Griffel 5. Früchte 6 — 12 in der Doldentraube, 1 Zoll lang und $\frac{1}{2}$ Zoll breit, birnförmig, grünlich-gelb, sonnenwärts roth, mit 5 Fächern.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. v. Reife Oktober.

Vorkommen.

In Wäldungen des südlichen Deutschlands und Frankreichs, in Italien und der Schweiz; bei uns auch kultivirt.

Kultur.

Der Spielerlingbaum verlangt einen guten, schweren und frischen Boden und eine schattige Lage. Man vermehrt ihn aus Samen und Wurzelsprossen, pflanzt und okulirt ihn auf Birn- und Vogelbeerstämme.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten etc.

Er hat die gleichen Krankheiten und dieselben Feinde, wie sie beim Birnbaum angegeben wurden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte schmecken vom Baume herb und sind hart, werden aber durch Liegen teig und bekommen dann einen süßsäuerlichen Geschmack. Man genießt sie roh und eingemacht, bereitet aus ihnen Wein und Brantwein, und wendet sie gegen Durchfall und Ruhr an. Das Holz wird zu Drechsler- und Schreinerarbeiten gesucht.

Man hat eine Varietät von ihm mit apfelförmigen Früchten.

4. Schalnobst.

Die äußere Umgebung der Frucht (Schale) enthält eine Nuß, in welcher der mehligte oder ölige, mit einer zähen und ungenießbaren Haut umgebene Kern liegt.

Amygdalus, L.

(Siehe S. 48.)

Amygdalus communis. I.

- β. Amygdalus amara. Hort.
 γ. Amygdalus dulcis. Hort.
 δ. Amygdalus fragilis. Haller. Hort.
 ε. Amygdalus macrocarpa. Hort.
 Amygdalus sativa. Mill.
 ζ. Amygdalus persicarioides. Hort.
 Amygdalus Persico-amygdala. Rehbch.
 Amygdalus hybrida. Dierb.

Mandelbaum, gemeiner Mandelbaum, süßer Mandelbaum, bitterer Mandelbaum, Pfirsich-Mandelbaum, Mandel.
 Amandier commun. (franz.)
 Common Almond-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Mäßig hoher Strauch oder Baum, 20 und mehr Fuß hoch, mit gelblichweißem, hartem Holz, welches öfters einen braunflammigen Kern hat, mit wagrechten braunen Ästen und ruthenförmigen braunen Zweigen. Blätter über 3 Zoll lang und 1 Zoll breit, lanzettförmig, lang zugespitzt, einfach gesägt. Die Sägezähne sind stumpflich, die untersten aus kleinen Drüsen bestehend; am oberen Theile des Blattstiels findet man ebenfalls Drüsen, welche von der Blattsubstanz entfernt sind. Blüthen kurz vor den Blättern erscheinend, sitzend, meist zu 2, doch auch einzeln aus einer Knospe kommend. Kelch röhrenförmig, mit 5 stumpfen Zipfeln. Blumenblätter groß, länglich, zugerundet, hohl, weiß oder rosenroth. Staubfäden 25—30. Staubbeutel gelblich. Fruchtknoten rundlich, wollig. Griffel fadenförmig. Narbe rund. Frucht länglich, zusammengebrückt, mit zähem, lederartigem, trockenem, ungenießbarem, braunem, unregelmäßig aufspringendem Fleische, welches auf der Oberfläche silzig ist. Nusschale länglich, zusammengebrückt, zugespitzt, glatt, durchlöchert, an einer Kante stumpf, an der andern mit einem, von 2 unregelmäßigen Furchen begrenzten Riele versehen. Kern essbar, weiß, von einer braunen Haut umgeben.

Blüthezeit und Dauer.

März — Mai. v. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

In Asien und Afrika zu Hause, wildwachsend in Krain; bei uns (besonders am Rheine) kultivirt.

Kultur.

Der Baum trägt meist reichlich, aber die Blüthe wird häufig vom Froste getroffen, er will einen warmen, trockenen Boden, der sandig sein muß, wenn sein Grundstamm Mandel ist; in schwerem Boden wird die dünnschalige Mandel hartschalig, überhaupt Arten bei ungünstigen klimatischen und Boden-Verhältnissen die süßen Mandeln gerne in bittere aus. Nicht veredelt sind die Mandeln klein und hartschalig. Man veredelt sie durch Okulten auf Pfäulen-, Mandel- oder Pfirsichwüblinge. Hochstämme bekommt man, wenn man die Kronäste der wilden Mandel um Johanni auf's treibende, oder im August auf's schlafende Auge okultirt. Sie kommen früh in's Tragen und die aus Kernen gezogenen und unversehrt oft schon im fünften Jahre.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die süßen Mandeln ist man roh, oder mit Zucker überzogen und gebrannt, und braucht sie zu verschiedenen Backwerken; die bitteren erregen, häufig genossen, Erbrechen, und enthalten viel Blausäure. Die Mandelklee wird in Verbindung mit wohlriechenden Oelen und Veilchenwurz als hautreinigendes Pulver dem Waschwasser beigelegt.

Die süßen Mandeln bestehen nach Boullay aus:

Fettem Del	54,0
Eiweißstoff	24,0
Schleimzucker	6,0
Summi	3,0
Wasser	3,5
Schale	5,0
Essigsäure und Verlust	0,5

Die bitteren Mandeln enthalten nach Vogel:

Fettes Del	28,0
Aetherisches Del, unbestimmte Menge.	
Käsestoff (Eiweißstoff)	30,5
Schleimzucker	6,5
Summi	3,0
Faser	5,0
Schale	8,5
Verlust	18,5

Geschichte.

Der Mandelbaum kam zuerst nach Griechenland, von da nach Italien, und dann nach Frankreich, der Schweiz, England, Holland und zuletzt nach Deutschland.

I. Süße Mandeln.

Sie sind in südlichen Gegenden ein Nahrungsmittel. Man gewinnt aus ihnen hauptsächlich viel fettes Del, der Süßmandelöl, hell, mild, von reinem Geschmack. Innerlich gibt man es hauptsächlich bei Koliken, es wirkt etwas abführend; mehr gebraucht man es äußerlich in Salbenform, zu Einreibungen, bei Wassersuchten, in den Bauch eingerieben als harntreibendes Mittel, in Klystieren bei Spulwürmern und Hämorrhoiden. Man bereitet ferner aus den süßen Mandeln zerquetscht, mit Zucker und Wasser, die Mandelmilch, welche man als kühlendes Getränk bei Entzündungen der Verdauungs- und Harnwerkzeuge, Durchfällen, Ruhr, anwendet. Auch hat man einen Mandelsyrup. Varietäten sind:

1. Süße Steinmandeln.

Bäume dauerhaft mit schöner Blüthe. Mandeln schwer zerdrückbar. Reifen Anfangs September. — Eignen sich besonders für Bogenlauben.

2. Süße Arachmandeln.

Blätter breiter, kürzer und näher beisammenstehend als bei den vorigen Sorten. Mandeln mürb, rauher, spitziger, leicht zu zerdrücken. Die Spitze meist auf einer Seite gekrümmt. Reifen Mitte September.

3. Mandelbaum mit gefüllter Blüthe.

Ausgezeichnet schön in der Blüthe, als Stierpflanze.

4. Pfirsichmandel.

Amande-pêche.

Soll durch die Befruchtung vom Pfirsichbaum entstanden sein.

Baum stärker, größer und ausdauernder als seine zwei Urarten. Blätter größer, ebenso die ausgezeichnet schöne, rosenrothe Blüthe.

Frucht etwas platt, bei jungen Bäumen groß, bei Vollreife das Fleisch der Hülse gelb und springt auf. Mandelschale pfirsichsteinartig, mit rauhen Vertiefungen. Kern groß, süß, oft zu 2.

Reift Ende August.

II. Bittere Mandeln.

(Taf. 17. Fig. 1a, b u. c.)

Sie enthalten ein flüchtiges, gelbliches Oel und Blausäure. Die bitteren Mandeln wirken auch beim Menschen, in größern Gaben; brechenerregend, bei kleinern Thieren hingegen, wie bei Affen, Katzen, Füchsen, Sunden und Vögeln giftig, besonders gefährlich ist der Genuß des Oels. Außerlich gebraucht man letzteres bei verhärteten Brüsten; es wirkt hautröthend, wird deshalb häufig mit süßem Mandelöl vermischt.

Varietäten sind:

1. Bittere Steinmandeln.

Blumen sind kleiner und rosenroth. Mandeln sehr hart, nicht zerdrückbar. Reifen im September.

2. Bittere Arachmandeln.

Mandeln lassen sich zerdrücken. Reifen im September.

Amygdalus nana. L.

(Taf. 17. Fig. 2a, b u. c.)

- β. Amygdalus georgica. Desf.
- γ. Amygdalus campestris. Besser.
- Amygdalus Besseriana. Schott.
- Persica nana. Mill.
- Zwergmandel.

Arten-Charakter.

Strauch von 2 — 4 Fuß Höhe, mit kriechender, Auser treibender Wurzel und schlanken Ästen. Die jungen Triebe sind grün. Blätter schmal-lanzettförmig, an der keilförmigen Basis ganzrandig, übrigen gesägt, kahl, Nebenblätter schmal, entfernt-gesägt. Blüthen einzeln, seltener zu 2, an den Seiten der Zweige, sitzend, mit 8 kleinen Schuppen geküßt. Kelch röhrenförmig, rothbraun, mit länglichen, stumpfen, franzig-gezähnelten Zipfeln, die halb so groß als die Röhre sind. Blumenblätter länglich, etwas erzförmig, rosenroth. Staubfäden purpurroth. Griffel über die Hälfte zottig. Frucht von der Größe einer Haselnuß, Cartwer, ökonom. Pflanzenkunde. II.

trocken, flüchtig, rundlich, kurz zugespitzt. Schale hart zusammengebrückt, ohne Löcher, aber leicht, unregelmäßig gefurcht, beide Ränder hervorstehend, der eine mit einer, der andere mit einigen Furchen durchzogen. Mandel bitter.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. v. Reife September.

Vorkommen.

Im nördlichen Asien, jetzt hier und da in Deutschland und Ungarn verwildert.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man kann die bitteren Kerne wie die gewöhnlichen bittern Mandeln benutzen.

Juglans. L.

Nux. Adans.

Systeme: Amentaceae. L.
Axonophyta. Neck.
Elaeagni. Adans.
Juglandaceae. DeC. Spach.
Monoecia, Polyandria. L.
Pistaceae. Rüll.
Terebinthaceae. Juss.

Männliche Blüthen: Walzige, seltenständige, vielblüthige Köpchen. Blüthenhülle ist an der Basis einem 1blüthigen Deckblättchen angewachsen, 5—6theilig, die Zipfel sind etwas ungleich, häutig, etwas konkav. Staubgefäße 14—36, frei. Staubfäden sehr kurz, fadenförmig. Staubbeutel dick, eiförmig-länglich, aufrecht, mit einem Anhängsel, 2fächerig. Stempelansatz fehlend.

Weibliche Blüthen: endständig, einzeln bis zu drei stehend, ohne Hülldecke. Kelch oberständig, ganzblättrig, kurz, 4zählig, mit eirunder Röhre. Blumenkrone einblättrig, eiförmig, abfallend, mit 4 kleinen, 3eckigen Blättern. Staubgefäßansätze fehlend. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, im Grunde 4fächerig, oben 2fächerig. Griffel 2, sehr kurz, walzig. Narben 2, dick, kolbig, rückwärts gekrümmt, auf der Innenseite mit mehreren Reihen Papillen.

Steinfrucht 1kernig, die Fruchtschale wenig fleischig, innen faserig, unregelmäßig aufspringend. Steinkern hart, runzelig, 2klappig, 1samig, im Grunde 4fächerig, oben 1fächerig. Samen aufrecht, runzelig, eiweißlos, 2theilig, unten 1klappig.

Juglans regia. L.

(Taf. 17. Fig. 3a, b, c, d, e.)

- β. Juglans ilicifolia. Lodd.
- Juglans heterophylla. Hort.

Walnußbaum, Nußbaum, welscher Nußbaum, Walnuß, welsche Nuß.

- Noyer. (franz.)
- Walnut-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Wird 60—80 Fuß hoch und 100 Jahre alt und wurzelt sehr um sich. Die Rinde ist aschgrau, an den jüngsten

Zweigen braun, glänzend, mit weißen Punkten besetzt, am Stamme ist sie der Länge nach aufgerissen. Blätter ungleich paarig-gesiedert, mit einem dicken, gestreiften und etwas behaarten Stiele. Fiederblättchen eiförmig, zugespitzt, am Rande meist ungezähnt oder an der Spitze leicht gezähnt, glatt, kurz gestielt, 4 Zoll lang und 2 Zoll breit. Blüthen halb getrennt; die männlichen bilden lange, grüne, lockere, vielblüthige, 1 1/2 Zoll lange Köpchen, welche braune, eiförmige, 5 — 6mal gethellte oder gezähnte Kelchschuppen haben, vor welchen 12 — 24 kurze Staubfäden stehen, welche letztere mit braunen Staubbeutel versehen sind; die weiblichen sitzen zu 2 bis 3 am Ende der jungen Zweige zusammen, sind mit einem 4fächerigen Kelche, einer 4theiligen Blumenkrone, einem eiförmigen, drüsig behaarten Fruchtknoten, sehr kurzem Griffel und 2—3 grüngelben, warzigen, rückwärts umgebogenen Narben versehen. Steinfrucht rundlich, zugespitzt, 2 Zoll lang, von einer dicken, erst grünen, zuletzt olivenbraunen Schale umgeben, welche unregelmäßig aufspringt und eine 2theilige, runzelige und gefurchte, behaarte Nuß enthält. Samen runzelig, von einem gelblichen Häutchen umgeben, in 4 ungleiche, jedoch aber nicht in 4 getrennte Theile gespalten.

Blüthezeit und Dauer.

April, Mai. v. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Das Vaterland des Wallnußbaums ist Persien und das nördliche Asien; wird bei uns häufig kultivirt.

Kultur.

Je größer der Baum wird, desto fruchtbarer ist er auch, aber vor dem achten Jahre trägt er selten, in rauhem und feinigem Boden wird sein Holz fester, brauner und adertiger. Seine Knospen leiden gerne von Frühlingsfrösten, man macht deshalb auch Rauchfeuer von Lohz und Spähnen unter die Bäume. Sein bester Standpunkt ist auf feinen Anhöhen, an Waldungen, Wegen; in der Nähe von Gärten ist er nicht passend, wegen seiner weiten Umwurzelung, seines stark verbreitenden Schattens und seiner schädlichen Ausdünstung.

Man vermehrt ihn am besten durch Samen, man legt hartschalige Nüsse der Mäuse wegen mit ihrer grünen Schale im Herbst, weichschalige dagegen im Frühjahr, oder letztere in mit feuchtem Sand angefüllte Kästen über den Winter in Keller, wo man sie keimen läßt, legt im Frühjahr die Keimlinge in Gräbchen, oder besser gleich in die Baumschule. Beim Versetzen dürfen Pfahlwurzel, Stipfel und Aeste nicht verkürzt werden. Die Bäume puzt man im November und December aus.

Die abgenommenen Nüsse läßt man auf Stroh gelegt, so lange nachreifen, bis sie gut von den Schalen gehen. Das Schwarzwerden der Hülsen schadet der Schale und dem Kern, weshalb man die Nüsse in warmes Wasser weicht und mit einem stumpfen Besen durcharbeitet und dann trocknen läßt, wodurch sich die schwarzen Flecken meist verlieren. Frucht auf Säusen dürfen die Nüsse nicht geworfen werden, weil sonst die Kerne schimmelig werden. Um an Weihnachten noch Nußkerne, die sich schälen lassen, zu ha-

ben, legt man Nüsse mit der grünen Hülse in nassen Sand in Keller, jedoch verlieren sie dadurch etwas an Geschmack. — Zum Einmachen grüner Nüsse müssen sie Anfangs Juli, ehe die grüne Schale hart wird, an einem trockenen Tage abgeplückt werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wallnüsse sind sehr reich. In die Küche für Haushaltungen nützlich; man genießt sie frisch mit Salz und Brod, das Del braucht man an Speisen, zum Malen und Brennen, gibt es innerlich gegen Würmer, äußerlich gegen trockene Flechten, das etwas ranzige Del gegen Hornhautflecken, die grünen Wallnußschalen von starkem, gewürzhaftem Geruch und herbem, bitterem, scharfem Geschmack sind stark reizend.

Nach Wadenroder enthalten 100 Theile eingedickter Saft von unreifen Nüssen:

Vegetabilisches Eiweiß	13,70
Gerbestoff mit Zucker, Apfelsäure, etwas Kalk und Kalk	45,60
Gummosen Extraktstoff mit etwas Zucker, Gerbestoff und viel apfelsaurem Kalk	7,72
Schleimzucker mit Apfelsäure und Gerbestoff	30,60
Stärke mit an der Luft geschwärztem Extraktstoff und Salzen	4,16

100 Theile des obigen vegetabilischen Eiweißes enthalten:

Selbes, scharfes, widerliches Del mit festem, weissem, milden Fett und grüner, wachsartiger Substanz	13,00
Rotbes Fett	6,00
Braunes, etwas extraktthaltenes Eiweiß	76,00
Asche, vorzüglich kohlen-, salz- und phosphorsauren Kalk enthaltend	5,00

Aus den unreifen Nüssen bereitet man einen Magenbranntwein, gebraucht sie gegen Spulwürmer, Rothlauf, Syphilis, Sicht, chronische Hautkrankheiten, und die abgekochten grünen Schalen als braune Holzbeize, das Holz für Tischler, Instrumentenmacher und Bürstenblinder, hauptsächlich das schön geaderte zu Fournieren.

Geschichte.

Der Nußbaum soll gegen 700 vor Christo von Asien nach Italien und von da nach Frankreich gekommen sein. Varietäten sind:

1. Niesenwallnuß.

Nußwallnuß.

Ist von der Größe eines Gänseis. Schale dünn, der Kern oft an der Spitze sichtbar.

Der Baum trägt bald und reichlich, dauert kalte Winter aus. — Die schwachhaften Kerne müssen frisch genossen werden.

2. Lange Pferdenuß.

Wird oft 3 Zoll lang und 2 Zoll breit. Die Schale ist vom Kerne ausgefüllt. Sehr schwachhaft.

3. Dünnschalige Nuß.

Reisennuß.

Die Spitze der Schale ist sehr dünn, weshalb die Vögel dem Kerne sehr nachstellen.

Der Baum leidet leicht durch Frost.

4. Gemeine längliche Nuß.

Schale mittelhart. Kern voll, weiß, füllt die Schale aus und hat einen süßen, angenehmen Geschmack.

Der Baum trägt reichlich und wird oft 50 Fuß hoch.

5. Gemeine runde Nuß.

Frucht groß, eiförmig. Schale mittelhart. Kern voll, von angenehmem Geschmack.

Der Baum wird groß, stark und trägt sehr reichlich.

6. Blünnuß.

Um den weißen Kern eine rothe Haut.

Pflanzt sich durch Kerne in ihrer Art fort.

7. Große Steinnuß.

Schale sehr hart und dick, vom Kerne ausgefüllt, letzterer wohlschmeckend.

Baum groß und fruchtbar. — Die beste zum Del-schlagen.

8. Kleine Steinnuß.

Grübelnuß.

Wie die Vorige, aber kleiner.

Corylus. L.

Systeme: Amentaceae. L. Juss.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Monoecia, Polyandria. L.
Querc. Rül.

Männliche Blüthe: Ein walziges, dichtes, hängendes Kötzchen mit ziegeldachförmigen Schuppen, letztere verkehrt-eiförmig, bleibend. Blütenhülle flach, schuppenförmig, 2spaltig. Staubgefäße 8, frei. Staubfäden sehr kurz, pfriemenförmig. Staubbeutel eiförmig-länglich, auf der Spitze behaart oder kahl, 1fächerig.

Weibliche Blüthe: Ein knospenförmiges Kötzchen. Hüllbede mehrspaltig, die Zipfel derselben fädlich-zerschligt. Blütenhülle klein, ganzblättrig, krugförmig, oberständig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, an der Spitze beiaart, 2fächerig. Griffel fehlt. Narben 2, sitzend, fadenförmig, warzig.

Nuß einzeln, in der vergrößerten Hüllbede sitzend, welche an der Basis röhrig und fleischig, oberhalb blattartig, gelappt und zerschligt oder in schmale, knorpelige, sparrige Zipfel tief gespalten ist, eiförmig oder länglich-eiförmig, 1fächerig, 1-, selten 2samig, mit feinharter Fruchtschale. Samen eiweißlos mit häutiger Schale.

Corylus Avellana. L.

(Taf. 18. Fig. 1a, b, c, d.)

- a. *Corylus Avellana sylvestris*. Willd.
- β. *Corylus ovata*. Lam.
- γ. *Corylus Avellana maxima*. Willd. Hort.
- Corylus Avellana grandis*. Ait.
- Corylus oblonga*. Breit.
- δ. *Corylus Avellana striata*. Willd.
- e. *Corylus alba*. Ait.
- Corylus arborea*. Hort.
- Corylus corymbosa*. Breit.
- ζ. *Corylus rubra*. Ait.
- Corylus sativa*. Breit.
- η. *Corylus glomerata*. Ait.

Haselnußstrauch, Haselnuß, Hasel, Haselstrauch, Haselstaude, Waldhaselstaude, gemeine Haselnuß, Nußstrauch, Hasel, Hasel, Haselstrauch.

Noisetier. (franz.)

Hazel-nut tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch oft 20 Fuß hoch und höher, mit brauner oder grüner, weiß getüpfelter, an jungen Trieben behaarter Rinde. Äste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 4 1/2 Zoll lang, beinahe 4 Zoll breit, kurz gestielt, verkehrt-eiförmig, zugespitzt, eingeschnitten sägeartig-gezähnt, runzlig, behaart, oben dunkelgrün, unten hellgrün. Nebenblätter länglich, stumpf. Die männlichen Kötzchen, welche im Herbst erscheinen, sind walzig, überhängend, 1 1/2 Zoll lang, und stehen meist zu 2, 3 und 4, haben im März eine braune Farbe, sehen beim Aufblühen schwefelgelb aus. Die 3fache, stumpf zugespitzte, braune Schuppe enthält 6, 8—9 Staubfäden, welche große, nierenförmige, an der Spitze etwas behaarte Staubbeutel haben. Weibliche Blüthen knospenförmig, sitzen zu 3, 4 und mehreren in den Blattwinkeln. Die 2 fadenförmigen Narben haben eine schön karmoisinrothe Farbe. Kelch mit der Nuß verwachsen, oben meist gefranzt-eingeschnitten, die Nuß nur halb bedeckend, oder sogar über sie hinausreichend. Nüsse traubenweise zu 2, 3, 4 bis 10 stehend, sind länglich, zugestumpft, etwas zusammengedrückt, bei der Reife nußbraun. Der untere Theil der Nuß, welcher mit dem Kelche verbunden ist, der Schild, ist bei den besondern Sorten groß, bei den wilden klein, flach oder spitzig.

Blüthezeit und Dauer.

Bei gelinder Witterung oft schon im Januar. v. Reife Oktober.

Vorkommen.

In ganz Europa und im nördlichen Asien, in Geden, Gebirgen und Wäldern.

Kultur.

Man vermehrt die Haselnüsse durch Wurzelproffen, durch Einleger, oder durch Nüsse selbst. Durch Dropsen und Dulliren bekommt man gewöhnlich keine dauerhaften Bäume.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten etc.

Der Nüsseltäfer (*Balaninus Nucum* L.) bohrt die Nüsse an, so daß die meisten von dessen Larve ausgefressen werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind eine angenehme Speise sowohl für Menschen, als für gewisse Thiere (Gleichhörnchen, Mäuse, Holzheher, Meisen etc.), aus ihnen kann ein süßes, dem Mandelöl ähnliches Öl ausgepresst werden. Das Holz liefert jung gute Reife, wenn es stärker ist, wird es von den Korbmachern und Schreibern verarbeitet.

Varietäten sind:

1. Römische Nuß.

Große spanische edlige Nuß, große runde bunte Bellerenuß.

Frucht sehr groß, dick, auf beiden Seiten etwas breitgedrückt, edlig. Schild weiß, platt, fast 4eckig, hell dunkelbraun gestreift. Schale nicht sonderlich hart, oft von selbst auffpringend. Kelche aus einander gespreizt, ungleich gefranzt. Kern voll, angenehm süß.

Reift Ende August. — Staude gerne Früchte in Klumpen tragend.

2. Ganslebische Bellerenuß.

Sehr groß, pyramidenförmig, zuweilen edlig. Kelch sehr breit, tief eingeschnitten, flatterig.

Reift später als die Vorige. — Aus dem Kern gezogen.

3. Halle'sche Riesenuß.

Kelch fast die Frucht umschließend und über sie hinausragend, hellgrün, erst geschlossen, mit der Reife sich öffnend. Nuß sehr groß, fast rund, oben dick, mit abgerundeter Spitze. Schild groß, flach, fast rund, weiß. Schale hellbraun, dünn, an der Spitze feinwollig, beim Öffnen gerne in 2 Hälften springend. Kern zart, angenehm, die Schale häufig nicht ausfüllend.

Reift Mitte bis Ende September. — Die Früchte mehr einzeln stehend.

4. Längliche Riesenuß.

Nicht ganz so groß wie die Vorige, dick, mehr stumpf zugespitzt.

Reift Anfangs Oktober.

5. Große Bellerenuß.

Italienische Bellerenuß.

Nuß sehr groß, oben abgerundet, gleich dick. Hülse grün, die Nuß oben unbedeckt lassend.

Varietäten von ihr sind:

a. Lange Bellerenuß.

Nuß 1 Zoll lang, walzenförmig, nicht ganz von dem Kelche bedeckt.

b. Frühe Bellerenuß.

Nuß groß, lang, etwas breitgedrückt, der Kelch die Nuß hälftig bedeckend.

Reifen beide im September.

6. Dicke Bellerenuß.

Dicker als Vorige. Hülse flatterig, über die Nuß hinausragend. Kern voll. Trocken voll und gut sich haltend.

7. Große runde spanische Nuß.

Nuß groß, rund, glatt. Kern voll und süß. Reift Ende August.

8. Gewöhnliche Bellerenuß.

Nuß von der Hülse nicht ganz bedeckt. Kern süß, angenehm.

9. Krachnuß.

Mandelnuß.

Nuß groß, rundlich. Schale dünn. Kern voll, süß.

10. Baumhaselnuß.

Nuß rundlich, oben glatt, buschweise stehend. Schale dick, hart. Kern voll, fest, süß.

Staude zu einem Baume ziehbar.

Corylus tubulosa. Willd.

(Taf. 18. Fig. 2a, b, c, d.)

Corylus arborescens. Fl. Wett.

Corylus Avellana s. *rubra*. Poir.

Corylus maxima. Mill.

Lambertsnuß, Blutnuß, Bluthaselnuß, Bartnuß, Augustnuß, großer Haselstrauch.

Noisetier franc à fruits rouges. (franz.)

White and red albert nuts. (engl.)

Arten = Charakter.

Baum von 40—50 Fuß Höhe mit braungrauer, rissiger Rinde, welche an den Nerven kastanienbraun und weiß getüpfelt ist. Blätter 5 1/2 Zoll lang und 4 1/2 Zoll breit, herzförmig-rundlich, kurz zugespitzt, gezähnt, auf beiden Seiten rötlich rauhaarig, dunkelgrün, mit rundem, langem, haarigem Stiele. Nebenblätter länglich, stumpf, grüngelb. Blüten größer als bei der vorigen Art. Nuß länglich, rothbraun, an der Spitze feinwollig, dünnchalig, mit süßem Kerne, der von einer rothen Haut umgeben ist. Fruchtschale walzig, oben verengert, mit eingeschnitten-gezähntem Rande.

Blütezeit und Dauer.

Februar, März. b. Reife August.

Vorkommen.

Im südlichen Deutschland, Ungarn, Oberitalien zu Hause; bei uns in Gärten angepflanzt.

Kultur, Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wie bei der gemeinen Haselnuß.

Varietäten sind:

1. Weiße Lambertsnuß.

Nuß mittelgroß, länglich, etwas spitzig. Schale dünn weiß. Kelch geschlossen, über die Nuß hinausgehend. Kern weißhäutig, süß, mandelartig.

Reift im August.

2. Rothe Lambertsnuß.

Blutnuß.

Blätter etwas roth. Käzchen zur Blütezeit braun rötlich.

Fast gleich mit voriger. Schale rötlich und der Kern dunkelroth häutig. Geschmack noch angenehmer.

Reift im August. — Pflanzt sich durch den Samen in ihrer Art fort.

Castanea. Mill. Gaert.

Castanophorum, Neck.

Systeme: Amentaceae. L.

Axonophyta. Neck.

Castaneae. Adans.

Cupuliferae, Rich. Blum.

Monoecia, Polyandria. L.

Männliche Blüthe: Geknäuel, an blattwinkelständigen Blüthenspindeln stehend, und dünne, lockere, unterbrochene Mehren bildend. Die Knäuel sind mit einem Deckblatte und die Blüthen je mit einem Deckblättchen versehen. Blüthenhülle ganzblättrig, 5—6theilig, kelchartig. Staubgefäße 8—20. Staubfäden lang, fadenförmig. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig.

Switterig-weibliche Blüthen: Zu 1—3 stehend. Hülldecke kurz glockenförmig, 4spaltig, außen sparrig-schuppig, durch die untern zusammengewachsenen Deckblättchen gebildet. Blüthenhülle oberständig, ganzblättrig, die Röhre mit dem Fruchtknoten verwachsen, zottig, eiförmig, mit oberständigem Saum, 5—8theilig. Staubgefäße 10—16, sehr klein oder verkümmert. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 5—8fächerig. Griffel 1, sehr kurz. Narben 5—8, pfriemlich-borstenförmig, steif, zugespitzt, oben kahl, unten behaart.

Hüllfrucht kapselartig, weichschellig, aus der knorpelig holzig gewordenen Hülldecke bestehend, welche innen zottig ist und in 4 Klappen aufspringt. Nupshülsen 2—3, eiförmig, am Rücken gewölbt oder etwas zusammengedrückt, 1fächerig, 1samig, mit lederiger, innen zottiger Schale. Samen eiweißlos, der Nupshülse gleich gestaltet.

Castanea vesca. Gaert.

(Taf. 18. Fig. 3a, b u. c.)

Castanea sativa. Mill.

Castanea vulgaris. Lam.

Fagus castanea. L.

β. Castanea asplenifolia. Hort.

γ. Castanea cochleata. Lodd.

δ. Castanea glabra. Lodd.

ε. Castanea glauca. Hort.

ζ. Castanea variegata. Hort.

Kastanienbaum, Kästenbaum, Maronenbaum, Marronbaum, Kastanie, gute, ächte, zahme, süße Kastanie.

Châtaignier. (franz.)

Spanish-Chestnut. (engl.)

Arten-Charakter.

Der Baum wird 50—70 Fuß hoch und im Alter oft außerordentlich stark. Die Rinde ist schwarzbraun, kreisig aufgerissen, an den jungen Zweigen schwärzlichbraun, und weiß gefleckt. Äste abwechselnd stehend. Blätter wechselständig, 5—8 Zoll lang, 2 1/2—3 Zoll breit, glatt, lederig, ei-lanzettförmig, zugespitzt, sägeartig gezähnt, oben glänzend dunkelgrün, unten mattgrün, Rippen beinahe parallel laufend. Die männlichen Ästchen in den Winkeln der

Blätter stehend, sind 4—5 Zoll lang, locker, fadenförmig, gelb, widerlich riechend. Blüthen ungefiedert, geknäuel. Blüthenhülle 5—6spaltig. Staubfäden 8—20. Die switterig-weiblichen Blüthen stehen unter den männlichen, meist nur einzeln, haben eine 4spaltige Hülldecke und eine 5—6theilige Blüthenhülle. Narben 5—8. Die Hüllfrucht ist eine runde, 1—1 1/4 Zoll dicke, 4klappige Kapsel, welche von einer grünen, stacheligen Schale umgeben und 1—3 dunkelkastanienbraune, gerundete, zugespitzte, an der anliegenden Schale platte, mit einer lederigen Haut umschlossene Nupshülsen enthält.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. b. Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Sein Vaterland soll Klein-Asien sein; wird bei uns häufig kultivirt. Um Konstantinopel, in Bulgarien, in der Moldau, Wallachei findet man ganze Wälder, auch in der Schweiz, bei Kronberg und Heidelberg größere Anpflanzungen.

Kultur.

Man vermehrt die Kastanien durch Früchte, die man in Kellern in mit feuchtem Sand gefüllten Töpfen den Winter über keimen läßt und im Frühjahr in's Land bringt. Nach 2 Jahren versetzt man sie und schneidet alle Jahre die Seitenäste ab. Man veredelt ihn auch durch Propfen, Koppeln und Okuliren, und nimmt dazu die Keifer und Augen von jungen Stämmchen, Ausschlägen oder Wurzel-schossen. Die gepfropften Kastanien heißen Maronen, welche meist von vorzüglichem Geschmack sind. — Man läßt die Kastanien im Keller vollends nachreifen, klopft sie nachher mit Knütteln aus, bringt sie wieder in den Keller, wo sie sich in den Kapseln meist bis Weihnachten und länger halten, um Lichtmef jedoch wachsen sie aus.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Kastanien sind ein bedeutender Handels-Artikel, und in manchen Ländern ein hauptsächliches Nahrungsmittel. Man bereitet daraus Mehl, mit Weizenmehl vermischt, Brod, Badwerk, Brei, Klößen mit Milchsuppen, man ist sie roh, gekocht, geröstet, überzudert, füllt Geflügel, wie Gänse, damit, bereitet daraus Stärke, Nuder, eine Art Chocolate und Kaffee, und Brennöl. Mit den schlechtern Kastanien mäcket man Schweine, welche ein schmackhaftes Fleisch davon erhalten. Die Hirsche gehen ihnen sehr nach.

Geschichte.

Der Kastanienbaum soll nach Einigen von Klein-Asien, nach Andern aus der ehemaligen Thebaischen Stadt Castanea unter Julius Caesar 40 Jahre vor Christo nach Italien gekommen sein, er scheint übrigens zuerst von China und Persien nach Vorder-Asien gelangt zu sein.

Varietäten sind:

1. Gewöhnliche süße Kastanie.

Mit glänzend dunkelbrauner Schale, welche gegen die Spitze glänzend weiß behaart ist. Kern nupshartig, fest, süß, eichelartig schmeckend.

Reift Ende Oktober. — Der Baum wird stark und groß.

2. Marone.

Italienische Kastanie.

Frucht glatter, größer, runder, süßer und angenehmer als die Vorige.

3. Zwiebelkastanie.

Der gewöhnlichen Kastanie gleich, nur daß die Frucht die Gestalt einer Zwiebel hat.

4. Egalade.

Frucht sehr groß, plattgedrückt, von außerordentlicher Güte.

5. Weiße Königs-Kastanie.

Frucht groß, gelblich, gutschmeckend, frühzeitig reifend.

5. Beereneobst.

Frucht fleischig, saftig, ohne Kapsel, entweder einfach oder zusammengesetzt, in welcher der nackte Samen eingeschlossen ist.

Vitis. L.

(Taf. 19. Fig. 1.)

Systeme: Ampellidae. Kunth.
Caprifollae. Spr.
Eredophyta. Neck.
Hederaceae. L.
Incompletae. Roy.
Pentandria, Monogynia. L.
Sarmeniaceae. L.
Vineriae. Juss.
Vites. Röll.

Kelch kurz, klein, ganzblättrig, 5zählig. Blumenkrone 5blättrig. Blumenblätter klein, gleich, konkav, an der Spitze klappenförmig zusammenhängend, nach der Blüthezeit sich wie eine Haube ablösend. Staubgefäße 5, den Blumenblättern entgegengesetzt. Staubfäden pfriemenförmig, aufrecht und absteigend, abfällig. Staubbeutel eiförmig oder rundlich, einwärts gekrümmt, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten oberständig, eiförmig, von honigführenden Schuppen umgeben, 2fächerig. Griffel kurz. Narbe platt, fast schildförmig-rundlich, etwas klappig. Beere meist groß, kugelig oder eiförmig, Anfangs 5fächerig, bei der Reife halb 2fächerig; die Fächer 2-, oder durch Fehlschlagen 1samig. Der Samen von einer sehr harten Schale umgeben, aufrecht, birnförmig, eiweißhaltig.

Vitis vinifera. L.

Vitis sativa. DeC.
β. Vitis sylvestris. Gmel.
γ. Vitis aepyrena. Hort.

Weinstock, Rebstock, Weinrebe, gemeine Weinrebe, weintragende Weinrebe, edler Weinstock, Weintraube, Traubenstock. Vigne. (franz.)
Common Vine. (engl.)

Arten-Charakter.

Die Hauptwurzel, Fuß- oder Stockwurzel ist gabelförmig getheilt, knotig, von zarten, herzförmigen Wurzelfasern, den Haarwurzeln oder dem Gerönnne begleitet, und tief in die Erde gehend, aus seinen obern Knoten entspringen die sogenannten Schaumwurzeln, aus den untern Knoten, den Gelenken oder Gelenken die Seitenwurzeln. Der Stamm wird je nach der Verschiedenheit der Kultur und der klimatischen Verhältnisse verschieden hoch oder stark. Strabo sagt von einem Weinstocke, den er in Margiana, einer persischen Provinz, am Drossflusse gefunden hat, daß ihn ein großer Mann nicht umfassen konnte, und Plinius erwähnt in seiner Naturgeschichte einer Statue des Jupiters zu Populanium, die aus einem Weinrebenstocke verfertigt gewesen sei; der Stamm ist ferner rissig, rankeud, mehr oder weniger markig, im grünen Zustande saftig, im trockenen hart. Rinde mehr oder weniger zart oder rissig, sich alljährlich erneuernd. Die Zweige des Weinstockstammes, das sogenannte Rebholz, sind kürzer oder länger, markig, rund, glatt, unten gedrückt, mit näher bei oder entfernter von einander stehenden Knoten, in der Jugend grün, später aber am Holzigen Theile braunröthlich, hellbraun oder fast gelb und gestreift und unten klein, rund und schwärzlich gefleckt. Der Weingärtner unterscheidet am Rebholz die erstarrten Reben oder Schenkel, das daraus unmittelbar wachsende Holz, das Gescheer oder die Jugäste, die aus dem Kopfe sich bildenden Zweige, aus welchen später die Schenkel entstehen, Bodenbüdler, die oben am Schenkel hervorkommenden Zweige, Ruthen oder Rebenranken und die aus dem Schenkelknoten sich bildenden Zweige, Winterzapfen. Die Knospen oder Augen, welche das Rebholz treibt, sind den Winter über von 3—4 lederartigen, außen bräunlichen, innen grünen und im Frühjahr abfallenden Häuten umgeben, unter dieser Hülle befindet sich noch eine weitere wolligte und hellröthliche. Die Augen sind mehr oder weniger länglich oder zugespitzt, mehr wollig oder mehr glatt. Eine vor der Entwicklung fast keelig geformte ist fruchttragend, eine zu dieser Zeit zugespitzte hingegen treibt nur in die Blätter und das Holz. Die Ranken scheinen nur unausgebildete Trauben zu sein, sie befinden sich meist am obern Theile der Reben, gewöhnlich den Augen oder Blättern gegenüberstehend, hier und da auch mehr am Rebholze zerstreut, sie sind entweder einfach oder theilweis und verlaufen spiralförmig gegen ihre Spitze. Die Blattstiele sind mehr oder weniger lang oder dick, rundlich, glänzend glatt oder behaart, oder filzig, grün oder theilweise oder ganz röthlich angeflogen, in der Mitte der Basis des Blattes in 5 Nette nebförmig sich vertheilend. Die Blätter sind meist ansehnlich, oft sehr groß, gewöhnlich 5, seltener nur 2—3, theils mehr spitz, theils mehr stumpf lappig, entweder buchtig, handförmig oder auch zusammengesetzt, tief und weitläufig gezähnt, oben meist glatt, mehr oder weniger glänzend, seltener wollig oder blasig, unten mehr oder weniger dicht oder lang wollig oder filzig, oder oft nur an der Basis behaart, grün oder gelblich, röthlich-bräunlich, oft ganz oder nur am Rande schon roth gefärbt, und werden mit der Reifezeit dichter gelb gefleckt. Die Blüthen stehen auf gestielten, verästelten, aufrechten, nach der Blüthe hängenden, vielseitig gebildeten, walzenförmigen,

eiförmig-cylindrischen, kegelförmigen, eiförmigen, seltener fast kugelförmigen, oft auch unregelmäßigen Trauben, welche entweder nur einfach sind, d. h. nur einfache Blumenstiele haben, oder zusammengesetzt, oder 2 Stiele, oder doppelt-zusammengesetzt sind, oder deren 3 haben, oder endlich, welche dicht, locker, zottig oder langgestielt sind. Spindel nennt man den Theil des Traubenstieles, der zwischen den einzelnen Blütenstielen und den Beeren bis zur Spitze der Traube fortläuft, er ist mehr oder weniger lang oder stark, grün, braun bis schwärzlich. Der Kelch ist kaum $\frac{1}{2}$ Linie lang, becherförmig, krautartig, an der Basis grün, mit etwas häutigem, weißem Rande. Die 5 Kelchzähne sind ungleich und kaum sichtbar. Blumentrone 1 — $1\frac{1}{2}$ Linien lang, vor dem Aufschließen entweder kugelig oder birnförmig, je nachdem sich später runde oder längliche Früchte aus ihr bilden, grün. Die Blumenblätter öffnen sich nicht oben, sondern lösen sich nach und nach von der Basis ab, bleiben an der Spitze mit einander sternförmig verbunden und fallen meist darauf ab; sie sind etwas länglich und an der Basis stumpf. Staubfäden 1 Linie lang, nach oben sich verschmälernd, gelblichweiß. Staubbeutel stumpf, pfeilsförmig, 2fächerig, gelb. Fruchtknoten an der Basis gewöhnlich, von 5—8 länglichen, runden oder 4eckigen, gelben, bräunlichen, grünen oder weißlichen Drüsen ringsförmig umgeben. Griffel sehr kurz. Narbe kopfig. Die Früchte oder Traubenbeeren haben eine Größe von $3\frac{1}{2}$ — 7 Linien, und sind meist rund, länglich oder eiförmig, zuweilen gefurcht, an der Spitze stumpf, oft fast flach, oder genabelt, grün, gelb, roth, violettblau, schwarz und bunt in den verschiedensten Nuancen und mit der Reife beduftet, mehr oder weniger hart oder weich, fleischig oder saftig, mit dickerer oder dünnerer Haut. Die Samen oder Kerne sind rund oder länglich, braungelblich oder bunt, hornartig, hart und von 3 Hälften eingeschlossen, deren mittlere hornartig und zerbrechlich, nach innen häderig-faltig, deren innere aber sehr dünn ist.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juli. s. Reife Juli — November.

Vorkommen.

Die ursprüngliche Heimath des Weinstocks ist das mittlere Asien, Armenien, Laurien, Caucasus, und sein Anbau erstreckt sich über einen großen Theil der Erde, er geräth noch, wenn ihm nicht klimatische Verhältnisse hinderlich sind, bis zum 50sten Breitengrad, wie in Nordamerika und Neu-Holland (hier nur in geringer Ausdehnung), und gibt kultivirt noch bis zum 51sten Grade trinkbaren Wein, über 56 Grad Breite gedeiht er nicht mehr. Er findet sich auch verwildert, wie in der Wetterau, in den Rheingegenden und an der Donau, klettert in den großen Rheinwäldungen mit seinen Ranken bis in den Gipfel hoher Eichen, setzt aber im wilden Zustande keine Früchte an.

Der Weinstock reicht in Westfrankreich bei Nantes bis $47^{\circ} 20'$, in der Champagne bis 50° , am Rhein bis 51° , bei Meissen über 51° , bei Grünberg in Schlessen fast bis 52° , in Ungarn bis 49° . Er wird bei Astrachan, am Caucasus, in Persien angebaut, in Japan kommt er nicht zur Reife, in China kultivirt man ihn nicht; am südlichsten wächst er auf Ferro $27^{\circ} 48'$, und auf der Insel Bahrein

im persischen Meerbusen, wenig in Aegypten. Am Ohio bis 37° , in S. Francesco bis 38° , in Neu-Mexiko bis $32^{\circ} 9'$ N. Br. In St. Jago und St. Thomas unter dem Aequator, in Abyssinien, Decan, bei Cumana $10^{\circ} 27'$, in diesen Gegenden kommt er nie auf der Ebene, sondern nur auf Höhen fort. Auf dem Cap der guten Hoffnung bis 34° S. Br., bei Concepcion in Chili bis 37° S. Br., in der Provinz Buenos Ayres bis $30^{\circ} 35'$, bei Baldivia, fast 40° , auf der Küste von Peru unter 6° S. Br. und in Süd-Wallis bis 34° S. Br. Sogar im Reiche Syzjan in der Wüste Sahara wird Weinbau getrieben.

Kultur.

Die Weinrebe kommt fast in allen Erdbarten fort, am besten schlägt ihr ein warmer, trockener, lockerer und kräftiger Boden zu, gut ein steinigter, oder mit Kalk, Quarz, Thonschiefer und grobem Sand vermischter Boden, am schlechtesten ein schwerer, feuchter, mit nassem Untergrund versehener Lehmboden. Sehr gut gedeiht der Weinstock auf verwitterten Gesteinen und in vulkanischen Erden. Im mittleren Frankreich geräth er am besten auf Schiefer- und Kalkfelsen, die leicht verwittern, im nördlichen Frankreich wird der grobe Sand, mit Kalkerde vermischt, vorgezogen. Der Thonschiefer, Thonmergel, Gyps, Kalk und Kreide schlägt dem Weinstock auf das Beste zu, es wachsen auf diesen Gebirgsarten die besten spanischen (die Weine zu Briceure in Catalonien), französischen (Champagner) und süddeutschen (Rhein-, Main- und Neckar-) Weine; auf Lava-Boden am Orono wächst der berühmte Lacrimae Christi, auf Porphyrgebirgen in Ungarn gedeiht der bekannte Tokayer.

In der Mitte eines Berges wächst in der Regel der beste Wein, indem der untere Theil den Nachtheilen der Ebene ausgesetzt und der obere meist zu trocken und dort eine kältere Luft ist; auf der Ebene wächst zwar mehr Wein, allein derselbe ist geringer. Jeder Weinberg muß gegen rauhe und kalte Winde geschützt sein. Die beste Lage für denselben ist daher die mittägige, weil hier die Sonnenstrahlen am längsten verweilen. Die gegen Morgen sind den kalten Winden und den Frösten ausgesetzt, dagegen haben die Weinberge, die gegen Abend liegen, mehr Schutz; am schlechtesten gedeihen die Weinberge gegen Mitternacht.

Die Weinrebe wird meist im Großen, in Weingärten (Weinbergen), welche meist an Bergabhängen terrassenmäßig angelegt sind, angebaut, doch trifft man sie öfters als Spalliere an Gebäuden, an Kammeßen angepflanzt, sie dient ferner zur Decke von Lauben und Laubgängen, und wird auch als Stütze in Töpfen gezogen.

Man kann die Weinrebe auf verschiedene Weise vermehren und fortpflanzen, und zwar:

1. durch Samen, als die natürlichste Art der Fortpflanzung,
2. durch Schnittlinge, oder Stecklinge, Knost-, Blot- oder Blindhölzer,
3. durch Absenker, Einleger, Fächer oder Grubstübe,
4. durch Ableger,
5. durch Augen, und
6. durch Pfropfen, Enten oder Pelzen.

Schädliche Einflüsse, Krankheiten zc.

Krankheiten des Weinstocks sind:

1. Die Selbstsucht, welche sich durch das Gelbwerden des Laubes und der Triebe und durch das Weißwerden und Vertrocknen der Spitze des Holzes zu erkennen gibt.
2. Der Rauchsbrand, Brenner, welcher entsteht, wenn Regen mit Sonnenschein abwechseln, wodurch eine Stockung der Säfte eintritt.
3. Der schwarze Brand, rührt daher, wenn die im besten Wuchse stehenden Stöcke allzustark mit Regen übergoßen werden, oder aber, wenn bei Tag die Hitze sehr groß, die Nächte aber kalt, kühl und nebelig sind.
4. Der Orind oder Ausschlag, zeigt sich als ein krebsartiger Ausschlag.
5. Das Abdhren, durch den Eintritt dieser Krankheit entwickeln sich die Blüten nicht regelmäßig, somit kann auch die Befruchtung nicht gehörig von Statten gehen, weshalb die Beeren klein bleiben und bald abfallen.
6. Der Sonnenbrand, welchen man am Weltwerden der Trauben erkennt.
7. Die sogenannte Traubensäulniß, verursacht durch das Faulwerden der Trauben, und
8. Die sogenannte Traubenkrankheit, erst seit einigen Jahren in mehreren Gegenden Europa's herrschend, macht, daß die Blätter und die noch unreifen Beeren absterben. Diese Krankheit gibt sich dadurch zu erkennen, daß sich über die Beeren und Blätter eine Pilzbildung anlegt, was daher das Absterben derselben zur Folge hat.

Den reifen Beeren gehen hauptsächlich das Wild, die Fische, Däcke, Marder, Mäuse, Ratten, Sperlinge, mehrere Drosselarten, Staaren zc. nach, ferner verursachen die Schnecken, welche die frischen Triebe und Äugen anfreßen, mehrere Arten von Rüsselkäfern, wie der Nebenstecher (*Rhynchites Bacchus* L.), und der weißgraue Rüsselkäfer (*Brachyderes incanus* L.), die die Triebe, Ranken, Blattstiele und Früchte anbohren, der Sauerwurm oder Heuwurm (*Tinea Uvae*, s. *Tinea uvella*), und die Raupe des Springwurmwülders (*Pyralis vitana*), welche die unreifen Beeren umspinnen und anfreßen, großen Schaden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Traubenblüthe hat einen angenehmen, veilschenartigen Geruch, und die reifen Beeren meist einen angenehmen, labenden, süßen oder säuerlichen Geschmack. Blätter und Ranken sind sauer und herb schmeckend.

Vorwaltende Bestandtheile der reifen Trauben sind nach *Verard*: Zucker, Gummi, etwas ätherisches Del, kleeblattartige Materie, Äpfelsäure und äpfelsaurer Kalk, Weinstein und weinsaurer Kalk. Nach *Seiger* besteht der unreife Saft von weißen Trauben (Gutedeln) aus:

Weinsäure etwas über 1 Procent,
Äpfelsäure 2 Procent,
Weinstein,
äpfelsaurem Kalk,
schwefelsaurem Kalk,

phosphorsaurem Kalk,
salzsaurem Kalk eine Spur,
Gallussäure,
Gerbstoff,
Schleimzucker mit Extraktivstoff (kein Gummi),
grünem Weichharz und Wachs,
Gese.

Die Trauben sind eine allgemein beliebte und gesunde Speise, man gebraucht sie als blutreinigendes, auflösendes und gelinde abführendes Mittel, macht sie mit Zucker ein, setzt sie reif oder unreif verschiedenen Speisen, Backwerken zc. bei und erhält aus einigen Sorten durch's Trocknen die bekannten Ubeden oder Kostnen. Man bereitet aus den Trauben viele dem Menschen sehr nützliche Produkte, vorzugsweise aber das von einem großen Theile der Menschheit so außerordentlich hochgeschätzte, erquickende, stärkende, des Menschen Herz erfreuende, aber im Uebermaß genossene, berauschnende und schwächende Getränk — den Wein, den man, wie hinlänglich bekannt, durch Gährung des ausgetretenen und gefilterten Traubenmostes erhält. Vor der Gährung heißt der Wein Most oder Weinstock, und hat als solcher noch ganz die Süßigkeit der Traube, er ist ein angenehmes, kühlendes und eröffnendes Getränk, und wird zu verschiedenen künstlichen Getränken, Champagner, Liqueuren und zur Bereitung des süßen Senfs verwendet.

Geruch und Geschmack, die sogenannte Blume oder das Bouquet des ausgegohrenen Weines sind sehr verschieden, die Blume ist bald schwächer, bald stärker, der Geschmack bald süß, bald sauer bis kräftig. Die Blume liegt mehr im Innern der Beerenhaut und wird stärker und dauerhafter bei Weinen, die man mit den Häuten gähren läßt, schwächer und schneller vorübergehend bei solchen, welche man von der Kälte weg gleich süß in den Keller bringt. Nicht zu verwechseln mit der Blume ist der häufige Weigeschmack des Weines, welchen man Bodengefährte nennt, entstanden durch Einflüsse des Bodens, der Düngung zc.

Eben so veränderlich wie der Geschmack des Weines ist auch seine Farbe. Obgleich der Saft fast der meisten, sogar der schwarzen Trauben, von weißlicher Farbe ist, so wird doch demselben durch's Treten und Pressen der unter der äußern Beerenhaut sich befindliche Farbstoff mitgetheilt und so der Wein gefärbt.

Betrachten wir den Wein auch von einem andern Gesichtspunkte aus, als bloß von dem, daß er ein beliebtes Getränk ist, so finden wir, daß er eine der vorzüglichsten Gaben der Natur ist, er gibt dem Müden Kraft, führt den Reconalescenten rascher der Genesung entgegen, erwärmt den Frierenden, läßt den Kummervollen seine Sorgen vergessen und wirkt überhaupt innerlich und äußerlich angewendet als ein kräftiges und schnelles Mittel.

Man setzt ihn verschiedenen warmen Speisen, Suppen, Bubbings, Saucen und Eingemachtem bei. Man bereitet ferner aus den Trauben und Tretern Weinessig, Weingeist, Branntwein, Weinstein, aus den Tretern noch, indem man sie zu Kohle verbrannt, eine gute Druckerschwärze, aus den Hefen Weinsteinöl, und gebraucht dieselben als Zusatz zu Backwerken und zur Bereitung von Branntwein, und gewinnt aus den Traubenbeeren ziemlich viel und gutes Del.

Das dünne Rebholz läßt sich zum Binden, das dicke zu Stöcken und andern Arbeiten, das Holz überhaupt zur Gerberei, verkohlt zu Schwärze und mit andern Ingredienzien zum Braunfärben der Wolle und als Feuerungs-Material benutzen. Die Blätter benutzt man zuweilen als Gemüße, zum Einmachen der Gurken, zum Futter mancher Thiere, besonders in Südfrankreich eingemacht als Liegenfutter im Winter.

Durch lange fortgesetzte Kultur sind eine Menge von Trauben-Varietäten entstanden, die man auf verschiedene Weise nach der Zeit ihrer Reife, wie in frühreife, zur gewöhnlichen Zeit der Reife, und in spätreife, nach der Größe, Form oder Farbe der Traubenbeere u. einzutheilen versucht hat; da aber diese sämmtliche Einteilungen auf zu wenig konstante Charakteren der Traubenabarten beruhen, so halten wir es für das Nützlichste, die Klassifikation des Roxas Elemente, und der durch einige Abänderungen modificirten Gode's, nämlich der Einteilung nach der Beschaffenheit der Blätter, nämlich:

- 1) ob sie haarig oder fast nackt,
- 2) ob sie süßig sind,

folgen.

I. Blätter fast nackt.

A. B u r g u n d e r.

Vitis burgundica. Schöbl. et Mart.
Bourguignon.

Blätter 3—5lappig oder beinahe ganzrandig, gewöhnlich ungleich, oben glänzend, glatt, hochgrün, unten fast nackt, oder nur an den Rippen kaum merklich behaart, blau-grün. Blattstiel von verschiedener Länge.

Traube meist einfach, dicht oder auch mehr locker, länglich. Traubenstiel kurz und dick. Traubenbeere klein oder mittelgroß, länglich, zuweilen auch rundlich, feinhäutig, mit angenehmem, weißem Saft und gewöhnlich 2 Kernen.

Frühreifend. Sie werden oft mit dem Clevner verwechselt, sind aber großbeeriger und geben einen minder guten Wein, obgleich man aus ihnen die Affenthaler und Burgunder bereitet.

1. Kleiner früher, schwarzblauer Burgunder.

Schwarzer Burgunder (Württemberg, Breisgau, Rheingau, Elsaß).

Bourguignon noir, Grosse Serine, Plant de Roy, Etrange Gourdaux, Côte rouge, Damas, Boucarès, Noirlen (Julien), Pied rouge (in Frankreich).

Morone Nero (Toscana).

Rebstock mittelgroß und stark. Rinde anlegend, zart. Rebholz zahlreich, mittellang, mit 2—3 Zoll von einander entfernten, nur wenig erhabenen und wenig bläulich gefärbten Knoten, glatter, getüpfelter und röthlichbraun gestreifter Oberhaut, wenig markig, mit vielen, gewöhnlich einfachen Ranken, wolligen und früh sich ausbildenden Knospen. Der Schnitt des Holzes ist hart. Blätter etwas größer und ungleich als beim Clevner, rund, herzförmig, oder 3—5lappig, glänzend grün, dreifig und fein gezähnt, mit der Reife der Trauben am Rande weniger aber dunkler geröthet als beim Clevner, oben glatt, unbehaart, unten zum Theil kaum

Calwer, ökonom. Pflanzenkunde. II.

bemerkbar haarig, weißlich, die Bucht an der Basis der Blätter nicht gleich. Blüthe dauerhaft.

Trauben klein, aber viel, sehr dicht stehend, etwas länger als beim Clevner, gewöhnlich einfach. Traubchen kurz, kleinere Beere finden sich selten. Traubenstiel kurz, mit einer kleinen Wulst versehen. Beere klein, meist länglich, zuweilen auch rund, kurz gestielt, schwarzblau, mit kleiner Narbe, dünner Haut, glänzend weißem, angenehm schmeckendem, süßem Saft.

Reift früh mit dem Clevner, Ende August. — Man trifft ihn gewöhnlich in Gegenden an, wo schwarze und weiße Clevner gebaut werden.

2. Sehr früher, schwarzer Burgunder.

August-Clevner (Württemberg), Augusttraube oder frühe Jakobstrabe (Breisgau), Augusttraube oder Jakobstrabe (Elsaß), Augustiner, Jakobstrabe (Steyermark), früher Burgunder, Frühtraube (an der Bergstraße), schwarzer Burgunder (Oesterreich), schwarzer frühzeitiger Burgunder, Frühtraub (Franken, Sachsen), Champagner, frühes Möhrchen (Saardepartement), Ranczi (in Böhmen).

Raisin précoce, Raisin de Juillet, de St. Jean, de la Madeleine, Morillon hâtil (in Frankreich).

July Grape (in England).

Lujega, Lugcana veronensa, Luviana, Uva lugliatica e Lugliola de Toscani (in Italien).

Rebstock niedriger und dünner als bei der vorigen Art. Rebholz kürzer. Blätter eingeschnitten und sich meist schon im August am Rande färbend. Blüthe etwas empfindlich, sehr früh.

Trauben etwas kürzer und klumpiger. Beere gewöhnlich rund, schwarzblau, mit dünner Haut, hartem Fleische und wenig wohl-schmeckendem, weißem Saft.

Frühste Burgundersorte, reift Ende Juli und Anfangs August. — Sonst der Vorigen gleich. — Er eignet sich vorzugsweise nur in Gärten.

3. Säuerlicher kleiner Burgunder.

Affenthaler (Württemberg).

Morillon aigret, Pineau aigret (in Frankreich).

Blatt wie bei der vorigen Sorte, nur dunkler gefärbt, bei der Reife nur wenig roth am Rande, oft rund herzförmig, oft auch 5lappig. Blüthe später als bei der ersten Sorte.

Trauben von mittlerer Größe, zahlreich, sehr dicht, einfach oder hie und da ästig, sonst wie bei der ersten. Beeren mittelgroß, rund, oder auch etwas länglich gedrückt, schwarzblau, heller beduftet, mit kleiner Franse, gewöhnlich 3 Kernen, mit weißem, beim Drucke sich röthendem Saft, wenigstem Geschmack, aber ohne besondere Blume.

Reift etwas spät. — Er kam wahrscheinlich aus Italien zu uns.

4. Schwarzer größerer rundbeeriger Burgunder.

Schwarzblauer Gamme, blauer Gamet.

Gamme noir, Gamet noir, Plant malin, Chambonas, Saumurille (in Frankreich).

Stamm dick, auslaufend, dauerhaft, mit zarter, nur etwas rissiger Rinde und früh sich entwickelnden Knospen.

Rebholz lang, stark, in Menge, ästig, ziemlich markig, mit glatter, punktirter und rothbraun gestreifter Oberhaut, etwas hervorstehenden, 2—3 Zoll von einander abstehenden Knoten, welche dunkler gefärbt als das Holz sind, vielen dünnen, ästigen Ranken, dicken, wolligen Knospen, mit in der Jugend etwas wolligen, weißlichen Zweigenden. Blätter ansehnlich, gewöhnlich klappig, oder auch rund herzförmig, ungleich, und ungleich stumpf gezähnt, stark gelblich gerippt, die Bucht an der Basis einen spitzen Winkel bildend, die Buchten an den Blattseiten kurz eingeschnitten, oben etwas uneben, dunkelgrün, unten fast haarlos und nur an den Rippen älterer Blätter wenig wollig behaart, hellgrün, mit der Reife am Rande roth werdend. Blattstiel mittelmäßig lang, dick und etwas roth angelauten. Blüthe dauerhaft.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, klumpig, manchmal dicht, gewöhnlich aber locker. Traubenstiel dick, länglich, röthlich, mit kleiner Wulst. Beeren mittelgroß, rund, oder auch länglich, schwarzblau, heller beduftet, dünnhäutig, mit ganz kleiner Narbe und Franse, 3 Kernen, von süßweinigstem Geschmack, ohne eigentliches Bouquet.

Reift Mitte bis Ende Oktober. — Schon längst in Frankreich bekannt, und vor noch kurzer Zeit in die Gegend von Stuttgart von Burgund aus gekommen.

Eine Unterart dieser Traube ist:

a. Die blaue Hartwegstraube.

Großschwarz, Tauberschwarz (im Tauberthal).

Rebholz und Blätter heller als bei der Vorigen. Blattstiel ein wenig länger und die jungen Zweige an ihren Spitzen weniger wollig.

Trauben noch lockerer. Traubenstiel länglich. Beerenstielchen kurz und dick. Beere rund, schwarzblau punktiert und blau beduftet, 3—4kernig.

Reift Ende Oktober. — Er wird mit dem Süßrothen schon lange in den Niederungen des Taubergrundes angepflanzt.

5. Schwarzblauer, großer, später Burgunder.

Cleobaner.

Chiavanesca (in Betselin).

Rebstock dick, auslaufend, dauerhaft, mit wenig anliegender, grober Rinde und später Knospenentwicklung. Rebholz zahlreich, beinahe rund, stark markig, mit etwas breiter und dunkler als das Holz gefärbten Knoten, vielen sehr gabeligen Ranken, besonders breiten, etwas wollig haarigen Knospen. Schnitt weich. Blätter sehr groß, 5- auch klappig, oder rund, ungleich, an der Basis eng und an den Seiten kurzbuschig, sehr stark gerippt, oben dunkelgrün, die Lappen und Zahnspitzen dunkelroth gefleckt, unten blos an den jüngern Blättern fast unmerklich weißhaarig. Blattstiel meist mehr kurz als lang, röthlich gestreift. Blüthe dauerhaft, spät.

Trauben groß, viel, oben mit etwas langen Achseln, unten walzenförmig. Kleinbeere selten vorhanden. Traubenstiel sehr lang, dick, mit sehr großer, röthlicher Wulst. Beere etwas klein, rund, kurz gestielt, dicht stehend, dickhäutig, 1—2samig, glänzend dunkelblau, heller beduftet, mit kleiner Narbe, zusammenziehend weinigstem Geschmack und weißem Saft, der beim Druck der Beere sich rothfärbt.

Reift Ende Oktober. — Wahrscheinlich aus Italien stammend.

6. Zweifarbigter Burgunder.

Schweizertraube, gestreifte Traube aus Languedoc, venetianische Traube, Ungarisch Blau, zweifarbigter Morillon.

Raisin de Suisse, Raisin d'Alpes, Morillon panaché (in Frankreich).

Uva soizzera (in Italien).

Stamm und Rebholz gleicht ganz dem sehr frühen, schwarzen Burgunder. Blätter gegen die Spitze hin tief, gegen die Basis hin kurz eingeschnitten, oben hellgrün und mit der Beerenreife zerstreut, dunkelroth gefleckt, unten schmal und weißrippig, nackt, bei älteren Blättern und an den Rippen etwas borstig behaart. Blattstiel etwas lang, dünn, nackt und röthlich.

Traube wie bei No. 1. Beeren wieder wie bei No. 1, auf der einen Seite aber blau, auf der andern weiß, zuweilen bemerkt man auch an einem Stocke weiße und wieder blaue Trauben.

Reift Ende Oktober. — Mehr Gartentraube.

7. Kleiner weißer Burgunder.

Weißer Burgunder (an der Bergstraße), Klingenberg, großer Klingenberg, Süßling, Breisgauer (bei Offenburg), Weißelbner (im Elsaß).

Bourguignon blanc, Clossier, Mourillon blanc (Frankreich).

Rebholz länger als bei No. 1 und von hellerem Braun. Blätter gewöhnlich klappig, tief eingeschnitten, bei der Reife braun gefleckt, oben glatt, unten sparsam und kaum merklich borstig behaart.

Trauben einfach und kürzer. Traubenstiel kurz. Beere gewöhnlich rund, weißlich und bei der Reife hellbraun gefleckt, 1—2kernig, saftig, süßlich. Beerenstielchen kurz, dünn und warzig.

Reift im Oktober.

8. Rundblättriger weißer Burgunder.

Bourguignon blanc, Pineau blanc, Feuille ronde, Gueuche blanc, Picarneau, Gouche, Melé, Menu (in Frankreich).

Stamm und Holz wie beim Vorigen, ebenso Trauben und Beeren, nur etwas größer, die letzteren etwas engeftehend und später zeitigend. Blätter gewöhnlich gleich, rund, fast ganzrandig und nur hier und da oben etwas eingeschnitten.

Reift im Oktober. — In denselben Gegenden wie der Vorige.

9. Weißer rundbeeriger Burgunder.

Weißer Gamme.

Stamm und Rebholz wie bei dem schwarzblauen Gamme, nur ist das Rebholz etwas engnotiger und heller von Farbe. Blätter an den Seiten weniger stark eingeschnitten, hellgrün. Blattstiel etwas dicker.

Traube dichter, kürzer und dicker gestielt. Wulst dünner. Beere gelblich, oben bräunlich gefleckt.

Reift im Oktober. — Ist von Burgund in die Nähe von Stuttgart gekommen.

Einige unterscheiden von dieser Varietät noch 2 Untervarietäten:

a. Weißer rundblättriger Gamme.

Blätter rund, beinahe ganzrandig.

b. Schwarzer kleiner Gamme.

Petit Gamme, Verreau, Guluche noir, Gorais noir, Noir (in Frankreich).

Blätter 3theilig. Trauben kleiner.

B. Sylvaner. Salvener.

Vitis austriaca. Dierb. Silvain.

Blätter meist gleich, rund, klappig, wenig eingeschnitten, hie und da ganzrandig, eben, nackt. Blattstiel kurz.

Traube mittelmäßig groß, einfach, seltener ästig, dicht, kurz und stark gestielt. Beere von mittlerer Größe, rund, weniger häufig, länglich und etwas gedrückt, mit zartem Fleische und weißem, süß und angenehm schmeckendem Saft und nicht besonderer Blume.

Frühreifend. Die Sylvaner scheinen aus Oestreich zu uns gelangt zu sein, es wird noch besonders der grüne auch daselbst, wie auch in Ungarn, Steyermark, Böhmen und Mähren häufig angebaut.

Sie gedeihen fast in allen Bodenarten und Lagen, und sind ziemlich dauerhaft, doch bekommen sie in zu rauhem, lehmigem Boden und in einer niedern Lage gerne die Sauerfäulniß, überhaupt springt die dünne Haut der Sylvaner bei nasser Witterung gerne auf. — Der Sylvaner eignet sich am besten für den Stock- oder Bodschnitt und kann an Pfählen und Geländern gezogen werden. Durch zu vieles Düngen wird der Wein gern zähe, auch ist es gut für diese Sorte, mit mineralischem Dünger abzuwechselfen.

10. Blauer Sylvaner.

Blauer Bierfahner (bei Dedenburg in Ungarn), schwarzer Oestreicher (in Franken), ordinärer Rother (bei Lörach in Baden), schwarzer Sylvaner, schwarzer Bektliner.

Kebstock mittelmäßig groß, dünn, mit feiner Rinde und rissiger, weißlicher Oberhaut, dauerhaft. Die Knospen entwickeln sich zeitig. Rebholz zahlreich, dünn, rund, wenig markig, mit 2 1/2 — 3 Zoll von einander entfernten, dunklern Knoten, mit nackten Spitzen der jungen Zweige und etwas vielen, kurz gewundenen, gelblichen Ranken, zugespitzten und nur etwas wollig behaarten Knospen. Schnitt hart. Blätter mittelgroß, herzförmig, rund, am häufigsten klappig, oft aber auch ganzrandig, an den Seiten kurz eingeschnitten, buchtig, an der Basis weitbuchtig, ungleich stumpf gezähnt, stark rippig, oben nackt, dunkelgrün, unten zuweilen an den Rippen etwas borstig behaart. Blattstiel von mittlerer Länge, stark, röthlich. Blüthe dauerhaft, früh.

Trauben viel, mittelmäßig groß, kurz, dicht, einfach oder auch ästig. Traubchen klein, dicht. Kleinbeeren festlich meist. Traubenstiel kurz und stark. Beerenstielchen kurz. Wulst mittelmäßig groß. Beere ziemlich groß, rund oder auch in die Länge gedrückt, kleinarrbig, dünnhäutig, 3kernig, schwarzblau, seltener mit weißgelben Beeren vermengt. Geschmack süß und gewürzhaft.

Reift gegen Ende September. — Trotz der blauen Farbe wird doch der Wein, wenn man ihn auch mit den Säuren gähren läßt, nicht roth.

11. Rother Sylvaner.

Rother Oestreicher (in Franken).

Blatt etwas kleiner als beim Folgenden, wird nur selten im Herbst an seiner Spitze etwas hellroth gefärbt.

Traube von mittlerer Größe, sehr engbeerig und hat kleine Nebenäste. Traubenstiel kurz, dick. Beerenstiele kurz, warzig, grün. Beere roth oder rothblau, dünnhäutig.

Reift Anfangs September. — Gartentraube.

12. Grünlichgelber Sylvaner.

Grüner Bierfahner (bei Dedenburg in Ungarn), grüner Zimphal, Bierfahndel (in Böhmen), Scharvaner (bei Grüneberg in Schlessen), Schönfelder (in Sachsen), Augustiner, Selenzhitz, Ruschja, weiße Klegentraube (in Steyermark), Oestreicher (am Niederrhein, im Rheingau, bei Dypenheim, Nierenstein, Wackenheim, am Main, an der Tauber, bei Wertheim, im Wormsgau, am Haardigebirge bei Landau, bei Weisenburg), Franken, Frankenriesling (bei Lürkheim an der Haardt), grüner Salvener, Schwäbler (am Kaiserstuhl, Elsaß), Riesling, grüner Riesling (bei Heppenheim an der Bergstraße und im Breisgau), Böhlinger (am Kaiserstuhl und bei Durlach, an der Bergstraße und im Breisgau), Sylvaner, grüner Sylvaner, weißer Sylvaner (an der Bergstraße, am Neckar, an der Tauber, im Elsaß, im Breisgau), Salvener, Salvener, Salvener (am mittlern Neckar, im Kraichgau), Grüner (am Kaiserstuhl, im Elsaß).

Silvain (im Dep. du Haut Rhin), L'auxerrois (Mosel und Lot. Dep.).

Kebstock bleibt ziemlich klein. Rebholz kurz, hellbraun, an den Spitzen gelb gestreift und punktiert. Blätter etwas größer, als bei der Vorigen.

Traube von mittlerer Größe, kurz, sehr dicht, einfach, bisweilen etwas ästig. Traubenstiel kurz, grün, warzig. Beere grünlichgelb, perlgrau behaart, an der Sonnenseite bräunlich getüpfelt, durchscheinend geädert, rund, bei engbeerigen Trauben länglich und zusammengedrückt, 1—2kernig, mit kreisförmiger Franse und zartem, grünem, saftigem, angenehmen Fleische.

Reift Ende August und Anfangs September. — Gute Tafeltraube.

C. Franken. Frankentraube.

Vitis franconica. Schöubl. et Mart.

Raisin Franconien.

Blätter mittelgroß, 3 — klappig, oben glatt, hellgrün, unten zuweilen nur an den Rippen unmerklich borstig behaart. Blattstiel etwas lang.

Traube meistens einfach, eiförmig-konisch, -locker, mit länglichem, dünnem Stiele. Beere mittelgroß, rund, dünnhäutig, gewöhnlich 2kernig.

Boden und Kultur wie beim Sylvaner.

13. Schwarzblaue Frankentraube.

(Saf. 24. Fig. 2.)

Süßroth, Süßschwarze (in Franken, an der Tauber und am Main).

Stamm mittelgroß und mittelstark, mit etwas rissiger Oberhaut und anliegender zarter Rinde und zeitig sich ent-

wickelnden Knospen. Rebholz zahlreich, dünn, ohne Sa-
heln, dünn markig, mit glatter, gestreifter, punktirter und
hellbräunlicher Oberhaut, dünnen, nahe bei einander stehen-
den Knoten, etwas zahlreichen, meist gedrehten Ranken, klei-
nen, etwas spitzigen und silzigen Knospen. Schnitt weich.
Blätter mittelgroß, klappig, gewöhnlich herzförmig-rundlich,
langgestielt, an den Seiten oft von der Mitte gegen die
Spitze des Blattes eingeschnitten, unten gewöhnlich nur ganz
wenig an der Basis spitzwinkelig gebuchtet und ungleich
kurz gezähnt, feinrippig, oben kahl, hellgrün, unten bloß an
den Rippen kaum sichtbar borstig behaart. Blüten ziemlich
dauernd.

Trauben zahlreich, kurz, fast einfach, eikegelförmig, nur
hie und da ästig, kurz, dünn, glatt und gelbgrünlich ge-
stiebt. Beerenstiel klein, warzig, gelblich. Wulst unbedeu-
tend. Beere von mittlerer Größe, kugelig, schwärzlich vio-
lett, hellblau beduftet, dünnhäutig, mit kaum sichtbarer, har-
ter Narbe und einfacher unmerklicher Franse, 1 — 2 dicken
Kernen, angenehm süß schmeckendem, weißem Saft; erst
später bekommt der Wein eine weichenartige Blume.

Reift im September. — Die Beeren faulen gerne bei
nasser Witterung. Man baut diese Traube hauptsächlich an
der Lauber und am Main, bei Mergentheim in Niederun-
gen, und sie gibt mit etwas Grobschwarzem vermischt, den
geschätzten rothen Lauberwein.

D. H ä n g l i n g e.

Vitis pendula. Dierb.

Blätter herzförmig, fast klappig, eingeschnitten-gezähnt.
Traube lang gestielt, klein, dicht. Beere kugelig, weiß
bereift, mit dünner Haut.

Boden, klimatische Verhältnisse und Kultur wie beim
Schlvaner.

14. Schwarzblauer Hängling.

Rother Elsäßer.

Stamm und Holz wie das des Süßrothen. Blätter
länglich, herzförmig, gewöhnlich klappig, seitlich herzförmig
gebuchtet, dreißig eingeschnitten, oben spitzig gezähnt, etwas
kürzer gestielt, mit der Keife am Rande sich röhrend.

Traube etwas kleiner als beim Süßrothen, sonst gleich.
Beere etwas kleiner, 2 — 3kernig, schwarzblau, mit süßem,
weinlichem Saft ohne Blume.

Reift im September.

15. Rother Hängling.

(Taf. 24. Fig. 3.)

Rother Malvasier (bei Stuttgart).

Griset rouge (in Frankreich).

Rebstock und Holz wie bei der vorigen Traube, die
Knoten stehen aber etwas entfernter von einander. Blätter
etwas spitziger gezähnt, mit der Keife am Rande rosenroth,
sonst wie bei No. 14.

Beere etwas größer als bei der folgenden Traube, sehr
dünnhäutig, schön hellroth, reift frühe und hat einen süßen
Geschmack.

Reift im September. — Eine besonders gute Tafel-
traube, weniger bekannt.

16. Weißer Hängling.

Weißer Hängling (in Württemberg), Häusler (bei
Neutlingen, Pfullingen, Urach, Rottenburg).

Rebstock, Holz, Blätter und Trauben wie bei den Vo-
rigen. Blätter nicht roth.

Beere weißgelblich, mit bräunlichem Käppchen und sü-
ßem, weißem Saft, aber ohne Blume.

Reift im September. — Die Beeren faulen gerne. Lei-
det wie auch der schwarze Hängling während der Blüthe bei
ungünstiger Witterung mehr als der Schlvaner.

17. Weißer Methling.

Rebstock und Holz wie beim Süßrothen, nur ist er-
sterer zur Blüthezeit empfindlicher. Blatt mittelgroß, ge-
wöhnlich ungleich klappig, an den Blattseiten etwas tief
eingeschnitten und herzförmig buchtig, am obern Lappen sehr
breit und zugespitzt gezähnt, oben kahl, hellgrün, und unten
an den Rippen und dem länglichen Blattstiele wenig borstig
behaart.

Trauben mittelgroß, einfach, walzenförmig, etwas lang
und dünn gestielt, mit kleinem, etwas warzigem, gelblichem
Beerenstiele. Beeren klein, rund, dünnhäutig, durchschei-
nend geädert, unmerklich gefranst, grünlichweiß, mit kleiner
Narbe, 2 kleinen hellbraunen Kernen und äußerst angenehm
süß schmeckendem Saft.

Reift im September. — Die Beeren fallen in hitzigem
Boden gerne ab. Die Blüten sind sehr empfindlich. —
In Franken, an der Lauber, jedoch nicht häufig.

E. G u t e d e l.

Vitis aminea. Schübl. et Mart.

Chasselas.

Die jungen Zweige an der Spitze glänzend und braun-
röthlich. Blätter mittelgroß, klappig, tief eingeschnitten,
lang und dünn gestielt, auf beiden Seiten fast nackt, hell-
grün.

Traube von mittlerer Größe, schlaff, ästig, seltener ein-
fach, etwas lang und dünn gestielt. Beere groß, rund,
dünnhäutig, fleischig, saftig und angenehm süß schmeckend.

Die Gutedel sind fast überall, wo der Weinstock noch
geräth, in Weinbergen anzutreffen, und sind zugleich be-
liebte Tafeltrauben. Die in Weinbergen gezogenen Gutedel-
sorten tragen am meisten, wenn sie auf Zapfen oder kurze
Bögen geschnitten werden; bei der Zschentelligen Vogenzucht
sollen sie ihres äppigen Wachsthumes wegen 4 — 5 Fuß
von einander gepflanzt und stärker als Schlvaner und Ries-
linge gedüngt werden.

18. Weißer Gutedel.

Gutedel, Schönedel (in Steyermark), Gutedel, Rus-
kateller, Welscher, Rosmarintraube (in der nörd-
lichen Schweiz), Säpling (im Elsaß), Roß, Mo-
ster (im Oberelsaß, bei Lörrach, am Kaiserstuhl),
Frauentraube (hie und da am Kaiserstuhl), Silber-
ling, Silberweißling (im Breisgau), Junker, wei-
ßer Junker (am Kocher, Main, an der Lauber, in

Franken und Sachsen), Schöndel (in Norddeutschland), weißer Gutedel, Gutedel (am Niederrhein, im Wormsgau, am Haardtgebirge, an der Bergstraße, im Kraichgau, bei Durlach, Pforzheim, in der Ortenau, in Württemberg und im Klettgau), grüner und weißer Muskateller (in Ungarn und Oesterreich).

Chasselas blanc, Chasselas doré, Bar sur Aube (in Frankreich).

Chasselas blanc, Royal Muscadine (in England).
Marzemina bianca (um Benedig).

Rebstock mittelgroß, auslaufend, dauerhaft, mit anliegender, zarter Rinde und früh sich öffnenden Knospen. Rebholz zahlreich, lang, glatt, hell gestreift, punktiert, etwas stark markig, 2 — 3 Zoll von einander stehende, nur wenig konvexe Knoten, oben spitzen, wenig wollig behaarten Knospen, gewöhnlich sehr langen, gabelförmigen Ranken, nackten, glänzend braunröthlichen Spitzen der jugendlichen Zweige und selten mit Nebenästen und Spättrauben versehen. Schnitt mittelhart. Blätter länglich, flappig, etwas tief eingeschnitten, fein und weißlich gerippt, dreifig, meist spitz gezähnt, mit geräumiger Grundbucht, oben eben, nackt, hellgrün, unten kaum sichtbar, an den Rippen borstig behaart, mit dünnem, nacktem Blattstiele.

Trauben so ziemlich zahlreich und groß, schlaff, zottig, meist ählig, seltener einfach, dünn, länglich und röthlich gestielt. Beeren rund, oder wenn sie besonders eng stehen, auch länglich gedrückt, grüngelb oder gelb, mit goldbräunlichen Käppchen, weiß behaut, dünnhäutig, durchsichtig, mit brauner Narbe, ganz unbedeutender Franse, gewöhnlich zwei länglichen Kernen, zartem Fleische und weißem, angenehmem süß schmeckendem, gewürzhaftem Saft.

Reift im Oktober. — Der Wein des weißen Gutedels ist blasgelb, gut, fein und sehr angenehm süß schmeckend, übrigens ohne besondere Blume, hält sich aber selten lange. Die Blüthe ist früh und nur bei nasstem Wetter empfindlich.

Durch Kultur erhält man noch 3 Varietäten:

- a. Gelber Gutedel.
- b. Grüner Gutedel.
- c. Weißer kleiner Gutedel.

19. Weißer Pariser Gutedel.

Chasselas de Fontaineblau (in Frankreich).

Rebstock größer und stärker als beim weißen Gutedel, meist einfach. Blätter gleicher, faßl, die feinen Rippen oben weißlich und gegen die Basis des Blattes hin röthlich. Blattstiel zart, mittellang und ebenfalls röthlich.

Beeren groß, rund, weißgelblich, bei voller Reife goldbraun gefleckt, mit weißem, süßem und feinem, gewürzhaftem Saft.

Reift im Oktober. — Er wird hauptsächlich um Fontaineblau angebaut, besonders bei Comires, welche die vorzüglichsten Tafeltrauben Frankreichs liefert, und 1 französischer Morgen soll hier fast einen Ertrag von 4000 Franken abwerfen.

Sieher möchte noch eine von Mohr beschriebene Spielart zu rechnen sein:

a. Weißer Fondant.

Fondant blanc (aus Neufchâtel).

20. Weißer Krachgutedel.

Krachgutedel, Kracher, Krachmoß, Krachmoßer (bei Lörrach, Mühlheim, Sulzburg, Emmendingen, am Kaiserstuhl), Krachmoß, Krachlampe, krächelnder Säuling, Gutedler (im Elsaß).

Chasselas croquant (in Frankreich).

Blätter heller grün als bei No. 18, mit meist etwas breiteren obern Lappen; die Rippen stärker, röthlicher und wie der ebenfalls röthliche Blattstiel feinborstig behaart.

Trauben größer, dichter und gewöhnlich einfach. Beere rund, weißgelb, mit weißem, sehr angenehm süßem, weinlichem Saft und hart beim Genuße krachendem Fleische und Haut.

Reift Ende September. — Er wird vorzugsweise im Breisgau, in der obern badischen Markgrafschaft, von Basel bis Freiburg angebaut, und liefert die sogenannten Markgräfler Weine. — Er verlangt einen kräftigen Boden und eine warme Lage.

21. Weißgrüner früher Gutedel.

Früher Gutedel, Perltraube (im Garten zu Schwellingen, bei Heidelberg), Diamant-Gutedel, Diamanten-Wein.

Muscadine Diamant, Fondant blanc (in Frankreich).

Holz stark, dick, gelenkig, markig, braunroth gestreift und punktiert. Blätter länglich, flappig, kurz eingeschnitten, breit gezähnt, oben nackt, hellgrün, unten an den Rippen etwas borstig behaart, mit langem, unten verdicktem Blattstiele.

Traube groß, oben breit, räftig, locker, nach unten spitzig zulaufend, mit kurzem, nach oben verdicktem und warzigem Traubenstiele. Beere groß, oft 20 — 30 an einer Traube, weiß, grün beduftet, bei voller Reife braun gefleckt, durchscheinend geadert, gewöhnlich kernig, mit markigem, vollsaftigem, feinem, delikatem Fleische. Beerenstiele kurz und dick.

Reift Ende August und Anfangs September. — Der Stock ist während der Blüthe etwas empfindlich, die Traube aber die früheste unter den Gutedelforten. Garten- und Kammerzen-Traube, verlangt eine geschützte Lage.

22. Weißgelber Muskat-Gutedel.

Muskat-Gutedel, Muskateller-Gutedel.

Chasselas musqué (in Frankreich).

Bisam Chasselas, the Frankenthal, Cour grape (in England).

Rebholz schwächer als bei No. 18.

Beeren weißgelblich, mit etwas hartem Fleische, und in sonniger Lage angenehm süß und muskatartigem Saft.

Reift Anfangs Oktober. — Der Stock ist empfindlich. Er eignet sich besonders in Gärten und an Kammerzen, und verlangt ebenfalls eine geschützte Lage.

23. Rother Gutedel.

Rother Gutedel (an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Kraichgau, Klettgau und in Württemberg), rother Moser, rother Krachmoß, rother

Silberling, Rothedel, rothe Frankentraube (im Breisgau), rothe Edelschön, rother Junker, Rothmoß, rother spanischer Gutedel.

Chasselas rouge (in Frankreich).

Rebholz kurz, dunkelbraun, engnotig und öfters gestreift. Blätter weniger stark buchtig als bei No. 18, und mit der Reife in seltenen Fällen am Rande geröthet.

Traube groß, locker, ästig, selten dicht, mit langem, dünnem, etwas röthlich angelaufenem Traubenstiele. Beere rund, groß, roth, violett beduftet, dünnhäutig, saftig, kernig, von süß gewürzhaftem Geschmack. Beerenstiele kurz, dünn, oben dick und warzig.

Reift Anfangs Oktober. — Er verlangt einen kräftigen Boden und eine warme Lage.

24. Rother Königs-Gutedel.

Königsedel.

Chasselas rouge, Chasselas du Roi (in Frankreich).

Rebholz schwächlich, rothbraun. Blätter nur wenig eingeschnitten, an der Basis engbuchtig, röthlich getippt, oben dunkelgrün, unten fast nackt, hellgrün, die Rippen hellbräunlich. Blattstiel lang, roth.

Trauben länglich, groß. Beere mittelmäßig groß, rund, dunkelroth, blau behäut, mit wohltschmeckendem, röthlichem Fleische.

Reift Anfangs Oktober. — Die Blüthe ist ziemlich dauerhaft. Die Beeren oft sehr früh und unreif sich roth färbend. Garten- und Kammerztraube. — Er gedeiht beinahe in jeder Lage, wenn er nur im Schnitte kurz gehalten wird.

25. Schwarzer Gutedel.

Schwarzer Gutedel (in Württemberg), schwarzer Muskat-Gutedel, blauer Gutedel.

Chasselas noir (in Frankreich).

Marzemina nera (um Venedig).

Stoß stärker als bei No. 18. Rebholz gelbröthlich, gestreift. Die Zweige in der Jugend mit etwas wolligen Spizen. Blätter weniger tief eingeschnitten, hellgrün.

Trauben groß, dicht. Beere rund, schwarzblau, mit festem Fleische und weißem, süßem, fein würzigem Saft.

Reift im Oktober. — Ertrag oft gering. — In Deutschland selten und dann nur als Tafeltraube angepflanzt, auf dem Festlande Venedigs bereitet man aus dieser Traube den Vin dolce, bei uns Tyrolerwein genannt, ein schwarzrother, methsüßer, selten länger als bis zum nächsten Frühjahr sich haltender Wein.

F. Petersilientraube.

Vitis laciniosa. L.

Ciotat.

Blätter 5theilig, geschligt.

Traube sehr locker. Beere kugelig, mit dünner Haut. Ist eine Gartentraube und verlangt eine geschützte Lage.

26. Weiße Petersilientraube.

Petersilientraube (in Württemberg, im Breisgau, an der Bergstraße), spanischer Gutedel (im Breisgau, am Saardtgebirge), Jerusalemstraube (in Zell bei

Offenburg), Schligeredel, Gansfüßler, Oestreichischer Süßling (im Elsaß), das Wälsche (in Oestreich), unächte Petersilientraube (in Steiermark), weißer geschligtblättriger Gutedel, Spanniger, Peterselher Szöld (in Ungarn).

Raisin d'Autriche, Ciotat, Cicoutad, Raisin de Canada (in Frankreich).

Muscadine, Malmsey (in England).

De Spagna veronese (um Verona), Uva de Spagna, Uva d'Egitto, di Gerusalemme, o Spagnuola dei Toscani (um Venedig).

Stoß und Holz wie bei No. 18, ersterer etwas schwächer, mit weniger anliegender Rinde. Knospen weniger spitz und mehr wollig behaart. Blätter handsförmig, mit 5, meist tief bis auf die Rippen eingeschnittenen, gezähnten, lang zugespitzten, der Petersilie einigermaßen ähnliche Blättchen.

Traube etwas kleiner und schlaffer als bei No. 18. Beere rund, oft etwas platt, weiß.

Reift Anfangs Oktober. — Die Blüthe ist empfindlich, daher der Ertrag oft unbedeutend. Durch Samen fortgepflanzt, erhält sie sich konstant. Bubo und Metzger hingegen wollen bei ihr auch 5theilige, dem weißen Gutedelblatt ähnliche Blätter gesehen haben.

27. Rothe Petersilientraube.

Ganz welsche Traube (in Oestreich), rother geschligtblättriger Gutedel.

Persillade, Ciotad (in Frankreich).

Eine ziemlich unbekannte, von Chaptal beschriebene Traube, der Vorhergehenden in allen Theilen gleich, die Blätter dem Petersilienblatt noch ähnlicher und die Beeren roth.

G. Muskateller.

Vitis apiana. Schöbl. et Mart.

Muscat.

Blätter 3 — 5spaltig, meist nur kurz eingeschnitten, dreieckig, spitz gezähnt, oben nackt, hellgrün, unten zuweilen an den Rippen unmerklich feinborstig.

Traube etwas groß, sehr gedrängt, gewöhnlich einfach, oder beinahe walzenförmig. Beere groß, rund oder hie und da auch mehr länglich, dickhäutig, mit hartem Fleische und bei Vollreife mit süßem, feinem muskatellerähnlichem Geschmack.

Die Muskatellertrauben, im Alterthume schon eine der bekanntesten Traubensorten, werden fast überall, wo der Weinstoß noch fortkommt, angebaut, sind aber hauptsächlich im Süden von Italien, Spanien und Frankreich zu Hause. Sie sind in freier Lage auch empfindlich in der Blüthe, eignen sich deshalb mehr in Gärten zu Spallieren an geschützten Lagen. Die Kultur der Muskatellertraube bei uns ist wie die des Gutedels, nur sollen ältere Reben kürzer geschnitten werden. Sie reifen etwas spät, erhalten auch nur bei Vollreife den sehr angenehmen, feinen, süßen, moschusartigen Geschmack, sind als Tafeltraube außerordentlich geschätzt und liefern die so beliebten süßen Muskatweine.

28. Weißgelber Muskateller.

Kazendreckler, Muskateller (in Württemberg), weißer und grüner Muskateller (an der Mosel, am Main, im Rheingau, an der Bergstraße, am Haardtgebirge, im Breisgau, in der Ortenau, im Elsaß), weiße Muskatentraube (im Breisgau, Elsaß), Schmeckende (in Oestreich), weißer Muskateller (in Steyermark), Wehrer (bei Ruß und Debenburg), Bela Dinka (in Syrmien), Muscatály (im Tokayergebirge), Muscat bell (im Eisenburger Comitatz).

Muscat blanc (in Frankreich).

Moscado bianco (in Toskana), Moscato bianca (in Istrien), Moscatello bianco (in Cremona), Moscat bianco (in Brescia), Moschata bianca (um Benedig), Moscatel commun (zu Deans).

Muscatel morisco fino (bei Malaga), Muscatel menudo blanco (in Andalusien), Zoruna (zu Mondo).

Muscato (im Archipel, besonders Cypern).

Rebstock stark, auslaufend, mit anliegender, zarter Rinde und etwas späte sich ausbildenden Knospen. Rebholz viel, lang, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, erhabenen und dunklern Knoten, starkem Marke, wenig ästigen Ranken, abgestumpften, wollig behaarten Knospen, etwas wolligen Spitzen der jungen Zweige, selten mit Spättrauben und Nebenästen. Schnitt hart. Blätter rund, oft auch länglich, 3—5lappig, kurz eingeschnitten, stark und gelblich rippig, mit spitzen, gelb geränderten Zähnen und spiziger Grundbucht, oben nackt, glänzend grün, unten an den Rippen unmerklich wollig oder borstig behaart. Der Blattstiel bildet mit dem Blatte meist einen spitzen Winkel, braunröthlich.

Traube von mittlerer Größe, einfach, zuweilen ästig, dicht. Traubenstiel kurz, dick, biegsam. Beerenstiel kurz, warzig. Wulst klein. Beeren mittelmäßig groß, rund, engstehend, etwas länglich, dickhäutig, hart, fleischig, durchscheinend aberig, kleinnarbig, mit ganz unbedeutender Franse, 2—3 Kernen, gelb, etwas grau behaut, bei Vollreife röthlichbraun gefleckt, mit weißem, sehr gewürzhaftem Saft und einem starken, moschusartigem Bouquet, wie es keine andere Traube besitzt.

Reift Ende September und Anfangs Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe aber in freier Lage empfindlich. Reift in nicht ganz südlich gelegenen Gegenden spät. — Im Tokayer-Gebirge bereitet man aus dieser Traube den vortrefflichen Muskat-Tokayer-Ausbruch, in Frankreich den berühmten Frontignan und Muscat de Lunel.

29. Weißgelber Muskateller mit großen länglichen Beeren.

Vitis Isidorii.

Muscat blanc, Muscat d'Alexandrine (in Frankreich).

Muscadel Gordo blanco (Moras), Muscatel romano (zu Maris bei Valencia), Muscatel romano blanco (Fuente Duena), Muscatel real (zu Motril), Muscatel (Valencia und andere Gegenden), Muscatelon, Muscatel Flamenco (in Malaga), Moscato Gordo blanco (zu San Lucar, Eres, Trebugena, Conil, Motril, Poqueira, Arcos, Espera, Pascarete, Cipiona, Cadix, Lartisa, Algeiras, Amunecar, Cuebas, Dasa, Somontin in Spanien).

Rebholz beinahe gelb.

Beere eiförmig, etwas goldfarbig, 11 Linien lang und $9\frac{1}{2}$ Linien breit. Saft citronenartig, bräunlich.

Diese Sorte scheint aus Alexandrien nach Cypern, Samos u. gelangt zu sein, und wird in Frankreich meist nur

im Süden, an Geländern, in Andalusien aber als eine Hauptforte gebaut und daselbst ein ausgezeichnet guter Wein: Moscatel Gorrion, aus ihr bereitet, ebenso pflanzt man sie um Cadix, in Neucañillen, Conil.

30. Rother Muskateller.

Rother Muskateller (am Neckar, an der Bergstraße, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau und Elsaß), Rummeltraube (bei Weinheim an der Bergstraße, brauner Muskateller (am Main).

Muscat rouge, Muscat de corail (in Frankreich).

Muscado rosso (in Toskana).

Muscatel menudo moscado (in Andalusien).

Rebholz lang, stark, rothbraun, zart gestreift. Blätter etwas länglich, mit etwas stumpfen, zuweilen röthlich geränderten Zähnen.

Traube groß, lang, meist einfach. Traubenstiel kurz und dick. Beerenstiel kurz, dünn, warzig. Beere nicht ganz rund, dunkelroth, an der Schattenseite oft grün oder grün geädert, grau beduftet, meist kernig, mit ziemlich festem, saftigem, muskatellerartig schmeckendem Fleische.

Reift Anfangs Oktober. — Aus ihr werden in Spanien und in Südfrankreich die feinen Muskatweine bereitet. In Ungarn und Syrmien wird sie häufig kultivirt, bei uns paßt sie an die Spaliere in einer warmen Lage.

31. Grauer Muskateller.

Grauer Muskateller (im Breisgau und in deutschen Gärten).

Muscat gris (Dep. Gironde).

Der vorigen Traubenforte in Allem gleich, bis auf die rothen und grau bedufteten Beeren.

32. Blauer Muskateller.

Blauer Muskateller (am Kaiserstuhl und in einigen deutschen Gärten).

Beeren hellblau, reifen ungleich und später als der rothe Muskateller, und haben einen weniger guten und feinen Geschmack, im Uebrigen demselben gleich.

33. Schwarzblauer Muskateller.

Schwarzer Muskateller (an der Bergstraße, am Neckar, am Haardtgebirge, im Kraichgau, in der Ortenau, im Breisgau, im Elsaß), schwarze Muskattraube, schwarzer Weißbrauch, rother Frontignan.

Muscat noir (Dep. de l'Eure und de Gironde).

Leatico, Aleatico, Vernacolo veronese, Greco o moscato nero (in Toskana und Verona).

Rebstock von mittlerer Größe. Rebholz besonders in der Jugend etwas zahlreich, rund, glatt, punkirt und kastanienbraun, mit Knoten, die dunkler als das Holz und weniger stark als bei No. 28 sind, mit starkem Marke, wenig Ranken, wollig behaarten Knospen und nackten Enden der jungen Zweige. Schnitt hart. Blätter groß, ungleich 3—5lappig, schmal, an der Basis weitschäftig, dreißig und spitz gezähnt, oben glatt, bei der Reife hellgrün, an der Basis und dem Rande röthlich gefleckt, unten an den Rippen kaum bemerkbar behaart, hellgrün, mit dickem, gelblichem Blattstiele.

Traube walzenförmig, ziemlich groß, etwas locker, etwas äftig, mit Kleinbeeren. Traubenstiel dick, warzig. Beere mittelgroß, rund, schwarzblau, heller beduftet, dichthäutig, mit kleiner, schwärzlicher Narbe, kaum bemerkbarer Franse und meist 2 grünlichen Kernen. Geschmack bei nicht Vollreife etwas säuerlich und weniger stark als bei No. 28. Reift Mitte oder Ende September.

34. Schwarzblauer Muskateller mit länglichen Beeren.

Violet muscat, Moscatel long violet (in Frankreich).
Muscatelon en carnado, Uva de Constanza (in Italien).
Moscatel gordo morado (zu San Lucar, Xeres, Trebugena, Conil, Motril, Poqueira), Moscatel romano morado, Niurid Duni (in Spanien).

Rebstock sehr stark. Rebholz ziemlich dick, mit etwas vielen Spättrauben.

Trauben groß mit zartem Stiel. Beeren groß, eiförmig, dick, dichthäutig, violett, mit bisamartigem, ziemlich süßem Geschmack.

Man baut sie ziemlich häufig in Frankreich, in Andalusien, zu St. Lucar, Xeres, Trebugena, in Neucastilien, ebenso auf dem Cap unter dem Namen Raisin noir de Constance, wo sie mit andern Trauben gemischt, den vorzüglich rothen Constanza-Wein liefert.

35. Violetter Muskateller.

Blauer Weibrauch (in Oedenburg in Ungarn), violetter oder blauer Weibrauch aus der Provence.
Muscat violet, Muscat violet noir (in Frankreich).

Die Spitzen der jungen Zweige kahler als bei No. 28. Traube groß, dicht. Beeren mehr länglich als rund, violett schwärzlich, von sehr gutem, ziemlich stark gewürzhaftem Geschmack.

Nicht uninteressant dürfte es sein, hier noch Lullien's Klassifikation der süßen Muskatweine zu erwähnen:

1. Klasse.

- Französische Weine: Muskatwein von Ribesaltes, im Departement der Ostpyrenäen, der beste Muskatwein von Frontignan und Lunel, Departement des Herault.
 - Italienische Weine: Die rothen und weißen Muskatweine von Syrakus in Sicilien, der rothe Muscat-Ancorico von Monte Pulciano in Toscana.
- Noch mögen hieher gehören:
- Spanische Weine: Moscatel-Gorno aus Malaga.
 - Ungarische Weine: Muscat-Tokayer-Ausbruch.

2. Klasse.

- Französische Weine: Die Muskatweine von Languedoc, besonders Frontignan und Lunel.
- Italienische Weine: Die Muskatweine von Cannelli und Ghounbave in Piemont, Orviato und Farnese im Kirchenstaat, Monte Flasccone, die um den Vesuv, Santa Maria di Capua, Conegliano und Bari in Neapel.
- Spanische Weine: Die weißen Muskatweine von Xeres, Malaga und St. Lucar.

- Portugiesische Weine: Die Muskatweine von Setubal und Carcabellos in Estremadura.
- Asiatische Weine: Die weißen und rothen Muskatweine von den Inseln Tenedos, Cypern, Samos und Smyrna.
- Afrikanische Weine: Die Muskatweine vom Cap und Madeira.

3. Klasse.

- Französische Weine: Die Muskatweine von Montbazillac und Saint-Laurent des Bignes, Dep. der Dordogne, der von Roquevaire, Cassis und la Ciotat, von Beaune von der Provence, die geringen Sorten von Frontignan, Lunel, Marauillon und Languedoc, die von Heiligenstein und Wolzheim, Dep. Niederrhein.
- Spanische Weine: Die Muskatweine von Fuencarral in Neucastilien, Dorja in Aragon, Belez Malaga in Granada, Alicante in Valencia, und Beralta in Navarra.
- Österreichische Weine: Muskatweine aus dem Pauduanischen, Veronesischen und Vicentischen.

4. Klasse.

Französische Weine: Die gewöhnlichsten Muskatweine der Dordogne von Languedoc, der Provence und dem Elsaß.

H. Orleans.

Vitis Aurelianensis.
Raisin d'Orleans.

Blätter klappig, eben, kurz eingeschnitten, ungleich und oben spitzig gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten nur an den Rippen unmerklich borstig behaart. Blattstiel dick.

Traube ansehnlich, einfach oder auch äftig, sehr dicht und etwas lang gestielt. Beere mittelgroß, beinahe rund, oder auch länglich, oft unten etwas gedrückt, mit dicker Haut und zartem Fleische, aber von angenehmem weinigtem Geschmacke.

Die Orleans sind spätreifende Traubensorten. Er wurde, wie schon der Name dieser Traube es zeigt, schon früher in der französischen Provinz Orleans kultivirt, von wo aus ihn Kaiser Karl der Große auf die Radesheimer Berge verpflanzt haben soll. Außer am Radesheimer Berg wird er in größerer Anzahl noch auf dem Scharlachberg bei Bingen angebaut, im Kleinen auch, meist nur an Spalieren, auf dem linken Rheinufer, vom Haardtgebirge bis gegen Worms, bei Heidelberg, Handschuchshelm, Neuenheim u. — Der Orleans gibt übrigens nur in ganz günstigen Jahrgängen einen guten Wein. Wegen der späten Reife verlangt er eine sehr warme und bergige, südlische oder südwestliche Lage, wie auch einen steinigten und hügigen Boden. Er hat die gleiche Kultur wie der Clever. Bei der Pflanzung in Spalieren, zu welcher diese Traube besonders taugt, ist besonders der Winkelschnitt zu empfehlen, da sie zu Folge dessen besser reift. Die Orleansreben treiben sehr schnell Wurzeln, und zu neuen Anlagen nehme man nur gehörig erstarzte Wurzelreben. — In Verbindung mit dem Rißling gibt der Orleans einen der besten Rheinweine.

36. **Welber Orleans.**

Orleans, Orleanzer, Orleanisch, Rüdesheimer Bergtraube (im Rheingau), Orleaner (im Breisgau), Hartheinsch, Hartheinsch (an der Bergstraße), Harthengst (bei Nierenstein, am Haardtgebirge), weißer Wälscher (bei Straßburg).

Raisin d'Orléans (in Frankreich).

Rebstock groß, stark, auslaufend, mit anliegender feiner Rinde und etwas sich entwickelnden Knospen. Rebholz zahlreich, rund, gefurcht, gefleckt, rothbraun, mit 2 — 3 Zoll von einander entfernten und erhabenen Knoten, kahlen Spitzen der jugendlichen Zweige, etwas gabeligen Ranken, spitzigen, beinahe nackten Knospen, selten mit Spättrauben, weniger selten mit Astertrauben. Schnitt etwas hart. Blätter länglichrund, klappig, kurz eingeschnitten, ungleich und oberhalb spitzig gezähnt, am Blattstiele etwas geräumig buchtig, oben nackt, hellgrün, unten nur an den dickern Rippen etwas borstig, blaugrün. Blattstiel stark.

Traube ansehnlich, sehr gedrängt, mit dickem, warzigem und grünem Stiele. Beeren gewöhnlich, gleich, beinahe rund, hie und da gedrückt, durchsichtig, weißgelb, hartfleischig, 2—3 kernig. Saft weiß und wohlgeschmeckend weinigt. Beerenstiele lang, dick, grün und warzig.

Reift Ende Oktober. — Die Blüthe ist spät, aber ziemlich dauerhaft, und die Traube reift noch später als der Rißling.

37. **Grüner Orleans.**

Orleans, Orleanzer, Orleaner, Orleanisch (im Rheingau), grüner Hartheinsch (bei Heidelberg).

Der Vorigen in Allem gleich bis auf die grünliche Farbe der Beere.

I. **Bottelwelscher.**

Vitis italica. Gock.
Rochette.

Blätter groß, breit, 5z., seltener klappig, kurz eingeschnitten, ungleich, etwas spitzig gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten beinahe nackt, mit länglichem Blattstiele.

Traube ansehnlich, schlaff, eiförmig - cylindrisch, kurzachselig und lang gestielt. Beere von mittlerer Größe, rund, mit dicker Haut und hartem Fleische und etwas säuerlichem weinigstem Geschmack.

Die Traube zeitigt spät, und ist mehr im Süden Europa's anzutreffen, eignet sich nicht wohl für mehr nördlich gelegene Gegenden.

38. **Sehr großer weißer Bottler.**

Weißer Bottler (in Süddeutschland).
Rissii baba (Bart des Alten in Persien).

Rebholz lang, braun gestreift. Blatt länglich, klappig kurz eingeschnitten und kurz gezähnt, mit einem kurzen, an der Basis sich verschmälernden mittlern Lappen, kahl, hellgrün. Blattstiel länglich, kahl.

Traube besonders groß, oft von dem Gewichte von 5—6 Pfund. Stiel kurz und dick. Beere fast gleich, rund, punktiert, grün und grau beduftet, kurz, dick und warzig gestielt, dickhäutig, mit großer Narbe, grünem Fleische, zwei Kernen und von säuerlichem Geschmack.

Salzer, botanom. Pflanzenkunde. II.

Soll aus Persien stammen und wird auch bloß als Tafeltraube und bei uns ihrer Seltenheit wegen in Gärten gezogen.

39. **Mittelgroßer weißer Bottelwelscher.**

Rebholz rötlich, hie und da etwas gelblich, mit häufig über 3 Zoll von einander abstehenden, erhabenen Knoten, sehr breiten, nackten Knospen. Schnitt mittelhart. Blätter klappig, rund, herzförmig, fast gleich und stumpf gezähnt. Grundbucht mittelmäßig erweitert, sehr stark rippig, durchaus nackt, dunkelgrün, sehr lang, rötlich gestielt.

Trauben ziemlich groß und viel, schlaff, einfach, länglich, mit sehr langem, dünnem Stiel. Beeren mittelgroß, ungleich, länglich, grünlich und braun behaut, 1—2 kernig, mit weißem, säuerlichem Saft.

Reift sehr spät, soll ebenfalls in Persien zu Hause sein.

40. **Purpurfarbiger persischer Bottler.**

Angaur Asli (in Persien).

Blätter 5theilig, ungleich gekerbt, fest und hart, oben hellgrün, unten bläffer.

Traube außerordentlich groß, sehr schlaff. Beere dichtstehend, rund, dunkel purpurroth, fleischig, mit bei Vollreife süßem, weinigt schmeckendem Saft.

Wird spät reif und in der Gegend von Persopolis häufig als Weintraube gepflanzt, gibt daselbst einen sehr guten, starken und rothen Wein. Reift sich lange aufbewahren.

41. **Rothholziger, schwarzblauer Bottelwelscher.**

(Taf. 20. Fig. 2.)

Bottelwelscher, Blauwelscher, Admer (in Württemberg).

Rochelle noir, Faigneau, Viganne, Movegue (in Frankreich).

Rebstock stark, auslaufend, mit etwas anliegender, garter Rinde und spät sich ausbildenden Knospen. Rebholz zahlreich, beinahe rund, etwas gedrückt, wenig markig, braun gestreift, mit 1 — 3 Zoll von einander stehenden erhabenen Knoten, vielen gabelförmigen Ranken, dicken, abgestumpften, etwas wollig behaarten Knospen, häufig mit späten Asttrauben. Schnitt etwas hart. Blätter etwas groß, 3—5klappig oder rund herzförmig, seitlich kurz eingeschnitten buchtig, an der Basis sehr weitbuchtig, dreihlig, spitzig gezähnt, stark und gelblich gerippt, etwas lang und an der Blattbasis rötlich gestielt, oben nackt, hellgrün, bei Vollreife am Rande rötlich, unten beinahe nackt.

Trauben viel, schlaff, ei-walzenförmig, achselig, lang und rötlichgrün gestielt, mit großen Traubchen, häufig mit Kleinbeeren. Wulst klein. Beeren groß, rund, oben etwas flachgedrückt, etwas lang und rötlich gestielt, fest am Stiele hängend, sehr klein narbig, dunkelblau, heller behaut, dickhäutig, 3—4 kernig, mit etwas säuerlichem, beim Druck der Beere roth sich färbendem Saft.

Der Rebstock ist dauerhaft. Blüthe spät, ebenso die Beeren, welche mit dem Schwarzwelschen reifen. — Er kommt nicht selten in Württemberg vor.

42. **Gelbholziger, schwarzblauer Bottelwelscher.**

Rebholz gestreift, punktiert, gelbrötlich, markiger als bei der vorigen Sorte, und die Knoten oft 5—6 Zoll von

einander entfernt stehend. Blätter sehr groß, gewöhnlich ungleich, sehr lang gestielt.

Traube größer als bei der vorigen Sorte, pyramidenartig, achselig. Beere länglicher als vorige.

In Chiavenna häufig gebaut.

K. Trollinger.

Vitis macrocarpa. Dierb.
Mansard.

Blätter groß, sehr ungleich, 3—5lappig, oder auch rund herzförmig, an der Basis mehr oder weniger stark buchtig, groß und ungleich gezähnt, durchaus fast nackt. Blattstiel etwas lang, gelblich, rötlich gestreift.

Traube groß, dicht, ästig, pyramidalisch. Beeren groß, rund, dickhäutig, fleischig, mit weißem, wenigem und schwachstem Saft.

Der Trollinger scheint aus Italien, woselbst er, zumal in Oberitalien, noch häufig gebaut wird, zu uns gekommen zu sein, und findet sich außer in einem großen Theile Württembergs noch am Haardtgebirge, am Niederrhein, im Rheingau u. — Er reift nur in günstigen Jahrgängen und an südlichen oder südwestlichen Bergen gepflanzt, und gedeiht bei uns besser auf hohen Kalk- und Sandsteinbergen, wie in der Nähe des Neckars, als auf den niedrigeren Keuper- und Sandsteinbergen des Weinsberger Thales, Remsthal's u. Seines üppigen Wachses wegen darf er nicht nieder gezogen werden, weshalb man ihn gewöhnlich auf Schenkeln mit 3—4 Bögen zu 7—8 Augen zieht. In gebundenen und steinigten Böden nimmt man zu neuen Anlagen am besten gute und starke Wurzelreben und keine Schnittlinge, die Köpfe der jungen Rebstöcke muß man immer offen erhalten, damit der Trieb in's Holz nicht unterbrochen werde. Gegen die Reife hin ist der Trollinger in Folge der Sommerhitze häufig dem Brenner unterworfen, weshalb das Nöthige beim Auslauben und Anheften zu beobachten ist. Der Trollinger leidet sehr leicht durch Fröste, weshalb man ihn in Württemberg vor dem Eintritte des Winters mit Erde, oder, indem man die Reben mit Steinen niederlegt, bezieht. — Sehr gut eignet sich der Trollinger zu Spalleren und Lauben, und bei dieser Erziehung wird der Stamm oft 4—6 Zoll dick und oft mehr als 100 Jahre alt, und ist sehr ertraglich; er gibt nur in sehr günstigen Jahren einen guten Wein, durch Spätlese aber kräftigen, gesunden und dunkelrothen Wein.

43. Schwarzblauer, gelbholziger Trollinger.

(Taf. 20. Fig. 3.)

Trollinger (in einem Theile von Württemberg, an der Bergstraße, bei Wertheim am Main, im Kraichgau, bei Affenthal in der Ortenau, Würzburg), weißholziger Trollinger (in einigen Gegenden Württembergs, bei Mundelsheim), Schwarzwelscher, schwarzer Welscher (Württemberg), Troller (in Franken, hin und wieder an der Bergstraße bei Neuenheim), Welscher (in einem Theile Württembergs, bei Alerenstein und Dienheim am Rhein), Bommerer (bei Heilbronn), Hudler (bei Durlach, Pforzheim), Bodshoden, Schliege (Elfaß), Mührenbutte (im Breis-

gau, in der Ortenau, im Elfaß), Languedoc (bei Laër im Breisgau in Gärten), Bodsaugen (Koblenz), schwarzer Gutedel (um Neuenheim, Heilbrerg), Frankenthaler (in deutschen Gärten), Fleischtraube (am untern Haardtgebirge, bei Oppenheim, im Rheingau und bei Klingenberg am Main), Malvasier (bei Etenkoben, Hambach, Simmelbingen am Haardtgebirge, Weissenburg).

Mansard, Grand Noir, Trussiaux (in Frankreich).

Vva cenerente (um Benedig).

Rebstock stark, auslaufend, mit anliegender, rauher Rinde, rissiger Oberhaut, spät sich entwickelnden Knospen und etwas wollig behaarten Enden der jungen Zweige. Rebstock viel, an den Augen hogig, gestreift, punktiert, gelbbraunlich, etwas stark und braunmarlig, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, etwas erhabenen Knoten, vielen langen und ästigen Ranken, dicken, gewöhnlich nackten, rötlichbraunen Knospen, häufig mit Nebenästen und Asttrauben, selten mit Spättrauben. Schnitt weich. Blätter groß, sehr ungleich, 3—5lappig oder auch rund herzförmig, an den seitlichen Buchten bis zur Hälfte eingeschnitten, an der Basis mehr oder weniger weibüchtig, sehr ungleich und oben etwas spitz gezähnt, stark rippig, oben zart, dunkelgrün, unten nur an den stärkern Rippen unmerklich borstig, mit etwas langem, dickem, gelblichem und rötlich gestreiftem Blattstiele.

Trauben sehr groß und zahlreich, zottig pyramidenförmig, achselig, mit langem, biegsamem, gelbem Trauben- und warzigem, gelblichem Beerenstiel, kurzen, schlaffen Traubchen, häufig mit Agrest, selten mit Kleinbeeren, starker Wulst. Beere oft sehr groß, betnahe gleich, rund, schwarzblau, grau beduftet, löst sich ungerne vom Stielchen ab, kleinern, dickhäutig, mit kreisförmiger Franse, gewöhnlich 2—3 Kernen, mit wenigem, bei Vollreife etwas aromatischem Geschmack.

Reift Mitte bis Ende Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe empfindlich.

44. Schwarzblauer rothholziger Trollinger.

Schwarzwelscher, rothholziger Trollinger (in Württemberg).

Rebstock gestreift, im Sommer rötlich, im Herbst sich mehr bräunend. Knoten enger stehend und Ranken weniger und einfacher als bei der vorigen Sorte. Blätter kleiner, an den Seitenbuchten weniger eingeschnitten, mit kürzerem und gelblichem Blattstiel.

Trauben kleiner, schlaffer und weniger zahlreich. Trauben wie Beerenstiel gegen die Reife hin sich rötend. Beeren kleiner, oft länglich, 2—3kernig, rötlich.

Reift im Oktober etwas früher als der gelbholziger Trollinger.

45. Blauer Muskatrollinger.

Malvasier Muskateller.

Die Spitzen der jungen Zweige kahl, die Blätter tiefer eingeschnitten als beim schwarzblauen Trollinger, groß und sehr lang gezähnt.

Trauben dicht, zottig, lang, setzen mehrere Nebenzweige an. Beeren blau, bei der Reife in's Rothe spielend, un-

gleich, 3kernig, mit festem, grasgrünem, vollaftigem Fleisch. Der Saft trübweiß, von stark muskatähnlichem Geschmack. Reift Ende Oktober.

46. Rother Trollinger.

Rothwelscher (in Württemberg).

(Verwechfelt von Babo und Rehger mit der verschiedenen Lebstraube.)

Unterscheidet sich von dem gelbholzigen Trollinger nur durch die hellröthlichen Beere.

Reift Ende Oktober. — Der Rothwelscher findet sich ziemlich häufig in der Umgebung von Stuttgart.

47. Großer, rother Trollinger.

Rother spanischer Muskateller (bei Dedenburg), rother spanischer Gutedel.

Rebstock und Holz gleichen dem gelbholzigen Trollinger. Die Knospen entwickeln sich früher, sind stumpf und etwas wollig. Knoten gedrückt, röthlich. Mark dünner. Schnitt härter. Blätter sehr groß, fast gleich, meist 5lappig, kurz eingeschnitten, 2reihig, meist spitzig gezähnt, schmal, gelblich gerippt, dünn, länglich gestielt, an der Basis etwas weithüchtig.

Trauben größer und dichter als bei No. 43, auf beiden Seiten breitachselig. Beeren groß, rund, dünnhäutiger als bei No. 43, meist 3kernig, hellroth, mit feinem Muskatgeschmack.

Reift im Oktober. — Sie und da um Stuttgart an Spalieren und in Weinbergen.

48. Weißer Trollinger.

Weißer Malvasier (am obern Haardtgebirge).

Trauben dichter, als beim blauen Trollinger. Beere weiß. Reift Ende Oktober.

L. Gänsefüßler.

Vitis chenopodia. Dierb.

Raisin de Cantal.

Blätter gewöhnlich gleich, tief eingeschnitten, 5lappig, oben kahl, dunkelgrün, unten fast nackt, hellgrün.

Traube groß, lang, ästig, lang gestielt. Beeren rund, dickhäutig, mit weißem, weinigt säuerlichem Saft.

Kultur und Produkt sind gleich der des Trollingers.

49. Blauer Gänsefüßler.

(Taf. 21. Fig. 1.)

Gänsefüßer, Gänsefüßler (am Neckar in Württemberg, an der Bergstraße, im Kraichgau, am obern Haardtgebirge), Bockshorn, großer blauer Unger, Blauer von Boromeo.

Raisin rouge de Cantal (in Frankreich).

Rebstock sehr dick, auslaufend, mit etwas anliegender zarter Rinde, und etwas spät sich ausbildenden Knospen. Rebholz lang, nicht punktiert, hellbraun gefurcht, 3—4 Zoll weit und erhaben knotig, stark markig, mit vielen langen, ästigen Ranken, klumpigen, wollig behaarten Knospen, selten mit Spät- und Asttrauben. Schnitt weich. Blätter groß, gewöhnlich gleich, tief eingeschnitten, 5lappig, häufig noch mit kleineren Nebenlappen, oder die oberen Lappen theilweis, 2reihig, oberhalb spitzig und gegen die Keife roth

gezähnt, etwas hervorstehend, gelblich gerippt, oben glänzend, kahl, grün, unten beinahe nackt, heller grün. Blattstiel lang, unbehaart, grünlich und hellröthlich.

Trauben zahlreich, groß, lang, oben breit, nach unten sich verjüngend, ästig, mit dickem Trauben- und dickem, kurzem, bei Vollreife röthlichem Beerenstiel, kurzen, schlaffen Traubchen und selten mit Agrest und Kleinbeeren. Beeren groß, rund, narbig, schwarzblau, blau beduftet, mit röthlichem Fleische, weißem, säuerlichem und beim Druck der Beeren sich röthendem Saft, 2 länglichen Kernen.

Reift gegen Ende Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe namentlich bei Kälte empfindlich. Man findet diese Traube meist mit dem Trollinger in Weinbergen.

50. Großer hellrother Gänsefüßler.

Galebstraube (bei Neckarzimmern und im Laubergrund), Rothwelscher (bei Gelbelberg), Samentraube, Schmiedstoffel (in Gärten bei Karlsruhe), Hartwegische Samentraube (auf der Insel Reichenau), rother Trollinger, rother Malvasier.

Raisin monstrueux (in Frankreich).

Rebstock sehr groß, dick, auslaufend, mit fest anliegender, zarter Rinde. Rebholz rund, etwas gedrückt, punktiert, hellbraun und gelblich gestreift. Knoten 2—3, von einander abstehend, breit, dunkler gefärbt als das Holz. Die jungen Zweige kahl spitzig. Ranken wenig, dünn, gewöhnlich einfach. Knospen klumpig, nur etwas wollig behaart, oft Nebenäste und Asttrauben. Schnitt ziemlich hart. Blätter etwas groß, gleich, tief eingeschnitten-5lappig, an der Blattbasis weithüchtig, ungleich wenig und gegen die Keife rothzahnig, oben etwas rauh, hellgrün, unten nur theilweise an den Rippen etwas borstig, gelblichgrün, mit langem, etwas borstig-behaartem, röthlichem Blattstiel.

Trauben zahlreich und sehr groß, lang, bisweilen 4—5 Pfund wägend, dicht, achselig, nach unten sich zuspitzend. Traubchen groß. Traubenstiel sehr dick, länglich. Beerenstiel kurz, dünn, warzig, grün. Beeren groß, rund, gehen leicht vom Stiele ab, kupferfarbig, hellgrau beduftet, mit kleiner, bräunlicher Narbe, kleiner Franse, gewöhnlich zwei Kernen und wenigem Geschmack.

Reift Anfangs November. — Die Traube ist in der Blüthe dauerhaft. Sie wird im südlichen Theile Deutschlands nur selten in Weinbergen, sondern mehr in Gärten oder Spalieren, ihrer Größe wegen gepflanzt.

II. Blätter oben kahl, unten feinhaarig oder wollig.

A. Risling.

Vitis posilla. Dierb.

Le Risling.

Blätter beinahe rund, 3—5lappig, oben etwas blasig, fast kahl, unten fein behaart. Blattstiel dünn, röthlich.

Traube klein, dicht, einfach, zuweilen auch ästig, kurz gestielt. Beeren klein, rund, beim Dichtstehen gedrückt, punktiert, fleischig, bei Vollreife etwas dünnhäutig und mit süßem, fein aromatischem, weißem Saft.

Der Risling ist wegen seines wenig markigen harten Rebholzes nicht empfindlich gegen Frühlings- und Herbst-

fröste, verlangt aber wegen seiner Spätreife eine südliche und gegen kalte Winde geschützte bergige Lage, und obwohl er fast in jedem dem Weinstocke noch zuträglichem Boden geräth, so schlägt ihm doch Basalt, Granit, Thonschiefer und einige Kalk- und Kalksteinarten zu. In schweren Lehmböden erhält man eine größere Quantität eines etwas schweren, haltbaren und angenehmen Weines, in mehr sandigen, leichteren Böden wird der Wein stärker aber geringer an Quantität, in sehr leichtem, sandigem Boden wird der Weinstock oft nur 15—20, in leichtem, kieselgem Thonboden 20—25, in schwerem Thonboden dagegen oft 60—100 Jahre alt. — Am besten paßt für den Reifling der Schnitt auf Pappeln von 2—3 Augen, aber auch die Vogenzucht läßt sich bei ihm anwenden. Weil die Fruchttaugen nahe am Kopfe sitzen, so muß man das Tragholz nieder halten, weil andernfalls der Weinstock schlechte Trauben liefern würde. Das Bezühen ist dem Reiflingsstocke nicht besonders dienlich, am wenigsten in Mergelböden. Zum Setzen nimmt man entweder 1—2 jährige Wurzelreben oder auch, besonders da der Reifling gerne anwächst, gesunde Schnittlinge, beobachtet aber beim Setzen die Regel, daß der Setzling einen Schuh tief in den Boden komme, da der Reifling keine starken Fußwurzeln treibt, und sowohl durch Kälte als auch Sommerhitze leiden würde. In sandigem, leichtem Boden verlangt der Reifling alle 3 Jahre, in schwerem Lehmboden nur alle 4—6 Jahre eine abwechselnd mineralische und thierische Düngung, welche vor Einbruch des Winters vorgenommen wird. — Der Ertrag des Reiflings ist meist mittel, oft aber viel nachhaltiger als bei andern Trauben, und die Güte des Weines hängt hauptsächlich von einer vorsichtigen und möglichst späten Weinlese und von der gehörigen Bereitung des Mostes ab.

51. Weißer Reifling.

(Taf. 22. Fig. 3.)

Reifling (am Neckar, im Rheingau, bei Mainz und Nierenstein, am Haardtgebirge, am Main, an der Tauber, der Bergstraße, im Breisgau), großer und kleiner Reifling, Rheingauer, Oberländer neu Gewächs (Elfaß), kleiner Reifling, Gewürzreifling (am Rhein), Reifling, grüner Reifler (Württemberg), kleiner Reifling (bei Emmendingen im Breisgau), Reifling (bei Weinheim an der Bergstraße und in Franken), rothstieliger Reifling und Reifling (an der Mosel), Reiflinger (bei Erfurt), Reifler, Reiflinger (an der Mosel), Dürensteiner (an der Enz), Grünelbling (bei Mundelsheim), Niederländer (von Baden bis an das Sasbachwalder Thal), Klingelberger (bei Oberkirch und Offenburg), Gewürztraube (am Kaiserstuhl), Rüssel (an der Aar), weißer Reiflinger, Reifler (in Oesterreich).

Le Rissling, Petit Rissling (Dep. des Ober- und Nieder-rheins).

Grashevina (im Banat, im Weißkirchner Gebirge).

Reifstock meist dünn, klein, mit anliegender zarter, wenig rissiger Rinde. Reifholz etwas zahlreich, kurz und dünn, glatt, klein punktiert, weißlich bräunlich, hier und da etwas grau gefurcht. Knoten erhaben. Mark unbedeutend. Ranken nicht zahlreich. Knospen dicklich und etwas wollig behaart, entwickeln sich spät. Die Spitzen der jungen Zweige

mit weißwolligen Blättchen besetzt. Schnitt hart. Blatt mittelgroß, rund oder mehr länglich, 3—5 lappig, tiefer oder kürzer eingeschnitten, an den Blattseiten herzförmig, an der Basis eingebuchtet, meist gekreuzt lappig, dreißig und stumpf gezähnt, stark und gegen die Basis hin röhrlig gerippt, oben etwas blaß, kahl, unten etwas wollig. Blattstiel dünn, kahl, röhrlig.

Trauben meist viel, klein, dicht, einfach, hier und da achselig, mit kurzen, gedrängt stehenden Traubchen, selten mit Agrest und Kleinbeeren, kurzem, kahlem, röhrligbraunem Traubenstiele. Beeren rund, bei engem Stande plattgedrückt, durchscheinend, weißlichgrün, zart punktiert, braun oder bei Vollreife röhrlig lappig, fleischig, dünnhäutig, klein und hartnarbig, mit oben verdecktem, kurzem, warzigem Stiele, gewöhnlich 2 bräunlichen Kernen und angenehmem, feinem, süßem und gewürzhaftem Geschmack.

Reift Ende Oktober. — Der kleine Reifling ist hauptsächlich am Rheine sehr verbreitet, und die anerkannt besten Rheinweine wachsen auf dem Johannisberg, Markobrunn bei Gattenheim, der Gräfenberg bei Altdorf, der rote Berg bei Weisenheim, der Steinberg bei Eberbach, ferner bei Hochheim, Elfeld, Laubenheim, am obern Nahe- und Glanthal u. Mit $\frac{1}{4}$ Traminer gibt der kleine Reifling die Liebfrauenmilch bei Worms, mit dem Orleans den Rudesheimer und Scharlachberger, mit Orleans und Sylvanern, oder auch Elblingen den Dienheimer, Nierensteiner und Engelhäuser der Oberwesel, mit Elbling die vorzüglichsten Moselweine, von Braunenberg, Manneberg und Bisport, er ist ferner ein Bestandtheil der Traminerweine des Haardtgebirges, der Deidesheimer, Wachenheimer, Forsterweine, des Klingenbergers bei Durlach und Oberkirch, des Rüsselbergers, Lautenbachers und Hubbergers bei Weinheim an der Bergstraße. — In neuerer Zeit verbreitet sich der Reifling auch stärker bei uns, zumal am untern und mittlern Neckar, namentlich bei Ober- und Untertürkheim, Uhlbach, Heilbronn, im Weinsberger Thale, im Schalkstein bei Besigheim, im Eilsinger Berge, an der Enz, der Aems bei Kleinheppach, Stetten u., an welchen Orten in günstigen Jahrgängen ein den Rheinweinen gleiches Gewächs gewonnen wird. Bei Wien gibt der Reifling mit dem Sylvaner und andern weißen Traubensorten, die beliebten sogenannten Gebirgsweine, von denen besonders die von Nußdorf, Weidling, Gränzing und Gumpoldskirchen einer rühmlichen Erwähnung verdienen, ebenso gewinnt man im Banat und Weißkirchner Gebirge in Ungarn einen sehr guten und süßen Reifling.

Der Reifstock des kleinen Reiflings ist bei zweckmäßiger Kultur und passendem Boden dauerhaft, ebenso die Blüthe, und gegen nasse Bitterung weniger empfindlich als gegen anhaltende Sonnenhitze.

52. Rother Reifling.

Ist von dem Vorigen nur wenig verschieden. Der Stock wird nicht groß, treibt kurze, dünne, engknotige, gefurchte, weißlichgraue, oft röhrlige Reben. Endspitzen der jungen Triebe wollig. Blätter unten weniger stark wollig behaart.

Traube einfach, dicht, öfters etwas locker, häufig ästlig und kurzstielig. Beeren roth, grau beduftet, dickhäutig, großnarbig, stark punktiert, fleischig, von süßem, aromatischem Geschmacke.

Reift gegen Ende Oktober. — Kultur wie die des weißen Rißlings. Noch wenig bekannt, zuweilen in den Rheingegenden und im Tauberggrunde.

53. Schwarzer Rißling.

Rebholz dunkelroth. Blätter tiefer eingeschnitten als beim Weissen Rißling. Blattstiele roth.

Beere schwarz und von geringerem Geschmack.

Reift Ende Oktober.

54. Welschrißling.

Blatt zugespitzt, klappig, stumpf und spitzig gezähnt, unten etwas wollig behaart. Blattstiel lang und dünn.

Traube mittelgroß, ästig, bisweilen dicht, oben breit, nach unten sich verjüngend, etwas lang gestielt. Beere dünnhäutig, von süßem, gewürzhaftem Geschmacke.

Reift Anfangs November.

a. Weißer Welschrißling.

Maislier de Champagne (in Frankreich).

Er kam aus der Champagne nach Neuenheim bei Heidelberg, und soll bei guter Lage, leichtem Boden und bei niedriger Erziehung mit Zapfen einen starken und sehr haltbaren Wein geben.

b. Weißer wolliger Welschrißling.

Noch weniger bekannt wie der Vorige.

c. Beerheller.

Ebenso.

B. Weltliner.

Vitis rhaetica. Schöbl. et Mart.
Weltelin.

Blätter groß, gewöhnlich klappig, der mittlere Lappen hervorstehend, tief eingeschnitten, oben platt, gelblichgrün, unten wollig behaart, an den Rippen häufig borstig. Blattstiel lang, glatt, röhrlieh.

Traube etwas groß, lang, dicht, ästig. Traubenstiel hart, holzig, sehr zähe. Beeren länglich, etwas klein, durchscheinend, dickhäutig, nicht geädert, saftig. Saft weiß, angenehm weinigt schmeckend, und Blume im Anfang beim neuen Weine weniger angenehm.

Der Weltliner stammt vermuthlich aus Weltelin oder Valtelin, einer Provinz im Lombardisch-Venetianischen Königreiche. Die meisten Weltliner reifen mit dem Rißling, und verlangen deshalb auch gleiche Lage und Boden. — Er eignet sich nur zu einer hohen Erziehungsart, wegen seiner Neigung, stark in's Holz zu treiben, man zieht ihn deshalb am besten an Doppelrahmen oder Pfählen mit Schenkeln und Zapfen zu 4 — 5 Augen, ebenso kann er in sonnigen Lagen zu Lauben und Kammerzen gezogen werden. Er bedarf gewöhnlich weniger Dünger als der Rißling. Man erhält aus dem Weltliner zum Theil einen dunkelgelben, etwas stark riechenden und ungemein geistreichen Wein, welcher der Lage nach den Rißling übertrifft, dem Geruch, Geschmack und Alkoholgehalt jedoch demselben nachsteht. Je später man den Weltliner abläßt, desto besser und gehaltvoller wird auch der Wein.

55. Schwarzer Weltliner.

Kleinschwarzer, Csabziza (in Ungarn).

Rebholz etwas gedrückt, nicht punktiert, hellbraun gestreift, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, etwas hervorstehenden, röhrliehblauen Knoten, etwas dicken, wolligen Knospen, hartem Schnitt. Blätter groß, breit, etwas stark gerippt, gewöhnlich klappig, an den Seiten und der Basis ungleich buchtig, dreihlig, unten breit, oben spitzig gezähnt, oben glatt, dunkelgrün, unten an den Rippen borstig behaart, hellgrün.

Traube sehr lang, meist einfach, dicht, kurz gestielt. Wulst klein, nach oben sich verdidend. Beeren von mittlerer Größe, rund, schwarzblau, grünlich bedustet, mit kurzem, dünnem und nacktem Stiele, kleiner, bräunlicher Markbeine, dünner, innen dunkelrother Haut, meist 3 Kernen, weißem, beim Druck der Beere sich röhrendem Saft und wenigstem Geschmack.

Reift Ende Oktober. — Er wird hauptsächlich in der Nähe von Ofen gepflanzt. Der Wein des schwarzen Weltliners ist dunkelroth, dauerhaft, bleibt aber lange rauh.

56. Rother Weltliner.

(Taf. 23. Fig. 1.)

Weltliner (in der obern und mittlern Neckargegend, im Breisgau), Weltliner, das Graubraune (in Sachsen), Valteliner (am obern Haardtgebirge, der Bergstraße, bei Bruchsal, Weisenburg, Straßburg), fleischrother Weltliner (Elfaß), Weltliner (Pforzheim), Feldliner (in der Ortenau), Fleischtraube (am untern Neckar, im Wormsgau, am untern Haardtgebirge, bei Wisloch, am Main), röhrlieher Fleischweiner (im Breisgau), Traminer, Fleischtraminer, großer Traminer (Rheingau), rother Bierfahner, Rothraiser (in Oestreich), Siegelroth (Schlesien).

Veldeling, Veltelin rouge (Dep. des Niederrheins).

Blätter herz-eiförmig, klappig, spitz gezähnt, lang gestielt.

Trauben mittelgroß, dicht, ästig, pyramidenartig. Beeren länglich, ungleich, punktiert. Haut dünn.

Reift im Oktober.

Der rothe Weltliner hat wieder 4 Unterspielarten:

a. Mittelgroßer rother Weltliner.

Rebstock groß, stark, mit anliegender, zarter, etwas rissiger Rinde. Rebholz viel, lang, klein gedüpfelt, etwas gestreift, hellbraun, wenig markig. Knoten 2—3 Zoll von einander entfernt, etwas vorstehend. Ranken wenig, einfach. Knospen sich spät entwickelnd. Die Spitzen der jungen Zweige mit weißwollig behaarten Blättchen besetzt. Schnitt hart. Blätter groß, beinahe gleich, meist klappig, an den Seiten schmal und tief eingeschnitten und an der Blattbasis herzförmig buchtig, dreihlig, groß und spitz gezähnt, stark und hohl gerippt, oben glatt, gegen die Reife hin hellgrün, unten wollig und an den Rippen borstig behaart. Blattstiel sehr lang, glatt, röhrlieh.

Trauben zahlreich, mittelgroß, länglich, etwas zottig, nach unten sich verjüngend, mit starkem, gewöhnlich kurzem,

holzigen Traubensiel und kurzem röthlichem Beerenziel, etwas starkem Wulste. Beeren länglich, oft auch mehr rund, durchscheinend, röthlich, fleischig, dickhäutig, kleinernartig, klein gefranst, mit 2—3 bräunlichen Kernen. Saft weiß, beim Drucke der Beeren hellröthlich werdend. Geschmack angenehm sähweinigt.

Reift mittelfrüh. — Man findet diese Traubensorte nicht selten am mittlern Neckar. — Der Rebstock ist ziemlich dauerhaft, ebenso die Blüthe, welche bei günstiger Witterung nur kurze Zeit dauert.

b. Kleiner rother Weltliner.

Gansen (am mittlern Neckar).

Rebstock kleiner und weniger stark als beim mittelgroßen Weltliner. Rebholz dunkler punkirt und gestreift, mit starken, gewundenen Ranken und etwas stumpfen, wolligen Augen. Blätter kleiner, an der Basis spitzwinkelig buchtig, etwas stumpf gezähnt, unten wenig stark wollig und an den Rippen borstig behaart. Blattziel etwas wollig.

Traube kleiner, dichter. Beeren von angenehmem, sehr süßem Geschmack.

Wird ebenfalls in der mittlern Neckargegend angebaut. — Rebstock und Blüthe sind weniger dauerhaft, als bei dem mittelgroßen Weltliner, die Beeren aber früher zettig.

c. Kleiner röthlichgrüner Weltliner.

Rottraisler (in Württemberg und Oestreich).

Blätter länglich, spitzig gelappt, mit sehr langen, mittlern Lappen, sehr ungleich, meist spitzig gezähnt, stark, röthlich gerippt, spitzbuchtig, oben glatt, hellgrün, unten wenig und dünn wollig behaart. Blattziel etwas borstig.

Traube länglich, meist einfach. Beeren klein, rund, grünlich, mit röthlichen Käppchen, sich ungleich färbend. Kerne 1—2, etwas dick. Geschmack weinigt.

Reift spät.

d. Großer rother Weltliner.

Rebstock gleicht ganz dem a. Rebholz dunkelbraun gestreift, mit weißstehenden Knoten. Blätter größer als bei a., bei den jungen Reben dunkelgrün, unten häufig mit dünnem Filzüberzug.

Traube fast um die Hälfte größer, dicht, ästig, gewöhnlich sehr gedrängt. Beeren länglich, ungleich, auf der Sommerseite roth, auf der Schattenseite röthlich grün.

Er reift fast am spätesten unter den Weltlinern und gibt nur einen mittleren Wein. — Selten am Neckar, häufig aber am Rhein, in der Pfalz.

57. Rother früher Weltliner.

Rother Weltliner, rother Bierfahner, Rottraisler, Abendroth, Fleischtraube, Mährer (in Oestreich), Mährer (am mittleren Neckar).

Rebholz rund, gelb, röthlich gestreift, mit etwas gedrüktem, röthlichem Knoten, starken Ranken, spitzigen, etwas wollig behaarten Augen. Schnitt mittelhart. Blätter sehr groß, rund, breit, 3—5lappig, tief eingeschnitten, an der Basis spitzig buchtig, stark, und an der Bucht röthlich gestreift, ungleich, meist stumpf gezähnt, oben etwas uneben,

an den jungen Blättern zuweilen wollig, hellgrün, unten schwach wollig behaart, an den Rippen etwas borstig, einige Zähne mit der Reife sich röthend.

Trauben zahlreich, groß, pyramidenförmig, häufig achselig, lang und dick gestielt, mit kurzem, röthlichem Beerenziel und dicker Wulst. Beeren mittelgroß, rund, klein und weißnarbig, kleingefranst, kupferbraun, dünnhäutig, saftig, mit zartem Fleische, meist 3 Kernen, süßem Geschmack.

Reift gewöhnlich schon im September. — Blüthe dauerhaft und ziemlich früh.

58. Weißer Weltliner.

Hat viel Ähnlichkeit mit d., dem großen, rothen Weltliner, hat aber weniger eingeschnittene und stumpf gezähnte Blätter.

Beeren weiß.

Reift sehr spät.

59. Weißer Kaiser von Oedenburg.

Blätter rund, 3theilig, unten wollig behaart.

Traube lang, ästig. Beeren rund, unten an der Traube weiter stehend, weiß.

Reift im Oktober.

C. U r b e n.

Vitis Sancti Urbani. Gock.

Raisin de St. Urbain.

Blätter groß, ungleich, länglich, zuweilen auch 3lappig, oben nackt, bei der Reife hellgrün, schön gelb gerändert, unten sparsam und zart wollig behaart. Blattziele nackt, gelbröthlich, lang.

Trauben mittelgroß, cylindrisch. Beeren rund, bereift, dünnhäutig.

Die Urben sind jetzt ziemlich verbreitet in Württemberg, zumal am Neckar, bei Cannstatt, Ober- und Untertürkheim etc. — Da die Urben das Laub bei kalter Witterung im Herbst fallen lassen, so müssen sie in geschützten, sonnigen und bergigen Lagen gezogen werden; leichten Sandboden lieben sie weniger als vielmehr einen starken mergel- und lehmhaltigen. Der Urben treibt seine Trauben aus den obern Augen, man schneidet ihn deshalb auf 3—4 Büdgen mit 8—9 Augen, und bestet ihn an 5—6 Fuß hohe Pfähle. Er soll vor dem Winter, am wenigsten im Mergelboden, nicht mit Erde bezogen werden, weil darunter die obern Fruchttaugen meist leiden. — Er eignet sich in sonnigen Lagen vorzüglich auch zu Lauben und Kammerzen.

60. Rother Urben.

(Taf. 23. Fig. 2.)

Rothurben, Rothwelscher, rother Bittelwelscher (in Württemberg, zumal bei Stuttgart).

St. Urbain rouge (in Frankreich).

Rebstock groß, stark, mit anliegender, etwas rissiger Rinde, glatt, weißbräunlich, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden Knoten, etwas zahlreichen Ranken, etwas dicken, filzigen, bei ältern Stöcken sich oft spät ausbildenden Knospen. Die jungen Zweige an der Spitze weißwollig beblät-

tert. Blätter groß, ungleich breit, 3-, nur hier und da auch 5lappig, an den Seiten weit, an der Basis herzförmig-buchtetig, ungleich etwas spitzig gezähnt, etwas stark gerippt, oben nackt, hellgrün, unten sparsam weichwollig behaart, blaß gelbgrünlich. Blattstiel etwas lang und behaart, gelbröthlich.

Trauben viel, länglich, einfach, schlaff, walzig, hier und da kurzachselig, und hier und da mit Kleinbeeren versehen, lang, gelblich gestielt. Beerenstiel kurz, röthlich. Wulst klein. Beere mittelmäßig groß, rund, klein und etwas vertieft narbig, röthlich und beduftet, geht gerne vom Stiele ab, dünnhäutig, sehr klein gefranzt, mit 2 — 3 graulichen Kernen, mit süßem, wenigstem Geschmack, dem eine eigentliche Blume mangelt.

Reift ziemlich früh. — Der Rebstock ist dauerhaft, ebenso fast auch die Blüthe.

61. Schwarzer Arben.

Schwarzurben, Sähwelscher, rother Zottelwelscher (in Württemberg, besonders bei Stuttgart).

Fast wie der Rothurben. Die Blätter zur Reifzeit theilweise dunkelröthlich gefleckt.

Beeren schwarzblau, innere Haut roth.

D. Elbling. Elben.

Vitis albae. Schübl. et Mart.
Allemand.

Blätter etwas groß, ganz ungleich, 3 — 5lappig, ober zuweilen rund, herzförmig, eingeschnitten-buchtetig, an der Basis sehr schmal buchtetig, 2reihig, stark gezähnt, oben etwas blasig, dunkelgrün, unten nur wenig wollig behaart, blaßgrün. Blattstiel etwas roth angelaufen.

Traube groß, dicht, gewöhnlich einfach, hier und da walzenförmig oder auch ästig und sehr breit. Beeren mittelgroß, rund, oder auch mehr länglich, beduftet, saftig und dünnhäutig.

Der Elbling ist schon seit langer Zeit in Deutschland und auch in Württemberg bekannt, und jetzt noch findet er sich am linken Rheinufer bis nach Bingen, fast im ganzen Elsaß, von Basel bis an die Grenze von Darmstadt, an der Nahe, Mosel, am Main, am Gräfenberg, im Fränkischen, bei Würzburg; auch in Württemberg ist er sehr verbreitet, und am Bodensee gibt er mit Clevnern und Sylvanern vermengt, den Seewein; ferner in Oestreich, Ungarn, Steyermark, Böhmen etc. — Der Elbling gibt in einem masten, gedüngten Boden und in Niederungen mehr und größere Trauben, aber einen geringern Wein, in magerem kalk- oder gyps-haltigem Boden und auf Bergen zwar kleinere aber sähere Trauben und ein besseres Produkt. — Die Elblingstöcke dürfen ihres äpptigen Wuchses wegen nicht zu eng an einander gepflanzt werden, sondern sollen immerhin 4 Fuß weit von einander zu stehen kommen, auch dürfen sie nicht zu nieder gehalten werden, am besten ist es deshalb, den Elbling an 5 — 6 Fuß hohen Pfählen in geraden Reihen mit 3 Schenkeln zu ziehen und auf Böden mit 8—9 Augen zu schneiden. Beim Elbling ist ebenfalls ein Wechsel von mineralischer und thierischer Düngung sehr vorthellhaft. — Die Blüthe ist sehr empfindlich. — Der Elbling gibt einen

guten, im Anfang etwas säuerlichen, blaßgelben Wein, ohne besonderes Bouquet, der nach der Lage und Geschmack dem Riesling nachsteht; berühmt ist auch der Steinwein.

62. Weißer Elbling.

(Taf. 23. Fig. 3.)

Elbing, weißer Elbing, Weißelbing (an der Bergstraße, am Main, bei Wertheim, Emmendingen, Thringen, Klosterthal bei Freiburg), Elbinger (bei Bühl unweit Baden, Weisburg), Elben, Weißelben (in Württemberg, im Kraichgau, Breisgau), Elber, Weißelber (bei Pforzheim), Elbele, Elbner (im badischen Oberland), Elmene (bei Offenburg, Lahr), Rheinelben, geschlechter Burger (im Elsaß), Burger (im Elsaß und Breisgau), Kleinberger (bei Mainz, Ingelheim, Bingen, an der Nahe, im Rheingau, am Niederrhein), Klember, Klammer (an der Mosel), Kleinbeer (bei Koblenz), Kristeller (in Franken, Klingenberg, Miltenberg, am Untermain), Grober, Süßgrober (bei Würzburg), Albig, Alben, Weißalben (am Haardtgebirge), Elbelen (Schweiz am Bodensee), Weißelbing, Weißer, Dickelbele (am Bodensee), fauler Elsaßer (bei Neuchâtel), Burgauer (bei Markdorf am Bodensee), Elbinger (in Sachsen), Weißelben, Elben, grüne Rehlweise, Silberweise (in Oestreich), das Braune (bei Wien), Weißstock, deutscher Stock, Belina (Untersteiermark).

Allemand, Facun, Raisin perlé (in Frankreich).

Albana (bei Cremona).

Rebstock mittelgroß, auslaufend, mit rauher, wenig anliegender Rinde und rissiger Oberhaut. Rebholz zahlreich, stark, lang, gewöhnlich rund punktiert, hellbraun gestreift. Knoten dunkler als das Holz. Ranken etwas viel. Knospen dick, wollig. Schnitt hart. Blätter groß, sehr ungleich, 3—5lappig, oder auch rund-herzförmig, an den Seiten meist kurz eingeschnitten und ungleich buchtetig, an der Basis meist engbuchtetig, 2reihig und breit gezähnt, an der Basis röthlich gerippt, kurz und etwas röthlich gestielt, oben etwas blasig, dunkelgrün, unten nur wenig wollig behaart, blaßgrün.

Trauben meist viel, groß, dicht, gewöhnlich einfach, walzenförmig oder pyramidenförmig, selten achselig. Traubenstiel biegsam, warzig, braun. Beerenstiel kurz. Wulst klein. Beere mittelgroß, rund, grau und glatt, benarbt klein und braunfransig, weißgrünlich und weiß behaart, dünnhäutig, bei Vollreife mit hellbraunen Käppchen, geht leicht vom Stiele ab, 2—3kernig, von süß wenigstem Geschmack, ohne erkleckliches Bouquet.

Reift Anfangs Oktober. — Der Rebstock ist dauerhaft, die Blüthe frühe, aber sehr empfindlich. Wird häufig am ganzen Rheine, in der Champagne, in Oestreich, Steyermark, Böhmen und Ungarn angetroffen.

Der weiße Elbling hat mehrere Unterarten:

a. Grob-Elbling.

Rauhelben (in Württemberg), Spitzkleinberger (im Rheingau), Spitzelbling, Grobelbling (an der Bergstraße), Krauses (am Main), Riffer (im Rheingau, am Kaiserstuhl), Rammler (bei Simmendingen an der Haardt), Grobes (bei Würzburg), Grobburger

Staubelbene (im Elfaß), **Klobige Kleinberger** (an der Rahe).

Rebholz stärker als bei der vorigen Sorte. **Blätter** spitziger gezähnt.

Trauben lockerer, mit vielen Kleinbeeren.

b. Gelber Ebling.

Gelber Elbe, **kleiner Elbe** (am Neckar und im Kraichgau), **Gelbelbling** (an der Bergstraße), **Gelbalbig** (am Haardtgebirge), **Kleinberger** (im Elfaß).

Blätter heller grün als bei No. 62.

Beere kleiner, durchscheinend geädert, hellgelb.

c. Harter Ebling.

Hartelben (im Elfaß).

Blätter tiefer eingeschnitten, scharf gezähnt.

Beerenhaut härter.

d. Kleiner weißer Ebling.

Marmot (bei Avize in der Champagne).

Blätter rund-herzförmig, kurz klappig, die Grundbucht erweitert, ungleich stumpf gezähnt, schmalrippig, unten sehr fein wollig behaart.

Trauben kleiner als bei No. 62, einfach, mit länglichem, oft heranktem Trauben- und kurzem, warzigem Beerenstiel, sehr dünner Wulst. **Beeren** mittelmäßig groß, ungleich rund, oft mehr länglich, gelblichgrün, durchsichtig, dünnhäutig, kleinfransig, mit meist 2 länglichen Kernen. **Geschmack** süß, weinigt, mit wenig Blume.

Früher als No. 62.

e. Kaufanet.

Blätter meist ganzrandig.

Traube lang, ästig. **Beeren** engstehend, klein, rund, gelb. **Reife** frühe.

63. Rother Elben.

Rotheiben, **Rotheiber** (am Neckar, im Kraichgau, bei Pforzheim, Heilingen), **Rotheiben**, **Trollinger** (in Tyrol), **rother Wehlweiß**, **Roß-Silberweiß**, **Roßweißer**, **Roßunger** (Dessau), **Roß-Ebling** (an der Bergstraße, am Main), **rother Franke** (am Untermain), **Roßelmenne** (in der Ortenau), **rother Elbinger** (in Sachsen), **rother Silberling** (im Breisgau).

Allemand rouge, **Facun rouge** (in Frankreich).

Die jungen Zweige an den Spitzen fast kahl.

Beeren rötlich, graurötlich duftig. **Kerne** etwas rötlich, sonst wie No. 62.

64. Schwarzblauer Elben.

Schwarzelben (bei Pforzheim), **Schwarzelbling** (an der Bergstraße).

Rebstock ziemlich stark. **Rebholz** länglich, rothfurchig, die jungen Zweige an den Spitzen kahl. **Blätter** länglich, 3- oder klappig, mit oben zugespitzten, an der Basis sehr breiten mittleren Lappen, eingeschnitten, ungleich gezähnt, oben klappig, kahl, dunkelgrün, unten nur zwischen den größeren Rippen etwas wollig behaart, gelblichgrün. **Blattstiel** kurz, dünn, kahl und rötlich.

Traube groß, breit, ästig, häufig schlaff. **Traubenstiel** lang, rötlich. **Beerenstiel** lang und gewöhnlich dünn. **Beere** häufig groß, ganz ungleich, blau und duftig, saftig, mit dicker Haut, rothem Fleische und 3 Kernen.

Reife gegen Ende September. — Findet sich selten in Deutschland.

E. Fürterer.

Vitis nicarina. Dierb.

Raisin de Neckar.

Blätter von mittlerer Größe, rund, ungleich, 3—5klappig, oben beinahe glatt, unten wenig wollig behaart. **Blattstiel** kurz, dünn, gelblichrötlich.

Traube länglich, dicht, meistens einfach. **Traubenstiel** länglich, gewöhnlich kurz. **Beere** meist klein, rund, dünn und durchsichtig häutig, mit weißlichem Saft, grünem Fleische, ohne merkliches Bouquet.

Er gedeiht fast in jeder Lage und jedem Boden, nur fault er in höher gelegenen Weinbergen bei ungünstiger Witterung weniger als in Niederungen, gegen Frühlingsfröste ist er weniger empfindlich. — Der Fürterer darf nicht zu eng gepflanzt werden, bei uns zieht man ihn gewöhnlich an 5—6 Fuß hohen Pfählen und Bögen zu 6—8 Augen. Zu stark gedüngt darf der Fürterer auch nicht werden, weil die Trauben sonst zu mast werden und dann gerne faulen, aus eben dem letzteren Grunde darf er auch nicht zu spät gelesen werden.

65. Weißer Fürterer.

(Taf. 24. Fig. 1.)

Fürterer, **Fürberling** (am Neckar, im Weinsberger Thale), **Förberer**, **Förberling** (im Enzthale), **Fütterling** (bei Heidelberg), **Witterer** (bei Pforzheim).

Rebstock stark, mit wenig anliegender, zarter Rinde und rissiger Oberhaut, spät sich entwickelnden Knospen. **Rebholz** ziemlich zahlreich, gewöhnlich rund, stark punktiert, dunkel rothbraun, wenig markig, mit 2—3 Zoll von einander abstehenden, erhabenen und dunklern Knoten, wenig Nebenästen, vielen ästigen Ranken, kleinen, spitzigen, glatten Augen und an der Spitze weiß wolligen jungen Zweigen. **Schnitt** hart. **Blätter** rund, 3—5klappig, an den Seiten etwas tief eingeschnitten und herzförmig buchtig, an der Blattbasis weitbuchtet, dreilappig und stumpf gezähnt, oben beinahe glatt, unten wenig wollig behaart. **Rippen** etwas konkav, am Blattstiele braunrötlich. **Blattstiel** kurz, dünn, glatt, gelbrötlich.

Traube dicht, länglich, gewöhnlich einfach, länglich und meist kurz gestielt. **Beerenstiel** kurz, warzig. **Wulst** klein. **Beeren** meist klein, rund, sehr kleinwarbig, grünlichgelb, mit der Reife braun gefleckt, durchsichtig und dünnhäutig, gewöhnlich mit 2 gelblichgrünen Kernen. **Geschmack** süß, weinigt, ohne Blume.

Reife Ende Oktober. — Diese Traubensorte kommt im Ganzen in Süddeutschland nicht besonders häufig vor, und war auch früher in der mittleren Neckargegend häufiger zu finden als gegenwärtig, wo er besonders noch im Rems- und untern Enzthale, im Weinsberger Thale, bei Dehringen und Mergentheim, auch wohl an der Bergstraße gezogen wird.

66. Großblättriger weißer Kürterer.

Wiesenthaler (bei Mergentheim und an der Tauber), Wiffethäter (bei Neckarfulm), Burgauer, Knoller (Canton Thurgau), Kurzstielter (Canton Zürich), Wellliner (bei Malensfeld), Weißelben, Weiße, Näflinger.

Rebholz stark, weiß, gelb und schwärzlich punktiert, mit etwas erhabenen, $1\frac{1}{2}$ — 2 Zoll von einander abstehenden Knöten. Blätter groß, breit, klappig, mit etwas hervorstehenden, an der Basis breiteren mittlern Lappen, 2theilig, an der Basis schmalbuchtig, ungleich spitzig gezähnt, oben etwas uneben, dunkelgrün, hie und da an der Grundbucht wenig behaart, unten zartwollig, gelbgrün. Blattstiel etwas lang, dick und braunroth.

Traube länger als bei der Vorigen, dicht. Beeren ebenfalls größer, rund, weiß, schwachdustig, bei Vollreife mit gelben Käppchen, und oft klein, schwarz punktiert, mit 1—3 weißen Kernen. Geschmack etwas wässerig.

Reift früher als die Vorige, fault aber sehr gerne. — Findet sich mehr in den Schweizer Cantonen Zürich und Thurgau und auch am untern Bodensee.

E. Malvasier *).

Vitis Malvasiae.
Raisin Malvoisie.

Blätter mittelmäßig groß, 3 — 5lappig, oben glatt, kahl, unten wollig. Blattstiel länglich, glatt.

Traube dicht oder auch mehr schlaff, einfach, auch etwas ästig, länglich gestielt. Beeren mittelmäßig groß, eiförmig, gewöhnlich dünnhäutig, saftig und schwachsaft.

Man zieht die Malvasier auf kurze Böden mit den zur Nachzucht des jungen Holzes erforderlichen Zapfen. Dünger ist nur bei ganz magerem Boden anzurathen. Die früheren Malvasier eignen sich besonders in Gärten zu Spallieren. — Die verschiedenen Sorten reifen auch zu ganz verschiedenen Zeiten.

67. Früher, weißer Malvasier.

Rebstock stark, mit zarter, wenig rissiger Rinde und frühen Knospen. Rebholz viel, etwas gedrückt, rissig, punktiert, gestreift, weißbräunlich, dünnmarkig, mit kleinen, flachgedrückten und etwas eng stehenden Knoten, häufig mit Nebenästen, gewöhnlich einfachen Ranken, etwas spitzigen, wenig stützigen Augen. Schnitt hart. Blätter fast gleich, meist 3fach und spitz gelappt, seitlich kurz eingeschnitten und herzförmig-buchtig, an der Blattbasis ebenfalls herzförmig-buchtig, 2reihig, kurz gezähnt, dünnrippig, oben nackt, hellgrün, unten ganz unbedeutend wollig. Blattstiel lang, dünn, glatt, weißlich.

Trauben von mittlerer Größe, zahlreich, ästig, eiförmig-konisch oder einfach, mit etwas schlaffen Trauben, auch Kleinbeeren, langem, dünnem, grünem Traubenstiel, etwas dicker Wulst. Beeren mittelmäßig groß, eiförmig, weißgrünlich durchsichtig, braun punktiert, dünnhäutig, mit einer harten,

* Nach Penderfon der verkümmelte Name von Monembasia, einer Festung in der Gucht von Epidaurus — Limera, an der Küste Laecadaemons, woher diese Sorte stammt.

oft mehr seitlich stehenden Narbe, gewöhnlich einem größeren und 2—3 kleineren Kernen, weißem, angenehm schmeckendem Saft, ohne eigentliche Blume.

Reift Mitte bis Ende September. — Er wird in Süddeutschland nur selten in Weinbergen und Gärten gepflanzt, und man erhält bei uns einen mittleren Wein aus ihm. — Rebstock und Blätter sind dauerhaft, aus den obersten Augen wachsen die schönsten Trauben hervor. In nassem Herbst faulen die Beeren sehr gerne.

68. Weiße Honigtraube.

Honigtraube (in Ungarn), Hönigler (in Ofen), Belaokrugla Mánka (in Syrmien).

Eine durch Schams in Pesth bekannt gewordene, in Ungarn sehr beliebte, mit der vorigen Sorte verwandte Traube. — Blatt größer, 5lappig, eingeschnitten-tiefbuchtig, spitziger gezähnt. Rippen stärker und weißlich. Blattstiel etwas behaart.

Traube schön, etwas länger. Beerenstiele länger. Beere weniger eiförmig, durchsichtig, weißgelblich, meist nur mit einem kurzen, oben etwas dicken, bräunlichen Kerne. Geschmack sehr süß.

Die Traube reift sehr zeitig, der Rebstock ist ergiebig, fault aber bei anhaltend nassem Wetter stark. — Man bereitet in Ungarn und einem Theile Desterreichs einen guten, weichen Wein aus ihr.

69. Größerer früherer Malvasier.

Man hat von ihm eine gelbe und eine grüne Spielart:

a. Gelber größerer früherer Malvasier.

Seidentraube (bei Sandshuchshheim, Neuenheim, Heidelberg), Frühtrauben (in Franken), Frühleipziger (in norddeutschen Gärten), weiße Liebe, Kilianser, Frühweiser, früher Orleans, gelbe Seidentraube.

Melior, Morna Chasselas, Mornain blanc, Blanc de Borell, Raisin de Lindau, Melior blanc hâtil (in Frankreich).

Rebholz lang, gesurcht, punktiert, braun, mit weitstehenden Knoten, wolligen Spizen der jungen Zweige, langem, dickem, kahlem und röthlichem Blattstiel. Blätter 3lappig, kurz eingeschnitten, mit spitzigem Mittellappen, breit und scharf gezähnt, oben kahl gelblichgrün, unten an den größeren Rippen etwas wollig behaart, hellgrün, roth gerippt.

Traube gewöhnlich dicht, ästig, lang gestielt. Traubenstiel lang. Beerenstiele kurz, dünn, warzig. Beeren länglich oder auch rund, unbenarbt, hell, gelbweiß bedustet, saftig, fleischig, mit 2 Kernen und angenehm süßem Geschmack.

Reift schon Ende August. — Findet sich wie No. 67 in den nämlichen Gegenden, eignet sich auch der empfindlichen Blüthe wegen hauptsächlich nur in Gärten.

b. Grüner größerer früherer Malvasier.

Grüne Seidentraube (bei Heidelberg), weißer Languedoc.

Yeux épars (in Frankreich).

Die jungen Zweige mit kahlen Spizen. Blätter länglich, lang gestielt.

Trauben ziemlich einfach, hie und da dicht. Beeren weißlich grün, sonst der vorigen Sorte gleich.

Reift Anfangs September. — Ist in der Blüthe ziemlich dauerhaft.

70. Früher Malvafier mit fein gewürzhaftem Geschmack.

Er hat zwei Varietäten, nämlich;

a. Weißer.

Weißer Auguster (bei Wien), Goher Szűd, Bajor (im Tockayer und Meneffer Gebirge), Bela Kánka (in Syrien).

Blätter klappig, schwach eingeschnitten, unten wollig behaart, etwas lang gestielt.

Traube ästig. Beeren eiförmig, fast durchsichtig, goldgelb, weitstehend.

Reift Anfangs September. — Empfindlich in der Blüthe. In Ungarn angebaut und daselbst sehr geschätzt.

b. Schwarzblauer.

Schwarzer Auguster, schwarzrothe Oliventraube (in Steyermark), blauer Auguster, Goher, Fekete Fördök (Ungarn), Cerna Duguljosto Kánka (in Syrien).

Blätter länglich, gewöhnlich klappig, stark eingeschnitten, ungleich und spitzig gezähnt, oben dunkelgrün, unten wollig behaart, mit langem, dünnem, glattem Stiele.

Traube lang, ästig, länglich gestielt. Beeren eiförmig, schwarzblau, weitstehend.

Reift im September. — Ebenfalls in der Blüthe empfindlich und in Ungarn und Oesterreich noch häufiger als der Vorige geschätzt, besonders auch zu Feldberg und in der Pulkau, wo er den beliebten Auguster Wein liefert.

71. Weißer griechischer Malvafier.

Weißer Griechische, Wachtelei (in Ungarn), griechischer Auguster, früher weißer Damascener, großer weißer oder gelber Muskat.

Blätter rund, oberhalb 3theilig, ungleich gezähnt, oben grün, mit anliegendem weißwolligem Haare. Blattstiel röhlich.

Traube lang, einfach, ästig, länglich gestielt. Beeren viel größer als der weiße frühe Malvafier mit gewürzhaftem Geschmack, länglich, weitläufig stehend, gewöhnlich nur mit einem kurzen, oben verdickten, dunkelbraunen Kerne.

Reift ziemlich früh. — Eignet sich mehr für Gärten.

a. Rother griechischer Malvafier.

Eine von Sprenger beschriebene Unterspielart des Vorigen.

Traube mittelgroß. Beeren dunkelroth, festhäutig. Kerne klein.

Soll bei guter Witterung einen ausgezeichneten Wein geben.

72. Später weißgrünlicher Malvafier.

Weißer Marselatraube.

Rebstock und Holz gleich No. 67, die Augen aber entwickeln sich später, sind dunkler als das Holz, und die

Knoten stehen einander näher. Blätter sind groß, rund, klappig, die obere seitliche Lappen bis zur Hälfte, die unteren kürzer eingeschnitten, an der Basis schmal buchtig, dreieckig, ungleich und spitzig gezähnt, erhaben gerippt, oben glatt, hellgrün, unten, zumal an den Rippen fein wollig behaart. Blattstiel röhlich und hellbraun gefurcht.

Trauben mittelgroß, fast eiförmig, klein, oft spitzig genarbt, klein gefranst, hellgrünlich und heller beduftet, etwas dickhäutig, fleischig, mit langem, dickem, sehr warzigem Stiele und meistens 2 etwas großen und dicken Kernen und angenehmer süßweinigtem, vollreife eibehänlichem Geschmack.

Reift etwas spät. — Blüthe nicht sonderlich dauerhaft. Gibt bei Marsala in Sicilien den Marsalawein, kann aber bei uns nicht auf Wein benützt werden.

73. Großer grüner später Malvafier.

Grüner Muskateller ohne Muskateller-Geschmack (in Ungarn), Grünhainer, Amerikaner (bei Grätz), Kreuzer (Untersteiermark), Selenika, Seleniak (bei Marburg, Windisch-Feistritz), Ividin (in Friaul in der Nähe von Görz, unweit des adriatischen Meeres), Krifowatna (Madfersburg).

Blätter klappig, ungleich gekerbt, oben uneben, hell gelbgrün, unten wollig.

Traube groß, langästig, mit dünnem und zähem Stiele Beeren von mittlerer Größe, etwas engstehend, länglichrund grünlich.

Reift spät. — Taugt bei uns nicht wohl zur Weinbereitung.

74. Kleiner schwarzer Malvafier mit ungleichen Beeren.

Rebstock klein, mit wenig anliegender, rissiger, feiner, graulicher Rinde und ziemlich frühen Knospen. Rebholz etwas zahlreich und gedrückt, wenig punktiert, hellbraun, weißlich gestreift, wenig markig, etwas erhaben knotig, mit vielen, gabelförmigen Ranken, kleinen, stumpfen, etwas wolligten Augen. Schnitt hart. Blätter ungleich, länglich, gewöhnlich klappig, der obere Lappen verlängert, die Seitenbuchten tief eingeschnitten, die Basisbucht geräumig, ungleich spitzig gezähnt, oben ein wenig uneben, grün, mit der Reife am Rande dunkelroth, unten, namentlich an den Rippen, wollig oder borstig behaart. Blattstiel etwas borstig, röhlich.

Trauben viel, länglich, kurz, zottig, etwas kurz gestielt, klein wulstig, mit warzigem Beerenstiel, oft mit Kleinbeeren und in Asttrauben verwachsen. Beeren ungleich gestaltet, oft länglichrund, oft oben mehr flach, schwarzblau, glänzend graulich beduftet, gehen leicht vom Stiele ab, mit ganz kleiner weißlicher Narbe, kleiner Franse, dünner Haut, gewöhnlich nur einem röhlichen Kerne und röhlicher Nabelschnur, mit dünner Haut, etwas röhlichem Fleische, süßem weinigtem Geschmack, aber ohne besondere Blume.

Reift früh. — Rebstock und Blüthe dauerhaft, ergiebig, und gibt auch bei uns ein mittelgutes Gewächs. In Süddeutschland selten in Gärten oder auch in Weinbergen.

III. Blätter unten filzig.

A. Färber.

Vitis tinctoria. Dierb.
Teinturier.

Blätter mittelmäßig groß, klappig, tief eingeschnitten, ungleich, meist spizig gezähnt, unten filzig, gegen die Reife hin dunkelroth. Blattstiel länglich, borstig, röthlichbraun.

Traube mittelmäßig groß, gewöhnlich einfach, dicht, klumpig. Beeren ebenfalls von mittlerer Größe, rund, schwarzblau. Saft blutroth, etwas herb.

Die Färbertraube verlangt, als ein süßliches Gewächs, auch bei uns eine sehr gute, süßliche, warme Lage und einen guten, gehörig bearbeiteten und gut gebängten Boden, wenn sie gehörig zeitigen soll. Man kann den Färber sowohl auf Bögen als auch auf Zapfen schneiden; auch kann der Färber gar wohl auch an Spallieren gezogen werden. — Sie ist bei uns nicht sehr verbreitet, und der Wein, der bei uns bereitet wird, hat einen nicht besonders angenehmen, säuerlichen und zusammenziehenden Geschmack.

75. Kleiner Färber.

(Taf. 21. Fig. 2.)

Färber, Farbtraube (am Haardtgebirge, an der Bergstraße, in Württemberg, Elsaß, im Kraichgau und Breisgau), Farbtrübel (im Breisgau), spanischer Clever (an der Enz in Württemberg), Rohrclever (bei Schaffhausen), Bayonner (im Elsaß), Refosco (bei Gräg in Steyermark), Pontak (in Böhmen), italienische Bluttraube.

Teinturier, Teinturin, Teintean, Teint, Gros-gamet, Gros Noir, Noir d'Espagne, Noireau, Mouré, Morieu, Alicante, Auvernas teint, Portugal (in Frankreich).

Tinto di Spagna (in Toscana).

Alicante (bei San-Lucar, Xeres, Malaga), Tinta (bei Moquer), Tintilla (bei San-Lucar, Xeres, Rota, Trebügena, Chipiona, Arcos, Espera, Algejiras, Pararete), Tinto Mencida (bei Conil, Tarifa in Spanien).

Rebstock mit wenig anlegender, rauher Rinde, späten Knospen und wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige. Rebholz etwas gedrückt, fein punktiert, rothbraun gefurcht, wenig markig, mit nur wenig erhabenen, dunkleren und kurz von einander entfernten Knoten, selten mit späten Asttrauben, mit sehr krummen, gabelförmigen Ranken, dicken, kumpfen Knospen, hartem Schnitt. Blätter rund, gewöhnlich bis zur Hälfte eingeschnitten. Die Grundbucht herzförmig oder erweitert, schmalklippig, dreißig, kurz gezähnt, oben dunkelgrün, und bevor die Blätter abfallen, schön roth und in der Jugend hie und da etwas weiß behaart, unten weißfilzig, an der Hauptrippe etwas borstig. Blattstiel etwas filzig, bei der Reife dunkelroth.

Trauben zahlreich, klein, klumpig, zuweilen länglich, eiförmig-konisch, dicht, nur selten ästig. Traubchen klein, kurz. Kleinbeeren nicht häufig. Traubenstiel kurz, dick, hart, dunkelroth. Wulst klein. Beeren mittelgroß, beinahe gleich, rund und bei engem Stande etwas gedrückt, gehen leicht vom Stiele ab, dunkel schwarzblau, blau beduftet, dickhäutig, mit kurzem, rothem, wazigem Stiele, sehr kleiner, graulicher Narbe, sehr kleiner Franse, gewöhnlich 2 kleinen, oben

bräunlichen, unten gelblichen Kernen, und bei Vollreife schwarzrothem, im Süden süßem, in mehr nördlichen Gegenden dagegen säuerlichem, überhaupt mostartig schmeckendem Saft.

Reife spät. — Rebstock und Blüthe dauerhaft, letztere etwas spät. — Man findet diese Traube nur hie und da in Süddeutschland, mehr dagegen in Frankreich im vormaligen Orleans und Gatinos, auch in den Departements de la Gironde, du Haut Marne, du Cher, wo man aber, wie auch in Spanien, den davon bereiteten Wein hauptsächlich nur zur Färbung anderer Weine benutzt, übrigens bereitet man zu Rota in Spanien einen berühmten, starken, süßen, sehr gewürzhaften, schwereren Wein, Tintilla oder Tinto de Rota, auch soll in Spanien hie und da dem Malaga etwas von dem Wein dieser Traube beigemischt werden. Wird in Württemberg, besonders im Oberamt Weinsberg, einzeln gebaut, um andern Wein damit zu färben.

76. Großer Färber.

Tintello de Luxar (zu Montril), Tinto (zu Granada, Mostell und Lucar), Uva tinta.

Rebholz mittelstark, dunkelbraun, röthlich, sehr spröde, mit etwas vielen Spättrauben, aber wenig Nebenästen. Blätter wie bei der vorigen Sorte, aber länger gezähnt und weniger, und nicht so fest anlegend filzig.

Trauben ziemlich groß und gedrängt, mit weniger Agrest. Beeren $5\frac{1}{2}$ Linien lang und beinahe eben so dick, der Saft weniger dunkelroth und nicht angenehm, abstrinierend schmeckend.

Wird in einem Theile von Spanien, auch nur zum Rothfärben weißer Weine benutzt.

77. Persischer Färber.

Samarkandi (nach der Hauptstadt in Usbek genannt).

Beere schwarzblau, mit rothem Saft.

78. Feinhaariger Färber.

Feinhaariger Färber (in Steyermark), feinhaarige Bluttraube.

Rome, Rome negra (zu Motril).

Rebholz sehr spröde, etwas viel Nebenäste und kleine Spättrauben. Blätter handförmig, unten, zumal an den Rippen und Adern zerstreut und borstig behaart. Blattstiel grün und röthlich.

Trauben nicht viele, lang und biegsam gestielt, hie und da mit Kleinbeeren versehen. Beeren 6 Linien lang und etwas weniger dick, rund, etwas dickhäutig, weicher als beim großen Färber, und von süßem, etwas hartem Geschmack.

Zu Motril hauptsächlich auch der Weinfärbung wegen angebaut.

79. Sicilianischer Färber.

Lombardische Traube, Mailänder Traube.

Gros noir d'Espagne, Neigrier, Raisin de Lombardie, Raisin d'Alicante (in Frankreich).

Niuri, Misilmeris, Pitrusa niura, Myrthi, Pitris (in Sicilien). Tempranillo (zu Logrono und San-Lucar).

Rebholz größer und stärker als bei No. 75. Blätter groß, ungleich, rund, klappig, tief eingeschnitten oder klappig, an den Seiten kurz eingeschnitten buchtig, an der Basis

erweitert buchtig, stark gelblich gerippt, ungleich, meistens spitz gezähnt, oben kahl, trübgrün, unten ganz dünnflzig, weißlich. Blattstiel lang, bräunlich, warzig.

Trauben mittelmäßig groß, länglich, meist einfach, etwas locker, selten mit Agrest und Kleinbeeren, langem, dunkelrothem Stiel, kleiner Wulst. Beeren von mittlerer Größe, rund, dunkel schwarzblau, blau bedustet, gewöhnlich nur mit einem unten röhlichen Kerne, festem, dunkelrothem Fleisch, etwas heller rothem Saft von wenigstem Geschmack.

Reift spät. — In Peralta und Logrono wegen der schönen und guten Weine sehr beliebt. — Man benützt diese Sorte in Sicilien zu der Bereitung des Marsalawines, auch soll sie den Dportoweln geben.

B. Weisbutte.

Vitis Bumastus.
Maroquin.

Blätter groß, meist klappig, oder auch klappig, rundlich, lang gestielt, oben kahl, dunkelgrün, unten dünnflzig. Traube groß, lang, dickhäutig, fleischig, mit weißem säuerlichem Saft.

Die Weisbutte ist in Marokko zu Hause, und man findet sie selten in Süddeutschland, bei uns hier und da am Neckar, sonst meist nur in Gärten. Man gebraucht sie auch in südlichen Ländern, Persien, Spanien, Italien z. hauptsächlich nur als Tafeltrauben und zur Bereitung der Eibeben. — Man zieht sie am besten in sonniger geschützter Lage an hohen Mauern und nicht zu nahe an einander gepflanzt.

80. Ordinaire Weisbutte.

Variirt mit weißen und schwarzblauen Trauben.

a. Weiße Weisbutte.

(Taf. 21. Fig. 3.)

Weisse Weisbutte (am Neckar, Rhein), Quetschentraube (bei Heidelberg), späte weiße Weisbutte (in Steyermark), Malagatraube, weißer Marokkaner, weiße türkische Eibebe, weißer Portugieser (in Gärten Deutschlands), Neckst-Gzeßli (in Ungarn).

Raisin d'Afrique, Raisin de Maroc, Maroquin, Barbarou (in Frankreich).

Coda di Vacca (in Italien).

Botton de Gallo (zu Lubrin in Spanien), Teta de Vaca blanca (bei San-Lucar, Trebugena, Arcos, Espera, Pararete, Moguer in Spanien).

Rebstock groß, auslaufend, mit anliegender, wenig risiger, zarter Rinde und späten Knospen. Rebholz viel, lang, stark, rund, punktiert, gelbbraun gefurcht, wenig markig, mit wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige, vielen dünnen Ranken, spitzigen, wolligen Augen, selten mit Spättrauben und Nebenästen. Schnitt hart. Blätter groß, gewöhnlich rundlich, 3-, weniger häufig etwas klappig, oben kurz eingeschnitten, starkrippig, oben kahl, dunkelgrün, unten dünnflzig. Blattstiel lang, dick, grüngelb.

Trauben zahlreich, oft 8—10 Zoll lang, ästig, locker, mit langem, biegsamem, oben gewöhnlich gespaltenem Stiele, großen Traubchen, selten mit Agrest und Kleinbeeren, langem, dünnem, warzigem Beerenstiel. Beeren oft 1 Zoll

lang und weniger dick, eiförmig, kleinartig, kleinfruchtig, weißgelb, dickhäutig, fleischig, mit 3—4 großen, länglichen Kernen und weißem, säuerlichem Saft.

Reift spät. — Rebstock dauerhaft. Blüthe etwas empfindlich und wie die Reife spät.

b. Schwarzblaue Weisbutte.

Schwarze Weisbutte (in Württemberg), blaue Weisbutte (in Steyermark), blaue Eibebe, blauer Marokkaner (in Gärten).

Raisin St. Antoine, Espagnin, Gros Damas, Gros Maroc (in Frankreich).

Teta de baca negra (bei San-Lucar und Trebugena), Teta de Negro (in Granada, Santafé, Motril in Spanien).

Blätter auf der untern Seite stärker flzig als bei der vorigen Sorte. Blattstiel röhlich.

Beeren schwarzblau, sonst mit der Vorigen gleich.

81. Lagler.

Beeren sehr lang, gurkenartig.

Es gibt einen Lagler mit weißen und einen mit roten Beeren.

a. Weißer Lagler.

Weißer Lagler (in Gärten Deutschlands), weißer oder grüner Lagler, Eicheltraube, Javor, Vervoshez, Vervouz (in Steyermark), Kümmerlingtraube, Vogel-schnabel, weißer Spitzwelscher, Hirschhollen.

Cornichon, Cornichon blanc, Bec d'oiseaux, Pisutelli, Pinquant Paul (in Frankreich).

White cucumber Grape (in England).

Pizutello bianco (in der Campagna di Roma), Uva Ciolina (bei Balenza in Piemont), Buttuna di Gattu (in Sicilien).

Teta de Vaca (in Madrid, Deana, Malaga und theilweise in Andalusien), Carazon de cabrito (zu Cordova und Jaen), Santa Paula (in Lucerna, Granada, Baza, Comontin, Cuevas).

Doigts de Donzelle (in Marokko).

Rebstock und Holz wie bei No. 80. Blätter klappig, hier und da auch klappig, oben hellgrün, unten flzig. Blattstiel lang, grün und röhlich.

Traube sehr lang, schlaff, meist ästig, mit langen, dicken Trauben, und langem, grünem, warzigem Beerenstiel. Beeren fast gleich, am längsten von allen Trauben, auf der äußern Seite meist konvex, auf der nach innen gerichteten Seite konkav, gegen die Spitze hin sich verschmälernd, weißlichgrün, grau bedustet, dickhäutig, fleischig, gehen schwer vom Stiele ab. Kerne gewöhnlich 2, mit säuerlichem, nur bei Vollreife etwas süßem Saft.

b. Rother Lagler.

Rothbeere, sonst dem Vorigen gleich.

82. Großer gelber spanischer Lagler.

Almuncar (bei San-Lucar, Xeres, Trebugena, Moguer, Algesiras, Arcos, Espera, Pararete, Malaga, Largo), Uva de Pasa (zu Ronda, Motril, Albuñol, Abra, Lada de Vitres und Dhane), Pasa larga (zu Almuncar).

Rebstock dünn. Rebholz zahlreich, sehr lang, rund, braunröhlich, sehr weich, mit nur ganz wenigen Spättrauben. Blätter etwas ungleich, gelappt, oder spitzig buchtig

gelappt, kurz gezähnt, gelblichgrün, oben glatt, unten behaart. Blattstiel blaßgrün, oft röhlich und mit dem Blatte in beinahe rechtem Winkel stehend.

Trauben meist viel, etwa 10 Zoll lang und am dicksten Theil 4 Zoll breit, oben doppelt zusammengesetzt, mit sehr langen Kräutchen, ganz wenig Agrest, etwas viel Kleinbeeren, meist etwas langem, dickem, sehr weißem und meist fruchtbarem Stiele, mit Beerenstielen mit oder ohne Warzen. Wulst ein wenig aufgetrieben. Beeren 10 Linien lang, gegen die Spitze hin sich verjüngend, nach außen oft konvex, nach dem Stamme hin konkav, stark durchsichtig, weiß, oder auch etwas goldfarbig, etwas dickhäutig, oft bis zur beginnenden Färbung mit den noch vollkommenen Staubfäden versehen. Franse oft mit blaß braunröthlichen Ranten und gewöhnlich 2, etwas kurzen, braunröthlichen, hellen Kernen und wohlschmeckendem Saft.

Reift frühe. — Aus dieser Traube bereitet man in Spanien nicht nur die besten spanischen Cibebe, sondern auch den berühmten Malaga-Ausbruch.

83. Blauer Damascener.

Großer Damascener (in Gärten Deutschlands).
Gros Maroc, Gros Damas, Merdrégie (in Frankreich).
Vite di Damasco (in Toscana).

Stoß wie No. 80. Holz etwas kleiner als No. 80. Blätter sehr groß, rund, schlappig, oben etwas tief eingeschnitten, ungleich und scharf gezähnt, etwas feintrippig, an der Basis erweitert buchtig, oben nackt, dunkelgrün, unten etwas filzig behaart. Blattstiel länglich, roth.

Traube groß, schlaff, ästig, 8—10 Zoll lang, mit länglichem Trauben- und kurzem, dünnem Beerenstiel. Beere groß, lang, blau und heller beduftet, mit großer Narbe, zartem Fleische und bei Vollreife angenehm schmeckend.

Reift Ende Oktober. — Aus Damascus stammend, wo man die berühmten Damascener Cibebe daraus bereitet.

84. Später weißer Damascener.

Mutter mit den Kindern (in Gärten Deutschlands).
Raisin de Montpellier (in Frankreich).
Mader Betsich (in Persien).

Blätter stumpf gezähnt, sonst der Vorigen gleich. Traube mit vielen Seitenästen. Beeren oft mit Kleinbeeren, gelbgrün.

Hat das gleiche Vaterland mit der Vorigen.

C. Rundbeerige Cibebe. Mythische Traube.

Vitis Psychia.
Raisin Passe.

Blätter groß, rund, 3—5lappig, mit breiten mittlern Lappen, 2reihig, meist stumpf gezähnt, oben kahl, hellgrün, unten filzig. Stiel dick.

Trauben sehr groß, lang, breitachselig, etwas schlaff. Beeren ebenfalls sehr groß, meist rund, seltener länglich, fleischig, mit etwas wässrigem, bei Vollreife aber angenehmem schmeckendem Saft.

Auch diese Traubensorten werden nur in südlichen Gegenden zur Bereitung von Weinen benützt, und hier und da trifft man sie auch bei uns in Weingärten, Gärten, an Spallern als Tafeltrauben an.

85. Weiße Cibebe.

(Taf. 22. Fig. 1.)

Blanc à gros grains (bei Norges in Pays de Saub).

Stoß groß, dick, auslaufend, mit wenig anliegender, rauher Rinde, etwas spätem Knospen und wolligen Spitzen der jugendlichen Zweige. Nebholz mittelstark, beinahe rund, gestreift, kastanienbraun. Knoten unbedeutend erhaben, etwas dunkler, als das Holz, wenig markig, mit gabelförmigen Ranken, glatten, dicken, stumpfen Augen, selten mit Spät- und Alttrauben, hartem Schnitt. Blätter rund, schlappig, die Seitenlappen schwach eingeschnitten, die Wucht an der Blattbasis erweitert, 2reihig, etwas spitz gezähnt, Rippen unten röhlich, oben glatt, hellgrün, unten dünnfilzig. Blattstiel bräunlich.

Trauben oft 11—15 Zoll lang und 6—8 Zoll dick, manchmal 8 Pfund schwer, breitachselig, unten schlaff, selten mit Agrest und Kleinbeeren. Traubenstiel sehr dick, holzig, grünlich. Beerenstiel länglich, dünn. Beeren sehr groß, gewöhnlich gleich, rund, grünlich, bei Vollreife mit bräunlichen Köppchen, etwas harthäutig, gehen leicht vom Stiele ab, mit länglichem, grünlichem Stiele, etwas großer Franse, etwas hartem Fleische, gewöhnlich 2 Kernen und weißem, bei Vollreife angenehmem, sonst aber wässrigem Saft.

Reift Mitte Oktober. — Nebstoß und Blüthe sind dauerhaft.

86. Sehr große weiße spanische Cibebe.

Ceuti, Cluti, Ceoti, Cedoti (in Granada, Motril, Lanxaron, Malaga und Capitegra in Andalusien).

Beeren 7—8 Linien lang und 6 Linien dick. Sonst der Vorigen gleich.

Man sah von dieser Traubensorte bei Lanxaron Mutterstöcke, die 75 Pfund Trauben lieferten, und Trauben, deren eine gegen 18 Pfund wog.

87. Aschgraue türkische Cibebe.

Blätter schwach eingeschnitten, ungleich gefleckt, unten filzig oder wollig behaart.

Traube 1 Fuß lang. Beeren rund, grasgrün und aschgrau spielend, fleischig, engsetzend.

Ausdauernde Sorte, die schon Ende September reifen soll.

88. Ungarische schwarzblaue Cibebe.

Kleines Ochsenauge, blaue Zwetschenweibeere (in Ungarn).

Holz etwas gedrückt, hellbraun. Knoten erhaben, dunkler als das Holz, wenigmarkig, mit kleinen, klumpigen, wolligen Augen, hartem Schnitt. Blätter groß, rund, herzförmig, meist 3lappig, kurz eingeschnitten, mit schmalen, oft herzförmiger Grundbucht, 2reihig, ungleich und stumpf gezähnt, stark rippig, oben glatt, dunkelgrün, unten filzig, blaßgrün. Blattstiel etwas lang, röhlich.

Trauben groß, lang, unten einfach, oben zuweilen kurz achselig, lang gestielt, mit ganz kleiner Wulst. Beeren sehr groß, rund, kurz gestielt, kleinernarbig, dunkelblau, lösen sich leicht vom Stiele ab, meist mit 2 dicken, oben sehr

klumpigen, dunkelbraunen Kernen und von angenehmem süßem und weinligem Geschmack.

Reift etwas spät.

89. Große blaue Cibebe.

Rebholz und Stock wie bei No. 85. Blätter etwas größer als bei No. 85, beinahe ganzrandig, kürzer und spitziger gezähnt, unten filziger.

Traube um Vieles größer, mit 2 fast gleichgroßen Achseln, sehr dickem, holzigem Stiele, starkem Wulste und etwas kurzem, warzigem Beerenstiele. Beeren kleiner als bei No. 85, rund, röthlichblau, mit etwas dicker Haut, 2—3 etwas kleiner, grünlichgelben Kernen, weißem Fleische und weißem, weinligem, aber wässerig schmeckendem Saft.

D. Corinth e.

Vitis Corinthiaca apyrena.
Corinthe.

Blätter groß, gewöhnlich klappig. Seitenlappen hoch. Mittellappen breit, beide fast zur Hälfte eingeschnitten, mehr oder weniger stark und spitzig gezähnt, oben nackt, unten dünnfilzig, mit langem, nacktem Stiele.

Traube mittelgroß, länglich, schlaff, kurz gestielt. Beeren sehr klein, rund. Kern fehlt häufig oder ist nur sehr klein, verkümmert. Saft angenehm süß.

Die Corinthen scheinen in Asien einheimisch zu sein, und werden in Deutschland nur als Seltenheit in Gärten gezogen. Man baut diese Traubensorte in südlichen Ländern, wie hauptsächlich in Persien, im glücklichen Arabien, in Hami, in Tai-puen und Ping-hang in Kiangsi, einer chinesischen Provinz, in Turfan, der asiatischen Türkei, auch in Italien, in der Provence und Languedoc, und in diesen sämtlichen Ländern vorzugsweise nur der Rosinen wegen an. In Bante zieht man die Corinthen hoch an Pfählen, im September und Oktober haut man die Erde um den Stock um und behaufelt die Wurzeln damit, im März beschneidet man ihn bis auf die kräftigsten Aeste, im Mai begnügt die Traube zu blühen, und Ende Juli oder August kann man lesen. 7—8 Jahre lang kann man die Corinthentraube nicht benutzen, sie wird aber 120 Jahre alt und älter.

Wie schon gesagt, bereitet man im Süden aus den Corinthentrauben besonders die bekannten Rosinen, so hauptsächlich in Persien, in Hami, in Syrien, Damask, bei Smyrna, bei Scalanova in Natolien, in Candia, in welchen Ländern ein starker Handel mit denselben getrieben wird; nur in einigen Gegenden Italiens werden die schwarzblauen und rothen Corinthen mit andern Traubensorten zur Bereitung von Wein verwendet.

Die Bereitung der Rosinen und eines daraus verfertigten Syrups war schon den Israeliten vor der Einnahme des gelobten Landes bekannt, und schon in den ältesten Zeiten waren die getrockneten Weinbeeren an der Südküste von Syrien und in Palästina Gegenstand eines ausgebreiteten Handelszweiges.

Im Handel kommen hauptsächlich 3 Sorten von Rosinen vor:

a. Die größern Rosinen, Weintrauben, Meertrauben, *Uvae passae majores seu vulgares*, Raisins passes, die sich je nach der Gegend, von der sie stammen, sich wieder in der Größe und Farbe unterscheiden. Die größten Rosinen, die langen blauen Cibeben, *Passulae Cibeba*, *Passes de Damasc*, sie haben fast Pfaumengröße, sind von sehr süßem, vorzüglichem Geschmacke, sie werden aber ohne Zweifel nicht aus den Corinthen, sondern einer Damascenertraube bereitet. Berühmt sind ferner die spanischen Rosinen, und von diesen wieder die geschätztesten von Belag-Malaga, besonders von dem Dorfe Qualchos, eine der vorzüglichsten Sorten die Topfrosinen und malagaischen Muskatrosinen, dann die blauen oder langen, Vitrosinen, Cibeben, eine weitere Sorte sind die kleinen, spanischen Rosinen, Raisins d'Espagne, die geringsten Rosinen bekommt man aus Valencia. Der Moscadel gordo blanco liefert eine der besten an der Sonne getrockneten Rosinen oder Passerillos del sol, weniger gute die Passerillos del laxia, der gemeine Rissan, sie werden vor dem Trocknen in Weinreben-Abschlenge gelegt; aus dem Perruno duro, der Vigiriaga, dem Almuneca und dem Mantuo de Pilos bereitet man ebenfalls Rosinen. Die italienischen Rosinen sind meist schwarzblau und kommen hauptsächlich aus Venedig, Genua und Calabrien, Raisins de Calabre. Sehr gute Rosinen erhält man auch aus der Provence und Languedoc, Raisins de carne, Picardins, Jubes, Anjubins; ferner die Muskateller-Rosinen aus Frontignan und Bezler, und die nur aus weißen Trauben bereiteten von Raquevaire.

Man bereitet die größeren Rosinen auf verschiedene Weise, gewöhnlich aber macht man in die Traubensiele bis in ihre Mitte Quereinschnitte, damit die Trauben rascher reifen, und läßt nun letztere am Stocke hängen, bis sie gehörig von der Sonne getrocknet sind.

b. Die eigentlichen Cibeben. Man bereitet sie aus verschiedenen größeren Traubensorten.

c. Die ächten Corinthen oder kleineren Rosinen, *Passulae minores*, Raisins de Corinthe. Man bereitet sie nur aus wirklichen Corinthentrauben, besonders auf den Ionischen Inseln, Bante, Teachi, Cephalonia, auch in Morea, Notalico, Petraffo, Wofizzo, Insel Lipari und Calabrien.— Man bereitet aus dem 3—4 Tage lang an der Sonne getrockneten Corinthentrauben einen süßen, dunkelröthlichen und magenstärkenden Wein.

90. Weiße Corinthe.

(Taf. 19. Fig. 2.)

Weiße Corinthe (in deutschen Gärten), kleine Rosine, Weinbeerlein.

Passerina (in der Romagna), Passeretta bianca (in Piemont), Passa cilicia, Popula cilicia, *Uvae populae minores* (in Italien).

Passé, Passerille, Raisin de passé, Corinthe blanc, Aspirant sans pepin (in Frankreich).

Zedig (im Lande Jemen), Kischmisch, Anguur Kismisi (bei Larissa und Sepahan).

Rebstock klein, dünn, mit etwas rissiger Haut, frühen Knospen und wollig behaarten Blättchen. Holz dünn, rund, röthlichbraun gestreift, dünnmarkig, mit 2 Zoll von einander stehenden, etwas flachgedrückten Knoten, selten mit Nebenästen und Asttrauben, wenigen und kleinen Ranken, Küm-

pigen, fast nackten Augen und hartem Schnitt. Blätter gewöhnlich klappig, beinahe halb eingeschnitten, an der Basis erweitert buchtig, verschieden stark und spitzig gezähnt, etwas stark ripplig, oben nackt, hellgrün, oder entweder dünnfilzig, oder stark wollig behaart. Blattstiel kurz, röthlichgelb.

Trauben viel, länglich, ästig, oft mit kleineren Beeren. Traubenstiel lang, biegsam. Beerenstiel sehr kurz, Wulst dünn. Beeren kleiner als die sämmtlicher Traubensorten, meist rund, oder auch mehr länglich, oben etwas flachgedrückt, kleinrartig, dünnhäutig, klein gefranst, weißgelb, bei der vollen Reife mit braunen Käppchen, dünnfleischig, meist ohne, oder nur mit einem verkümmerten Kerne. Geschmack angenehm, sehr süß.

Reift frühe. — Rebstock und Blüthe sind dauerhaft, und letztere ebenfalls früh. — In dem Lande Jemen verfertigt man aus dem Sedit einen Syrup, den Dubs.

91. Rothe Corinthe.

Corinthe rouge (in Frankreich).

Uva passerina, Uvetta (zu Cremona).

Blätter stärker gekerbt, bei der Reife am Rande sich röhrend.

Trauben einfacher. Beeren klein, rund, röthlich, mit weißem, angenehmem schmeckendem Saft, sonst gleich der weißen Corinthe.

Reift etwas später und gibt einen geistvollen und süßen Wein.

92. Schwarzblaue Corinthe.

Corinthe violette (in Frankreich).

Passerina nera di granelli, Grossi epicoli (bei Verona),

Passeretta nera (in Piemont), Uva passa (bei Venedig).

Beeren verschieden groß, oft etwas länglich, schwarzblau, sonst der weißen Corinthe gleich.

E. Tokayer.

Vitis Formiana.

Raisin de Tokay.

Blätter groß, breit, klappig, kurz eingeschnitten, oben eben, nackt, unten weißfilzig und etwas lang gestielt.

Trauben groß, lang, schlaff, hier und da ästig, dickstiellig. Beeren mittelgroß, rund, dickhäutig, mit weißem, bei Vollreife wohlgeschmeckendem Saft.

Der Tokayer soll nach Einigen schon zur Zeit des römischen Kaisers Probus oder nach Andern im Anfang des 13ten Jahrhunderts im Römischen angebaut, und von dort aus erst nach Ungarn verbreitet worden sein; auch der Name Formiana oder Formint wird von Forum forli oder Vinum formianum abgeleitet, indem die von den römischen Weinrebenpflanzern auf die Märkte, Fora, gebrachten, guten, schönen und dauerhaftesten Trauben Forenses genannt wurden. — Der Tokayer wird bekanntlich hauptsächlich in einem Theile Ungarns angepflanzt, und den besten Tokayerausbruch findet man im Sempliner Comitat, zwischen den Orten Targal und Tokay, auf den Karpathen, nämlich auf der Südseite des Tokayer Berges oder kahlen Berges, Kopasz Tetö.

Bei uns zieht man die Tokayer gewöhnlich an Pfählen mit mehreren Schenkeln auf Japsen von 5 — 6 Augen

und hängt stark, in Ungarn hingegen wendet man meist den Stock- oder Bodschnitt an, damit die Trauben so nahe als möglich an der Erde zeitigen können, da sie nur dann einen guten Wein liefern. — Die Tokayer Trauben geben in Ungarn einen hellen, gelbgrünen, geistreichen, süß und aromatisch schmeckenden Wein, und je später und je sorgfältiger die Lese vorgenommen wird, desto mehr gewinnt auch solcher an Güte, und geschätzt sind vorzüglich der edle Tokayer Ausbruch, die Tokayer Essenz (der von den Trockenbeeren abgelassene Saft), der Mázslás, der Meneser rothe Ausbruch, Arader Wermuth &c. — Wir in Süddeutschland gewinnen bei unserer Weise, den Weinstock zu erziehen und den Wein zu bereiten, kein erkleckliches Produkt aus der Tokayertraube.

93. Edler weißer Tokayer.

(Taf. 19. Fig. 3.)

Formint, Furmint (im Tokayergebirge).

Rebstock mittelstark, mit feiner, rissiger Rinde. Rebholz zahlreich, stark, rund, stark punktiert, hellbraun gestreift, mit 3 Zoll weit von einander abstehenden Knoten, etwas vielen und meist einfachen Rippen, dicken, unten röthlichgelben Augen und etwas hartem Schnitt. Blätter groß, breit, rund, klappig, mit an der Basis breitem, zugespitztem Lappen und daselbst gewöhnlich herzförmig buchtig, 2reihig und etwas spitz gezähnt, kurz eingeschnitten, oben dunkelgrün, unten stark und fast filzig, weißgrünlich, mit gelblichen Rippen und etwas langem Blattstiele.

Trauben sehr zahlreich, lang, schlaff, meist einfach, oder auch oben mit kurzen Ästen, mit kleinen Traubchen, selten Agrest und Kleinbeeren, starkem, kurzem Stiele und sehr dicker Wulst. Beeren von mittlerer Größe, etwas unregelmäßig, rund, sehr klein gefranst, gelblichgrün, braun getüpfelt, bei Vollreife hellröthlich beduftet, etwas dickhäutig, gehen leicht vom Stiele ab, mit dicklichem, kahlem, grünem Stiele, großer, hellbrauner, in der Mitte mit hellerem Punkte versehener Narbe, 2—3 nur locker mit dem Fleische verbundenen Kernen, weißem, bei Vollreife süßem, gewürzhaftem Geschmack und sehr angenehmem Bouquet.

Reift etwas spät. — Blüthe dauerhaft. Die von dieser Traube bereiteten Trockenbeeren sind dunkel kupferfarbig und sehr süß, eibebenähnlich schmeckend.

94. Sehr langer weißer Tokayer.

Langer Tokayer, Fischtraube (in Deutschland), lindenblättrige Traube, Gars-Levelli, Gashat Lövölin (im Tokayergebirge).

Stock wie bei der vorigen Sorte. Rebholz lang, gefurcht, punktiert, braunroth, mit wollig behaarten Spizen der jungen Zweige. Blätter kleiner als bei der Vorigen, beinahe rund, kurz eingeschnitten, klappig, mit breitem, seltener gegen die Basis hin sich verschmälerndem Mittellappen, großzählig, oben eben, kahl, dunkelgrün, unten weißfilzig, an den Rippen borstig, mit etwas langem, starkem, kahlem und röthlichem Blattstiele.

Traube nicht selten 18 Zoll lang, schlaff, einfach, kurz gestielt. Beeren rund, gleich, gelblichgrün, schwarz getüpfelt und weiß beduftet, mit großer Narbe, saftigem gelbem Fleische,

2 Kernen, angenehmem Geschmack und Hollunder- oder Lindenblüthenartigem Geruch. Der Saft der in Deutschland gezogenen Traube jedoch säuerlich, wässerig und ohne alle Blume.

Kommt in Deutschland nur hier und da in Gärten vor.

95. Gemeiner weißer Tokayer.

Vitis misera. Dierb.

Tokayer (in Württemberg, an der Bergstraße und im Kraichgau), Buzscheere (in Ungarn, Württemberg und Kraichgau), Tokauer, Glockauer (im Bruchrain), weißer Hinschen (im Breisgau), Treitsche (bei Weissenburg).

Bianchera (zu Mailand).

Rebstock wie bei No. 93. Holz dünner, fein punktiert, dunkelbraun gefurcht, mit wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige, 1—3 Zoll von einander entfernten Knoten, vielen, stark gewundenen Ranken, kleinern Augen als bei No. 93, hartem Schnitt. Blätter kleiner als No. 93, sonst wie No. 94.

Traube etwas groß, lang, oben breiter als bei No. 93, ästig, kurz gestielt. Beeren rund, gleich, gelblichgrün, sparsam schwarz getupfelt, weiß bebustet, saftig, mit großer Narbe, 2 Kernen, und in Deutschland wässerigem, säuerlichem Saft.

Man unterscheidet noch 2 Varietäten.

a. Rother Tokayer.

Rothhinsche (im Breisgau).

Blätter etwas tiefer eingeschnitten als beim hellrothen Tokayer. Blattstiel 3 Zoll lang, im Sommer wollig behaart.

Trauben etwas schlaff. Beeren rund, bei Vollreife hellroth, sonst in allem dem hellrothen Tokayer gleich.

b. Blauer Tokayer.

Schwarzer Heinsch (an der obern Bergstraße).

Beeren etwas ungleichförmig, bläulich schwarz, mit erhabener Narbe und hartem, röthlichem Fleische, sonst gleich mit dem edlen schwarzblauen Tokayer.

Auch diese Sorte zerfällt wieder in 2 Unterspielarten:

a. Gros noir.

Blätter lang gezähnt und stark filzig.

Beere größer.

Im Departement Charente.

β. Pienau cirrelange.

Blätter starkfilzig.

Beeren röthlich.

Im Departement Yonne.

96. Hellrother Tokayer.

Großer rother Muskateller ohne Muskatellergeschmack (im Magharather Gebirge).

Rebstock wie bei der folgenden Sorte. Holz stärker punktiert, weifnotiger, mit größern, wolliger behaarten Augen. Blätter spitziger gezähnt, kürzer gestielt.

Beeren etwas groß, rund, kupferfarbig, mit 2 starken Kernen, weißem, süß weinigt schmeckendem Saft und ohne besondere Blume. Sonst wie die folgende Sorte.

Sie gibt einen ausgezeichnet gut aromatischen weißen Wein, den weißen Wein von Magharath.

97. Edler schwarzblauer Tokayer.

Edele Ungertraube, blaue Kadarka, Cerna Skadarka (in Syrmien), Skadarka (im Menefer Gebirge).

Rebstock wie beim edlen weißen Tokayer. Holz sparsam punktiert, hellbraun gefleischt, starkmarkig, mit 1—2 Zoll weit von einander entfernten, stark konvergen und dunkleren Knoten, sehr kleinen, wollig behaarten Knospen und weichem Schnitt. Blätter fast rund, hier und da auch mehr länglich, gewöhnlich klappig, kurz eingeschnitten, am Grunde erweitert oder gekreuzt buchtig, etwas stark und weißlich gerippt, dreißig, etwas stumpf gezähnt und etwas lang gestielt, oben glatt, dunkelgrün, unten grünweißlich filzig.

Trauben zahlreich, meistens einfach, von mittlerer Länge, weniger schlaff als bei No. 93, mit kleinen Traubchen, häufig mit Kleinbeeren, kurzem, dünnem Stiele und kleiner Wulst. Beeren mittelgroß, rund, sehr kleinartig, kurz und glatt gestielt, gehen hart vom Stiele ab, schwarzblau, meist mit 2 Kernen, mit weißem, bei leichtem Drucke sich röthendem, und bei Vollreife sehr süß und weinigt schmeckendem Saft.

Reift in Ungarn im September. — Sie findet sich hauptsächlich häufig in Syrmien, im Menefer Gebirge. Aus ihr bereitet man den so hoch geschätzten angenehmen und aromatischen Menefer rother Ausbruch, den Raizischen Wermuth und Tropferwermuth.

F. Engbeerigte filzige Welsche.

Vitis forensis vandallica.

Raisin d'Espagne.

Blätter mittelgroß, beinahe gleich, handförmig, oben nackt, unten fest und weißfilzig.

Traube groß, etwas dicht, ei-walzenförmig, unten einfach, oben zusammengekehrt, meist etwas kurz gestielt. Beeren von mittlerer Größe, rund, hart, oben und unten etwas flachgedrückt, bei Vollreife mit weißem, angenehm süßem Saft.

Diese Sorte wird besonders häufig in Andalusien, in St. Lucar, Puerta Santa Maria, Xeres (besonders die gelben Sorten), bei Algeiras, Trebugena, Motril, Conil, Rota, Malaga, Ronda, Granada angebaut.

Die engbeerige filzige Welsche wird in Deutschland meist auf kurze Böden oder Zapfen geschnitten, und sonst wie der Trollinger erzogen. — Diese Traube liefert hauptsächlich die bekannten Xeresweine.

98. Weißgelbe Listan.

Listan (zu San Lucar, de Barameda und zu Chipiona), Alban (in Granada), Palomino (zu Conil und Tarifa), Palomina blanca (zu Xeres de la Frontera, Trebugena, Arcos, Espera, Paraxete), Tomprano, Temprana (zu Algeiras, Ronda, Motril, Granada, Alpujara, Guadix, Baza, am Flusse Almanzora), Tempranas Blancos (zu Malaga), Tempranilla (zu Rota, Trebugena, Granada), Ojo de Cidre (zu Lebrija), Orgasuela (in Puerta Santa Maria), Myrti, Vranou, Pitrisi, Pitrusi Janca, Misilmeris (in Sicilien).

Rebstock schwach, oben dick, mit dicht anliegender, feiner und etwas schmaltzriger Rinde. Rebholz zahlreich, sehr lang, nicht gewunden, rund, oben weißlich und roth gefleckt, unten hell bräunlichroth, mit mittelstarkem, grünlichem Marke, mit wenigen Spättrauben, Nebenästen, Asttrauben und ästigen Ranken. Blätter beinahe gleichförmig, handförmig, an den Seiten herzförmig, an der Basis erweitert buchtig, klappig, fast ganzrandig, eben, etwas runzelig, oben nackt, dunkelgrün, unten fest weiß und dichtfilzig, mit etwas dünnem und behaartem, dunkelrothem, mit dem Blatte in einem stark spitzigen Winkel stehendem Blattstiele. Die Staubfäden sind noch nach der Traubenreife vorhanden.

Traube groß, ei-walzenförmig, unten einfach, oben sammengefetzt, mit meist kurzen Traubchen, ohne Agrest, meist vielen Kleinbeeren, gewöhnlich etwas kurzem, starkem, hellbraunem, oder mehr grünem, weichem, am Knoten unfruchtbarem Stiele, mit einem mit ganz kleinen, braunröthlichen oder gelblichen Warzen besetztem Beerenstiele und etwas aufgetriebener Wulst. Beeren etwa 7 Linien dick und beinahe eben so lang, fast gleich, oben und unten etwas flach, gehen leicht vom Stiele ab, weißgrün, oder goldfarbig bräunlich, besonders stark gefärbt auf der Sonnenseite, fleischig, dünnhäutig, mit bleibender, in der Mitte stehender, meist getheilter Narbe, kleinem Fleischkegel und kleiner Grube, einer aus 5 rundlichen, an der Spitze getheilten, am Grunde aber mit einander verbundenen Drüsen bestehenden hellbraunen Franse, 2—3 bräunlichen Kernen.

Rebstock ziemlich dauerhaft. Blüthen früh.

Man unterscheidet 3 Unterspielarten:

a. Colgadero.

Ligeri.

Rebholz stärker und härter als bei der vorigen Sorte. Blätter starkrippig, heller grün, filzig, beinahe herzförmig buchtig, zart gestielt.

Beeren von mittlerer Größe, sehr engstehend, weiß, häufig mit Spättrauben aber ohne Kleinbeeren.

b. Listan ladrenado.

Antilliana.

Rebholz unten filzig. Blätter länger gezähnt, filziger und dunkelgrüner als bei der weißgelben Listan.

Trauben kürzer, aber dicker. Beeren größer, dichtstehend, goldfarbig, dickhäutiger, weniger süß, aber baldiger zeitig.

c. Fuente Duena.

Rebholz heller als bei Colgadero. Blätter weniger stark filzig, blaßgrünlich gestielt.

Beere etwas dickhäutiger und härter.

99. Violette Listan.

Hyacinthina.

Listan violette (zu San Lucar), rother Printanier (zu Ronda).

Beeren dunkelroth, sonst der Vorigen gleich.

100. Frühe Schwarze.

Beeren schwarzblau, sonst von der weißgelben Listan in nichts verschieden.

Garver, ökonom. Pflanzenkunde. II.

101. Blauer Scheuchner.

Blauer Scheuchner (bei Stuttgart), Scheuchner aus Debenburg.

Rebstock mit anliegender, rauher Rinde. Rebholz etwas gedrückt, rothbraun gefurcht. Knoten etwas röthlich, mit etwas langen, gewöhnlich einfachen Ranken, dicken, klumpigen, sparsam wollig behaarten Augen und etwas weichem Schnitt. Blätter groß, ungleich, meist klappig, an den Seiten ungleich tief eingeschnitten buchtig, und an der Basis gewöhnlich verengt buchtig, dreihlig, spitzig gezähnt, schwach gerippt, röthlich gestielt, oben nackt, glänzend, dunkelgrün, unten filzig, hellgrün, bei Vollreife fast etwas dunkelroth gerandet.

Trauben oft mit etwas krummer Spitze, sonst wie bei No. 98. Beeren blau, heller beduftet, mit an der Oberhaut etwas röthlichem Fleische, weißem, süßem, weinigt schmeckendem Saft, sonst wie No. 98.

Reift in Süddeutschland etwas spät. — Blüthe etwas empfindlich.

102. Schwarzblauer Scheuchner.

Grübler, Bommer, unächte Alicante (theilweise im Remsthal und am Neckar).

Rebstock wie beim vorigen Scheuchner. Holz gedrückt, röthlich, hellbraun gestreift, mit oben weiten, unten engeren, erhabenen und dunkler gefärbten Knoten, hartem Schnitt, sonst wie beim Vorigen. Blätter groß, ungleich, klappig, an den Seiten herzförmig, und wie auch an der Basis erweitert buchtig, ungleich spitzig gezähnt.

Trauben zahlreich, etwas größer als bei No. 101 und dichter, nicht selten mit Kleinbeeren. Beeren kleiner als beim schwarzblauen Trollinger, klein und hellgrau genarbt, kleinfransig, schwarzblau und hellgrau flechtig, dickhäutig, mit meist 1, seltener 3 Kernen und etwas süßem, weinigttem Geschmack.

Reift etwas spät.

103. Rother Scheuchner.

Chalion de drome.

Blätter stärker eingeschnitten, als beim blauen Scheuchner, lang gestielt.

Beeren roth, mit saurem Geschmack, sonst gleich mit dem blauen Scheuchner.

Soll in Frankreich zu Hause sein.

104. Weißer Scheuchner.

Blätter weniger stark wollig behaart und dunkelgrüner als beim blauen Scheuchner.

Trauben lang. Beeren groß, engstehend, rund, weißgelb.

Soll schon im September reifen. — Eine von Sprenger aufgeführte, aber noch nicht näher bekannte Sorte.

105. Später schwarzblauer aus Chiavenna.

Rebstock gleich No. 98. Rebholz beinahe rund, nur wenig gedrückt, punkirt, gelbröthlich gestreift, stark markig, mit 4—5 Zoll von einander abstehenden, etwas erhabenen, grünlich gestreiften und darunter röthlichen Knoten, spitzigen,

sparsam wollig behaarten Augen und weichem Schnitt. Blätter fast gleich, klappig, tief eingeschnitten, oben glatt, dunkelgrün, mit der Keife dunkelroth punktiert, am Rande oft hellroth, unten weißfilzig, sonst wie No. 98.

Traube mittelgroß, unten walzenförmig, oben breit, achselig, selten mit Kleinbeeren, kleiner Wulst. Beeren von mittlerer Größe, engstehend, rund, dunkelblau, hellgrau beduftet, dick und nach innen stark rothhäutig, mit 3 — 4 Kernen und säuerlich weinigtem Saft.

Reift spät.

G. Filziger Böttelwelscher.

Vitis pensilis italica.
Le Pendoulou.

Blätter groß, ungleich, 5-, seltener klappig, zugespitzt, ungleich und kurz gekerbt, oben glatt, unten stark und fest filzig, hellgrün.

Traube etwas groß, lang, schlaff, kurzachselig. Beeren ansehnlich, rund, etwas dickhäutig, lang gestielt, mit weißem, beim Drucke sich roth färbendem Saft und von weinigtem Geschmacke.

Die filzigen Böttelwelscher scheinen von Italien zu uns gekommen zu sein. — Die Erziehungsart ist die der Schwarzwelschen, sie reifen noch später als die Trollinger, und eignen sich nur für rein südlich gelegene Weinberge, mehr aber überhaupt für südliche Länder, wie Italien, Spanien etc.

106. Schwarzblauer filziger Böttelwelscher.

(Taf. 20. Fig. 1.)

Bullenwelscher (theilweise am Neckar).
Garganega (in Italien).

Rebstock groß, stark, auslaufend, mit wenig anliegender Rinde und späten Augen. Holz dünn, manchmal gekrümmt, rund, punktiert, röthlichbraun gestreift, wenig markig, mit 1—3 Zoll von einander entfernten, gewöhnlich nur einseitig erhabenen, dunkleren Knoten, dicken, wollig behaarten Knospen, vielen, meistens einfachen Ranken und hartem Schnitt. Blätter etwas groß, ungleichförmig, meist rund, klappig, beinahe klappig, kurz eingeschnitten, an der Basis verengt buchtig, dreihlig, spitzig gezähnt, etwas starkrippig, oben nackt, hellgrün, unten weiß und seßfilzig, mit dünnem, röthlichgrünem Blattstiele.

Traube groß, lang, schlaff, kurzachselig, unten einfach, konisch, selten mit Agrest und Kleinbeeren, starken Knoten, etwas gebogenem, grünem Stiele. Beeren groß, gleich, rund, schwarzblau, grau beduftet, dickhäutig, mit ganz unbedeutender, bräunlicher Narbe, hartem, saftigem Fleische, 3—4 länglichen, gelbbraunlichen Kernen, beim Drucke der Beeren sich röthendem säuerlichem, bei Vollreife weinigtem Saft.

Reift spät. — Rebstock und Blüthe dauerhaft. — Eignet sich für den Anbau in Süddeutschland wenig.

107. Kleiner schwarzblauer filziger Böttelwelscher.

Bäfern, blauer Edelweiß, Bettlern (im Canton Thurgau).

Rebstock und Holz gleich der folgenden Traubensorte. Blätter rund, kurz eingeschnitten, an der Basis schmal buch-

tig, ungleich spitzig-gezähnt, oben dunkelgrün, mit der Keife röthlich gefleckt, unten dünnfilzig, mit röthlichbraunem Blattstiele.

Traube kleiner und zottiger als die folgende Traube, kurz gestielt. Beeren rund, fast unmerklich nardig, dunkelblau, heller behaut, dickhäutig, mit kurzem, warzigem Beerenstiele, mit meist 2 Kernen, weißem, säuerlichem, weinigt schmedendem Saft.

Reift spät. — Ist fruchtbar, gibt dem Weine, mit andern Trauben vermischt, Dauerhaftigkeit, aber auch mehr Säure, und ist keineswegs empfehlenswerth.

108. Rothblauer Böttelwelscher.

Gudler, Gel (zum Theil am Neckar), Weißlauber (an der Enz), Rohrtraube (bei Bischof), Schweizertraube (von Baden bis Offenburg).

Lugiana nera (in Italien).

Rebholz dunkelbraun gefurcht. Blätter oben dunkelgrün, im Uebrigen wie No. 106.

Traube gewöhnlich länglich, dichter und länger gestielt als bei No. 106. Beeren rund, zuweilen auch länglich, blauroth, blau beduftet, dickhäutig, saftig, fleischig, mit kurzem, dünnem, rothem Stiele, 2—3 Kernen, in Süddeutschland wässerigem, säuerlichem Saft.

Gibt bei uns ein schlechtes Gewächs.

H. R ä u s c h l i n g.

Vitis fissilis.
Grosse Race.

Blätter gewöhnlich klappig, schwach eingeschnitten, länglich gestielt, oben eben, kahl, unten wollig behaart.

Trauben groß, länglich, etwas schlaff, ästig oder beinahe einfach, kurz gestielt. Beeren groß, rund, dünnhäutig, zart fleischig, saftig. Saft weiß, ohne eigentliches Bouquet; sie springen in der Keife, zumal nach einem Regen, gerne auf, daher auch der Name dieser Traubensorte, Fissilis.

Am Bodensee, dem obern Rhein, in den östlichen Schweizer-Cantonen erzieht man die Rauschlinge meist an etwas hohen Pfählen, mit 1—2 großen Böden und ziemlich eng bestockt.

109. Gemeiner weißer Rauschling.

Weißer Rauschling (im Taubergrunde, bei Würzburg, Heidelberg), großer Rauschling, Offenburger (im Elsaß), Rauschling, Silberrauschling (in der Ortenau), großer Rauschling, Rauschling, Rauschling (im Breisgau), weißer Rauschlinger, Heinzler (bei Baden), Klöpfer (Kaiserstuhl im Breisgau), Dreifsch (am Gaardtgebirge), Frankentraube, Edelweiß (am Bodensee), Welscher (bei Zürich), Turner (am obern Zürichersee), Zürcher (im Canton Thurgau).

Rebstock stark, mit wenig anliegender Rinde, rissiger Oberhaut, frühen, mit weiß wollig behaarten Blättchen besetzten Knospen. Rebholz zahlreich, lang, dünn, aufrecht, rund, etwas gabelförmig, punktiert, gestreift, hellbraun, stark markig, mit 2½ — 3 Zoll von einander entfernten, etwas erhabenen Knoten, häufig mit Nebenästen und Asttrauben, gewöhnlich einfachen Ranken, spitzigen, dünnfilzigen Knospen und weichem Schnitt. Blätter rund, 3-, zuweilen auch

Slappig, an den Seiten weit und etwas stark eingeschnitten buchtig, an der Blattbasis verengt buchtig, dreifig, ungleich und kurz gezähnt, schwachrippig, oben etwas bläsig, dunkelgrün, unten flüzig oder wollig behaart, mit etwas wolligem, dunkelrothem Blattstiele.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, länglich, etwas schlaff, gewöhnlich einfach, hier und da auch ästig, selten mit Agrest und Kleinbeeren, kurzem, glattem, grünlichem, hartem Traubenstiele, gelblichem, unbedeutend warzigem Beerenstiele und etwas starker Wulst. Beeren mittelmäßig groß, beinahe gleich, rund, klein und hartnarbig, gehen leicht vom Stiele ab, durchscheinend-geadert, sehr dünnhäutig, 1 — 2 länglichen, braunen Kernen, weißem, süßem, aber etwas wässrigem Saft. Die Beeren plagen häufig vor der Vollreife auf.

Reift im Oktober. Rebstock und Blüthe dauerhaft, letztere ziemlich früh. — Diese Traubensorte kommt fast in allen, besonders aber in mehr niedern und geschützten Lagen fort und verlangt einen fruchtbaren Boden. Wie schon oben berührt wurde, springen die Beeren vor der eigentlichen Reife gerne auf und faulen dann, wodurch man in die nothwendige Verlegenheit versetzt wird, die Lese bald, als es vortheilhaft ist, vorzunehmen. Diesem kann man aber einigermaßen dadurch vorbeugen, daß man die Weinstöcke weniger nahe auf einander pflanzt, mit dem Boden und den Setzreben wechselt, ihn nicht auf zu große Wöden und zu viele Augen schneidet, indem sonst allerdings diese Traubensorte einen schlechten, gehaltlosen und nicht haltbaren Wein gibt. — Berühmt sind der Teufer Strohwein, ferner die rothen Weine von der Umgegend Wintertthur, die Nestenbacher Weine, der Meilerwein im Aler.

110. Adler, weißgelber spanischer Kauschling.

Pedro Ximenes (zu San Lucar, Xeres, Trebugena, Arcos, Coper, Paraxete, Moguer, Algeiras, Malaga, Motril, Rabin de Poqueira, Granada, Baza, Somontin, Cadra, Lucena), Pedro Ximen (zu Malaga), Raisin pero Ximenes (in Aranjuez und Ocaña), Ximenes (in Andalusien), Uva pero Ximenes.

Rebstock groß, mit wenig anliegender Rinde. Rebholz zahlreich, mehr oder weniger lang oder kurz, nicht gewunden, braunröthlich, weich, mit etwas viel Nebenästen und Asttrauben, sehr spitzigen, starken Knospen. Blätter oft stark behaart, mit rothem Stiele und zum Theile eben so gefärbten Rippen.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, walzenförmig tonisch, etwas flechtig, mit vielen Kleinbeeren, ohne Agrest, zartem Stiele. Beeren $5\frac{1}{2}$ Linien lang und 5 Linien dick, stumpf, gehen leicht vom Stiele ab, goldfarbig, sehr dünn und durchsichtig häutig, mit bleibender Narbe, einfacher, 5-, feltener 4kantiger, hellbrauner Franse, weich, mit wenig Fleisch und ausnehmend süßem Saft.

Reift sehr früh. — Die Beeren faulen außerordentlich gerne, nicht allein bei leichtem Aufspringen, sondern auch bei Stiche von Wespen wegen, die diesen Trauben ihrer Süßigkeit wegen sehr nachstellen.

111. Edelweißer Kauschling.

Edelweißer, Rechtweißer, Weißblauer, Lindauer (am obern Zürichersee), Completer (bei dem Kloster Pfeffers in Graubünden).

Rebstock etwas schwächer, als bei No. 109. Blätter etwas kleiner, gewöhnlich einfach, slappig, eingeschnitten, oben glatt, hellgrün, bei der Reife zahlreich gelb gefleckt.

Traube kleiner als bei No. 109, etwas schlaff, oft auch dichter, lang und zart gestielt. Beeren dickhäutiger als bei No. 109, weißgelb mit braunen Käppchen. Saft von angenehmem wenigem Geschmack. Die Beeren springen weniger leicht auf.

Reift frühe. — Bei nasser Witterung fallen fast alle Beeren ab, oder es setzen sich viele Kleinbeeren an.

112. Schwarzblauer Kauschling.

Schwarzer Kauschling (bei Heidelberg, am Kaiserstuhl), schwarzer Klöpfer (bei Emmendingen und Ihringen im Breisgau), Sudler (bei Zentern im Bruchrain).

Stock klein. Rebholz kurz, fein punktiert, röthlichgelb gefurcht, mit etwas wollig behaarten Spitzen der jungen Zweige. Blätter rund, 3 — 5slappig, mit kurzem, sich zuspitzendem Mittellappen, schwach eingeschnitten, kurz gezähnt, blaugrün, oben kahl, unten flüzig, mit länglichem, dickem, kahlem und röthlichem Blattstiele.

Traube breit, ziemlich dicht ästig, länglich gestielt. Beeren rund, fein punktiert, schwarzblau, heller beduftet, kleinnarbig, ziemlich dickhäutig, mit kurzem warzigem Stiele, 1 — 2 Kernen, rothem Fleische und bei voller Reife süßem Saft.

Reift im Oktober. — Blüthe dauerhaft. Man bereitet aus dieser Sorte in Zentern bei Bruchsal einen guten, jedoch etwas herben, rothen Wein.

113. Gelbholziger blauer Kauschling.

Gelbhölzer (bei Gimmeldingen am Haardtgebirge).

Rebstock kleiner. Rebholz kürzer, gelb. Blätter mehr kahl.

Trauben kleiner, süßer und weniger zahlreich als bei der vorigen Sorte.

Reift im Oktober. — In Gimmeldingen am Haardtgebirge erhält man von dieser Traube einen sehr geschätzten Wein.

114. Schwarzer Pedro Ximenes.

Von Elemente beschrieben. Dem weißen Pedro Ximenes bis auf die schwarzblauen Beeren ganz gleich.

I. H e i n s c h e n.

Vitis cathartica. Dierb.
Gouais.

Blätter ungleichförmig, herzförmig, 3slappig, oft fast ganz, oben glatt, unten flüzig oder auch nur wollig behaart, mit länglichem, dünnem, rothem Stiele.

Trauben ansehnlich, dicht, ei-walzenförmig, gewöhnlich einfach. Beeren groß, rund, weiß behaut, dünnhäutig, saftig, wässrig.

Die Heinschen kamen vermuthlich von Ungarn oder Oestreich nach Süddeutschland und einen Theil der Schweiz. — Bei uns in Württemberg schneidet man den Heinschen auf Japsen, im Tokayergebirge wird der Bodschnitt gebraucht, in letzterer Gegend gewinnt man auch theilweise

einen ganz guten Wein aus dieser Traube, während derselbe bei uns weniger als mittelmäßig wird.

115. Weißer Heinschen.

Heinsch, Heunsch (in Württemberg), Heinsch, Heusch (am Niederrhein), Weißheinsch, Heinsch (bei Heidelberg), Heunschler (bei Pforzheim), Hünisch, Hüntsch, Hinschene (im Breisgau und Elsaß), Harthünisch, Grauhünisch, Grünling, Thalburger (im Elsaß), grüne Mehlweiße (in Oestreich), Mehlweiße, weiße Traube, Fejer-Szöldb (in Ungarn), Eßlinger, Borzenauer (in den östlichen Cantonen der Schweiz). Gouais, Gouas, Goi, Goet, Gouet blanc, Grosblanc, Plant Madame, Bourgeois, Verdin blanc, Mouillet (in Frankreich).

Rebstock dünn, mit glatter, weißlicher Oberhaut, nur wenig anliegender Rinde, frühen Knospen und etwas wollig behaarten Enden der jungen Zweige. Rebholz zahlreich, schwach, kurz, fast rund, punktiert, röthlichbraun gefurcht, mit 2—3 Zoll von einander entfernten, dunklern Knoten, häufig mit Nebenästen und Spättrauben, sehr wenigen, meist einfachen Ranken, etwas zugespitzten, wollig behaarten Augen, weichem Schnitt. Blätter ungleich, rundlich, fast ganz, zuweilen 3lappig, kurz eingeschnitten, an der Basis erweitert buchtig, dreilappig, ungleich und spitzig gezähnt, fein und etwas erhaben gerippt, oben glatt, dunkelgrün, mit der Reife braunfleckig, unten fest weißfilzig, mit dünnem, glattem, röthlichem Blattstiele.

Trauben zahlreich, von mittlerer Größe, dicht, gewöhnlich einfach, kurz, und dick gestielt, mit kleinen Traubchen, häufig mit Agrest, mit wenigen Kleinbeeren, kurzem, wenig warzigem Beerenstiele, starker Wulst. Beeren mittelmäßig groß, fast gleich, am Stiele häufig gedrückt, sonst rund, gehen leicht vom Stiele ab, kleinfransig, gewöhnlich grünlich, etwas braun getüpfelt, dünnhäutig, von sauerem und wässrigem Geschmack.

Reift im Oktober. — Stock nicht dauerhaft. Trauben faulen gerne und fallen bei nasser Witterung oft ganz ab. Eine Unterspielart von ihr scheint zu sein:

a. Der weißlichgrüne Heinschen.

Eßlinger, Borzenauer (in den östlichen Cantonen der Schweiz).

Blätter kleiner als bei der vorigen Sorte, gewöhnlich 3lappig, an der Basis schmalbuchtetig, kürzer gezähnt, unten schwächer filzig.

Trauben und Beeren kleiner.

116. Rother Heinschen.

Rothheinsch (am Neckar und an der Bergstraße), rothe Mehlweiße (in Oestreich), Leany-Szöldb (in Ungarn).

Die Spitzen der jungen Zweige kahl.

Beeren röthlich, sonst dem weißen Heinschen gleich.

117. Schwarzer Heinschen.

Schwarzheinsch, Thalroth (im Elsaß), Sauerschwarz, Sparse gros, Plante Madame (im Departement Sacluse), Grosse serine, Espart de Hérault, Plante sauvage (in Frankreich).

Blätter weniger filzig als vielmehr wollig behaart.

Beeren dunkelblau, stark blau beduftet, mit hartem Fleische und sehr saurem Geschmack, sonst dem weißen Heinschen ganz ähnlich.

IV. Blätter oben und unten fein behaart.

A. Clevner.

Vitis Clavennensis. Dierb.
Pineau.

Blätter gewöhnlich 3- oder auch 5lappig, oder wieder beinahe ganz, oben glänzend hochgrün, sparsam behaart, unten etwas wollig, hellgrün, mit mehr oder weniger langem Blattstiele.

Traube klein, sehr dicht, einfach, kurz und dick gestielt. Beeren klein, länglicht, bei engem Stande gegen den Stiel zu etwas eckig, dünnhäutig, gewöhnlich kernig, mit glänzend weißem, süßem, fein aromatisch schmeckendem Saft.

Der Clevner findet sich vom 45. bis 50. Grad nördlicher Breite, und fast in allen Ländern, welche Weinbau treiben; sein Anbau ist ziemlich verbreitet, er ist auch schon längst in Deutschland bekannt, ebenso in Frankreich, besonders in dem Departement Côte d'or, der Provinz Champagne, Ober- und Nieder-Burgund, ferner auf dem linken Rheinufer, bei Niederheimbach bei Bingen, Oberwesel bis an die Mosel, bei Himmanshausen, Laub, Ehrenbreitstein, Weinheim, Schriesheim, Hochsachsen, Nonnenweiler, Affenthal, Altschweiler, Offenbach in der Ortenau; in Württemberg wird der Clevner ebenfalls häufig kultiviert, auch in mehr nördlichen Gegenden, wie in Sachsen.

Da der Clevner frühe reift, so ist gerade nicht unbedingt nötig, daß er in einer rein südlichen und bergigen Lage angepflanzt werden müsse, doch aber ist es natürlich, daß eine mehr gebirgige und sonnige Lage auch das Gewächs desselben verbessern muß. Der Clevner gedeiht ferner besser in Schiefer-, Mergel- und Kalkböden als in reinem Lehmboden. Die Erziehungsart des Clevners ist nach den verschiedenen Ländern, in denen er gebaut wird, verschieden. Man schneidet sie häufig kurz auf Zapfen, wie in der Champagne und in Burgund, und pflanzt sie an $1\frac{1}{2}$ — 4 Fuß hohe Pfähle. In neuerer Zeit ist die von Bronner empfohlene Methode (Wurzelreben statt der Blindreben oder Schnittlinge zu setzen), nämlich die 2schenkelige Halbbogen-Erziehung mit einem Saße, als eine der besten anerkannt worden. Auch der Clevner verlangt mehr als andere Traubensorten eine Abwechslung von thierischem und mineralischem oder vegetabilischem Dünger, und es scheinen ihm die beiden letzteren noch mehr zuzufagen, als rein thierischer Dünger. — Die Clevnertraube reift frühe und geht selten in Fäulniß über, sondern trocknet eher ein, wodurch der daraus bereitete Wein nur um so gehaltvoller und süßer wird.

Besonders berühmte, aus der Clevnertraube bereitete Weine sind: die weißen und röthlichen muffrenden und nicht muffrenden Weine aus der Champagne, die rothen und weißen Weine aus Burgund, und vermuthlich auch die sehr geschätzten rothen Bordeauxweine, ferner die feinen rothen Weine rein oder mit den Noiriens vermengt, aus dem De-

partement Côte d'or, einen weniger feinen aber angenehmen schmeckenden und haltbaren rothen Wein erhält man von der Gegend der Marne, von den Bergen von Rheims, bekannt sind die Weichart oder Warbleicher, leichte röthliche Weine, vom Niederrhein, ausgezeichnet feinen, geistreichen und schön rothen Wein liefert die Umgegend von Aßmannshausen, und sehr beliebt sind der Affenthaler Wein von dem Orte Affenthal, Altschweiler, Bühlerthal, dann der Ortenberger und Zeller aus der Ortenau; der rothe Wein von Gräfenhausen, und ohne Zweifel ist der vortreffliche rothe Konstantinwein vom Vorgebirge der guten Goffnung ein Zeugniß der Clevnertraube.

118. Schwarzblauer Clevner.

(Taf. 24. Fig. 4.)

Blauer Seeclevner, fälschlich blauer Sylvaner (am Bodensee und in den Cantonen Thurgau und Zürich), Burgunder (theilweise in Württemberg, an der Bergstraße, im Breisgau, Elfaß), rother Burgunder, Süßedel (Straßburg), Schwarzer (an der Bergstraße, bei Weinheim und Schriesheim), schwarzer Säpling (bei Ihringen am Kaiserstuhl), schwarze Fränkische (Nestreich), schwarzer Rißling (bei Gunterstheim, unweit Mainz), blauer Rißling (im Breisgau), Roßer (an der Mosel, am Kaiserstuhl und bei Eßbach), Klebroth (im Rheingau, bei Aßmannshausen, im Ingelheimer Grunde), Böhmischer (bei Grüneberg in Schlessen), Röhrenkönigin, Augustiner, Frühblauer (in Steyermark), Urbst (von Baden bis an das Sasbacher Thal), Malterdinger (bei Offenburg), Ranta druge Strufe, Gerna okrugla (in Syrmien).

Pineau, Franc Pineau, Pignolet, Morillon noir, Fin noir de Toulon, Noirien, Nere, Vrai Auvernas, Auvernas rouge, Talvagnues rouges, Raisin de Bourgogne, Fin plant doré, Bon plant, Terneret, Genetin de St. Menin, Saumoireau, Samoreau, Pique doule noir (in Frankreich).

Black Morillon (in Gärten Englands).

Pignola, Pignuola, Pignolo (in Italien).

Man unterscheidet 3 Unterspielarten:

a. Aechter schwarzblauer Clevner.

Franc Pineau.

Rebstock dünn, mit wenig anliegender, zarter, rissiger Rinde. Rebholz etwas viel, wenig markig, dünn, mit glatter, sparsam punktirter, röthlichbraun gestreifter Oberhaut, 2—3 Zoll von einander entfernten, etwas erhabenen, dunklern und etwas bläulichen Knoten, vielen, sehr dünnen, gewöhnlich einfachen Ranken, fast etwas stumpfen und wollig behaarten, frühen Knospen und hartem Schnitt. Blätter ringleich, rundlich, an den Seiten schwach eingeschnittenbuchtig, an der Basis herzförmig-buchtig, 3—5lappig, die Lappen rund, herzförmig, dreihig, fein gezähnt, schwach gerippt, oben glatt, glänzend, schwach weißbehaart, dunkelgrün, mit der Reife rosenfarbig gerandet, unten ebenfalls sparsam und weißlich behaart, mit meist kurzem, dünnem, bei der Reife rothem Blattstiele.

Trauben etwas viel, klein, fast konisch, meist einfach und sehr dicht, mit kurzen Traubchen, selten mit Kleinbe-

ren, kleiner Wulst. Beeren klein, länglich, kurz gestielt, klein narbig, sehr klein gefranst, schwarzblau, dünnhäutig, saftig, mit glänzend weißem, süßem und fein aromatisch schmeckendem Saft und gewöhnlich 2—3 Kernen.

Reift Ende August. — Rebstock ziemlich dauerhaft, wie auch die Blüthe. Er wird in Württemberg schon lange Zeit angebaut, und zwar hauptsächlich im Weinsberger Thale, am mittleren Neckar, im Zabergäu und auch an der Alp.

b. Ordinaire schwarzblauer Clevner.

Noirien.

Reben und Knospen wolliger behaart als bei der vorigen Traube. Blätter etwas bläsig, gelblichgrün und oft bis zur Mitte dunkler roth, weniger behaart. Blattstiel länger und gewöhnlich röthlichgelb.

Traube kürzer, klumpiger. Beeren seltener länglich, sondern meist mehr rund.

Man findet ihn besonders häufig in einigen gegen den Bodensee hin gelegenen Schweizer Cantonen und bei Neuchâtel.

c. Späte Möhrchen.

Morillon noir.

Stock kleiner als bei der vorigen Sorte. Blätter stärker eingeschnitten und bald roth werdend.

Traube kleiner, kürzer.

Später reif und weniger fruchtbar. — Zumal bei Kahlstatt am Haardtgebirge.

119. Grauer Clevner.

Muländer.

Vitis Clavennensis griseo-cupreas. Schübl. et Mart.

Grauer Clevner (in Württemberg, an der Alp, am Bodensee), Grauclevner, Grauer, grauer Rißling, Bayonner, Lokaher (am Kaiserstuhl, im Breisgau), rother Clevner, rother Drusen, Drusen, Druser (bei Offenburg), Edelclevner, Grauklöber (im Elfaß), Muländer, Mulander (in Württemberg, am Haardtgebirge bei Speier, an der Bergstraße), Mauländer (bei Bühl, unweit Baden), Molländer (an der Bergstraße), Rauchler, Rauchfarb (in Steyermark), Champagner (bei Klingenberg, am Main), Kapuzinerkuten (in Singheim bei Baden), Speyerer (in Friesenheim, bei Lahr), Speyermer (im Breisgau), kleiner Traminer (im Rheingau), Willbener (bei Wiesloch, Bruchsal, in Unteröwisheim, im Bruchrain), Rehfahles, Rheingauer, Aschfarbes, Klebroth, Auberger, Scheller (in Sachsen).

Beurot, Bureau, Pineau gris, Auvernas gris, Plant gris, Gris commun, Griset blanc, Le Joli, Malvoisie, Muscade, Pouilli, Le genetin Formenteau (in Frankreich).

Auch diese Sorte theilt sich wieder in zwei Unterspielarten:

a. Kleiner Muländer.

Rebstock mit feiner, anliegender Rinde. Holz fein punktiert, gefurcht, braun, mit etwas stärkern aber weniger wollig behaarten Äugen, als beim schwarzblauen Clevner. Blätter länglich, gewöhnlich 3lappig, an der Basis erweitert buchtig, stärker und gelblich gerippt, oben dunkelgrün, mit der Reife

rostfarbig gefleckt, nur jüngere Blätter sparsam wollig behaart, unten etwas wollig, hellgrün.

Traube länglich, einfach, dicht. Traubensiel kurz, dick, roth. Beeren länglich, zuweilen beinahe rund, mit etwas starker Narbe, kupfer- oder lederfarbig, grünlich behaart und meist mit 2 Kernen. Beerenstiel kurz, dünn, nach oben verdickt und warzig.

Reift Mitte bis Ende Oktober. — In Frankreich, Lotharingen, besonders bei Verdun, bei Speier, in Württemberg.

b. Großer Muländer.

Blätter größer und breiter als bei dem Vorigen.

Traube größer, dicht, häufig ästig. Beeren größer, etwas dunkler gefärbt.

Nach Bronner soll die Muländertraube zuweilen gerne in den schwarzen Burgunder ausarten.

120. Weißgelber Clevner.

Weißfarbst (in Ortenburg bei Offenburg).

Pineau blanc, Morillon blanc, Mornain, Daunerie, Daune, Meller, Blanc doré, Fin plant doré (in der Champagne), Noirien blanc, Chardenay (in Burgund).

Kebholz zart, mit der Reife gelblich und oft röthlich gestreift. Blätter länger als bei No. 118, meist kurz klappig, heller grün, unten oft fast nackt, länger und röthlich gefleckt.

Traube länger, häufig achselig. Beeren weitläufiger stehend, durchsichtig, schön goldgelb, oft bei Vollreife zart röthlich gefleckt.

Reift früh. — Er gibt sehr feine weiße Weine, und er findet sich hauptsächlich in Frankreich, in Oberburgund, zumal bei den Orten Neursault und Puligny, woher die herrlichen, bouquetreichen Weine Perriers, Genevriers, Montrachet, Côte d'or und Charmes kommen. In Verbindung mit dem schwarzblauen Clevner verfertigt man aus dieser Traube in der Champagne die muskenden Weine, auch benutzt man ihn mit andern Trauben zur Bereitung der sogenannten Lisanes von Epernay, Ay, Cramont &c. — In Süddeutschland wird der weiße Clevner nur selten angebaut, bei Offenburg, Wiesloch &c. — Er geräth selten in Fäulniß und verdient deshalb bei uns, wie auch des davon zu gewinnen Weines wegen einer größeren Aufmerksamkeit.

B. T r a m i n e r.

Vitis Tyrolensis. Dierb.

Gris rouge.

Blätter gewöhnlich rund, herzförmig, klappig, oben dunkelgrün, an den Rippen gegen die Basisbucht hin röthlich, weiß behaart, unten nur wenig wollig, hellgrün.

Trauben klein, dicht, manchmal mehr schlaff, auch zuweilen achselig, kurz gestielt. Beeren klein, rund, bei engem Stande etwas länglich gedrückt, dickhäutig, fleischig, mit weißem, süßem und angenehm schmeckendem Saft.

Der Traminer soll von Tramin in Tyrol nach Süddeutschland und nach Württemberg gekommen sein, wo er jetzt noch wie im Elsaß, den Orten Rhodt und Ruppertsberg häufig angetroffen wird, ferner findet man den Traminer besonders zahlreich in Mutschach und Eckenlofen, auch zu

Mannshausen, am Johannisberg, auf der Insel Reichenau und auch in Württemberg verbreitet sich sein Anbau immer mehr. — Der Traminer liebt mehr eine geschützte, südliche oder südwestliche, mehr niedere Lage und einen leichten, tief gegrabenen, mehr sandigen, trockenen Boden. Er wird alle 3—4 Jahre gedüngt, und mit Nutzen geschieht dieses außer dem thierischen Reiche vermittelst wollener Lumpen.

Reift ziemlich früh, fault unter allen Trauben am seltensten, und kann deshalb sehr lange aufbewahrt werden. Er gibt einen angenehmen, geistreichen, guten Wein, zumal in Verbindung mit dem Rißling, er ist Bestandtheil des Deidesheimer, Ruppertsberger, rothen Wachenheimer, Rauschbacher &c. Weines, wie auch der gehaltvollen Clevner von Durlach und Oberkirch.

121. Rother Traminer.

Traminer (in Württemberg, am Main, der Bergstraße, im Klettgau, Breisgau, Elsaß), kleiner Traminer (im Rheingau), rother Traminer, Fleischweiner, rothe fränkische Traube (in Tyrol), Traminener, Drey männer (im Saardtgebirge), rother Rißling (bei Oppenheim), Rothfränkisch, Rothfranken (bei Neudarsulm), Christkindlestraupe, Rothclausen, St. Clausen (am Kaiserstuhl, im Elsaß), Rothwiener, Braunes (am Main, bei Würzburg), rother Muskateller (bei Wien), rother Clevner (am Bodensee, in der Ortenau), rothe Gläuner, Rothcläuler, Rothedel (Kaiserstuhl und Elsaß), Rothcläuner, Rothkläber (bei Straßburg), Kläbinger (bei Bahl, unweit Baden), Marzimmer (bei Winnigen an der Mosel), kleiner Traminer, rother Traminer, Fränkische Traube (in Sachsen), Drey männer, Frensch, Tokayer (zu Winnigen), Dreysennigholz (am Rhein), rother Rausler, Ranfoliza, Rau Fokat (in Steyermark), Formint (in Ungarn).

Formenteau, Formentin rouge, Gris rouge, Auvernas rouge (in Frankreich).

Kebholz klein, mit wenig anliegender, grober Rinde, rissiger Oberhaut, etwas frühen Knospen. Holz dünnmarkig, mit engstehenden, nur etwas erhabenen Knoten, selten mit Spät- und Asttrauben, wenigen, dünnen, meist einfachen Ranken, rundlichen und etwas wollig behaarten Augen, nicht gar hartem Schnitt. Blätter gewöhnlich rund, herzförmig, klappig, häufig ganz, etwas erhaben und an der Grundbucht röthlich gerippt, an der Basis erweitert buchtig, dreißig, stumpf gezähnt, oben weich und bleibend behaart, grün, unten etwas wollig, grau-grün, mit kurzem, dicklichem, röthlichem Blattstiele.

Trauben länglich, dicht, meist achselig, kurz und etwas dick gestielt, mit kleinen Traubchen, selten mit Agrest oder Kleinbeeren, kurzem, dünnem, warzigem Beerenstiel. Beeren klein, rund, oder engstehend länglich gedrückt, sehr klein und dünn narbig, fast ungefrant, kupferbraun, sehr dicht häutig, mit weißem, süßem, fein aromatisch schmeckendem Saft.

Reift in der Mitte September. — Kebholz und Blätter dauerhaft, letztere nur kurze Zeit während. — Er soll nach Bronner im Alter gerne in den weißen Traminer ausarten.

Eine Varietät des rothen Traminers ist:

a. Der Gewürztraminer.

Beeren weniger groß, heller roth als bei der vorigen Sorte. Geschmack aber noch süßer und gewürzhafter.

122. Weißer Traminer.

Man hat von ihm einen Großen und einen Kleinen.

a. Großer weißer Traminer.

Formentin blanc (in Frankreich).

Blätter rund, kurz und breit gezähnt.

Traube ästig. Beeren mittelgroß, rund, engstehend, weiß.

b. Kleiner weißer Traminer.

Grünel, Weißelävner (im Elsaß), Grünel, Schleithemer (auf der Insel Reichenau, am Bodensee), Franken (bei Saub am Rhein, bei Würzburg), Fräntsch (am obern Saardtgebirge), Gänßfuß (in Franken und Sachsen).

Auvernas blanc (in Frankreich).

Traube klein, engbeerig, länglich, ästig, häufig einfach. Traubenstiel kurz und dünn. Beerenstiel kurz, dünn, warzig. Beeren länglich, grünlichweiß, grau beduftet, kernig, von süß angenehmem Geschmack, sonst dem rothen Traminer gleich.

Reift Anfangs Oktober. — Er ist noch ergiebiger als der rothe Traminer.

C. Müllerrebe.

Vitis pulverulenta. Dierb.
Meunier.

Blätter gewöhnlich klappig, weniger oft mehr rund klappig, oben fein und bei jüngern Blättern dicht wollig, dunkelgrün, unten, besonders an den Rippen, weiß behaart, mit etwas weiß behaartem Blattstiele.

Traube mittelgroß, dicht, manchmal auch mehr schlaff, weiß einfach, mit kurzem, fein behaartem Stiele. Beeren von mittlerer Größe, rund, gewöhnlich gleichförmig, etwas dichthäutig, mit weißem, weinigt gewürzhaftem Saft.

In Deutschland trifft man die Müllerreben nicht häufig an, in Württemberg bei Cannstatt und Keutlingen mit Burgunder; hie und da auch im Taubergrunde, mehr findet sie sich in Tyrol, auch in Frankreich und einem Theile Italiens. — Boden und Kultur hat die Müllerrebe mit dem Clevner gemein. Was den Wein anbelangt, so steht dieser dem Clevner nach.

123. Schwarzblaue Müllerrebe.

Zerfällt in 2 Spielarten:

a. Ordinaire Müllerrebe.

Müllerrebe, Müller, Müllerweiß (in Württemberg), Müllerrebe (in Franken und Sachsen).
Meunier, Fromenté, Savaignien noir, Farineux noir, Noirin, Morillon taconné, Brie (in der Champagne).
Munier Grabe, Black Cluster (in England).
Morone Farinaccio (in Italien, Toscana).

Stoß dick, mit anliegender zarter Blads und frühen Augen. Rebholz zahlreich, etwas gedreht, rund, bräunlich gestreift und dunkel punktiert, mit 2 — 3 Zoll von einander stehenden, etwas erhabenen Knoten, häufig mit Spät- und Asttrauben, wenigen, langen, dünnen und gewöhnlich einfachen Ranken, kleinen, stumpfen, stark wollig behaarten Knospen und nicht besonders hartem Schnitt. Blätter fast gleich, hie und da rundlich klappig, häufiger aber klappig, ungleich, stumpf gezähnt, oben dunkelgrün, gegen die Keife theilweise dunkelroth gerandet, fast glatt, unten stark wollig behaart, besonders an den Rippen, mit röthlichem, weißlich behaartem Stiele.

Trauben zahlreich, gewöhnlich einfach, eiförmig-konisch, klumpig, kurz und etwas dick und weißhaarig gestielt, mit kleinen Traubchen, häufig mit Agrest, selten mit Kleinbeeren. Beeren von mittlerer Größe, engstehend, fast gleich, rund, klein, weißlich narbig, klein gefranst, dunkelblau, weißlich beduftet, etwas dickhäutig, mit 2 — 4 Kernen und süßem, wenigtem Geschmack, aber ohne auffallende Blume.

Reift im Oktober. — Stoß und Blüthe dauerhaft.

b. Frühe Müllerrebe.

Blätter länger, weniger stark buchtig und am Rande stärker roth als bei der vorigen Traube.

Traube kleiner, länglicher. Beeren kleiner, länglicher, dunkler gefärbt, von außerordentlich süßem Geschmack.

Reift früher als die vorige Sorte. — Diese wie die Vorige scheinen aus Frankreich zu uns gekommen zu sein; der Wein beider wird hauptsächlich nur andern Weinsorten beigemischt.

124. Hellrothe Müllerrebe.

Rother Muskateller ohne Muskatellergeschmack (in Ungarn).

Blätter größer als bei der ordinären Müllerrebe, meist klappig, stärker gerippt, oben, besonders an der Grundbucht, fein weiß behaart, heller grün, unten dicht weiß und filzig wollig, hellgrün, am Rande nicht roth.

Traube länger, aber weniger dicht, dünner gestielt, häufig ästig. Beeren hellroth, weißlich beduftet, meist mit 2 Kernen, mit weißem, erst nach der Weingährung gewürzhaft schmeckendem Saft.

Diese Traubensorte ist in Ungarn besonders beliebt.

D. Ortlieber.

Vitis xanthocarpa. Dierb.
Raisin d'Ortlieb.

Blätter breit, klappig, schwach eingeschnitten, starkrippig, oben dunkelgrün, an den Rippen der Grundbucht schwach behaart und röthlich angeflogen, unten wollig behaart, blaßgrün.

Traube klein, einfach, sehr dicht, kurz gestielt. Beeren etwas klein, rund, fein- und durchsichtig häutig, mit weißem, süßem Saft, ohne besondere Blume.

Frühreif, fault aber sehr gerne. — Die Rebe wächst sehr schnell, trägt meist schon im dritten Jahre, kann eher Feuchtigkeit als Hitze ausbauern, ergiebig und sicher, paßt ihres außerordentlich üppigen Wachsthumes wegen mehr in magern und sandigen Boden und in eine mehr gebirgige

Lage. — Die Stöcke müssen immerhin in einer Entfernung von $3\frac{1}{2}$ — 4 Fuß von einander gebaut werden. Für die auf Bergen gezogenen Reben eignet sich der Bod- oder Stockschnitt am besten, auch muß der Stock schon vor der Blüthe ausgebrochen werden.

Der Ortlieber liebt reichliche Düngung, wozu man aber vorzugsweise mineralischen Dünger, Compost, Gerberlothe, wollene Lumpen wählt. — Der aus dem Ortlieber bereitete Wein hat einen süßen Geschmack, aber kein besonderes Bouquet und wird gerne zähe.

125. Kleiner gelber Ortlieber.

(Taf. 22. Fig. 2.)

Ortlieber, Ortliebische, Detlinger, gelber Mosler, sauler Elsäßer, Reichenweihersche (in Württemberg, am untern Neckar, an der Alp, im Taubergrunde), Ortlieber, gelber Mosler (in Franken), Ortlieber, Mäuschling (am Niederrhein, im Rheingau), Mäuschlinger, kleiner Mäuschling, Türkheimer (im Breisgau, Elsaß), Factor (bei Affenthal, unweit Bühl), Rungauer (bei Ortenberg, unweit Offenburg), Elsäßer (bei Bühl), kleiner Risling, Ripperle (bei Zhringen und Acharren), kleiner Risling, Risling, Ripperle, Oberländer, Süßtrauben (bei Straßburg, Weissenburg), Colmar, Tokauer (bei Zell und Ortenberg), Franzosen (bei Heubach und Miltenberg am Main), weißer Muländer, weißer Burgunder, Knackerling, Knackerle (an der Bergstraße).

Rebstock mit zarter Rinde und rissiger Oberhaut. Rebholz sehr zahlreich, lang, glatt, fein gestreift, rötlichbraun, schwarz punktiert, etwas stark martig, mit 2 — 3 Zoll von einander stehenden, etwas erhabenen, flachgedrückten Knoten, häufig mit Nebenästen und Ästtrauben, einfachen, stark gekrümmten und besonders oben am Stocke zahlreichen Ranken, frühen Knospen, weichem Schnitt. Blätter ungleich, klappig, kurz eingeschnitten, stark und an der Wucht rötlich gerippt, oben eben, an der Wucht, besonders der jüngern Blätter, etwas behaart, dunkelgrün, unten nur wenig wollig, hellgrün, mit der Reife gelbgedigt, mit länglichem, starkem, braunrötlichem Blattstiele.

Trauben sehr zahlreich, länglich, dicht, klumpig, meist einfach, selten mit Kleinbeeren, kurz und dick gestielt, mit kleiner Wulst. Beeren etwas klein, rund, bei engem Stande gedrückt, kurz, warzig gestielt, gehen leicht vom Stiele ab, bräunlich genarbt, klein gefranst, gelb, weiß beduftet, stark punktiert, durchsichtig, mit 2 — 3 Kernen, süßem Geschmack, ohne Bouquet.

Reift Ende September. — Stock ziemlich dauerhaft. Blüthe sehr dauerhaft. Fault schnell.

126. Großer gelbgrüner Ortlieber.

Silberweiß (in Dedenburg), Tokös, Rák Szös (in Ungarn), Crebro belo (in Syrien).

Blätter groß, rund, ungelappt, oben scharf gezähnt, roth gerippt, oben an den Rippen kaum merklich und sparsam behaart, unten dagegen stark wollig behaart.

Traube groß. Beeren ziemlich groß, engstehend, gelbgrün, sehr saftig.

Gibt einen ziemlich gehaltlosen Wein.

127. Kleiner grüner Ortlieber.

Grüne Moschellertraube.

Rochelle verte, Sauvignon verte, Roumain, Enrageat, Meslier verd, Blanc Berdet, Folle blanche (in Frankreich).

Blätter rund, zart, kürzer eingeschnitten als beim kleineren gelben Ortlieber, schwächer gerippt, kürzer gestielt, unten schwächer wollig behaart.

Beeren kleinarrbiger und grüner.

Taugt auch mehr als Tafeltraube.

Geschichte.

Der Weinstock scheint zuerst von den Phöniziern in Asien aufgefunden und in ihre Heimath gepflanzt worden zu sein; von da gelangte er vermuthlich nach Creta und Griechenland, und unter Romulus nach Italien. Vor Julius Cäsar lernte man ihn im südlichen Frankreich kennen, von wo aus er sich nach Spanien und England verbreitete. Im Jahr 300 sollen von den Deutschen Wälder am Rheine angehauen und statt derselben Wein gebaut worden sein.

Morus. L.

Morophorus. Neck.

Systeme: Amentaceae. Spr.
Axonophyta. Neck.
Castaneae. Adans.
Incompletae. Roy.
Monoecia, Tetrandria. L.
Moreae. Gandich.
Urticeae. Juss. Rül.

Männliche Blüthe: Blüthenhülle ganzblättrig, 4theilig, die Zipfel eirund, Staubgefäße 4, dem Blüthenboden eingefügt, mit den Blüthenhüllzipfeln abwechselnd. Staubfäden pfriemensförmig, auf der innern Seite querrunzelig. Staubbeutel rundlich, an der Basis herzförmig, an der Spitze kurz zugespitzt, 2fächerig. Stempelansatz klein, auf der Spitze höckerig.

Weibliche Blüthe: Blüthenhülle unterständig, ganzblättrig, bis an die Basis 4theilig, bleibend, die Zipfel rundlich, stumpf, die beiden äußern schließen die innern ein. Staubgefäße 4, verkümmert, unfruchtbar. Staubfäden beinahe fehlend. Staubbeutel herz-eirund, drüsenförmig. Stempel 1. Fruchtknoten oberständig, sitzend, eirund, 2fächerig. Griffel fehlend. Narben 2, sitzend, endständig, pfriemensfadenförmig, an der innern Seite warzig oder zottig.

Schließfrucht ist eine aus der fleischig gewordenen Blüthenhülle hervorgegangene, aus 1 — 2samigen Beeren zusammengesetzte Beere. Samen hängend, eiweißlos.

Morus nigra. L.

(Taf. 25. Fig. 1.)

β. Morus laciniata. Mill.

Schwarzer Maulbeerbaum, gemeiner Maulbeerbaum, gemeine Maulbeere, schwarze Maulbeere.

Murier noir. (franz.)

Black mulberry-tree. (engl.)

Arten-Charakter.

Baum schön, groß, oft 30 Fuß hoch und höher, mit dicker, zäher, aschgrauer Rinde, gelblichem Holz und aufrechten Zweigen. Blätter groß, abwechselnd, gestielt, herzförmig-eiförmig, zugespitzt, ungetheilt, hie und da 3-5lappig, stumpf und ungleich gekerbt-gesägt, oben rauß, unten steif behaart, etwas steif, hochgrün. Die Blüthen stehen einzeln, zu zwei oder auch mehr, die an den jüngern Zweigen in den Blattwinkeln sind gewöhnlich 2häusig, die männlichen stehen in langen, lockern, walzenförmigen Rähchen, die weiblichen in eiförmigen, dichten Büscheln oder Köpfchen. Blüthenhülle 4theilig, die Zipfel dick, rundlich, gebogen, deren 2 äußere gegenüberstehende auf den 2 innern aufliegen; sie verwachsen zu einer kleinen Beere und bilden auf diese Weise die Frucht, diese ist 1 Zoll lang und länger, aus lauter 1samigen Beerchen zusammengesetzt, länglichrund, erst grün, dann roth, und mit der Reife schwarzroth glänzend. Die Beeren der weiblichen Pflanze sind ohne Kerne.

Blüthezeit und Dauer.

Mai, Juni. v. Reife September.

Vorkommen.

Einheimisch in Mittelasten, Persien, auch im südlichen Europa, und nicht selten bei uns gezogen.

Kultur.

Der Maulbeerbaum gedeiht nur in gut gebautem, lockerm Boden und einer sehr warmen, von Frösten und Winden geschützten Lage, an südlich gelegenen Mauern u. c., bei freiem Standorte erfriert er gerne. Man vermehrt ihn durch Ableger, bei Zwergbäumen durch Einleger in den Boden, auch durch Stecklinge, deren Spitzen aber nicht eingesetzt werden dürfen. Aus Samen gezogen bringen die Bäume meist zu viel männliche Rähchen, und wenn dies einige Jahre nach einander geschehen sollte, so ist das Beste, die Bäume umzuhauen. Man kann den Maulbeerbaum auch als Spalier ziehen. Die Reifzeit dauert meist 3 Wochen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Beeren haben einen dunkel violettrothen Saft, einen eigenthümlichen angenehmen Geruch und sehr angenehm weinsäuerlich süßen, erquickenden Geschmack. Die vorwaltenden Bestandtheile derselben sind: Zucker, Weinsäure und violettrother Farbstoff. Die Rinde der Wurzel besitzt einen unangenehmen Geruch und einen eben solchen süßlichen und herben Geschmack, 100 Theile Wurzel enthalten nach W a d e n r o d e r:

Eigenthümliches, herbes, gerbstoffhaltiges Harz	16,06
Gelbes Harz	4,11
Geschmackloses Fett	0,98
Schleim mit wenig Schleimzucker.	17,87
Stärke	6,65
Eiweißstoff mit apfelsaurem Kalk.	3,82
Holzfasern	50,52

Man genießt die schwarzen Maulbeeren roh und eingemacht, und färbt mit dem Saft derselben Weine. Die officinellen Früchte werden als diätetisches, kühlendes Mittel in der Ruhr, in Faulfiebern, hitzigen Krankheiten u. c. ange-

W e i s s e r, ökonom. Pflanzenkunde. II.

wendet und aus ihnen ein sehr angenehmer säuerlicher Saft oder Syrup und ein Mus bereitet. Die Blätter dienen zum Theil auch als Nahrung der Seidenraupen. Die Wurzelrinde gebrauchte man früher gegen den Wandwurm. Das gelbe, ziemlich harte Holz dient zu Wasserbauten, zur Verrichtung von Schrein- und Drechslerwaaren.

Geschichte.

Der Maulbeerbaum soll durch die Römer aus Persien nach Italien gebracht worden sein.

Vaccinium. L.

Myrtillus. Koch.
Vitis-idaea. Koch.

Systeme: Bicornes. L.
Caprifoliaceae. Rehbch.
Microphyta. Neck.
Ericae. Röl. Juss.
Ericaceae. DeC.
Fructiflora. Roy. Crantz.
Octandria, Monogynia. L.
Vacciniae. Rich.
Vaccinieae. Kunth.

Kelch sehr klein, ganzblättrig, 4-5spaltig, oder 4-5zählig, zuweilen ganzrandig. Blumenkrone kegelförmig, eiförmig, glockenförmig oder walzenförmig, 4-5zählig. Staubgefäße 8, 10, selten 12, frei. Staubfäden pfriemensförmig, fadenförmig, kahl oder behaart. Staubbeutel 2hörig, am Rücken 2dornig oder dornenlos. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 4-5fächerig. Griffel 1, fadenförmig, ungespalten, hohl. Narbe stumpf, platt, mit einem Loch durchbohrt. Beere kegelförmig, genabelt, 4-5fächerig, viel-samig. Samen verkehrt-eiförmig, etwas 3seitig, eiweißhaltig, mit neß-aberiger Samenschale.

Vaccinium Myrtillus. L.

(Taf. 25. Fig. 2.)

Vitis-idaea Myrtillus. Moench.

Gemeiner Heidelbeerstrauch, Heidelbeere, gemeine Heidelbeere, Schwarzbeere, blaue Waldbeere, Buckelbeere, Pichelbeere, Dickbeere, Blaubere, Blauglandbeere, Staudelbeere, schwarze Moosbeere, Rosbeere, Myrtenbeere, Krackbeere, schwarze Preiselbeere, Heidelbeerstaude, Besinge, Besige, Kubstaden, Bebern.

Airelle. (franz.)

Black-Whort, or common black-berry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch $\frac{1}{2}$ — 2 Fuß hoch, den Boden meist dicht bedeckend und keine andere Pflanze neben sich duldend. Stengel aufrecht, ästig, edlig, holzig. Blätter ei-lanzettförmig, glatt, sägeartig gezähnt, im Winter abfallend, grasgrün. Blüthen gestielt, einzeln in den Blattwinkeln hängend. Blüthenstiele hellgrün, abwärts gekrümmt. Kelch glatt. Blumenkrone kegelförmig-glockenförmig, bauchig, fleisch-, oft mehr purpurroth, mit kurzen, stumpfen, zurückgelegten Zähnen. Staubgefäße kürzer als die Blumenkrone, meist 10. Staub-

fäden weiß. Staubbeutel rostbraun, zusammenhängend, am Rücken 2hornig. Narbe stumpf. Beere schwarz, blau be-
dustet, seltener weiß, kugelig, oben flach, mit dem Kelche ge-
krönt, 5fächerig.

Blütezeit und Dauer.

Mai — Juni. z. Reife Juli.

Vorkommen.

In schattigen Laub- und Nadelwäldern Europa's, auf trockenem, sandigem Heideboden, besonders häufig in Nord-
deutschland, im Thüringischen, Lüneburgischen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Heidelbeeren besitzen einen schleimigen, angenehmen säuerlich-süßen, etwas zusammenziehenden Geschmack und viel dunkelvioletten Saft. Man genießt sie roh, mit Zucker und in Milch, in Compots, oder gekocht, getrocknet, verbacht sie in Kuchen, Torten, bereitet aus ihnen ein Noob, einen Syrup, ferner den so hoch geachteten, und besonders im Schwarzwalde einheimischen Heidelbeergeist, und mit Gewürzen und Zucker versetzten Wein; aus dem Saft macht man ein kühlendes Getränk, mischt ihn wohl auch in einigen Gegenden statt des Citronensaftes dem Punsch bei. Die getrockneten Beeren verordnet man, jedoch mit Vorsicht, gegen Durchfälle, färbt mit ihnen Wein und Brantwein roth, bereitet aus dem frischen Saft violette und dunkelblaue Farben, Heidelbeerblau, färbt mit den gehörigen Zusätzen Wolle, Holzwaaren, Papier dauerhaft violett und purpurroth. Die Beeren werden gerne vom Wild, besonders von wilden Geflügeln, wie Fasane u. gefressen, ebenso die Blätter, letztere auch von einigen Hausthieren, in der Jugend dienen die Blätter auch als Thee. Die Bienen besuchen die Blüthen fleißig.

Vaccinium Vitis Idaea. L.

(Taf. 25. Fig. 3.)

Vaccinium punctatum. Lam.

Vitis-idaea punctata. Moench.

β. Vaccinium intermedium. Ruthe.

Preißelbeere, Preußelbeere, Mehlbeere, rothe Heidelbeere, Buckelbeere, Krausbeere, Krausbeere, Vernißbeere, Krackbeere, Steinbeere, Griffelbeere, Hammerbeere, immergrüne Heidelbeere, Hammerbesten, gemeine Preißelbeerstaude, Hölperle, Noosjoden, Granten.

Airelle ponctuée. (franz.)

Red Bilberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch hand- bis fußhoch, unten liegend, mit abwechselnden, gebogenen Zweigen. Blätter verkehrt-eiförmig, ganzrandig, am Rande rückwärts gerollt, immergrün, ledrig, oben glänzend-grün, unten bleichgrün und punktiert. Blüthen zu 5 und mehr an einem gemeinschaftlichen kurzen Stiele am Ende der Zweige in Trauben hängend. Kelch klein, 5thellig, rosenfarbig. Blumenkrone eiförmig, tief, 5spaltig, weiß, im Schlunde fleischfarbig. Staubfäden 10, kurz. Staubbeutel hellbraun, dornenlos. Griffel länger als

die Blüthe, mit stumpfer, röthlicher Narbe. Beere rundlich, glatt, glänzend, scharlachroth.

Blütezeit und Dauer.

Mai — September. z. Reife Juli — Herbst.

Vorkommen.

In Europa, zumal dem nördlichen, und in Nordamerika, Lappland, in unfruchtbaren, kalten Gegenden, gebirgigen Nadel- und Heidewaldungen, auf trockenem Sandboden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte sind dicksaftig, säuerlich-süß und etwas herbe. Man genießt sie seltener allein, als vielmehr mit Zucker, Wein und Gewürzen, mit Essig und Zucker eingemacht als erfrischendes Mittel oder als Zusatz zu Fleisch, verbacht sie in Torten, bereitet daraus einen Syrup und Selsee, Wein, Brantwein und Essig, auf dem Harz werden sie nur einmal aufgekocht, dann in Fässer gethan und versührt, auch in Jütland und Norwegen sind diese Beeren ein bedeutender Handels-Artikel. Ziegen, Schweine, auch mehrere Vögel fressen die Beeren gerne. Die Blätter gebraucht man als Thee gegen Catarrhe und zum Gerben. Die Bienen sammeln viel Honig aus den Blüthen. Man benutzt die Preißelbeeren auch zu Einfassungen von Rabatten.

Vaccinium uliginosum. L.

(Taf. 25. Fig. 4.)

Vaccinium gualteroides. Bigel.

Vaccinium pubescens. Wormsk. n. d.

Vaccinium sedenense. Pers.

Sumpfbeerenstrauch, Sumpfprißelbeere, Sumpfbeere,

Krausbeere, Trunkenbeere, Trunkelbeere, Sumpf-

Heidelbeere, Koffbeere, Moorbeere, Bruchbeere, Blau-

beere, Nuttegraden, Bullgrafen.

Airelle veinée. (franz.)

Marsh Bilberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch von 2—3 Fuß Höhe, mit sehr ästigem, aufrechtstehendem Stamm und runden Zweigen. Blätter verkehrt-eiförmig, ganzrandig, stumpf, glatt, aderig, oben bläulichgrün, unten graugrün, abfällig. Blüthen an der Spitze der Zweige und einzeln stehend, gestielt. Kelch bleichgrün. Blumenkrone weiß oder blaßröthlich, glockenförmig, 4zählig. Staubfäden 8, grün, verwachsen, zahl. Staubbeutel braungelb, oben 2hornig, auf dem Rücken 2hornig. Griffel grün. Narbe stumpf. Beere rundlich, außen bläulich, innen weißlich grünlich, mit dem 5spaltigen Kelch gekrönt.

Blütezeit und Dauer.

April — Mai. z. Reife Ende Juli — August.

Vorkommen.

Auf hohen Gebirgen, in feuchten, sumpfigen Waldungen, in Moorgründen des nördlichen Europa's, besonders in Schweden und Norwegen, aber auch in Deutschland, in Oestreich, Sachsen, Schwaben, der obern Pfalz, um Göttingen, Jena.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen weißlichen Saft und schmecken fast wie die Heidelbeere. Zu häufig genossen sind sie jedoch der Gesundheit nachtheilig, erregen Kopfschmerzen und Betäubung; diese Wirkungen scheinen von den verschiedenen Vegetations-Perioden oder auch von dem Standort der Pflanze abhängig zu sein.

Oxycoccus. Adans.

Schollera. Roth. Heyn.
Vaccinium. L.

Systeme: Bicornes. L.
Caprifoliaceae. Rehbch.
Dicroophyta. Neck.
Ericae. Rdl. Juss.
Ericaceae. DeC.
Fructiflorae. Roy. Crantz.
Octandria, Monogynia. L.
Vacciniae. Rich.
Vaccinieae. Kunth.

Kelch ganzblättrig, oberständig, 4zählig. Blumenkrone 1blättrig, stark 4theilig, mit etwas linsenförmigen, rückwärts geschlagenen Lappen. Staubgefäße 8, frei. Staubfäden gegen einander gebogen, gewimpert. Staubbeutel aufrecht, an der Spitze röhrig-2hödrig, am Rücken dornenlos, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 4fächerig. Griffel 1, fadenförmig, ungespalten, höhl. Narbe stumpf, platt, mit einem Loch durchbohrt. Beere saftig, kugelig, mit dem Kelchsaume gekrönt, 4fächerig, vielstamig. Samen verkehrt-eiförmig, eiweißhaltig.

Oxycoccus palustris. Pers.

(Zaf. 25. Fig. 5.)

Oxycoccus europaeus. Nutt.
Oxycoccus palustris. Besser.
Oxycoccus vulgaris. Pursh.
Schollera paludosa. Baumg.
Schollera Oxycoccus. Roth.
Vaccinium Oxycoccus. L.

Moosbeerenstrauch, Moosbeere, Sumpfmossbeere, Moospreißelbeere, Trunkelbeere, Bruchbeere, Torfbeere, Moorbeere, Sauerbeere, Krähenbeere, Mausgrün, Sichtkraut.

Airelle Canneberge. (franz.)
Moor-berry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch handhoch und darüber. Stengel weitkriechend, fadenförmig, nackt, hart, holzig, mit abwechselnden, röthlichen Aesten. Blätter klein, eiförmig, ganzrandig, spitzig, am Rande zurückgerollt, lederartig, unten graugrün, oben glänzend grün. Blüten endständig, zu 2 — 3 stehend, auf langen, verwachsen purpurroth glänzenden Stielen. Astenblättchen ei-lanzettförmig, purpurroth. Kelch sehr kurz, 4zählig. Blumenkrone 4theilig, ausgebreitet, zuletzt zurückgeschlagen, schön weißlichroth. Staubfäden am Rande flaumhaarig. Staubbeutel gelbbraun. Beere ziemlich groß, rund, purpurroth, bräunlich, zuweilen auch gelb und roth punktiert, weiß zu Boden liegend.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. v. Reife Oktober.

Vorkommen.

In feuchten Heidewaldungen, besonders des nördlichen Europa's, auf Sumpfs- und Moorboden im Moos.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Im frischen Zustande schmecken die Moosbeeren stark sauer, später aber mehr süßlich, betäuben aber ebenfalls zu häufig genossen. Sie werden, besonders in England, roh, mit Zucker eingemacht und verbacken gespeist. In Rußland und Sibirien läßt man sie vor dem Genuße erstarren, und benugt deren Saft anstatt des Citronensaftes zu Punsch, an Speisen und mit Wasser verdünnt als kühlendes, antiscorbutisches Getränk. Die Beeren sind ferner eine Hauptnahrung mehrerer wilder Vögel, und werden ihrer Säure wegen von Goldarbeitern zum Weißbleichen des Silbers gebraucht. Die Blätter dienen als Thee.

Berberis. L.

Mahonia. Nutt.
Odostemon. Rafin.

Systeme: Berberideae. Juss. DeC.
Berberides. Juss.
Hexandria, Monogynia. L.
Oligantherae hexandrae. Roy.
Osariphyta. Neck.
Papavera. Rdl.
Trihilatae. L.

Kelch 6theilig, ausgebreitet, mit eiförmigen, konkaven, hinfalligen Kelchlappen und außen 3 Astenblättchen. Blumenkrone 6blättrig, abfallend. Blumenblätter rundlich, konkav, kaum etwas größer als der Kelch, innen an der Basis mit 2 Drüsen versehen. Staubgefäße 6, dem Blütenboden eingefügt. Staubfäden oben erweitert, abgestutzt, zahllos oder oben 2zählig. Staubbeutel 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten länglich oder eiförmig, stielrund, 1fächerig. Griffel fehlt oder ist kurz. Narbe sehr groß, schildförmig, in der Mitte genabelt, oder mit einem Loch durchbohrt, selten etwas klappig. Beere eiförmig, cylindrisch, genabelt, 1fächerig, 2—3samig. Samen aufrecht, länglich, im Grunde der Beere sitzend, mit krustiger Schale.

Berberis vulgaris. L.

(Zaf. 26. Fig. 1a u. b.)

Berberis irritabilis. Salisb.
β. Berberis violacea. Polt. et Turp.
γ. Berberis innominata. Fisch. Straub. Kielm.
Berberis aurea. Tausch.
Berberis sibirica. Hort.
δ. Berberis asperma. Mill.

Gemeiner Berberitzenstrauch, Berberitzenstrauch, Erbselenstrauch, gemeiner Sauerdorn, Berberitzenstaude, Weinscharl, Erbstich, Sauerach, Weinschäbbling, Weinsnägelein, Weinschierling, Weinsäpfel, Weinauglein,

Essigdorn, Erbfelebeere, Pfaffelbeere, Brummelbeere, Reifbeere, Rhabarberbeere, Poffelbeere, Salfendorn, Wittfcherling, Erbfele, Irfele.

Epine Vinete. (franz.)
Berberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch 2—6 Fuß hoch und höher, sehr ästig, dornig, mit platter, aschgrauer Rinde und einfachen, hängenden Zweigen, die Dornen gewöhnlich zu 3, oder auch einzeln unter den Büscheln stehend, sind am Grunde verwachsen. Blätter gestielt, eiförmig, abgestumpft, glatt, gewimpert oder dornig, fein gezähnt, oben hellgrün, unten weißlich, mit vielen erhabenen Adern. Blüthen in einfachen Trauben herabhängend, gelb. Kelch und Krone 6blättrig. Staubfäden zusammengedrückt, gelb. Staubbeutel dünn, etwas eingebogen, gelb. Griffel fehlt. Narbe groß, rund, grün, mit einer scharfen Einfassung. Beere länglich, walzenförmig, schön scharlachroth, seltener dunkelviolett, mit 1 — 3 länglichrunden, gelblichen Samen.

Blüthe-Zeit und Dauer.

Mai — Juni. *s.* Reife September, Oktober.

Vorkommen.

Auf Bergen, an Säunen, in Hecken, Gebüschen Europa's und Asiens, und auch in Gärten als Bierstrauch und als Einfriedigung derselben gezogen.

Kultur.

Der Berberitzenstrauch gedeiht fast in jedem Boden, und man vermehrt ihn durch Wurzelschößlinge, oder wenn man solche nicht bekommen kann, durch Samen; besser ist die Zucht aus Samen, weil die Setzlinge sich schöner ziehen lassen. Den Samen sät man im Herbst aus, und verpflanzt zur Einfriedigung die 3 — 6jährigen und bis auf 2 — 3 Augen zurückgeschrittenen Setzlinge 1 — 1½ Fuß weit von einander, bei trockenem Boden im Herbst, bei feuchtem im Frühjahr. Wenn man nicht gerade auf den Ertrag der Früchte sieht, so kann man diesen Strauch nach Belieben beschneiden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Beeren haben einen rothen, färbenden, sauren und zusammenziehenden Geschmack, der Same ist etwas bitter, die Blüthen entwickeln einen sehr widrigen Geruch, die Blätter schmecken sauer und kühlend, und die mittlere gelbe Rinde bitterlich. Man genießt die Berberitzenbeeren seltener roh, als verkocht oder getrocknet, besonders mit anderem Obst oder mit Zucker und Essig eingemacht; man bereitet aus ihnen ein angenehmes Gelée, einen Syrup, Essig und Branntwein. Den Saft kann man statt des Citronensaftes zum Punsch verwenden, und er gibt mit Wasser vermischt, ein angenehm kühlendes Getränk, mit Alaun oder Essig eine rothe Farbe, die man als rothe Tinte benutzen kann. Die jungen Blätter werden zerrieben gekochtem Fleische beigelegt, oder, wie in Holland, als Salat verspeist; sie werden auch gerne vom Hindvieh, von Ziegen und Schafen gefressen. Die mittlere gelbe Rinde besitzet purgirende Eigenschaften, und man gebrauchte sie früher in Abkochung gegen Gelbsucht, ferner

benutzt man sie zum Gelbfärben der Wolle, und mit Eisenvitriol zum Dunkelolivengrünfärben derselben; in Rußland und Polen zum Färben des Cassanlebers, so auch die Wurzel zum Färben von Holzwaaren, und bereitet aus letzterer eine für Miniaturmalerei taugliche gelbe Farbe. Das gelbe, feste und feine Holz dient ebenfalls zum Färben, ferner für Drechsler zu eingelegten Arbeiten. Die Blüthen werden häufig von den Bienen besucht.

Wenn Hecken von dem Berberitzenstrauch in der Nähe von Getreide, besonders Roggenfeldern stehen, so blühen die Aehren häufig taub, was man dem, an der untern Seite der Blätter oft vorkommenden Pilze, dem Kelchbrand, *Aecidium berberidis*, der durch den Wind auf die Aehren geweht wird, zuschreibt.

Man hat mehrere Varietäten des Berberitzenstrauchs.

1. Berberitze mit violetten Früchten.

β. *Berberis violacea*. Poit et Turp.

2. Berberitze mit dunkelrothen Früchten.

γ. *Berberis canadensis*. Mill. Hort.

3. Berberitze mit vielen Stacheln und rauhen Früchten.

δ. *Berberis asperma*. Mill.

R i b e s . L.

Berisia. Spach.	Distylium. Spach.
Botryocarpum. Rich.	Grossularia. Mill. Adans. Spach.
Calobotrya. Spach.	DeC.
Cerophyllum. Dougl.	Rebis. Spach.
Chrysobotrya. Spach.	Ribesia. Berland.
Conostylium. Spach.	Robsonia. Berland.
Coreosma. Spach.	Siphocalyx. DeC.
Cylindrostylium. Spach.	Symphocalyx. Berland.
Cynosbatium. Spach.	

Systeme: Cacti. Juss.

Calyculiflorae pentandrae. Roy.

Cerei. Spr.

Coryphophyta. Neck.

Grossulariae. DeC.

Pentandria, Monogynia. L.

Pomaceae. L.

Portulacae. Adans.

Pyri. Rül.

Ribesiae. Link.

Saxifragae. Vent.

Kelch ganzblättrig, gefärbt, die mit dem Fruchtknoten verwachsene Röhre ist glöckig oder walzig, sein Saum oberständig, 5z, selten 4spaltig, seine Zipfel ausgebreitet oder zurückgeschlagen. Blumenkrone 5z, selten 4blättrig, dem Kelchschlunde eingefügt. Blumenblätter wechseln mit den Kelchzipfeln ab, klein, schuppenförmig. Staubgefäße 5, selten 4, frel. Staubfäden pfriemlich oder linealisch, kurz. Staubbeutel einwärts gekehrt, eiförmig, 2fächerig. Stempel 1. Fruchtknoten unterständig, 1fächerig. Griffel 2, selten 3—4, walzig, kah! oder behaart. Narben kurz, einfach, stumpf. Beere rundlich, 1fächerig, vielkammig, mit dem Kelche gekrönt. Samen beerenartig, eiweißhaltig, mit gallertartiger Oberhaut und krustiger Samenschale.

Ribes rubrum. L.

(Taf. 26. Fig. 2.)

Ribes officinale. Dum. Cours.

Ribes vulgare. Lam.

Grossularia rubra. Mill.

β. Ribes vinosum. Dum. Cours.

Gemeiner oder rother Johannisbeerstrauch, gemeine Johannisbeere, rothe Johannisbeere, rothe Knausbeere, Johannistrauben, Johannesträublein, Weinbeerstrauch, Weinbeeren (Schweden), Träublein (um Stuttgart), Gibisel (Oestreich), Ribesel, Rübseel, Rübseelstrauch.

Groseiller à fruit rouge. (franz.)

Red Currant. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch 3—6 Fuß hoch, wird aber oft bis zu 10 Fuß hoch gezogen, aufrecht, unbewaffnet. Zweige glatt, hängend. Blätter lang gestielt, rundlich, stumpf 3—5lappig, glatt, gezähnt. Blüten stehen in Trauben, büschelweise zu 15—16. Kelch kahl, gelbgrün, flach-glockig. Blumenblätter klein, teil- oder spatelförmig, gestutzt. Staubfäden kurz. Staubbeutel weißlich, oben aus einander gespreizt. Griffel grünlich, kurz. Narben stumpf. Beeren kugelig, fein gerippt, mit dem Kelche gekrönt, oft durchscheinend, etwas verschieden gefärbt, roth, fleischfarb oder weißlich, mit einigen bräunlichen Samen.

Blüthezeit und Dauer.

April — Mai. 5. Reife Ende Juni und Anfang Juli.

Vorkommen.

Findet sich besonders im nördlichen Europa, auch bei uns verwildert; überall in Gärten und Weinbergen.

Kultur.

Man vermehrt die Johannisbeeren durch Stecklinge, Ableger, Wurzelaufläufer, und wenn man neue Spielarten erziehen möchte, durch Samen, auch pflanzen sie sich von selbst fort durch abgefallene Beeren, durch den Mist der Vögel u. Die Fortpflanzung durch Stecklinge betreffend, schneidet man Ende Juni und noch im Herbst 5—6 Zoll lange Sommertriebe vom vorjährigen Holze ab, entfernt die Blätter bis auf einige an der Spitze, legt die Stecklinge in's Wasser und setzt sie Abends in ein gegen Morgen und Mittag freigelegenes, gut bearbeitetes, reines, mit leichter und guter Erde gefülltes Beet, in 3 Zoll tiefe und 9 Zoll von einander entfernte stehende Furchen 6 Zoll tief ein, drückt sie fest an, füllt die Furchen so lange mit Wasser an, als die Erde solches einzuziehen vermag, und bedeckt sie hierauf mit Moos. So lange man an den Stecklingen kein Wachsthum bemerkt, so lange muß auch jeden Morgen und Abend begossen werden, zeigt sich jedoch dieses, so begießt man auch seltener. Kommen des Frühjahr, im März, ehe die Stecklinge in Trieb kommen, nimmt man sie mit dem Erdballen aus dem Beete und verpflanzt sie an den geeigneten Ort. Man zieht die Johannisbeeren zu Hecken, an Spalteren, am häufigsten aber in nicht zu hochstämmige Fächer, Pyramiden oder Kugelbäume, in welchen Formen sie auch größere Trauben und Beeren bringen. Bei den hochstämmigen Johannisbeeren darf man weder Seitentriebe noch Wurzelstöcklinge oder verworren wachsende Zweige aufkom-

men lassen, jedes Frühjahr verkürzt man die Zweige bis auf einige Augen, und natürlich ist es, daß man alles abgestorbene Holz abschneide. Man zieht den Johannisbeerstrauch zum hochstämmigen Baum von 8—10 Fuß, indem man dem Strauche von Jugend an sämtliche Seiten- und Wurzeltriebe abschneidet und nur den obern Trieb läßt, dessen Knospen aber erst, nachdem sie aufgebrochen sind und 2 Zoll lang getrieben haben, abgenommen werden dürfen. Mit erreichtster Mannshöhe läßt man nur zur Bildung der Krone dem Haupttrieb die 5 obersten Triebe ganz. Bei Johannisbeer-Spalteren und Hecken schneidet man im Sommer sämmtlich vornen sich zeigenden Sprossen ab. Von den Wurzelaufläufeln nimmt man im Herbst die stärksten ab und verpflanzt sie. Man kann die Johannisbeeren auch okuliren, z. B. auf schwarze Johannisbeere, und die Früchte werden dadurch nur um so größer und schöner. Nach 6—8 Jahren verlieren die Johannisbeeren an Größe und Güte, und man muß nun entweder für eine frische Nachzucht besorgt sein oder aber alle 2—3 Jahre das alte Holz ganz abschneiden und nur junges Holz nachziehen. — Die Johannisbeeren reifen in einer sonnigen Lage gewöhnlich kurz nach Johanni, und man kann sie bis September am Stamme lassen, sie werden im Gegentheil immer süßer von Geschmack.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Johannisbeeren haben einen angenehmen süß und vorherrschend weinsäuerlichen und kühlenden Geschmack. Sie sind eine gesunde und besonders eine für Kranke sehr erquickende Speise. Man genießt sie frisch allein oder mit Zucker, macht sie ein, gebraucht sie zu Backwerken, Johannisbeergefrorenes, Kuchen, Torten, Confect; zur Füllung von Pfannkuchen u., bereitet aus ihnen den vortrefflich schmeckenden und geistvollen Träubleinwein, Essig, Syrup, Muß, Gelee. Die Blätter werden gerne vom Rindvieh, Schafen, Ziegen und Schweinen gefressen.

Geschichte.

Die Johannisbeere soll von Bante zuerst nach England gekommen sein.

Durch Kultur sind ziemlich viele Varietäten von Johannisbeeren entstanden.

1. Gewöhnliche Johannisbeere.

(Taf. 26. Fig. 3.)

Gewöhnliche rothe Johannisbeere.

Groseiller à fruit rouge.

Früchte klein, roth, sauer schmeckend, wenig geschätzt.

2. Johannisbeere mit großen rothen Früchten.

Große holländische rothe Johannisbeere.

Strauch sehr ästig, von lebhaftem Wuchse. Blätter größer. Trauben lang.

Früchte größer, wohlgeschmeckend, sehr süß.

3. Johannisbeere mit sehr großen rothen Früchten.

Trauben schön. Beeren oft 5 Linien im Durchmesser, wohlgeschmeckend, aber mehr sauer als süß. Strauch ärtlich, von schwächlichem Wuchse und nicht leicht fortzupflanzen.

4. **Johannisbeere mit fleischfarbener Frucht.**

(Taf. 26. Fig. 4.)

Gemeine fleischfarbige Johannisbeere.
Groseiller à petit fruit couleur de chair.

Beeren fleischfarbig.

5. **Gemeine perlfarbige Johannisbeere.**

Groseiller à fruit perlé.

Früchte groß, durchsichtig, weiß, süß und wenig sauer.

6. **Johannisbeere mit kleinen weißen Früchten.**

(Taf. 26. Fig. 5.)

Gemeine weiße Johannisbeere.
Groseiller à fruit blanc.

Früchte etwas klein, weniger durchsichtig und geschätzt.

7. **Englische Johannisbeere mit großen weißen Früchten.**

Früchte in länglichen, lockeren Trauben, durchsichtig, sehr schwachsaft.

8. **Großbeerrige weiße Johannisbeere mit purpurrothen Linien.**

Beeren sthellig, 4 Theile roth und 4 Theile weiß.

Ribes nigrum. L.

(Taf. 26. Fig. 6.)

Ribes olidum. Moench.
Botryocarpum nigrum. Rich.
Grossularia nigra. Mill.

Schwarzer Johannisbeerstrauch, schwarze Johannisbeere, schwarze Krausbeere, Stachelbeerstrauch, Stachelbeere, Wangenbeere, Apsbeere, Stachelbeere, Bodasbeere, Pfaffenbeere, Wendelbeere, Jungfernebeere, Pfefferbeere, Olmeren.

Groseiller à fruit noir. (franz.)
Common black Currant. (engl.)**Arten = Charakter.**

Strauch aufrecht, 4—5 Fuß hoch. Blätter größer als beim gemeinen Johannisbeerstrauch, rundlich, fast klappig, unten drüsig punktiert und behaart. Blüthentrauben schlaff, behaart. Deckblätter pfriemlich. Kelchröhre mit Harzpunkten besetzt. Schlund glodig, flaumhaarig, die Zipfel des Kelchsaumes länglich, zurückgeschlagen. Blumenblätter länglich, innen roth. Staubfäden grünlichweiß. Staubbeutel gelblichweiß, eirund. Griffel hellgrün, nicht weit gespalten. Narben stumpf. Beeren groß, dunkelviolett bis glänzend schwarz, mit kleinen gelben Drüsen besetzt, fester dicker Haut und bräunlichen Samen.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. ♀. Reife Juli — August.

Vorkommen.

An Hänen, Hecken, feuchten Orten, Bergabhängen, in Wäldern, nicht selten verwildert, auch in Sibirien, und häufig in Gärten gezogen.

Kultur.

Man darf sie nicht sogleich abnehmen, wenn sie schwarz sind, sondern muß sie noch eine Zeit lang hängen lassen, bis sie weich werden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die ganze Pflanze besitzt einen eigenthümlich starken, wangenartigen Geruch, der vorzugsweise in der Haut der Beeren seinen Sitz hat, das Fleisch derselben schmeckt etwas eigenthümlich säuerlich, weshalb sie nicht Jedermanns Lieblingskost sind. Man genießt die Früchte roh, gewinnt aus ihnen einen guten Brantwein, mit Rum einen Natasia, und mit den Blättern einen guten Liqueur: Eau de Cassis, auch einen Wein, indem man den Saft mit Wein gähren läßt. Die jungen Blätter und Triebe wirken harn- und schweißtreibend, und man gebraucht sie, zumal in Schweden, im Theeausguss gegen Rheumatismen, Sticht, Diarrhöden, auch als Surrogat des chinesischen Thee's, nachdem man sie zuvor abgerührt und wieder getrocknet hat, auch bedient man sich derselben im Norden, um den Brantwein gelb zu färben. — Vögel und Vögel stellen den schwarzen Johannisbeeren stark nach.

Varietäten sind:

1. **Schwarze Johannisbeere mit dem maculirten Blatt.**Blätter gelb gefleckt und gestrichelt.
Frucht etwas kleiner.2. **Schwarze Johannisbeere mit niereenförmigen Blättern.**Blätter dicht behaart.
Früchte ebenfalls kleiner, sonst gleich.3. **Englische schwarze Johannisbeere.**

Früchte sehr groß.

Ribes Uva crisper. L.

(Taf. 27. Fig. 1a u. b.)

Ribes Grossularia. L.
Ribes reclinatam. L.
Ribes spinosum. Lam.
Grossularia Uva crisper. Mill.
Grossularia vulgaris. Spach.
β. Ribes reclinatam. L.
Grossularia reclinata. Mill.
γ. Ribes hybridum. Bess.
δ. Ribes Grossularia. L.
Grossularia hirsuta. Mill.
Grossularia Uva. Scop.

Stachelbeerstrauch, Stachelbeere, Klosterbeere, Rauchbeere, Heckenbeere, Christbeere, Groffselbeere, Krausbeere, Stachelbeere, Grünbeere, Agras, Eiterbohen, Rauchel, Morusel, Stachdorn, Wegdorn.

Groseiller épineux à fruits velus. (franz.)

Gooseberry with prickly branches and hoary berries. (engl.)

Arten = Charakter.

Strauch nieder, durch Kultur höher werdend, mit dünnen, herabhängenden, stacheligen Zweigen. Blätter stumpf 3—5klappig, gezähnt, behaart oder glatt. Blattstiele behaart gewimpert. Blüthenstiele winkelförmig, weich behaart mit 2 Aftierblättchen besetzt, letztere sthellig ober

1blättrig. Blüten einzeln oder zu 2, abwärts hängend, kurz gestielt. Kelch grünlich, am Rande roth, glockig, mit länglichen, zurückgebogenen Zipfeln. Blumenblätter weiß, aufrecht, verkehrt-eiförmig. Staubfäden weißgrün. Staubbeutel rötlich. Griffel am Grunde haarig, tief-2spaltig. Narbe rundlich. Beeren kugelig oder eiförmig, glatt oder behaart, grün, gelb, rötlich, braun bis fast schwarz.

Blüthezeit und Dauer.

April — Mai. 5. Reife Juli.

Vorkommen.

In Europa, Sibirien, Ostindien, in Wäldern, Gärten, an Hecken, Mauern; und überall in Gärten angebaut.

Kultur.

Die Stachelbeere kommt fast in jedem nur nicht zu mageren Boden fort, soll sie aber schöne und große Früchte bringen, so will sie einen mürben, etwas feuchten und gut gedüngten Boden und eine gegen Süden und Westen freie Lage. Der Strauch ist sehr dauerhaft und bringt seine Früchte am jungen und alten Holz, und man vermehrt sie durch Wurzelaufläufer, Ableger und Stecklinge, und aber nur um neue Sorten zu bekommen, durch Samen. Stecklinge setzt man im Frühjahr in gute, lockere und fruchtbare Erde, wo sie bald fortwachsen. Bei der Vermehrung durch Ableger schneidet man alle Knospen bis auf die 4 obersten vom Ableger ab. Den Ablegern besonders geschäftiger Sorten unterlegt man etwas Moos, um die Wurzelbildung zu befördern. Der Hauptzweck bei der Stachelbeerezucht ist immer der, möglichst große Früchte heranzubilden. Man zieht die Stachelbeeren zu Spalieren oder als Bäumchen, bei Spalieren sollen sie etwa in einer Entfernung von 4 Fuß von einander stehen, zu Bäumchen gezogen, lasse man denselben nur 4—5 Hauptäste, und diesen nur 3—4 Zweige, die stets auf 7 Zoll ihrer Länge zurückgeschnitten werden sollen, und zwar alle Jahre. Die vielen jungen Nebenzweige, welche die Hauptzweige den Sommer über treiben, schneidet man theils zur Hälfte, theils aber bis auf 1 Auge zurück. Wurzeln, welche zu weit vom Stamme auslaufen, schneidet man fast bis zur Hälfte ab, und bestreicht darauf die Schnittflächen mit gutem Lehm.

Das Beschneiden geschieht meist im Herbst, kann aber eben so gut auch im Frühjahr geschehen, und dieses hat sogar den Vortheil, daß man bald junge Früchte zum Einmachen bekommt. — Bei trockener Witterung, zumal wenn sich einmal Früchte angefüllt haben, begießt man die Stachelbeeren, und mit Nutzen auch mit Sauche oder Seifenstebrilauge.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Man genießt die Stachelbeeren meist roh, macht sie reif oder halbreif mit Zucker und Essig ein, setzt die nicht ganz reifen Gemüsen und Saucen, die reifen Backwerken bei, bereitet aus ihnen den Stachelbeerwein, indem man den ausgepressten Saft mit Zucker gähren läßt, ferner Branntwein, Essig. Die Blätter werden von Pferden, Rindvieh, Schweinen und Fliegen gefressen. Aus den Blüten sammeln die Bienen viel Honig. — Man verwendet den Stachelbeersaucen auch zu Umzäunungen mit andern Sträuchern.

Die Stachelbeere zerfällt in 3 Hauptvarietäten, welche andere Botaniker als Arten aufgeführt haben, aus denen eine Unzahl von weiteren Sorten entstanden sind.

1. Glatte Stachelbeere.

(Taf. 27. Fig. 1c.)

Ribes Uva crissa L.

Wilde Stachelbeere, kleine Stachelbeere, Heckenstachelbeere, Stachelbeere.

Strauch 2—4 Fuß hoch. Blätter 3—5lappig, glatt. Axtblättchen klein, 1blättrig. Blüten einzeln stehend, grünlich und rötlich.

Früchte rund oder länglichrund, glatt, oder nur einzeln fein und lang behaart, was sich jedoch bei der Reife verliert, meist gelb, oder rötlich, sehr saftig, von angenehmem süßem Geschmack.

Sie findet sich hauptsächlich an Bäumen, in Hecken, in Vorhölzern.

2. Behaarte Stachelbeere.

(Taf. 27. Fig. 1d.)

Ribes Grossularia L.

Haarige Stachelbeere, gemeine weiße Stachelbeere, Axtblättchenbeere, Gartenstachelbeere, Rauchbeere, stachelige Johannisbeere.

Strauch 2—6 Fuß hoch, mit buschiger Krone und zahlreichen Zweigen. Blätter etwas klein, stumpf 3—5lappig. Blattstiele behaart. Blütenstiele winkelförmig mit 2 Axtblättchen. Blüten klein, grünlich. Früchte länglichrund, im wilden Zustande fast ganz rund, rauh behaart, durchscheinend, vielkernig, weiß, gelb oder rötlich, saftig, von süßem Geschmack.

Findet sich an den gleichen Orten wie die glatte Stachelbeere.

3. Rote Stachelbeere.

(Taf. 27. Fig. 1e.)

Ribes reclinatum L.

Rotbraune Stachelbeere, bogige Stachelbeere.

Strauch 3—5 Fuß hoch, mit rückwärts gebogenen, nur wenig stacheligen Zweigen. Blätter breiter als bei der vorigen Varietät, 3lappig, die Seitenlappen eingeschnitten. Blütenstiele achselständig. Axtblättchen 3blättrig. Blüten klein, grünlich. — Früchte größer, eiförmig, glatt oder nur sparsam und kurz behaart, im Anfange roth, später schwarzroth, sehr süß, vollreif fast unangenehm schmeckend.

An den gleichen Orten.

Die Menge der Sorten, die aus diesen 3 Varietäten entstanden sind, theilt man gewöhnlich in deutsche und englische, und wieder nach ihrer Farbe in weiße, gelbe, grüne und rothe ein.

Fragaria. L.

Duchesnea. Sering.
 Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
 Dryadeae. Vent. Schultz.
 Icosandria, Polygynia. L.
 Potentillae. Rül.
 Rosaceae. Juss. Adans.
 Rosaceae Dryadeae. Dec.
 Sarcodiphyta. Neck.
 Senticosa. L.

Kelch bleibend, unterständig, 10spaltig, mit abwechselnd kleineren Lappen. Blumenkrone 5blättrig, abfallend. Blumenblätter kurz-genagelt. Staubgefäße zahlreich, 20 oder mehr. Staubfäden pfriemenförmig - fadenförmig. Staubbeutel eiförmig, 2fächerig. Stempel zahlreich. Fruchtknoten einfachförmig. Griffel fadenförmig, nach dem Verblühen abfallend, kürzer als die Staubgefäße. Narben einfach, stumpf. Die Frucht ist aus einer Menge Caryopsen zusammengesetzt, welche auf einem halbkugelförmigen, verdickten, markigen oder fleischigen, meist hinfalligen Fruchtboden sitzen. Samen aufsteigend, eiweißlos.

Fragaria vesca. L.

(Taf. 27. Fig. 2.)

Fragaria vulgaris. Ehrh.
 Potentilla vesca. Scop.
 Fragaria vesca sylvestris. L.
 β. Fragaria semperlorens. Heyn.
 Fragaria alpina. Pers.
 Fragaria sempervirens. Duch.
 γ. Fragaria minor. Duch.
 δ. Fragaria hortensis. Duch.
 ε. Fragaria eslagellis. Duch.
 Fragaria nuda. Murr.
 ζ. Fragaria monophylla. Duch.
 Fragaria abnormis. Tratt.
 Fragaria unifolia. Hall.
 η. Fragaria multiplex. Duch.
 θ. Fragaria botryformis. Duch.
 ι. Fragaria muricata. L.

Gemeine Erdbeere, Walderdbeere, eßbare Walderdbeere, wilde Erdbeere, Felderdbeere, kleine Walderdbeere.

Fraise. (franz.)
 Strawberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Wurzel schief horizontal laufend, 2—3 Zoll lang, ferkelbid und dicker, die der Gartenerdbeere oft fingerdick, walzenförmig, gelbbraunlich, schuppig, faserig; die Fasern lang, dünn, fadenförmig, ästig und braun, innen hellbräunlichroth, fleischig, mit weißem, holzigem Ring. Wurzelranken oft einige Fuß lang, dünn, fadenförmig, auf der Erde fortkriechend, dann wurzelschlagend und wieder neue Pflanzen treibend. Stengel oft handhoch, gerade, unten einfach, unbeblättert, oben, wo er sich verästelt, mit 1 oder mehreren 1—2zähligen Blättern oder bloß 2 Linien-lanzettförmigen, 3spaltigen und halbscheidigen Aftersblättchen. Wurzelblätter kreisförmig stehend, langgestielt, 3fach. Blättchen groß, eiförmig, stumpf-gesägt, oben und unten fein behaart, ungestielt, die zur Seite stehenden an der Basis ungleich, die Haare der Blattstiele horizontal abstehend, die der Blumenstiele anliegend. Blumen am Ende des Stengels in aufrechten oder etwas hängenden ästigen Aftersolden stehend, weiß. Kelch fruchttreugend, zurückschlagend. Frucht eine sogenannte falsche Beere, in Erdbeere, Form und Farbe verschieden, meist roth, fleischfarbig, auf der Schattenseite häufig grünlichweiß oder hellroth.

Blühzeit und Dauer.

April — Juni. α. Reife Juni.

Vorkommen.

In Wäldern, Gebüschen, an sonnigen Hügeln, besonders am Abhange hoher Gebirge, wie der Alpen, in den gemäßigten Zonen Europa's und Amerika's; in heißen Ländern gedeihen sie schlecht. — Häufig in Gärten kultivirt.

Kultur.

Die Erdbeeren lieben einen guten, fetten, etwas feuchten Boden und eine von Morgen bis Mittag von der Sonne beschienene Lage. Man vermehrt sie durch Samen, besonders wenn man neue Sorten bekommen will, ferner aus durch die aus dem Wurzelkoffe entspringenden Schößlinge oder Ranken, die sogenannten Ausläufer, oder am besten durch die Wurzelbrut alter fruchtbarer Stöcke, welche letztere man zertheilt. Vom August bis Mitte September zertheilt man die alten Pflanzen, von den neu gewonnenen jungen schneidet man die holzigen Wurzeln und die größten Blätter ab, und verflucht die Wurzelsfasern etwas, und setzt sie nun 1 — 1½ Fuß von einander in's Land und begießt sie gehörig, welche letzteres auch während des Wachstums, der Blüthe- und Reifezeit, zumal bei trockenem Wetter, und zwar nicht allein mit der Brause, sondern wenn die Früchte noch vollkommener werden sollen, auch mit Mistjauche, was am besten aber mit einer Auflöfung von Dungsalz und reinem Kuhmist, geschehen muß. Ein nicht zu übersehender Punkt bei der Erdbeerzucht ist, die Ausläufer immer gleich, wie sie sich zeigen, abzuschneiden, da solche dem ferneren Wachstume der Pflanzen wie der Früchte entgegenstehen. Alle 3 — 4 Jahre nimmt man die Erdbeerstöcke aus dem Lande, zertheilt sie, entfernt die alten Wurzeln, und verpflanzt, wie oben angegeben wurde, die jungen Stöcke.

Um die Erdbeeren durch Ausläufer fortzupflanzen, schneidet man letztere im August, wenn sie Wurzeln geschlagen haben, von der Mutterpflanze ab und versetzt sie in einen etwas schweren Boden in 2½ — 3 Fuß von einander entfernten Reihen und in einer Entfernung von 1 Fuß. Mit dem Eintritte des Herbstes gräbt man das Erdbeerbeet tief um, versetzt dasselbe gut mit Dung, und bringt das Frühjahr darauf, etwa im März, nachdem man die Erde wiederholt umgegraben hat, wieder Dünger oder gleiche Theile Holzerde und Lehm flach unter, zu gleicher Zeit im Frühjahr schneidet man an den Erdbeerpflanzen sämmtliche Blätter bis auf die jüngern ab, was aber, ausgenommen die weit abstehenden Blätter, weder im Sommer noch im Herbst geschehen soll, weil durch den dadurch hervorgebrachten vermehrten Blättertrieb die Pflanze zu sehr leiden würde. — Schönere Früchte erhält man, wenn man kurze Zeit vor der Blüthe von kräftigen Stöcken mehrere Blütenstiele abschneidet, wodurch man meist auch im September, Oktober eine zweite Ernte erzielt.

Was die Erdbeertreiberei anbelangt, so eignen sich dazu hauptsächlich die gemeine Walderdbeere, die virginische, besonders die frühe, die Scharlachbeere, die Woseberch, und zur Fruchttreiberei die Monatserdbeere, auf welche Sorten wir später wieder zu sprechen kommen werden.

Wenn die ersten Ausläufer etwa gegen Ende Juni Wurzeln getrieben haben, so löst man sie von der Mutterpflanze ab, versetzt sie in mit guter und fetter Gartenerde versehene Blumentöpfe, und gräbt solche in den Boden eines

mehr schattig gelegenen Landes, läßt kein Unkraut aufkommen, begießt zuweilen, und schneidet die hervorstachsenden Ausläufer ab. Anfangs September nimmt man die Erdbeerpflanzen mit dem Erdballen heraus und versetzt sie in größere Töpfe, und bringt solche gegen den Spätherbst, wenn Fröste eintreten, an geschützte Orte. Erst um Mitte Januar stellt man nun die Treibpflanzen, nachdem man alle schadhafte Stengel und Blätter entfernt hat, auf Stellagen in etwas über Mannshöhe, mit Ober- und Vorderfenstern versehenen Häusern oder Mistbeetkästen, oder aber in Gewächshäusern, und zwar so, daß die Töpfe immerhin 3 — 4 Fuß von den Fenstern abstehen. Die Temperatur in diesen Treiblokalen darf im Anfang 6° Wärme nicht übersteigen, weil die Pflanzen sonst vergellen und die Blütenknospen sich zum größten Theile nicht entwickeln würden, nach 12 — 14 Tagen jedoch können die Pflanzen bereits eine Wärme von 10 und mehr Graden ertragen, sobald nur von Zeit zu Zeit gelüftet wird. Besonders nöthig ist aber auch das Lüften zur Blüthezeit im Anfange März, zu welcher Zeit die Pflanzen fleißig begossen sein wollen, auch es lieben, nach einem warmen Tage Abends vorsichtig und in feinen Strahlen mit Wasser bespritzt zu werden. Beginnen die Früchte sich anzusehen, so müssen die Stengel an Stäbe geheftet werden. Diese oben berührte Behandlungsweise gilt insbesondere für die Treiberei im Gewächshause; das Treiben der Erdbeeren in hölzernen oder ausgemauerten Kästen betreffend, kommt dem vorigen in der Hauptsache gleich, nur daß es später vorgenommen wird. Man füllt nämlich zu Anfang Februar einen solchen Kasten, dessen Vorderwand 3 — 4 Zoll, dessen Hinterwand aber 3 Fuß höher ist, mit trockenem Pferdemist, und tritt diesen gehörig ein; mit dem Erhitzen desselben läßt man den Kasten fleißig, um den sich entwickelnden Dünsten einen Ausweg zu verschaffen, bringt nach etwa 6 Tagen 4 Fuß hoch Moos, Gerberlohe, oder auch Sägespäne auf die Lage von Pferdebedung, und setzt die Töpfe mit den Erdbeeren terrassenförmig und nahe an den Fenstern ein. Auf diese Weise hat man häufig schon Anfangs Mai reife Erdbeeren. Wir könnten noch manches Andere über die Erdbeerenzucht aufführen, aber möge dieses, da das wenigstens das Wichtigste umfaßt, unsern Lesern genügen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Wurzel und Kraut der Erdbeeren sind geruchlos und schmecken etwas herb, letzteres dazu noch etwas schleimig und bitterlich. Die Früchte besitzen einen eigenen, angenehm gewürzhafte Geruch und angenehm süßsäuerlichen, kühlenden und obstartigen Geschmack. Die vorwaltenden Bestandtheile der Wurzeln und Blätter sind eisenblauer Gerbestoff, die der Früchte: Zuckerschleim, Äpfel- und Citronensäure. Man genießt die Erdbeere als ein allgemein beliebtes und erquickendes Frühobst entweder roh, oder mit Zucker, Zimmt, Wein oder Milch, als kalte Schale, bereitet aus ihnen Eingemachtes, Gefrorenes, mit Zucker und Rahm den Erdbeeren-schnee, Lörtschen, Saft, Wein, Branntwein und Essig, und aus dem Saft Gelees. Man verordnet die Früchte als diätetisches Mittel gegen Sclit, Podagra, Blasenstein, Gries etc., und sie sind, wie auch Wurzel und Kraut, officinell. Die jungen, im Frühjahr gesammelten und schnell getrockneten Blätter sind ein gutes Surrogat des chinesischen Thees.

Calver, ökonom. Pflanzenkunde. II.

Geschichte.

Vor 200 Jahren kamen die Erdbeeren nur auf die Tafeln der Vornehmern. Linné kurirte sich durch den fortgesetzten Genuß von Erdbeeren vom Podagra.

Varietäten der gemeinen Erdbeere sind:

1. Monats-Erdbeere.

(Taf 27. Fig. 3.)

Fragaria semperflorens. Duch.

Fragaria alpina. Pers.

Fragaria vesca var. *semperflorens*. Tratt.

Immerblühende Erdbeere, Alpen-Erdbeere.

Einige halten sie für eine Varietät der gemeinen Erdbeere, Andere für eine besondere Species.

Ihre Wurzel ist senkrecht, die Pflanze klein, zart, selten mit Ranken. Blätter länger zugespitzt, scharf sägeartig, oben und unten weich behaart, die Haare der Blattstiele horizontal abstehend, die der Blütenstiele anliegend. Früchte etwas spitziger als bei der gemeinen Erdbeere, zuckerhaltiger, glänzend, von sehr angenehmem Geruch und Geschmack. Sie blüht vom April bis August und setzt vom Juni bis November reichlich Früchte an.

Findet sich wild in Wäldern und soll am Nordkap, in Asten bis Kamtschatka, Island, im nördlichen Amerika und Afrika, unter dem Aequator jedoch nicht vorkommen, sie wird häufig in Gärten kultivirt und getrieben.

Man zieht die Monatserdbeere zur Treiberei aus Samen, den man von den schönsten und besten Früchten gesammelt hat. Im Januar säet man ihn in flache, nur etwa 3 — 4 Zoll hohe, mit durchsiebter, etwas sandiger Erde angefüllte Gefäße in ein mäßig erwärmtes Lokal. Im Monate Mai versetzt man die jungen Pflanzen je zu 3 in Höhe und weite Töpfe, gräbt diese in einem schattig gelegenen Lande ein, begießt, wenn es nöthig ist, und läßt kein Unkraut aufkommen. Vor dem Eintritt der Kälte im Oktober nimmt man die Töpfe wieder aus dem Lande und bringt sie an geschützte Orte in eine Temperatur von 5 — 6° R., im November dagegen in's Treibhaus und zwar den Fenstern nahe.

Varietäten der Monats-Erdbeere:

a. Weiße Monats-Erdbeere.

Frucht länglich bis walzenförmig, weiß, später oft gelblich. Das zarte und saftige Fleisch schmeckt sehr süß und etwas aromatisch.

Reift vom Juni — Oktober.

b. Rother Monats-Erdbeere.

Frucht länglich, mehr zugespitzt, als die Vorige, hellroth, sonnenwärts dunkelroth. Fleisch zart, saftig, angenehm süßlich gewürzhalt schmeckend.

Bringt den ganzen Sommer hindurch bis in den Herbst Früchte.

2. Scharlach-Erdbeere von Bath.

Fragaria bathonica.

Erdbeere von Bath, große Scharlach-Erdbeere, doppelte Scharlach-Erdbeere.

Stoß stark, buschig. Stengel und Blätter ebenfalls

stark und groß, lehtere sägeartig, hellgrün. Blatt und Blüthenstiele stark behaart.

Beeren eiförmig, rundlich, gelblich, sonnenwärts dunkel scharlachroth, fast von der Größe der Ananas-Erdbeere und von angenehmem Geschmack.

Fragaria elatior. Ehrh.

Fragaria dioica. Duch.

Fragaria magna. Thuil.

Fragaria moschata. Duch.

Fragaria muricata. L.

Fragaria vesca β *pratensis.* L.

Hochstengelige Erdbeere, große Gartenerdbeere, eigentliche Gartenerdbeere, Gartenerdbeere, rauhe Erdbeere, aromatische Erdbeere, Zimterdbeere.

Arten = Charakter.

Stengel hoch. Blätter und Blumenstiele weich behaart, die Haare ganz abstehend. Blättchen anstehend, scharf gezähnt, oben weich und dünn behaart, hochgrün, unten zottig fadenartig und bläulich glänzend, gewimpert. Kelch zurückgeschlagen, fruchttragend. Kelchklappen zottig behaart. Blüthen groß, weiß. Früchte oft sehr groß, eiförmig, auf der einen Seite grünlichweiß, auf der andern dunkelroth.

Blüthezeit und Dauer.

Mai. 2. Reife Juni, oft schon im Mai.

Vorkommen.

In Bergwäldern Europa's und Amerika's; häufig in Gärten angebaut.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Gartenerdbeere hat einen angenehmen süßen und erquickenden Geschmack und wird wie die vorige benützt.

Eine Varietät von ihr ist:

1. Muskateller-Erdbeere.

Fragaria moschata. Duch.

Buscherdbeere.

Capiton. Chaperon.

Kelch großblättrig. Frucht meist rundlich, fest am Kelche sitzend, weißlich oder gelb, sonnenwärts purpurroth. Fleisch fest, nicht sonderlich saftig, von moschusartigem Geschmack.

Fragaria collina. Ehrh.

Fragaria hispida. Duch.

Fragaria pratensis. L.

Hügelerdbeere, Knackerdbeere, Knadelbeere, harte Erdbeere, Dresling, Bräuflein, Steinbeere, Pflasterbeere, Dammerdbeere, Steinknopf.

Arten = Charakter.

Wurzel horizontal oder schief verlaufend. Blätter ziemlich lang gestielt, gegen die Spitze hinaus gesägt, oben und unten zart behaart, die Haare der Blätter aufrechtstehend. Kelch aufrecht, angebrückt, fruchttragend. Früchte etwas hart, fest am Kelche hängend, wohlschmeckend.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. 2. Reife Juli, August.

Vorkommen.

Auf grasigen, sonnigen und trockenen Hügeln, besonders gerne auf Thonboden.

Fragaria virginiana. Ehrh.

Virginische scharlachrothe Erdbeere, virginische Scharlach-Erdbeere, virginische Erdbeere, Scharlach-Erdbeere.

Arten = Charakter.

Blätter oben fast glatt, lang zugespitzt, sägeartig gezähnt. Blumen klein, weiß. Kelch offen. Frucht verschieden groß, eiförmig, zugespitzt, hellroth. Samenkörner braunroth.

Blüthezeit und Dauer.

April — Juni. 2. Reift schon Ende Mai.

Vorkommen.

Nord-Amerika, Virginien, Carolina; bei uns in Gärten gezogen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte besitzen einen angenehmen weinsäuerlichen Geschmack.

Eine Varietät der Scharlach-Erdbeere scheint zu sein die

1. Himbeer-Erdbeere.

Geschlechter getrennt. Früchte meist rundlich, weißlich oder gelblich, sonnenwärts kirschroth. — Sie sind sehr saftig, haben einen Himbeerengeruch und weinartigen Geschmack.

Fragaria grandiflora. Ehrh.

Fragaria ananassa. Duch.

Fragaria chilensis ananassa. Sering.

Fragaria vesca ϵ *ananas.* Alt.

Großblühende Erdbeere, Ananas-Erdbeere.

Arten = Charakter.

Die Wurzel hat sehr lange Ausläufer. Blätter stumpf sägeartig gezähnt, oben glatt, unten behaart, an den Stielen der Blätter und Blüthen die Haare aufrecht stehend. Kelch angebrückt, fruchttragend. Blumenblätter weiß. Frucht meist sehr groß, rund, glatt oder pyramidenförmig, aufrecht, glänzend, rosen- bis bräunlichroth, auf der Schattenseite weiß und gelblichgrün, innen weiß.

Blüthezeit und Dauer.

Mai — Juni. 2. Reife Juli, August.

Vorkommen.

In Surinam; bei uns in Gärten gezogen.

Kultur.

Man treibt die Ananas-Erdbeere so ziemlich gleich wie die gemeine Wald-Erdbeere. Man bringt die Ldpfe, in welchen sich statt drei nur zwei Pflanzen befinden, im Februar

ober März in ein mäßig warmes Gewächshaus, und später, sobald die Früchte angefaßt haben, in das sogenannte Ananashaus. Man begießt sie, wenn es nöthig ist, läßt ihnen jedoch sämmtliche Blätter. Mit der Reife der Früchte bringt man die Töpfe an einen mehr schattigen Ort, damit die Früchte weniger einschrumpfen und an Wohlgeschmack verlieren, auch soll man sie zu dieser Zeit weniger begießen, damit sie um so gewürzhafter werden. Nachdem die Früchte abgenommen sind, schneidet man alle Blätter ab, gräbt sie in ein schattiges Land ein und begießt sie zuweilen, und die Pflanzen tragen dann im nächsten Jahre wieder eben so reichlich.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte haben einen angenehmen ananasähnlichen Geruch und ein ziemlich dichtes, sehr saftiges, kräftig und wohlgeschmeckendes Fleisch.

Rubus L.

Systeme: Calyciflorae pentapetalae. Roy.
Dryadeae. DeC. Vent. Spach. Bartl.
Icosandria, Polygynia. L.
Potentillae. Rül.
Rosaceae. Adans. Juss.
Sarcodiphyta. Neck.
Senticosae. L.

Kelch einblättrig, ziemlich flach, 5spaltig, bleibend. Blumenkrone 5blättrig, dem Kelche eingefügt. Blumenblätter kurz-genagelt, rundlich verkehrt-eiförmig, länglich, fellsförmig oder spatelförmig, ganz, ausgerandet oder 2lappig. Staubgefäße zahlreich. Staubfäden fadenförmig. Staubbeutel eiförmig, aufstehend, 2fächerig. Stempel zahlreich. Fruchtknoten frei, kahl oder etwas behaart, 1fächerig. Griffel endständig, fadenförmig. Narben einfach, abgestutzt oder fast köpfig. Steinfrüchte beerenartig, saftig, 1kernig, in einem Köpfchen, zahlreich oder wenige, bereift oder unbereift, kahl oder zartflaumig. Steinkern 1samig, meist runzelig, selten glatt. Samen umgekehrt, einweißlos.

Rubus Idaeus. L.

(Taf. 28. Fig. 1.)

Rubus framaesianus. Lam.
β. Rubus Idaeus albus. Ait.
γ. Rubus Idaeus laevigatus. Ait.
Rubus glaber. Mill.

Himbeere, gemeine Himbeere, Himbeerstrauch, Haarbeerstrauch, officinelle Brombeere, rothe Brombeere, Himbeerstaude, Himbeerbeere, Himmelbeere, Hohlbeere, Hombere, Hindelbeere, Hollbeere, Haarbeere, Madebeere, Himbeere, Hinfbeere, Himbren, Himmelbrem, Hindelen.

Framboisier. (franz.)
Prickly Raspberry. (engl.)

Arten-Charakter.

Strauch 3 — 5 Fuß hoch, mit dünnen, aufrechten, rundlich-eckigen Zweigen, an denen sich noch kleine, gerade Stacheln befinden. Blätter abwechselnd, lang gestielt, un-

paarig-gegliedert, die obere 3blättrig, die untere 5 — 7blättrig. Blättchen eiförmig, zugespitzt, doppelt sägeartig-gezähnt, oben glatt, sattgrün, unten weißfilzig, die Seitenblättchen anstehend, das Endblättchen größer als die vorigen, gestielt. Blattstiel behaart, oben rinnenförmig, mit kleinen Stacheln, und an der Basis mit 2 kleinen, linien-pfriemenförmigen Akerblättchen. Blüten auf kurzstacheligen Stielen, in den Blattwinkeln oder den Enden der Zweige in ästigen Trauben stehend, groß, weiß. Kelch 5theilig, lederartig, mit rückwärts geschlagenen, lanzettförmigen Lappen, welche am Rande etwas silzig behaart sind. Staubfäden weiß, mit gelblichweißen, herzförmigen Staubbeuteln. Die langen, weißen Griffel sind höher als die Staubfäden, und neigen sich mit ihren grünlichen, etwas getheilten Narben nach den Staubbeuteln herab. Die Früchte, zusammengefaßte Beeren, sind beinahe halb kugelförmig, unten ausgehöhlt, meist roth, zuweilen auch weißlichgelb, von vielen kleinen, rundlichen, weißlich behaarten und fleischigen Früchten zusammengesetzt, die dicht auf dem gemeinschaftlichen, pyramidenförmigen, weichbehaarten Fruchtboden sitzen und deren jedes einen länglichen, harten Kern in sich enthält.

Blütezeit und Dauer.

Mai — Juni. β. Reife Juli, August.

Vorkommen.

In gebirgigen, rauhen, lichten Wäldern, Gebüschen, Hecken, auf Schutt und Steinhäufen Europa's, Nord-Amerika's und Nord-Asiens; wird häufig in Gärten kultivirt.

Kultur.

Die Himbeere verlangt einen kräftigen, lockern, etwas sandigen und lehmigen Boden und eine etwas schattige Lage, in der Nähe von Geländern u. Man vermehrt sie entweder, besonders um neue Sorten zu erziehen, aus Samen oder am einfachsten durch die Wurzelbrut. Altes Holz schneidet man im Herbst ab, und die jungen Schossen bis auf 2 Fuß zurück. Man düngt alle Frühjahr stark, am besten mit Menschenkoth, und während der Blüthe und Fruchtbildung einigemal mit einer Sauche von Pferde-, Kuh- und Taubenmist, und begießt bei trockener Witterung stark. Alle 3 Jahre soll man eigentlich eine neue Pflanzung machen.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Himbeerblätter sind geruchlos und schmecken herb, die Früchte riechen sehr angenehm, schmecken säuerlich süß und gewürzhaft, besonders die wilden, und sind saftreich. Vorwaltende Bestandtheile der Blätter sind: Gerbestoff, der Früchte: Zucker, Gummi, Pflanzensäuren, rother Farbstoff, ätherisches Del. Man genießt die Himbeere roh, allein oder mit Zucker, setzt die Früchte verschiedenen Backwerken bei, macht sie ein. Man verordnet sie als diätetisches Mittel und bereitet aus ihnen einen Saft, Himbeersyrup oder Himbeerfaß genannt, Himbeersaft, Himbeerwasser, Himbeergeist, Gelee, Ruf; ferner durch Gährung des Saftes einen angenehmen schmeckenden Wein und Brantwein. Die Himbeeren sind für Gänse giftig. Die Blätter benutzt man hie und da noch als Thee, als Gurgelwasser und äußerlich als Wundmittel. Den Waldungen ist der Himbeerstrauch seines starken Wuchers wegen schädlich.

Man hat mehrere Varietäten der Himbeere.

1. Gemeine rothe Himbeere.

Sie variiert wieder in der Farbe:

a. Rothe Himbeere.

(Taf. 28. Fig. 2.)

Früchte blaßroth oder fleischfarbig, saftig, wohlriechend und schmeckend, überreif enthalten sie gewöhnlich Maden.

b. Weiße Himbeere.

(Taf. 28. Fig. 3.)

Frucht weiß, süß, aber zum Einmachen und Himbeer-
saft weniger sich eignend.

2. Riesenhimbeere.

Große rothe Himbeere aus Chili, Chillsche Himbeere.

Früchte noch einmal so groß, als die gemeine Himbeere und oft auch angenehmer von Geschmack. Sie bekommen keine Würmer.

3. Englischer zweimaltragender Himbeerstrauch.

Der gewöhnlichen Himbeere gleich, trägt aber zweimal im Jahre, zuerst im Juli, dann wieder im September oder später.

- a. Englischer rother zweimaltragender Himbeerstrauch.
- b. Englischer weißer zweimaltragender Himbeerstrauch.

Rubus fruticosus. L.

(Taf. 28. Fig. 4a, b.)

- Rubus sanctus. Pall.
 Rubus sulcatus. Koehl.
 β. Rubus slesiacus. Weihe.
 Rubus arenarius. Koehl.
 γ. Rubus candicans. Lasch.
 δ. Rubus sanctus. Sieb.

Strauchartige Himbeere, Brombeere, hohe Brombeere, gemeine Brombeere, schwarze Brombeere, schwarze Braunbeere, schwarze Krahbeere, Bremen, Brum, Brommer, Bramerken, Kraffelbeere, Rabetbeere, gemeiner Brombeerstrauch, große schwarze Brombeerstaude.

La Roncée ordinaire ou Mûre de Renard. (franz.)
 The common Bramble or Blackberry. (franz.)

Arten = Charakter.

Strauch meist größer als der Himbeerstrauch. Stengel stärker, aufrecht oder niederlegend und wurzelschlagend, schlank, edig, gefurcht, glatt oder zart behaart, meist röthlichbraun. Blätter eiförmig-länglich, zugespitzt, auch herzförmig, eiförmig und rundlich, stark gesägt oder doppelt und eingeschnitten-gesägt, rauh, auf den Rippen stachelig, oben 3-, unten 5zählig, oben und unten fein behaart, oben dunkler und unten häufig mit weißem Filze besetzt. Blütenstiele weißflzig und wenig stachelig. Kelch zurückgeschlagen, fast unbewaffnet. Blüten gipfelständig, gewöhnlich in großen, ästigen, rispenförmigen, oft hängenden Trauben oder Dol-

dentrauben, groß, weiß oder rosenroth. Staubfäden lang, weiß, mit blaß gelbgrünen Staubbeutel. Die Früchte meist wie auch die Blumen größer als bei der gemeinen Himbeere, im Anfange grün, dann lange roth und mit der Reife glänzend schwarz.

Blützeit und Dauer.

Juni — Juli. β. Reife August, September.

Vorkommen.

An Bergen, in Waldungen, Gesträuchen, an Zäunen, Feldrändern, in gutem Boden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Blätter schmecken herb; die Blüten sind wohlriechend, die Früchte haben viel dunkel violettrothen Saft, keinen Geruch, unreif einen sehr herben, sauren, reif aber einen angenehmen süß weinsäuerlichen Geschmack. Vorwaltende Bestandtheile der Blätter sind: eisengründer Gerbestoff, der Früchte: Zucker, Gummi, Apfelsäure und violettrother Farbstoff. Der Saft der Beeren enthält nach John: Schleimzucker, Gummi, eine Spur Harz, violettrothen Farbstoff, Apfelsäure, phosphorsaures Kali und Magnesia, apfelsaures Kali und Kalk.

Die Brombeeren sind eine angenehme und erquickende Speise, und man bereitet aus ihnen ebenfalls Wein, Branntwein und Essig, mit dem Safte färbt man Weine roth. Officinell sind die Früchte, sie dienen als kühlendes Mittel, man hat von ihnen noch einen Saft, Muß und Gallerte, auch werden sie oft fälschlich unter Maulbeeren dem Verkaufe ausgesetzt. Die Blätter gebraucht man als Thee und zu Gurgelwasser, die Blüten sind den Bienen sehr willkommen, die Wurzel wurde, mit Honig abgekottet, gegen Wassersucht angewendet, und das verkohlte Holz eignet sich besonders zur Fabrication von Schießpulver. Durch seine Wurzeln und Schößlinge in Wäldern, Feldern und Gärten ein unangenehmer Gast.

Die Brombeere zählt mehrere Varietäten:

1. Brombeere mit geschlitzten oder Peterfilien-Blättern.
2. Brombeere mit scheckigen Blättern.
3. Gefüllt blühende Brombeere.

Stengel hoch, bläulich. Blätter oben dunkelgrün, unten weißflzig. Blüten sehr schön hellrosenroth.

Mehr zur Zierde.

4. Brombeere mit vielfach zusammengesetzter Blode.

5. Blattfengelige Brombeere.

6. Großblühende Brombeere.

Blätter weicher, weißlich schimmernd. Blüten größer, roth. — Auf Kalkfelsen bei Pyrmont.

7. Polnische Brombeere.

Blätter bläulich, ohne Dornen. Frucht schwarz.

8. Drüsig Brombeere.

Rubus glandulosus. Bellar.

Stengel, Blatt und Blumenstiele drüsig behaart. Blätter meistens 3zählig, mehr zugespitzt, stachelspitzig-gesägt.

9. Gefaltete Brombeere.

Rubus plicatus. Pers.

Blätter zu 5 stehend, gefaltet, doppelt gesägt, unten filzig.

10. Haselblättrige Brombeere.

Rubus corylifolius. Smith.

Stengel rundlich, 5edig, dicht und gerade stachelig, zerbrechlich. Blätter beinahe herz-eiförmig, den Haselnußblättern gleichend, spitz-gezähnt, unten weichhaarig, mit anstehenden Seitenblättern.

Rubus caesius. L.

(Taf. 28. Fig. 5a, b.)

β. *Rubus caesius arvensis*. Wallr.

Rubus pseudo caesius. Weihe.

γ. *Rubus caesius grandiflorus*. Sering.

δ. *Rubus caesius parvifolius*. Wallr.

Bocksbeerstrauch, Bocksbeere, Akerbeere, blaue Brombeere, kriechende Brombeere, Akerbrombeere, Traubenbeere, Taubenbeere, Fuchsbeere, blaue Himbeere, Akerhimbeere.

La Ronce des champs ou des haies. (franz.)

The dwarf Bramble. (engl.)

Arten = Charakter.

Der Strauch ist niedriger als bei der gemeinen Brombeere, die Stengel gewöhnlich dünner, rundlich, niederliegend oder kriechend, oder auch mehr krautartig, mit kleinern, rückwärts gebogenen Stacheln besetzt, und meist weißlichblau behaart. Blätter 1—3zählig, oder gefiedert 5zählig. Blättchen eiförmig, oft Klappig, ungleich-sägeartig, tief gezähnt, oben glatt, unten fein behaart. Blütenstiele oft drüsig. Kelchlappen aufrecht-ausgebreitet, drüsig-behaart. Blüten winkelfständig, in kleinen, sparsam blühenden Trauben stehend, sind kleiner, weiß. Blumenblätter verkehrt-eiförmig, ausgerandet. Staubfäden weiß. Staubbeutel rundlich, 2furchig, gelblichweiß. Früchte meist etwas verkümmert, aus weniger verschiedenen großen Beeren bestehend, bräunlich oder blauschwarz und weißlich bereift.

Blütezeit und Dauer.

Mai — Jull. β. Reife August, September.

Vorkommen.

In Wäldern, auf Aedern, Steinhäusen, an Hänen, Bächen, alten Mauern, in Hecken, besonders häufig auf Kalkboden, und zuweilen in unsern Gärten gezogen.

Kultur.

Die Akerbeere verlangt einen guten, jährlich gedüngten Boden und einen schattigen Standort.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte der wilden Akerbeere stehen an Geschmack denen der Brombeere nach, übertreffen sie jedoch hierin, sobald sie in Gärten kultivirt werden. Mit dem rothen Saft färbt man Wein. Officinell waren früher die Früchte und jetzt noch sind es die Blätter.

Rubus saxatilis. L.

(Taf. 28. Fig. 6.)

β. *Rubus saxatilis americanus*. Pers.

Rubus saxatilis canadensis. Pursh.

Steinbrombeere, kriechende Brombeere, Felsenhimbeere, Steinbeere, Scharlach-Bocksbeere, Brunnitschen.

Arten = Charakter.

Pflanze krautartig. Stengel handhoch, aufrecht, edlig, unbewaffnet, behaart, an der Basis etwas holzig, mit 1—3 Fuß langen, kriechenden, etwas stacheligen Ausläufern. Blätter abwechselnd, lang gestielt, 3zählig. Blättchen rauten- oder verkehrt-eiförmig, spitzig, eingeschnitten-gesägt, weich behaart, fast nackt, mit breit lanzettförmigen Akerblättchen. Kelchlappen zur Blütezeit zurückgeschlagen. Blüten zu 3—6, büscheldolbenartig, am Ende der Zweige stehend, sind klein, weiß oder röthlich. Blumenblätter länglich. Beeren ansehnlich, aus 3—7 Beeren bestehend, glänzend scharlachroth.

Blütezeit und Dauer.

Juni — Jull. β. Reife August, September.

Vorkommen.

Im ganzen nördlichen Europa, in Deutschland, Nordamerika und Asien, in gebirgigen Waldungen, auf kahlen Felsen, auf Kalkboden.

Eigenschaften, Nutzen, Anwendung.

Die Früchte schmecken fade säuerlich und werden im Norden roh und eingemacht, und ihr Saft mit Milch vermischt, genossen, auch, besonders in Rußland, auf Branntwein benutzt und gegen Scorbut angewendet.

Namen der angeführten Autoren.

A.

Adanson, Adans.
Alton, Alt.
Allioni, All.

B.

Bartling, Bartl.
Bauhin, Bauh.
Bechstein, Bechst.
Bellardi, Bellar.
Berland, Berland.
Besser, Besser.
Bigelow, Bigel.^o
Blume, Blum.
Borchhausen, Borchh.
Bretler, Breit.

C.

Courset, Cours.
Crantz, Crantz.

D.

De Candolle, DeC.
Desfontaines, Desf.
Dierbach, Dierb.
Douglas, Dougl.
Duchesne, Duch.
Duhamel du Monceau, Duh.
Dumont de Courcet, Dum.
Dumortier, Dumort.

E.

Ehrhart, Ehrh.
Endlicher, Endl.

F.

Fischer, Fisch.

G.

Gärtner, Gärt.
Gaterau, Gater.
Gaudichaud, Gaudich.
Gaudin, Gaud.
Gmelin, Gmel.
Gock, Gock.

H.

Hablitz, Habl.
Haller, Hall.
Heyne, Heyn.
Host, Host.
Hudson, Huds.

J.

Jacquin, Jacq.
Jussieu, Juss.

K.

Kielmeyer, Kielm.
Koch, Koch.
Koehler, Koehl.
Kunth, Kunth.

L.

Lamarck, Lam.
Lasch, Laesch.

Link, Link.

Linné, L.

Loddige, Lodd.

Loiseleur Deslongchamps.
Lolai.

M.

Martins, Mart.
Medicus, Medic.
Miller, Mill.
Moench, Moench.
Murray, Murr.

N.

Necker, Neck.
Nuttal, Nutt.

P.

Pallas, Pall.
Persoon, Pers.
Plinius, Plin.
Poirét, Poir.
Poiteau, Poit.
Pursh, Pursh.

R.

Rafinesque, Raf.
Reichenbach, Rchbch.
Richard, Rich.
Roth, Roth.
Roya, Roy.
Rüling, Rül.
Ruellius, Ruell.
Ruthe, Ruthe.

S.

Salisbury, Sallib.
Savi, Savi.
Schott, Schott.
Schübler, Schübl.
Schultz, Schultz.
Scopoli, Scop.
Serings, Sering.
Sieber, Sieb.
Smith, Smith.
Spach, Spach.
Sprengel, Spr.
Straub, Straub.

T.

Tausch, Tausch.
Thouin, Thouin.
Thunberg, Thunb.
Tournefort, Toura.
Trattinick, Tratt.
Turpin, Turp.

V.

Ventenat, Vent.

W.

Wallroth, Wallr.
Wangenheim, Wagnhm.
Weihe, Weihe.
Willdenow, Willd.
Wormsköld, Wormsk.

Lateinisches Register.

A.

Adenorachia. DeC. 1.
 Amygdalophora. Neck. 48.
 Amygdalus L. 48. 79.
 amara. β . Hort. 80.
 Besseriiana. Schott. 81.
 campestris. γ . Bess. 81.
 communis. L. 80.
 dulcis. γ . Hort. 80.
 fragilis. δ . Haller. Hort. 80.
 georgica. β . Desf. 81.
 hybrida. Dierb. 80.
 macrocarpa. ϵ . Hort. 80.
 nana. L. 81.
 nucipersica. δ . Rehbch. 49.
 Persica. L. 49.
 Persica nectarina. Ait. 49.
 persicarioides. ζ . Hort. 80.
 Persico-amygdala. Rehbch. 80.
 sativa. Mill. 80.
 Apyrophorum. Neck. 1.
 Arotocrania. Endl. 76.
 Aria. DeC. 1.
 Armeniaca. Tourn. 53.
 Armeniaca epirotica. Fl. Wett. 63.
 vulgaris. Pers. Lam. 53.
 Azarolus crataegoides. Borchh. 78.

AB.

Barberis. L. 123.
 asperma. δ . Mill. 123. 124.
 aurea. Tausch. 123.
 canadensis. γ . Mill. Hort. 124.
 inominata. γ . Fisch. Straub. Kielm. 123.
 irritabilis. Sallab. 123.
 sibirica. Hort. 123.
 violacea. β . Poit. et Turp. 123. 124.
 vulgaris. L. 123.
 Berisla. Spach. 124.
 Botryocarpum. Rich. 124.
 nigrum. Rich. 126.

C.

Calobotrya. Spach. 124.
 Castanea. Mill. Gärt. 85.

Castanea asplenifolia. β . Hort. 85.
 cochleata. γ . Lodd. 85.
 glabra. δ . Lodd. 85.
 glauca. ϵ . Hort. 85.
 sativa. Mill. 85.
 variegata. ζ . Hort. 85.
 vesca. Gärt. 85.
 vulgaris. Lam. 85.
 Castanophorum. Neck. 83.
 Cerasophora. Neck. 53.
 Cerasus. Adans. 53.
 austrea. Hort. 65.
 avium. Hort. 65.
 avium. Moench. 71.
 Caproniana. DeC. 65.
 Chamaecerasus. Loisl. 71.
 dulcis. Borchh. 71.
 dulcis. Hort. 65.
 Duracina. β . DeC. 71.
 fruticosa. Borchh. 71.
 hortensis. Pers. 65.
 humilis. Host. 71.
 intermedia. Loisl. 71.
 juliana. DeC. 65.
 plena. Hort. 65.
 rosea. Host. 65.
 vulgaris. Mill. 65.
 Cerophyllum. Dougl. 124.
 Chaenomeles. DeC. 20.
 Chamaemespilus. DeC. 1.
 Chrysobotrya. Spach. 124.
 Conostyllum. Spach. 124.
 Coreosma. Spach. 124.
 Cornus. L. 76.
 domestica. Spach. 79.
 flava. β . Hort. 76.
 mas. L. 76.
 mascula. L. 76.
 Corylus. L. 83.
 alba. ϵ . Ait. 83.
 arborea. Hort. 83.
 arborescens. Fl. Wett. 84.
 Avellana. L. 83.
 Avellana grandis. Ait. 83.
 Avellana maxima. γ . Willd. Hort. 83.
 Avellana. δ . rubra. Poir. 84.
 Avellana striata. δ . Willd. 83.
 Avellana sylvestris. α . Willd. 83.
 corymbosa. Breit. 83.

Corylus glomerata. γ . Ait. 83.
 maxima. Mill. 84.
 oblonga. Breit. 83.
 ovata. β . Lam. 83.
 rubra. ζ . Ait. 83.
 sativa. Breit. 83.
 tubulosa. Willd. 84.
 Crataegus. L. 77.
 apifolia. Borchh. 78.
 Azarolus. L. 78.
 monogyna. Jacq. 78.
 Oxyacantha. L. 77.
 Oxyacantha. β . Lmk. 78.
 Cydonia. Pers. Mill. 20.
 europaea. Savi. 20.
 lustrana. β . Borchh. Mill. 20.
 maliformis. Borchh. Mill. 20.
 oblonga. γ . Borchh. 20.
 vulgaris. Pers. 20.
 Cylindrostyllum. Spach. 124.
 Cynosbatium. Spach. 124.

D.

Distyllum. Spach. 124.
 Duchesnea. Serling. 128.

E.

Eriolobus. DeC. 1.

F.

Fagus castanea. L. 85.
 Fragaria. L. 128.
 abnormis. Tratt. 128.
 alpina. Pers. 128. 129.
 ananassa. Duch. 130.
 bathonica. 129.
 botryformis. δ . Duch. 128.
 chilensis ananassa. Serling. 130.
 dioica. Duch. 130.
 effagellis. ϵ . Duch. 128.
 elatior. Ehrh. 130.
 grandiflora. Ehrh. 130.
 hispida. Duch. 130.
 hortensis. δ . Duch. 128.
 magna. Thuil. 130.
 minor. γ . Duch. 128.
 monophylla. ζ . Duch. 128.
 moschata. Duch. 130.

Fragaria multiplex. γ . Duch. 128.
 muricata. L. 130.
 muricata. ϵ . L. 128.
 nuda. Murr. 128.
 pratensis. L. 130.
 semperflorens. Duch. 129.
 semperflorens. β . L. 128.
 sempervirens. Duch. 128.
 unifolia. Hall. 128.
 vesca. L. 128.
 vesca ϵ . ananas. Ait. 130.
 vesca β . pratensis. L. 130.
 vesca sylvestris. L. 128.
 vesca var. semperflorens. Tratt. 129.
 virginiana. Ehrh. 130.
 vulgaris. Ehrh. 128.

G.

Grossularia. Mill. Adans. Spach. DeC. 124.
 hirsuta. Mill. 126.
 nigra. Mill. 126.
 reclinata. Mill. 126.
 rubra. Mill. 126.
 Uva. Scop. 126.
 Uva crispa. Mill. 126.
 vulgaris. Spach. 126.

H.

Halmia. Medic. 1.

J.

Juglans. L. 81.
 filicifolia. β . Lodd. 81.
 heterophylla. Hort. 81.
 regia. L. 81.

L.

Lazarolus. Med. 1.
 Polivilleriana. Borchh. 20.

M.

Mahonia. Nutt. 123.
 Malus. Mill. DeC. 1.
 acerba. Mart. 21.
 communis. Desf. 21.

Malus costata. Schübl. et Mart. 22.
 daepphylla. Borchh. 21.
 dilatata. 47.
 fastigata. 47.
 paradisiaca. Borchh. 21.
 praecox. Borchh. 21.
 pumila. Mill. 21.
 Sorbus. Borchh. 79.
 striata. Schübl. et Mart. 44.
 sylvestris. Mill. Moench. 21.
 Mespilophora. Neck. 76.
 Mespilus. L. 76. 77.
 Azarolus. Willd. 78.
 domestica. Ait. 79.
 domestica. Gater. 76.
 germanica. L. 76.
 monogyna. Willd. 78.
 Oxyacantha. Gärt. 77.
 Oxyacantha. Scop. 78.
 oxyacanthoides. β . Thuil. 77.
 sylvestris. Mill. 76.
 vulgaris. Rehbch. 76.
 Morophorus. Neck. 120.
 Morus. L. 120.
 laciniata. β . Mill. 120.
 nigra. L. 120.
 Myrtillus. Koch. 121.

N.

Nux. Adans. 81.

O.

Odoatesmon. Rafn. 123.
 Oxycoecos. Adans. 123.
 europaeus. Nutt. 123.
 palustris. Besser. 123.
 palustris. Pers. 123.
 vulgaris. Parsh. 123.

P.

Padus. Tourn. 53.
 Persea. Mill. 48.
 communis. Duch. 49.
 ispahamensis. β . Thoun. 49.
 laevis. γ . DeC. 49.
 nana. Mill. 81.
 nucifera. Borchh. 49.
 vulgaris. Mill. 49.

Potentilla vesca, Scop. 128.
Prunophora, Neck. 53.
Prunus, L. 53.
Acacia, Crantz. 55.
acida, Ehrh. 65.
Armeniaca, L. 53.
austera, Ehrh. 65.
avium, L. 71.
avium, β . γ . L. 71.
Bigarella, Dum. 65. 71.
Bigarella, Hort. 71.
Caproniana, Gaud. 65.
cerasifera, Ehrh. 65.
Cerauna, L. 65.
Cerauna, Scop. 71.
Cerauna, δ . Lam. 71.
Chamaecerauna, L. 71.
communis, Huds. 56.
domestica, L. 56.
domestica, β . DeC. 60.
domestica, ζ . myrobalana, L. 65.
exigua, Bechst. 60.
fruticosa, β . Welthe. 71.
fruticosa, Pall. 71.
insaltilia, L. 60.
intermedia, Poir. 71.
macrophylla, Poir. 71.
maritima, Wagnm. 65.
Myrobalana, Desf. 65.
nicotianaeifolia, Loisl. 71.
nigra, Mill. 71.
nigricans, Ehrh. 71.
oecconomica, Borekh. 56.
rubicunda, Bechst. 71.
spinosa, L. 55.
sylvestris, Habl. 60.
sylvestris, Mill. 55.
sylvestris, Pers. 71.
sylvestris fructu majore albo, 55.
sylvestris major, C. Bauh. 55.
varia, Ehrh. 71.
Pyrophorum, Neck. 1.
Pyrus, L. 1. 20. 21.
acerba, DeC. 21.

Pyrus Aehras, Gärt. 1.
aploa, \mathcal{S} . Hort. 21.
Appiana, λ . Plin. 21. 33.
austera, ξ . Wallr. 21.
Azarolus, Scop. 78.
Bergamotia, ξ . Ruellius. 1.
Bollwylleriana, DeC. 20.
Calvillea, ζ . Pers. 21. 22.
cestiana, e . Hort. 21.
chinensis, ζ . Hort. 1.
communis, L. 1.
conocarpa, t . Schübl. et Mart. 21.
Cydonia, L. 20.
dolabelliana, λ . Plin. 1.
domestica, Smith. 79.
epitroica, η . Hort. 21.
falerna, e . Hort. 1.
favoniana, Plin. 1.
favoria, δ . Hort. 1.
glabra, Koch. 21.
globosa, ν . Schübl. et Mart. 1.
jaspidia, β . Hort. 1.
irregularis, Münchh. Durol. 20.
liquescens, η . Hort. 1.
lusitanica, Hort. 20.
maliformis, Hort. 20.
Malus, L. 21.
Megamila, γ . Schübl. et Mart. 21. 32.
mitis, o . Wallr. 21.
oblonga, Hort. 20.
oviformis, μ . Schübl. et Mart. 1.
paradisaca, β . Hort. 21.
Polliveria, L. 20.
Pollivilla, Gmel. 20.
Pollivilleria, Hort. 20.
pompejana, γ . Hort. 1.
praecox, Pall. Hort. 21.
Prasomila, γ . Pers. 21. 36.
pumila, Hort. 21.
pyramidalis, t . Hort. 1.
Pyraeter, Hort. 1.
rubelliana, δ . Hort. 21.
rufescens, \mathcal{S} . Pers. 1.

Pyrus Sorbus, Gärt. 72.
strepens, κ . Schübl. et Mart. 21. 28.
striata, μ . Schübl. et Mart. 21.
sylvestris, Moench. 1.
tomentosa, Koch. 21.
tomentosa, Moench. 20.
vinifera, κ . Schübl. et Mart. 1.

R.

Rebis, Spach 124.
Ribes, L. 124.
Grossularia, L. 126. 127.
Grossularia, δ . L. 126.
hybridum, γ . Besa. 126.
nigrum, L. 126.
officinale, Dum. Cours. 125.
olidum, Moench. 126.
reclinatum, L. 126. 127.
reclinatum, β . L. 126.
rubrum, L. 125.
spluosum, Lam. 126.
Uva crispa, L. 126. 127.
vinosum, β . Dum. Cours. 125.
vulgare, Lam. 125.
Ribesia, Berland. 124.
Robaonia, Berland. 124.
Rubus, L. 131.
arenarius, Koehl. 132.
caesius, L. 133.
caesius, β . arvensis, Wallr. 133.
caesius, γ . grandiflorus, Sering. 133.
caesius, δ . parvifolius, Wallr. 133.
candicans, γ . Laesch. 132.
corylifolius, Smith. 133.
frambaesiana, Lam. 131.
fruticosus, L. 132.
glaber, Mill. 131.
glandulosus, Bellar. 132.
Idaeus, L. 131.
Idaeus albus, β . Ait. 131.

Rubus Idaeus laevigatus, γ . Ait. 131.
plicatus, Pers. 133.
pseudo caesius, Welthe. 133.
sanctus, Pall. 132.
sanctus, δ . Sleb. 132.
saxatilis, L. 133.
saxatilis, β . americanus, Pers. 133.
saxatilis canadensis, Pursh. 133.
silvestris, β . Welthe. 132.
sulcatus, Koehl. 132.

S.

Schollera, Roth. Heyn. 123.
Oxycoecos, Roth. 123.
paludosa, Baumg. 123.
Siphocalyx, DeC. 124.
Sorbus, Crantz. 79.
Sorbus, L. 1.
Cydonia, Crantz. 20.
domestica, L. 79.
Malus, Crantz. 21.
Pyrus, Crantz. 1.
Symphocalyx, Berland. 124.

T.

Tanycrania, Endl. 76.
Thelycrania, Endl. 76.
Torminaria, DeC. 1.
Trichocarpus, Neck. 48.

V.

Vaccinium, L. 121. 123.
gualteroides, Bigel. 122.
intermedium, β . Rutho. 122.
Myrtillus, L. 121.
Oxycoecos, L. 123.
pubescens, Wormsk. 122.
punctatum, Lam. 122.
sedense, Pers. 122.
uliginosum, L. 122.
Vitis idaea, 122.

Vitis, L. 86.
albuella, Schübl. et Mart. 103.
amina, Schübl. et Mart. 92.
apiana, Schübl. et Mart. 94.
apyrena, γ . Hort. 86.
Aurelianensis, 96.
austriaca, Dierb. 91.
Bumastus, 108.
burgundica, Schübl. et Mart. 89.
cathartica, Dierb. 115.
chenopodia, Dierb. 99.
Clavennensis, Dierb. 116.
Corinthiaca, *apyrena*, 110.
fixilla, 114.
forensis vandaltica, 112.
Formiana, 111.
francoica, Schübl. et Mart. 91.
Vitis-idaea, Koeh. 121.
Myrtillus, Moench. 121.
punctata, Moench. 122.
Vitis leidorii, 95.
italica, Gock. 97.
laciniosa, L. 94.
macrocarpa, Dierb. 98.
Malvasiae, 106.
misera, Dierb. 112.
nicarina, Dierb. 104.
pendula, Dierb. 92.
pensilis italica, 114.
Pythia, 109.
pulverulenta, Dierb. 119.
pusilla, Dierb. 99.
rhaetica, Schübl. et Mart. 101.
Sancti Urbani, Gock. 102.
sativa, DeC. 86.
sylvestris, β . Gmel. 86.
tinctoria, Dierb. 107.
Tyroliensis, Dierb. 118.
vinifera, L. 86.
xanthocarpa, Dierb. 119.

Deutsches Register.

A.

Abendroth 102.
 Aeacie, deutsche 55.
 Ackerbeere 133.
 Ackerbrombeere 133.
 Ackerhimbeere 133.
 Akeleiſche 79.
 Affenthaler 89.
 Agatapfel, doppelter 35.
 Agras 126.
 Aibere 126.
 Alantapfel 28.
 Alben 103.
 Alberge-Aprifoſe 55.
 Alberts Damascene 58.
 Albettsapfel 58.
 Albig 103.
 Alicante, unächte 113.
 Allerheiligen-Riſche 70.
 Alpen-Erdbeere 129.
 Amabot 13.
 Amallapflaume 57.
 Amaranthpflaume 74.
 Amarelle 65.
 frühe rönigliche 70.
 große 70.
 späte 70.
 ſüße 70.
 Amarellen 70.
 mit mehreren Früchten auf
 dem gleichen Stiele 70.
 Ambradiene 3.
 Amerikaner 106.
 Ammer 65. 70.
 große 70.
 Ammerbaum 65.
 Ammerſirſche 65.
 Ammern 70.
 Ananas-Aprifoſe 54.
 Ananas-Erdbeere 130.
 Ananasſirſche, Charlestowne
 52.
 Ananaszweiſche 59.
 Anis-Calvill 25.
 Annaberger 47.
 Apfelſirſche 77.
 Apfel 21.
 armeniſcher 53.
 Calmer, ſkonom. Pflanzenkunde. II.

Apfel, buntgeſtreifter 29.
 epivotiſcher 53.
 gemeiner 21.
 goldgeſtickter 39.
 röniglicher 29.
 Roſkomiſter 35.
 Savoyer 24.
 wilder 21.
 Apfelbaum 21.
 gemeiner 21.
 wilder 21.
 Apfelquitt 20. 21.
 Apfelwildling 21.
 Api 47.
 doppelter 48.
 großer 48.
 kleiner 47.
 Apfelf 47.
 Apis, rother 47.
 Apisapfel, rother 47.
 Apothekerbirne 5.
 Aprifoſe 53.
 Brüſtler 54.
 gemeine 53, 54.
 große 54.
 große gemeine 54.
 grüne 62.
 ſchwarze 55.
 ungariſche 54.
 violette 54.
 vom geſchmackten Baume 55.
 von Algier 55.
 von Nancy 54.
 von Portugal 55.
 Aprifofenbaum 53.
 Aprifofen mit bitterer Wandel
 54.
 mit ſüßer Wandel 54.
 Aprifofenperdrigon 62.
 Aprifofenſirſche 51.
 Aprifofenpflaume 53.
 gelbe 62.
 rothe 61. 63.
 Aröß 117.
 Aſchfarbes 117.
 Aſtabirne 10.
 Augſt-Cleener 89.
 Augſter, griechiſcher 106.
 Augſter, ſchwarzer 106.
 Augſtraube 89.

Auguſt-Calvill 25.
 Auguſter, blauer 106.
 weißer 106.
 Auguſtiner 89. 117.
 Auguſtſirſche, Erfurter 69.
 Auguſttauß 84.
 Auguſtpflaume 60. 61.
 Auguſtweſche 89.
 Auguſtzweiſche 57.
 Auvener 117.
 Ajarolapfel 78.
 Ajarolbirne 78.
 Ajarole 78.
 Ajarolmiſpel 78.
 Ajarolweißdorn 78.
 Ajarol 78.
 Ajarolbirne 20. 78.

B.

Badapfel, engliſcher 26.
 geſtreifter 26.
 rother 28.
 Badſirſche 71.
 Badpflaume 56.
 Bajor 106.
 Badapfel 29.
 großer 29.
 Bartenauß 84.
 Baſtard-Calvill 30.
 Bauernſirſche 65. 71.
 Bauernpflaume 55. 66.
 Bauernreinette 41.
 Baumhaſelnuß 84.
 Bayonner 107. 117.
 Bebern 121.
 Beerenobſt 86.
 Beerſeller 101.
 Beinhof 76.
 Bela Dinka 95.
 Bela fruſka Kanka 105.
 Bela Kanka 106.
 Belina 103.
 Belleſeur-Reinette 42.
 Belleſeur 51.
 Belobere 27.
 Berberisſtrauch 123.
 Berberis mit dunkelrothen
 Früchten 124.

Berberis, mit vielen Stacheln
 und rauhen Früchten 124.
 mit violetten Früchten 124.
 Berberisſtraube 123.
 Berberisſtrauch, gemeiner 123.
 Bergamotte, lange geſtreifte 15.
 rothe 15.
 von Soulers 15.
 Bergamotten 14.
 abweiſende 15.
 vollkommene 14.
 Bergſirſche 71.
 Bergtraube, Rübeheimer 97.
 Bernisbeere 122.
 Best de la Motte 8.
 Beſige 121.
 Beſige 121.
 Biebeckere 121.
 Biederpflaume 63.
 Bierſirſche 65.
 Bietſigheimer 47.
 Biſfen 55.
 Biſje 60.
 Birnapfel, remaliſcher 35.
 Birnazarole 20.
 Birnbaum 1.
 doppelttragender 9.
 dreimaltragender von Rouſſi-
 lon 9.
 wilder 1.
 Birne, beſte 3.
 Brüſtler 2.
 cyriſche 16.
 gemeine 1.
 geſegnete 9.
 graue 7.
 grüne 7.
 lange grüne 7.
 ohne Haut 16.
 Wolfmarſche 17.
 Wolfmarſer 17.
 von Reapel 12.
 wilde 1.
 Birnquitt 20. 21.
 Birn-Reinette 39.
 engliſche 39.
 Birnwildling 1.
 Biſamapfel 39.
 Biſam-Damaſcenerpflaume 63.
 Blankette, kleines 6.

Blaue, ungarisch 90.
 Blaubeere 121. 122.
 Blauer von Boromeo 99.
 Blauglandelbeere 121.
 Blauschwarz 48.
 Blauweißer 97.
 Blonbine 51.
 Blumen-Calvill 25.
 Blumenſauger 46.
 Bluthaſelnuß 84.
 Blutherrſirſche 73.
 Blutſirſche 65.
 Blutnuß 83. 84.
 Blutſirſche, große 60.
 Bluttraube, feinhaarige 107.
 Italieniſche 107.
 Bodsaugen 98.
 Bodbeere 126. 133.
 Bodbeerſtrauch 133.
 Bodsbirne, kleine 4.
 Bodsdutte 57.
 Bodsei 57.
 Bodshode 57. 98.
 Bodshorn 99.
 Bodschote 57.
 Böhmiſcher 117.
 Böhlinger 91.
 Böhnapfel, großer, rheiniſcher
 45.
 kleiner, rheiniſcher 46.
 rheiniſcher 46.
 Bohnenapfel 45.
 großer 45.
 Bollnapfel 47.
 Bommer 113.
 Bommerer 98.
 Bonitalie, rothe 63.
 Borebofer 40.
 Böhmiſcher 41.
 edler 40.
 großer 41.
 grüner 41.
 rother 41.
 Borzenauer 116.
 Bouquetſirſche 78.
 Bourbine 50.
 Bouleſnapfel 29.
 Braumerken 132.
 Braunbeere, ſchwarze 132.
 Braune 103.

Braune, Drüffler 69.
 Braunes 118.
 Breitgauer 90.
 Breilting 45.
 Bremer 132.
 Bredling 130.
 Brombeere 132.
 blaue 133.
 bräunliche 132.
 gefaltete 133.
 gefüllt blühende 132.
 gemeine 132.
 gattstengelige 132.
 großblühende 132.
 harselblättrige 133.
 hohe 132.
 kriechende 133.
 mit geschlitzten Blättern 132.
 mit Petersilienblättern 132.
 mit scheidigen Blättern 132.
 mit vielfach zusammengekehrter Dolde 132.
 officinelle 131.
 polnische 132.
 rotke 131.
 schwarze 132.
 Brombeerstaude, große schwarze 132.
 Brombeerstrauch, gemeiner 132.
 Brommer 132.
 Bruchbeere 122. 123.
 Bräustein 130.
 Brum 132.
 Bruntschen 133.
 Buchbeere 122.
 Bullgrafen 122.
 Buntkirchen 73.
 Burgauer 103. 106.
 Burger 103.
 geschlechter 103.
 Burguner 89. 117.
 früher 89.
 kleiner früher schwarzblauer 89.
 kleiner weißer 90.
 rother 117.
 rundblättriger weißer 90.
 säuerlicher kleiner 89.
 schwarzblauer großer später 90.
 schwarzer 89.
 schwarzer größerer rundbeeriger 89.
 schwarzer frühzeitiger 89.
 sehr früher schwarzer 89.
 weißer 90. 120.
 weißer rundbeeriger 90.
 zweifarbiger 90.
 Buschapel 21.
 Buschbeere 130.
 Buttenäpfel 32.
 Butterblume, englische 8.
 graue 7.
 platte 15.
 römische 8.
 rotke 7.
 vergoldete weiße 7.
 weiße 7.
 Duxbirne 4.

E.

Eisbastirne 11.
 Eledtstraube 99.
 Ealsil, englischer 27.
 früher 26.
 gelber 23.
 Gräfensteiner 24.
 grüner 27.
 van der Fiees 28.
 Calville, ächte 22.
 Cappelbirne, weiße 18.
 Cardinaläpfel, rother 32.
 Carmeliterbirne 5.
 Carmesäpfel 45.
 Carmin-Calvil 26.
 Caroin, weißer 28.
 Carpentin 43.
 -Keinette 43.
 Cassiolette 4.
 Catalane 69.
 Catalachirne 18.
 Carillas 18.
 Cerna Duguljofka Kanka 106.
 oruglia 117.
 Stadarka 112.
 Champagner 89. 117.
 Charakteräpfel 37.
 Charakter-Keinette 37.
 Chapiza 101.
 Cholon, Schöne von 70.
 Christbeere 126.
 Christbirne aus Spanien 13.
 gute 5.
 spanische 13.
 spanische gute 13.
 Winter-, gute 13.
 Christborn 77.
 Christkindstraube 118.
 Eibe, aschgraue türkische 109.
 blaue 106.
 große blaue 110.
 rundbeerige 109.
 sehr große weiße spanische 109.
 ungarische schwarzblaue 109.
 weiße 105. 109.
 weiße türkische 108.
 Eitronenäpfel 30.
 Eitronenbirne, Carmeliter 5.
 Eüwoner, rother 118.
 Elervaner 90.
 Eievner 116.
 ächter schwarzblauer 117.
 grauer 117.
 ordinarer schwarzblauer 117.
 schwarzblauer 117.
 spanischer 107.
 weißgelber 118.
 rother 117. 118.
 Eoe's Goldpflaume 50.
 Goldpflaume, getüpfelte 58.
 Malonke 58.
 Pflaume 58.
 Pflaume, rotgefleckte 58.
 Colgaber 113.
 Colmar 120.
 Completer 115.
 Confessors-Birne, grüne 19.
 rotke 18.
 Corinthe 110.

Corinthe, rotke 111.
 schwarzblaue 111.
 weiße 110.
 Corle 76.
 Cornel 76.
 Cornelbaum, gemeiner zahmer 76.
 Cornelhartriegel 76.
 Cornellustische 76.
 Cornelkirchbaum 76.
 früher gefeckter 76.
 früher rother 76.
 früher schwarzrother 76.
 gelber 76.
 Cornelkirchbaum, gemeiner 76.
 später dunkelbrauner 76.
 später rother 76.
 später weißgefleckter 76.
 Cornelkirsche 76.
 Coenelle 76.
 Corniole 76.
 Costardäpfel, englischer 26.
 Crasanne 15.
 Cyderbirne 18.

D.

Damas, großer weißer 62.
 musquiter 63.
 Damascene 60.
 große von Tours 63.
 kleine weiße 62.
 längliche blaue 61.
 lange violette 61.
 müßkerte 63.
 schwarze müßkerte 63.
 von Ranagerou 61.
 Damascener, blauer 109.
 früher weißer 106.
 großer 109.
 große weiße 62.
 mit bunten Früchten 61. 63.
 mit bunten Früchten 63. 65.
 mit gelben Früchten 62. 64.
 mit grünen Früchten 62. 65.
 mit rothen Früchten 61. 64.
 später weißer 109.
 wahre 63.
 zwetschenartige 61.
 Damascenerpflaume, große 63.
 große weiße 62.
 kleine 61.
 kleine schwarze 61.
 kleine weiße 62.
 lange violette 61.
 Raugeroner 61.
 müßkerte blaue 63.
 rotke 61.
 Dammerdbeere 130.
 Dattel, blaue 56. 59.
 Dattel-Malonke 58.
 Dattelpflaume 59.
 blaue 56.
 grüntliche von Besancon 58.
 späte 56.
 Dattelschwette 56.
 englische 56.
 große gelbe 58.
 grüne 60.
 lange violette 56. 59.
 bftreichische 56.
 späte 59.

Dauphine 10.
 gute grüne 62.
 kleine 63.
 Davidbirne 18.
 Defanatsäpfel 46.
 Diamant-Gutedel 93.
 Diamantenweiln 93.
 Diapre, blaue 59.
 rotke 57.
 violette 59.
 weiße 58.
 Dickbele 103.
 Dientel 76.
 Dierling 76.
 Dörlingsstrauch 76.
 Döret's Pflaume, große ungarische 59.
 Dostkirsche 67.
 Dorte 76.
 Dornpflaume 55.
 Dornschlehe 55.
 Dreifach 77.
 Dreimänner 118.
 Dreipennigholz 118.
 Dretsch 114.
 Drusen 117.
 rother 117.
 Druser 117.
 Dürenstein 100.
 Dürtsige 76.
 Dürtsigenbaum 76.
 Dürtsigenstrauch 76.
 Duranzenspflaume, weiße 62.

E.

Eäpfel 23.
 Edelcener 117.
 Edelbzig 26.
 Edelkeinette, französische 36.
 Edelschn, rotke:94.
 Edelweiß 114.
 blauer 114.
 Edelweiß 115.
 Egsade 86.
 Eicheltraube 108.
 Eierbirne 3.
 Eierkirsche 74.
 Eierpflaume, blaue 56. 57.
 gelbe 58.
 gelbe ächte 58.
 gelbe ungarische 58.
 große blaue 57.
 große gelbe 58.
 grüne 58.
 rotke 57.
 violette 57.
 Eisäpfel, russischer 35.
 Eibirne 10.
 Eisenbart 7.
 Eiterbogen 126.
 Eibe, gelber 104.
 kleiner 104.
 Eibete 103.
 Eibelen 103.
 Eiben 103.
 rother 104.
 schwarzblauer 104.
 Eiber 103.
 Eibing 103.
 weißer 103.
 Eibinger 103.

Eibinger, rotke 104.
 Eibling 103.
 gelber 104.
 harter 104.
 kleiner weißer 104.
 weißer 103.
 Eibner 103.
 Eimene 103.
 Eisäfer, sauler 103. 120.
 rother 92.
 Eisäfer 120.
 Emmertling, wilder 65.
 Epperling 48.
 Erbberere 124.
 Erbselen 124.
 Erbselenstrauch 123.
 Erbsich 123.
 Erdbeeräpfel 22.
 Erdbeeräpfel, rother 25.
 schlechwiger 33.
 weißer 23.
 Erdbeere, aromatische 130.
 gemeine 128.
 großblühende 130.
 harte 130.
 hochstengelige 130.
 immerblühende 129.
 rauhe 130.
 virginische 130.
 virginische schwarze 130.
 von Bath 129.
 wilde 128.
 Erdkirchenstrauch 71.
 Erdweidäfel 71.
 Erzherzoginbirne 6.
 Eysel 77.
 weiße 78.
 Eyselbaum 77.
 Essigäpfel 3.
 Essigdorn 124.
 Eßlinger 116.

F.

Factor 120.
 Färber 107.
 feinhäneliger 107.
 großer 107.
 kleiner 107.
 perltaucher 107.
 reichlicher 107.
 Farbttraube 107.
 Farbtäubel 107.
 Farbsäpfel, großer 27.
 Fasanenspflaume, rotke 62.
 violette 62.
 weiße 64.
 Fasbirne 19.
 Favorit, kleiner 34.
 Feinapfel, kleiner 34.
 Feigenpflaume, große rotke 59.
 Feigenweische, große blaue 56.
 Fekete Förd 106.
 Felsbirnbaum 1.
 Felsbeere 128.
 Felsliner 101.
 Fellenberger, italienische 57.
 Felsenhimbeere 133.
 Fenschäpfel, gelber 43.
 grauer 43.
 rother 43.

Fingerzweife, lange 60.
 Fischtraube 111.
 Flachsenapfel, rother 27.
 Fleischfische 74.
 Fleischtrammer 101.
 Fleischtraube 98, 101, 102.
 Fleischweiner 118.
 röhlicher 101.
 Fliegenbirne 5.
 Fliegenraube, weiße 91.
 Florentiner 34.
 Florentinerbirne 13.
 Fluder 60.
 Fluderer 104.
 Fluderling 104.
 Fondant, weißer 93.
 Forellenbirne 16.
 Forellenfische, schwarze 69.
 späte schwarze 69.
 Forellen-Reinette 40.
 Formint 118.
 Frantisch 119.
 Framboisepfaffel 24.
 Frantische, schwarze 117.
 Franke, rotke 104.
 Franken 91, 119.
 Frankensiebling 91.
 Frankensüßer 98.
 Frankentraube 91, 114.
 rotke 94.
 schwarzblau 91.
 Franz-Dotterbirne 7.
 Franzmadam 2.
 Franzosen 120.
 Frauenbirne 2, 17.
 Frauentraube 92.
 Feensch 118.
 Frontignan, rother 95.
 Frühpfaffel 22.
 Frühpfaffel, große 54.
 kleine 54.
 kleinrotke 54.
 Frühblauer 117.
 Frühherbstfische, große schwarze 72.
 Frühherbstfische, kleine weiße 74.
 Frühherbstfische, schwarze spanische 66.
 Frühherbstfischer 105.
 Frühherbstfische, dicke nadende violette 52.
 kleine violette nackte 52.
 kleine weiße 51.
 rotke 49.
 Frühherbstfische, gelbe 59, 60.
 schwarze 64.
 wachsgelbe 59.
 Frühherbstfische 16.
 Frühtraub 89.
 Frühtraube 89.
 Frühtrauben 105.
 Frühweichsel, spanische 68.
 süße 66.
 Frühweiser 105.
 Frühweiser 56.
 gelbe 56.
 große 56, 57.
 italienische 57.
 wahre 57.
 Frühweiser 133.
 Buena Duena 113.
 Bündling 19.
 Bünderer 104.

Bürberling 104.
 Bürbernapfel, gestreifter 31.
 grüner 48.
 Bürbernapfel, Cardinal 50.
 Bürberbirne 16.
 Bürberzellerpfaffel 63.
 Bürberzellerpfaffel 59.
 violette 59.
 Bürberer 104.
 großblättriger weißer 105.
 weißer 104.
 Bürber 76.
 Bürberling 104.

G.

Gänsefüßer 99.
 Gänsefüßer 99.
 blauer 99.
 großer hellrother 99.
 Gänsefüßer 94.
 Gänsefuß 119.
 Galante 51.
 Ganne, schwarzblauer 89.
 schwarzer kleiner 91.
 weißer 90.
 weißer rundblättriger 90.
 Ganne, blauer 89.
 Gannebeere 130.
 eigentliche 130.
 große 130.
 Gartenfische 65.
 Garten-Mispel, große 77.
 Gartenstachelbeere 127.
 Gelbblüte 108.
 blaue 108.
 ordinäre 108.
 schwarzblau 108.
 schwarze 108.
 späte weiße 108.
 weiße 108.
 Gelbblüte 17.
 Gelbblüte, Stuttgarter 17.
 Gelbblütenbirne 17.
 Gel 114.
 Gelbblig 104.
 Gelbblig 104.
 Gelbblig 115.
 Gelbblig 75.
 Gelber-Pfaffel 24.
 Gewürzpfaffel 45.
 amerikanischer 44.
 Gewürzbirne, kleine 6.
 Gewürz-Catwill 26.
 Gewürzpfaffel 39.
 Gewürzpfaffel 100.
 Gewürzpfaffel 119.
 Gewürztraube 100.
 Gibiel 125.
 Gichtbeere 126.
 Gichtbeerstrauch 126.
 Gichtkraut 123.
 Gilmbert 7.
 Glane 76.
 Glanzfische 73.
 schwarze 73.
 Glanzreinette 36.
 Glaspfaffel 47.
 Glasfischbaum 65.
 Glasfische, Wettensburger 70.
 doppelte 70.
 gemeine 70.

Glasfische 70.
 Glodauer 112.
 Glodenapfel, Münchhausens gestreifter 28.
 Gohes Gölld 106.
 Goldpfaffel 38.
 Goldbergamotte 15.
 Goldbirne 6.
 Gold-Gunderling 30.
 Goldfische 75.
 Goldnetarine 52.
 Goldpfaffel 38.
 englischer 38.
 Goldpfaffel 65.
 Gold-Reinette, französische 44.
 Gold-Reinette 44.
 Gold-Reinette 65.
 Gold-Reinette 39.
 Gold-Reinette 18.
 Granen 122.
 Grasbraune 101.
 Graubirne 3.
 Graue, gute 3.
 Grauer 117.
 Grauhäufel 116.
 Graufische 117.
 Graupfaffel 18.
 Griechische, weiße 106.
 Grieche 71.
 Griffelbeere 71, 122.
 Griotte 67.
 deutsche 69.
 Grobburger 103.
 Grob-Gebirg 103.
 Grober 103.
 Grobes 103.
 Grob-schwarz 90.
 Grob-süßer 126.
 Grübelauf 83.
 Grübler 113.
 Grübeler 126.
 Gründel 119.
 Gründel 119.
 Grüne, gute 62.
 Grünsüßling 100.
 Grün 91.
 Grünblauer 106.
 Grünting 41, 116.
 Gunderling, doppelter 30.
 süßer 30.
 einfacher gelber 30.
 gelber 30.
 gelber englischer 30.
 Lotharinger bunter 31.
 rother 30.
 rother englischer 30.
 spanischer 31.
 spanischer gestreifter 31.
 süßer 30.
 wintergrüner 31.
 Gunderlinge 30.
 Gurkenbirne 9.
 Gutebel 92, 93.
 blauer 94.
 früher 93.
 gelber 93.
 grüner 93.
 rother 93.
 rother geschichtblätteriger 94.
 rother spanischer 94, 99.
 schwarzer 94, 98.

Gutebel, spanischer 94.
 weißer 92, 93.
 weißer geschichtblätteriger 94.
 weißer kleiner 93.
 weißer Pariser 93.
 weißgrüner früher 93.
 Gutebel 93.

H.

Haarbeere 131.
 Habersche 60, 61.
 Hängling, rother 92.
 schwarzblauer 92.
 weißer 92.
 Hänglinge 92.
 Härtling, gelber 52.
 rother großer 52.
 Härtler 92.
 Hafersbirne 9.
 Hafersfische 71.
 Haferspfaffel, wilde 60.
 Hagapfelstrauch, kleiner 78.
 Hagapfel 78.
 Hagebot 78.
 Hagebutten-Catwill, früher 26.
 Hageborn 77.
 Hagedornmispel 78.
 Hahnenhode 57, 76.
 Hahnenpfaffel 57.
 Hainbuttenbirne 20.
 Hainbutten-Catwill, früher 26.
 Halbsteinobst 76.
 Hammerbeere 122.
 Hammerbesten 122.
 Hansen 102.
 Harberstrauch 131.
 Harste 76.
 Harz-Revell 111.
 Hartelben 104.
 Hartelmeisch 97.
 Hartelmeisch 97.
 grüner 97.
 Hartelmeisch 97.
 Hartelmeisch 116.
 Hartelmeisch, gelber 76.
 Hartwegstraube, blaue 90.
 Hasel-Catwill 111.
 Hasel 83.
 Haselbirne 9.
 Haselbusch 83.
 gemeine 83.
 Haselnußmandel 54.
 Haselnußstrauch 83.
 Haselstraube 83.
 Haselstrauch 83.
 großer 84.
 Hasel 83.
 Hauspfaffel 56.
 Hauszweife 56.
 frühe 57.
 Haynerholz 78.
 Hedborn 55, 77.
 Hedebere 55, 126.
 Hedensfische 65.
 Hedensfische 55.
 Hedensstachelbeere 127.
 Hedensweißborn 78.
 Hedenspfaffel 55.
 Hedenspfaffel 121.
 gemeine 121.
 immergrüne 122.

Dery-Strichapfel, rother 35.
 Despel 77.
 Despelbaum 77.
 Despellen 77.
 Desse 83.
 Desserten, gestreifte 60.
 Deusch 116.
 Deuschler 116.
 Deusch 116.
 Himbeere 131.
 Himbeeraepfel, braunrother 22.
 langer rother 27.
 Himbeere 131.
 blaue 133.
 gemeine 131.
 gemeine rothe 132.
 rothe 132.
 strauchartige 132.
 Himbeer-Erdbeere 130.
 Himbeerstaude 131.
 Himbeerstrauch 131.
 englischer rother zweimaltra-
 gender 132.
 englischer weißer zweimaltra-
 gender 132.
 englischer zweimaltragender
 132.
 Himmbrem 131.
 Himmelbeere 131.
 Himmbrem 131.
 Himdbeere 131.
 Himbeere 131.
 Himbelen 131.
 Himbeere 131.
 Hirschchen, weißer 112.
 Hirschene 116.
 Hirschbollen 108.
 Hodenpflaume 57.
 Hesperie 122.
 Hdnigler 108.
 Hohlstaupflaume 57. 59.
 Hohlbeere 131.
 Hohlart, holländischer 31.
 süßer 31.
 Holländer, doppelter 31.
 Hohlbeere 131.
 Holzapfel 21.
 Holzapfelbaum 21.
 Holzbirnenbaum 1.
 Holzbirne 1.
 Holzkirche 71.
 Hombere 131.
 Honigbirne, römische 4.
 rothe 20.
 wilde 15.
 Honigtraube 108.
 weiße 108.
 Hortide 76.
 Hornbirne 20.
 Hornkirche 76.
 Hornstrauch, gelber 76.
 Hügelbeere 130.
 Hünch 116.
 Hünch 116.
 Hudler 98. 114. 115.
 Hundsdorn 77.
 Hyazinthenpflaume 61.

J.

Jägerbirne 11.
 Jagdbirne 11.
 Jakobstrauhe 89.

Jakobapfel 48.
 Jakobbirne 6.
 Jakobspflaume, frühe 64.
 Jakobstrauhe 89. 91.
 frühe 89.
 Javor 108.
 Jerusalemapfel 34.
 Jerusalemstirische 69.
 Jerusalemspflaume 58.
 gelbe 58.
 Jerusalemstrauhe 94.
 Imperatrice, weiße 62.
 Imperiale, violette 57.
 violette mit schiefen Blät-
 tern 59.
 Johannespflaume 64.
 Johannesbeere, englische mit
 großen weißen Früchten
 126.
 englische schwarze 126.
 gemeine 125.
 gemeine fleischfarbige 126.
 gemeine perlsfarbige 126.
 gemeine weiße 126
 gewöhnliche 125.
 gewöhnliche rothe 125.
 großbeirige weiße mit pur-
 purrothen Linien 126.
 große holländische rothe 125.
 mit fleischfarbener Frucht 126.
 mit großen rothen Früchten
 125.
 mit kleinen weißen Früch-
 ten 126.
 mit sehr großen rothen Früch-
 ten 125.
 rothe 125.
 schwarze 126.
 schwarze mit dem makulirten
 Blatt 126.
 schwarze mit nierenförmigen
 Blättern 126.
 stachelige 127.
 Johannisbeerstrauch, gemeiner
 125.
 rother 125.
 schwarzer 126.
 Johannisträublein 125.
 Johannisträuben 125.
 Jeshelen 124.
 Jfambert 7.
 Jfenbart 7.
 Judenkirche 76.
 Jungfernapfel 24. 47.
 Jungfernbere 126.
 Jungfernbere 5.
 kleine 8.
 Jungfernpflaume, große 62.
 kleine 62.
 rothe 65.
 weißpunktete 62.
 Junker 92.
 Jansbirne, graue 9.
 Jans, goldener 9.
 Jans, weißer 9.
 rother 94.
 weißer 92.

K.

Kadarte, blaue 112.
 Käsebeere 65.
 Kästenbaum 86.

Kaiser, weißer 58.
 Kaiserapfel 27.
 grüner 32.
 weißer 27.
 Kaiserbirne mit dem Eichenblatt
 12.
 Kaiserin, blaue 57. 59.
 dunkelblaue 59.
 mit dem Eichenblatt 12.
 violette 57. 59.
 weiße 58. 62.
 Kaiserpflaume, Alexandrinische
 57.
 blaue 57.
 diapreartige 57.
 gesammte 60.
 große 57.
 rothe 57.
 violette 57.
 violette mit bunten Blättern
 59.
 weiße 58. 62.
 Kantäpfel 22.
 Kantäpfel 24.
 Danziger 22. 24.
 englischer 22.
 Kantäpfel 41.
 Kanzerpflaume 50.
 Kappesbirne, rothe 12. 18.
 Kapuzinerkuttan 117.
 Karseebeere 71.
 Karfen 65.
 Karsten 65.
 Karthäuser 7.
 Käsebeere 65.
 Kastanie 85.
 ächte 85.
 gewöhnliche süße 85.
 gute 85.
 italienische 86.
 süße 85.
 zahme 85.
 Kastanienbaum 85.
 Kagebreckeler 95.
 Käsekopf 19.
 Kernapfel, großer 33.
 Kernobst 1.
 Ketsche 55.
 Kibigenel 63.
 Kiettsche 55.
 Kleitschenpflaume 55.
 Kleitschen 55.
 Killaner 105.
 Kingle, langstielige 61.
 Kipperte 120.
 Kirschbaum, zahmer 65.
 Kirschbirne 6.
 Kirschblüthe 16.
 Kirche, Allerheiligen 70.
 arabische 65.
 asiatische 65.
 braune spanische 72.
 flämische 74.
 gemeine 65.
 große ungarische 67.
 holländische 66. 69.
 Kirshelmer 69.
 Bauermanns große 75.
 neue englische 68.
 Dithelmer 71.
 pfälzer 67.
 polnische 70.
 saure 66.

Kirche, schwarze ungarische 67.
 süße 71.
 türkische 65.
 vier auf ein Pfund 74.
 wahre englische 67.
 weiße 76.
 Kirschbaum 65.
 Kirschweidfel 67.
 Kiste 20.
 Kläbinger 118.
 Klammer 103.
 Klapperapfel 22.
 Klapperapfel, großer gelber 84.
 Kiebroth 117.
 Kleinbeer 103.
 Kleinberger 103. 104.
 Kieblige 104.
 Kleinschwarzer 101.
 Klemmer 103.
 Klingelberger 100.
 Klingelberger 90.
 großer 90.
 Kibpfer 114.
 schwarzer 115.
 Kibberbusch 83.
 Kiofferbeere 126. 127.
 Knadelbeere 130.
 Knackerbeere 130.
 Knackerle 120.
 Knackerling 120.
 Knaußbeere, rothe 125.
 Knoller 105.
 Knorpelkirche 73.
 braune 73.
 Bütner's gelbe 75.
 frühe schwarze 73.
 große schwarze 73.
 große späte schwarze 73.
 kleine schwarze 73.
 rothe neue 75.
 Knorpelkirchen, bunte 75.
 gelbe 75.
 schwarze 73.
 Königin Claudia, große 62.
 kleine 63.
 violette 62.
 Königin, englische 9.
 von Tours 64.
 Königsapfel 29.
 englischer 29.
 gelber englischer 29.
 von Jersey 32.
 Königsbirne von Neapel 10.
 Königs-Elavill 29.
 Königsedel 94.
 Königsgeleht von Neapel 10.
 Königs-Gutedel, rother 94.
 Königskastanie, weiße 86.
 Königs-Kundapfel 47.
 Königs-pflaume, Diet's 64.
 späte 64.
 Tourter 64.
 von Tours 64.
 Kohlappfel 45.
 Kohle, glühende 57.
 Kontarapfel 24.
 Kornapfel, kleiner 48.
 Kracher 93.
 Krachgutedel 93.
 weißer 93.
 Krachlampe 93.
 Krachmandeln, bittere 81.
 süße 80.

Krachmoss 93.
 rother 93.
 Krachmoss 93.
 Krachmoss 84.
 Krachbeere 121. 122.
 Krachbeere 123.
 Krachbeere 126.
 Kracher-Keinette 40.
 fruchtbar 40.
 Krachbeere 132.
 Krachbeere, schwarze 132.
 Krachbeere 122.
 schwarze 126.
 Krause 103.
 Kreeben 71.
 Kreeke 60.
 Kreeker 106.
 Kreeke 60.
 blaue 61.
 grüne 63.
 Kreeke 60. 61.
 wide 55.
 Kreekenbaum 60.
 Kreekenpflaume 60. 61.
 Kreeke 55. 60.
 Catalonische 59.
 Kreekenbaum, wilder 55.
 Kreekenkirche 71.
 Kreekenbaum 106.
 Kreeker 103.
 Kreekenapfel, rother 35.
 Kreekenkirche, englische 72.
 Kreeke 60.
 Kreeken 55.
 Kreekenbirne, französische 9.
 Kreekenkraube 95.
 Kreekenlingtraube 108.
 Kreekenbirne 19.
 Kreekenbaum 20.
 Kreeken 121.
 Kreekenstiel, grauer 43.
 Kreekenstiel 106.
 Kreeke 20.
 Kreeke 55.

L.

Lagler 108.
 großer gelber spanischer 108.
 grüner 108.
 rother 108.
 weißer 108.
 Lamberstaup 84.
 rothe 84.
 weiße 84.
 Langhamnbirne 13.
 Languedoc 98.
 weißer 105.
 Langkatbirne 10.
 Bauermannskirche 75.
 Langkat 104.
 Langkatbirne 20.
 Langkat 116.
 Lederapfel 36.
 Lederapfel 42.
 Lederkirche 73.
 Leopoldkirche 68.
 Lederne 64.
 Lederapfelkirche, kleine 51.
 Legerle, langstielige 61.
 Lindauer 115.
 Liffan Labrenado 113.

Blau, weißgelbe 112.
violette 113.
Lobsträger 31.
Lobstirsche 69.
bunte 75.
große lange 69.
schwarze 73.
Loulse, gute 11.
Loulsenapfel, Königin 47.
Loulsenbirne, gute 11.
Ludovica, gute 11.
Luzle 45.
Luzlenapfel 45.

M.

Madebeere 131.
Mährer 102.
Mäusebirne 9.
Magenale, rothe 49. 50.
weiße 51.
Magenalebirne 5.
Magenalen : Säckling, weißer 51.
Mahlstirsche, große frühe 72.
süße 72.
Mahlstirsche, doppelte 66.
große rothe 66.
schwarze 68.
verworfene 67.
Malgatranke 108.
Malone, gelbe 58.
weiße 58.
Maltzberger 117.
Maltzferbirne 9.
Maltzferstirsche 50.
Maltzferpfäume 57.
Maltzfer 98. 105.
früher mit fein gewürzhaftem Geschmack 106.
früher weißer 105.
früher weißer mit feinem gewürzhaftem Geschmack 106.
gelber größerer früherer 105.
größerer früherer 105.
großer grüner später 106.
grüner größerer früherer 105.
kleiner schwarzer mit ungleichen Beeren 106.
-Muskateller 98.
rother 92. 99.
rother griechischer 106.
schwarzblauer früher mit feinem gewürzhaftem Geschmack 106.
später weißgrünlicher 106.
weißer 99.
weißer griechischer 106.
Maltzferbirne 5.
Maltzferstirsche 70.
Maltzferbirne 6.
Mandel 80.
persische 49.
Mandelaprikose, Rotterdammer 54.
Mandelbaum 80.
bitterer 80.
gemeiner 80.
mit gefüllter Blüthe 81.
süßer 80.
Mandelnuß 84.
Mandeln, bittere 81.
Mandeln, süße 80.

Mannabirne 10.
Margarethendirne, große 6.
kleine 6.
Marianshallische 45.
Marillen 55.
Marbirne 8.
Marzgrün 11.
Marz-Keinette, frühe rothge. Kerne 38.
rothgesteckte 38.
Marmorstirsche, lange 75.
Marrokaner, blauer 108.
weißer 108.
Marocoppfäume 64.
Marone 86.
Maronenbaum 85.
Marone, große 58.
Marquise 11.
Marrenbaum 85.
Marzelsattraube, weiße 106.
Martinsapfel 32.
Marzinspfäume 62.
Martin, trockener 13.
Marunte, gelbe 58.
Marzjimmer 118.
Marylan-Keinette 37.
Masche, rothe 57.
Matapfel, brauner 45.
weißer 45.
Mauschel 126.
Maugerpfäume 61.
Maulbeerbaum, schwarzer 120.
gemeiner 120.
Maulbeere, gemeine 120.
schwarze 120.
Maulbeerstirsche 72.
Mehlbeere 78. 122.
Mehlbeerstrauch 78.
Mehlbirne 20.
Mehlorn 77.
Mehlsäckchen 78.
Mehlsofen 78.
Mehlplatten 78.
Mehlstrauch 78.
Mehlweib, rother 104.
Mehlweiße 116.
grüne 103. 116.
rothe 116.
Meisenuß 83.
Melle 61.
Mellen 55.
Mespel 77.
Methling, weißer 92.
Meyerin, späte 58.
verschiedenbermige 58.
Mignonne, große 50.
Mirabelle 60.
deutsche 63.
doppelte 65.
gelbe 64.
größte 65.
große 65.
grüne 65.
kleine gelbe 64.
Mischer 65.
schwarze 64.
Mirabellenpfäume 64. 65.
Mirbalane 65.
Mispel 77.
einsamige 78.
gemeine 77.
holländische 77.
ohne Kern 77.

Mispel, wilde 77.
Mispelapfel 47.
Mispelbaum 77.
Mispelbirne 20.
Mispelstrauch 77.
Mispelblätter 105.
Mitscherling 124.
Möhren, frühes 89.
späte 117.
Möhren 55.
Möhler 7.
Mogel 57. 58.
Mogospfäume 58.
Mogul, großer 19.
Möhrenbutte 98.
Möhrenkönigin 117.
Molleten 53.
Monats-Erdbeere 129.
rothe 129.
weiße 129.
Monsieur, früher 63.
Monsieurpfäume, späte 64.
Montagne, doppelte 50.
Moosbeere 123.
schwarze 121.
Moosbeerenstrauch 123.
Moosboden 122.
Moospfeifebeere 123.
Moosle, große 67.
Morgenbirne 2.
Moriellenpfäume 62.
Morillon, zwelfarbiger 90.
Morunke, gelbe 58.
Morusel 126.
Mosauer-Nalvia 26.
Mosler, gelber 120.
Mort 92.
Moster 92.
rother 93.
Müller 119.
Müllerbrod 78.
Müllerrebe 119.
frühe 119.
hellrothe 119.
ordinaire 119.
schwarzblau 119.
Müllerweib 119.
Muscat deli 95.
Muschja 91.
Muskat, großer gelber 106.
großer weißer 106.
Muskat-Gutedel 93.
schwarzer 94.
weißgelber 93.
Muskat-Keinette 39.
Muskattraube, schwarze 95.
Muskatrollinger, blauer 96.
Muskatki 95.
Muskat- Calvill, gestreifter 26.
Muskateller 92. 94. 95.
blauer 95.
brauner 95.
Damascenerpfäume 63.
grauer 95.
großer rother ohne Muskatellergeschmack 112.
grüne 16.
grüner 93. 95.
grüner ohne Muskatellergeschmack 106.
Maltzfer 98.
rother 95. 118.

Muskateller, rother ohne Muskatellergeschmack 119.
rother spanischer 99.
schwarzblauer 95.
schwarzblauer mit länglichen Beeren 96.
schwarzer 63. 67. 95.
violetter 96.
weißer 93. 95.
weißer mit großen länglichen Beeren 95.
weißgelber 95.
Muskateller-Aprikose 54.
Muskatellerbirne, deutsche 11.
gebünte 3.
kleine 4.
kurzstielige 4.
mit starkem Stiele 18.
Robert's 16.
schöne, von Nancy 8.
von Reg 11.
Muskateller-Erdbeere 130.
Muskateller-Gutedel 93.
Muskatellerhärting, glatter 52.
nakter Blutrother 53.
Muskatellerstirsche, Prager 67.
Muskateller-Orangebirne 5.
Muskateller-Pomeranzenbirne 5.
Muskateller-Keinette 39.
Muskatentraube, weiße 95.
Mutter mit den Kindern 109.
Myrtenbeere 121.

N.

Nästinger 105.
Naspelbaum 77.
Natt, doppelte 68.
große 69.
Neapolitanerin, wahre 12.
Nektarine, Newingtoner 52.
römische 53.
rothe 62.
weiße 52.
Nespel 77.
Nespelbaum 77.
Nesp-Keinette 38.
Neugelting 46.
Niederländer 100.
Nivette, sammtartige 51.
wollige 51.
Nonnentirsche, große 68.
Norbatspfäume 64.
Nordamarille 69.
Nospel 77.
Nuß, dünnschalige 83.
gemeine längliche 83.
gemeine runde 83.
große runde spanische 84.
große spanische edige 84.
römische 84.
weißgelbe 81.
Nußbaum 81.
weißgelber 81.
Nußstrauch 83.

O.

Oberländer 120.
neu Gewächs 100.

Oßsenauge, gelbes 58.
kleines 109.
Oßsenberg 72.
Oßsenbergstirsche 73.
Oßtreicher 91.
rother 91.
schwarzer 91.
Oßtinger 120.
Oßfenburger 114.
Oßventraube, schwarzrothe 106.
Oßmeren 126.
Orangeaprikose 54.
Oranienstirsche 66.
rothe 70.
Ordnisch 97.
Orleaner 97.
Orleans 96. 97.
früher 105.
gelber 97.
grüner 97.
Orleaner 97.
Ortler 97.
Ortlieber 119. 120.
großer gelbgrüner 120.
kleiner gelber 120.
kleiner grüner 120.
Ortliebische 120.
Osterapfel 23.
Osterberg 15.
Oster-Calvill, gelber 23.
gestreifter rother 26.
Oßteri, rothes 57.

P.

Pärleinette 39.
Pallasapfel, gelber 28.
Pantospfäume 60.
zweimaltragende 60.
Papageapfel 29.
Paradebirne 3.
Paradepfirsche 51.
Paradiesapfel 23.
Paradiesbirne 10.
Paternosterapfel 27.
Pedro Jimenes, schwarzer 116.
Peltzweischel, deutsche 69.
Peltzweische 57. 59.
Peyping, englischer 39.
gestreifter 42.
großer 39.
kleiner 38.
unvergleichlicher 38.
weißer 22.
Peydrigon aus der Normandie 64.
blauer 64.
dunter 63.
normandischer 64.
rother 62.
schwarzer 64.
später 64.
weißer 62.
violetter 64.
Peydrigonpfäume, violette 64.
Peybirne 6.
Peystirsche 74.
Peyfen 49.
Peywanerin 49. 50.
Peystischer Eybl 94.
Peystillertraube 94.
rothe 94.

Peterslientraube, unächte 94.
 weiße 94.
 Pfaffenbeere 124.
 Pfaffenbeere 126.
 Pfalzgräfin, kleine 4.
 Pfefferbeere 126.
 Pferdenuß, lange 82.
 Pfersche 49.
 Pfersen 49.
 Piersch 49.
 Pierschbaum 49.
 Piersing 49.
 Pfingstapfel 47.
 Pfirschnapflose 55.
 Pfirsche 49.
 gelbe 50.
 gelbe glatte 52.
 Genuefer 50.
 mit gefüllter Blüthe 52.
 monsterte 52.
 persische 51.
 portugiesische 51.
 saftfarbige 51.
 späte wunderschöne 51.
 violette 52.
 wunderschöne 51.
 wulstige 51.
 Pfirschen, glatte 52.
 made 52.
 wollige 49.
 Pfirschenbaum 49.
 Pfirsching 49.
 Pfirschemandel 81.
 Pfirsich 49.
 Pfirsich-Nandelbaum 80.
 Pfirsichpflaume 62.
 Pfirsche 49.
 Pfirscherbeere 130.
 Pflaume aus der Schweiz 62.
 Berliner 60.
 Bräunlicher 62.
 bunte 63.
 bunte herzförmige 57.
 Catalonische 59.
 cyprische 57.
 flandrische 57. 59.
 frühe weiße 59.
 gelbe frühe 59.
 gemeine 56.
 gestrengelte 57.
 große weiße 58.
 grüne 62.
 italienische 62.
 kernlose 59.
 kirschförmige 65.
 lange grüne 58.
 ohne Stein 59.
 Reichensteiner 60.
 rothe süße 57.
 saure 66.
 schwarze von Montreuil 64.
 schweizer 62.
 spanische aus Catalonien 59.
 steinlose 59.
 strauchartige 71.
 sprische 64.
 ungarische 56.
 venetianische 60.
 von Bréacon 57.
 von Wentworth 63.
 weiße holländische 58.
 weiße indische 60.
 wilde 55. 56.

Pflaume, zweimalblühende und
 zweimaltragende 60.
 zweimaltragende 60.
 Pflaumenbaum, gemeiner 56.
 wider 55. 56.
 Pflaumenstiche 60.
 Pflaumenzwetsche, große eng-
 lische 57.
 italienische 57.
 Pfluder 60.
 Pflübe 61.
 Pflünger 45.
 Pfundapfel 32.
 Pfundapfel, rothgestreifter 33.
 Pfundbirne 19.
 kleine 19.
 Pflückerbeere 121.
 Piles Kouffet 31.
 Pilgrim, kleiner 46.
 Pille 61.
 Plattapfel 47.
 Kugelförmige 48.
 wahre 47.
 Pöllwillenbirne 20.
 Pomeranzenbirne, bunte 5.
 gelbe 5.
 gemeine 5.
 grüne 5.
 rothe 5.
 runde 5.
 Pomeranzen-Hodenpflaume 57.
 Ponal 107.
 Portugieser, weißer 108.
 Pösselbeere 124.
 Pflauserbeere 122.
 Preiselbeere 122.
 schwarze 121.
 Preiselbeerstaube, gemeine 122.
 Presentapfel 28.
 Preußelbeere 122.
 Prinkanier, rother 113.
 Pringnapf 30.
 Pringentische 68. 73.
 Pringstein 57. 59.
 hochländische große 75. 76.
 kleine 51.
 Pringstapfirsche, große 50.
 Pringsteinpflaume 57. 59.
 Pringstische 74.
 Brummelbeere 124.
 Pudelpflaume 121.
 Purpurpflaume, frühe 49.
 Purpurpflaume 59.
 Purpurzwetsche 59.
 Puttegraden 122.
 Puschbeere 112.

Q.

Que 20.
 Quetschenbaum 56.
 Quetschentraube 108.
 Quetschenbaum 56.
 Quette 20.
 Quirpflaume, Brünner 57.
 Quitte 20.
 Quitte 20.
 portugiesische 21.
 von Portugal 21.
 Quittenapfel 20.
 französischer 23.
 Quittenbaum 20.

Quittenbaum, gemeiner 20.
 Quittenbirne 20.
 Quittenstrauch 20.

R.

Rabelbeere 32.
 Raufschling 114. 120.
 edelweißer 115.
 edler weißgelber spanischer
 115.
 gelbholziger blauer 115.
 gemeiner weißer 114.
 großer 114.
 kleiner 120.
 schwarzblauer 115.
 schwarzer 115.
 weißer 114.
 Raufschlinger 120.
 weißer 114.
 Raifler, rother 118.
 weißer von Dedenburg 102.
 Raf Ejsjö 120.
 Rambour, großer 32.
 lotharinger 32.
 Rambourapfel 32.
 Rambouren 32.
 mit engem Kernhaus 32.
 mit großem Kernhaus 32.
 Rambourger 32.
 Rammler 103.
 Rancji 89.
 Ranksfolja 118.
 Ranka Druze Straube 117.
 Rataska-Weichsel 69.
 Rau Isolat 118.
 Rauchbeere 126. 127.
 Rauchsarb 117.
 Raucher 117.
 Raucherbeere 104.
 Raucherbeere 104.
 Rauländer 117.
 Rauchsbeere 122.
 Rauchsgrün 123.
 Rauchsling 114.
 Rebhühner, weißes 62.
 violette 64.
 Rebhuhnpflaume, rothe 62.
 violette 64.
 Rebstock 86.
 Rechtweiße 115.
 Recker-Geosli 108.
 Refosco 107.
 Regelsbirne 13.
 Rehfahles 117.
 Reichenweihersche 120.
 Reinecke, achte graue franzö-
 sische 42.
 doppelte Casseler 44.
 englische 38.
 französische 36.
 gestricke 38.
 getrüpfte 40.
 glänzende 36.
 glatte gelbe 39.
 große Casseler 44.
 große englische 36.
 große graue 42.
 grüne 37.
 Parlemer 36.
 kleine Casseler 44.
 kleine graue 43.

Reinecke, Lotharinger, grüne
 36.
 New-Yorker 44.
 picotiere 40.
 rauhe 42.
 rothe 40.
 siegende 44.
 späte gelbe 43.
 süße graue 42.
 von Breda 37.
 von Lüneville 37.
 von Orleans 44.
 von Sargoliet 37.
 weiße 38.
 zwei Jahre dauernde 37.
 Reinetten 36.
 einfarbige 36.
 graue 42.
 rothe 39.
 Reister, grüner 100.
 Reißbeere 124.
 Renecode 60.
 blaue 62. 64.
 Fürstenecker 63.
 große 62.
 kleine 63.
 kleine grüne 62. 63.
 schwarze 62.
 violette 62.
 Renetten 36.
 Renettenbirne 8.
 Rhodarberbeere 124.
 Rheinelben 103.
 Rheingauer 100. 117.
 Ribescl 125.
 Rirschenbeere 132.
 Riefennuß, Palle'sche 84.
 längliche 84.
 Riefennuß 82.
 Riefler 100.
 Riebling 91.
 grüner 91.
 Rieflinger, weißer 100.
 Rietbirne 9.
 Rippendapfel 22.
 Rischling, blauer 117.
 Rißer 103.
 Rißling 99. 100. 120.
 grauer 117.
 großer 100.
 kleiner 100. 120.
 rother 100. 118.
 rothstieliger 100.
 schwarzer 101. 117.
 weißer 100.
 Rißlinger 100.
 Rbmer 97.
 Rbging 100.
 rothstieliger 100.
 Rbginger 100.
 Rohlander 117.
 Rohrleuner 107.
 Rohrtraube 114.
 Rode-Rantapfel 24.
 Rotheleertraube, grüne 120.
 Rosenapfel 33.
 längliche 33.
 kugelförmige 34.
 platte 34.
 zugespitzte 33.
 Rosenapfel, Florentiner 34.
 Rosenapfel 48.
 Rosenbirne 6.

Rosen Catali, früher 26.
 Rosenpflaume 52.
 Rosette, marmorirte 34.
 Rosine, kleine 110.
 Rosmarinapfel, weißer italieni-
 scher 34.
 Rosmarintraube 92.
 Rosbeere 121. 122.
 Rospflaume, rothe 87.
 Roswallnuß 82.
 Roskoder 47.
 Rothbäckchen, kleines 47.
 Rothbatt, kleiner 47.
 Rothbirne 20.
 Rothclavier 118.
 Rothclavener 118.
 Roth-Clauser 118.
 Rothedel 94. 118.
 Rothelben 104.
 Rothelber 104.
 Roth-Gebing 104.
 Rothhelmen 104.
 Rothher 117.
 ordinarer 91.
 Rothfränkisch 118.
 Rothfranken 118.
 Rothheinisch 116.
 Rothhirsche 112.
 Rothschiden 47.
 Rothschidbaum 71.
 Rothschid 118.
 Rothstöß 94.
 Rothtrailler 101. 102.
 Roth-Silberweiß 104.
 Rothunger 104.
 Rothurben 102.
 Rothweiser 104.
 Rothweiser 99. 102.
 Rothweiser 118.
 Rothweiser 59.
 Rübigelstrauch 125.
 Rübel 125.
 Rübsling 114.
 Rüffel 100.
 Rühländer 117.
 Ruländer 117.
 größer 118.
 kleiner 117.
 weißer 120.
 Ruländer 117.
 Rundapfel 33.
 Rungauer 120.
 Russeliet, gelbe 17.
 von Rheims 17.
 Russelien 15.
 Russelien 18.

S.

Sachsenpflaume 50.
 Saisendorn 124.
 Saisoner 91.
 Salvanier, grüner 91.
 Salvener 91.
 Salviner 91.
 Samentraube 99.
 Sarrwigische 99.
 Sankt Clauser 118.
 Sarmansbirne 10.
 Sargbirne 9.
 Sarsin 10.
 Sauapfel 31.

Saunapfelbaum 21.
Saubirne 1.
Sauerach 123.
Sauerbeere 123.
Sauerdorn, gemeiner 123.
Sauerrotzirsche 69.
Sauerzirsche, braunrothe 69.
Büttner's schwarze netze 68.
 frühe 68.
 herzförmige 68.
Sauerzirschen 66.
Sauerzirschenbaum 65.
Sauer schwarz 116.
Schalenobst 79.
Scharlach-Bockbeere 133.
Scharlach-Erdbeere 130.
 doppelte 129.
 große 129.
 vleginische 130.
 von Bath 129.
Scharvaner 91.
Schattenzirsche 65.
Schidenapfel 41.
Schidenbirne 14.
Schmelzenbirne 8.
Schnecker aus Dedenburg 113.
 blauer 113.
 rother 113.
 schwarzblauer 113.
 weißer 113.
Schiefer 117.
Scherapfel 41.
Schiele 55.
 große blaue 55.
 weiße 55.
 wilde 55.
 zahme 60.
Schlehenbaum 55.
Schlehenpflaume 61.
Schlehenstrauch 55.
Schleithelmer 119.
Schliege 98.
Schlinke 55.
Schinnen 55.
Schljerredel 94.
Schlottenapfel 28.
 großer gelber 24.
 von der Fies 28.
Schlupfen 69.
Schmachhafte 8.
Schmalzbirne, Drester 6.
Schmiedestoff 99.
Schmuhige 9.
Schnedel 92. 93.
Schöne von Cholok 70.
Schönfelder 91.
Schönspflaume, dattelweisschen-
 artige 59.
Schwäbler 91.
Schwarzbeere 121.
Schwarzblauer, später aus Chla-
 venna 113.
Schwarzdorn 55.
Schwarze, frühe 113.
Schwarzzeile 104.
Schwarzstielig 104.
Schwarzer 117.
Schwarzheimisch 116.
Schwarzzirschen 72.
Schwarzurben 103.
Schwarzweisser 98.
Schweizzirsche 75.
Schweinfrische 60. 61.

Schweizerbergamotte 15.
Schweizerhose 7.
Schwelzspflaume, frühe 57.
 kleine 62.
Schweizertraube 90. 114.
Seeclenver, blauer 117.
Seidenapfel 33.
Seidentraube 105.
 gelbe 105.
 grüne 105.
Seleniaf 106.
Selenika 106.
Selenyish 91.
September-Damascene 64.
Sieben in's Maul 4.
Sliberling 92.
 rother 93. 104.
Silberbüschling 114.
Silberweiß 120.
Silberweisse 103.
Silberweissling 92.
Skabarka 112.
Seen 55.
Slehe 55.
Sommerambrabirne 3.
Sommerambrette 3.
Sommerapothekerbirne 5.
Sommerapfel, afrikanischer 35.
Sommerbergamotte 5. 14.
 graue 15.
 große 14.
 lauge 14.
 runde 14.
Straßburger 14.
Sommerbirne, graue gute 3.
 ohne Schale 16.
 schönste 3.
 jartschallige 16.
Sommerbirnen 2.
Sommer-Catvill, früher gelber
 25.
 gestreifter 25.
 rother 25.
 rothgestreifter spizer 25.
 weißer 25.
Sommerdorn 2.
Sommererlebirne 3.
Sommererdbeerapfel 25.
 rother 25.
 weißer 25.
Sommerhonigbirne 16.
Sommerkürb 17.
Sommermuskateller, gelbe frühe
 3.
Sommermuskatellerbirne, große
 lange 4.
 kleine 4.
Sommerpepping, marmorirter
 42.
 marmorartiger 42.
Sommerpomeranzenbirne 5.
 mürkste 5.
Sommer-Pabau, weißer 46.
Sommer-Rambour, rother 32.
 weißer 33.
Sommerrobine 16.
Sommerrustel, gelbe 17.
 große 17.
 grüne 16.
 langstielige 17.
Sommer-Schafsaase, weiße 29.
Sommer-Laubenapfel, weißer
 34.

Sommerweissenapfel 33.
Sommerzappfenbirne, große 18.
Sommerzuckerbirne 5.
Soobzirsche, braune 68.
 rotze 70.
 schwarze 68.
Sorapfel 79.
Sorbirne 79.
Spätzirsche, große gelbe 51.
 purpurfarbige 49.
Spätzelnette, gelbe 42.
Spätzweissche, gelbe 58. 60.
Spannung 94.
Sparbirne 3.
Spathregelsbirne 13.
Speckbirne 8.
 graue 4.
Speckzirsche 72.
Speckling 79.
Sperber 79.
Sperberbaum 79.
Speyerapfel 79.
Speyerer 117.
Speyermer 117.
Spiecing 55.
Spierapfel 22.
Spierapfelbaum 79.
Spierbirne 79.
Spierling 79.
Spierlingbirne 79.
Spilling, Catalonischer 59.
 einfarbig 60.
 gelber 59.
 gelber kleiner 59.
 gemeiner gelber 60.
 zweifarbiger 60.
Spindelspflaume 60.
 gelbe 59.
Spitzäpfel 47.
Spitzbüschling 103.
Spitzsteinberger 103.
Spitzweisser, weißer 108.
Spöbling 79.
Sporapfel 79.
Sporbaum 79.
Sporbirne 79.
Sredro belo 120.
Stachelbeere 126.
 behaarte 127.
 bogige 127.
 gemeine weiße 127.
 glatte 127.
 haarige 127.
 kleine 127.
 rothbraune 127.
 rotze 127.
 wilde 127.
Stachelbeerstrauch 126.
Stachelbeere 121.
Staudenzirsche, niedere 71.
Stechbirne 14.
Stechdorn 126.
Stechdorn 122. 130. 133.
Steinbrombeere 133.
Steinzirsche 71.
Steinlopf 130.
Steinlose 59.
Steinmandeln, bittere 81.
 süße 80.
Steinruß, große 83.
 kleine 83.
Steinobst 48.
Sternapfel 29.

Stern-Catvill 29.
Stettiner, rother 47.
Stichbeere 126.
Stichbeere 127.
Stoch, deutscher 103.
Sträumerling 45.
Straßburgerbirne 5.
Straußweissel 68.
Streifling 45.
Streiflinge 44.
 kugelförmige 46.
 längliche 45.
 glatte 45.
 walzenförmige 45.
 zugespitzte 46.
Süßapfel, guter 28.
Süßbeite 117.
Süßgrober 103.
Süßzirschenbaum 71.
Süßzirsche, punktirte 75.
 punktirte mit festem Fleische
 75.
 runde marmorirte 75.
Süßling 90. 92.
Süßleber 93.
Süßleber 94.
Süßling 117.
Süßschwarze 91.
Süßtrauben 120.
Süßweisseln 66.
Süßweissel 103.
Sumpfbeere 122.
Sumpfbeerstrauch 122.
Sumpfschmelze 122.
Sumpfmoocheere 123.
Sumpfspreißelbeere 122.
Sylvaner 91.
 blauer 91. 117.
 grüner 91.
 grünlichgelber 91.
 rother 91.
 schwarzer 91.
 weißer 91.

Z.

Zäubling, königlicher 34.
Zafelapfel, süßlicher 31.
Zafelbirne, grüne süßliche 2.
Zaubenapfel, rother 34.
Zaubendeere 133.
Zaubenherz 34.
 buntes 75.
 rothes 64.
 schwarzes 72.
Zauber schwarz 90.
Zefer-Süß 116.
Zellerapfel, gelber 33.
Zhalburger 116.
Zhalvort 116.
Zimpling 6.
Ziffelzirsche 71.
Zibbs 120.
Zofayer 112. 120.
Zofayer 111. 112. 117. 118.
 blauer 112.
 edler schwarzblauer 112.
 edler weißer 111.
 gemeiner weißer 112.
 hellrother 112.
 langer 111.

Zofayer, rother 112.
 sehr langer weißer 111.
Zonnenbirne 19.
Zorfbere 123.
Zourzspflaume, große schwarze
 63.
Zraubelzirsche 68.
Zraublein 125.
Zramener 118.
Zraminer 101. 118.
 großer 101.
 großer weißer 119.
 kleiner 117. 118.
 kleiner weißer 119.
 rother 118.
 weißer 119.
Zraube, fränkische 118.
 ganz weisse 94.
 gestreife aus Banguedoc 90.
 lindensblätterige 111.
 lombardische 107.
 Mailänder 107.
 pfeifliche 109.
 rothe fränkische 118.
 venetianische 90.
 weiße 116.
Zraubenapfel 47.
Zraubenbeere 133.
Zraubenzirsche 70.
Zraubenstod 86.
Zreibzweissche, frühe 57.
Zreizche 112.
Zrinbirne 8.
Zriumph-Reinette 44.
Zroller 98.
Zrollinger 98. 104.
 großer rother 99.
 rother 99.
 rothholziger 98.
 schwarzblauer gelbholziger 98.
 schwarzblauer rothholziger 98.
 weißer 99.
 weißholziger 98.
Zrunfelbeere 122. 123.
Zrunfenbeere 122.
Zürken-Catvill 29.
Zürkelmer 120.
Zürkine 74.
Zurapfel 34. 35.
Zurpomeranze 5.
Zurner 114.
Zweifelsbeere 71.

II.

Ungarisch-Blau 90.
Unger, großer blauer 99.
Ungertraube, edle 112.
Unser lieben Frauen Dienlein
 78.
Ueben 102.
 rother 102.
 schwarzer 103.

III.

Wästeliner 101.
Wafelapfel 26.
 ohne Kernen 27.
Welschenapfel 33.
Wesfzirsche 67.

Betteleiner 101.
 feischrother 101.
 Betteleiner 101.
 Betteleiner 101. 105.
 großer rother 102.
 kleiner rüthlichgrüner 102.
 kleiner rother 102.
 mittelgroßer rother 101.
 rother 101. 102.
 rother früher 102.
 schwarzer 91. 101.
 weißer 102.
 Benußapfel 31.
 Benußbrust 19. 31.
 Benußpflaume 50.
 Berovschey 108.
 Berovuz 108.
 Biliboner 117.
 Biolenapfel 33.
 Biolenpflaume, rothe 57.
 violette 59.
 Biolette, bunte 53.
 große frühe 52.
 kleine frühe 52.
 marmorirte 53.
 späte 53.
 Birgouleuse 10.
 Bitterer 104.
 Bogelbeerbaum, zahmer 79.
 Bogelfirschaum 71.
 Bogelfirsche 71.
 kleine lange schwarze 73.
 kleine rothe längliche 74.
 kleine rothe runde 74.
 kleine schwarze runde 73.
 Bogelshnabel 108.
 Bogelzirsche 67.
 Bokmarle 17.
 Bokmarle, dunkelblaue 59.
 Borzügliche 11.

W.

Wachsfirsche, gelbe 75.
 Wachskreuzette, weiße 36.
 Wachstefe 106.
 Wadelbirne 17.
 Wälische 94.
 Wälischer, weißer 97.
 Waldapfel 21.
 Waldbirne 1.
 Waldbeere, blaue 121.
 Walderdbeere 128.
 eßbare 128.
 kleine 128.
 Waldhaefstaube 83.
 Waldzirsche 71.
 rothe schwarze 72.
 Walkerie, punktirte 59.

Wallnuß 81.
 Wallnußbaum 81.
 Walle, rothe 29.
 Wangenbeere 126.
 Warzenpflaume 50.
 Washington 65.
 Wasserbeere 71.
 Wegdorn 126.
 Weiber-Kreuzette 37.
 Weichsel 65.
 Storenkner 69.
 herzförmige 67.
 holländische große 66.
 holländische späte 69.
 Dstheimer 71.
 späte große kbnigliche 67.
 spanische 67.
 wilde 65. 71.
 Weichselbaum 65.
 Weichselkirschen 68.
 Weichseltrauch, blauer 96.
 blauer aus der Provence 96.
 schwarzer 95.
 violetter aus der Provence 96.
 Weinhüglein 123.
 Weinbeeren 125.
 Weinbeerlein 110.
 Weinbeerstrauch 125.
 Weinbergbirne 8.
 Weinbirne, Champagner 18.
 Weinfrüchte 63.
 Weinnägeln 123.
 Weinpflaume 50.
 Weinpflaume, grüne 63.
 italienische 58.
 Weinrebe 86.
 gemeine 86.
 weintragende 86.
 Weinschädling 123.
 Weinscharf 123.
 Weinschierling 123.
 Weinstock 86.
 edler 86.
 Weintraube 86.
 Weinäpfel 123.
 Weißalben 103.
 Weißapfel 118.
 Weißbirne, große 4.
 Weißeläuner 119.
 Weißelcvner 90.
 Weißdorn 77.
 dunkelblättriger 78.
 einfarbiger 78.
 einweißiger 78.
 gemeiner 77.
 schwarzer 78.
 schlanker 78.
 spißblättriger 78.
 stumpfblättriger 77.

Weiße 105.
 Weißelben 103. 105.
 Weißelber 103.
 Weißelbing 103.
 Weißer 103.
 Weißelneiß 116.
 Weißtauber 114.
 Weißstock 103.
 Weisler, engbeerige flüchtige 112.
 Weisler 47. 92. 98. 114.
 Weißkristall 101.
 weißer 101.
 weißer wolliger 101.
 Wendelbeere 126.
 Weyer 95.
 Wieselbeide 105.
 Wildling von Chaumontel 12.
 von Ferry 9.
 Winter-Anis-Kreuzette 43.
 Winterapfelbirne 13.
 spanische 13.
 Winterbergamotte 15.
 grüne 7.
 Winterbestbirne 11.
 Winter-Borsdorfer, edler 40.
 grüner 41.
 Winterbirne 11.
 lange grüne 7.
 römische 11.
 schönste 14.
 Winterbirnen 10.
 Winterbutterbirne 12.
 Winter-Casvill, ächter rother 23.
 rother 23.
 weißer 23.
 Winter-Casvillapfel, rother 27.
 Winter-Carthusier, gelber 31.
 Winterchrisbirne 13.
 Winterdorn 11.
 Wintererbirne 11.
 müßkirte 13.
 Winter-Erdbeerapfel 23.
 Winterfalschenbirne 19.
 Winterfrüchtling 10.
 Winterfrüchtling 12.
 Winterfröhen-Apfel, rother 35.
 Winterparadiesapfel, großer rother 48.
 Winterpomeranzenbirne 13.
 Winterpostoph 30.
 Winterquittenapfel, englischer 31.
 Winter-Rambour 33.
 rother 33.
 Winterrobinie 12.
 Winterrosset, große 18.
 Winterrosset, rothe 29.
 Winterstreffling 45.
 ächter 45.
 Winterstreffling, rother casvill-artiger 27.

Winter-Taubenapfel, Wayer's
 weißer 34.
 rother 34.
 Winterzuckerbirne 13.
 Winterzuckerbirnen 13.
 Wirkhaffsbirnen 18.
 Wisbeere 71.
 Wispel 77.
 Wispelbeere 71.
 Wispellute 77.
 Wucherzirsche, fränkische 71.
 Würapfel 24.
 Wullenweischer 114.
 Wunddornmispel 78.

3.

Zäfern 114.
 Zapfenbirne, deutsche 18.
 Zaundorn 55.
 Zelleruß, dicke 84.
 frühe 84.
 gewöhnliche 84.
 große 84.
 große runde bunte 84.
 Gunstelsche 84.
 italienische 84.
 lange 84.
 Zettern 114.
 Zeadapfel 35.
 Ziegelroth 101.
 Zierfahner, blauer 91.
 grüner 91.
 rother 101. 102.
 Zierfahndel 91.
 Zierfahnenstrauch 76.
 Zimmetbeere 130.
 Zimspal, grüner 91.
 Zippelapfel 41.
 Zipparte 60.
 Zivbin 106.
 Zottelweischer 97.
 flüchtiger 114.
 gelbholziger schwarzblauer 97.
 kleiner schwarzblauer flüchtiger 114.
 mittelgroßer weißer 97.
 rothblauer 114.
 rother 102. 103.
 rothholziger schwarzblauer 97.
 schwarzblauer flüchtiger 113.
 Zottler, purpurfarbiger persischer 97.
 sehr großer weißer 97.
 weißer 97.
 Zuckeradenbirne 5.
 Zuckerapfel, große 56.
 Zuckerbirne 16.
 große 3.

Zuckerbirne, grüne 8.
 kleine gelbe 6.
 Zuckergrenate 5.
 Zuckerpflaume 62.
 Zuckereinette, gelbe 36.
 Zuckersche 56. 59.
 große 59.
 Zücker 114.
 Zückerzirsche 71.
 Zwergmandel 91.
 Zwetschenbaum 56.
 Zwetsche 56.
 Brünner 89.
 bunte 60.
 Burgunder 59.
 deutsche blaue 56.
 englische 56.
 Fellenberger 57.
 frühe gemeine 57.
 gemeine 56.
 gestreifte 56.
 große 60. 57.
 große englische 56. 57.
 große ungarische 57.
 grüne 58.
 grüngestreifte 60.
 holländische gestreifte 60.
 italienische 57.
 italienische blaue 57.
 italienische grüne 58.
 Leipziger 56.
 Reigensteiner 60.
 steinlose 59.
 türksche 56. 59.
 ungarische 56. 59.
 von Dänikon 57.
 Zwetschen, damascenerartige 59.
 mit blauen Früchten 56. 59.
 mit bunten Früchten 60.
 mit gelben Früchten 58. 59.
 mit grünen Früchten 58. 60.
 mit rothen Früchten 57. 59.
 wahre 56.
 Zwetschenbaum 56.
 wilder 55.
 Zwetschenpflaume 56.
 Zwetschenweinbeere, blaue 109.
 Zwetsche 86.
 Zwetschenbaum 56.
 Zwetschenbaum 56.
 Zwetschenbaum 56.
 Zwiebelapfel 41.
 Zwiebelbeere 71.
 Zwiebelbirne, große 6.
 Zwiebel-Borsdorfer 41.
 Zwiebelkastanie 86.
 Zyperte 60. 61.

Erklärung der Abbildungen.

Tafel 1.

- Figur 1 a. Blüthe des wilden Birnbaums (*Pyrus communis*. L.).
 1 b. Die reife Frucht.
 2. Lange grüne Winterbirne.
 3. Spärbirne.
 4. Schönste Herbstbirne.
 5. Kaiserbirne mit dem Eichenblatt.

Tafel 2.

- Figur 1. Sanct Lejatsbirne.
 2. Schönste Winterbirne.
 3. Winterbutterbirne.
 4. Rosenbirne.
 5. Bohnmarke.

Tafel 3.

- Figur 1. Gute Christbirne.
 2. Winterkönigsbirne.
 3. Spanische Christbirne.
 4. Trockener Martin.

Tafel 4.

- Figur 1. Blüthe des Quittenbaums (*Cydonia vulgaris*. Pers.).
 2. Apfelquitte.
 3. Birnquitte.
 4. Portugiesische Quitte.

Tafel 5.

- Figur 1 a. Blüthe des wilden Apfelbaums (*Pyrus Malus*. L.).
 1 b. Die reife Frucht.
 2. Hechter rother Winter-Calvill.
 3. Weiße Reinette.
 4. Rother Herbst-Calvill.
 5. Rother Fenchelapfel.

Tafel 6.

- Figur 1. Kleiner rheinischer Bohnapfel.
 2. Großer, rheinischer Bohnapfel.
 3. Kleiner Apl.
 4. Kleiner Pilgrim.
 Calwer, Honom. Pflanzenkunde. II.

Tafel 7.

- Figur 1. Weichenapfel.
 2. Zwibel-Vorsborfer.
 3. Reh-Reinette.
 4. Reinette von Breeda.
 5. Englischer Königsapfel.

Tafel 8.

- Figur 1. Brauner Ratapfel.
 2. Weißer Ratapfel.
 3. Hechter Winterstreifling.

Tafel 9.

- Figur 1. Bourbine (*Amygdalus Persea*. L.).
 2 a. Kleine Pringessin.
 2 b. Die Blüthe derselben.
 3. Paraderpfirsche.
 4. Kleine frühe Biolette.
 5. Große frühe Biolette.

Tafel 10.

- Figur 1. Brüsteter Aprikose (*Prunus Armeniaca*. L.).
 2. Gemeine Aprikose.
 3 a. Hirschaprikose.
 3 b. Die Blüthe derselben.
 4. Rusfater-Aprikose.
 5 a. Blühender Zweig des Schwarzdorns (*Prunus spinosa*. L.).
 5 b. Ein Zweig desselben mit reifen Früchten.

Tafel 11.

- Figur 1 a. Blühender Zweig der Hauszweitsche (*Prunus domestica*. L.).
 1 b. Die reife Frucht.
 2. Biolette Kalferspfaume.
 3. Rothe Eierpfaume.
 4. Gelbe Eierpfaume.
 5. Purpur-Zweitsche.
 6. Selber Spilling.

Tafel 12.

- Figur 1 a. Blühender Zweig der Haberschlehe (*Prunus inatitila*. L.).
 1 b. Die reifen Früchte.

- Figur 2. Damascene von Magerou.
 3. Schweizer Pflaume.
 4. Weißer Herbrigon.
 5. Grüne Weinpflaume.
 6. Königsplume von Tours.
 7. Gelbe Mirabelle.

Tafel 13.

- Figur 1. Blüthe der sauren Kirsche (*Prunus Cerasus*. L.).
 2. Holländische große Weichsel.
 3. Herzogenkirsche.
 4. Deutsche Feilweichsel.
 5. Schöne von Choloy.
 6. Frühe königliche Amarelle.

Tafel 14.

- Figur 1. Blüthe der süßen Kirsche (*Prunus avium*. L.).
 2. Große schwarze Herzkirsche.
 3. Kleine schwarze runde Vogelkirsche.
 4. Große schwarze Knorpelkirsche.
 5. Kleine weiße Frühkirsche.
 6. Kleine rothe längliche Vogelkirsche.
 7. Punktirte Süßkirsche.
 8. Schwarzkirsche.

Tafel 15.

- Figur 1 a. Blühender Zweig der türkischen Kirsche (*Prunus cerasifera*. Ehrh.).
 1 b. Ein Zweig derselben mit reifen Früchten.
 2 a. Blüthe der wilden Weichsel (*Prunus Chamaecerasus*. L.).
 2 b. Die reifen Früchte derselben.
 3. Ostheimer Weichsel.

Tafel 16.

- Figur 1 a. Blüthe der Cornelkirsche (*Cornus mascula*. L.).
 1 b. Die reifen Früchte.
 2 a. Blüthe der Rispel (*Mespilus germanica*. L.).
 2 b. Die reife Frucht.
 3 a. Blühender Zweig des Spierkings (*Sorbus domestica*. L.).
 3 b. Die reife Frucht.
 3 c. Diefelbe, quer durchschnitten.

Tafel 17.

- Figur 1a. Blüthe der bitteren Mandel (*Amygdalus communis*, L.).
- 1b. Die Früchte.
 - 1c. Eine Frucht ohne Schalenhaut.
 - 2a. Blüthe der Zwergmandel (*Amygdalus nana*, L.).
 - 2b. Die Früchte.
 - 2c. Eine von der Schalenhaut entblößte Frucht.
 - 3a. Männliche Blüthe des Walnussbaums (*Juglans regia*, L.).
 - 3b. Weibliche Blüthe.
 - 3c. Früchte.
 - 3d. Früchte ohne Schalenhaut.
 - 3e. Die eigentliche Frucht (Nuß) geöffnet.

Tafel 18.

- Figur 1a. Männliche und weibliche Blüthe der gemeinen Haselnuß (*Corylus Avellana*, L.).
- 1b. Früchte derselben.
 - 1c. Die Nuß.
 - 1d. Der Kern.
 - 2a. Männliche Blüthen der Lambertnuß (*Corylus tubulosa*, Willd.).
 - 2b. Die Früchte.
 - 2c. Die Nuß.
 - 2d. Der Kern.
 - 3a. Blühender Zweig des Kastaniensbaums (*Castanea vesca*, Gaert.).
 - 3b. Die Frucht.
 - 3c. Die Nuß.

Tafel 19.

- Figur 1. Blüthe des Weinstocks (*Vitis vinifera*, L.).
2. Weiße Corinthe.
 3. Edler weißer Tokayer.

Tafel 20.

- Figur 1. Schwarzblauer stiger Jostelweischel.
2. Rothholziger, schwarzblauer Jostelweischel.
 3. Schwarzblauer, gelbholziger Trollinger.

Tafel 21.

- Figur 1. Blauer Gänsefüßler.
2. Kleiner Färber.
 3. Weiße Seidsurte.

Tafel 22.

- Figur 1. Weiße Eisebe.
2. Kleiner gelber Dornleber.
 3. Weißer Kistling.

Tafel 23.

- Figur 1. Rothler Bettliner.
2. Rothler Urben.
 3. Weißer Erbting.

Tafel 24.

- Figur 1. Weißer Fürterer.
2. Schwarzblaue Frankentraube.
 3. Rothler Hängling.
 4. Schwarzblauer Clevner.

Tafel 25.

- Figur 1. Früchte des schwarzen Maulbeerbaums (*Morus nigra*, L.).
2. Blüthen und Früchte der Heidelbeere (*Vaccinium Myrillus*, L.).
 3. Derselben der Preiselbeere (*Vaccinium Vitis Idaea*, L.).
 4. Derselben der Sumpfbeere (*Vaccinium uliginosum*, L.).

- Figur 5. Derselben der Moosbeere (*Oxycoccus palustris*, Pers.).

Tafel 26.

- Figur 1a. Blühender Zweig des gemeinen Sauerdorns (*Berberis vulgaris*, L.).
- 1b. Die Früchte.
 2. Blüthen der rothen Johannisbeere (*Ribes rubrum*, L.).
 3. Grobkörnige Johannisbeere.
 4. Johannisbeere mit fleischfarbener Frucht.
 5. Johannisbeere mit kleinen weißen Früchten.
 6. Schwarze Johannisbeere (*Ribes ulgram*, L.).

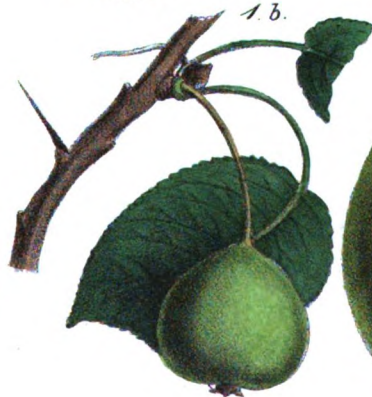
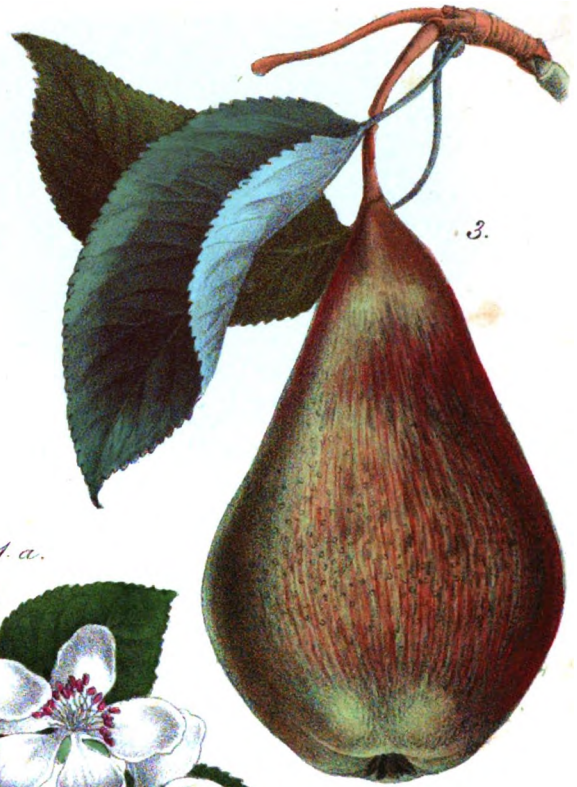
Tafel 27.

- Figur 1a. Blühender Zweig der Stachelbeere (*Ribes Uva crispa*, L.).
- 1b. Die Früchte.
 - 1c. Blatte Stachelbeere.
 - 1d. Behaarte Stachelbeere.
 - 1e. Rothe Stachelbeere.
 2. Blüthen und Früchte der gemeinen Erdbeere (*Fragaria vesca*, L.).
 3. Derselben der Monats-Erdbeere.

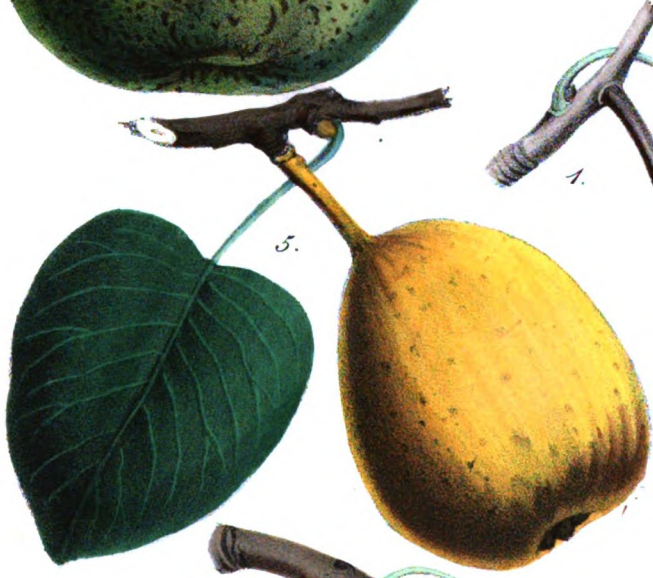
Tafel 28.

- Figur 1. Blüthe der Himbeere (*Rubus Idaeus*, L.).
2. Rothe Himbeere.
 3. Weiße Himbeere.
 - 4a. Blüthe der Brombeere (*Rubus fruticosus*, L.).
 - 4b. Die Früchte.
 - 5a. Blüthe der Akerbrombeere (*Rubus caesius*, L.).
 - 5b. Die Früchte.
 6. Blüthe und Frucht der Steinbeere (*Rubus saxatilis*, L.).

1.



2.



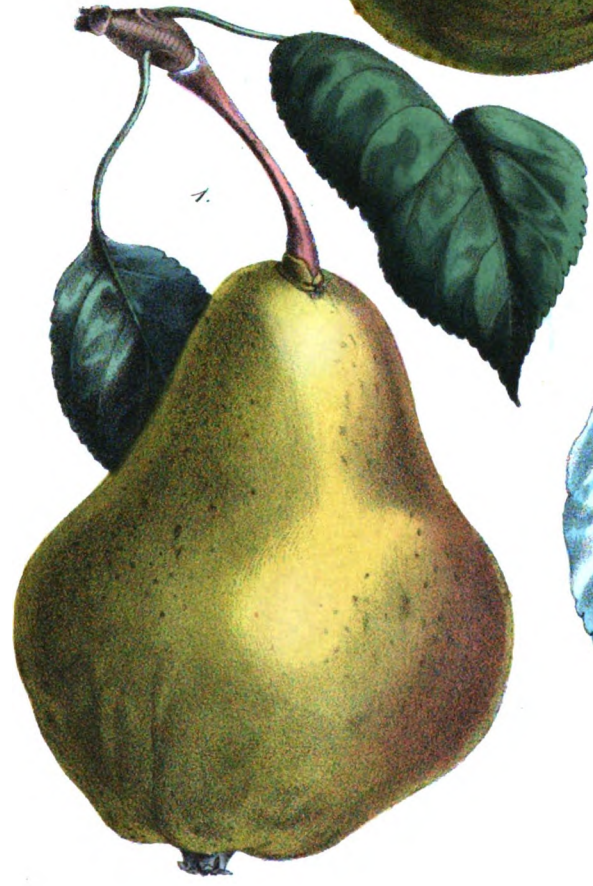
3.



4.



1.



3.



4.



4.



5.













